

Elmer Uriel Maldonado Rivera

Guía de Aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos, aplicado a estudiantes en el área de Ciencias Naturales de la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla San Marcos.



Asesor:

Lic. Oscar Osvaldo Cerna Vidal

**Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Departamento de Pedagogía**

Guatemala, Noviembre de 2014

Este informe fue presentado por el autor como trabajo del Ejercicio Profesional Supervisado, previo a optar el grado académico de Licenciado en Pedagogía y Administración Educativa.

Guatemala, Noviembre de 2014

ÍNDICE

CONTENIDO	Página
Introducción	I
CAPÍTULO I	
DIAGNOSTICO	
1. Datos generales de la institución patrocinante	1
1.1.1 Nombre de la institución	2
1.1.2 Tipo de institución por lo que genera	2
1.1.3 Ubicación Geográfica	2
1.1.4 Visión	2
1.1.5 Misión	2
1.1.6 Políticas	2
1.1.7 Objetivos	3
1.1.8 Metas	3
1.1.9 Estructura Organizacional	4
1.1.10 Recursos	5
1.2 Técnicas para efectuar el diagnostico	5
1.3 Lista de carencias	5
1.4 Cuadro de Análisis y priorización de problemas	6
1.5 Datos de la institución o comunidad beneficiada	7
1.5.1 Nombre de la Institución	7
1.5.2 Tipo de institución por lo que genera o su naturaleza	7
1.5.3 ubicación geográfica	7
1.5.4 Visión	7
1.5.5 Misión	8
1.5.6 Políticas	8
1.5.7 Objetivos	11
1.5.8 Metas	12
1.5.9 Estructura Organizacional	12
1.5.10 Recursos	14
1.6 Lista de carencias	16
1.7 Cuadro de análisis y priorización de problemas	17
1.8 Análisis de viabilidad y factibilidad	18
1.9 Problema seleccionado	20
1.10 Solución propuesta como viable y factible	20

CAPÍTULO II PERFIL DEL PROYECTO

2.1 Aspectos Generales	22
2.1.1 Nombre del Proyecto	22
2.1.2 Problema	22
2.1.3 Localización	22
2.1.4 Unidad ejecutora	23
2.1.5 Tipo de proyecto	23
2.2 Descripción del proyecto	23
2.3 Justificación	23
2.4 Objetivos del Proyecto	24
2.4.1 Generales	24
2.4.2 Específicos	24
2.5 Metas	24
2.6 Beneficiarios	24
2.7 Fuentes de financiamientos	25
2.8 Cronograma de Actividades de Ejecución del Proyecto	27
2.9 Recursos	29
• Humanos	29
• Materiales	29
• Financieros	29

CAPITULO III PROCESO DE EJECUCION DEL PROYECTO

3.1 Actividades y resultados	30
3.2 Productos y Logros	32
Guía de Aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos, aplicado a estudiantes en el área de Ciencias Naturales de la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos.	33
	81

CAPITULO IV PROCESO DE EVALUACIÓN

4.1 Evaluación del diagnóstico	82
4.2 Evaluación de perfil	82
4.3 Evaluación de la ejecución	83
4.4 Evaluación final	83

CONCLUSIONES	85
RECOMENDACIONES	86
BIBLIOGRAFÍA	87
APÉNDICE	
Plan de Sostenibilidad	89
Evaluación Elaboración del Diagnostico Institucional	92
Evaluación Perfil del Proyecto	93
Evaluación para la Ejecución del Proyecto	94
Evaluación Final del Proyecto	95
Plan de Actividades para la Etapa del Diagnostico Institucional	96
Cronograma de las Actividades del Diagnostico Institucional	97
Plan del Ejercicio Profesional Supervisado	102
Cronograma del Plan del Ejercicio Profesional Supervisado 2014	103
Guía de Análisis Contextual e Institucional	105
Detección del Problema I. Sector Comunidad	115
Cuadro de análisis de Viabilidad y Factibilidad I. Sector Comunidad	116
II Sector de la Institución	117
Detección del Problema II Sector Institucional	118
Cuadro de análisis de Viabilidad y Factibilidad II. Sector Institución	119
III Sector Finanzas	120
Detección del Problema III Sector Finanzas	122
Cuadro de análisis de Viabilidad y Factibilidad III Sector Finanzas	123
IV Sector Recursos Humanos	124
Detección del Problema IV Sector Recursos Humanos	126
Cuadro de análisis de Viabilidad y Factibilidad IV Recursos Humanos	127
V Sector Curriculum	128

Detección del Problema V Sector Curriculum	129
Cuadro de análisis de Viabilidad y Factibilidad V Sector Curriculum	130
VI Sector Administrativo	131
Detección del Problema VI Sector Administrativo	134
Cuadro de análisis de Viabilidad y Factibilidad V Sector Administrativo	135
VII Sector de Relaciones	136
Detección del Problema VII Sector de Relaciones	138
Cuadro de análisis de Viabilidad y Factibilidad VII Sector de Relaciones	139
VIII Sector Filosófico, Político, Legal	140
Detección del Problema VIII Sector Filosófico, Político y Legal	141
Cuadro de análisis de Viabilidad y Factibilidad VIII Sector Filosófico, Político y Legal	142
Nota de Entrega de la Guía de Aprendizaje	143
Constancia	144
Nota de Agradecimiento al Supervisor	145
Nota de Agradecimiento al Director	146
Nota de Agradecimiento a Docentes	147
Entrevista al Jefe de la Institución Beneficiada	148
Cuestionario a Docentes	150
Entrevista a Usuarios	152
ANEXOS	
Encuesta a Alumnos	155
Encuesta a Docentes en Servicio	157
Encuesta a Padres de Familia	159
Evidencia de fotos	161

INTRODUCCIÓN

El Ejercicio Profesional Supervisado EPS en la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala consciente de su misión de formar profesionales humanistas que aporten soluciones a la realidad educativa nacional.

Esta guía de aprendizaje organizada de investigación permite a la USAC, a través del 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 los buenos hábitos de higiene el uso del agua y cuidados de los alimentos, que contribuyan al bienestar integral de la población.

El proyecto titulado Guía de Aprendizaje, sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos, aplicado a estudiantes en el área de Ciencias Naturales de la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos, realizado satisfactoriamente, ejecutado con el financiamiento de la gestión y para cubrir con la necesidad de realizar investigaciones encaminadas al desarrollo social y educativo.

Para ejecutar este proceso profesional se procedió a la realización de Cuatro Capítulos descritos a continuación.

Capítulo I

DIAGNÓSTICO Se utilizó la Guía de Análisis Contextual en la institución patrocinante, la que sirvió para detectar a través de Entrevistas y Observaciones cada uno de los problemas en los diferentes sectores. Y en la Institución beneficiada también se utilizó, la Guía de Análisis Contextual determinando las necesidades más urgentes y resolver el problema prioritario, esto se logró por medio de las Fichas de Observación, Entrevistas al personal docente e investigación documental. Se pudo establecer mediante la Viabilidad y Factibilidad la solución más adecuada a la problemática encontrada.

Capítulo II

PERFIL DEL PROYECTO explica los elementos básicos del proyecto, Objetivos, Justificación, Metas, Actividades, Recursos, Fuentes de Financiamiento y Presupuesto. Contiene el diseño del proyecto a realizar y la optimización del financiamiento.

Capítulo III

PROCESO DE EJECUCIÓN Describe las actividades Logros, Cronograma, Desarrollo del Proyecto, Producto y Seguimiento. Se localizan las evidencias de los productos.

Capítulo IV

Proceso de Evaluación con lleva al informe del EPS, ayudando así a detectar las ventajas y desventajas que se tuvo al realizar el proyecto, por medio de evaluaciones aplicadas a cada una de las etapas o capítulos.

También se incluyen conclusiones donde se anota lo logrado por el epesista al finalizar el proyecto, recomendaciones que van dirigidas a las autoridades educativas para hacer buen uso de la Guía de Aprendizaje proporcionado, la bibliografía con la lista de los documentos consultados, en el apéndice aparecen los documentos utilizados para el diagnóstico institucional y la evaluación, los anexos incluyen los escritos que fueron necesarios para la realización del proyecto.

CAPÍTULO I DIAGNÓSTICO

1. Datos generales de la Institución

1.1. Reseña Histórica de la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos.

Cuenta la historia de la primera escuela de Santa Marta Meléndrez. Ayutla, San Marcos, uno de los primeros pobladores, el señor: Mariano Carreto Cruz, de 97 años de edad. La que empezó a funcionar por necesidad en la auxiliatura de dicha comunidad únicamente con primer grado primaria, conforme las necesidades se fue extendiendo a segundo y tercer grado primaria; en donde la auxiliatura ya no era suficiente para atender a 3 grados de primaria, la población ya había crecido. Por lo que el señor Hermelindo de Jesús Rabanales Barrios, vecino del lugar, donó dos cuerdas de terreno a favor de la municipalidad del municipio de Ayutla, con escritura pública DONACIÓN ENTRE VIVOS de fecha 26 de abril de 1991 con el fin de que esta les construyera un salón de ladrillo, el que serviría para atender los 3 grados de primaria.

Posteriormente con forme fue creciendo la población escolar, se construyeron por parte de la municipalidad dos módulos más de concreto hasta la presente fecha funcionan dos niveles con código 12-17-5460-42 de preprimaria y de primaria 12-17-0782-43 seis grados de primaria con un total de 118 estudiantes y 32 estudiantes de pre-primaria con dos docentes.

A continuación se describen los maestros más antiguos de la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos.

Norman Ramón Alcázar Girón, Clotilde Castillo Morales, Roberto Farfán Santizo, Conrado Magaña, Carlos Fernández.

Seguidamente hace aproximadamente 20 años Bolman Raúl Mateo Becerra

Fredy Rocael Guzmán

Nohemí Escobar Garay

Consuelo González

Jorge Enrique Miranda Martínez

Marta Magaña

Wilson Tuvac

Actualmente: Vielman Israel Pérez Tovar, Director con grado

Patricia Liliana Barrios de León,

Carmen Aída de León Morales,

Luis Alberto López Barrios

Mareza Maray Alvarado Morales,

Márlen Carola Barrios González

1.1.1 Nombre de la Institución:

Escuela Oficial Rural Mixta

1.1.2 Tipo de institución:

Servicios Educativos. MINEDUC.

1.1.3 Ubicación Geográfica:

Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos.

1.1.4 Visión:

Investigar las causas de los problemas que afectan la Educación y proponer soluciones fomentando la excelencia del servicio educativo así como el fortalecimiento de las relaciones entre las comunidades del municipio, todas las acciones se enmarcan en un modelo de gestión eficaz y eficiente inspirado en principios y valores éticos para atender a la población escolar del municipio.

1.1.5 Misión:

Mejorar cuantitativamente y cualitativamente la Educación en el proceso Enseñanza-Aprendizaje a nivel sectorial y municipal, específicamente en la Escuela Oficial Rural Mixta, de este municipio, apoyando en este proceso los alumnos, docentes, directores, autoridades educativas, padres de familia, autoridades municipales, civiles ONG y otras instituciones que funcionen en este municipio.

1.1.6 Políticas

❖ Equidad

El fortalecimiento de la identidad cultural propia de cada uno de los grupos étnicos que conforman el municipio de Ayutla, dar a cada habitante lo que en materia de educación corresponde.

❖ Austeridad

La administración del presupuesto de la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos. Se hace de manera eficiente y eficaz, dejando los gastos suntuosos y superfluos.

❖ **Capacidad**

Redefinir los sistemas de capacitación al personal para brindar un mejor servicio.

Honradez

- ❖ Actuar con integridad moral en todas las acciones que autoridades educativas municipales desarrollen.

1.1.7 Objetivos

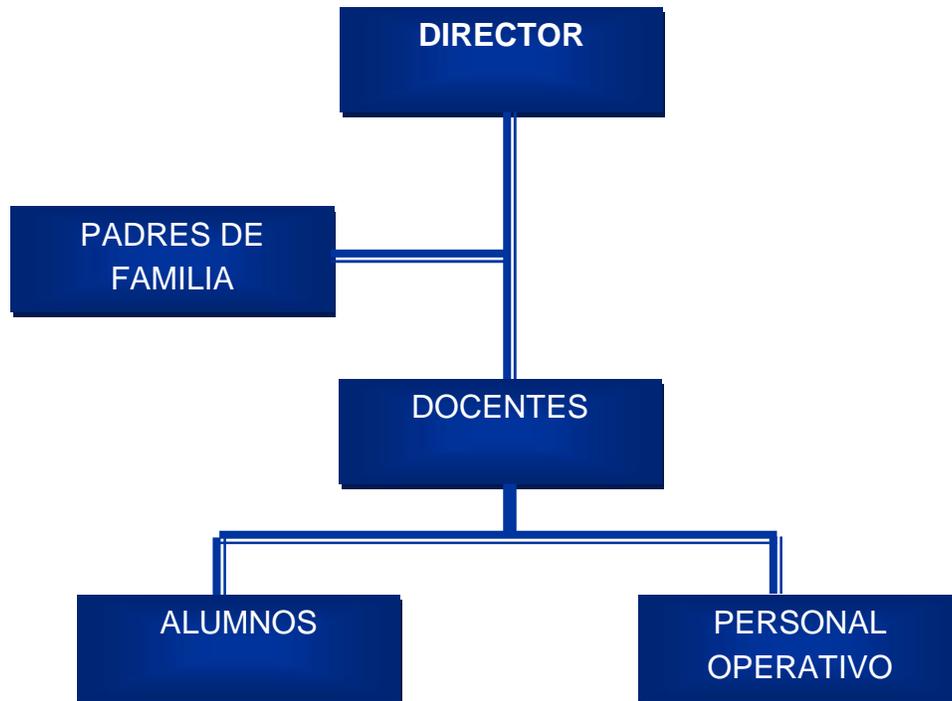
- ❖ Gestionar la mayor cantidad de proyectos educativos para promover el desarrollo social, cultural, económico, productivo y de infraestructura física (mejorar establecimientos educativos, construir edificios escolares) en coordinación con el MINEDUC y el gobierno central.
- ❖ Promover una participación y una comunicación abierta entre autoridades municipales y población rural así como con los COCODES (Consejos Comunitarios de Desarrollo), para el desarrollo educativo de sus comunidades.

1.1.8 Metas

- ✓ Atender a la población educativa en un 80%, sus necesidades básicas dentro y fuera de las instalaciones educativas.
- ✓ Ampliar en un 90%, el servicio al docente en la Escuela Oficial Rural Mixta, de Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos.
- ✓ Organizar grupos de apoyo con el magisterio de Ayutla, San Marcos.
- ✓ Ordenar y organizar la directiva del magisterio de Ayutla, San Marcos, para un mejor desarrollo.
- ✓ Apoyar proyectos educativos de infraestructura, implementación y equipamiento en un 75%.

- ✓ Cooperar y apoyar a la Escuela Oficial Rural Mixta, de Ayutla, San Marcos.

1.1.9 Estructura Organizacional de la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos.



1.1.10 Recursos

Humanos

- Docentes del sector 1217.2 de Ayutla, San Marcos.
- 1 Supervisor Educativo sector 1217.2.

Materiales

- Edificios escolares propios de cada comunidad de Ayutla, San Marcos.

Financieros

Subsidiado por el Ministerio de Educación.

1.2 Técnica utilizada para el diagnóstico

Para la realización del diagnóstico institucional, con base en la guía de sectores y con el objeto de recopilar información se utilizaron las técnicas e instrumentos siguientes:

Técnica de la entrevista: Se utilizaron cuestionarios

Técnica de la encuesta: se utilizó el cuestionario

Técnica del FODA.

1.3 Lista de carencias, ausencias o deficiencias

- ✓ Falta de educación en la aplicación de buenos hábitos de higiene
- ✓ Falta de Guías de Aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos
- ✓ Ausencia de salón de usos múltiples
- ✓ La institución no cuenta con edificio propio.
- ✓ Falta de director específico
- ✓ Falta de director específico.

1.4 CUADRO DE ANALISIS Y PRIORIZACION DE PROBLEMAS.

PROBLEMAS	CARENCIAS QUE LAS PRODUCEN	SOLUCION
1. Pérdida de buenos hábitos de higiene.	1. Educación en la práctica de los buenos hábitos de higiene. 2. Falta de una Guía de Aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos.	1.- Elaborar Guía de Aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, el uso del agua y cuidados de los alimentos.
1. Deficiente infraestructura	1. Instalaciones propias 2. Salón de usos múltiples 3. Cuenta con cocina	1. Construir el edificio educativo 2. Construir salón 3. Gestionar construcción.
3. Administración deficiente.	1. Cuenta con director específico 2. Docentes	1. Gestionar plazas

DIAGNÓSTICO DE LA INSTITUCIÓN BENEFICIADA

1.5 Datos generales de la Institución Beneficiada

Escuela Oficial Rural Mixta

1.5.1 Nombre de la institución:

Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla, S. M.

1.5.2 Tipo de Institución

Pública

1.5.3 Ubicación Geográfica:

La Escuela Oficial Rural Mixta de Educación Primaria se encuentra ubicada en Santa Marta Meléndrez, Municipio de Ayutla, Departamento de San Marcos.

1.5.4 Visión

Dotar a la sociedad guatemalteca a mediano y largo plazo líderes multiplicadores en el quehacer de la vida cotidiana y que puedan desempeñarse en el campo laboral

1.5.5 Misión:

Consolidar los valores y principios morales en la niñez mediante una educación integral, fomentando el amor a la patria, el respeto a Dios y a los derechos individuales. Formar académicamente a los estudiantes en los aspectos científicos que le permitan hacer de su personalidad un ciudadano útil a la familia y a la patria.

1.5.6 Políticas Institucionales

➤ Políticas generales

- Implementar un modelo de gestión transparente que responda las necesidades de la comunidad educativa.
- Ampliar la cobertura educativa incorporando especialmente a los niños y niñas de extrema pobreza y de segmentos Vulnerables.
- Fortalecer la educación bilingüe intercultural.
- Justicia Social a través de equidad educativa y permanente escolar.
- Avanzar hacia una educación de calidad.

➤ Políticas Transversales

- Fortalecimiento de la institucionalidad del sistema educativo.
- Descentralización educativa
- Aumento de la Inversión Educativa.

➤ **Política de Cobertura.**

La Constitución de la República y los compromisos de los Acuerdos de Paz establecen la obligatoriedad de la educación inicial, la educación preprimaria, primaria y ciclo básico del nivel medio.

Asimismo, la responsabilidad de promover la educación diversificada. La educación que imparte el Estado es gratuita.

➤ **Política de Equidad**

Nos proponemos un proceso, bajo el concepto de equidad integral. Siendo para nosotros la equidad en la educación, las posibilidades que todos los niños, niñas, jóvenes y señoritas tengan, en cuanto a las experiencias que demanda el mundo actual, para un pleno desarrollo de sus capacidades.

Equidad, implica también, el acceso de la mujer guatemalteca, históricamente marginada a la educación, en todos los niveles, atendiendo a las poblaciones del área rural, hablese especialmente de los pueblos indígenas quienes han permanecido al olvidados. Se garantizará la prestación del servicio en todas las regiones del país, con énfasis a la educación en el Idioma Materno y bilingüe.

El planteamiento consiste en que toda la niñez, sin distinción de nada, complete el Nivel Primario, pues éste, sólo lo completa el 79% de niños y niñas en el área urbana, en tanto que en el área rural, zonas de extrema pobreza, poblaciones mayoritariamente indígenas, los niveles de competencia son aún más bajos.

➤ **Política de Educación Bilingüe**

Nos proponemos fortalecer la Educación Bilingüe Intercultural, a través del incremento de su presupuesto y la discusión con los representantes de las organizaciones indígenas del modelo de la EBI en el país, respetando su cosmovisión, sus textos, materiales y recursos de enseñanza.,

Incrementando el número de contratación de maestros y maestras bilingües en todos los niveles y modalidades de educación, mejorando las condiciones laborales establecidas en la ley de generalización de la educación bilingüe intercultural.

Además, apoyar programas desde la perspectiva de los pueblos mayas, garífuna, xincas y ladinos en un marco que tenga un triple eje: la ciudadanía multicultural que responda a la identidad local, en el contexto de la ciudadanía guatemalteca que constituye el segundo eje y un tercer eje vinculado a la ciudadanía centroamericana y cosmopolita.

➤ **Política de modelo de gestión**

Nos proponemos fortalecer sistemáticamente los mecanismos de eficiencia, transparencia y eficacia garantizando los principios de participación, descentralización, pertinencia, que establezca como el centro de Sistema Educativo, la niñez y a la juventud guatemalteca.

El objetivo fundamental del Sistema Educativo guatemalteco consiste en que la niñez y la juventud tengan un aprendizaje significativo y sean capaces de construir una sociedad próspera y solidaria, en un mundo altamente competitivo.

Será necesario establecer alianzas con otros actores que hacen educación en Guatemala, tales como: los gobiernos locales, partidos políticos, las universidades, los centros de formación agrícola y capacitación técnica, organizaciones empresariales y sociales.

➤ **Políticas transversales**

Aumento de la inversión educativa

Política de inversión

Se promoverá el aumento en la inversión en educación, ampliando progresivamente el presupuesto que nos permita alcanzar las metas propuestas al final de nuestro período, para garantizar la calidad de la educación como uno de los derechos fundamentales de los ciudadanos y las ciudadanas.

El aumento en la inversión debe ir acompañado del buen uso, racionalidad y transparencia.

➤ **Descentralización Educativa**

Política de Descentralización Educativa

Se pretende privilegiar al ámbito municipal, para que sean los gobiernos locales los rectores orientadores del desarrollo del municipio, así como el sustento de los cuatro pilares en los que debe fundamentarse la implementación de la estrategia nacional: a) el respeto y la observancia de la autonomía municipal, b) el fortalecimiento institucional de las municipalidades, c) la desconcentración y descentralización como instrumentos de desarrollo; y, d) la democracia y participación ciudadana.

Política de Fortalecimiento Institucional

Fortaleceremos la institucionalidad del Sistema Educativo escolar. Como parte de esta política promoveremos la instalación íntegra y funcionamiento del Consejo Nacional de Educación, con la participación de los distintos sectores de la sociedad, así como el fortalecimiento de los Concejos Municipales de Educación.

1.5.7 Objetivos

Proveer la información sobre la calidad de los aprendizajes, basada en criterios y estándares sistemáticos que aseguran un alto grado de objetividad, para planificar acciones y tomar decisiones a efecto de:

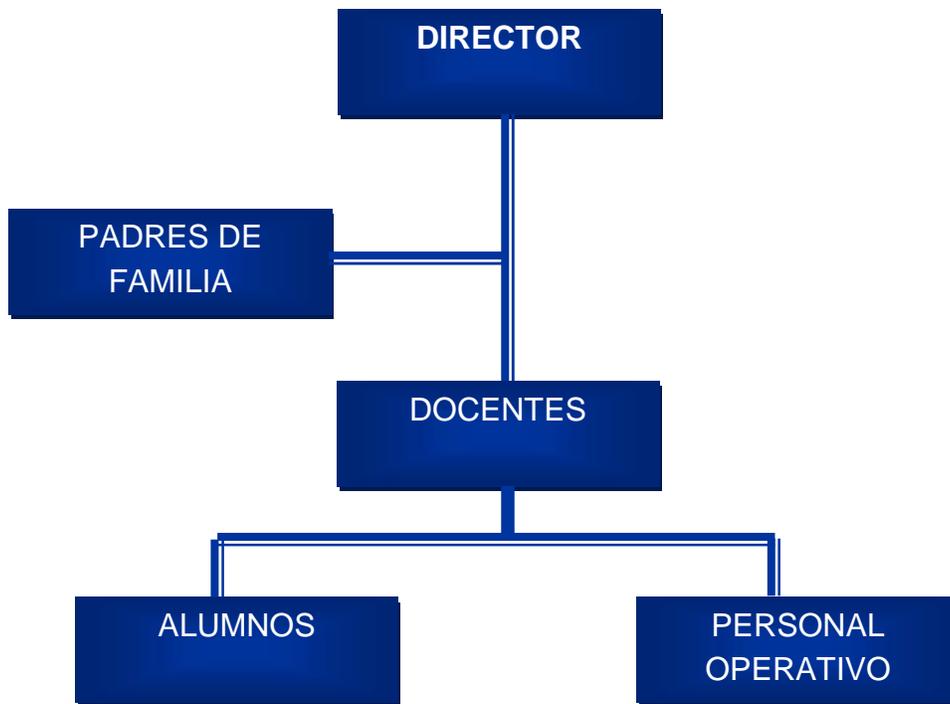
- Contribuir a la formación de la personalidad del educando.
- Alcanzar los objetivos y fines de la Educación Nacional.
- Promover el desarrollo integral mediante el uso del Currículo Nacional Base así como la filosofía y políticas actuales en el marco de proceso de la Reforma Educativa.
- Lograr el cambio en la personalidad de los estudiantes.
- Provisión de insumos para el desarrollo de evaluaciones de impacto de políticas y programas.

1.5.8 METAS

- Guiar, orientar, dirigir, y encausar por mejores senderos a los estudiantes de acuerdo al nivel y características específicas del plantel.
- Egresar jóvenes capaces de enfrentar el cambio de nuestra era.
- Preparar jóvenes con una visión innovadora, tomando en cuenta la importancia que tiene los buenos hábitos de higiene en el manejo del agua y alimentos, como un beneficio para la salud.
- Calidad educativa.

1.5.9 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

Organigrama de la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos.



Perfil de los integrantes de la Comunidad Educativa

Dimensión	Perfiles			
	Estudiantes	Docentes	Director	Padres de Familia
Social (Relaciones con los demás, la participación en el cuidado del agua y el uso de alimentos.)	Ordenados, honestos, altruistas, participativo, respetuoso, comunicativo,	ordenados, facilitadores, proactivo, democrático, organizado, trabajador, integrador,	Justo disciplinado, respetuoso, integro, gestor, sociable, solidario.	solidarios, atentos, constantes, humildes. Iniciativa
Personal-afectiva (Rasgos relacionados con el aspecto emocional; autoestima, seguridad, valores, etc.)	Activos, humildes, respetuosos, confiables, atentos, responsables, humanistas, sensibles,	Comprensivos, puntuales, democráticos, equitativos, inteligencia despertar confianza,	comprensivo, tolerante, de sí mismo, sincero, versátil, cortés,	altruistas, democráticos, tolerantes, confiables promotores, amable.
Intelectual (Conocimientos y capacidades mentales; resolución de problemas, pensamiento crítico y reflexivo)	investigadores, líderes, sintéticos, eficientes, autodidactas, analítico-sintético.	Actualizado, eficiente, idealista, futurista, ordenado. Creativo	actualizado, disciplinado, preparación académica iniciativa, capacitado. Creativo	participativos, perseverantes, actualizados, académica, solucionadores de
Psicomotora (Habilidades y destrezas motoras).	Participativos, disponibles, creativos, innovadores, inventor. Investigación de ejercitación de actividades.	Activo, perseverante, original, creativo, participativo, ambientación en clase.	Activo, flexible, dominio de su puesto, gestor, hábil, creativo, constante.	Activos, flexibles, participativos, creativos, colaboradores, copositivos.

1.5.10 Recursos

Humanos:

- Supervisor Educativo 1217.2
- Director del Establecimiento educativo
- Personal Docente
- Alumnos

Materiales y Equipo

- Aulas
- Computadoras
- Pupitres
- Cátedras
- Bibliografía de la Institución.

Financieros:

- Fondo de gratuidad
- Esta institución cuenta con docentes contratados por el renglón 011

Técnica (s) utilizada(s) para realizar el diagnóstico

Guía de los VIII Sectores

Técnicas de observación

- Técnica de análisis documental
- Técnica del FODA
- Técnica de entrevista.

Instrumentos

- Observación
- Cuestionario
- Fichas

**FODA de la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, del
Municipio de Ayutla, San Marcos**

Ámbito	Fortalezas	Oportunidades	Debilidades	Amenazas
Pedagógico	Docentes capacitados y activos Docentes proactivos Niños participativos	Apoyo del MINEDUC con capacitaciones a docentes. Apoyo del Supervisor Educativo.	Carece de material bibliográfico que aborde temas sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos.	Adquisición de enfermedades gastrointestinales, desde el punto de vista pedagógico.
Institucional	Liderazgo y trabajo en equipo. Cuenta con edificio propio Ubicación de la escuela es accesible.	Organizaciones de madres y padres de familia Gestionar con otras instituciones diferentes tipos de apoyo	Carece de condiciones higiénicas y sanitarias	Desinterés en la participación de madres y padres de familia Falta de recursos económicos de los padres y madres de familia.
Con relación a la proyección de la Comunidad Educativa.	Contar con el proyecto Educativo Institucional Contar con la participación de los diferentes sectores de la comunidad educativa Apoyo de la Coordinación Técnica Administrativa.	Programas y proyectos de desarrollo en el sector educativo Coordinar con Instituciones para brindar apoyo en actividades para el desarrollo comunitario	Deficiencia en la práctica y fomento de valores para una convivencia estudiantil Poca comunicación con otros centros educativos del municipio	Desatención de programas que propicien espacios y actividades de convivencia social para la comunidad. Desinterés en máximos dirigentes de la comunidad.

1.6 Análisis de FODA
Lista y análisis de carencias

No	Problemas	Factores que los producen	Soluciones
01	Falta de material bibliográfico que hable sobre el tema de cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos.	Carencia de capacitaciones y talleres que hablen sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos.	Elaboración de la guía de aprendizaje sobre el tema cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos.
02	Falta de cañonera para proyección de información de carácter técnico y administrativo.	Personal no capacitado para la elaboración	Capacitación por parte de un profesional versado en la materia
03	Carencia de recursos materiales propiamente de oficina.	Retardo en el envío del subsidio ofrecido por el MINEDUC a las Coordinaciones Educativas.	Gestión de actividades para la obtención de recursos económicos. (realizadas en centros educativos delegados para el efecto)
04	Deficiencia de orientar a la población estudiantil sobre cuidados de los hábitos de higiene. , uso del agua y cuidados de los alimentos.	Pocas actividades con alumnos y docentes para la fomentación de cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos.	Organizar actividades Sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos.
05	Carece del mobiliario adecuado para el nivel que se atiende.	Poco ingreso económico	Gestionar con autoridades municipales y locales para apoyo de mobiliario.

1.7 Análisis de viabilidad y factibilidad

PROBLEMAS	Deficiencia de orientar a la población estudiantil sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos.	Falta de cañonera para proyección de información de carácter técnico y administrativo.	Carencia de recursos materiales propiamente de oficina.	Falta de un local amplio y apropiado para ofrecer el servicio de orientación y servicio a la comunidad educativa.	Carece del mobiliario adecuado para el nivel que se atiende.					
No. INDICADORES	1		2		3		4		5	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1. ¿El proyecto a ejecutar será funcional?	X		X		X		X		X	
2. ¿Se dispone del recurso humano para la ejecución del proyecto?	X		X			X		X		X
3. ¿El proyecto a ejecutar cumple con los requisitos legales?	X			X	X			X	X	
4. ¿El proyecto a ejecutar tendrá sostenibilidad?	X		X			X	X			X
5. ¿Se dispone de recursos financieros para la ejecución del proyecto?	X		X		X			X		X
6. ¿Se cuenta con la autorización del jefe de la institución para la ejecución del proyecto?	X		X		X		X		X	
7. ¿El proyecto a ejecutar tiene demanda?	X		X		X		X		X	
8. ¿Se dispone del tiempo necesario para ejecutar el proyecto?	X		X		X		X		X	

9. ¿El proyecto a ejecutar se enmarca dentro de las necesidades prioritarias de las instituciones?	X		X		X		X		X	
10. ¿Se gestionará apoyo a Instituciones y ONG's para la ejecución del proyecto?	X		X		X		X		X	
TOTAL	10	0	9	1	8	2	5	5	7	3
PRIORIDAD	1		2		3		5		4	

Priorización del Problema:

El problema seleccionado es, “Deficiencia de orientar a la población estudiantil sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos.”

1.8 Análisis de viabilidad y factibilidad

Opción 1. Elaborar una guía de aprendizaje sobre “cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos”.

Opción 2. Elaborar talleres para estudiantes y docentes.

No.	Indicadores	SI	NO	SI	NO
1.	¿Se cuenta con suficientes recursos financieros?	X			X
2.	¿Se cuenta con financiamiento externo?	X			X
3.	¿El proyecto se ejecutará con recursos propios?	X			X
4.	¿Se cuenta con fondos extras para imprevistos?	X			X
	Administrativo				
5.	¿Se tiene la autorización legal de la administración?	X		X	
6.	¿Se tiene estudio del impacto?	X		X	
7.	¿Existe ley que ampare el proyecto?	X			X
8.	¿Se hicieron controles de calidad para la ejecución?	X			X
9.	¿Se tiene definida la cobertura del proyecto?	X		X	
10.	¿Se tienen los insumos necesarios para el proyecto?	X			X
11.	¿Se tiene la tecnología apropiada para el proyecto?	X		X	
12.	¿El tiempo programado es suficiente para ejecutar el proyecto?	X			X
13.	¿Se han definido claramente las metas?	X		X	
	Mercadeo				
14.	¿El proyecto cuenta con la aceptación de la institución y de los usuarios?	X		X	
15.	¿Satisface las necesidades de la comunidad educativa?	X		X	
16.	¿Puede el proyecto abastecerse de insumos?	X			X
17.	¿El proyecto es accesible a la población?	X		X	
18.	¿Se cuenta con el personal capacitado para la ejecución del proyecto?	X			X
	Político				

19.	¿La institución se hará responsable del proyecto?	X		X	
20.	¿El proyecto es de vital importancia para la institución?	X		X	
21.	¿Considera efectivo el apoyo del Alcalde Municipal?	X		X	
	Cultural				
22.	¿El proyecto responde a las expectativas culturales de la región?	X		X	
23.	¿El proyecto impulsa la equidad de género?	X		X	
	Social				
24.	¿El proyecto beneficia a la mayoría de la población?	X		X	
25.	¿Cuenta con el beneplácito de los beneficiarios?	X		X	
26.	¿Se toma en cuenta a los catedráticos en servicio?	X			X
	Total	26	0	15	11

1.9 Problema seleccionado

Al terminar el diagnóstico institucional se listaron y jerarquizaron los problemas y necesidades, priorizando el de la Deficiencia en orientar a la población estudiantil sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos, Proceso de Enseñanza en el curso de Ciencias Naturales y que se imparte en área común en los grados de Cuarto, Quinto y Sexto Primaria.

1.10 Solución propuesta como viable y factible

Después de aplicar el análisis de viabilidad y factibilidad, la opción más viable y factible es elaborar una Guía de Aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos, aplicado a estudiantes de Cuarto a Sexto Primaria en el Área de Ciencias Naturales; para la preparación responsable de los estudiantes en sus diferentes especialidades del Municipio de Ayutla, San Marcos.

Problema seleccionado	Solución
Deficiencia de orientar a la población estudiantil sobre los cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos.	Elaborar una Guía de Aprendizaje sobre, cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos dirigido a los estudiantes de cuarto a sexto primaria del municipio de Ayutla, departamento de San Marcos.

CAPÍTULO II

PERFIL DEL PROYECTO

1.1 Aspectos generales

1.1.1 Nombre del proyecto

Guía de Aprendizaje sobre “cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos” aplicado a estudiantes en el área de Ciencias Naturales de la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos.

Tipo de proyecto

Procesos educativos.

1.1.2 Problema

Carencia de Materiales y Guías de Aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos aplicado a estudiantes del nivel primario de Ayutla, San Marcos.

1.1.3 Localización

Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos.

1.1.4 Unidad ejecutor

La ejecución del proyecto estará a cargo de: Facultad de Humanidades, a través de la Universidad de San Carlos de Guatemala.
Casas comerciales, Municipalidad de Ayutla San Marcos.

2.1.5 Tipo de Proyecto

De Producto educativo

1.2 Descripción del proyecto

El proyecto consiste en contribuir con la Supervisión Educativa No.1217.2 y las escuelas del nivel primario de Ayutla, San Marcos elaborando una Guía de Aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos aplicada a estudiantes de cuarto a sexto primaria.

Dirigido a estudiantes y docentes del nivel primario, colaborando de esta manera con la aplicación efectiva de la Guía de Aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, el uso del agua y cuidados de los alimentos llevando a cabo capacitaciones a docentes, haciendo ejercicios para aplicar la Guía de Aprendizaje y luego se llevan a la práctica en los diferentes Centros Educativos. Se analizan los problemas, se plantean de nuevo y se realimentan para mejorar el ejercicio docente.

1.3 Justificación

La Supervisión Educativa No. 1217.2 a cargo del PEM. Elmer Uriel Maldonado Rivera, en el nivel primario, Ayutla, San Marcos, los docentes no cuentan con una Guía de Aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos.

1.4 Objetivos del proyecto

2.4.1 General

Apoyar el proceso docente, en la enseñanza y aprendizaje a través de una Guía de Aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos, aplicada a estudiantes del nivel primario

2.4.2 Específicos

Elaborar una Guía de Aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos aplicada a estudiantes del nivel primario del Sector 1217.2 de Ayutla, San Marcos.

Socializar la información de la Guía de Aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos, aplicada a estudiantes del nivel primario del sector 1217.2 de Ayutla.

1.5 Metas.

- ✓ Se Proporcionaron 70 ejemplares de la Guía de Aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos aplicado a maestros y estudiantes del nivel primario del sector 1217.2 de Ayutla, San Marcos.

- ✓ Se capacitó para la aplicación de la Guía de Aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos, aplicada a estudiantes del nivel primario, y docentes del sector oficial de Ayutla, San Marcos.

1.6 Beneficiarios.

❖ Directos

Estudiantes y docentes del nivel primario de la escuela oficial rural mixta que atiende la Supervisión Educativa de Ayutla, S. M. Siendo el establecimiento con una población de 100 beneficiados, entre docentes y estudiantes.

❖ Beneficiarios Indirectos

Toda la población estudiantil y docentes de Ayutla, San Marcos.

1.7 Fuentes de financiamiento y presupuesto

El financiamiento del proyecto es autogestión de personas colaboradoras.

ACTIVIDAD	RESPONSABLE DEL FINANCIAMIENTO	COSTO
Reuniones con la Supervisora Educativa	Autogestión	Q 80.00
Reunión con Supervisora y su comisión de apoyo para contenido del producto Pedagógico.	Autogestión	Q 150.00
Levantado de texto, impresión y empastado del producto pedagógico.	Autogestión	Q4200.00
Hacer solicitud de salón y sonido para la socialización de la guía.	Autogestión	Q 50.00
Alquiler de sonido y mobiliario para la Capacitación a docentes.	Autogestión	Q 900.00
Refrigerio proporcionado a los docentes asistentes a la capacitación.	Autogestión	Q 800.00
Viáticos y alimentación del capacitador.	Autogestión	Q 500.00
Transportar el material didáctico al lugar de la capacitación.	Autogestión	Q 100.00
Imprevistos (14%).	Autogestión	Q1,300.00

Costo aproximado Q. 8,080.00

Presupuesto

DESCRIPCION MONTO	COSTO
Reuniones con autoridades educativas	Q. 230.00
Solicitudes de autogestión presupuestaria	Q. 50.00
Sonido y mobiliario	Q. 900.00
Impresión y empastado de 130 guías	Q.4,200.00
Transporte de material	Q. 100.00
Viáticos del capacitador	Q. 500.00
Refrigerio	Q. 800.00
Sub total	Q 6,780.00
Imprevistos (14%)	Q.1,300.00
TOTAL	Q.8,080.00

1.8Cronograma de Planificación del Proyecto

ACTIVIDADES	RESPONSABLE	Tiempo del Proyecto 2,014															
		Junio y Julio		Agosto			Septiembre			Octubre							
Reunión con Autoridades Educativas.	Epesista	■	■														
Puesta en común sobre el tipo de proyecto a realizar.	Epesista y Autoridades educativas.			■	■												
Investigación bibliográfica.	Epesista					■	■										
Redacción de la Guía de Aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos aplicado a Estudiantes del nivel primario.	Epesista							■	■	■	■						

Presentación del material al asesor del proyecto.	Epesista															
Impresión del empastado y material	Epesista															
Socialización y entrega de las Guías de Aprendizaje a los docentes del municipio de Ayutla, Departamento de San Marcos.	Epesista, capacitador y Coordinador															

Recursos

❖ Humanos

CANTIDAD	DESCRIPCION DE LOS PARTICIPANTES
1	Asesor de Ejercicio Profesional Supervisado.
1	Supervisor Educativo 1217.2
22	Directores de establecimientos educativos.
1	Epesista USAC.

❖ Materiales

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	Escritorio ejecutivo de oficina
1	Archivo de cuatro gavetas
1	Equipo de cómputo
1	Fotocopiadora
1	Cámara digital
4	Establecimientos educativos

❖ Financieros

Para la ejecución del proyecto se contó con el aporte de empresas

Comerciales, ONG´s y personas particulares.

CAPÍTULO III

PROCESO DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO.

3.1 Actividades y resultados:

Basado en los programas en el cronograma, se efectuaron las actividades siguientes:

- ✓ Reunión con autoridades educativas y docentes del nivel diversificado.

- ✓ Dos sesiones con el señor Supervisor Técnico Pedagógico de Educación de Ayutla, San Marcos los días 14 y 15 de abril de 2014.

- ✓ Como resultado se obtuvo el apoyo de las autoridades educativas para realizar el proyecto.

- ✓ Dos reuniones con las autoridades educativas. Puesta en común sobre el tipo de proyecto a realizar en los días 28 y 29 de abril de 2014.

- ✓ Obteniendo como resultado la decisión de elaborar el proyecto; para la Guía de Aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos, aplicada a estudiantes del nivel primario de Ayutla, San Marcos.

Investigación Bibliográfica.

Se investigó sobre el tema en diferentes bibliotecas de la región y se consultaron algunos documentos encontrados en la Supervisión Educativa actividad que se realizó del 12 al 16 de mayo de 2014.

Como resultado se obtuvo la bibliografía necesaria que permitió una orientación adecuada en la elaboración y redacción de la Guía.

Redacción de la Guía de Aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos aplicado a los estudiantes del nivel primario de Ayutla, San Marcos. Con base a la información obtenida durante la investigación bibliográfica se procedió a diseñar, estructurar y redactar la Guía de Aprendizaje a partir del 16 de mayo al 14 de julio de 2014.

Se obtuvo el primer borrador del producto esperado. Presentación del material al asesor del proyecto. Se presentó el borrador del producto terminado al asesor del proyecto el día 21 de julio de 2014.

Con la aprobación del asesor se realizó el levantando de texto final. Impresión y empastado del material didáctico. Se terminó de imprimir y empastar el material el día 22 de septiembre de 2014.

Se obtuvieron 100 ejemplares de la Guía didáctica sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos aplicados a estudiantes y docentes del nivel primario de Ayutla, San Marcos.

Entrega y socialización de la Guía de Aprendizaje sobre los cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos aplicado a estudiantes del nivel primario y a los docentes de Ayutla, San Marcos.

Con el apoyo del Supervisor Técnico Pedagógico de Ayutla se llevó a cabo una reunión con el personal docente el día 03 de octubre de 2014. Para la entrega y socialización de las guías a la cantidad de docentes esperados.

3.2 Productos y logros

Productos obtenidos

- ✓ Se hizo el aporte de un producto educativo consistente en una Guía de Aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos en el área de Ciencias Naturales, para 70 estudiantes y 6 docentes del nivel primario, del sector Ayutla, San Marcos.

- ✓ Se Capacitó a los docentes sobre aplicación de la Guía de Aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos aplicado a los estudiantes del nivel primario.

Logros obtenidos

Los estudiantes y docentes de la Escuela Oficial Rural Mixta, de Santa Marta Melendrez, se beneficiaron con una Guía de Aprendizaje, sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos aplicada a los estudiantes de cuarto a sexto primaria de Ayutla, San Marcos.

**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA
LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO**



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Guía de Aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos aplicado a estudiantes en el Área de Ciencias Naturales de la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos.

EPESISTA

Elmer Uriel Maldonado Rivera

ASESOR

Lic. Oscar Osvaldo Cerna Vidal

Catarina, Noviembre de 2014

ÍNDICE

Contenido	Páginas
Introducción	I
Competencia	II
UNIDAD I	
Salud física y mental	1
Indicador de logro	1
La salud física y mental	2
El ejercicio físico y la salud	3
Beneficios del ejercicio físico	4
Grupos de alimentos	5
Pirámide alimenticia	6
Macronutrientes	7
Micronutrientes	8
Evaluación	9
UNIDAD II	
Enfermedades gastrointestinales	10
Indicador de logro	10
Enfermedades gastrointestinales	11
Ejemplos de enfermedades gastrointestinales	11
Gastritis	11
Colitis	12
Dispepsia	12
Estreñimiento	13
Esofagitis	13
Gastroenteritis	13
Amebiasis	14
Parasitosis	14
Cólera	14
Divertículos	15
Diarrea	16
Enfermedad de Crohn	16
Reflujo gástrico	17
Hoja de trabajo	18
UNIDAD III	
Higiene en el manejo del agua y alimentos	19
Indicador de logro	19
Manejo del agua en la vivienda	20
Métodos para obtener agua segura	21
Agua domestica	21
• Ebullición	22
• Cloración	22
• Filtración	22

Higiene	23
Salud	23
Almacenamiento de los alimentos	24
Preparación de alimentos	24
Como evitar la contaminación cruzada	25
Higiene y manipulación de los alimentos	25
<ul style="list-style-type: none"> • ¿Cómo realizar una higiene y manipulación de alimentos adecuados? • Mantenga la limpieza y las buenas prácticas de higiene • Separar los alimentos crudos de los cocinados • Cocine completamente los alimentos • Mantenga los alimentos a temperatura segura • Use agua y materias primas seguras 	26 26 26 27 27 27
Hoja de trabajo	28

IV UNIDAD

Plantas medicinales	29
Indicador de logro	29
Uso de las plantas	30
<u>Plantas para el estómago</u>	30
Acidez	30
Zanahoria	30
Limón	31
<u>Falta de jugo gástrico</u>	31
Piña	31
Canelo	31
<u>Digestión difícil</u>	31
Menta	31
Boldo	31
<u>Tención en el estómago</u>	31
Naranja	31
Albahaca	31
Orégano	31
<u>Gastritis</u>	31
Zanahoria	31
Avena	32
Palta	32
Repollo	32
Rosal	32
<u>Otras plantas y condimentos comunes y su aplicación</u>	32
Ajo	32
Alcachofa	32
Apio	32
Dientes de león	32
Lirio	32

Pasiflora	32
Avena	32
Eucalipto	32
Cola de caballo	33
Toronjil	33
Manzanilla	33
Cedrón	33
Hinojo	33
Orégano	33
Laurel	33
Helecho macho	34
Tomillo	34
Borraja	34
Tusilago o uña cabra	34
Pino	34
El Aloe vera	34
Plantas medicinales de jardín	35
El uso de las plantas medicinales y su cultivo	37
Formas de consumir las plantas medicinales	38
Cosecha, secado y su almacenamiento	38
Hoja de trabajo	40
Conclusiones	41
Recomendaciones	42
Bibliografía	43

INTRODUCCION

La Presente Guía de Aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos” está enfocada a tomar muy en cuenta que el agua es esencial para la vida humana; el requerimiento mínimo diario es de 7,5 litros por persona. Si la fuente está contaminada, su ingestión, inhalación de gotitas o el contacto con ella puede producir enfermedad. Los brotes de enfermedades transmitidas a través del agua tienen el potencial de afectar a un gran número de personas. La calidad deficiente del agua puede traducirse en propagación de cólera, fiebre tifoidea, disentería, hepatitis, giardiasis, gusano de Guinea y esquistosomiasis. Al año, 1,8 millones de personas mueren a causa de enfermedades diarreicas, la mayoría de ellas debido fuentes de agua insalubres. Los brotes de origen hídrico también se dan en países industrializados; en Estados Unidos.

El objeto fundamental de esta investigación se centra en el estudio organizado de lo que se refiere a la Salud Física y de sus entornos.

Como todos sabemos, la Salud Física consiste en el buen funcionamiento fisiológico del Organismo, es decir, cuando las capacidades o las funciones físicas se desarrollan de manera normal; por lo tanto los buenos hábitos higiénicos que se practiquen está relacionado con la prevención de enfermedades gastrointestinales y la importancia que esta trae consigo para el mantenimiento de una vida saludable.

El estudio del contenido que presentan dicho trabajo nos inclinaremos a estudiar la importancia que trae conservar los buenos hábitos de higiene tanto en el manejo del agua como en los alimentos que se ingieren a diario.

COMPETENCIA

2. Relaciona la nutrición, el ejercicio físico, la prevención y tratamiento de enfermedades y la educación en seguridad, con la conservación y mejoramiento de la salud humana y la calidad de vida individual y colectiva.

I UNIDAD

LA SALUD FISICA Y MENTAL



Indicador de logro

2.1 Práctica el ejercicio físico y la adecuada alimentación.

LA SALUD FISICA Y MENTAL

1. **La salud física** tiene que ver con nuestro cuerpo; con nuestro caparazón y



vehículo el cual nos ha transportado desde el día que nacimos y lo hará hasta el día de nuestra muerte. Para asegurarnos de que sí vamos a llegar lo más lejos posible en la vida, tenemos que cuidar a nuestro cuerpo de la mejor manera. Debemos ejercitarlo, cuidar nuestra nutrición, mantenerlo limpio y alejado de toxinas a la mayor medida

posible y acudir al médico para la prevención y tratamiento de accidentes y enfermedades que pueden llegar a mermar la calidad de nuestra vida.

2. **La salud mental** se refiere a la forma en que manejamos nuestra vida diaria y la forma en que nos relacionamos con los demás en distintos ambientes:

En la familia, la escuela, el trabajo, en las actividades recreativas y en la comunidad. También tiene que ver con la manera en que equilibramos nuestros deseos, anhelos, habilidades, ideales, sentimientos y valores para hacer frente a las múltiples demandas de la vida.



Factores que influyen la salud física

La salud desde un punto de vista global depende de cinco factores que son independientes el uno del otro. Estos factores son: la mente, la nutrición, el ejercicio, la herencia y el medio ambiente social.

FACTORES:

1.- Mental: Su estado de ánimo puede tener un gran impacto en cómo el cuerpo responde al estrés, la digestión y al sistema inmunológico.

2.- Nutrición: Dependiendo de la variedad y tipos de alimentos que usted come puede determinar su bienestar general.

3.- Ejercicio: Los músculos necesitan moverse y estirarse con el fin de funcionar correctamente. Por ejemplo el cardio puede ayudar a su corazón mantenerse en forma.

4.- Hereditaria: Nuestra composición genética puede tener predisposición a ciertas enfermedades, por lo tanto, debe tener un cuidado especial en relación con esas predisposiciones.

5.- Social: Si suele salir con amigos a comer o beber alimentos ricos en grasas como una forma de pasar el rato, podría estar afectando a su salud.



Tu salud física puede verse afectada por varios factores como son el medio ambiente donde vives, el estilo de vida que lleves, tu genética humana y la asesoría médica que recibas. Estos son aspectos que no debes descuidar, aunque muchas veces no puedes controlarlos directamente como la genética humana para el caso de aquellas enfermedades que son hereditaria.

EL EJERCICIO FÍSICO Y LA SALUD

Es importante tener una vida sana, para ello es imprescindible practicar ejercicios, en forma continuada y tener una alimentación sana y equilibrada, comer alimentos variados mezclando en forma adecuada los elementos que la componen, manteniendo así un peso ideal, evitando el exceso de grasas, aceite, azúcar y sodio. No podemos olvidar que, dormir las horas necesarias es indispensable para descansar y poder recuperar las energías gastadas durante el día.

Beneficios del ejercicio físico

Estos son algunos de los beneficios con que el ejercicio físico contribuye a mejorar la calidad de vida de las personas:

- Proporciona una vida más larga y con mayor calidad de vida.
- Previene enfermedades del corazón disminuyendo la posibilidad de sufrir un infarto.
- Tonifica los músculos e incrementa su fuerza.
- Mejora el funcionamiento de las articulaciones.
- Previene la obesidad.
- Sentirse con excelente humor.
- Ayuda a dejar el consumo de alcohol o drogas.
- Aumenta la resistencia a la fatiga.
- Acrecienta la energía.
- Ayuda a combatir la ansiedad, la depresión y el estrés mental.
- Tolerar mejor las temperaturas externas y el dolor.
- Poseer un mejor rendimiento escolar.
- Proporciona diversión y provee una manera sencilla de compartir actividades con amigos y familiares contribuyendo a mejorar aspectos sociales.
- Quemar calorías.
- Mejora la capacidad de conciliar el sueño.



- Grupos de alimentos, la pirámide alimenticia y la dieta balanceada.

GRUPOS DE ALIMENTOS

Los **grupos de alimentos** fueron creados por el programa de Educación en la Alimentación y Nutrición (EDALNU) en los años 60, esta clasificación era necesaria para disponer de una guía que ayude a conocer cómo realizar una dieta equilibrada a toda la población.

Los grupos de alimentos están realizados según las funciones que cumplen y los nutrientes que proporcionan, es decir, están agrupados por su similitud en el aspecto nutricional y composición.

De este grupo de alimentos representados en una rueda, surge la Pirámide Nutricional o la Pirámide de la Alimentación Saludable, herramienta que se utiliza a nivel mundial y que muestra los siete grupos de alimentos y la importancia que tienen en nuestra dieta.



Los **siete grupos de alimentos** son los siguientes:

Grupo 1: Leche y derivados. Función plástica. Participan en la formación y mantenimiento de las distintas estructuras del organismo. Son alimentos proteicos y su poder energético depende de la grasa que acompañe a las proteínas.

Grupo 2: Carnes, pescados y huevos. Función plástica. Son alimentos que incorporan proteínas de alto poder biológico, hierro y vitaminas del grupo B. Son igual de necesarias las proteínas de la carne como la de pescado, aunque el pescado se considera más saludable por su contenido en grasas omega 3. Los huevos también son ricos en nutrientes esenciales.

Grupo 3: Patatas, legumbres, frutos secos. Función plástica y energética. Energética en el sentido de que aportan energía gracias al contenido en hidratos de carbono. En cuanto a las legumbres aportan proteínas de origen vegetal de alto contenido biológico y fibra. Los frutos secos aportan ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, y vitaminas del grupo B.

Grupo 4: Verduras y Hortalizas. Función reguladora. El Código Alimentario Español indica que las hortalizas son cualquier planta herbácea hortícola que se puede utilizar como alimento, ya sea en crudo o cocinado y las verduras son las hortalizas en las que la parte comestible está constituida por sus órganos verdes (hojas, tallos, inflorescencia). Aportan grandes cantidades de vitaminas, minerales y oligoelementos, fibra (especialmente soluble), además de un alto

porcentaje de agua y pocas calorías de su baja proporción en hidratos de carbono, proteínas y grasas.

Grupo 5: Frutas. Función reguladora. Su importancia en la dieta es similar a la del grupo 4, verduras y hortalizas, además son ricas en azúcares del tipo de la sacarosa, fructosa y glucosa pero con un aporte calórico bajo.

Grupo 6: Cereales y derivados, azúcar y dulces. Función energética. Aportan calorías de sus carbohidratos (los de los cereales más densos y nutritivos que otras fuentes de hidratos de carbono). Importante también la aportación de vitaminas del grupo B.

Grupo 7: Grasas, aceite y mantequilla. Función energética. El aporte calórico debe proceder tanto de este grupo como del anterior, por la diferencia de elementos que tiene cada uno. Este grupo es rico en vitaminas liposolubles.

Cada **grupo de alimentos** cuenta a su vez con una clasificación, los alimentos plásticos o formadores, los alimentos energéticos y los alimentos reguladores. Los primeros son los que proporcionan sustancias imprescindibles tanto para la formación como para la conservación de nuestra estructura física. Los alimentos energéticos son los que, como indica su nombre, nos proporcionan energía y los alimentos reguladores son los que resultan imprescindibles para nuestro metabolismo por su aporte en vitaminas, minerales y fibra.

Los grupos de alimentos responden a la necesidad de clasificar los alimentos que por separado no proporcionan todos los nutrientes que nuestro organismo necesita.



PIRAMIDE ALIMENTICIA

La **pirámide alimenticia** es una guía general para que las personas puedan escoger una dieta saludable. Se trata de una orientación sobre cómo debe ser una dieta sana y equilibrada, que envuelve cantidad y tipos de alimentos muchas veces se vuelve difícil y poco práctica para la mayoría de personas. Un menú equilibrado debe contener, diariamente, cerca de 55% de carbohidratos, 30% de grasas y 15% de proteínas y vitaminas, minerales y fibras. Para asegurarse de que todos estos nutrientes estén presentes en la dieta diaria, la FDA (Food and Drug Administration – Agencia del gobierno estadounidense que controla la producción y comercialización de medicamentos y alimentos), aboga

por un uso específico de porciones diarias de alimentos que conforman la pirámide alimenticia.

7



La **dieta saludable debe ser variada y equilibrada**, estar compuesta por cada uno de los grupos de alimentos en sus proporciones adecuadas y además, hay que jugar con la variedad de alimentos de cada grupo porque cada uno nos aporta sustancias que ayudan a cubrir nuestras necesidades orgánicas.

MACRONUTRIENTES

Desde el punto de vista de la nutrición, designamos como macronutrientes a aquellos nutrientes que le proporcionan al organismo la mayor parte de su energía metabólica.



Mientras que los **MICRONUTRIENTES**, como por ejemplo, las vitaminas y los minerales, son necesarios en pequeñas cantidades para mantener una dieta saludable, los macronutrientes los debemos ingerir como base de nuestra alimentación, pues nos proporcionan la energía.



**ESCUELA OFICIAL RURAL MIXTA, ALDEA SANTA MARTA MELÉNDREZ,
AYUTLA, SAN MARCOS.**

Nombre del estudiante: _____

INSTRUCCIONES: Se le presenta una serie de ítems en las que debe colocar una V si considera que es verdadera o una F si considera que sea falsa, el ejercicio 0 le sirve de ejemplo.

ISERIE

0. La salud física tiene que ver con nuestro cuerpo; con nuestro caparazón y vehículo el cual nos ha transportado desde el día que nacimos y lo hará hasta el día de nuestra muerte. (V)

1. La salud mental se refiere a la forma en que manejamos nuestra vida diaria y la forma en que nos relacionamos con los demás en distintos ambientes ()

2. La salud del ser humano depende del todo de la nutrición. ()

3. La dieta saludable debe ser variada y equilibrada. ()

4. Los macronutrientes son aquellos nutrientes que le proporcionan al organismo la mayor parte de su energía metabólica ()

5. El ejercicio físico solo es saludable para las personas que Necesitan quemar calorías. ()

II SERIE

INSTRUCCIONES: Realice lo que a continuación se le pide.

Escriba los 7 grupos en las que se clasifican los alimentos.

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

II UNIDAD

ENFERMEDADES

GASTROINTESTINALES



INDICADOR DE LOGRO

Práctica la higiene en la prevención de enfermedades y el mejoramiento de la salud.

ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES

Las **enfermedades gastrointestinales** son todas aquellas que afectan a cualquier parte del aparato digestivo. El origen de este tipo de padecimientos puede ser químico, biológico o psicológico y representa una de las principales causas de muerte a nivel mundial.

Sus principales síntomas son fiebre, diarrea, dolor y/o ardor abdominal, vómito o estreñimiento.

Los padecimientos de origen químico se deben a una intoxicación o envenenamiento causado por ingerir alimentos en mal estado o algún tipo de veneno.

Las **enfermedades gastrointestinales** que tienen una causa psicológica son por lo general debidas al estrés. El origen biológico de este tipo de mal es a causa de parásitos gastrointestinales que se pueden adquirir al consumir alimentos contaminados.

Ejemplos de enfermedades gastrointestinales:

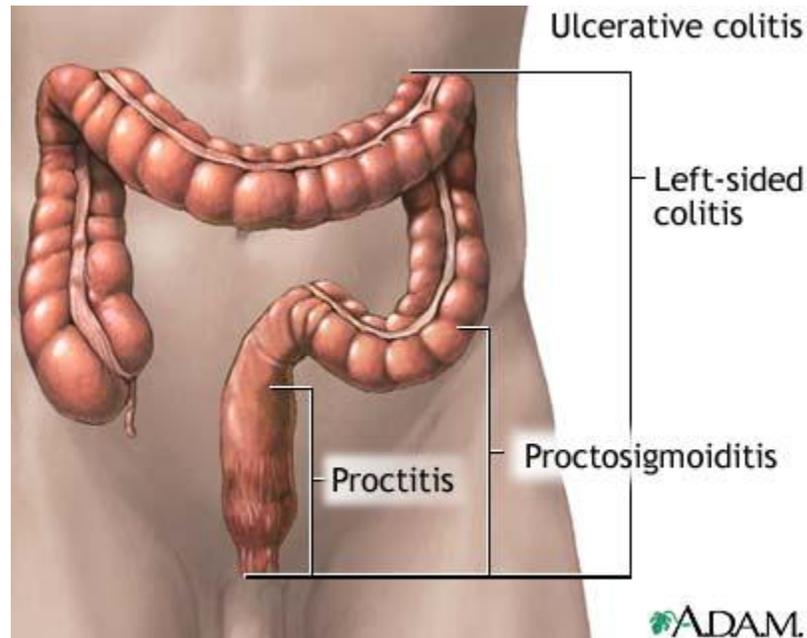
- **Gastritis:** Inflamación de la mucosa estomacal.

Gastritis

- Es una inflamación de la mucosa gástrica. Puede ser de tipo aguda con aparición rápida o de tipo crónica que puede persistir durante años.
- Causas:
 - Ingestión de ciertos fármacos
 - Transgresiones dietéticas



- **Colitis:** Hinchazón del intestino grueso, puede ser por diversas causas como enfermedad viral, trastornos inflamatorios o Radiación previa del intestino grueso entre otras.



- **Dispepsia:** Trastornos digestivos, se caracteriza por un dolor en la parte superior del abdomen y una sensación de saciedad.

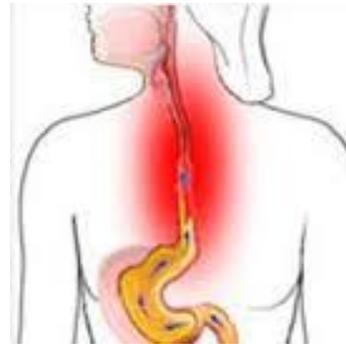
DISPEPSIA FUNCIONAL



- **Estreñimiento:** Es la dificultad para evacuar, puede ser por problemas de estrés o una mala alimentación.



- **Esofagitis:** Inflamación, hinchazón o irritación del esófago.



- **Gastroenteritis:** Inflamación de la membrana interna del intestino causado por parásitos, bacterias, virus o algunos medicamentos antiinflamatorios.



- **Amebiasis:** Infección del hígado, riñón o cerebro causada por la ameba.



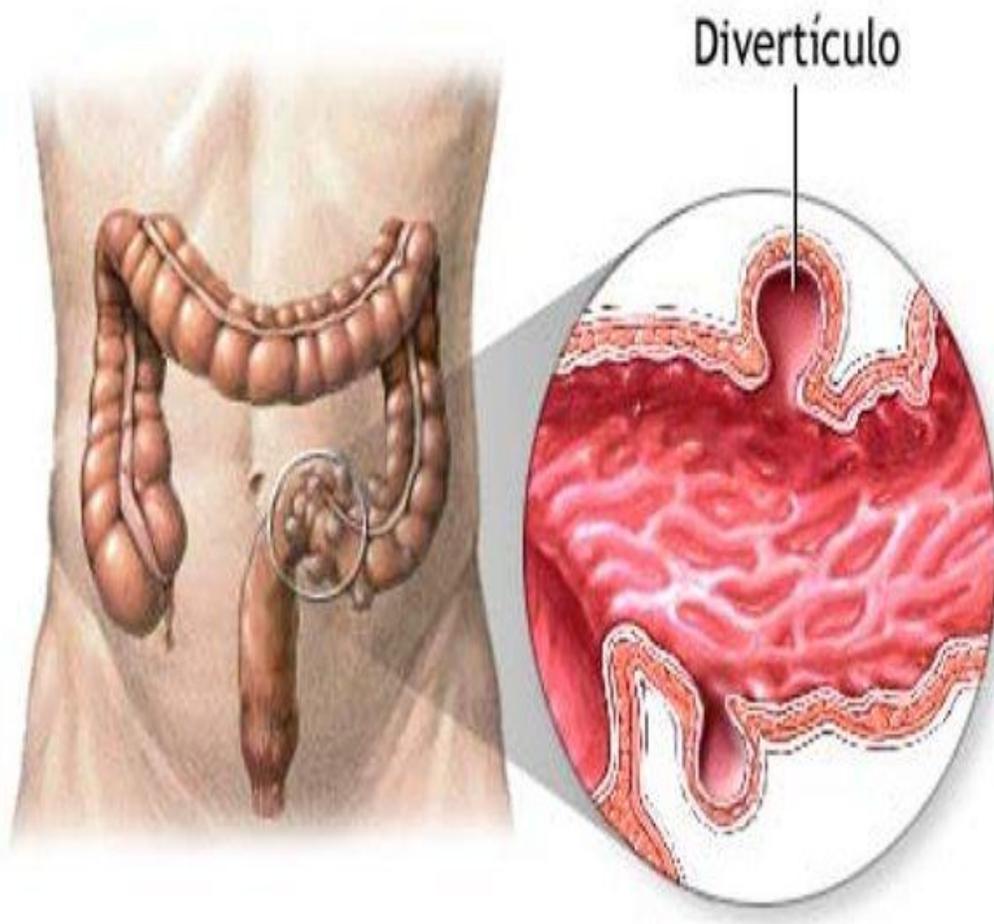
- **Parasitosis:** Causada por parásitos como la solitaria, la Giardia o lombrices intestinales.



- **Cólera:** Infección aguda causada por un bacilo llamado Vibrio Cholerae, se caracteriza por diarreas y vómitos abundantes.



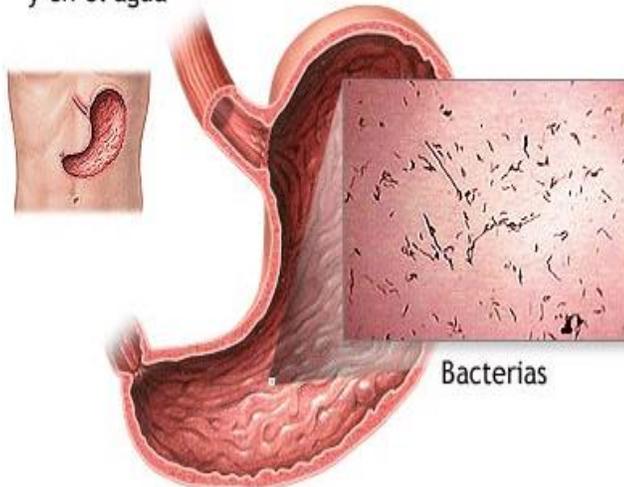
- **Divertículos:** Aparición de sacos anormales en la pared intestinal que al llenarse de comida o materia fecal pueden producir graves infecciones.



el mejor tratamiento dietético de los divertículos es el **incremento de la fibra** que reduce la presión y acelera el tránsito intestinal.

Diarrea

La diarrea puede ser causada por bacterias o parásitos que se encuentran en los alimentos y en el agua



La causa más común de la diarrea es una infección viral leve que desaparece por sí sola en pocos días y es usualmente conocida como "gripe estomacal". Otras dos causas comunes de la diarrea son la intoxicación por alimentos y la diarrea del viajero que se presentan por la ingestión de agua o de alimentos contaminados con organismos como las bacterias o los parásitos. Los medicamentos también pueden desencadenar diarrea, especialmente los antibióticos, los laxantes que contienen magnesio y la quimioterapia para el tratamiento del cáncer.

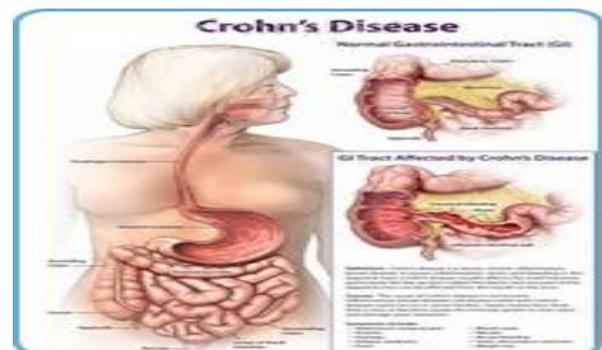
- **Diarrea**
Se conoce como diarrea cuando las defecaciones se producen en forma menos sólida y frecuentemente. Se considera diarrea cuando la materia fecal presenta más del 85% de agua, siendo entre el 60 y el 85 % el porcentaje de una materia fecal normal. Si una persona contiene ésta enfermedad el número de deposiciones de una persona puede variar y llegar a ser más de 20 veces diaria.
- **Enfermedad de Crohn**

La enfermedad de Crohn afecta el intestino y provoca que partes de la cámara del sistema digestivo se inflamen y tengan llagas llamadas úlceras. Los síntomas de la enfermedad de Crohn son **dolor abdominal y diarrea, llagas en la boca, obstrucciones intestinales**, etc.

Tenga en cuenta consejos para aliviar la enfermedad de Crohn.

Tratamiento de la enfermedad de Crohn

Algunos medicamentos recetados por su médico le resultarán de ayuda, así como hacer ejercicio y comer de forma saludable. Trate de no fumar.



- **Reflujo gástrico**

En la entrada del estómago hay una válvula llamada **esfínter esofágico inferior**. Cuando esta válvula no se cierra o se abre con demasiada frecuencia, el ácido producido por el estómago se mueve hacia el esófago y puede ocasionar el ardor en el pecho conocido como acidez. Si padece este síntoma más de dos veces a la semana, puede tener reflujo ácido.



Tratamiento del reflujo gástrico

Una de las formas más efectivas de tratamiento consiste en **cambiar la alimentación y evitar ciertos alimentos y bebidas que empeoran los síntomas** (como el café, el alcohol, etc.).

En muchos casos los médicos recetan medicamentos y antiácidos para controlar los síntomas de la enfermedad.

Cuando los medicamentos no surten efecto el médico puede recomendar una cirugía.

**ESCUELA OFICIAL RURAL MIXTA, DE ALDEA SANTA MARTA
MELÉNDREZ, DEL MUNICIPIO DE AYUTLA, SAN MARCOS.**

HOJA DE TRBAJO

Nombre del alumno._____

INSTRUCCIONES: Realice lo que se le pide trabajando en los espacios que se le proporcionan.

**EXPLIQUE CADA UNA DE LAS ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES
QUE SE LE PRESENTAN.**

1. GASTRITIS

2. COLITIS

3. ESTREÑIMIENTO

4. AMEBIASIS

5. REFLUJO GASTRICO

III UNIDAD HIGIENE EN EL MANEJO DEL AGUA Y ALIMENTOS



Indicador de logro

Identifica las acciones de la persona humana que contaminan el agua y la higiene en los alimentos.

Manejo del agua en la vivienda: beneficios acelerados para la salud derivados del abastecimiento de agua mejorado.

20

El agua es un recurso valioso, y debe manejarse con cuidado a fin de proteger los suministros de agua para las generaciones futuras. Sin agua no hay vida, ni crecimiento y y mucho menos progreso. Las personas pueden vivir durante muchos años sin electricidad, pero, sin agua, sólo unos pocos días!

Aproximadamente 2,2 millones de personas mueren cada año por enfermedades relacionadas con la higiene básica, como la diarrea. La mayoría son niños de los países en desarrollo. Se ha comprobado que las intervenciones en higiene, saneamiento y abastecimiento de agua



permiten controlar esta carga de enfermedad. Durante décadas, se ha fomentado el acceso universal al agua segura y al saneamiento como un paso esencial para reducir esta carga de enfermedad que se puede prevenir.

Sin embargo, el “acceso universal” a fuentes de agua mejorada y saneamiento básico sigue siendo elusiva. La “Declaración del Milenio” intenta reducir a la mitad la cantidad de personas sin acceso a agua potable para el 2015, lo que aún continúa siendo una meta ambiciosa. Lograr el “acceso universal” es una importante meta de largo plazo. Por consiguiente, es un gran reto acelerar los beneficios para la salud teniendo como telón de fondo este largo plazo, principalmente para las poblaciones más afectadas.

Actualmente se dispone de evidencias que demuestran que las intervenciones simples, aceptables y de bajo costo en la vivienda y la comunidad pueden mejorar significativamente la calidad microbiológica del agua almacenada en los domicilios y reducir los riesgos de enfermedades diarreicas y muertes.

Se han desarrollado, descrito y evaluado diferentes sistemas y estrategias de recolección y almacenamiento de agua con base en varios criterios para el uso en el nivel de la vivienda y de la comunidad en países desarrollados y en desarrollo. Se dispone de varios métodos de tratamiento físico y químico para mejorar la calidad microbiológica del agua. Muchos de estos métodos se han probado e implementado en diferentes niveles en países desarrollados y en desarrollo. Algunos se han probado en laboratorios y luego se han implementado en el campo a fin de evaluar su capacidad de producir agua potable de calidad microbiológica aceptable y de mantener esa calidad durante

su almacenamiento y uso. También se ha evaluado en el campo su capacidad de reducir enfermedades diarreicas y otras enfermedades transmitidas a través del agua entre los usuarios.

Dada la importancia de la educación, la aceptación sociocultural, el cambio de creencias y conductas de las personas, el logro de la sostenibilidad y la capacidad de pago para el abastecimiento de agua segura, algunos de los sistemas más prometedores de tratamiento y almacenamiento domiciliario de agua y sus estrategias de implementación incluyen o están acompañados de esfuerzos que abordan estos aspectos.

Este informe describe y revisa de manera crítica los diferentes métodos y sistemas para la recolección, tratamiento y almacenamiento del agua en el nivel domiciliario. Además, presenta y revisa los datos sobre la capacidad de estos métodos domiciliarios para proveer agua de calidad microbiológica mejorada con un menor riesgo de exposición a enfermedades diarreicas y otras enfermedades infecciosas transmitidas por el agua. El público destinatario de este informe incluye científicos, ingenieros, encargados de formular políticas, gerentes y otros profesionales del área de recursos hídricos y de la salud ambiental que conocen los principios básicos de las ciencias relacionadas con el agua potable y la salud y la tecnología de ingeniería del agua.



Métodos para obtener agua segura – ebullición, químicos, ozono, filtración

El agua que no proviene de cañerías por ejemplo la captada en techos, aguas superficiales, agua de pozo o manantiales así como el agua que sí proviene de cañerías pero es microbiológicamente insegura, requiere de tratamiento en el punto de uso y almacenamiento protegido. Algunas tecnologías para mejorar la calidad microbiana del agua de uso doméstico incluyen una serie de métodos de tratamiento físicos y químicos. Sin embargo, no todos los métodos son igualmente eficaces en la reducción de agentes patógenos ni ofrecen la misma aplicabilidad en entornos tanto domésticos como de atención en salud.

Agua doméstica

El agua doméstica puede volverse segura mediante ebullición, cloración o filtrado.

- **Ebullición**

El procedimiento recomendado es elevar la temperatura de modo de lograr una “ebullición continua” (burbujas grandes que suben a la superficie del agua continuamente). Esta „ebullición continua“. Debe mantenerse por al menos 1 minuto antes de retirar el agua de la fuente de calor y permitir que se enfríe de manera natural, en el mismo recipiente. El agua hierve a temperaturas más bajas a medida que aumenta la altitud. Por cada 1000 m adicionales sobre el nivel del mar, se debe agregar un minuto extra de tiempo de ebullición. Durante su almacenamiento, el agua debe ser protegida de la posibilidad de contaminación posterior. La ebullición inactiva las células vegetativas de bacterias, virus y protozoos. Debido a que las esporas son más resistentes a la inactivación térmica, la reducción de esporas por ebullición requiere de márgenes más altos de temperatura y tiempo.

- **Cloración**

La cloración se puede lograr mediante la adición de 2 gotas de cloro líquido de uso doméstico sin aroma (5-6%) por cada litro de agua clara y 4 gotas, por cada litro de agua turbia, respectivamente. La mezcla tiene que agitarse bien y debe mantenerse por al menos 30 minutos antes de su uso. Debido a que la luz solar y las temperaturas cálidas hacen que las soluciones de cloro se vuelvan inestables, éstas deben almacenarse en botellas de vidrio de color marrón o verde, o botellas de plástico opaco en un lugar fresco y oscuro.

- **Filtración**

Hay diferentes tipos de filtros caseros simples; algunos ejemplos son el filtro de vela y los filtros de piedra. En un filtro de vela, el agua se filtra lentamente a través de un material cerámico poroso. La capa exterior del filtro retiene los parásitos grandes (ovas, quistes), así como la mayoría de las bacterias. El filtro puede limpiarse periódicamente restregándolo suavemente bajo un chorro de agua corriente limpia. Los filtros de vela no eliminan virus.

Normas para la higiene y adecuada manipulación de los alimentos

La Organización Mundial de la Salud estima que las enfermedades causadas por alimentos contaminados constituyen uno de los problemas sanitarios más difundidos en el mundo de hoy. Aplicando prácticas adecuadas durante la manipulación de alimentos, reducirá considerablemente el riesgo que entrañan las enfermedades de origen alimentario.

Los nutricionistas somos parte del equipo interdisciplinario que se ocupa de temas relacionados a la higiene y manipulación de alimentos.

Cuidados que el manipulador de alimentos debe tener en cuenta:

HIGIENE

- Limpieza corporal general.
- Limpieza y cuidado de manos: Deberá lavárselas con abundante agua caliente y jabón (preferentemente líquido) y secar con toalla de un solo uso, caso contrario la misma deberá estar siempre en perfecto estado de limpieza:

a) El lavado de manos se realizará:

- Antes de comenzar a trabajar y cada vez que se interrumpe por algún motivo.
- Antes y después de manipular alimentos crudos y cocidos.
- Luego de manipular dinero.
- Luego de utilizar el pañuelo para toser, estornudar o limpiarse la nariz.
- Luego de manipular basura.
- Luego de hacer uso del baño. Si ha estado en contacto con animales o insectos.
- Si ha utilizado insecticidas, veneno, etc.



b) Las uñas deben estar siempre cortas y limpias para ello utilizar cepillo adecuado y jabón.

- Utilizar gorra, cofia o redecilla en la cabeza (imprescindible porque impide que eventuales suciedades del cabello puedan contaminar los alimentos) y guantes descartables en manos.
- Debe abstenerse de fumar, comer, probar los alimentos con el dedo y/o masticar chicle, durante la preparación de los alimentos.
- No estornudar ni toser sobre los alimentos, para ello cubrirse la boca con pañuelo o barbijo.

SALUD

a) Evitar cocinar en los siguientes casos:

- Si presenta alguna lesión en las manos.
- Si presenta secreciones anormales por nariz, oídos, ojos.
- Si presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre.

b) El manipulador de alimentos debe estar atento ante toxiinfecciones alimentarias de quienes convivan con él y tomar las precauciones necesarias para evitar contagio.

ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

- Los alimentos que no necesitan frío se deben almacenar en lugares limpios, secos, ventilados y protegidos de la luz solar y la humedad, siendo estos quienes favorecen la reproducción de bacterias y hongos.
- Los alimentos que por sus características sean favorables al crecimiento bacteriano hay que conservarlos en régimen frío.
- Los alimentos deben colocarse en estanterías de fácil acceso a la limpieza, nunca en el suelo ni en contacto con las paredes.
- No sobrepasar la capacidad de almacenamiento de las instalaciones.
- No barrer en seco (en ninguna instalación donde se conserven y/o manipulen alimentos).
- Separar los alimentos crudos de los cocidos: si no se puede evitar que compartan el mismo estante, al menos, aislarlos con bolsas apropiadas o recipientes de plástico o vidrio.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- Los utensilios utilizados para la preparación y servido de la comida deben estar siempre en perfecto estado de limpieza. Lavarlos con detergente correctamente diluido y agua caliente, procurando siempre que no queden restos de comida.
- Cocer los alimentos a temperatura suficiente (70°C) para asegurar que los microorganismos no se reproduzcan. Comprobar la temperatura de cocción.
- Evitar mantener los alimentos a temperaturas entre 10 y 60°C en las cuales se produce la multiplicación rápida y progresiva de los microorganismos.
- Evitar la contaminación cruzada (*) (contacto de alimentos crudos con cocidos mediante las manos del manipulador o la utilización de la misma superficie sin previa limpieza y/o utensilios de cocina).
- No cortar la cadena de frío de los alimentos (congelados, frizados, refrigerados).
- Controlar siempre fecha de vencimiento y estado general de envases y recipientes (latas, frascos, botellas, cajas, bolsas, etc.).

- Se deben utilizar guantes de látex ó Nitrilo con la certificación correspondiente emitida por las normas locales, solo el Nitrilo podrá tocar aceites y grasas mientras que el látex no podrá manipular dichos productos.

CÓMO EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA:

- Limpiar con agua potable todas las superficies, después que hayan estado en contacto con los alimentos crudos y antes de utilizarlas con alimentos cocinados o que deben consumirse crudos (ej: frutas y verduras).
- De preferencia los elementos como tablas de picar deben ser diferentes para alimentos crudos y cocidos, si esto no es posible, lavarlos correctamente.
- Limpiar con abundante agua caliente y detergente los utensilios después de haberlos utilizado con alimentos crudos.
- Lavarse las manos después de manipular alimentos crudos aunque haya utilizado guantes.



HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Una de las características principales de la alimentación saludable y adecuada es la "calidad"; esto significa que la comida que ingerimos no cause daño al cuerpo, esto involucra una selección adecuada de alimentos y la preparación higiénica de los mismos.

La higiene es indispensable para asegurar que el ser humano no se enferme, según la Organización Mundial de la Salud, esta se define como todas las medidas que se lleven a cabo para garantizar la inocuidad de los alimentos (que estos no hagan daño), manteniendo sus cualidades.



Se sabe que más de 200 enfermedades conocidas se transmiten a través de los alimentos, siendo transmitidas por la manipulación inadecuada de los mismos, convirtiéndose en un problema de salud pública en muchos países.

Los microorganismos son seres vivos muy pequeños que pueden encontrarse en todas partes, y un medio ideal para vivir lo encuentran precisamente en los alimentos encargándose de darles mal aspecto, sabor y olor, causando enfermedades.

La higiene de los comestibles comprende desde la producción, elaboración, almacenamiento y su distribución. Es importante enfatizar que un alimento, puede ser contaminado en cualquier momento y lugar y de ahí radica, la importancia de que cada familia tenga una buena higiene y manipulación adecuada de los productos alimenticios.

- **¿Cómo realizar una higiene y manipulación de alimentos adecuada?**

La Organización Mundial de la Salud, recomienda cinco claves para la inocuidad de los alimentos, es una forma sencilla de recordar y evitar su contaminación:



- **Mantenga la limpieza y las buenas prácticas de higiene**

Los microorganismos “malos” y “peligrosos” se encuentran en todo lugar: en el suelo, las superficies, en el agua, animales y personas. Por lo tanto, es importante lavarse las manos constantemente y mantener pisos, superficies y utensilios limpios. Debe

evitarse manipular los comestibles si te encuentras enfermo, si tienes una herida grande en las manos y no cuentas con agua limpia. Recomendamos mantener las uñas limpias y recortadas. No utilices joyería en las manos al cocinar.

- **Separar los alimentos crudos de los cocinados**

Los alimentos crudos especialmente las carnes rojas, la carne de ave y el pescado y sus jugos, pueden contener microorganismos peligrosos que pueden transferirse a otros alimentos durante la preparación y conservación de los mismos.

Es importante separar los alimentos cocidos de los crudos, utilizar diferentes utensilios para manipularlos como (tablas, cuchillos, recipientes, paños o limpiadores), además de conservarlos de forma separada para evitar una

contaminación cruzada. Al guardarlos en la refrigeradora procura que todos se encuentren en recipientes bien tapados.

- **Cocine completamente los alimentos**
Con una cocción adecuada se pueden matar casi todos los microorganismos peligrosos. Se ha demostrado en estudios que cocinar los comestibles hasta que alcancen una temperatura de 70°C puede contribuir a garantizar su inocuidad para el consumo. Recuerda que al recalentar alimentos debes de alcanzar temperaturas altas para que el calor llegue hasta el centro del alimento.
- **Mantenga los alimentos a temperaturas seguras**
Los microorganismos se pueden multiplicar con mucha rapidez si los alimentos se conservan a temperatura ambiente. A temperaturas inferiores a los 5°C o superiores a los 60°C, el crecimiento microbiano se disminuye o se detiene. Algunos microorganismos peligrosos pueden todavía crecer por debajo de los 5°C. Por lo que te recomendamos no mantenerlos expuestos a la temperatura ambiente, guárdalos en el refrigerador o congelador, y recuerda calentarlos de manera adecuada al consumirlos nuevamente.
- **Use agua y materias primas seguras**
Las materias primas, entre ellas el agua y el hielo, pueden estar contaminadas con microorganismos y productos químicos peligrosos. Se pueden formar sustancias químicas tóxicas en alimentos dañados y mohosos.

El cuidado en la selección de las materias primas (hielo, carnes, frutas, verduras, quesos, leche, etc.) y la adopción de medidas simples como el lavado, el pelado y cocción pueden reducir el riesgo. Es importante utilizar agua segura, seleccionar alimentos sanos y frescos, lavar frutas, verduras y hortalizas, si se van a comer crudas y no utilizar alimentos caducados o vencidos.



ESCUELA OFICIAL RURAL MIXTA, DE ALDEA SANTA MARTA
MELÉNDREZ, DEL MUNICIPIO DE AYUTLA, SAN MARCOS.

HOJA DE TRABAJO

NOMBRE DEL ESTUDIANTE _____

INSTRUCCIONES: Realice lo que se le pide.

MENCIONE 5 FORMAS DE MANTENER HIGIENICOS LOS ALIMENTOS

- 1. _____
- 2. _____
- 3. _____
- 4. _____
- 5. _____

CUALES SON LOS 4 MÉTODOS PARA OBTENER AGUA SEGURA

- 1. _____
- 2. _____
- 3. _____
- 4. _____

3. COMO EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

- _____
- _____
- _____
- _____



IV UNIDAD



Indicador de logro

Argumenta con relación a la utilidad de la medicina natural, el uso adecuado de alimentos.

Usos de las plantas

30

Las plantas se usan en todas partes del cuerpo, tanto exterior como interiormente. Hay plantas que se pueden utilizar en la piel, para eczemas, también están las que se utilizan en ojos, boca, garganta, nariz, oídos que son mayormente desinfectantes. todas contribuyendo a la función que cumplen cada uno de estos órganos.

Además hay plantas que actúan en el cerebro y el sistema nervioso, relajando o excitando.



Plantas para el estómago:

- **Acidez**

Zanahoria: La zanahoria tiene la capacidad de normalizar la producción de jugo gástrico. Además es una de las pocas verduras que contiene vitamina A. Se puede comer cruda o como jugo para conseguir el efecto deseado, no cocida.



Limón; El limón, al contrario de la creencia comun, es solo acido en nuestra boca, pero en el estomago tiene incluso un efecto en restaurar la basicidad, por lo que es muy bueno para la acidez. Consumir solo el jugo.

Falta de jugos gástricos

Piña: Contiene brome Lina, una enzima que actúa al igual que la pepsina, partiendo las proteínas y acelerando la digestión. Además tiene una acción anorexigenas(reductor de l apetito). No es bueno comerla en conserva porque la brome Lina se desnaturaliza fácilmente.

Canelo: Su sustancias aumentan la producción de jugos gástricos. Se puede consumir como condimento o en infusión. No conviene tomarla en caso de ulcera péptica gastroduodenal, por ser el exceso de jugos el que determina la creación de esta.

- **Digestión difícil**

Manzanilla: Alivia las náuseas y vómitos, además de estimular el apetito. Se hace una infusión con las flores.



Menta: Tonifica los procesos digestivos. Se pueden hace infusión con la hojas y tomar como esencia.

Boldo: Facilita la digestión, sirve de aperitivo. Se pueden tomar la infusión de las hojas o el extracto.

- **Tensión en el estomago**

Naranja: Calma los espasmos del estómago, es sedante. Solo sirven la infusión de las hojas y flores, el fruto tiene otras propiedades.

Albahaca: Calma los espasmos y la tensión nerviosa. Se hace infusión de flores y hojas.

Orégano:Sedante , antiespasmódico y elimina los gases del tubo digestivo. Se puede tomar como infusión o como condimento.

- **Gastritis**

Zanahoria: Normaliza la mucosa gástrica y además ayuda a que se cicatricen las ulceras. Conviene comerla con jugo de limón, no vinagre.

Avena: No cura la gastritis pero es alimento que no hace daño ni molestias, por eso se recomienda. Se puede preparar con leche o agua.

Olivo: Suaviza y desinflama, por lo que cura el dolor, además de proteger la mucosa digestiva. Estas propiedades se encuentran en el aceite de oliva más que en la fruta misma.

Palta: Es digestiva y anti anémica.

Úlcera de estómago

Repollo: Cicatriza las úlceras, pero no debe comerse por un tiempo muy largo porque es un poco tóxico. Conviene más tomarlo en jugo antes de las comidas.

Rosal: La infusión de los pétalos de rosa calma el estrés que produce la úlcera.

Otras plantas y condimentos comunes y su aplicación

Ajo: El ajo es relajante, además es desinfectante, y posee más de trescientas vitaminas en cada diente por lo que se recomienda su consumo normal sin que tenga que haber alguna enfermedad específica para utilizarlo.

Alcachofa: Es diurética. Tiene mucho hierro por lo que ayuda en las anemias y la desnutrición. Además ayuda contra la arterosclerosis.

Apio: Actúa en la vejiga y los riñones, es cicatrizante. Sus hojas tienen un alto contenido de vitamina C. En algunas partes se utilizan las hojas machacadas para sanar golpes.

Diente de León: Esa es esa típica planta que más parece maleza, de flores amarillas y con un fruto que forma una especie de pelota plumosa blanca que se desprende al soplarla. Es un poco laxante. En infusión cura los cálculos biliares.

Lirio: El rizoma en decocción sirve para el resfriado o cualquier trastorno no de las vías respiratorias.

Pasiflora: Quizás el tranquilizante natural 'pasiflora' tenga algo de esta planta porque tienen propiedades relajantes y sedantes nerviosas, por lo que no hay para que comprarla en la farmacia. La decocción de la planta sirve para el insomnio también.

Avena:

El té es un excelente remedio para curar enfermedades del estómago, la tos y a veces tiene efecto diarreico.

Dosis: beber todos los días 1 taza tibia.

Eucaliptus:

Se toma en forma de té para tratar infecciones respiratorias, también es útil inspirar el vapor del cocimiento de las hojas del Eucalipto. Las cataplasmas de las hojas tiernas se emplean para aliviar el dolor del reumatismo. Con las hojas tiernas se puede preparar un té.

Dosis: 1 taza diaria tibia.

Cola de caballo:

Es una hierba. Es preparado como un té diurético y se utiliza en las infecciones de los riñones y la vejiga. Como loción es usada para limpiar heridas.

Dosis: 2 o 3 tazas de té simple diariamente.

Toronjil:

Se usa para curar infecciones gástricas y nerviosas, flatulencias, calambres intestinales, dolores de cabeza, jaquecas, resfríos, tos. Las hojas se usan en forma de té.

Dosis: 4 o 5 tazas diarias.

Manzanilla:

Se usa para combatir dispepsias y todo problema estomacal, reglas dolorosas. Se prepara un té con la flor de la manzanilla.

Dosis: beber 4 o 5 tazas diaria.

Cedrón:

Se usa en forma de té para combatir los dolores estomacales, especialmente los de origen nervioso.

Dosis: beber de 4 o 5 tazas diarias.

Hinojo:

Es una planta aromática que crece en todos los climas y lugares. Combate los gases del estómago, los cólicos de vientre y en las madres aumenta la leche del lactante. Se usa como té tibio.

Dosis: beber de 4 a 5 tazas por día.

Orégano:

Se usa en la cura de resfríos, especialmente los que tienen malestar en garganta, el pecho o bronquios. Es anti flatulento. Estimula el apetito, fortifica los nervios y el corazón. Es un buen remedio para curar el reumatismo, anemia y enfermedades del útero (cólicos). También se emplea en el tratamiento de las congestiones del hígado.

Dosis: beber

en forma de té tibio 4 a 5 tazas diarias.

Laurel:

Sirve para tratar amenorreas, dispepsias, reumatismos, úlceras. Se usan las hojas en forma de té.

Dosis: beber 3 tazas al día.

Helecho macho:

34

Se utiliza la raíz del helecho en forma de cocimiento, para lavar heridas o úlceras.

Tomillo:

Es una planta aromática que crece en buenas tierras de cultivo. Se utiliza el tallo y las hojas para preparar té, que curan problemas digestivos como cólicos y flatulencias.

Dosis: beber 2 o 3 tazas diarias.

Borraja:

Es una planta. Se utilizan hojas y flores para preparar té que combaten afecciones digestivas.

Dosis: beber 2 o 3 tazas diarias.

Ruda:

Planta aromática. Se utilizan las hojas y flores para preparar té. Se utiliza en el tratamiento de problemas: digestivos, sanguíneos y nerviosos.

Dosis: beber 1 o 3 tazas diarias.

No es recomendable su uso en embarazadas.**Tusilago uña de cabra:**

Planta silvestre que crece en zonas húmedas, se utilizan las hojas y flores frescas en té. Se emplea para curar resfríos y problemas respiratorios en general.

Dosis: beber 2 o 3 tazas diarias.

Pino: Se usa el té simple de los brotes y hojas de Pino para tratar enfermedades de los riñones, garganta y vejiga. También se pueden preparar baños calientes en la cocción de las yemas, brotes y hojas de Pino.

Dosis: beber 2 o 3 tazas de té simple al día.
3 baños calientes semanales.

El aloe vera:

Se ha usado a lo largo de la historia de la humanidad, hasta nuestros días, tanto en el tratamiento de enfermedades como en la cura de la piel y el cabello.

El Aloe Vera se puede ver como **la reina de la plantas en medicina natural**, posee una propiedades excepcionales.

Es conocida como "**la planta de la inmortalidad**" en el antiguo egipcio, también se le ha llamado la "planta bíblica" por la de veces que se menciona en el Antiguo como en el nuevo testamento, se relata que Nicodemo utilizó una mezcla de Aloe y mirra para embalsamar a Jesús.



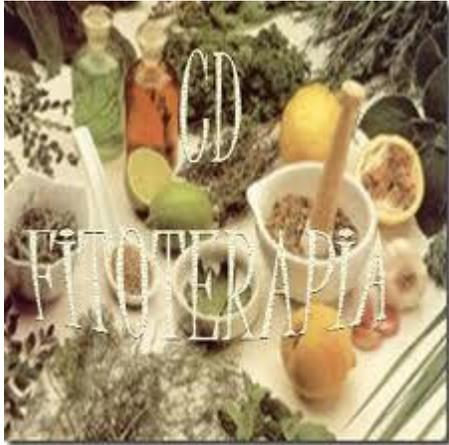
PLANTAS MEDICINALES DE JARDÍN

.La preparación, el procesamiento y cultivo de las plantas medicinales es de lo que este tema va a tratar, pero antes una pequeña introducción:



Actualmente las plantas medicinales son una alternativa para la salud que nos ayuda a la mayoría de la población a encontrar una solución económica para

prevenir y curar enfermedades. Por ese motivo es que escogí este tema como proyecto personal para así poder colaborar en lo que se pueda con la salud y el medio ambiente, logrando disfrutar más el cultivo de éstas plantas creadas por Dios en esa inmensa naturaleza tan llena de belleza.



La cosecha de las plantas medicinales se hace necesaria, básicamente por dos motivos:



primero, porque las condiciones meteorológicas y el ciclo vegetativo de las plantas asociado a este, muy frecuentemente hace que la planta no esté disponible todo el año; y, segundo, porque el uso de muchas plantas se ha extendido a regiones donde estas no crecen naturalmente. La cosecha se efectúa generalmente por medios manuales, cuidando de no destruir las plantas, cuando esto es posible, es decir cuando la parte que se utiliza de la misma permite que esta se reponga, si es de ciclo plurianual. Adicionalmente existen una serie de prácticas que deben ser respetadas, como por ejemplo: Cuidar que las partes recogidas estén libres de plagas y enfermedades; que las raíces, rizomas, bulbos y cormos se recojan antes de la floración, en cambio las hojas deben recogerse al inicio de ésta, y las flores cuando se encuentren abiertas. Los conocedores de estos procesos recomiendan que la recolección se de en las horas de la mañana, antes de las 10:00 am y por la tarde, cuando el sol ya ha bajado. La hora en que se recolecta la planta o parte de esta, y la edad de ésta tiene influencia en la presencia de los principios activos de la naturaleza.



El uso y nombre común de la planta medicinal puede cambiar dependiendo de la región. Por esa razón es importante saber su nombre científico para no confundirlas. Una vez reconocidas se pueden usar libros que amplíen tu conocimiento. De igual forma es importante o mejor que los libros a conseguir sean propios de tu país para que sepas que plantas puedes conseguir.



La mayoría de las plantas curativas se diferencian de las demás por su olor, color, sabor o textura. La mejor manera de conocerlas es consultando a alguien que tenga experiencia en uso e identificación de plantas. Es vital, estar seguros de esta información antes de recolectar y usar plantas por iniciativa propia (no vaya a ser que te comas una venenosa). Las plantas medicinales no solo son medicinales sino que son saludables, ya que también cumplen otras funciones como lo son el alimento, aromáticas, ornamentales entre otras. Las plantas como seres vivos se debe tener en cuenta lo nuclear, lo central para el correcto crecimiento de la planta.

Es fundamental tener una huerta pero cuidarla de cualquier incursión de mascotas, también evitar espacios urbanos de mucha contaminación. En los espacios rurales evitar la depredación (pedir permiso a la naturaleza). Y las plantas exóticas que no sean de la zona que al no tener predadores no entran en el ecosistema y pueden arrasar con otras plantas. Tener cuidado con las malezas y secar las plantas, dejarlas siempre a la sombra cuando sea necesario. Si llueve esperar 3 días para la recolección y anotar su fecha.

FORMAS DE CONSUMIR LAS PLANTAS MEDICINALES.

Existen recetas múltiples, pero para hacerlo más práctico los más comunes son: **los usos externos** (dentro del cuerpo cuando el remedio se toma) y **los de uso interno** (como son los de aplicación local, o sea en la piel). **Uso interno** infusión o cocimiento, para adultos, cada 250cm³ utilizar dos cucharadas de té de planta fresca.

También se pueden usar en cataplasmas para poner en infecciones, para gárgaras o gargarismos en malestares de la garganta, jarabes para la tos, tintura para uso interno y externo, inhalaciones para aliviar molestias de la vías respiratorias y los pulmones.

Algunas plantas son de uso cuidadoso: como abortivas en el caso de la sanguinaria, ruda, borraja, ajeno, jinocua, hombre grande, quina, cucaracha, altamisa, café, aguacate, guarumo.

Otras bajan la presión: guarumo, ajeno, sorosí, jamaica, manzana rosa, colbachi, diente de león, moriseco.

Como todas las cosas buenas el abuso puede causar trastornos indeseados.

COSECHA SECADO Y



ALMACENAMIENTO

Su recolección se debe hacer con cuidado, si llueve esperar tres días para la recolección y anotar su fecha, es imprescindible cerciorarse de no hacerla en zonas restringidas o protegidas por la ley, o con especies en peligro de extinción. Jamás deben cosecharse todos los ejemplares del lugar donde crecen para garantizar su reproducción y se recoge parte de ellas y en horas de la mañana en tiempo seco y tan pronto como éstas dejan de estar húmedos por el rocío.

Para su almacenamiento la planta debe estar bien seca, luego se envasa y se guarda en un lugar que no sea húmedo ni caluroso. Para hacer esto se separan las plantas duras de las suaves. Las hierbas secas deben mantener su color original, sino es así es que fueron mal procesadas. El frasco debe tener etiqueta, nombre de la planta y un dibujo si es posible y la fecha debe estar bien cerrado para protegerlas del polvo, de la humedad o de los animales que la pueden dañar.



- 39
1. Para lograr un secado correcto se quitan las partes muertas, podridas por la humedad, secas al sol, sucias, dañadas por insectos o manchadas y se lava bien el resto
 2. Las hojas flores y tallos se pueden colgar en manojos en un lugar bajo techo, ventilado y con luz solar indirecta.
 3. Las hojas sin tallos se cuelgan atravesados con un hilo o pita.
 4. Las partes duras de la planta como el fruto, los tallos gruesos, las semillas, las cortezas y las raíces es necesario secarlos al sol directamente, cuando este no sea muy fuerte y por dos horas diarias. Si la raíz o el tallo es muy grueso, debe cortarse a lo largo para facilitar el secado..



HOJA DE TRABAJO

NOMBRE DEL ESTUDIANTE _____

INSTRUCCIONES: En el cuadro que se le presenta debe buscar palabras tratadas en la unidad y resaltarlas.

D	I	C	I	N	A	L	E	S	G
E	Q	E	R	T	J	R	T	U	I
M	G	U	M	J	O	G	C	X	A
S	Q	W	R	T	U	K	L	H	Q
A	V	E	N	A	J	S	S	S	F
T	Q	S	F	H	J	G	F	X	N
N	A	N	Z	A	N	I	L	L	A
A	L	O	E	V	E	R	A	I	V
L	Z	V	B	M	N	G	F	E	C
P	A	S	I	F	L	O	R	A	Z

CONCLUSIONES

El contenido de esta guía es de suma importancia, ya que nos proporciona la manera de cómo desarrollar nuestras capacidades físicas a través de una alimentación balanceada y buenos hábitos de higiene, asimismo el tratamiento del agua doméstica y almacenamiento adecuado.

Este proyecto permite que las personas conozcan las enfermedades que pueden afectar el organismo, y poder conservar hábitos de higiene en los alimentos y el agua que se consume.

Esta guía permite conocer que los estudiantes tomen conciencia del cuidado de su organismo, el de su familia y por ende el de la sociedad.

Es necesario orientar y compartir estos conocimientos a otras generaciones para que puedan tener un desarrollo físico y mental adecuado.

RECOMENDACIONES

Los estudiantes valoran esta guía, practican en el hogar y socializan la información con las personas que se relacionan, iniciando desde la familia. Utilizando los hábitos de higiene, el uso del agua y cuidados de los alimentos.

Es necesario practicar los hábitos de higiene y las estrategias para poder obtener agua sin contaminación.

Tener como fuente de información disponible la guía de aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos; para las futuras promociones que ingresen al establecimiento.

BIBLIOGRAFIA

- Aguilar, E. y Jáuregui, A. "Trabajar con Actitud Positiva". México: Árbol Editorial, S.A. 1997
- Gutiérrez - Sira: Nociones Fundamentales Educación Física 2. Editorial Larense. Caracas Venezuela.
- I.U.T.I.N.: Educación para la Salud. Octubre 1.996.
- MUÑOZ DÍAZ, J. C.: "Hábitos y estilos de vida en relación con la actividad física en la educación primaria" Revista Digital - Buenos Aires - Año 10 - N° 79 - Diciembre de 2004
- PALACIOS, M.: "Deporte y salud" Sella. Gijón, 1979.
- Zambrano - López: Nuestra Educación Física de Hoy, tercera etapa de Educación Básica. Ediciones Cobo. Caracas Venezuela.

Ecografía

- www.todamedicinaalternativa.com

CAPÍTULO IV
PROCESO DE EVALUACIÓN
4.1 EVALUACIÓN DEL DIAGNÓSTICO

La evaluación del Capítulo del Diagnóstico institucional se realizó por medio de la guía de análisis contextual de la institución, a la vez permitió recopilar la información necesaria para determinar la problemática en la Escuela Oficial Rural Mixta, analizando los problemas detectándolos y priorizándolos se pudo determinar uno de ellos de manera positiva considerando la factibilidad y disponibilidad de los componentes y materiales necesarios para su ejecución, con el afán de mejorar la Conservación sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos; obteniendo buenas acciones que garanticen que las personas se preocupen por lo que van a ingerir.

Con esto estaremos presentando propuestas para mejorar las relaciones en el proceso de enseñanza - aprendizaje.

Se dio la selección del problema y su alternativa de solución, ya que la información obtenida permitió conocer el funcionamiento y estructura de dicha institución.

4.2 EVALUACIÓN DEL PERFIL DEL PROYECTO

La evaluación del perfil del proyecto se realizó por medio de una lista de cotejo la cual permitió evidenciar el alcance de los objetivos del proyecto, la elaboración de una Guía de Aprendizaje; sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos, se desarrolló en base a las investigaciones que se llevaron a cabo durante la etapa de diagnóstico, uno de los problemas priorizados en la comunidad educativa fue carencia de material didáctico de apoyo, que aborde temas: sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos a los docentes y jóvenes estudiantes y por ende para el ser humano se percibe el impacto que tendrá. El perfil consistió en

definir claramente los elementos que tipifican el proyecto los cuales están integrados, siendo fundamentales; para proceder a la ejecución del mismo.

4.3 EVALUACIÓN DE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO.

La elaboración de la Guía de Aprendizaje; sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos, fue un aporte de gran valor en beneficio de la comunidad del Municipio de Ayutla, Departamento de San Marcos, pues ayudará no solo a los estudiantes, sino a todos los habitantes cercanos y lejanos de la misma comunidad, haciendo conciencia de la importancia de conservar nuestros hábitos higiénicos y que sean los miembros de la comunidad los agentes de cambio porque serán ellos mismos los que recibirán los beneficios obtenidos. La socialización de la Guía de Aprendizaje; sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos, con los alumnos y docentes de la Escuela Oficial Rural Mixta, de Santa Marta Meléndrez, en el área de Ciencias Naturales enriquecerá los conocimientos adquiridos para transmisión de hábitos higiénicos; para beneficio de su comunidad. Se utilizó el instrumento de lista de cotejo para su evaluación.

4.4 EVALUACIÓN GENERAL Y FINAL DEL PROYECTO.

Los resultados fueron satisfactorios pues, los objetivos se alcanzaron gracias al instrumento de evaluación de lista de cotejo. Se redactó una solicitud la cual fue presentada en el despacho de la Autoridad Educativa de la localidad; para que se nos brindara el espacio para ejecutar un proyecto la cual aprobó la solicitud en su momento.

Para ejecutar el proyecto se procedió a realizar el Diagnóstico Institucional, para evaluar las necesidades de la institución y proceder a seleccionar el problema y darle la respectiva solución; siendo la falta de importancia de los buenos hábitos de higiene en el manejo del agua y alimentos, se debe tomar conciencia de nuestros hábitos alimenticios y cada persona es responsable de su propio organismo porque de estas malas prácticas derivan múltiples enfermedades que al paso del tiempo pueden ser enfermedades crónicas si no se tratan a tiempo, por ello es necesario no esperar que el cuerpo pida que tomemos el control cuando ya existan dolores si no siempre se debe realizar exámenes para mantener una salud estable tomando muy en cuenta que las plantas medicinales son una gran herencia que Dios dejó a la humanidad siempre teniendo cuidado con los excesos. Al detectar la falta de conocimiento del medio ambiente se nos permite la elaboración y presentación de la Guía de Aprendizaje, sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos, a los docentes y estudiantes de la Escuela Oficial Rural Mixta específicamente de cuarto a sexto grado primaria en el Área de Ciencias Naturales.

El Proyecto ejecutado tuvo gran aceptación por parte de las autoridades educativas y alumnado de la institución beneficiada.

La concientización fue un gran éxito pues se comprometieron con mucho entusiasmo a darle seguimiento al tema generado para preservar mejores actitudes personales y así mismo conservando nuestros buenos hábitos higiénicos, obteniendo múltiples beneficios personales.

CONCLUSIONES

1. Se elaboró una Guía de Aprendizaje; para que sea utilizada por los docentes y estudiantes de la Escuela Oficial Rural Mixta, de Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos, como fuentes de información; sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos como parte importante de la vida y la salud de los estudiantes.
2. Se realizaron charlas y capacitaciones de sensibilización, dirigido a los estudiantes y docentes de cuarto a sexto grado primaria de Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos, con el propósito de dar a conocer la importancia de cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos.
3. Se obtuvo la participación de 70 personas entre ellos y ellas docentes y estudiantes de cuarto a sexto grado de la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos. Sobre la ejecución del Proyecto “Guía de Aprendizaje, sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos”, en el área de ciencias naturales, quienes se demostraron interesados por mejorar su estado físico y su salud.

RECOMENDACIONES

1. Al director del establecimiento se le solicitó utilizar el material previsto como parte esencial en el área de Ciencias Naturales, para ampliar el conocimiento de los estudiantes.
2. A los docentes se les recomendó utilizar la Guía de Aprendizaje; sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos, como fuente de información disponible para los estudiantes, especialmente en el área de ciencias naturales.
3. Se le recomendó al supervisor, director y docentes dar seguimiento a la difusión del tema a través de la réplica de este proyecto, dar continuidad con charlas, capacitaciones y talleres, por parte de las instituciones educativas, brindando la oportunidad de abordarlo desde distintos puntos de vista; con la finalidad de favorecer a los estudiantes y a la población en general, sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos; como aseguramiento del bienestar saludable de la vida humana de todos los involucrados.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar, E. y Jáuregui, A. "Trabajar con Actitud Positiva". México: Árbol Editorial, S.A. 1997
- Gutiérrez - Sira: Nociones Fundamentales Educación Física 2. Editorial Larense. Caracas Venezuela.
- I.U.T.I.N.: Educación para la Salud. Octubre 1.996.

Egrafía

Internet. www.google.com

muniayutla.com/assets/monografiaayutla

APÉNDICE



PLAN DE SOSTENIBILIDAD

1. Identificación:

Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos.

2. Nombre del proyecto

Guía de Aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos, aplicado a estudiantes en el área de Ciencias Naturales de la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos.

3. Justificación

Una de las finalidades del presente plan es evitar que el proyecto ejecutado se desvanezca y que puedan aprovechar al máximo todos los conocimientos adquiridos con la socialización de la Guía de Aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos aplicado a docentes y estudiantes del nivel primario de la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, de Ayutla, San Marcos.

4. Objetivos

- Contribuir en la educación de calidad; para estudiantes del nivel primario, capacitando a docentes del municipio de Ayutla, San Marcos.
- Contribuir a que los estudiantes de hoy vivan un mejor mañana y que construyan una sociedad más coherente con el diario vivir, comprometidos con el desarrollo de su comunidad.

- Ser un documento de apoyo al personal docente de los establecimientos del nivel primario
- En la presente Guía de Aprendizaje se resalta los cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos, para los establecimientos que pretenden desarrollar competencias en los estudiantes, tales como la habilidad de analizar y la capacidad para reflexionar sobre los temas aquí contenidos.

5. Organización:

La sostenibilidad de proyecto ejecutado se garantiza a través de la concientización a:

- A docentes del nivel primario de Ayutla, San Marcos.
- Estudiantes y padres de familia de alumnos de los establecimientos educativos oficiales de Ayutla, San Marcos.

6. Recursos

Humanos:

- Estudiantes de la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos.
- Docentes de los Centros Educativos del nivel primario de Ayutla, San Marcos.
- Padres y madres de familia de los estudiantes de los Establecimientos Educativos de Ayutla, San Marcos.

7. Actividades

Visita del proyectista para verificar los centros educativos del nivel primario del municipio de Ayutla.

Socialización a la comunidad con temáticas relacionadas a los recursos didácticos para las escuelas del nivel primario.

8. Evaluación

Se llevará a cabo una supervisión constante, para la verificación a través de la técnica de la observación, del buen uso y cuidado del proyecto realizado.

EVALUACION ELABORACION DEL DIAGNOSTICO INSTITUCIONAL

Nombre del Epesista: Elmer Uriel Maldonado Rivera
Asesor: Lic. Oscar Osvaldo Cerna Vidal
Sede: Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos.

INSTRUCCIONES: Según su apreciación marque con una "X" (SI o NO) en la columna correspondiente a cada uno de los indicadores.

Aspecto Técnico	Indicadores	Apreciación	
		SI	NO
1.- Institución	Se solicita una institución recomendada	X	
2.- Diagnóstico	Se diagnosticó en el tiempo estipulado	X	
3.- Instrumentos de investigación	Los instrumentos son adecuados a la institución	X	
4.- Aplicación de los instrumentos	Permitieron verificar en forma aceptable el diagnóstico	X	
5.- Interpreta de forma adecuada los resultados de la investigación.	La estructura del Diagnóstico está bien definida	X	
6.- Responsabilidad	Cumplió satisfactoriamente con las actividades programadas	X	
7.- Efectividad del Proyecto	Se detectó problemas reales y de interés social	X	
8.- Apoyo institucional	La institución facilitó la información veraz	X	
9.- Planes y estrategias del Epesista	Se demostró una línea de trabajo a seguir.	X	
10.- Comunicación	Es eficiente la relación con las autoridades e instituciones		
Total		100%	0%

Observaciones _____

EVALUACION PERFIL DEL PROYECTO

Nombre del Epesista: Elmer Uriel Maldonado Rivera
Asesor: Lic. Oscar Osvaldo Cerna Vidal
Sede: Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos.

INSTRUCCIONES: Según su apreciación marque con una "X" (SI o NO) en la columna correspondiente a cada uno de los indicadores.

Aspecto Técnico	Indicadores	Apreciación	
		SI	NO
1. Planificación y organización	Se elaboró un plan de trabajo y se organizó con los que intervinieron	X	
2. Efectividad del diagnóstico	Se perfiló según los problemas encontrados con el diagnóstico	X	
3. Perfil del proyecto	Se analizó detenidamente el proceso	X	
4. Priorización del proyecto	Selección del más indicado para dar solución al problema	X	
5. Viabilidad y factibilidad	Se cumplió con el llenado de la lista de cotejo	X	
6. Socialización	Estuvo enterado toda la población sobre la existencia	X	
7. Misión del proyecto	Los objetivos del proyecto responden a los intereses colectivos	X	
8. Estrategias	Se contemplaron los inconvenientes del recurso tiempo	X	
9. Actividades	Se desarrollan con técnicas todas las actividades	X	
10. Beneficios del proyecto	Responde a la problemática	X	
Total		100%	0%

Observaciones _____

EVALUACION PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO

Nombre del Epesista: Elmer Uriel Maldonado Rivera
Asesor: Lic. Oscar Osvaldo Cerna Vidal
Sede: Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos.

INSTRUCCIONES: Según su apreciación marque con una "X" (SI o NO) en la columna correspondiente a cada uno de los indicadores.

Aspecto Técnico	Indicadores	Apreciación	
		SI	NO
1.-Priorización del proyecto	Se seleccionó el proyecto de acuerdo a lo seleccionado	X	
2.-Planificación	Se desarrollaron las actividades planificadas	X	
3.-Apoyo institucional	Fueron tomadas en cuenta en el momento de planificación	X	
4.-Participación Comunitaria	Se contó con la presencia de personas líderes comunitarios	X	
5.-Socialización	Evidencia que socializó el proyecto con las instituciones planificadas.	X	
6.-Métodos y técnicas	Se solicitó apoyo para ejecutar el proyecto propuesto	X	
7.-Recursos Materiales	Se utilizaron los materiales adecuados al problema	X	
8.-Mano de obra	Se seleccionó el personal que ejecutó el proyecto	X	
9.-Objetivos y estrategias	Se lograron los objetivos trazados	X	
10.-Responsabilidad y puntualidad	Se cumplieron con todas las actividades en el tiempo estipulado	X	
Total		100%	0%

Observaciones _____

EVALUACION FINAL DEL PROYECTO

Nombre del Epesista: Elmer Uriel Maldonado Rivera
Asesor: Lic. Oscar Osvaldo Cerna Vidal
Sede: Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos.

INSTRUCCIONES: Según su apreciación marque con una "X" (SI o NO) en la columna correspondiente a cada uno de los indicadores.

CRITERIO	INDICADORES			
	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	MALO
1.-Información recopilada	X			
2.-Obtención de carencias	X			
3.-Selección del problema comunitario	X			
4.-Perfil del proyecto	X			
5.-Alcances de los objetivos y metas	X			
6.-Evaluaciones adaptables al proceso	X			
7.-Cronograma ejecutado según las fechas establecidas	X			
8.-Actividades desarrolladas en diversas etapas	X			
9.-Metodología adecuada al tema seleccionado	X			
10.-Informe presentable para ser revisado	X			
Total	100%	0%	0%	0%

Observaciones _____

**PLAN DE ACTIVIDADES PARA LA ETAPA DEL DIAGNÓSTICO
INSTITUCIONAL**

I. IDENTIFICACION

INSTITUCIÓN

Escuela Oficial Rural Mixta

UBICACIÓN

Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos.

PROYECTO

Guía de Aprendizaje; sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos en Centros Educativos del nivel primario Ayutla, San Marcos.

PROYECTISTA

Elmer Uriel Maldonado Rivera Carné 200820280

II. JUSTIFICACIÓN

La etapa del diagnóstico le permite al Epesista conocer a la institución en la que utilizará su proyecto, y de esta forma establecer sus necesidades de las que se priorizarán los problemas y a su vez se le dará la solución que contribuirá al mejoramiento del problema de mayor densidad.

III. DESCRIPCIÓN

Se refiere a realizar un reconocimiento de la institución, a través de diversas técnicas e instrumentos de investigación, los cuales ayudarán a la obtención de datos necesario para la realización del proyecto

IV. TITULO

Diagnóstico de la Supervisión Educativa de Ayutla, San Marcos.

V. OBJETIVOS

GENERALES

Identificar los problemas que afectan a la niñez estudiantil del municipio de Ayutla, San Marcos.

ESPECIFICOS:

- ✓ Obtener la autorización para la realización del proyecto por parte de la Supervisión Técnica de Ayutla, San Marcos.
- ✓ Recabar información que permita conocer el área geográfica y administrativa de la institución.
- ✓ Identificar la estructura organizacional de la institución beneficiada.

VI. ACTIVIDADES

- ✓ Identificación de la institución beneficiada.
- ✓ Presentación de la solicitud de autorización de proyecto.
- ✓ Aplicación de técnicas y métodos de investigación.
- ✓ Análisis de información.
- ✓ Organización de la información obtenida para el Diagnóstico.
- ✓ Presentación del diagnóstico (asesor).

VII. METODOLOGÍA

➤ TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA).

❖ TÉCNICAS

Observación
Entrevistas
Encuestas
Investigación documental y de campo.

❖ INSTRUMENTOS

Listas de cotejo
Libretas de notas
Agendas
Cuestionarios
Cintas video gráficas.

VIII.

RECURSOS



HUMANOS

- ✓ Supervisor Educativo de de Ayutla, San Marcos.
- ✓ Docentes de los centros educativos de Ayutla, San Marcos.
- ✓ Epesista.
- ✓ Asesor.



MATERIALES

- ✓ Hojas de papel bond
- ✓ Cuaderno de notas
- ✓ Computadora
- ✓ Tinta de impresora
- ✓ Impresora
- ✓ Lapiceros
- ✓ Engrapadora
- ✓ Perforadores
- ✓ Filmaciones
- ✓ Cámaras fotográficas.
- ✓ Memoria USB

IX CRONOGRAMA DE LAS ACTIVIDADES DEL DIAGNÓSTICO INSTITUCIONAL

MARZO A NOVIEMBRE DE 2014

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	MARZO				MAYO				JUNIO JULIO				AGOSTO SEPTIEMBRE NOVIEMBRE			
		Semana				semana				semana				semanas			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.- Identificación de la Institución beneficiada	Epesista	■	■	■	■												
2.- Solicitud de apoyo de la Supervisión Técnica Administrativa.	Epesista		■	■	■												
3.- Realización diagnóstico.	Epesista		■	■	■												
4.- Redacción y aplicación de encuestas	Epesista				■												
5.- Análisis de información	Epesista					■	■	■	■								
6.- Redactar diagnóstico general	Epesista / Asesor							■	■								
7.- Presentar información (asesor)	Epesista									■	■	■	■				



IX. EVALUACIÓN

1. Existió apoyo de parte de las autoridades de la Supervisión de Educación de Ayutla, San Marcos.

SI_____

NO_____

2. Se recopiló información necesaria con las técnicas aplicadas.

SI_____

NO_____

3. Hubo colaboración por parte de los miembros de la comunidad educativa de Ayutla, San Marcos al momento de las entrevistas y encuestas.

SI_____

NO_____

4. Se identificaron los principales problemas al analizar la información

SI_____

NO_____

5. Se presentó el informe del diagnóstico a tiempo ante el asesor.

SI_____

NO_____

PLAN DEL EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

1. Datos Generales

1.1 Institución

Supervisión Educativa

1.2 Lugar

Ayutla, San Marcos.

1.3 Dirección

Ayutla, San Marcos

2. Título

Ejercicio Profesional Supervisado

3. Objetivo General

- Identificar a través del diagnóstico los problemas más importantes que obstaculizan la superación de la calidad educativa de los establecimientos.

4. Objetivo específico

- ✓ Reconocer la organización de la institución beneficiada.
- ✓ Enumerar los diferentes problemas que afectan a la institución educativa.
- ✓ Analizar las posibles soluciones a los problemas encontrados para aplicar la más adecuada al problema principal seleccionado.

5. Actividades

- ✓ Elaboración del plan del Ejercicio Profesional Supervisado.
- ✓ Observar las instalaciones por medio de la matriz de los ocho sectores.
- ✓ Entrevista con el personal administrativo de la institución.
- ✓ Selección del problema más relevante
- ✓ Elaboración del informe final.

6. Recursos

❖ Humanos

- ✓ Supervisión Educativa
- ✓ Personal administrativo
- ✓ Personal docente
- ✓ Alumnado
- ✓ Epesista y asesor

❖ Materiales

- ✓ Hojas de papel bond
- ✓ Cuaderno de notas
- ✓ Computadora
- ✓ Tinta de impresora
- ✓ Impresora
- ✓ Lapiceros
- ✓ Engrapadora
- ✓ Perforador
- ✓ Filmaciones
- ✓ Cámara fotográfica.

7. Cronograma del Plan del Ejercicio Profesional Supervisado 2014

No.	ACTIVIDADES	MARZO				ABRIL MAYO				JUNIO Y JULIO				AGOSTO / OCTUBRE			
		SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Elaboración del Diagnóstico	■	■	■	■												
2	Perfil del proyecto					■	■	■	■								
3	Ejecución del proyecto									■	■	■	■				
4	Entrega del proyecto													■	■	■	■
5	Elaboración del informe final													■	■	■	■

Guía de Análisis Contextual e Institucional

Diagnóstico de la Supervisión de Educación de Ayutla, San Marcos

I. Sector Comunidad

AREA	INDICADOR
1. Geográfica	<p>Localización: El municipio de Ayutla, se encuentra situado en la parte Suroeste del departamento de San Marcos, en la Región VI ó Región Sur occidental. Se localiza en la latitud 14° 40'39'' y en la longitud 92° 08'26''. Se encuentra a una altura de de 24 a 35 metros sobre el nivel del mar msnm.</p> <p>1.1</p> <p>1.2 Superficie:</p> <p>Ayutla tiene una extensión territorial de 204 kilómetros cuadrados. Su cabecera municipal es la ciudad de Tecún Umán. La distribución y organización del territorio se compone de aldeas, caseríos, haciendas y fincas.</p>

1.3 Clima

. Por su altitud tiene un clima cálido seco en la parte sur y cálido húmedo en la parte norte

1.4 Suelo:

La superficie terrestre Ayutleca se destina para vivienda y producción industrial y agropecuarias; la plusvalía ha subido debido a la construcción de viviendas y complejos industriales como: Agroquímicas, Clorinsas, Fertimex, Di-Gas y otras. De la superficie cultivable se dedica el 40% para ganadería, el 40% para la siembra de algodón, palma y bosques y el 20% para el cultivo de granos básicos, siendo la producción anual de 20,000 qq. De maíz, 10,000 qq de arroz y 5,000 qq de frijol. Los frutos exportables son: cocos, sandías, melones, mangos, aguacates, zapotes.-

1.5 Principales accidentes

Entre sus principales accidentes geográficos están sus ríos:

- Suchiate.-
- Cabuz.-
- Meléndrez.-
- Gramal.-
- Mico.-
- Motta.-
- Tocá.-
- Naranja.-

Recursos Naturales

Flora y fauna

Los agro-ecosistemas típicos en Ayutla son: El maíz, hule, palma africana (para la producción de aceite vegetal comestible) tabaco, arroz y explotación ganadera. De acuerdo al cuadro 15 existen 11,095.19 hectáreas de tierra utilizadas para la actividad agrícola, que representa el 94.21%

	<p>del territorio municipal.</p> <p>En el caso del café el agro-ecosistema agroforestal se clasifica en asociados: Café + plátano y principalmente café + árboles maderables. Otras especies de flora son las siguientes: frijol, arroz, banano, aguacate, zapote, cacao, mango, y variedades de cítricos y raíces.</p> <p>Con las plantaciones de hule y palma localizadas en el territorio, se han recuperado las áreas deforestadas. El riego utilizado en las mismas es a través de bombas conectadas a los ríos. Los suelos se están utilizando según la capacidad productiva de los mismos.</p> <p>Fauna: En el municipio se pueden encontrar variedad de animales caseros y del monte, aves, ganado vacuno, caballar, lanar, reptiles, iguanas y tortugas.</p>
--	---

<p>2. Histórica</p>	<p>2.1 Primeros pobladores</p> <p>Ayutla, es un término castellanizado del vocablo Mam “Ayotlan”, que se traduce como lugar propicio para la producción de ayotes.- Algunos investigadores derivan el nombre del vocablo náhuatl “Ayutl--aa”, esto es “Lugar de Tortugas”.- Este poblado de origen prehispánico lo conocían los Kichés como “Ayutekat” o lugar acuoso de la costa de Petatayub, habitado por indígenas mejicanos que llegaron del Valle de México, empujados por la superioridad de la cultura Azteca.-</p> <p>2.1 Sucesos históricos:</p> <p>Fue en tiempos de la Colonia, Cabecera del Curato de Soconusco y en 1,824 pasó a ser Aldea del Municipio de Mariscal(Soconusco, C.A.), por arreglos limítrofes que se hacen en 1,883 durante la Administración del General Justo Rufino Barrios, pasó a ser municipio del departamento de San Marcos con la denominación de Puerto Fluvial de Ayutla; en 1,893 debido a que sus habitantes regresaron a su país de origen (México) se despobló perdiendo su calidad municipal e integrándose como Aldea del Municipio de Catarina.-</p> <p>En 1.928 se procede a repoblarlo con fuerzas militares y un penal, para delincuentes menores reincidentes, creándose la Capitanía del Puerto Fluvial de Ayutla, que recobra su calidad municipal, llegando poco después los empleados de Aduanas y los Trabajadores del IRCA, fue aumentando la población que en 1,949 cobra fama por ser el lugar donde se gestó la revuelta del Doctor Adolfo Trangay, para derrocar al Gobierno del Doctor Juan José Arévalo B.-</p> <p>El 23 de Febrero de 1,960 por Decreto</p>
----------------------------	---

	<p>Presidencial, la Cabecera Municipal cambia de nombre por el de Ciudad Tecún Umán, conservándose el nombre geográfico del Municipio de Ayutla. En 1,974 se inaugura el Puente Internacional “Dr. Rodolfo Robles” sobre el río Suchiate, esta obra hace súper poblar a la región pues constituye la puerta de ingreso del turismo de Norteamérica y de la constante emigración hacia los Estados Unidos de Salvadoreños, Hondureños, Nicaragüenses, etc. Que durante su corta o larga estancia en la ciudad, forman la población flotante con todos su desaciertos; también Ciudad Tecún Umán se ha convertido en Mercado de primer orden, debido a la industrialización de México que tiene que surtirse aquí de artículos de primera necesidad.-</p> <p>Las procesiones de semana Santa, la feria patronal, Día de los difuntos, día de la cruz.</p> <p>2.2 Personalidades presentes:</p> <p>Se puede mencionar a los líderes de comunidades, como pastores o dirigentes de grupos eclesiásticos de las diversas religiones, así también como a personas encargadas de las asociaciones o grupos de apoyo etc.</p>
--	--

	<p>2.3 Fiestas titulares:</p> <p>Su patrón es el Señor de las Tres Caídas y sus fiestas patronales se celebran el primer viernes de Cuaresma.</p> <p>2.4 Lugares de orgullo local:</p> <p>Parque Central, la aduana, Salones de Usos Múltiples, Municipal, Las principales calzadas, Balnearios.</p>
<p>3. Política</p>	<p>3.1 Gobierno Local:</p> <p>El gobierno local es presidido por el ciudadano Alcalde Municipal Erick Salvador Suñiga Rodríguez</p> <p>3.2 Organización Administrativa:</p> <p>La Organización Administrativa está conformada por: Nivel Municipal la estructura del Concejo Municipal está presidido por el Alcalde Municipal, Concejales y Síndicos.</p>
	<p>3.3 Organizaciones Políticas</p> <p>El Municipio posee dos mercados de granos básicos, uno en Ciudad Tecún Umán y otro en la Aldea Zanjón San Lorenzo; tiene un Centro de Salud, y dos Dispensarios Estatales, Agencia del IGSS, Administración de Rentas y Aduanas, Migración, Delegación del INGUAT, Agencias de los Bancos de Occidente, Banquetzal, Corpobanco, Bancafe, Banco del Agro, Guatel, Oficina de Correos y Telégrafos, Fegua, Inde; Cooperativa de Ahorro y Crédito y Policía Nacional y de Hacienda, además existen servicios privados de comunicaciones con King Express, transporte de autobuses, camionetas, Cruz Roja y la LVI Compañía de Bomberos Voluntarios.-</p> <p>3.4 Organizaciones Civiles Apolíticas.</p> <p>Son las Instituciones que son Autofinanciables</p> <ul style="list-style-type: none"> • CONALFA • Consejo Comunitario de Desarrollo. • Cooperativa “La Esquina” • Club de Leones, • FUNDABIEN, CERNIM, • APROFAM, • Bomberos Voluntarios,

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• Casa Hogar,• Correos,• TELGUA.• Colegios privados• Farmacias• Tiendas• Ferreterías• Restaurantes. |
|--|--|

<p>4. Social</p>	<p>4.1 Los moradores ciudadanos se dedican en un 75% al comercio internacional, el 20% a la pequeña industria del calzado, vestuario, madera, forja, etc. Y el restante 5% a la burocracia, el habitante rural se dedica a la agricultura y a la ganadería, siendo los cultivos más importantes; el maíz, el frijol y el arroz para el sustento diario; el tabaco, la palma, el algodón, el ajonjolí, el maní, el aguacate y el zapote con fines comerciales contando con una fábrica de aceite de palma.- En Ciudad Tecún Umán hay cinco sucursales bancarias, almacenes de primera clase, tiendas y tendejones. La industria hotelera ha cobrado auge en los últimos años, contándose con más de un centenar de hoteles, pensiones, hospedaje y restaurantes, siendo los principales: El Hotel, Don José, Rabanales, Frontera, etc.-</p> <p>4.2 En la producción , distribución y productos están Los cultivos propios: Ayote, maíz, arroz, frijol, caña de azúcar, yuca, camote, malanga, ñame, banano, naranja, limón, lima, piña, tamarindo, zapote, papaya, aguacate, tabaco, cardamomo, manía, plátano, sandía, ajonjolí, etc.</p> <p>4.3 Agencias Educativas: La educación en el Municipio está muy atendida, contándose con edificios escolares que reúnen todas las condiciones pedagógicas necesarias para la función enseñanza aprendizaje, gracias a la clara visión de pesadas administraciones edilicias, a la colaboración de los padres de familia y el dinamismo de los maestros. Cuenta con cuatro Centros de Pre-Primarias; dos estatales y dos particulares, tiene 15 Escuelas Primarias Oficiales y 5 Escuelas particulares; 2 Institutos de Educación Básica por Cooperativa; 3 Básicos Particulares; 3 Institutos de Estudios Diversificados de Perito Contador, Magisterio y Secretariado Comercial y Bachillerato en Ciencias y Letras por Madurez. Además tiene 4</p>
-------------------------	--

	<p>Academias de Mecanografía, 1 Academia de corte y confección, 1 Academia de Cultores de Belleza, 1 Centro de Computación, 2 Imprentas particulares, todo bajo la Supervisión Técnica Escolar No. 96-74 del Municipio de Ayutla. El 40% del Magisterio en Servicio tiene preparación universitaria.-</p>
--	---

	<p>4.4 Agencias de Salud.</p> <p>Para preservar la salud de los ayutlecos existen dos Dispensarios Oficiales, cuatro Dispensarios Privados y un Centro de Salud; el Municipio está cubierto por los programas de SNEM y APROFAM.- Existen en el municipio tres Laboratorios Dentales y una Clínica Odontológica, hay también diez farmacias y seis ventas de medicinas, así como cuatro clínicas médicas privadas. El servicio de agua potable y drenaje de la población funciona de manera regular y eficiente.-</p> <p>4.5 Vivienda... (tipos)</p> <p>Block. madera lámina Teja Terraza</p> <p>4.6 Turismo y Centros de Recreación:</p> <p>Gracias a sus vías de comunicación: Carretera del pacífico y Ferrocarriles de Guatemala, así como el magnífico Puente Internacional del</p>
--	---

concreto sobre el río Suchiate, denominado “Dr. Rodolfo Robles” Ciudad Tecún Umán es la puerta de entrada de Centroamérica; el número de turistas criollos y extranjeros afluyen en grandes cantidades, especialmente durante la Feria y Romería del Señor de las Tres Caídas que se celebra durante la primera semana de Cuaresma, solazándose con las bellas playas de los ríos Meléndrez y Suchiate y el Balneario de Ocós a 20 Kilómetros de distancia de la Cabecera Municipal, también posee excelentes canchas de fut-bol y basquet-bol, una sala de Cine, un Sistema privado de Cable-Visión y tres Discos Dance

4.7 **Transporte:**
Humano
triciclos
Mecánico: urbano y extraurbano

4.8 **Comunicación:**
Correos e internet
Entre las vías de comunicación Ayutla cuenta con la Carretera del pacífico y Ferrocarriles de Guatemala, así como el magnifico Puente Internacional del concreto sobre el río Suchiate, denominado “Dr. Rodolfo Robles” Ciudad Tecún Umán es la puerta de entrada de Centroamérica cuenta con: La Carretera Interamericana, que une a Guatemala con México. Caminos de terracería que comunica a las diferentes comunidades del municipio. Vía telefónica: a través de teléfonos públicos, comunitarios, privados, fax, correo electrónico.

4.9 **Grupos Religiosos:**
Entre los Grupos Religiosos tenemos: doctrinas Evangélicas, católicas, adventistas, mormonas, que se encuentran organizadas de

4.10 acuerdo con su respectivo credo.
Composición, Étnica: En su mayoría la población es de etnia ladina y hablan el idioma Castellano.

114
DIAGNÓSTICO DE PROBLEMAS

I. SECTOR COMUNIDAD

<p style="text-align: center;">PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR</p>	<p style="text-align: center;">FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS</p>	<p style="text-align: center;">SOLUCIONES QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS</p>
<p>1.- Falta de material didáctico y guías de apoyo sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos en la Escuela Oficial Rural Mixta Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos.</p> <p>2.- Muy poca información sobre los personajes fundadores o primeros pobladores del municipio.</p> <p>3.- Desconocimiento sobre los hechos históricos más relevantes del municipio de Ayutla</p> <p>4.- Falta de Centros de Recreación.</p> <p>5.- Mal estado de las vías de acceso.</p>	<p>1. Falta recursos Económicos para aplicar buenos hábitos de higiene en el manejo del agua y alimentos en escuela Oficial Rural Mixta de Aldea Santa Marta Meléndrez.</p> <p>2. Libros de información en mal estado.</p> <p>3. Falta de información.</p> <p>4. Falta de recursos financieros.</p> <p>5. Falta de</p>	<p>1. Gestionar para incrementar el presupuesto al sector sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez.</p> <p>2. Promover campañas de información sobre la historia del municipio de Ayutla.</p> <p>3. Promover campañas de información sobre la historia del municipio de Ayutla.</p> <p>4. Gestionar a Instituciones privadas y públicas los recursos financieros.</p> <p>5. Gestionar a la municipalidad</p>

	Mantenimiento.	
--	----------------	--

**CUADRO DE ANALISIS DE VIABILIDAD Y FACTIBILIDAD
I. SECTOR COMUNIDAD**

PROBLEMAS No. INDICADORES	Falta de la guía de aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua en los alimentos en la Escuela, Santa M Meléndrez.		Falta de conocimiento de los primeros pobladores		Desconocimiento sobre los hechos históricos más relevantes del municipio de Ayutla		Falta de Centros de Recreación		Mal estado de las vías de acceso	
	1		2		3		4		5	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1. ¿El proyecto a ejecutar será funcional?	X		X		X			X	X	
2. ¿Se dispone del recurso humano para la ejecución del proyecto?				X	X			X		X
3. ¿El proyecto a ejecutar cumple con los requisitos legales?				X	X			X		X
4. ¿El proyecto a ejecutar tendrá sostenibilidad?				X		X		X		X
5. ¿Se dispone de recursos financieros para la ejecución del proyecto?				X		X		X		X
6. ¿Se cuenta con la autorización del jefe de la institución para la ejecución del proyecto?	X		X		X		X		X	
7. ¿El proyecto a ejecutar tiene demanda?	X		X		X		X		X	
8. ¿Se dispone del tiempo necesario para ejecutar el proyecto?		X		X	X		X			X
9. ¿El proyecto a ejecutar se enmarca dentro de las necesidades prioritarias de las instituciones?	X		X		X				X	
10. ¿Se gestionara apoyo a Instituciones educativas para la ejecución del proyecto?				X		X		X		X
TOTAL	9	1	4	6	7	3	4	6	4	6
PRIORIDAD	1		3		2		4		5	

DESCRIPCION: Después de aplicado el cuadro de priorización, el problema 1 tiene prioridad 1. "Falta de material didáctico y guías de apoyo para los centros educativos del nivel primario.

II SECTOR DE LA INSTITUCION

AREA	INDICADOR
<p>1. Localización Geográfica</p>	<p>1.1 Ubicación: Ayutla, San Marcos.</p> <p>1.2 Vías de acceso: Cinta Asfáltica hacia Ruta nacional, carretera hacia Guatemala Carretera asfaltada de la cabecera municipal a la departamental. Carretera Internacional</p>
<p>2. Localización Administrativa</p>	<p>2.1 Tipo de Institución: Servicios educativos Ministerio de Educación.</p>
<p>3. Edificio</p>	<p>3.1 Edificio: El área de la institución es de 10metros x 20= 200 mts. Cuadrados.</p> <p>3.2 El estado de Conservación: Las instalaciones se encuentran en regular estado.</p> <p>3.3 Entre sus locales disponibles están: Área de atención al público.</p> <p>3.4 Condiciones y usos: El área de atención al público se encuentra en buenas condiciones y se utiliza para atender a docentes, padres de familia y público en general.</p>
<p>4. Ambiente y 5. equipamiento</p>	<p>5.1 El ambiente es agradable y cuenta con el equipo necesario para atención de los usuarios. (Computadoras, teléfono, fax, y muebles).</p> <p>5.2 Salones Específicos: No tiene.</p> <p>5.3 Oficinas: Cuenta con una oficina con el mobiliario adecuado a sus funciones.</p>

**DETECCION DE PROBLEMAS
II SECTOR INSTITUCIONAL**

PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCIONES QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Falta de información sobre Cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos. 2. Desconocimiento de los sucesos más relevantes de la institución. 3. Falta de ambientes Adecuados para capacitaciones. 4. Falta de talleres. 5. Falta de edificio propio. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Insuficiente fuentes Bibliográficas de Información 1. Falta de información. 2. Falta de recursos financieros. 3. Falta de recursos financieros. 4. Falta de recursos financieros. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Implementar Guía de Aprendizaje Sobre cuidados de los hábitos de Higiene, uso del agua y Cuidados de los alimentos 2. Promover campañas de información. 3. Gestionar ante las autoridades educativas los fondos necesarios para este rubro. 4. Agilización de la disponibilidad de fondos ante las autoridades educativas. 5. Gestionar ante las autoridades educativas los fondos para la construcción.

CUADRO DE ANALISIS DE VIABILIDAD Y FACTIBILIDAD

II SECTOR INSTITUCION

PROBLEMAS No. INDICADORES	Falta de información sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos.		Desconocimiento de los sucesos más relevantes de la institución.		Falta de ambientes adecuados para capacitaciones		Falta de talleres.		Falta de edificio propio	
	1		2		3		4		5	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1. ¿El proyecto a ejecutar será funcional?	X		x		X			X	X	
2. ¿Se dispone del recurso humano para la ejecución del proyecto?		x		x	X			X		X
3. ¿El proyecto a ejecutar cumple con los requisitos legales?	X			x	X			X		X
4. ¿El proyecto a ejecutar tendrá sostenibilidad?	X			x		X		X		X
5. ¿Se dispone de recursos financieros para la ejecución del proyecto?		x		x		X		X		X
6. ¿Se cuenta con la autorización del jefe de la institución para la ejecución del proyecto?	X		x		X		X		X	
7. ¿El proyecto a ejecutar tiene demanda?	X		x		X		X		X	
8. ¿Se dispone del tiempo necesario para ejecutar el proyecto?	x			x		X	X			X
9. ¿El proyecto a ejecutar se enmarca dentro de las necesidades prioritarias de las instituciones?	X		x		X		X		X	
10. ¿Se gestionará apoyo a instituciones educativas para la ejecución del proyecto?		x	x		X			X	X	
TOTAL	7	3	5	5	7	3	4	6	5	5
PRIORIDAD	1		4		2		3		5	

DESCRIPCION: Después de aplicado el cuadro de priorización, el problema 1, tiene prioridad 1.

III SECTOR FINANZAS

AREA	INDICADOR
<p>1. Fuentes de Financiamiento</p>	<p>1.1.Presupuesto de la Nación: El presupuesto de la supervisión de educación depende del MINEDUC.</p> <p>1.2.Servicios: Los servicios son educativos.</p> <p>1.3.Los servicios que presta la institución los siguientes: Capacitaciones, gestiones administrativas y educativas.</p> <p>1.4.Rentas: No tiene ninguna renta.</p> <p>1.5.Donaciones: Por lo regular no se reciben únicamente cuando hay proyectos.</p> <p>1.6.Costos:(Salarios) Presupuesto del MINEDUC.</p> <p>1.7.Materiales y Suministros: Los materiales y suministros que el MINEDUC, envía.</p> <p>1.8.Servicios Profesionales: Todos los Salarios son pagados por MINEDUC.</p> <p>1.9. Reparaciones y Construcciones: Las reparaciones siempre se efectúan y las construcciones son variadas.</p>

	<p>1.10. Mantenimiento: (cada cuánto) no se tienen fechas periódicas para efectuarlas, costeadas por MINEDUC.</p> <p>1.11. Servicios Generales: (electricidad, teléfono, agua... otros) no se cuenta con todos los servicios básicos.</p> <p>1.12. Control de Finanzas No se cuenta con finanzas directas.</p> <p>1.13 Disponibilidad de fondos: Los fondos anuales son aproximadamente Q40,000.00 o más por lo que se le hacen ampliaciones al presupuesto.</p> <p>Auditoría Interna y Externa: (cada cuánto lo realizan) la auditoría interna es mensual. La externa cuando la Contraloría General de Cuentas lo decide pertinente.</p> <p>Manejo de Libros Contables: (otros controles) se manejan los libros que son comunes tales como: Inventario Mayor, Balance y se manejan los libros de fuentes de Financiamiento.</p>
--	---

**DETECCION DE PROBLEMAS
III SECTOR FINANZAS**

PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCIONES QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS
<p>1. Insuficiencia del presupuesto de implementar en los centros Educativos una guía de aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos en la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez.</p> <p>2. Insuficiencia de materiales y suministros.</p> <p>3. Salarios inadecuados para los empleados de la institución.</p> <p>4. Falta disponibilidad de fondos dentro de la institución.</p> <p>5. Falta de ambiente adecuado para las oficinas.</p>	<p>1. Falta de recursos financieros sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos en la Escuela Oficial Rural Mixta Santa Marta Meléndrez.</p> <p>2. Falta de recursos financieros.</p> <p>3. Falta de recursos financieros.</p> <p>4. Falta de recursos financieros.</p> <p>5. Falta de recursos financieros.</p>	<p>1. Gestionar ante las autoridades el aumento de presupuesto a este sector sobre cuidados de los hábitos de higiene uso del agua y cuidados de los alimentos en la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez.</p> <p>2. Gestionar ante las autoridades del Ministerio de Educación los fondos de compra de materiales y suministros.</p> <p>3. Gestionar ante las autoridades del Ministerio de Educación los fondos necesarios para este rubro.</p> <p>4. Agilización de la disponibilidad de fondos ante las autoridades competentes.</p> <p>5. Gestión ante las autoridades de la institución.</p>

CUADRO DE ANALISIS DE VIABILIDAD Y FACTIBILIDAD III SECTOR FINANZAS

PROBLEMAS No. INDICADORES	Insuficiencia del presupuesto de implementar en los centros Educativos una guía de aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos aplicada a estudiantes en el área de ciencias naturales en la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla, S. M.		Insuficiencia de materiales y suministros .		Salarios inadecuados para los empleados de la institución		Falta disponibilidad de fondos dentro de la Institución.		Falta de ambiente adecuados para oficinas	
	1		2		3		4		5	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1. ¿El proyecto a ejecutar será funcional?	X		X			X		X		
2. ¿Se dispone del recurso humano para la ejecución del proyecto?		X	X		X			X		X
3. ¿El proyecto a ejecutar cumple con los requisitos legales?		X	X		X			X		X
4. ¿El proyecto a ejecutar tendrá sostenibilidad?		X		X	X		X			X
5. ¿Se dispone de recursos financieros para la ejecución del proyecto?		X		X		X		X		X
6. ¿Se cuenta con la autorización del jefe de la institución para la ejecución del proyecto?	X		X		X		X		X	
7. ¿El proyecto a ejecutar tiene demanda?	X		X		X		X		X	
8. ¿Se dispone del tiempo necesario para ejecutar el proyecto?		X		X		X	X			X
9. ¿El proyecto a ejecutar se enmarca dentro de las necesidades prioritarias de las instituciones?	X		X		X		X		X	
10. ¿Se gestionará apoyo a instituciones educativas para la ejecución del proyecto?	X		X		X		X		X	
TOTALES	5	5	7	3	7	3	6	4	5	5
PRIORIDAD	4		1		2		3		5	

DESCRIPCION: Después de aplicado el cuadro de priorización, el problema 2 tiene prioridad 1. Insuficiencia de materiales y suministros.

IV SECTOR RECURSOS HUMANOS.

AREA	INDICADOR
<p>1. Personal Operativo</p>	<p>1.1 Personal Operativo. La Institución no cuenta con personal operativo.</p> <p>1.2 Total de Trabajadores: (fijos e interinos) los fijos son los del renglón 011. Por contrato los del renglón 021 y 022. Personal interino no hay.</p> <p>1.3 Porcentaje de Personal que se incorpora o retira anualmente: por lo general se incorporan no se retiran. Únicamente cuando se jubilan.</p> <p>1.4 Tipos de trabajadores: Todos son Profesionales.</p> <p>1.5 Asistencia de Personal: por medio de libros: entrada y salida.</p> <p>1.6 Residencia del Personal: el personal en su mayoría reside en el área urbana.</p> <p>1.7 El horario en la institución es de: 8:00 a.m. a 16:30 p.m. Jornada única.</p>

<p>2. Personal Administrativo.</p>	<p>2.1. Formado por: Un Supervisor educativo.</p> <p>2.2. Horario y otros: El horario que corresponde es de 8:00 a.m. a 4:00 p.m.</p>
<p>3. Usuarios.</p>	<p>3.1. Cantidad de usuarios: El promedio es de 50 diariamente.</p> <p>3.2. Comportamiento anual de usuarios: normal.</p> <p>3.3. Situación Socioeconómica: Asisten diferentes clases sociales.</p>
<p>4. Personal de servicio.</p>	<p>4.1 Personal de Servicio: se cuenta con un empleado (Dentro de la institución).</p> <p>4.2 Total de laborantes: 1 persona</p> <p>4.3 Asistencia del personal: El personal asiste todos los días, pues es necesario mantener el orden y limpieza la Supervisión.</p> <p>4.4 Horario: Es de 8:00 a.m. a 4:00 p.m.</p>

**DETECCION DE PROBLEMAS
IV SECTOR RECURSOS HUMANOS**

PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCIONES QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS
<p>1. Falta de personal presupuestado sobre cuidados de los hábitos higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos</p> <p>2. Falta de constante capacitación al personal de la institución.</p> <p>3. Insuficiente personal operativo.</p> <p>4. Insuficiente personal administrativo.</p> <p>5. Insuficiencia de personal de servicio.</p>	<p>1. Falta de gestión ante el Ministerio de Educación para aplicar cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos en la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez.</p> <p>2. Falta de recursos financieros.</p> <p>3. Falta de recursos financieros.</p> <p>4. Falta de recursos financieros.</p> <p>5. Falta de recursos financieros.</p>	<p>1. Gestionar ante autoridades del Ministerio de Educación Recursos humanos que implementen técnicas de buenos hábitos de higiene.</p> <p>2. Solicitar capacitación para el personal docente ante autoridades del Ministerio de Educación.</p> <p>3. Gestionar ante las autoridades del Ministerio de Educación para el aumento de presupuesto.</p> <p>4. Gestionar ante las autoridades del Ministerio de Educación para el aumento de presupuesto.</p> <p>5. Gestionar ante las autoridades del Ministerio de Educación para el aumento del presupuesto.</p>

**CUADRO DE ANALISIS DE VIABILIDAD Y FACTIBILIDAD
IV SECTOR RECURSOS HUMANOS**

PROBLEMAS No. INDICADORES	Falta de personal presupuestado sobre cuidados uso del agua y alimentos.		Falta de constante Capacitación al personal de institución		Insuficiente personal operativo.		Insuficiente personal administrativo		Insuficiente personal de servicio	
	1		2		3		4		5	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1. ¿El proyecto a ejecutar será funcional?	X		X			X		X		
2. ¿Se dispone del recurso humano para la ejecución del proyecto?	X		X		X			X		X
3. ¿El proyecto a ejecutar cumple con los requisitos legales?	X		X		X			X		X
4. ¿El proyecto a ejecutar tendrá sostenibilidad?		X		X	X		X			X
5. ¿Se dispone de recursos financieros para la ejecución del proyecto?		X		X		X		X		X
6. ¿Se cuenta con la autorización del jefe de la institución para la ejecución del proyecto?	X		X		X		X		X	
7. ¿El proyecto a ejecutar tiene demanda?	X		X		X		X		X	
8. ¿Se dispone del tiempo necesario para ejecutar el proyecto?		X		X		X	X			X
9. ¿El proyecto a ejecutar se enmarca dentro de las necesidades prioritarias de las instituciones?	X		X		X		X		X	
10. ¿Se gestionará apoyo a instituciones educativas para la ejecución del proyecto?	X			X		X	X		X	
TOTAL	7	3	6	4	6	4	6	4	5	5
PRIORIDAD	1		2		3		4		5	

DESCRIPCION: Después de aplicado el cuadro de priorización, el problema 1 tiene prioridad 1. Falta de personal presupuestado.

V SECTOR CURRICULUM

AREA	INDICADOR
1. Plan de Estudios y Servicios	<p>1.1 Área que atiende: Técnica Administrativa.</p> <p>1.2 Programas especiales: Educación e infraestructura.</p> <p>1.3 Actividades Curriculares: A los docentes, alumnos y padres de familia impartiendo conferencias y capacitaciones impartidas por docentes.</p> <p>1.4 Acciones que realiza: Proyectos Educativos para un mejor ambiente.</p> <p>1.5 Procesos productivos: los procesos productivos que se generan son puramente educativos.</p>
2. Material Didáctico	<p>2.1 Número de empleados que utilizan textos. Dependiendo de cada coordinador de oficina.</p> <p>2.2 Tipo de Texto que Utiliza: utiliza la Legislación Educativa y texto para capacitaciones.</p> <p>2.3 Materia y materiales utilizados: Papel bond (Carta, oficio), tinta para impresora, cinta para máquina de escribir, lapiceros y lápices.</p> <p>2.4 Fuentes de Obtención de los materiales. A través del presupuesto que designa el MINEDUC.</p>
3. Métodos, Técnicas y procedimientos	<p>3.1 Metodología utilizada por los docentes: Extracurriculares donde pueden poner en práctica lo aprendido dentro de los salones de clases.</p> <p>3.2 Tipo de Técnicas utilizadas: Participativa.</p>
4. Evaluación	<p>4.1. Controles de calidad (eficiencia y eficacia) Control estricto sobre los resultados sobre objetivos.</p>

**DETECCION DE PROBLEMAS
V SECTOR CURRICULUM**

PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCIONES QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS
<p>1. Falta de Guías sobre cuidados de los hábitos de Higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos.</p>	<p>No existe personal encargado de la elaboración de guías sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos</p>	<p>Elaboración de la guía de aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene uso del agua y cuidados de los Alimentos.</p>
<p>2. Falta de cobertura en el área de educación a la población.</p>	<p>No cuenta con centros educativos para cada una de las comunidades que conforman el municipio.</p>	<p>Creación de centros educativos en cada una de las comunidades del municipio.</p>
<p>3. Proyectos educativos sin cobertura.</p>	<p>No se le da la cobertura a los proyectos que funcionan dentro de la Institución.</p>	<p>Evaluar los proyectos educativos de cada una de las escuelas que funcionan en el municipio.</p>
<p>4. Falta de actividades productivas en las escuelas que motiven a la Elaboración de rincones de aprendizaje.</p>	<p>No se cuenta con otras actividades que genere ayuda por parte de Coordinación Educativa.</p>	<p>Crear más actividades productivas para la Coordinación Educativa y Escuelas primarias.</p>

CUADRO DE ANALISIS DE VIABILIDAD Y FACTIBILIDAD V SECTOR CURRICULUM

PROBLEMAS No. INDICADORES	Falta de guías didácticas sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos.		Falta de cobertura en el área de educación a la población		Proyectos educativos sin cobertura		Falta de actividades productivas de las escuelas hacia los rincones de aprendizaje	
	1		2		3		4	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1. ¿El proyecto a ejecutar será funcional?	X		X			X		X
2. ¿Se dispone del recurso humano para la ejecución del proyecto?	X		X		X			X
3. ¿El proyecto a ejecutar cumple con los requisitos legales?	X		X		X			X
4. ¿El proyecto a ejecutar tendrá sostenibilidad?		X		X	X		X	
5. ¿Se dispone de recursos financieros para la ejecución del proyecto?		X		X		X		X
6. ¿Se cuenta con la autorización del jefe de la institución para la ejecución del proyecto?	X		X		X		X	
7. ¿El proyecto a ejecutar tiene demanda?	X		X		X		X	
8. ¿Se dispone del tiempo necesario para ejecutar el proyecto?		X		X		X	X	
9. ¿El proyecto a ejecutar se enmarca dentro de las necesidades prioritarias de las instituciones?	X		X		X		X	
10. ¿Se gestionará apoyo a instituciones educativas para la ejecución del proyecto?	X			X		X		X
TOTAL	7	3	6	4	6	4	5	5
PRIORIDAD	1		2		3		4	

DESCRIPCION: Después de aplicado el cuadro de priorización, el problema 1 tiene prioridad 1. Falta de Guías para aplicar buenos hábitos de higiene en el manejo del agua y alimentos.

VI SECTOR ADMINISTRATIVO

AREA	INDICADOR
1. Planeamiento.	<p>1.1 Tipo de planes: (corto, mediano y largo plazo) La Supervisión Educativa de Ayutla, San Marcos, solamente utiliza planificación para las actividades educativas.</p> <p>1.2 Elementos de los planes: Asignación de rubros (partidas presupuestarias).</p> <p>1.3 Forma de implementar los planes: Ampliación presupuestaria por el alza en los ingresos.</p> <p>1.4 Bases de los planes (políticas, estrategias, objetivos y actividades) Son de acuerdo a las necesidades que existen en el municipio.</p> <p>1.5 Planes de contingencia: El único ha sido el plan de emergencias contra desastres.</p>
2. Organización.	<p>2.1 Niveles Jerárquicos de Organización: La Supervisión Educativa de Catarina, San Marcos se organiza de la siguiente manera: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Coordinador Técnico Administrativo. </p>
	<p>2.1. Organigrama</p> <p>2.2. Función a cargo o nivel: Existencia de manuales de funciones: existen en la institución.</p>

	<p>2.3. Régimen de trabajo: Régimen de trabajo: en la institución existe democracia, el Coordinador Técnico Administrativo y las personas que trabajan en el sector, todos realizan su trabajo en equipo, siempre de acuerdo a las reglas.</p>
<p>3. Coordinación</p>	<p>3.1 Existencia o no de informativos internos: Si hay periódicamente.</p> <p>3.2 Existencia o no de Carteleras: Sólo para área urbana y rural.</p> <p>3.3 Tipos de comunicación: Escrita, telefónica, vía fax y verbal.</p> <p>3.4 Periodicidad de reuniones técnicas de personal: Se dan y al año se realizan 30 aproximadamente.</p>
<p>4. Control</p>	<p>4.1 Control: Normas de control: se dan periódicamente en cada oficina por directores de establecimientos.</p> <p>4.2 Registro de Asistencia Si hay por medio de libros: entrada y salida.</p> <p>4.3 Evaluación del Personal: al solicitar trabajo y en cambios de personal.</p> <p>4.4 Inventario de actividades realizadas:</p>

	<p>existen y son planificadas anualmente.</p> <p>4.5 Actualización de inventarios físicos de la institución: Se realizan anualmente.</p> <p>4.6 Elaboración de expedientes administrativos: Existen archivos.</p>
<p>5. Supervisión</p>	<p>5.1 Mecanismos de Supervisión: Visitas a establecimientos periódicamente, observando: el orden, la puntualidad y eficiencia de cada docente.</p> <p>5.2 Periodicidad de supervisiones: Hay una supervisión cada mes.</p> <p>5.3 Personal encargado de la supervisión: Supervisor educativo.</p> <p>5.4 Tipo de Supervisión: Observación de labores, aplicación de planes y entrevistas por si existe una queja de parte de los usuarios. (Periódicamente).</p> <p>5.5 Instrumentos de Supervisión: Observación, entrevistas, formularios.</p>

**DETECCION DE PROBLEMAS
VI SECTOR ADMINISTRATIVO**

PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCIONES QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS
<p>1. Falta de planificación a mediano y largo plazo sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidado de los alimentos en la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez.</p> <p>2. Falta de personal informativo.</p> <p>3. Planeación aplicada solo a la economía de los establecimientos educativos.</p> <p>4. No lleva control interno de los directores y docentes.</p>	<p>La planificación solo es designada a proyectos de ejecución a corto plazo incluye en el manejo de agua y alimentos.</p> <p>No se cuenta con una persona encargada de dar información a las personas que visitan la Supervisión Educativa.</p> <p>Los planes solo son aplicados al área económica de los establecimientos.</p> <p>No se lleva un registro de la hora de entrada y de salida de los directores y docentes.</p>	<p>Que los Supervisores den seguimiento a los proyectos planificados dando charlas, capacitaciones y talleres para los buenos hábitos de higiene en el manejo del agua y los alimentos.</p> <p>Contratar una secretaria.</p> <p>Llevar un control de los planes que son elaborados en los establecimientos educativos y darle seguimiento a los mismos.</p> <p>Establecer instrumentos de control para verificar el cumplimiento de las obligaciones de cada uno de los directores y docentes.</p>

**CUADRO DE ANALISIS DE VIABILIDAD Y FACTIBILIDAD
VI SECTOR ADMINISTRATIVO**

PROBLEMAS	Falta de planificación a mediano y largo plazo para aplicar una guía de aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos en la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez.		Falta de personal informativo.		Planeación aplicada solo a la economía de los establecimientos educativos.		No lleva control interno de los directores y docentes.	
	No.							
	INDICADORES							
	1		2		3		4	
	SI	NO	S I	NO	SI	NO	SI	NO
1. ¿El proyecto a ejecutar será funcional?	X		X			X		X
2. ¿Se dispone del recurso humano para la ejecución del proyecto?	X		X		X			X
3. ¿El proyecto a ejecutar cumple con los requisitos legales?	X		X		X			X
4. ¿El proyecto a ejecutar tendrá sostenibilidad?		X		X		X		X
5. ¿Se dispone de recursos financieros para la ejecución del proyecto?		X		X		X		X
6. ¿Se cuenta con la autorización del jefe de la institución para la ejecución del proyecto?	X		X		X		X	
7. ¿El proyecto a ejecutar tiene demanda?	X		X		X		X	
8. ¿Se dispone del tiempo necesario para ejecutar el proyecto?		X		X		X	X	
9. ¿El proyecto a ejecutar se enmarca dentro de las necesidades prioritarias de las instituciones?	X		X		X		X	
10. ¿Se gestionará apoyo a instituciones educativas para la ejecución del proyecto?	X			X		X		X
TOTAL	7	3	6	4	5	5	5	6
PRIORIDAD	1		2		3		4	

DESCRIPCION: Después de aplicado el cuadro de priorización, el problema 1 tiene prioridad. Planificación a mediano y largo plazo.

VII SECTOR DE RELACIONES

AREA	INDICADOR
<p>1. Institución Usuarios</p>	<p>1.1. Institución-Usuarios. Estado, forma de atención a los usuarios: la atención que se les presta a los usuarios va de acuerdo a sus necesidades que tienen cada uno dentro de la institución.</p> <p>1.2. Intercambios Deportivos: Se dan internamente entre los establecimientos educativos y otros sectores.</p> <p>1.3. Actividades Sociales (fiestas, ferias...) Las actividades que se celebran dentro de la institución son: Día del Cariño, Día de la Madre, Día del Padre, Día del Maestro, El 15 de Septiembre, Feria titular.</p> <p>1.4. Actividades Culturales: Siendo la Supervisión una institución educativa de la comunidad de Ayutla, coordina todas las actividades culturales dentro del sector educativo siempre con apoyo de otras instituciones.</p> <p>1.5. Actividades Académicas: A los empleados de la institución y habitantes de algunas comunidades se les proporciona seminarios, conferencias, capacitaciones impartidas por personas capacitadas en su ramo. (Sólo que es esporádico).</p>

<p>2. Institución con otras</p>	<p>2.1. Institución con otras Instituciones: Cooperación: Siempre se da por parte de esta institución, ya que se mantienen buenas relaciones.</p> <p>2.2. Culturales: esta institución apoya todas las noches culturales de la feria titular del municipio.</p>
<p>3. Institución con la comunidad</p>	<p>3.1. Institución con la Comunidad: Con agencias locales y nacionales (municipales y otros). La institución se relaciona con agencias bancarias e instituciones de otras coordinaciones vecinas y del departamento.</p> <p>3.2. Asociaciones Locales (clubes y otros): La Supervisión Educativa trabaja con los Comités organizados (COCODES y Alcaldías auxiliares de las diferentes comunidades del área rural).</p> <p>3.3. Proyección: La institución se da a conocer ante la comunidad en las diferentes gestiones de infraestructura educativa necesaria para el desarrollo de las comunidades y con el servicio que presta.</p> <p>3.4. Extensión: Área Urbana y rural.</p>

**DETECCION DE PROBLEMAS
VII SECTOR DE RELACIONES**

PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCIONES QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS
<p>1. No existe proyección hacia todas las comunidades por parte de la Supervisión para aplicar técnicas que cuiden la salud de los estudiantes en el uso de agua y los alimentos.</p>	<p>El municipio es muy extenso y los materiales y suministros escasos los que afecta mantener cuidados de los hábitos de higiene para cuidar la salud.</p>	<p>Solicitar aumento de Presupuesto ante las autoridades Municipales y Educativas que beneficien a la población uso del agua y los alimentos.</p>
<p>2. No se planifican actividades Deportivas por la Supervisión Educativa.</p>	<p>La Supervisión Educativa no planifica actividades de convivencia deportiva.</p>	<p>Planificar actividades de convivencia, social, deportiva y cultural.</p>
<p>3. Falta de cobertura a las comunidades más lejanas.</p>	<p>Vías de acceso en Malas condiciones.</p>	<p>Solicitar a la municipalidad maquinaria pesada para abrir brechas o veredas en mejores condiciones para la población.</p>
<p>4. Falta de agencias locales que colaboren con la Supervisión Educativa.</p>	<p>Poca inversión en el municipio.</p>	<p>Incentivar a la comunidad para que colaboren con la Supervisión Educativa</p>

**CUADRO DE ANALISIS DE VIABILIDAD Y FACTIBILIDAD
VII SECTOR DE RELACIONES**

PROBLEMAS No. INDICADORES	No existe proyección todas las comunidades parte de la Supervi para aplicar técnicas que cuiden la salud de los estudiantes en el manejo del agua y alimentos.		No se planifican actividades deportivas de parte de la Coordinación Técnica Administrativa		Falta de cobertura a las comunidades más lejanas		Falta de agencias locales que colaboren con la Coordinación Técnica Administrativa.	
	1		2		3		4	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1. ¿El proyecto a ejecutar será funcional?	X		X			X		X
2. ¿Se dispone del recurso humano para la ejecución del proyecto?	X		X		X			X
3. ¿El proyecto a ejecutar cumple con los requisitos legales?	X		X		X			X
4. ¿El proyecto a ejecutar tendrá sostenibilidad?		X		X		X		X
5. ¿Se dispone de recursos financieros para la ejecución del proyecto?		X		X		X		X
6. ¿Se cuenta con la autorización del jefe de la institución para la ejecución del proyecto?	X		X		X		X	
7. ¿El proyecto a ejecutar tiene demanda?	X		X		X		X	
8. ¿Se dispone del tiempo necesario para ejecutar el proyecto?		X		X		X	X	
9. ¿El proyecto a ejecutar se enmarca dentro de las necesidades prioritarias de las instituciones?	X		X		X		X	
10. ¿Se gestionará apoyo a instituciones educativas para la ejecución del proyecto?	X			X		X		X
TOTAL	7	3	6	4	5	5	4	6
PRIORIDAD	1		2		3		4	

DESCRIPCION: Después de aplicado el cuadro de priorización, el problema 1 tiene prioridad 1. No existe proyección hacia todas las comunidades por parte de la supervisión educativa..

VIII SECTOR FILOSOFICO, POLITICO, LEGAL

AREA	INDICADOR
1. Filosofía de la Institución	<p>Prestar un buen servicio a la comunidad y mantener buenas relaciones con otras instituciones.</p> <p>Visión: A través de un proceso de gestión planificada y organizada, lograr para Catarina la infraestructura educativa que se necesita para el desarrollo de todos sus habitantes.</p> <p>Misión: Servir a toda la población con honestidad y capacidad para promover un desarrollo más humano.</p>
2. Políticas de la Institución	<p>Objetivos: Gestionar la mayor cantidad de proyectos educativos para promover el desarrollo educativo, social, cultural, económico, productivo y de infraestructura física.</p> <p>Promover una participación y comunicación abierta entre autoridades educativas, municipales y la población urbana y rural, así como los COCODES (Concejo Comunitario de Desarrollo).</p>
3. Aspectos Legales	<p>Aspectos Legales. Con respaldo de la Legislación Educativa.</p> <p>Marco Legal que abarca la institución (leyes generales, acuerdos, reglamentos, otros).</p> <p>Leyes: Leyes que abarcan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Legislación Educativa. ✓ Ley General de Descentralización y su reglamento Decreto No. <ul style="list-style-type: none"> • 14-2,002. ✓ Ley de los Consejos de Desarrollo Urbano y Rural y su reglamento. Decreto No.11-2,002. <ul style="list-style-type: none"> • ✓ Código de Trabajo y la Constitución Política de la República. <p>Acuerdos: existen acuerdos con diferentes asociaciones de la comunidad.</p>

DETECCION DE PROBLEMAS
VIII SECTOR FILOSOFICO, POLITICO Y LEGAL

PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCIONES QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS
<p>1. Los servicios que presta la coordinación educativa son gratuitos por lo tanto no cuentan con los recursos para implementación de una guía aprendizaje.</p> <p>2. Desinterés de la población por las políticas educativas.</p> <p>3. Desconocimiento de las leyes educativas.</p>	<p>Falta de recursos económicos en la Supervisión Educativa Para distribución de materia didáctico para charlas, capacitaciones y talleres para la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez</p> <p>Analfabetismo en la población.</p> <p>Desinterés por parte de la población y desconocimiento de las leyes educativas nacionales.</p>	<p>Gestionar al Ministerio de Educación ampliación de presupuesto para compra de materiales y recursos de Aprendizaje para el conocimiento del uso del agua y alimentos</p> <p>Planificar actividades de participación ciudadana en las cuales se les dé a conocer las políticas educativas.</p> <p>Elaboración talleres en los cuales se les dé a conocer las leyes educativas.</p>

CUADRO DE ANALISIS DE VIABILIDAD Y FACTIBILIDAD

VIII SECTOR FILOSOFICO, POLITICO Y LEGAL

PROBLEMAS No. INDICADORES	Los servicios que presta coordinación educativa gratuitos por lo tanto no cuentan con los recurso para implementación de guía de aprendizaje.		Desinterés de la población por las políticas educativas		Desconocimiento de las leyes educativas	
	1		2		3	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1. ¿El proyecto a ejecutar será funcional?	X		X			X
2. ¿Se dispone del recurso humano para la ejecución del proyecto?	X		X		X	
3. ¿El proyecto a ejecutar cumple con los requisitos legales?	X		X		X	
4. ¿El proyecto a ejecutar tendrá sostenibilidad?		X		X		X
5. ¿Se dispone de recursos financieros para la ejecución del proyecto?		X		X		X
6. ¿Se cuenta con la autorización del jefe de la institución para la ejecución del proyecto?	X		X		X	
7. ¿El proyecto a ejecutar tiene demanda?	X		X		X	
8. ¿Se dispone del tiempo necesario para ejecutar el proyecto?		X		X		X
9. ¿El proyecto a ejecutar se enmarca dentro de las necesidades prioritarias de las Instituciones?	X		X		X	
10. ¿Se gestionará apoyo a instituciones educativas para la ejecución del proyecto?	X			X		X
TOTAL	7	3	6	4	5	5
PRIORIDAD	1		2		3	

DESCRIPCION: Después de aplicado el cuadro de priorización, el problema 1 tiene prioridad 1. La población no paga los servicios educativos prestados.

SUPERVISIÓN EDUCATIVA
AYUTLA, SAN MARCOS

Ayutla, octubre 2,014

Licenciado:Oscar Osvaldo Cerna Vidal
Asesor de Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-
Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Estimado Licenciado:

Reciba un cordial y atento saludo, desando a la vez, éxitos en sus labores Educativas.

El objeto de la presente es para hacerle de su conocimiento que el estudiante: **Elmer Uriel Maldonado Rivera**. con carné: **200820280** de la carrera de **Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa**, hizo entrega de la Guía de aprendizaje cuidados de los **hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos**, Producto del Ejercicio Profesional Supervisado que realizó en esta Institución Beneficiada.

Por lo que dicha herramienta será de beneficio para la población estudiantil de la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla San Marcos.

Agradeciendo de manera especial el apoyo a esta institución educativa me suscribo.

(f) _____
PEM. Elmer Uriel Maldonado Rivera
Supervisor Educativo
Ayutla, San Marcos.

Santa Marta Meléndrez, Ayutla, S. M. octubre de 2014

Lic.
Oscar Osvaldo Cerna Vidal
Asesor de Estudio Profesional Supervisado
Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

CONSTANCIA

Se hace constar por este medio que: **Elmer Uriel Maldonado Rivera**, con carné: **200820280** estudiante de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, con sede en Catarina, San Marcos, quien realizó su Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa en la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, de este municipio, agradeciéndole el aporte a esta Institución, manifestó a la vez, que participó en el Proyecto con responsabilidad en las diferentes actividades que desarrolló.

Y para los usos legales que al interesado convenga, se extiende, firma y sella la presente a los siete días del mes de octubre del año dos mil catorce.

PEM. Vielman Israel Pérez Tovar
Director EORM Santa Marta Meléndrez,
Ayutla, San Marcos.

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Departamento de pedagogía



Ayutla, octubre de 2014

PEM: Elmer Uriel Maldonado Rivera
Supervisor Educativo
Ayutla, San Marcos.
Distinguido Supervisor

Con todo respeto me dirijo a usted deseándole éxitos en sus labores profesionales.

El motivo de la presente es para manifestarle mi agradecimiento por el apoyo que se me ha brindado en la realización del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS) de parte de usted y la institución educativa que tan dignamente administra.

Por éste medio participo a usted para que el día 07 de octubre del presente año a las 12:30 pm. en la Dirección de la Escuela Oficial Rural Mixta, de aldea Santa Marta Meléndrez, de este municipio, el Director de la escuela y docentes de cuarto a sexto grado primaria, con el fin de socializar los contenidos de la Guía de aprendizaje sobre cuidados de los **hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos**, para estudiantes del nivel primario, el cual es producto de mi Ejercicio Profesional Supervisado.

Agradeciéndolo anticipadamente su presencia, me es grato suscribirme.

Atentamente.

(f) _____
PEM. Elmer Uriel Maldonado Rivera
EPS de Lic. en Pedagogía y Admon. Educativa

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Departamento de pedagogía



PEM. Vielman Israel Pérez Tovar
Director de la EORM aldea Santa Marta Meléndrez
Ayutla, San Marcos

Distinguido Director:

Con todo respeto me dirijo a usted deseándole éxitos en sus labores administrativas.

El motivo de la presente es para manifestarle mi agradecimiento por el apoyo que se me ha brindado en la realización del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS) .

Por este medio participo a usted, para que el día 07 de octubre a las 12:30 P.M en la dirección que está a su digno cargo, tendremos una reunión de trabajo con el Supervisora Educativa y docentes del nivel primario; para socializar los contenidos de la Guía de aprendizaje sobre cuidados de los **hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos**, para los estudiantes del nivel primario; el cual es producto de mi Ejercicio Profesional Supervisado.

Agradeciendo anticipadamente su presencia, me es grato suscribirme.

Atentamente.

(f) _____
PEM. Elmer Uriel Maldonado Rivera
EPS de Lic. en Pedagogía y Admon. Educativa

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Departamento de pedagogía
Id y Enseñad a todos.



A:

Docentes de cuarto a sexto grado primaria
EORM aldea Santa Marta Meléndrez,
Ayutla, San Marcos

Distinguidos Docentes:

Con todo respeto me dirijo a usted, deseándole éxitos en sus labores educativas.

El motivo de la presente es para manifestarle mi agradecimiento por el apoyo que me ha brindado en la realización del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS).

Por este medio, participo a usted para que el día 07 de octubre a las 12:30 P.M en la Dirección de la EORM en donde ustedes laboran, cabecera municipal de Ayutla, San Marcos, donde tendremos una reunión de trabajo, con el Supervisor Educativo, el director antes mencionado y docente del nivel primario, con el fin de socializar los contenidos de la Guía de aprendizaje, sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos; para los estudiantes del nivel primario; el cual es producto de mi Ejercicio Profesional Supervisado.

Agradeciéndolo anticipadamente su presencia, me es grato suscribirme.

Atentamente,

(f) _____
PEM. Elmer Uriel Maldonado Rivera
EPS de Lic. en Pedagogía y Admon. Educativa

Universidad de San Carlos de Guatemala

Facultad de Humanidades
Departamento de Pedagogía



ENTREVISTA AL JEFE DE LA INSTITUCIÓN BENEFICIADA.

Señora Supervisora:

Instrucciones: Conteste las siguientes preguntas.

1. ¿Qué Filosofía utiliza la Institución que usted dirige?
 - “Servir a toda la población con honestidad y capacidad para promover un desarrollo más humano”
 - “A través de un proceso de gestión planificada y organizada, lograr para Ayutla la infraestructura educativa que necesita para el desarrollo de todos sus habitantes”.

2. ¿Sobre qué principios se basa como jefe para lograr una buena administración educativa?

Una buena organización del personal, planeación en las actividades, un buen control de mando, equidad entre los docentes y usuarios de la institución, ejecución y evaluación, orden, estabilidad del personal, disciplina.

3. ¿Cómo está representada su Personería Jurídica?

Según los establecido por la Legislación Educativa.

4. ¿Cuál es el marco legal que abarca la Institución?

Constitución Política de la República, Legislación Educativa.

5. ¿Cuáles estrategias utiliza como jefe dentro de la Institución?

Reuniones periódicas con el personal docente, buena atención a los usuarios, buenas relaciones humanas, comunicación con la comunidad para la realización de proyectos, ayudas y otros.

6. ¿Con qué Instituciones se relaciona la Supervisión Educativa?

Dirección Departamental de Educación y las Oficinas que la integran, FONAPAZ, Consejo de Desarrollo Departamental, FIS, Municipalidad, Ministerio de Educación y otras.

7. ¿Qué tipo de comunicación existe con las instituciones nombradas?

Comunicación cruzada, en forma oral y escrita.

8. ¿Qué clases de compromisos, alianzas estratégicas, ayudas y servicios existen con otras instituciones?

De trabajo para bienestar de la comunidad educativa del sector.

9. ¿A quiénes recurre en la toma de decisiones?

Depende de la situación a solucionar, Director Departamental, directores, o docentes.

10. ¿Qué perfiles considera usted que debe requerir un empleado en la institución?

Contar con capacidad en sus funciones, ser honesto, tener buenas relaciones humanas, una buena presentación, responsabilidad en el trabajo, puntualidad, ser una persona culta y eficiente.

CUESTIONARIO A: DOCENTES

Instrucciones: Marque con la X la opción que usted considere correcta.

1. ¿Considera que la Supervisión Educativa cumple con sus funciones de acuerdo a las leyes y reglamentos establecidos?

SI _____ NO _____

2. ¿Existen buenas relaciones humanas con sus compañeros?

SI _____ NO _____

3. ¿Ha recibido capacitaciones constantes sobre relaciones humanas en la Supervisión Educativa?

SI _____ NO _____

4. ¿Considera que las instalaciones de esta institución son adecuadas para brindar un buen servicio a los usuarios?

SI _____ NO _____

5. ¿Usted colabora con la Supervisión Educativa como integrante de la comunidad educativa?

SI _____ NO _____

6. ¿Mantiene buenas relaciones laborales con el jefe de esta Institución?

SI _____ NO _____

7. ¿Se siente bien de ser parte de esta Institución?

SI _____ NO _____

8. ¿Le brindan todas sus prestaciones de acuerdo a la ley?

SI _____ NO _____

9. ¿Considera que hay discriminación de parte de los integrantes de esta Institución hacia los usuarios?

SI _____ NO _____

10. ¿Los empleados de esta Institución participan en actividades planificadas con la comunidad?

SI _____ NO _____

ENTREVISTA A USUARIOS

Instrucciones: Marque con la X la opción que usted considere correcta.

1. ¿Considera que la Supervisión Educativa cumple con sus funciones?

SI _____ NO _____

2. ¿Está de acuerdo que los recursos sean bien invertidos?

SI _____ NO _____

3. ¿Cree usted que el servicio que presta esta Institución debe mejorar?

SI _____ NO _____

4. ¿Considera que las instalaciones de esta Institución son adecuadas a las necesidades de los usuarios?

SI _____ NO _____

5. ¿Usted colabora con la Supervisión Educativa?

SI _____ NO _____

6. ¿Conoce al Supervisor Educativo?

SI _____

NO _____

7. ¿Ha visto cambios en las actividades educativas?

SI _____

NO _____

8. ¿La atención que le brindaron fue la adecuada?

SI _____

NO _____

9. ¿Considera que hay discriminación de parte de los empleados a los usuarios?

SI _____

NO _____

10. ¿Pudo observar si entre los empleados existe armonía?

SI _____

NO _____

ANEXOS

ANEXO 1

ENCUESTA A ALUMNOS

Estimado estudiante muy respetuosamente se le solicita su colaboración para responder el siguiente instrumento, que está siendo utilizado para la investigación de campo de la Tesis titulada Guía de Aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos, aplicada a estudiantes en el área de Ciencias Naturales de la Escuela Oficial Rural Mixta, de Santa Marta Meléndrez, como trabajo previo al grado de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Universidad de San Carlos de Guatemala en la Facultad de Humanidades.

1. ¿Le gustaría a usted conocer ampliamente temas de higiene en el manejo del agua y alimentos?

SI _____

NO _____

2. ¿Reciben sus papás orientación por parte del instituto para atender lo relacionado con temas de higiene?

SI _____

NO _____

3. ¿Consulta a algunos compañeros o docentes sobre temas relacionados al área de Ciencias Naturales?

SI _____

NO _____

4. ¿Tiene alguna importancia para usted la aplicación de buenos hábitos de higiene en el manejo del agua y alimentos?

SI _____

NO _____

5. ¿Le han explicado sus docentes sobre los beneficios que obtendrá en su aprendizaje el práctica buenos hábitos de higiene?

SI _____

NO _____

6. ¿Cree usted que el tema de los buenos hábitos de higiene le ayudará a enriquecer sus conocimientos?

SI _____

NO _____

7. ¿Cree usted que aprender sobre la importancia de la higiene, nos ayuda a conservar una buena salud?

SI _____

NO _____

8. ¿Le explican sus docentes cuál es el proceso para conservar buenos una buena salud personal?

SI _____

NO _____

9. Le orientan sus docentes cómo deben consumir los alimentos?

SI _____

NO _____

10. ¿Le han explicado sus docentes acerca de las enfermedades gastrointestinales que causan los alimentos contaminados?

SI _____

NO _____

ANEXO 2

ENCUESTA A DOCENTES EN SERVICIO

Estimado docente muy respetuosamente se le solicita su colaboración para responder el siguiente instrumento, que está siendo utilizado para la investigación de campo de la Tesis titulada Guía de Aprendizaje sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos, aplicada a estudiantes en el área de Ciencias Naturales de la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos, como trabajo previo al grado de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Universidad de San Carlos de Guatemala en la Facultad de Humanidades.

1. ¿Los planes y programas de la educación, incluyen temas de buenos hábitos de higiene?

SI _____ NO _____

2. ¿Las campañas de hábitos de higiene están dirigidas a formar valores en educación para conservar nuestra salud?

SI _____ NO _____

3. ¿Los contenidos desarrollados en su función educativa, están vinculados al grado de escolaridad de los jóvenes?

SI _____ NO _____

4. ¿Los planes generales de la educación, incluyen actividades específicas para orientar en educación sobre la importancia que tiene el practicar buenos hábitos alimenticios a los educandos?

SI _____ NO _____

5. ¿Apoyan las autoridades educativas las acciones de salud planificadas por los establecimientos?

SI _____ NO _____

6. ¿Ha abordado alguna vez el tema de las consecuencias que pueden tener el consumir alimentos contaminados con sus alumnos?

SI _____ NO _____

7. ¿Considera que es atribución del docente educar con los temas relacionados a la salud de los estudiantes?

SI _____ NO _____

8. ¿Considera que los temas de del manejo del agua y alimentos deben constituir un proceso permanente en el currículum de la educación de los Jóvenes?

SI _____ NO _____

9. ¿Se han creado actitudes comprensivas hacia los estudiantes en sus diferentes manifestaciones en el nivel primario?

SI _____ NO _____

10. ¿Considera que es necesario que los jóvenes conozcan los beneficios que tienen las plantas medicinales?

SI _____ NO _____

ANEXO 3

ENCUESTA A PADRES DE FAMILIA

Estimado Padre de Familia muy respetuosamente se le solicita su colaboración para responder el siguiente instrumento, que está siendo utilizado para la investigación de campo de la Tesis titulada Guía de Aprendizaje, sobre cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos, aplicada a estudiantes en el área de Ciencias Naturales de la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, como trabajo previo al grado de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Universidad de San Carlos de Guatemala en la Facultad de Humanidades.

1. ¿Está de acuerdo en recibir orientación sobre hábitos de higiene?

SI _____ NO _____

2. ¿Ha recibido orientación por parte del Instituto para atender lo relacionado con la educación higiénica de sus hijos?

SI _____ NO _____

3. ¿Cree usted que la falta de interés del padre de familia influye directamente en el aprendizaje del estudiante?

SI _____ NO _____

4. ¿Cree usted que el tema de la práctica de buenos hábitos de higiene en el manejo del agua y alimentos, ayuda a su hijo a enriquecer sus conocimientos como cualquier otro?

SI _____ NO _____

5. ¿Tiene alguna importancia para conservar buena salud, gracias a la práctica de buenos hábitos higiénicos?

SI _____ NO _____

6. ¿Cree usted que es importante y necesario que su hijo conozca temas relacionados a su salud física y mental?

SI _____ NO _____

7. ¿Cree usted que es correcto que sus hijos aprendan los beneficios que trae prevenir enfermedades gastrointestinales a temprana edad?

SI _____ NO _____

8. ¿Cree usted que una orientación sobre cómo purificar el agua que se bebe ayuden a sus hijos a enriquecer sus conocimientos?

SI _____ NO _____

9. ¿Sabe usted cuales son los tipos enfermedades que previenen de una mala higiene que existen?

SI _____ NO _____

10. ¿Le ha platicado a sus hijos algunas formas de manejar la desinsectación de los alimentos?

SI _____ NO _____

EVIDENCIAS: Epesista; Elmer Uriel Maldonado Rivera, (con Cámara Fotográfica) en la puerta de Entrada Principal donde funciona la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos. (Vista frontal)



Epesista Elmer Uriel Maldonado Rivera, observando: al lado derecho, el modulo donde se impartió la charla sobre los cuidados de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos a los estudiantes de cuarto a sexto grado primaria de la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos. (se observa la cancha polideportiva del establecimiento educativo) al lado izquierdo otro modulo donde funcionan los grados de primero a tercer grado primaria.



Epesista Elmer Uriel Maldonado Rivera, observando que el lugar donde se cocinan los alimentos no es apropiado. Le recomendó al director mantener el lugar higiénico, para cuidar la salud de los estudiantes, de la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos.



EPESISTA: Elmer Uriel Maldonado Rivera, junto al Director y Personal Docente de la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos.



Epesista Elmer Uriel Maldonado Rivera, al momento de realizar la encuesta a los estudiantes sexto grado de la Escuela Oficial Rural Mixta, de Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos.



Epesista Elmer Uriel Maldonado Rivera, en el aula con los estudiantes de quinto grado, al momento de realizar la encuesta.





Epesita Elmer Uriel Maldonado Rivera, dando la charla a estudiantes de cuarto grado primaria de la Escuela Oficial Rural Mixta, de Santa Marta Meléndrez. junto a la maestra de cuarto grado primaria, al momento de realizar estrategias; para los cuidados de los hábitos de higiene, uso del agua y cuidados de los alimentos aplicados a los estudiantes en el Área de Ciencias Naturales de la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos.



Epesista Elmer Uriel Maldonado Rivera, dando a conocer estrategias de higiene para los cuidados de los alimentos y evitar enfermedades gastrointestinales;



Epesista Elmer Uriel Maldonado Rivera, entrevistando a una madre de familia sobre los cuidados para la elaboración de los alimentos para los niños y niñas de la Escuela Oficial Rural Mixta, Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos.



El Epesista Elmer Uriel Maldonado Rivera, se encuentra observando el Lugar donde se elaboran los alimentos de los estudiantes de la Escuela Oficial Rural Mixta, de Santa Marta Meléndrez, Ayutla, San Marcos, (COCINA)



El Epesista Elmer Uriel Maldonado Rivera, dando recomendaciones para cuidados de higiene en la elaboración de los alimentos, ya que el lugar no es suficientemente apropiado.

