

Soliel Saraí de León López

**Guía y normativo para el “Cuidado y uso del agua en la cocina”,
del Instituto Nacional de Formación Técnica, ubicado en; 28
Avenida “A” 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala.**

Asesora: Licda. M.A. Andrea Elvira Granados Tello De Del Valle



Guatemala, mayo de 2015

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

Guatemala, mayo de 2015

ÍNDICE

	Pág.
Introducción	i
CAPÍTULO I DIAGNÓSTICO	
1.1 Datos generales de la institución patrocinante	1
1.1.1 Nombre de la institución	1
1.1.2 Tipo de institución	1
1.1.3 Ubicación geográfica	1
1.1.4 Visión	1
1.1.5 Misión	1
1.1.6 Políticas institucional	2
1.1.7 Objetivos	2
1.1.8 Metas	3
1.1.9 Estructura organizacional	4
1.1.10 Recursos (humanos, físicos, financieros)	5
1.2 Técnicas utilizadas para la elaboración del diagnostico	6
1.3 Lista de necesidades/carencias	7
1.4 Cuadro de análisis y priorización de problemas	8
1.5 Datos generales de la institución beneficiada	10
1.5.1 Nombre de la institución	10
1.5.2 Tipo de institución	10
1.5.3 Ubicación geográfica	10
1.5.4 Visión	11
1.5.5 Misión	11
1.5.6 Políticas institucional	11
1.5.7 Objetivos	12
1.5.8 Metas	12
1.5.9 Estructura organizacional	14
1.5.10 Recursos (humanos, físicos, financieros)	15
1.6 Lista de necesidades/carencias	16
1.7 Cuadro de análisis y priorización de problemas	17
1.7.1 Priorización del problema	18

	Pág.	
1.8	Análisis de viabilidad y factibilidad	19
1.9	Problema seleccionado	20
1.10	Solución propuesta como viable y factible	20

CAPÍTULO II PERFIL DEL DOCENTE

1.1	Aspectos generales	21
2.1.1	Nombre del proyecto	21
2.1.2	Problema	21
2.1.3	Localización	21
2.1.4	Unidad Ejecutora	21
2.1.5	Tipo de proyecto	21
2.2	Descripción del proyecto	21
2.3	Justificación	23
2.4	Objetivos	24
2.4.2	Objetivos generales	24
2.4.3	Objetivos específicos	24
2.5	Metas	24
2.6	Beneficiarios	25
2.6.2	Beneficiarios directos	25
2.6.3	Beneficiarios indirectos	25
2.7	Fuentes de financiamiento y presupuesto	26
2.8	Cronograma de actividades de ejecución del proyecto	27
2.9	Recursos (humanos, físicos, financieros)	29

CAPÍTULO III EJECUCIÓN DEL PROYECTO

3.1	Actividades y resultados	30
3.2	Producto y logro	33
	Guía y normativo para el “Cuidados y usos del agua en la cocina”	34
	Capítulo I El agua y sus efectos sobre la civilización humana	50
	Capitulo II Métodos de desinfección y saneamiento del agua	62
	Capitulo III Higiene personal	71
	Capitulo IV Manejo de solidos	80

CAPÍTULO IV EVALUACIÓN

Pág.

2.1	Evaluación del diagnóstico	100
2.2	Evaluación del perfil	100
2.3	Evaluación de la ejecución del proyecto	101
2.4	Evaluación final	101
	Conclusiones	103
	Recomendaciones	104
	Bibliografía	105
	Apéndice	106
	Anexos	154

INTRODUCCIÓN

El informe del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS) de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala; Se establece como proyecto la elaboración de una Guía y normativa a en cuanto a las técnicas de desempeño aplicadas en la temática; “Cuidado y uso del agua en la cocina”, para los docentes que imparten Bachillerato Industrial con especialidad en Cocina, del Instituto Nacional de Formación Técnica ubicado en la 28 avenida “A” 33-50 Zona 5. Guatemala. Además resalta la importancia de la educación ambiental ya que se tiene la responsabilidad de conservar y proteger el medio ambiente, para disfrutar de un ambiente sano libre de contaminación. El informe está conformado por cuatro capítulos de acuerdo a la temática establecida, con sus respectivas actividades.

Dicho informe contiene cuatro capítulos que fueron realizados por la epesista, los cuales se describen a continuación:

Capítulo I La etapa del diagnóstico: realizada en el Instituto Nacional de Formación Técnica de la 28 avenida “A” 33-50 zona 5 Guatemala, mediante el uso de técnicas como: observaciones, consulta de documentos, entrevistas, análisis de viabilidad y factibilidad, análisis documental e investigaciones bibliográficas, tomando como marco de referencia la guía matriz de sectores: comunidad, institución, finanzas, recursos humanos, administrativo, relaciones, filosófico político legal.

Se establecieron las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas de la institución, permitiendo de esta manera realizar un listado de problemas, causas que lo originan y posibles soluciones.

Después del análisis de viabilidad y factibilidad, se determinó que el problema de mayor trascendencia es la falta de guía y normativo para el “Cuidado y uso del agua en la cocina”, para los docentes que imparten Bachillerato Industrial con especialidad en Cocina, del Instituto Nacional de Formación Técnica.

Se planteó la realización de dicho proyecto, en virtud que el vital líquido forma parte importante del medio ambiente donde se desarrolla el ser humano, la herencia más preciada que una generación puede dejar a otra y también porque las actividades productivas y de consumo tienen impacto sobre el ambiente, los procesos de desarrollo económico y crecimiento acelerado de la población tienden a presionar e impactar negativamente sobre los recursos naturales.

Capítulo II La etapa del perfil del proyecto, que contiene básicamente los aspectos generales de la institución, la justificación del proyecto, objetivos, metas, recursos, presupuesto, cronograma de actividades y beneficiarios directos e indirectos del proyecto.

El plan de trabajo diseñado en base al problema seleccionado en la etapa anterior y su solución viable y factible, siendo creado una guía y normativo para el cuidado y uso del agua en la cocina, del Instituto Nacional de Formación Técnica ubicado en; 28 avenida "A" 33-50 zona 5 Guatemala, con el fin de concientizar a los alumnos para que valoren y preserven el vital líquido (agua) y así ellos ejerzan de la mejor manera como futuros chefs.

En dicho plan se tomaron en cuenta los datos generales del proyecto, la descripción del mismo, la justificación del proyecto, la cual enfatiza su propósito y alcances con un determinado grupo, se redactaron sus objetivos, los cuales fueron cuantificados en metas, tomando en cuenta sus beneficiarios directos e indirectos, Con la finalidad de guiar y normar la participación de docentes en el desarrollo de sus clases dentro de la cocina, como fuente esencial para los estudiantes, sobre la importancia en el uso y cuidado del agua y el ambiente. Se gestionó un presupuesto según las necesidades para obtener el financiamiento requerido al momento de ejecutar dicho proyecto, se estableció un cronograma de actividades de una manera lógica siendo eficaz al momento de la realización de las mismas, conforme a las disponibilidades de la institución.

Capitulo III Etapa de Proceso de Ejecución del proyecto, se ejecutó el plan de trabajo elaborado en el capítulo anterior, se procede a describir cada una de las actividades programadas, los resultados, productos y logros alcanzados durante la socialización y adaptación del proyecto a través de capacitaciones al docente y a los estudiantes de 6to Bachillerato Industrial con especialidad en Cocina, del Instituto Nacional de Formación Técnica, obteniendo con ello la culminación exitosa del proyecto, guía y normativo para el cuidado y uso del agua en la cocina.

Capitulo IV Etapa del Proceso de Evaluación, se elaboró y socializo el guía y normativo para el cuidado y uso del agua en la cocina, del Instituto Nacional de Formación Técnica ubicado en; 28 avenida "A" 33-50 zonas 5 Guatemala, se elaboraron instrumentos que se aplicaron para verificar el logro de los objetivos y metas trazadas.

Para la evaluación del diagnóstico institucional, siendo la falta de una guía y un normativo se utilizó primordialmente la observación y la lista de cotejo, para tener un precedente de la información alcanzada en dicha etapa.

El perfil del proyecto fue evaluado a través de una lista de cotejo, la cual se formó con indicadores relacionados a la información redactada en el perfil; con el propósito de concientizar a los alumnos en el uso correcto del agua, verificando la planificación elaborada eficientemente para lograr un producto final adecuado que sea satisfactorio y dé solución al problema priorizado.

La evaluación del proceso de ejecución el proyecto se llevó a cabo a través de una lista de cotejo, con diversos indicadores los cuales permitieron conocer que los objetivos fueron logrados socializado y poniendo en práctica la guía y normativo para el “Cuidado y uso del agua en la cocina”, del Instituto Nacional de Formación Técnica.

La evaluación final se realizó para reconfirmar el logro y alcance de los objetivos y metas trazadas desde el inicio de la planificación. Para ello se elaboró una lista de cotejo, permitiendo dar a conocer la guía y normativo para el “Cuidado y uso del agua en la cocina”, dirigida a docentes y alumnos siendo favorable y aceptable. Finalmente se presentan las conclusiones a las cuales se llegó con la realización del proyecto, los anexos y apéndice correspondiente que respalda las acciones realizadas en este proyecto.

CAPÍTULO I

DIAGNÓSTICO INSTITUCIONAL

1.1 Datos de la institución Patrocinante

1.1.1 Nombre de la institución

Supervisión Educativa 01-01-13

1.1.2 Tipo de Institución por su naturaleza:

Oficina de carácter pública, en la cual el estado de Guatemala a través del MINEDUC es el proveedor de los fondos necesarios para atender a las necesidades básicas de la supervisión.¹

1.1.3 Ubicación Geográfica

34 Avenida 13-73 zona 5

1.1.4 Visión

Ser una institución al servicio de la educación, con objetivos claros con ética profesional, asesoría, conocimiento técnico y administrativo, acompañamiento y evaluación con el fin de elevar los índices de calidad educativa en el sector a través de la supervisión en producción y desarrollo constante.²

1.1.5 Misión

La Supervisión Educativa 01-01-13 al servicio de la educación pública y privada, encargada de brindar orientación, asesorías, acompañamiento y evaluación a los centros educativos ubicados dentro del sector: con la misión de ejecutar acciones en vías de mejorar y agilizar procesos técnicos y administrativos dentro de los centros educativos y los relacionados con otras entidades vinculadas con el ámbito educativo, brindando atención al personal administrativo, docente, estudiantes, padres de familia y otros que así lo necesiten.³

1. Plan de Educación Institucional, Supervisión Educativa 01-01-13, Guatemala, pág. 5

2. Ibid. pág. 6

3. PEI, op.cit., pág.7

1.1.6 Políticas educativas

- Garantizar el acceso permanencia y egreso efectivo de la niñez y la juventud sin discriminación, a todos los niveles educativos y subsistemas escolar y extraescolar
- Mejoramiento de la calidad del proceso educativo para asegurar que todas las personas sean sujetos de una educación pertinente y relevante.
- Fortalecimiento sistemático de los mecanismos de efectividad y transparencia en el sistema educativo nacional.
- Fortalecimiento de la formación, evaluación y gestión del recurso humano del Sistema Educativo Nacional
- Fortalecimiento de la Educación Bilingüe Multicultural e Intercultural.
- Incremento de la asignación presupuestaria a la Educación hasta alcanzar lo que establece al artículo 102 de la Ley de Educación Nacional, (7 % del producto interno bruto)
- Garantizar la educación con calidad que demandan las personas que conforman los cuatro pueblos, especialmente los grupos más vulnerables, reconociendo su contexto y el mundo actual.
- Fortalecer la institucionalidad del sistema educativo nacional y la participación de la comunidad educativa desde el ámbito local para garantizar la calidad, cobertura y pertinencia social, cultural y lingüística en todos los niveles con equidad, transparencia y visión de largo plazo.

1.1.7 Objetivos

- Incrementar la cobertura en todos los niveles educativos
- Garantizar las condiciones que permitan la permanencia y egreso de los estudiantes en los diferentes niveles educativos
- Ampliar programas extraescolares para quienes no han tenido acceso al sistema escolarizado y puedan completar el Nivel de Educación Pre-primaria, Primaria y Media.
- Contar con diseños e instrumentos curriculares que respondan a las características y necesidades de la población y a los avances de la ciencia y la tecnología
- Proveer instrumentos de desarrollo y ejecución curricular.
- Fortalecer el sistema de evaluación para garantizar la calidad educativa.
- Sistematizar el proceso de información educativa

4. www.mineduc.gob.gt

- Fortalecer el modelo de gestión para alcanzar la efectividad del proceso educativo
- Garantizar la transparencia en el proceso de gestión
- Fortalecer criterios de calidad en la administración de las instituciones educativas
- Establecer un sistema de remozamiento, mantenimiento y construcción de la plantas física de los centros educativos.⁵

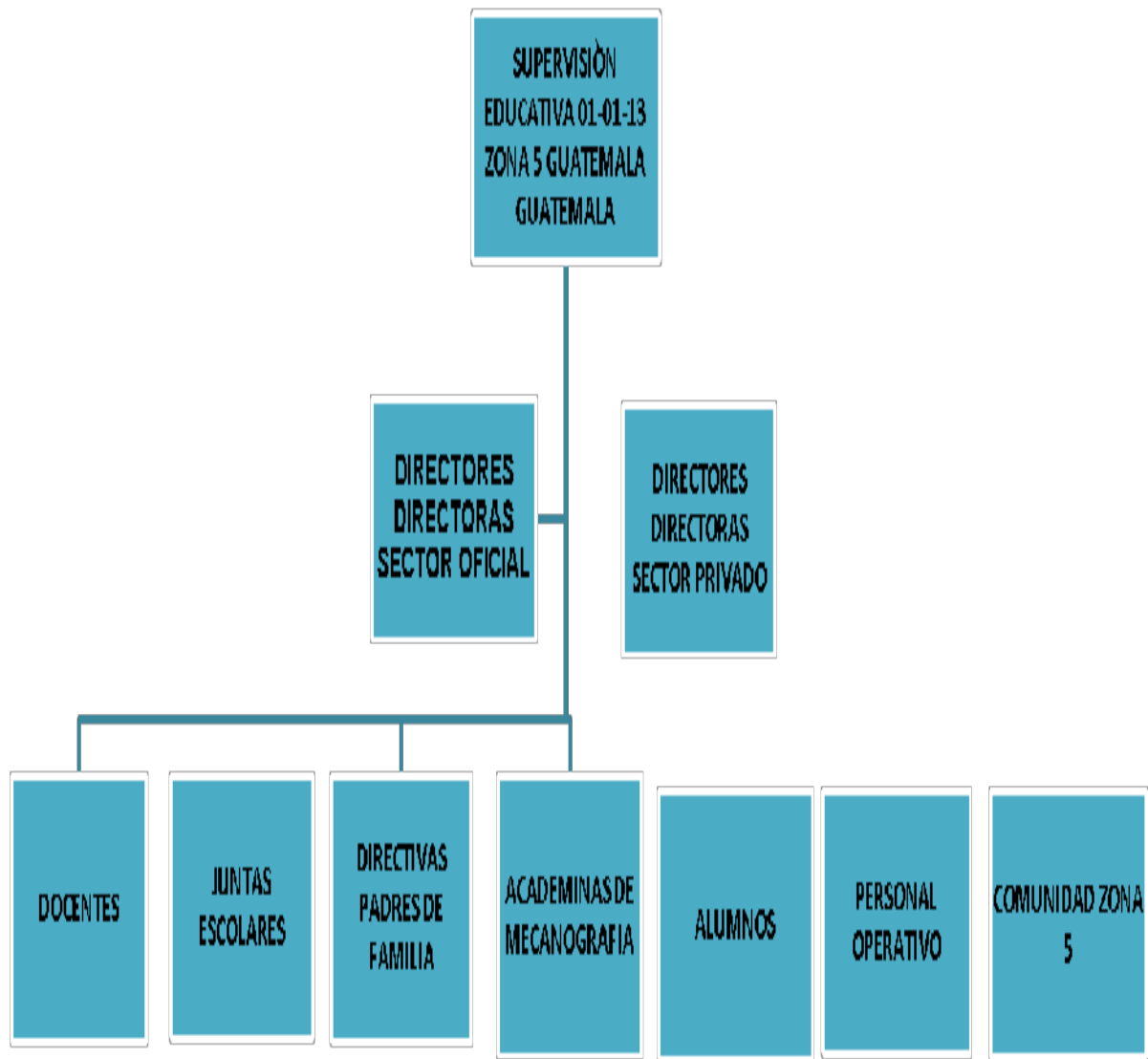
1.1.8 Metas

- Actualización docente
- Mejoramiento cualitativo de la formación docente
- Mejorar la calidad educativa
- Reducción del índice de analfabetismo
- Mejorar las relaciones interpersonales entre docentes, directores, alumnos.⁶

5. Plan de Educación Institucional, Supervisión Educativa 01-01-13, Guatemala, pág. 7

6. PEI, op.cit., pág.8

1.1.9 Estructura organizacional ⁷



7. Plan de Educación Institucional, Supervisión Educativa 01-01-13, Guatemala, pág. 10

1.1.10 Recursos (humanos, físicos, financieros)

1.1.10.1 Humanos:

Supervisor Educativo quién es la única persona que labora dentro de la supervisión

1.1.10.2 Físicos

Sala de Recepción
Despacho del supervisor
Sanitario.

1.1.10.3 Materiales

- 1 computadora
- 1 impresora
- 2 escritorios
- 6 sillas
- Hojas blancas
- Lapiceros
- Lápiz
- Resaltador
- Regla
- Tijera
- Tape
- Goma
- Perforador
- Engrapadora

Algunos de estos materiales son muy escasos, por lo que centros educativos del sector colaboran proporcionando lo que se necesite.

1.1.10.4 Financiero

Es otorgado por el Ministerio de Educación, pero muy escaso.

1.2 Técnicas utilizadas para efectuar el diagnóstico.

La recopilación de la información de la Supervisión Educativa 01-01-13, se realizó por medio de varias técnicas que sirvió de apoyo para completar este diagnóstico y entre ellas tenemos:

- **Observación:** Consiste en ver y oír los hechos y fenómenos que queremos estudiar, y se utiliza fundamentalmente para conocer hechos, conductas y comportamientos colectivos, que detecta y asimila los rasgos de un elemento utilizando los sentidos como instrumentos principales; en base a la guía de los 8 sectores, esto permitió conocer la estructura, la administración y el rededor del lugar del lugar para estudiar los fenómenos y darle una solución.
- **Consulta de documentos:** Es una investigación documental con el fin de detectar información relacionada con la Supervisión Educativa, en donde se complementó con los datos obtenidos en la observación.
- **Entrevista:** Es un diálogo entre dos o más personas: el entrevistador o entrevistadores que interrogan y el o los entrevistados que contestan, con la finalidad para obtención de información de suma importancia de una empresa o un lugar, para poder complementar la forma del funcionamiento de la Supervisión Educativa.
- **Lista de Cotejo:** Es un instrumento que sirve para registrar la observación estructurada que permite detectar la presencia o ausencia de un problema definitivo previamente. Las listas de cotejo o control, como la llaman algunos autores, representan un instrumento de observación útil para evaluar aquellos factores al problema, permitiendo recolectar información sobre datos en forma sistemática.
- **Escala de rango:** Consiste en una lista de indicadores de logro o de aspectos que conforman un indicador de logro determinados y seleccionado, para establecer su presencia o ausencia en el aprendizaje alcanzado por los y las estudiantes.
- **Análisis de viabilidad y factibilidad:** Es el análisis financiero, económico y social de una inversión en la fase de preinversión de los insumos de un proceso productivo.
- **Análisis documental:** Es la operación que consiste en seleccionar las ideas informativamente relevantes de un documento a fin de expresar su contenido sin ambigüedades para recuperar la información en él contenida. El análisis documental cubre técnicas

tradicionales de bibliotecas, tales como catalogación, indización, clasificación y resumen, además de técnicas informáticas como la indización automática y la recuperación de la información almacenada en ordenadores mediante el lenguaje natural.

- **Investigación bibliográfica:** El conocimiento de la permite al investigador informarse de qué se conoce y qué falta precisar o por conocer a través de la literatura especializada, de esa manera, el investigador formular sus proyectos para nuevas investigaciones.
- **Guía matriz de los 8 sectores:** Es una técnica que permite presentar la información de manera orientadora y técnicas. Pone en práctica la observación, entrevista y encuestas.

1.3 Listado de Carencias

- Inexistencia de proyectos para el medio ambiente.
- Escaso presupuesto.
- Personal administrativo incompleto.
- Falta de archivos para los documentos
- Estructura inadecuada, carece de amplias instalaciones.
- Falta de materiales, recursos educativos y curriculares.
- Falta de personal operativo.

1.4 Cuadro de análisis de problemas

Problemas	Factores que lo producen	Soluciones
1. Desinterés del supervisor por motivar a los directores para implementar proyectos de salubridad.	1. Inexistencia de proyectos para el medio ambiente.	1. Proponer proyectos enfocados a favor del medio ambiente, que pueden implementar las instituciones que tiene a su cargo la supervisión.
1. Desinterés del MINEDUC por apoyar a la supervisión educativa. 2. Desorganización para gestionar apoyo financiero.	1. Escaso presupuesto.	1. Crear un programa entre las instituciones que tiene a su cargo la supervisión, para obtener ayuda de ellas.
1. Despreocupación del supervisor para obtener apoyo de practicantes.	2. Personal administrativo incompleto.	1. Solicitar a las Universidades pública o privadas, el apoyo de practicantes que deseen colaborar en la supervisión.
1. Inexistencia de muebles adecuados para salvaguardar documentos.	1. Falta de archivos para los documentos.	1. Gestionar la donación de cajas plásticas mismas que puedan funcionar como archivos.
1. Desinterés del MINEDUC por brindar ambientes agradables para ocupar oficinas de supervisión educativa.	1. Estructura inadecuada, carece de amplias instalaciones	1. Gestionar apoyo en alguna institución educativa aledaña, para habilitar la supervisión en un espacio más amplio.

<ol style="list-style-type: none"> 1. Escaso presupuesto. 2. Desinterés por gestionar colaboración 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Falta de materiales, recursos educativos y curriculares 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organizar a los directores de las instituciones para que apoyen a la supervisión con algunos enseres de uso en oficina, que hagan falta.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Escaso recurso financiero para contratar y cubrir un salario. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Falta de personal operativo 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brindar a la supervisión enseres de limpieza. 2. Gestionar entre el personal operativo de la supervisión y crear un horario para que apoyen en la limpieza de la oficina.

Referencia: Epesista 2015

Problema Priorizado

Posteriormente a la aplicación de las técnicas utilizadas para la recopilación de datos en el diagnóstico y sugerencias recibidas por la supervisión educativa 01-01-13 se desea enfocar un proyecto que mejore la educación ambiental en los estudiantes.

1.5 Datos generales de la institución Patrocinada

1.5.1 Nombre de la institución

Instituto Nacional de Formación Técnica

1.5.2 Tipo de institución

Oficial - Educativa

1.5.3 Ubicación geográfica

El Instituto Nacional de Formación Técnica se ubica en la 28 avenida "A" 33-50 Zona 5 de la municipalidad de Guatemala a un costado del campo marte.



Fuente: <https://www.google.com.gt/maps/place/Campo+Marte/@14.61>

1.5.4 Visión

“Formar ciudadanos con carácter, capaces de aprender por sí mismos, orgullosos de ser guatemaltecos, empeñados en conseguir su desarrollo integral, con principios, valores y convicciones que fundamentan su conducta”.⁸

1.5.5 Misión

“Ser una institución evolutiva, organizada, eficiente y eficaz, generadora de oportunidades de enseñanza – aprendizaje, orientada a resultados, que aproveche diligentemente las oportunidades que el siglo XXI le brinda y comprometida además con una Guatemala mejor”.⁹

1.5.6 Políticas

Justicia social, fortalecer la educación, avanzar hacia una educación de realidad. Aumento de la inversión educativa. Modelo de gestión transparente. Trabajo con valores y principios.

“COBERTURA: Garantizar el acceso, permanencia y egreso efectivo de la niñez y la juventud sin discriminación, a todos los niveles educativos y subsistemas escolar y extraescolar.”

“CALIDAD: Mejoramiento de la calidad del proceso educativo para asegurar que todas las personas sean sujetos de una educación pertinente y relevante.

MODELO DE GESTIÓN: Fortalecimiento sistemático de los mecanismos de efectividad y transparencia en el sistema educativo nacional.”

“RECURSO HUMANO: Fortalecimiento de la formación, evaluación y gestión del recurso humano del Sistema Educativo Nacional.”

“EDUCACIÓN BILINGÜE MULTICULTURAL E INTERCULTURAL: Fortalecimiento de la Educación Bilingüe Multicultural e Intercultural.”

8 Manual de Organización del Instituto Nacional de Formación Técnica., Zona 5 Guatemala 1992. Págs. 3

9 Ibid. pág. 6

“AUMENTO DE LA INVERSIÓN EDUCATIVA: Incremento de asignación presupuestaria a la Educación hasta alcanzarlo que establece el Artículo 102 de la Ley de Educación Nacional.

“EQUIDAD: Garantizar la educación con calidad que demandan las personas que conforman los cuatro pueblos, especialmente los grupos más vulnerables, reconociendo su contexto y el mundo actual.¹⁰

1.5.7 Objetivos

1.5.7.1 Objetivo general

Ofrecer una formación integral que les permita incorporarse de manera productiva a la sociedad.¹¹

1.5.7.2 Objetivos específicos

- Otorgar al adolescente la enseñanza necesaria para ser productivo.
- Promover el área profesional para formar mejores ciudadanos
- Inculcar a los alumnos valores que los ayuden a comportarse de manera adecuada en su entorno.¹²

1.5.8 Metas

- Contar con un plan de estudio diseñado que permita desarrollar competencias generales, básicas, laborales, ciudadanas y específicas.
- Establecer convenios con la comunidad educativa que ayuden por lo menos un 99% a mejorar el convivio y la educación superior.

10 Manual de Organización del Instituto Nacional de Formación Técnica., Zona 5 Guatemala 1992. Pág. 10.

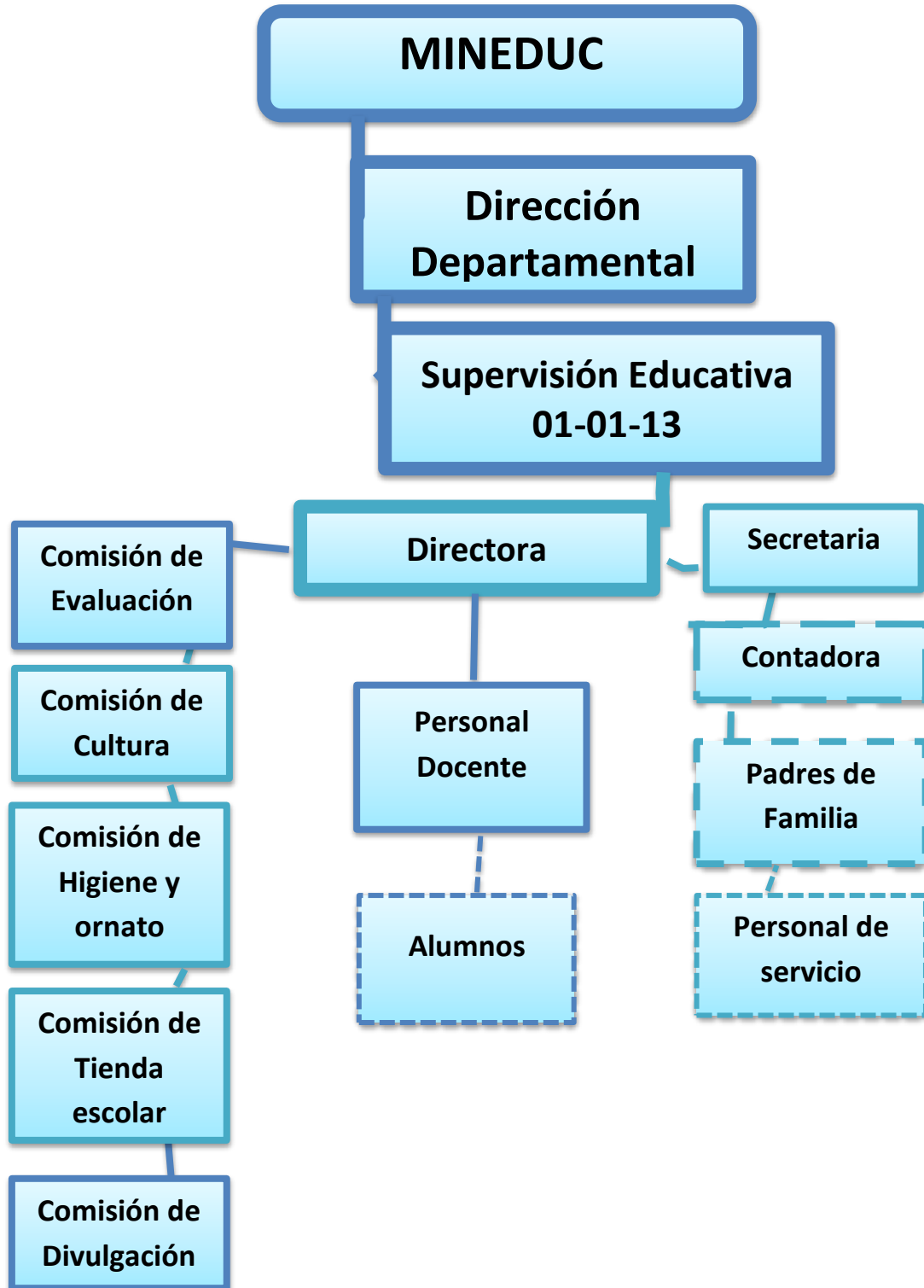
11 Ibid, Manual del Instituto., pág.15

12 Manual, op.cit., pág.18

- Implementar programas de orientación profesional y ocupacional para el 100% de los estudiantes, académico y técnico, a través de la oficina de orientación.
- Trabajo en equipo, con la participación activa y el compromiso del 100% de la comunidad educativa (directivos, docentes, administrativos, alumnos y padres de familia), quienes se deben incorporar desde el proceso de reflexión, elaboración, desarrollo y evaluación del mismo.
- Atender aproximado de un 90% de las demandas de la educación superior en cuanto a la formación docente para darle cobertura formal en el nivel diversificado.¹³

13 Ibid. Manual del Instituto, pág.16
14

1.5.9 Organigrama ¹⁴



14 Ibid. Manual del Instituto, pag. 18

1.5.10 Recursos

1.5.10.1 Recurso humano

- Director
- Personal técnico
- Personal administrativo
- Personal operativo
- Docentes
- Alumnos
- Padres de familia
- Población en general

1.5.10.2 Recurso Materiales

- Edificio de tres niveles
- Área administrativa
- 1 sala de maestros
- 1 biblioteca
- 12 salones en uso los demás sin evidencia de actividad.
- Taller de cocina
- Taller de costura
- Taller de belleza
- Área recreativa

1.5.10.3 Recurso material financiero

- Sin evidencia
Otorgado según el presupuesto de la Nación.

1.6 Lista de carencias

1. Falta una guía y un normativo sobre el cuidado y uso del agua en la cocina.
2. Falta de comisión de currículo
3. Desimplementación de mantenimiento en área verde.
4. Insalubridad: basura dentro del establecimiento.

1.7 Cuadro de análisis y priorización de problema

Problemas	Factores que lo producen	Soluciones
<p>1. Falta de guía y normativo sobre el cuidado y uso del agua en la cocina.</p>	<p>1. Desconocimiento sobre una guía y normas para el cuidado y uso de agua dentro de la cocina.</p> <p>3. Falta de apoyo al docente de cocina en la labor de enseñanza-aprendizaje, para atender la aplicación de hábitos en el uso del agua.</p> <p>4. Falta de sistematización de documentos de apoyo para el curso de cocina.</p> <p>5. No existe una comisión que supervise el uso correcto del agua en el laboratorio de cocina.</p>	<p>1. Diseñar una guía y un normativo con técnicas de desempeño aplicables al cuidado y uso del agua en la cocina.</p> <p>2. Establecer como solución a curso de cocina crear una comisión del claustro para que supervise la cocina.</p>
<p>1. Falta de comisión de currículo</p>	<p>1. Desinterés administrativo para formar una comisión de currículo.</p>	<p>1. Actualizar en programas para la institución forme comisiones de currículo.</p> <p>2. Establecer mecanismos en el MINEDUC para que gestione currículo de</p>

		bachilleres en cocina.
1. Desimplementación de mantenimiento en área verde.	1. Invaloración del factor orgánico.	1 .Limpieza del área verde 2. Concientización sobre lo que contamina el ambiente.
1. Insalubridad: basura dentro del establecimiento	1. Basura orgánica y plástica dentro del área institucional	1 . Fumigación contra zancudos 2. Establecer mecanismos de control en la limpieza personal y en higiene y cuidados de alimentos 3. Colocar colectores de basura

Referencia: Epesista 2015

1.7.1 Priorización del problema

1. Después de haber analizado juntamente con la directora del Instituto Nacional de Formación Técnica el cuadro de priorización de problemas, se llegó a la conclusión que el principal problema es el “Falta de una guía y un normativo sobre el cuidado y uso del agua en la cocina”

1.8 Análisis de viabilidad y factibilidad

A las propuestas de solución se les aplicó el análisis de viabilidad y factibilidad de acuerdo a los siguientes indicadores.

1. Falta de guía y normativo sobre el cuidado y uso del agua en la cocina.
2. Falta de comisión de currículo

No.	Indicadores para hacer análisis de cada estudio	Opción 1		Opción 2	
		SI	NO	SI	NO
	FINANCIERO				
1.	¿Se cuenta con suficientes recursos financieros?		X		X
2.	¿Se cuenta con financiamiento externo?	X		X	
3.	¿El proyecto se ejecutara con recursos propios?		X		X
4.	¿Se cuenta con fondos extras para imprevistos?		X		X
5.	¿Existe la posibilidad de crédito para el proyecto?		X		X
6.	¿Se ha contemplado el pago de impuestos?	X		X	
	ADMINISTRATIVO LEGAL				
7.	¿Se tiene la autorización legal para realizar el proyecto?	X		X	
8.	¿Se tiene estudio de impacto ambiental?		X		X
9.	¿Se tiene representación legal?	X		X	
10.	¿Existen leyes que amparen la ejecución del proyecto?	X		X	
11.	¿La publicidad del proyecto cumple con leyes del país?	X		X	
	TÉCNICO				
12.	¿Cuenta con instalación adecuada del proyecto?	X		X	
13.	¿Se diseña controles de calidad para la ejecución del proyecto?	X		X	
14.	¿Se tiene bien definida la cobertura del proyecto?	X		X	
15.	¿Se tienen los insumos necesarios para el proyecto?	X		X	
16.	¿Se han cumplido las especificaciones apropiadas en la elaboración del proyecto?	X		X	
17.	¿El tiempo programado es suficiente para ejecutar el proyecto?	X		X	
18.	¿Se han definido claramente las metas?	X		X	
19.	las actividades corresponden a los objetivos del proyecto	X		X	

20.	¿Se tiene la opinión multidisciplinaria para la ejecución del proyecto?	X		X	
21.	¿Se cuenta con la tecnología apropiada para el proyecto?	X		X	
	SOCIAL				
22.	¿El proyecto genera conflictos entre los grupos sociales?		X		X
23.	¿El proyecto beneficia a la mayoría de la población?	X		X	
24.	¿El proyecto promueve la participación de todos los integrantes de la sociedad?	X		X	
25.	¿El proyecto toma en cuenta a las personas sin importar su nivel académico?	X		X	
26.	¿El proyecto está dirigido a un grupo social específico?	X		X	
	ECONÓMICO				
27.	¿Se han establecido el costo total del proyecto?	X		X	
28.	¿Existe un presupuesto detallado de ejecución?	X		X	
29.	¿El proyecto es rentable en términos de utilidad?		X		X
30.	¿El proyecto es rentable a corto plazo?		X		X
31.	¿Se ha definido el efecto de inflación del costo del proyecto?		X		X
32.	¿El costo del proyecto es adecuado en relación a la inversión?	X		X	
33.	¿Se cuenta con la capacidad económica para la ejecución a gran escala?		X		X
		23	12	22	10

Referencia: Epesista 2015

1.9 Problema seleccionado

Desconocimiento sobre guía y normas para el cuidado y uso de agua dentro de la cocina.

1.10 Solución propuesta como viable y factible

Diseñar una Guía y un Normativo para el “Cuidado y uso del agua en la cocina”, dirigida a docentes y alumnos de 6to Bachillerato Industrial con especialidad en cocina, del Instituto Nacional de Formación Técnica ubicado en; 28 avenida “A” 33-50 Zona 5. Del departamento de Guatemala.

CAPÍTULO II

PERFIL DEL PROYECTO

2.1 Aspectos Generales

2.1.1 Nombre del proyecto

Guía y normativo para el “Cuidado y uso del agua en la cocina”, del Instituto Nacional de Formación Técnica ubicado en; 28 avenida “A” 33-50 Zona 5. Del departamento de Guatemala.

2.1.2 Problema

Desconocimiento sobre guías y normas para el cuidado y uso de agua dentro de la cocina.

2.1.3 Localización

28 av. “A” 33-50 zona 5 frente al Campo Marte.

2.1.4 Unidad Ejecutora:

- Departamento de Pedagogía de la USAC
- La Facultad de Humanidades
- La Supervisión Educativa 01-01-13
- Instituto Nacional de Educación Técnica
- Cruz Roja de Guatemala

2.1.5 Tipo de Proyecto:

Proceso y producto educativo.

2.2 Descripción del proyecto

Guía y normativo para el “Cuidado y uso del agua en la cocina”, del Instituto Nacional de Formación Técnica ubicado en; 28 avenida “A” 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala, con el fin de

concientizar a los alumnos del Instituto Nacional de Formación Técnica para que valoren y preserven el vital líquido “Agua”; enfatiza el cuidado del agua los métodos de desinfección y saneamiento del agua, la higiene personal y lavado de manos y el manejo de sólidos.

Está orientado para formar al futuro chef de cocina en el cuidado y uso del agua, ejerciendo de la mejor manera la carrera de cocina.

Dicho proyecto se llevará a cabo por la necesidad que se observó en la institución, de mejorar la calidad de vida y concientizar al estudiantado.

Se hará siguiendo el cronograma y calendarización previamente autorizados, cumpliendo con los requisitos del proyecto y con el proceso correspondiente en cada gestión. Con el apoyo de la supervisión y asesoría de la Licenciada Andrea Elvira de del Valle, la observación de la directora del instituto Licenciada. M.A. Ana Coronado y con las personas que colaboren en el proyecto (personal operativo de la Cruz Roja). Con la información recaudada, los instrumentos y los recursos necesarios y suficientes para la ejecución de la ya mencionada guía que consta de:

Capítulo I El agua y sus efectos sobre la civilización

El Agua es un tesoro de valor incalculable, de ella depende la estabilidad del planeta y la continuidad de las especies que en él habitan.

Todo lo que perjudica al Agua, repercute directamente sobre los ecosistemas que le rodean, por ello hay que ser consciente de cómo se administra y se consume.

Capítulo II Métodos de desinfección y saneamiento del agua

Las Normas mínimas mencionadas en este capítulo no constituyen la expresión completa del derecho al agua. Sin embargo, las normas de Esfera reflejan el contenido central del derecho al agua y contribuyen a la progresiva realización de este derecho a nivel global.

El agua y el saneamiento son determinantes de importancia crítica para la supervivencia en las etapas iniciales de un desastre. Las personas afectadas suelen ser mucho más susceptibles a contraer enfermedades, y a morir a causa de una afección, y hay muchas enfermedades relacionadas en gran medida con saneamiento o suministro de agua inadecuada, y con la falta de higiene.

Capítulo III Higiene personal y lavado de manos

El principal objetivo del abastecimiento de agua y saneamiento en situaciones de emergencia es reducir la transmisión de enfermedades propagadas por vía fecal-oral y la exposición a vectores que transmiten enfermedades. Mediante el fomento de buenas prácticas de higiene, la provisión de agua potable salubre y la reducción de riesgos medioambientales contra la salud, así como la implantación de condiciones que permitan a las personas vivir con buena salud, dignidad, comodidad y seguridad.

Capítulo IV Manejo de sólidos y el agua

Importancia del abastecimiento de agua, el saneamiento y el fomento de la higiene en situaciones de emergencia, enfermedades vinculadas con el agua y el saneamiento están incluidos las transmitidas por vectores relacionados con los desechos sólidos y el agua.

Esta Guía y normativo para el “Cuidado y uso del agua en la cocina”, del Instituto Nacional de Formación Técnica.

2.3 Justificación

Esta guía y normativo para el “Cuidado y uso del agua en la cocina”. Concientiza a los estudiantes graduandos en cocina en el Instituto Nacional de Formación Técnica ubicado en; 28 avenida “A” 33-50 Zona 5. Del departamento de Guatemala. Sobre el uso adecuado del agua y saneamiento métodos de desinfecciones, lavado de manos, manejo de sólidos (basura), higiene personal. Valoración del agua, para llevar a cabo el Proyecto del Ejercicio Profesional Supervisado que corresponde a la Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, como acción de apoyo al ambiente natural, que la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala promueve y para transmitir el cuidado y preservación ambiental a las comunidades educativas del país, para implementar el mayor cuidado ecológico que ayude al planeta y por ende brinde a la sociedad una mejor calidad de vida.

2.4 Objetivo del Proyecto

2.4.1 Objetivo General

Propiciar la participación de docentes y alumnos en el desarrollo de sus clases dentro de la cocina, como fuente esencial para los estudiantes, sobre la importancia en el uso y cuidado del agua y el ambiente.

2.4.2 Objetivos Específicos

- Diseñar una Guía y normativo para el “Cuidado y uso del agua en la cocina”, del Instituto Nacional de Formación Técnica ubicado en; 28 avenida “A” 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala.
- Socializar a docentes, estudiantes y directora en el buen mantenimiento y saneamiento del agua, para que este vital líquido se preserve higiénicamente.
- Contribuir a mejorar el medio ambiente, reforestando 600 árboles de distintas clases en el área verde del Marco 3 Jardines de la Asunción.

2.5 Metas

- Elaborar una Guía y normativo con actividades a desarrollar para mejorar el proceso de aprendizaje del área de cocina de 6to bachillerato, enfatizada el cuidado y uso del agua.
- Reproducir seis guías para uso didáctico.
- Capacitar a los cuarenta y cuatro alumnos y a los dos maestros, acerca de la importancia del agua dentro de la Institución Educativa.
- Entregar a los dos docentes un ejemplar del Guía y normativo para el Cuidado y uso del agua en la cocina como apoyo a sus cátedras, con enfoque a técnicas sobre el cuidado ambiental.
- Proporcionar a Dirección tres ejemplares de la Guía y normativo Conteniendo; “Técnicas de desempeño aplicadas en la temática; cuidado y uso del agua en la cocina”, para su futuro uso dentro de la institución.
- Plantar 600 arbolitos para reforestar un área verde de la institución Educativa.

2.6 Beneficiarios

2.6.1 Directos

Docentes y estudiantes de sexto bachillerato del área de cocina del Instituto Nacional de Formación Técnica de la 28 avenida "A" 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala.

2.6.2 Indirectos

- Supervisión Educativa de la zona 5.
- Cruz Roja de Guatemala.
- Ministerio de Salud.
- Futuros estudiantes del Instituto Nacional de Formación Técnica.

2.7 Fuentes de Financiamiento y presupuesto

El costo del proyecto fue gestionado por la epesista para su realización

Descripción de gastos	a Gasto Epesista	b Gasto Patrocinado	Gasto Total
Pasajes.	Q250.00		Q250.00
Impresiones.	Q150.00		Q150.00
2 Resmas de hojas carta.	Q100.00		Q100.00
Sobres manila.	Q3.00		Q3.00
Alimentación.	Q280.00		Q280.00
Copias.	Q500.00		Q500.00
Capacitadores.		Q700.00	Q700.00
Plantaciones.		Q550.00	Q550.00
Módulos para el Docente.	Q1500.00		Q1500.00
Enseres de limpieza.		Q500.00	Q500.00
Fumigación.		Q250.00	Q250.00

Gastos Totales:	Q2,783.00 a	Q2,000.00 B	Q4,783.00 a+b
------------------------	----------------	----------------	------------------

Referencia: Epesista 2015

2.8 Cronograma de actividades de ejecución del proyecto 2014 - 2015

Limpieza del área asignada, conferencias a alumnos y forestación de árboles

No .	Actividades	Responsable	MAYO				JUNIO				JULIO						
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4			
1	Visita a la biblioteca para recapitular fuentes bibliográficas sobre el uso del agua en la cocina	Epesista															
2	Investigación para la fundamentación teórica del Normativo Didáctico	Epesista															
3	Clasificación bibliográficas y organización temáticas.	Epesista															
4	Investigación documental y consulta electrónica.	Epesista															
5	Selección y dosificación de contenidos para la guía y el normativo	Epesista															
6	Visita a Cruz Roja guatemalteca	Epesista															
7	Redacción de la guía y el normativo	Epesista															
8	Elaboración de la guía y el normativo.	Epesista															
9	Fijar fecha de charla de la institución de Cruz Roja al Instituto.	Epesista															
10	Revisión con asesora.	Epesista															
11	Diseño y diagramación de la guía y normativo.	Epesista															
12	Charla de Cruz Roja a la Institución Educativa.	Epesista, Cruz Roja															
13	Redacción del compromiso con la directora y la guía, normativo del área de cocina.	Epesista,															
14	Impresión de la guía y el normativo.	Epesista															

No .	Actividades	Responsable	AGOSTO				ENERO				FEBRERO			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
12	Se supervisaron las correcciones de la guía y el normativo para revisión.	Epesista												
13	Priorización de la entrega de la guía y el normativo corregida.	Epesista												
14	Planificación del taller sobre "Las Áreas Protegidas en Guatemala"	Epesista												
15	Se reprodujeron seis guías y normativos	Epesista												
16	Se programa la entrega de las guías y normativo al supervisor educativa del sector 01-01-13, Directora del establecimiento y docente de grado.	Epesista												
17	Se entrega la guía y el normativo a la institución beneficiada.	Epesista												

2.9 Recursos (Humanos, materiales, físicos y financieros)

2.9.1 Humanos

- Directora
- Personal técnico
- Personal administrativo
- Personal operativo
- Docentes y estudiantes
- Supervisión Educativa de la zona 5.
- El Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales de la República de Guatemala (MARN)
- Ministerio de salud

2.9.2 Materiales

- Hojas de papel bond carta
- Lápiz
- Lapiceros
- Memoria USB
- Tinta para impresora
- Sobres manila carta
- Computadora

2.9.3 Los recursos económicos y financieros

Los arbolitos fueron gestionados por la epesista así como los materiales entregados a los alumnos, profesor y a las distintas instituciones.

CAPÍTULO III
EJECUCIÓN DEL PROYECTO

3.1 Actividades y resultados

No.	Actividades	Fecha	Resultados Obtenidos
1	Entrega de cartas a las instituciones, para solicitar platicas en cuanto los cuidados del agua.	08/05/2014	Se autorizó el impartir pláticas ambientales a docente y estudiantes de sexto bachillerato.
2	Calendarización en agenda de la dirección para la selección del día en que se irían a dar las charlas.	12/05/2014	Se aceptó la fecha y hora de la institución patrocinada
3	Calendarización de la institución gubernamental para concientizar y socializar en cuanto a la guía y al normativo	21/06/2014	Se autorizó las fechas y horario de socialización.
4	Visita a la institución patrocinada para proponer temática a realizar.	028/06/2014	Se aceptó la temática sobre la guía y el normativo para el "Cuidado y uso del agua en la cocina", del Instituto Nacional de Formación Técnica ubic 28do en; avenida "A" 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala.

No.	Actividades	Fecha	Resultados Obtenidos
5	Selección y dosificación los contenidos para la guía y la elaboración del normativo didáctico.	30/06/2014	Se definieron los capítulos que conforman la guía para el "Cuidados y uso del agua en la cocina"
6	Selección de actividades para la guía didáctica.	01/07/2014	Se definieron las actividades relacionadas con cada capítulo de la guía para el "Cuidado y uso del agua en la cocina".
7	Redacción de la guía y del normativo didáctico.	07/07/2014	Se Finalizó y autorizó la guía y el normativo para el "Cuidado y uso del agua en la cocina", para fortalecer los temas prácticos y teóricos 6to Bachillerato Industrial con especialidad en Cocina, del Instituto Nacional de Formación Técnica ubicado en; 28 avenida "A" 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala.
8	Planificación de la plática sobre "El cuidado y uso del agua "	14/07/2014	Realización y participación del docente y estudiantes en las actividades programadas en la charla.
9	Planificación de la plática sobre "Saneamiento y métodos de desinfección, higiene personal y manejo de sólidos"	21/07/2014	Se adquirieron conocimientos acerca del uso incorrecto del agua y sus métodos de saneamiento en cuanto a higiene personal y manejo de sólidos.
10	Se realizó la presentación de la guía y el normativo para revisión.	31/07/2014	Se realizó la revisión y correcciones de la guía y el normativo.
11	Se supervisaron las correcciones de la guía y el normativo para revisión.	15/08/2014	Se redacta la guía y el normativo para corregida para la aprobación de la asesora.

No.	Actividades	Fecha	Resultados Obtenidos
12	Priorización de la entrega de la guía y el normativo corregida.	22/08/2014	Se aprueba la entrega de la guía y el normativo didáctico.
13	Planificación del taller sobre "Las Áreas Protegidas en Guatemala"	28/08/2014	Se realizó el taller con el enfoque; La importancia del vital líquido agua en Guatemala.
14	Se reprodujeron seis guías y normativos didácticos.	21/01/2015	Se obtuvo la guía y el normativo para el cuidado y uso del agua en la cocina, para los docentes y alumnos de 6to Bachillerato Industrial con especialidad en Cocina, del Instituto Nacional de Formación Técnica ubicado en; 28 avenida "A" 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala.
15	Se programa la entrega de las guías y los normativos didáctico al supervisor educativa del sector 01-01-13, Directora del establecimiento y docente de grado.	28/01/2015	Se obtuvo la aceptación de las guías y los normativo para la aplicación de la guía; Cuidado y uso del agua en la cocina, para los docentes y alumnos de 6to Bachillerato Industrial con especialidad en Cocina, del Instituto Nacional de Formación Técnica ubicados en; 28 avenidas "A" 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala.
16	Se entregan guías y normativo a la institución beneficiada.	10/02/2015	Se entrega guías y normativo a dirección y a maestros encargados del área de cocina.

Referencia: Epesista 2015

3.2 Productos y logros

No.	Productos	Logros
1.	<p>Guía y normativo para el “Cuidado y uso del agua en la cocina”, del Instituto Nacional de Formación Técnica, ubicada en: 28 avenidas “A” 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala.</p>	<p>Se apoyó a docentes y alumnos de 6to Bachillerato Industrial con especialidad en Cocina, del Instituto Nacional de Formación Técnica de la 28 avenida “A” 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala, con seis ejemplares de la guía y normativo para el “Cuidado y uso del agua en la cocina”.</p> <p>Se socializó con los tres docentes y cuarenta y cuatro estudiantes de sexto Bachillerato en cocina, sobre la guía y normativo para el “Cuidados y uso del agua en la cocina”.</p> <p>Se proporcionó material útil a docentes y estudiantes de 6to Bachillerato Industrial con especialidad en Cocina, del Instituto Nacional de Formación Técnica de la 28 avenida “A” 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala.</p> <p>Se contribuyó con el medio ambiente de la Institución, plantando seiscientos arbolitos de diferentes especies de la actividad programada para el cuidado del medio ambiente.</p>

Referencia: Epesista 2015

**Guía y
normativo para
el “Cuidado y
uso del agua en
la cocina”, del
Instituto
Nacional de
Formación
Técnica,
ubicado en;28
avenida “A” 33-
50 Zona 5 del
departamento
de Guatemala.**

COMPILADORA: SOLIEL SARAÍ DE LEÓN LÓPEZ

**ASESORA
LICDA. M.A. ANDREA ELVIRA GRANADOS TELLO**



Guatemala, mayo de 2015

ÍNDICE

	Pág.
Descripción	ii
Guía y normativo para el “Cuidados y uso del agua en la cocina”	1
Capítulos de la Guía	2
Planificación de los módulos	4
El nuevo perfil del profesor	8
El perfil del profesor como mediador y entrenador	9
El perfil del profesor mediador	10
El perfil del estudiante Ingreso – Egreso	11
Notas de orientación pedagógica	13
Capítulo I El agua y sus efectos sobre la civilización humana	
¿Qué es el agua?	15
Efectos sobre la civilización humana	16
Desinfección del agua potable	18
El uso doméstico del agua	20
Actividades	22
Instrumento de evaluación	25
Capítulo II Métodos de desinfección y saneamiento del agua	
Agua limpia	27
Saneamiento del agua	29
Actividades	31
Instrumento de evaluación	34
Capítulo III Higiene personal	
Higiene personal	36
Lavado de manos	38
Actividades	40
Instrumento de evaluación	43
Capítulo IV Manejo de sólidos	
Alimentos limpios	45
Eliminación de desechos y limpieza	47
Actividades	48
Instrumento de evaluación	51
Bibliografía	52
E-grafía	53

DESCRIPCIÓN

La Guía y el Normativo para el cuidado y uso del agua en la cocina, dirigida a docentes y alumnos de 6to Bachillerato Industrial con especialidad en Cocina, describe las normas mínimas en materia de abastecimiento de agua, saneamiento y fomento de la higiene.

Facilita el poder usar correctamente el agua suficiente, agua que sea salubre, aceptable, físicamente accesible y barata, para uso personal y uso doméstico. Es necesario disponer de una cantidad adecuada de agua salubre para prevenir la muerte por deshidratación, para reducir el riesgo de contraer enfermedades relacionadas con las malas aguas, y para satisfacer las necesidades relativas al consumo normal, la cocina y la higiene personal y doméstica.

El derecho al agua está inseparablemente relacionado con otros derechos humanos, incluidos el derecho a la salud, el derecho a la vivienda y el derecho a alimentos adecuados. Como tal, es parte de las garantías esenciales para la supervivencia de los seres humanos. Incumbe a los Estados y los organismos no estatales la responsabilidad de dar efectividad al derecho al agua.¹

1. OMS (2002), 25 Questions and Answers on Health and Human Rights. (preguntas y respuestas sobre salud y derechos humanos) Organización Mundial de la Salud. <http://www.who.int/hhr>. Pág. 6

NORMATIVO PARA EL CUIDADO Y USO DEL AGUA EN LA COCINA

EL INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA Y LA EPESISTA DE LA FACULTAD DE HUMANIDADES.

CONSIDERANDO: Que es imperativo adaptar la guía y el normativo para el cuidado y uso del agua en la cocina al Instituto Nacional de Formación Técnica, aprobado por la Directora y la Comisión de Evaluación de dicho Instituto, el cinco de enero del dos mil quince y vigente a partir del quince de enero del mismo año.

CONSIDERANDO: Que este guía y normativo reglamenta que solamente pueden estar dentro de la cocina, los docentes y alumnos de 6to Bachillerato Industrial con especialidad en cocina, aplicando el uso correcto del agua, debido a que tiene que aplicar las técnicas del cuidado y uso del agua en la cocina, para dejar en perfectas condiciones el equipo utilizado dentro del laboratorio y en el área en donde está la caída del agua, dejando debidamente desinfectado para prevenir la creación de hongos, esto con la finalidad de optimizar la calidad de los alimentos y del cuidado del agua.

POR TANTO: queda terminantemente prohibido el ingreso de personas ajenas al área de cocina. Con base en lo considerado y en lo que para el efecto establecen los capítulos de este.

ACUERDA:

Aprobar la siguiente GUÍA Y NORMATIVO PARA EL CUIDADO Y USO DEL AGUA EN LA COCINA. Estando a cargo los docentes de área, para llevar a la práctica con sus alumnos lo establecido en los cuatro capítulos didácticos de esta guía y normativo.



The image shows a handwritten signature in blue ink over a horizontal line, with the word "Directora." printed below it. To the right of the signature is a circular official stamp in blue ink. The stamp contains a central emblem and text around the perimeter, including "INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA" and "EPESISTA DE LA FACULTAD DE HUMANIDADES".

CAPITULOS DE LA GUÍA

El fomento de la higiene es parte integral de todas las normas incluidas en estos capítulos. Se presenta como normas que abarcan a todas las demás, con indicadores relacionados al cuidado y uso del agua en la cocina.

Descripción:

Capítulo I El agua y sus efectos sobre la civilización

El Agua es un tesoro de valor incalculable, de ella depende la estabilidad del planeta y la continuidad de las especies que en él habitan.

Todo lo que perjudica al Agua, repercute directamente sobre los ecosistemas que le rodean, por ello hay que ser consciente de cómo se administra y se consume.

El agua es un recurso natural que cada día se vuelve más escaso, debido a que su demanda cada vez es mayor por el incremento poblacional e industrial de los últimos años, lo cual a su vez ha causado su deterioro por la contaminación.²

Capítulo II Métodos de desinfección y saneamiento del agua

Las guías y normas mínimas mencionadas en este capítulo no constituyen la expresión completa del derecho al agua. Sin embargo, las normas de Esfera reflejan el contenido central del derecho al agua y contribuyen a la progresiva realización de este derecho a nivel global.

El agua y el saneamiento son determinantes de importancia crítica para la supervivencia en las etapas iniciales de un desastre. Las personas afectadas suelen ser mucho más susceptibles a contraer enfermedades, y a morir a causa de una afección, y hay muchas enfermedades relacionadas en gran medida con saneamiento o suministro de agua inadecuada, y con la falta de higiene.³

Capítulo III Higiene personal y lavado de manos

El principal objetivo del abastecimiento de agua y saneamiento en situaciones de emergencia es reducir la transmisión de enfermedades propagadas por vía fecal-oral y la exposición a vectores que transmiten enfermedades, mediante el fomento de buenas prácticas de higiene, la provisión de agua potable salubre y la reducción de riesgos medioambientales contra la salud, así como la implantación de condiciones que permitan a las personas vivir con buena salud, dignidad, comodidad y seguridad.⁴

2. OMS (2002), O.C. (nota 1). Pág. 73.

3. Adams, J (1999). Gestión del abastecimiento de agua y el saneamiento en casos de emergencia.. Oxfam GB. Pág. 60.

4. Cairncross, S y Feachem, R (1993) Ingeniería de la salud medioambiental en los trópicos: texto. Pág. 75.

Capítulo IV Manejo de sólidos y el agua

Importancia del abastecimiento de agua, el saneamiento y el fomento de la higiene en situaciones de emergencia, enfermedades vinculadas con el agua y el saneamiento, las transmitidas por vectores relacionados con los desechos sólidos y el agua.

Esta guía y normativo para el cuidado y uso del agua en la cocina, para los docentes y alumnos de 6to Bachillerato Industrial con especialidad en Cocina, del Instituto Nacional de Formación Técnica.

PLANIFICACIÓN DEL MÓDULO

CAPÍTULO I

EL AGUA Y SUS EFECTOS SOBRE LA CIVILIZACIÓN HUMANA

Competencias:				Semana 1
<ul style="list-style-type: none"> Analiza las interacciones entre los diferentes estados del agua y sus efectos sobre la civilización humana conocimientos 				
Indicador de Logro	CONTENIDO	Actividades metodológicas	Recursos	EVALUACION
<ul style="list-style-type: none"> Identifica los componentes del agua y sus efectos sobre la civilización Jugar aprendiendo y ejercitar la curiosidad sobre la alimentación, conservación y reparto de Alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> Declarativo: El agua y sus efectos sobre la civilización humana. Actitudinales: valora el agua y sus efectos sobre la civilización humana. Procedimentales: Explica las interacciones sobre los diferentes estados del agua y su efecto en la civilización humana. 	<ul style="list-style-type: none"> Lluvia de ideas Presentación del tema. Plática sobre cuidados y usos del agua. Discusión del tema. Dinámica me lavo mis manitas con agua y jabón. 	<ul style="list-style-type: none"> Humanos: Docente Estudiantes Materiales: Agua Jabón Cepillo Hojas bond Lapiceros Cartel informativa 	<ul style="list-style-type: none"> Escala Descriptiva

PLANIFICACIÓN DEL MÓDULO

CAPÍTULO II

MÉTODOS DE DESINFECCIÓN Y SANEAMIENTO DEL AGUA

Competencias:				Semana 2
<ul style="list-style-type: none"> Emite juicio crítico sobre los métodos de desinfección y saneamiento de agua, y practica normas de higiene. 				
Indicador de Logro	CONTENIDO	Actividades metodológicas	Recursos	EVALUACION
<ul style="list-style-type: none"> Informar sobre la perdida de agua a partir de la naturaleza desde nuestra casa. Promueve el uso de agua limpia y de buenas prácticas de higiene en la institución educativa. 	<ul style="list-style-type: none"> Declarativo: Métodos de desinfección y saneamiento de agua. 	<ul style="list-style-type: none"> Lluvia de ideas Presentación del tema. Platica sobre cuidados y usos del agua. Discusión del tema Elaboración de un esquema sobre los métodos de desinfección Compromiso sobre el usar el agua correctamente. 	<ul style="list-style-type: none"> Humanos: Docente Estudiantes Materiales: Cartulina Marcadores Fichas Hojas bond Lapiceros Cartel informativa 	<ul style="list-style-type: none"> Lista de cotejo
	<ul style="list-style-type: none"> Actitudinales: se compromete a usar el agua y desinfectarla con los diferentes métodos. 			
	<ul style="list-style-type: none"> Procedimentales: Explica Los aspectos importantes de prevenir la enfermedad. 			

PLANIFICACIÓN DEL MÓDULO

CAPÍTULO III

HIGIENE PERSONAL

Competencias:				Semana 3
<ul style="list-style-type: none"> Aplica los hábitos de higiene es su persona y divulga los principales aspectos del lavado de manos y alimentos. 				
Indicador de Logro	CONTENIDO	Actividades metodológicas	Recursos	EVALUACION
<ul style="list-style-type: none"> Argumenta sobre los cuidados del agua en de higiene. cuanto a la higiene personal y la higiene al cocinar alimentos Habla con los miembros de la familia sobre las prácticas 	<ul style="list-style-type: none"> Declarativo: Higiene personal 	<ul style="list-style-type: none"> Lluvia de ideas Presentación del tema. Platica sobre lo que abarca la higiene persona Discusión del tema. Sopa de letras Exposición sobre la buena práctica de la higiene. Dinámica me lavo mis manitas con agua y jabón. 	<ul style="list-style-type: none"> Humanos: Docente Estudiantes Materiales: Agua Jabón Cepillo Hojas bond Lapiceros Cartel informativa 	<ul style="list-style-type: none"> Rubrica
	<ul style="list-style-type: none"> Actitudinales: confiere importancia a la necesidad de practicar la higiene. 			
	<ul style="list-style-type: none"> Procedimentales: Explica las interacciones sobre los diferentes estados del agua y su efecto en la civilización humana. 			

PLANIFICACIÓN DEL MÓDULO

CAPÍTULO IV

MANEJO DE SOLIDOS

Competencias:				Semana 4
<ul style="list-style-type: none"> Fomenta la importancia de un entorno sano y colectivo por medio del desarrollo sostenible en función del equilibrio ecológico. 				
Indicador de Logro	CONTENIDO	Actividades metodológicas	Recursos	EVALUACION
<ul style="list-style-type: none"> Identifica, separa y deposita cada solido en su contenedor correspondiente Concientiza a los de su entorno sobre el cuidar del parque, instituto y casa. 	<ul style="list-style-type: none"> Declarativo: Manejo de Solidos 	<ul style="list-style-type: none"> Preguntas orales. Presentación del tema. 	<ul style="list-style-type: none"> Humanos: Docente Estudiantes Materiales: Cartulina Marcadores Hojas bond Lapiceros Cartel informativa 	<ul style="list-style-type: none"> Lista de cotejo
	<ul style="list-style-type: none"> Actitudinales: valora la importancia de depositar la basura en donde corresponde para evitar la contaminación. 	<ul style="list-style-type: none"> Dialogo sobre el uso de sólidos en la cocina. Realización de crucigrama. 		
	<ul style="list-style-type: none"> Procedimentales: Dialoga con sus compañeros sobre la importancia de no contaminar. 	<ul style="list-style-type: none"> Distribución de solidos al contenedor correspondiente al cocinar. 		

El nuevo perfil del profesor.

El nuevo papel de la educación en la sociedad del conocimiento supone redefinir el papel del docente, tomando en cuenta que el maestro es la pieza clave de todo el sistema educativo.

Lo que sucede en el aula física, las nuevas tecnologías, marcan la diferencia en los procesos de enseñanza y de aprendizaje y en los perfiles del docente y del alumno.⁵

Si se piensa en algunas cualidades indispensables del maestro, para ser constante e investigador para:

- Comprensión de los procesos de desarrollo y crecimiento de los alumnos.
- Conocimiento de la escuela, del entorno y del marco social.
- Conocimiento de la materia que por medio de la enseñar y de la didáctica. aplicara técnicas de desempeño.
- Madurez y estabilidad emocional. Lo que llama un buen desempeño como adulto.
- Capacidad para trabajar en equipo y para llevar un trabajo colegiado con sus compañeros docentes.
- Espíritu abierto y dinámico para estar en constante aprendizaje y en búsqueda de una mejora continua.
- Competencia pedagógica.
- Capacidad para evaluar su propia práctica docente y aprender de ella.



Referencia: Epesista 2015

5. es.slideshare.net/sirxion/el-nuevo-perfil-del-profesor-presentation.

El perfil del profesor como mediador y entrenador

Todas las características que se mencionan, tienen que ver con el nivel de profesionalidad que cualquier maestro debiera tener.

Los rasgos que impone el trabajo docente ante los nuevos desafíos educativos:

- El docente debe incorporarse con el equipo docente, desde la elaboración del proyecto escolar hasta la gestión de la escuela a través del plan anual de trabajo.
- Debe promover la innovación y creatividad con compromisos concretos y participación activa para evitar la rutina y el inmovilismo, fundamentalmente en las estrategias, de desempeño metodológico y técnicas de observación que tienen que ver con la manera de enseñar, la forma de aprender y los criterios de evaluación.
- Estar muy cerca de donde se produce y se utiliza el conocimiento para mediar el dominio de las técnicas de desempeño en la información y la comunicación lo que implica una renovación también pedagógica.
- Comprometerse con los indicadores de logro de la tarea educativa: participar en el proyecto escolar, de forma competitiva y cooperativa, entrega en la tarea de formación de los alumnos y lograr la congruencia con los valores de la institución educativa...
- El perfil del docente que espera la sociedad respecto del conocimiento, deberá ser un individuo seleccionado por su saber y por su capacidad para asumir en plenitud la tarea de educador; un individuo respetado socialmente, como persona y como profesional, capaz de influir en su remuneración y en su carrera.⁶



Referencia: Epesista 2015

6. www.enpcac.edu.mx/cruzjorge/.../lecturas/CompetenciaProfesionale.

El perfil del profesor mediador.

Siguiendo el modelo del aprendizaje mediado desarrollado por Feuerstein, la responsabilidad primordial del profesor mediador es potenciador del rendimiento educativo.

Las características del mediador:

- Conoce y aplica las competencias macro, de eje, de grado y de modulo.
- Experto para planificar y anticiparen los problemas y proponer soluciones.
- Establecer metas: favorecer la perseverancia, desarrollar hábitos para un buen rendimiento educativo, fomenta la autoestima y la metacognición en el aprender a aprender, aprender a ser, aprender a descubrir, para emprender en el proyecto de vida.
- Facilitar el aprendizaje educativo, aprendizaje significativo: ofrece métodos y estrategias y enriquece las habilidades básicas del pensamiento para seguir aprendiendo.
- Propiciar la búsqueda de la iniciativa y respuesta personal, la curiosidad intelectual y el pensamiento creativo y divergente.
- Potenciar el sentimiento de capacidad, empoderamiento y confianza en las propias fortalezas. Favorece una imagen positiva de uno mismo y el deseo por alcanzar nuevas metas.
- Dirigir, orientar y entrenar el proceso de aprendizaje del alumno: enseñar qué hacer, cómo, cuándo y por qué.
- Compartir las experiencias de aprendizaje con los alumnos; les hace pensar y fomenta la empatía con el grupo.
- Atender a las diferencias individuales de los alumnos: diseña criterios y procedimientos para hacer explícitas las diferencias psicológicas de ellos, Curso-Taller Educando para una Formación Integral.⁷



Referencia: Epesista 2015

⁷. es.slideshare.net/zamalex/el-perfil-del-profesor-mediador.

El Perfil del Estudiante

Perfil de Ingreso	Perfil de Egreso
<p>Para el Grado en Educación diversificado en la especialidad de cocina, el alumno sea de perfil científicosocial; es decir, que disponga, preferentemente, de formación en ciencias sociales; además de conocimientos en humanidades, artes, ciencias en general y en el área de la salud.</p> <p>características personales y académicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interés por la educación en general. • Vocabulario amplio y preciso, facilidad de expresión y buena comprensión. • Facilidad para las relaciones sociales. • Intuición y capacidad de observación. • Sentido de la responsabilidad e interés en el trabajo educativo. • Capacidad de abstracción y de comprensión. • Interés y preocupación por los asuntos sociales, artísticos y de la cultura 	<p>El perfil de egresado del Graduado o Graduada en Educación en cocina puede sintetizarse de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tiene que ser capaz de diseñar, poner en práctica y evaluar, desde una perspectiva globalizadora, los procesos de cocinar en los diferentes ámbitos de desarrollo y experiencia. • Ha de ser un profesional capaz de analizar el contexto en el que desarrolla su actividad, de planificarla dando respuesta a las demandas de una sociedad cambiante, diversa y multicultural, de trabajar en equipo con cocineros y profesionales (chef). • Debe estar capacitado para desarrollar las funciones de tutoría, atención a las necesidades en cuanto a dietas y contribuir al desarrollo psicomotor, afectivo, moral, social e intelectual de todo el personal.

Perfil de Ingreso	Perfil de Egreso
<ul style="list-style-type: none"> • Constancia, disciplina y responsabilidad en el trabajo. • de trabajo en equipo • Buena predisposición para la cocinar. • Fluidez verbal, capacidad de comunicación y relación. • Se contemplan pruebas de acceso y admisión especiales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Debe ser capaz de utilizar recursos y estrategias para garantizar una alimentación inclusiva, que atienda a las necesidades de todos los comensales, favoreciendo el autoaprendizaje, independientemente de sus condiciones personales, sociales, étnicas o culturales, incluidos quienes presenten discapacidad o enfermedad. • Debe desarrollar las siguientes habilidades y destrezas personales: capacidad de análisis y síntesis, capacidad resolutive e iniciativa, capacidad de planificación y gestión de recursos, y capacidades de empatía, sociabilidad y negociación. • Tiene que ser capaz de desarrollar funciones de coordinación y dinamización de grupos y equipos, en su labor como cocinero y en tareas de planificación, coordinación y evaluación del trabajo profesional con compañeros y profesionales, así como funciones de gestión derivadas de su labor.⁸

8. Instituto de Formación Técnica. Manual de Ingreso y Egreso. Zona 5 departamento de Guatemala.

NOTAS DE ORIENTACIÓN PEDAGÓGICA

Según la Cruz Roja de Guatemala se aplican las siguientes:

- 1. Valoración de necesidades:** Será necesario llevar a cabo una valoración para determinar los principales comportamientos en cuanto a la higiene que habrá que afrontar y la probabilidad de alcanzar el éxito en las actividades de fomento. Lo más probable es que los riesgos principales se centren en la evacuación de excretas, el uso y mantenimiento de las letrinas, la falta de utilización de jabón (o un medio alternativo) para lavarse las manos, la recolección y almacenamiento no higiénicos de agua, y el almacenamiento y preparación de alimentos de forma no higiénica.
- 2. Responsabilidad compartida:** La responsabilidad última en relación con las prácticas de higiene recae en todos los miembros de la población estudiantil. Todos los interventores deberán esforzarse por hacer que sean posibles las prácticas higiénicas asegurándose de la accesibilidad de los conocimientos y las instalaciones, deberán poder demostrar que se ha alcanzado este objetivo. Como parte de este proceso, habrán de participar en la determinación de las prácticas y condiciones que conllevan riesgos, y encargarse de reducir de forma cuantificable estos riesgos, lo que se puede conseguir mediante actividades promocionales, capacitación y facilitación de cambios en los comportamientos, todo ello basado en actividades culturalmente.
- 3. Llegar a todas las secciones de la población estudiantil de sexto bachillerato en cocina:** Es necesario que los programas de fomento de la higiene sean llevados a la práctica con todos los grupos de la población por facilitadores que puedan tener acceso a diferentes grupos y que posean las habilidades precisas para trabajar. Los mensajes a miembros de la población estudiantil, los materiales y métodos participativos que son culturalmente apropiados ofrecen útiles oportunidades para que los grupos planifiquen y vigilen sus propias mejoras en materia de higiene. Como el usar correcto de esta guía.
- 4. Selección de los riesgos y comportamientos prioritarios en materia de higiene:** Los objetivos del fomento de la higiene y de las estrategias de comunicación sobre este tema deben quedar definidos, y las prioridades establecidas, con toda claridad. El conocimiento adquirido mediante la valoración de los riesgos en materia de higiene y de las tareas y responsabilidades de los diversos grupos se ha de usar para planificar la asistencia humanitaria y determinar las prioridades, para poder abordar cualquier clase de idea. (por ejemplo, sobre la transmisión del VIH/sida).

CAPÍTULO I

EL AGUA Y SUS EFECTOS SOBRE LA CIVILIZACIÓN HUMANA

Referencia: <http://store.soopbook.es/products/cronica/cuento-sobre-el-agu>

¿QUÉ ES EL AGUA?

Desarrollo:

Sustancia líquida sin olor, color ni sabor que se encuentra en la naturaleza en estado más o menos puro formando ríos, lagos y mares, ocupa las tres cuartas partes del planeta Tierra y forma parte de los seres vivos; está constituida por hidrógeno y oxígeno (H_2O).

Desde el punto de vista físico en 1781 el químico británico Henry Cavendish sintetizó agua detonando una mezcla de hidrógeno y aire, el agua circula constantemente en un ciclo de evaporación o transpiración (evapotranspiración), precipitación, y desplazamiento hacia el mar. Los vientos transportan tanto vapor de agua como el que se vierte en los mares mediante su curso sobre la tierra, en una cantidad aproximada de 45 000 km³ al año. En tierra firme, la evaporación y transpiración contribuyen con 74 000 km³ anuales al causar precipitaciones de 119 000 km³ cada año.

Se estima que aproximadamente el 70 % del agua dulce es usada para agricultura. El agua en la industria absorbe una media del 20 % del consumo mundial, empleándose en tareas de refrigeración, transporte y como disolvente de una gran variedad de sustancias químicas. El consumo doméstico absorbe el 10 % restante.

El agua es esencial para la mayoría de las formas de vida conocidas por el hombre, incluida la humana. El acceso al agua potable se ha incrementado durante las últimas décadas en la superficie terrestre. Sin embargo estudios de la FAO, estiman que uno de cada cinco países en vías de desarrollo tendrá problemas de escasez de agua antes de 2030; en esos países es vital un menor gasto de agua en la agricultura modernizando los sistemas de riego.⁹



<http://www.prensa.ula.ve/2012/03/22/el-agua->

9. www.fao.org/docrep/006/W1309S/w1309s06.htm

Efectos sobre la civilización humana.

ONU declara al agua y al saneamiento derecho humano esencial.

La Asamblea General de Naciones Unidas, aprobó el 28 de julio de 2010, en su sexagésimo cuarto período de sesiones, una resolución que reconoce al agua potable y al saneamiento básico como derecho humano esencial para el pleno disfrute de la vida y de todos los derechos humanos.

La resolución fue adoptada a iniciativa de Bolivia, tras 15 años de debates, con el voto favorable de 122 países y 44 abstenciones. La Asamblea de Naciones Unidas se mostró “profundamente preocupada porque aproximadamente 884 millones de personas carecen de acceso al agua potable y más de 2600 millones de personas no tienen acceso al saneamiento básico, y alarmada porque cada año fallecen aproximadamente 1,5 millones de niños menores de 5 años y se pierden 443 millones de días lectivos a consecuencia de enfermedades relacionadas con el agua y el saneamiento”. La adopción de esta resolución estuvo precedida de una activa campaña liderada por el presidente del Estado Plurinacional de Bolivia, Evo Morales Ayma.



<http://www.monografias.com/trabajos94/poder-mental/poder-mental.shtml>

Agua para beber: necesidad del cuerpo humano

El cuerpo humano está compuesto de entre un 55 % y un 78 % de agua, dependiendo de sus medidas y complexión.⁴⁹ Para evitar desórdenes, el cuerpo necesita alrededor de 2,5 litros diarios de agua; la cantidad exacta variará en función del nivel de actividad, la temperatura, la humedad y otros factores. La mayor parte de esta agua se absorbe con la comida o bebidas —no estrictamente agua—. No se ha determinado la cantidad exacta de agua que debe tomar un

individuo sano, aunque una mayoría de expertos considera que unos 6-7 vasos de agua diarios (aproximadamente dos litros) es el mínimo necesario para mantener una adecuada hidratación.

Aun así, según expertos cada organismo funciona de forma única y directo y tiene unas necesidades dependiendo de la actividad que se esté desarrollando.

La literatura médica defiende un menor consumo, típicamente un litro de agua diario para un individuo varón adulto, excluyendo otros requerimientos posibles debidos a la pérdida de líquidos causada por altas temperaturas o ejercicio físico.

Una persona con los riñones en buen estado tendrá dificultades para beber demasiado agua, pero —especialmente en climas cálidos y húmedos, o durante el ejercicio— beber poco también puede ser peligroso. El cuerpo humano es capaz de beber mucha más agua de la que necesita cuando se ejercita, llegando incluso a ponerse en peligro por hiperhidratación, o intoxicación de agua. El hecho comúnmente aceptado de que un individuo adulto debe consumir ocho vasos diarios de agua no tiene ningún fundamento científico. Hay otros mitos sobre la relación entre agua y salud que poco a poco van siendo olvidados.

FNB, Consejo Nacional de Investigación de los Estados Unidos, 1945. La última referencia ofrecida por este mismo organismo habla de 2,7 litros de agua diarios para una mujer y 3,7 litros para un hombre, incluyendo el consumo de agua a través de los alimentos. Naturalmente, durante el embarazo y la lactancia la mujer debe consumir más agua para mantenerse hidratada. Según el Instituto de Medicina —que recomienda una media de 2,2 litros/día para una mujer, y 3,0 litros/día para un varón— una mujer embarazada debe consumir 2,4 litros, y hasta 3 litros durante la lactancia, considerada la gran cantidad de líquido que se pierde durante la cría. También se señala que normalmente, alrededor de un 20 % del agua se absorbe con la comida, mientras el resto se adquiere mediante el consumo de agua y otras bebidas. El agua se expulsa del cuerpo de muy diversas formas: a través de la orina, las heces, en forma de sudor, o en forma de vapor de agua, por exhalación del aliento. Una persona enferma, o expuesta directamente a fuentes de calor, perderá mucho más líquido, por lo que sus necesidades de consumo también aumentarán.¹⁰

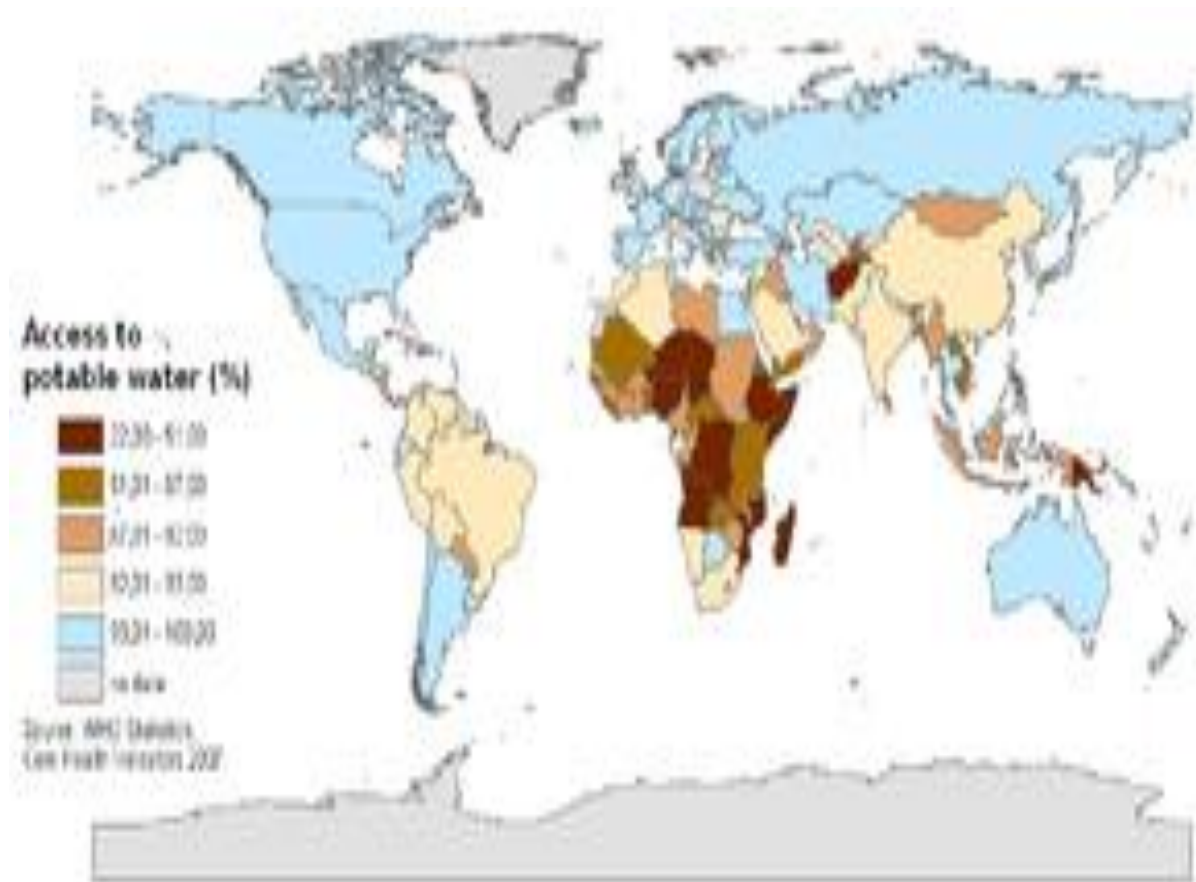


<http://aherna.comunidadcoomeva.com/blog/index.php/?archives/P2.html>

10. [es.wikipedia.org/wiki/agua_necesidad del cuerpo humano](http://es.wikipedia.org/wiki/agua_necesidad_del_cuerpo_humano)

Desinfección del agua potable

Artículo principal: Desinfección del agua potable



Población con acceso al agua potable en el mundo:

Fuente: http://es.wikipedia.org/wiki/Archivo:Potable_water.png

Entre 22 y 51 %
 Entre 51 y 71 %
 Entre 67 y 82 %
 Entre 82 y 93 %
 Entre 93 y 100 %
 Sin datos

El agua de boca es uno de los principales transmisores de microorganismos causantes de enfermedades, principalmente bacterias, virus y protozoos intestinales. Las grandes epidemias de la humanidad han prosperado por la contaminación del agua de boca. Por referencias se conoce que se recomendaba hervir el agua desde quinientos años antes de nuestra era.

Actualmente en los países desarrollados están prácticamente controlados los problemas que planteaban las aguas contaminadas. Los procesos de filtración y desinfección mediante cloro a los que se somete al agua antes del consumo humano se han impuesto en el siglo XX y se estima que son los causantes del 50 % de aumento de la expectativa de vida de los países desarrollados en el siglo pasado.

La cloración y filtración del agua fue considerada por la revista Life probablemente el más importante progreso de salud pública del milenio. El cloro es el material más usado como desinfectante del agua. La hipótesis más aceptada de cómo actúa y destruye el cloro estos microorganismos patógenos es que produce alteraciones físicas, químicas y bioquímicas en la membrana o pared protectora de las células ocasionando el fin de sus funciones vitales.

El cloro puede resultar irritante para las mucosas y la piel por ello su utilización está estrictamente vigilada. La proporción usada varía entre 1ppm cuando se trata de purificar el agua para su consumo, y entre 1-2 ppm para la preparación de agua de baño. La aplicación inadecuada de componentes químicos en el agua puede resultar peligroso. La aplicación de cloro como desinfectante comenzó en 1912 en los Estados Unidos. Al año siguiente Wallace y Tiernan diseñaron unos equipos que podían medir el cloro gas y formar una solución concentrada que se añadía al agua a tratar. Desde entonces la técnica de cloración ha seguido progresando. Además de su capacidad destructora de gérmenes, su capacidad oxidante es muy grande y su acción también es muy beneficiosa en la eliminación del hierro, manganeso, sulfhídricos, sulfuros y otras sustancias reductoras del agua. Muchos países en sus normativas establecen desinfecciones mediante cloro y exigen el mantenimiento de una determinada concentración residual de desinfectante en sus redes de tuberías de distribución de agua. A veces se emplea cloraminas como desinfectante secundario para mantener durante más tiempo una determinada concentración de cloro en el sistema de abastecimiento de agua potable.¹¹

11. <http://agrariosglabiseu.blogspot.com/2010/08/el-recurso-agua-y-su-efecto-sobre-la.html>

El uso doméstico del agua

Además de precisar los seres humanos el agua para su existencia precisan del agua para su propio aseo y la limpieza. Se ha estimado que los humanos consumen «directamente o indirectamente» alrededor de un 54 % del agua dulce superficial disponible en el mundo. Este porcentaje se desglosa en:

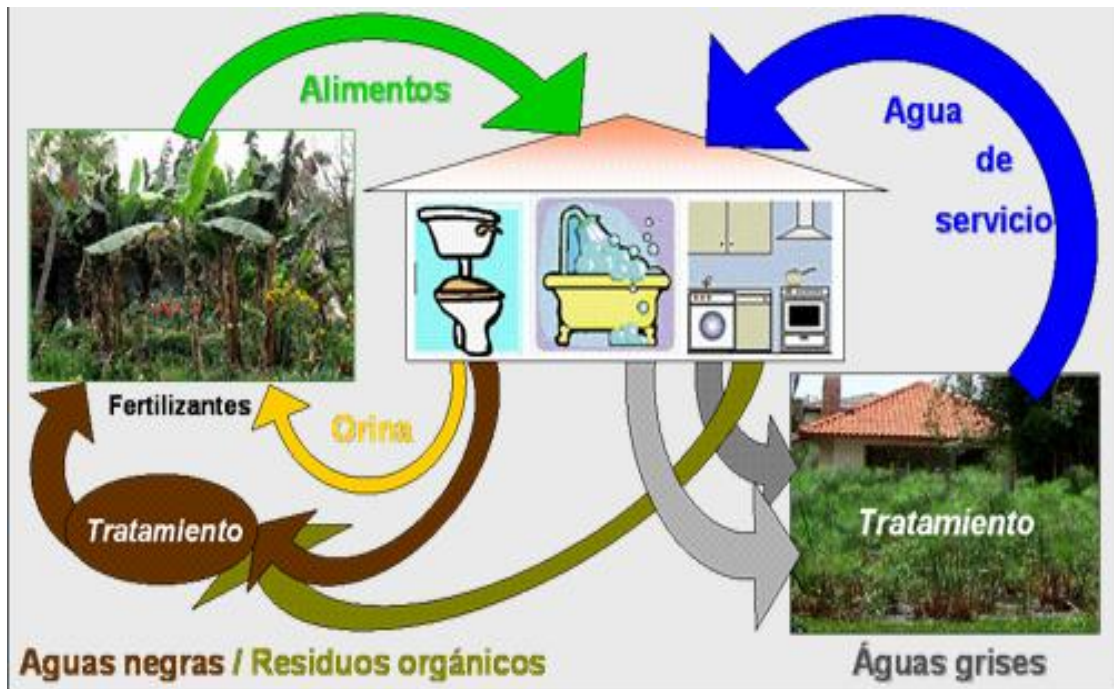
Un 20 %, utilizado para mantener la fauna y la flora, para el transporte de bienes (barcos) y para la pesca, y el 34 % restante, utilizado de la siguiente manera: El 70 % en irrigación, un 20 % en la industria y un 10 % en las ciudades y los hogares.

El consumo humano representa un porcentaje reducido del volumen de agua consumido a diario en el mundo. Se estima que un habitante de un país desarrollado consume alrededor de 5 litros diarios en forma de alimentos y bebidas. Estas cifras se elevan dramáticamente si consideramos el consumo industrial doméstico.

Un cálculo aproximado de consumo de agua por persona/día en un país desarrollado, considerando el consumo industrial doméstico arroja los siguientes datos:

Consumo aproximado de agua por persona/día	
Actividad	Consumo de agua
Lavar la ropa	60-100 litros
Limpiar la casa	15-40 litros
Limpiar la vajilla a máquina	18-50 litros
Limpiar la vajilla a mano	100 litros
Cocinar	6-8 litros
Darse una ducha	35-70 litros
Bañarse	200 litros
Lavarse los dientes	30 litros
Lavarse los dientes (cerrando el grifo)	1,5 litros
Lavarse las manos	1,5 litros
Afeitarse	40-75 litros
Afeitarse (cerrando el grifo)	3 litros
Lavar el coche con manguera	500 litros
Descargar la cisterna	10-15 litros
Media descarga de cisterna	6 litros
Regar un jardín pequeño	75 litros
Riego de plantas domésticas	15 litros
Beber	1,5 litros

Estos hábitos de consumo señalados y el aumento de la población en el último siglo ha causado a la vez un aumento en el consumo del agua. Ello ha provocado que las autoridades realicen campañas por el buen uso del agua. Actualmente, la concienciación es una tarea de enorme importancia para garantizar el futuro del agua en el planeta, y como tal es objeto de constantes actividades tanto a nivel nacional como municipal. Por otra parte, las enormes diferencias entre el consumo diario por persona en países desarrollados y países en vías de desarrollo señalan que el modelo hídrico actual no es sólo ecológicamente inviable: también lo es desde el punto de vista humanitario, por lo que numerosas ONG se esfuerzan por incluir el derecho al agua entre los Derechos humanos. Durante el V Foro Mundial del agua, convocado el 16 de marzo de 2009 en Estambul (Turquía), Loic Fauchon (Presidente del Consejo Mundial del Agua) subrayó la importancia de la regulación del consumo en estos términos.¹²



<http://rafaelcondill.blogspot.com/2013/03/0950-el-viaje-del-agua.html>

12. <http://es.wikipedia.org/wiki/Agua>

Actividades

Actividad

No. 1 EXPERIMENTO

Instrucciones: Hervir el agua desde el estado de hielo para medir la temperatura en los diferentes pasos del proceso (fusión y ebullición).

Ingredientes:

- Cubitos de agua (del congelador o de una estación de servicio).
- Un cazo.
- Un mechero Bunsen.
- Termómetro (de laboratorio).

Preparación:

1. Colocamos los cubitos con un poco de agua dentro de un profundo cazo durante unos minutos y colocar el termómetro dentro para medir la temperatura. Anotar el dato.
2. Calentar el agua con el mechero Bunsen hasta que se hayan descongelado todos los cubitos. Se mide la temperatura. Anotar el dato.
3. Seguir calentando el agua hasta que comience a hervir. Medir la temperatura.¹³

Aprende.

El agua es muy importante en la naturaleza.

Más de la mitad del planeta Tierra está cubierta por el agua de los mares y los océanos. Esta **agua es salada**.

Solo una pequeña parte del planeta está cubierta por el agua de los ríos y los lagos. Esta **agua es dulce**.



Podemos encontrar el agua en tres estados distintos:

- En estado **líquido**, como el agua de los ríos, lagos...
- En estado **sólido**, como el hielo o la nieve.
- En estado **gaseoso**, como el vapor de agua.

<http://phantom-elfantasma.blogspot.com/2013/01/los-venezolanos-ya-estan-acostumbrados.html>

13. <http://natura.botanical-online.com/aiguacaracteristiques1castella.htm>

Actividad

No. 2 ANOTAR EL DATO

Instrucciones: responde el test

Indicador de logro: jugar aprendiendo y ejercitar la curiosidad sobre la alimentación, conservación y reparto de Alimentos.

Alimentación, Conservación y Reparto de Alimentos
<p>ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Pensar en varios alimentos (leche, carne, huevos, pan, papillas para recién nacidos, mermeladas, frutas, etc.) y hacer una lista en una hoja.▪ Junto a la lista de alimentos hacer otra lista paralela de lugares donde se producen los alimentos ¿se necesita energía para producirlos?▪ ¿Cómo llegan a éstos lugares?, ¿se necesita algún tipo de energía?▪ ¿Cómo se conservan?, ¿se necesita algún tipo de energía?▪ ¿Cómo se distribuyen?, ¿se necesita algún tipo de energía?▪ ¿En qué lugares de la ciudad se encuentran las fuentes de energía que necesitáis para cumplir vuestra tarea?
<p>CONSECUENCIAS DE LA FALTA DE SUMINISTRO ENERGÉTICO</p>
<p>POSIBLES SOLUCIONES DE EMERGENCIA</p>

Actividad

No. 3 LA GOTTA DE AGUA

Instrucciones: Haz un esquema del viaje de la gota de agua

Indicador de logro: Podrá apreciar la manera sencilla y divertida de comprender el ciclo del agua.

Tarea final: recoger por escrito dos aspectos que aún no se han trabajado, pero se recoge como lluvia de ideas

Pasos:

- Investiga los diferentes conceptos: iceberg, glaciar, granizo, nieve y trata de definirlos.
- Responder: ¿Qué has aprendido de la composición del agua? ¿Y de la densidad del hielo?
- Formar grupos de cinco estudiantes para responder la siguiente pregunta: ¿Cómo elaboramos una Guía para el consumo responsable del agua?¹⁴

Una de las regiones más comunes de granizo de gran tamaño está en la región montañosa norte de India, donde se registró uno de los desastres más grandes con altas tasas de mortalidad relacionadas con granizo según el registro en 1888. China también experimenta importantes tormentas de granizo. Europa Central y el sur de Australia también sufren una gran cantidad de tormentas de granizo. Las regiones favoritas para granizadas son el sur y el oeste de Alemania, el norte y el este de Francia y el sur y el este de Benelux. En el sur de Europa, Croacia y Serbia experimentar frecuentes situaciones de granizo.

En América del Norte, el granizo es más común en la zona del estado de Colorado, Nebraska y Wyoming. En Sudamérica, la región central de Argentina, durante la temporada estival, es intensamente afectada por el granizo y la ciudad de Bogotá dada su latitud y elevación geográfica.

En general, las áreas en torno a regiones montañosas, son proclives a padecer tormentas de granizo debido al movimiento forzado y permanente del aire por las alturas.

14. <http://www.youtube.com/watch?v=0VuabmeLa4I>.

Instrumento de evaluación

Escala Descriptiva

Nombre del evaluador _____

Grupo _____ **Equipo** _____

Instrucciones: En las columnas de la derecha escribe el nombre de cada uno de los compañeros. Asigna una puntuación del 0 al 10 a cada uno de los aspectos a evaluar y al final justifica la puntuación asignada.

En la parte de justificación, anotar de manera breve porque le asignaste esa calificación.

Aspectos a evaluar:

1. Su actitud fue de apoyo para la elaboración de los trabajos.
2. Participó activamente en las diferentes actividades del equipo.
3. Cumplió con lo acordado.
4. Fue tolerante ante las ideas de otros y tomaba en cuenta las opiniones.
5. Sus aportaciones las realizó pensando en el beneficio de todo el equipo.

Indicadores Estudiantes	Aspecto 1 1-2 pts.	Aspecto 2 1- 2 pts.	Aspecto 3 1-2 pts.	Aspecto 4 1-2 pts.	Aspecto 5 1-2 pts.	Total y observación
Compañero 1						
Compañero 2						
Compañero 3						
Compañero 4						
Compañero 5						

Interpretación evaluativa:

Ponderación por aspecto	Pauta	Nivelación
1 – 2 pts.	Insatisfactorio	Necesita repetir el trabajo
3 – 4 pts.	Necesita Mejorar	Reforzar las notas menores a 5 pts.
5 – 6 pts.	Bueno	Reforzar las 2 menores notas.
7 – 8 pts.	Satisfactorio	Reforzar la nota baja
9 – 10 pts.	Excelente	Buen trabajo

Referencia: Epesista 2015

CAPÍTULO II

MÉTODOS DE DESINFECCIÓN Y SANEAMIENTO DEL AGUA

SODIS	Hervir	Clorar
<p>1 Usar botellas transparentes de plástico y tapas limpias.</p> 	<p>1 Llenar la olla limpia con agua clara.</p> 	<p>1 Llenar en un balde o bidón limpio con agua clara.</p> 
<p>2 Llenar las botellas con agua clara y taparlas bien.</p> 	<p>2 Poner la olla al fuego, cuando aparezcan burbujas dejar hirviendo el agua por cuatro minutos más.</p> 	<p>2 Poner la cantidad de gotas de cloro que se indica en el envase. Fijarse siempre la fecha de vencimiento.</p> 
<p>3 Colocar las botellas al sol en la mañana, en el techo de tu casa o sobre una calamina.</p> 	<p>3 Tapar la olla y dejar enfriar.</p> 	<p>3 Mezclar el agua con el cloro y esperar a que pasen 30 minutos.</p> 
<p>4 Al final del día recoger las botellas. Si el cielo estuvo nublado, se debe dejar las botellas por un día más.</p> 	<p>4 Vaciar directamente el agua hervida de la olla a un vaso o taza limpia.</p> 	<p>4 Guardar el agua clorada en un bidón con tapa y grifo.</p> 
<p>5 Dejar enfriar el agua y tomarla en un vaso o taza limpia.</p> 	<p>5 Tomar el agua hervida, siempre utilizando un vaso o taza limpia.</p> 	<p>5 Tomar el agua clorada en una taza o vaso limpio.</p> 

AGUA LIMPIA

Desarrollo:

Aconsejar a las familias que: usen siempre agua potable. Si esto no es posible, que usen agua que provenga de un pozo protegido. Si el agua no es potable, debe hervirse durante más de un minuto antes de consumirse o usarse en la preparación de alimentos que no se someterán a cocción (por ejemplo para preparar jugos de frutas); usen recipientes limpios y cubiertos para recolectar y almacenar el agua.¹⁵

¿Cómo puede proveer agua limpia?

- La mejor forma de proveer agua limpia y segura es obtenerla de una fuente de agua subterránea, como un pozo protegido o un pozo perforado.
- Si no existe una fuente de agua subterránea segura, puede proveer agua limpia de otra forma, por ejemplo:

Hervir el agua durante, por lo menos, 1 minuto después de alcanzar el punto de ebullición ayudará a matar los gérmenes.

La cloración puede eliminar los gérmenes del agua y volverla segura, pero SÓLO puede hacer esto si es supervisado por un especialista en agua y saneamiento y si recibe capacitación sobre cómo hacerlo.

Las tabletas de purificación del agua son tabletas pequeñas que puede poner en el agua para eliminar los gérmenes. Cada tipo de tableta tendrá sus propias instrucciones de uso, léalas cuidadosamente antes de usar las tabletas. También puede brindar tabletas a las familias para que limpien el agua. Asegúrese de informarles sobre la importancia de contar con agua limpia y cómo usar las tabletas.

Almacenamiento y manipulación de agua segura

Todos los esfuerzos por limpiar el agua son inútiles si el agua se almacena o manipula de manera inadecuada. Siga y comparta el consejo que le brindamos abajo para asegurarse de que el agua esté limpia y libre de contaminación. El agua debe almacenarse en recipientes limpios. Hay dos tipos de recipientes, cada uno con sus ventajas y desventajas:

- Recipientes con cuello angosto: Impiden la contaminación pero son difíciles de limpiar
- Recipientes con cuello ancho: Se contaminan fácilmente pero también pueden limpiarse fácilmente.

15. <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/008/y5740s/y5740s08.pdf>

Si el recipiente tiene cuello angosto, incentive a la gente a que lo limpie regularmente con una solución de jabón, un desinfectante químico (si está disponible) o piedrecitas. Si el recipiente tiene un cuello amplio, solicite a la gente que lo cubra y diseñe un sistema para retirar el agua que evite que las manos entren en contacto con el agua. Se debe recomendar a la gente limpiar sus recipientes regularmente.¹⁶

Promoción de la salud



Enseñe a los demás a cuidarse y a mantener prácticas saludables.

Esto ayudará a evitar la propagación de enfermedades y epidemias.

Referencia: Cruz Roja Guatemala

16. OMS (2003), Guidelines for Drinking Water Quality (Directrices sobre la calidad del agua potable) Tercera Edición. Ginebra. Pág. 75

SANEAMIENTO DE AGUA

Es esencial contar con un buen saneamiento para detener la propagación de varias epidemias, como la diarrea y el cólera.

Como profesor, usted puede incentivar a la comunidad educativa a mejorar sus condiciones de saneamiento utilizando letrinas, eliminando los desperdicios y retirando el agua estancada.

Los aspectos más importantes de prevenir la enfermedad a través de las instalaciones sanitarias son:

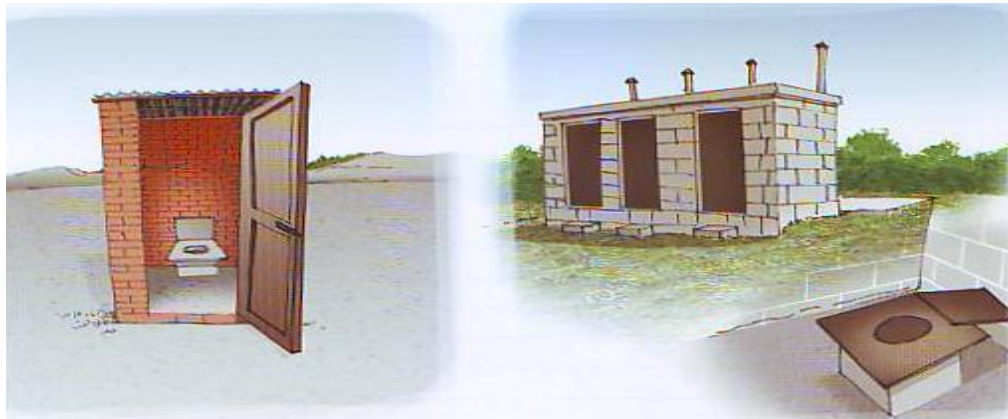
- La eliminación segura de excrementos (construcción de letrinas).
- Recopilación/eliminación de desechos sólidos.
- Entierro de cadáveres y destrucción de esqueletos de animales.
- Control de vectores y protección.
- Incineración de desechos médicos.
- Desagüe/remoción de aguas residuales (diseño de campo).
- Promoción de la higiene y educación en higiene.

Aconsejar a las familias:

- En caso de no contar con refrigerador, comprar alimentos frescos, tales como carnes o pescados, el día que los van a consumir.
- Fijarse en las características que indican un deterioro o mala calidad del alimento;
- Acostumbrar a los niños y adultos a mantener el baño o la letrina siempre limpios
- Cubrir los alimentos para mantenerlos limpios e inocuos
- Hay que asegurarse de que el agua es potable o ha sido hervida antes de beberla o cubrir los alimentos crudos y cocidos para protegerlos de insectos, roedores, animales domésticos y el polvo.
- Almacenar los alimentos frescos (especialmente alimentos de origen animal) en un ambiente fresco, si es posible en un refrigerador.
- Almacenar los alimentos secos tales como harinas y legumbres en espacios secos, fríos y protegidos de insectos, roedores y otros animales.
- Evitar almacenar sobras de alimentos durante varias horas (a menos que se disponga de un refrigerador).
- Siempre almacenarlos cubiertos y recalentarlos a temperatura de ebullición antes de consumirlos.¹⁷

17. <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/008/y5740s/y5740s08.pdf>

Utilización de baños y/o letrinas



¡Las letrinas y/o baños limpios y aseados son buenos para la salud y previenen enfermedades.

Referencia: Cruz Roja Guatemala

Saneamiento adecuado



¡La buena higiene previene las enfermedades! Use las letrinas o baños, bote la basura y elimine el agua estancada!

Referencia: Cruz Roja Guatemala

Actividades

Actividad

No. 1 Fontanero: ¡se me ha roto el grifo!

Instrucciones: Realizar la siguiente observación:

Indicador de logro: Informar sobre la pérdida de agua a partir de la naturaleza desde nuestra casa.

Anotar:

- Tomar datos del agua que se pierde en un grifo roto.

Con un vaso pequeño de decilitro y un reloj.

- Abrir el grifo levemente de forma que el agua salga gota a gota y medir el tiempo que tarda en llenarse el vaso, para calcular la pérdida de agua en un minuto, una hora, un día, un mes y un año.



<http://www.taringa.net/posts/ecologia/6263915/Cuidarias-Tu-Planeta-Mega-Post.html>

¿Sabías que...?

A día de hoy, cerca de 700 millones de personas procedentes de 43 países diferentes sufren escasez de agua.

En 2025, 1.800 millones de personas vivirán en países o regiones con escasez absoluta de agua y dos terceras partes de la población mundial podrían hacerlo en condiciones de estrés hídrico.

Iniciativas de Naciones Unidas que ayudan a crear conciencia.

Día Mundial del Agua 2007: Afrontar la escasez de agua

El Día Mundial del Agua de 2007 se celebró bajo el lema «Afrontar la escasez de agua». De esta manera se quiso hacer hincapié en la cada vez mayor relevancia de la escasez del agua en el mundo y en la necesidad de una mayor cooperación e integración que permitan garantizar una gestión sostenible, eficiente y equitativa de los escasos recursos hídricos, tanto a nivel local como internacional.¹⁸

18. <http://www.elpais.com/articulo/espana/queje/coopere/elpepiesp>

Actividad

No. 2 Mi compromiso

Instrucciones: En la ficha escribir los datos y realizar una serie de acciones a favor del agua.

Indicador de logro: Promueve el uso de agua limpia y de buenas prácticas de higiene en la institución educativa.

Asegurarse de que:

- Tener suficiente agua para trabajar en las actividades de cocina y otros oficios.

Desarrollo:

Introducir la ficha de compromiso como la culminación al trabajo realizado, presentar la ficha como una forma de actuar ante el problema del cambio climático.

**“Sumando granos de arena, creando montañas de soluciones”
FICHA DE COMPROMISO INDIVIDUAL**

Nombre: _____

Curso: _____ Centro educativo: _____

Localidad: _____ Provincia: _____

Después de darme cuenta de que el uso correcto del agua es uno de los mayores problemas que tenemos ahora mismo, estoy decidido/a a aportar mi granito de arena para cuidar del agua. Por esta razón, firmo esta ficha de compromiso a:

Utilizar recipientes limpios para transportar y almacenar agua.

Cubrir el recipiente de agua con una tapa.

Traer y manipular el agua con instrumentos limpios.

Si el agua no está limpia, hervirla, filtrarla o tratarla con cloro.

Debo mantener las fuentes de agua limpia y protegidas de animales.

¡Y AHORA, A ACTUAR!¹⁹

En _____ a ____ de _____ de _____.

EN EL USO RACIONAL DEL AGUA

19. http://www.unwater.org/worldwaterday/index_es.html

Actividad

No. 3 Métodos de desinfección

Instrucciones: Elaborara un dibujo referente al tema en grupo, sobre el uso racional del agua.



Utilice fuentes de agua seguras

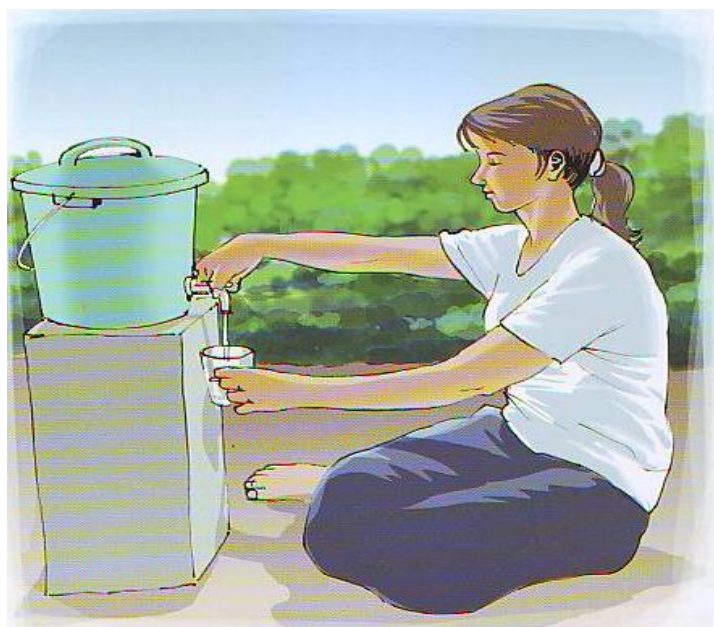
Cruz Roja Guatemala



Almacenar el agua adecuadamente

Cruz Roja Guatemala

ALMACENAMIENTO ADECUADO DE AGUA



El agua sucia puede causar enfermedades, ¡mantenga su agua limpia!

Cruz Roja Guatemala

Instrumento de Evaluación

Instrucciones: colocar una **x** en el aspecto cumplido o incumplido según la evaluación.

Aspectos a evaluar:

1. Utilizar recipientes limpios para transportar y almacenar agua.
2. Cubrir el recipiente de agua con una tapa.
3. Traer y manipular el agua con instrumentos limpios.
4. Si el agua no está limpia, hiérvala, fíltrela o trátela con cloro.
5. Debe mantener sus fuentes de agua limpia y protegidas de animales.

Lista de cotejo

No.	INDICADORES		Aspecto 1		Aspecto 2		Aspecto 3		Aspecto 4		Aspecto 5		Punteo % Sí	Observación
	Apellido	Nombre	Sí	No	Sí	No	Sí	No	Sí	No	Sí	No		
1.														
2.														
3.														
4.														
5.														
6.														
7.														
8.														
9.														
10.														

Interpretación evaluativa:

Ponderación por aspecto	Pauta	Nivelación
5 – Sí = 10 pts.	Excelente	Buen trabajo
4 – Sí = 8 pts.	Satisfactorio	Reforzar el aspecto negativo
3 – Sí = 2 pts.	Bueno	Reforzar los 2 aspectos negativos.
2 – Sí = 4 pts.	Necesita Mejorar	Reforzar los aspectos negativos
1 – Sí = 2 pts.	Insatisfactorio	Necesita repetir el trabajo

Referencia: Epesista 2015

CAPÍTULO III

HIGIENE PERSONAL



Referencia: www.salud180.com/maternidad-e-infancia/10-consejos-contra-la-diarrea

HIGIENE PERSONAL

Tener una buena higiene personal depende de uno mismo. La autoestima juega un papel fundamental frente a este aspecto, pues quien se aprecia y valora se esfuerza por verse y mantenerse bien.

A continuación se describirán los principales hábitos de higiene personal y su importancia:

1. La ducha es la mejor forma de aseo

Con esta práctica se controlan olores naturales de nuestro cuerpo que son producidos básicamente por la transpiración o el sudor. De igual forma evitamos la presencia de gérmenes y bacterias que pueden afectar la salud de nuestra piel.

El lavado del cabello debe realizarse por lo menos dos veces por semana, teniendo cuidado de usar un champú acorde al tipo de cabello. La caspa no es necesariamente sinónimo de desaseo, puede darse por sequedad en el cuero cabelludo.

2. Cuidado con los piojos

Los piojos son parásitos que se adhieren al cuero cabelludo, pero a medida que crecemos es menos frecuente que tengamos piojos. Se propagan fácilmente, especialmente en lugares donde hay muchos niños que pasan mucho tiempo juntos.

3. El aseo de las uñas evita la presencia de gérmenes

La limpieza y corte de las uñas de manos y pies evita la adquisición de gérmenes y bacterias así como infecciones.

4. El cuidado de los ojos previene de enfermedades e infecciones

Los ojos son órganos muy delicados. Por lo tanto no deben tocarse con las manos sucias ni con pañuelos u otros objetos. Su mecanismo propio de limpieza son las lágrimas.

Al estudiar, leer o ver la televisión es importante mantener buena iluminación de los espacios evitando así un mayor esfuerzo de la vista.

5. La higiene de la nariz es fundamental para lograr una buena respiración

La nariz deja entrar el aire para que llegue a los pulmones con la temperatura y humedad adecuadas y libres de partículas extrañas. La producción de mocos es un proceso natural que sirve como lubricante y filtro para el aire. Sin embargo, es necesario retirarlos varias veces al día, pues además de la incomodidad que representan, contienen partículas y microorganismos filtrados que pueden propiciar enfermedades.

6. La higiene de las manos es la mejor barrera para evitar muchas enfermedades

Gracias a las manos nos es posible desarrollar todas las actividades que realizamos día a día. El contacto permanente de las manos con los papeles, alimentos, objetos, animales, etc. Favorece el transporte de gérmenes y bacterias causantes de enfermedades como la conjuntivitis o infecciones gastrointestinales (infecciones en el estómago).

Debemos mantenerlas limpias porque con ellas nos tocamos la cara, los ojos, la boca, cogemos algunos alimentos y tocamos a otras personas.

Un hábito fundamental deber ser el lavado de las manos después de ir al baño y también antes de tocar o consumir los alimentos, tanto en casa como en la escuela y en cualquier otro lugar.

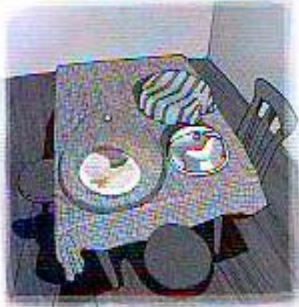
7. La higiene de la boca evita diversas enfermedades

El mal aliento así como los malos olores, se constituyen en una de las principales causas de rechazo a las personas. La mejor forma de prevenirlo es haciendo un adecuado y periódico lavado de los dientes.

De esta forma también prevenimos algunas de las enfermedades que se producen en la boca. El cepillado de los dientes tras cada comida y la limpieza entre los dientes con seda dental es la medida de prevención más importante. El uso de enjuagues también fortalece la salud de la boca.

8. La higiene de los oídos facilita la buena escucha

Es conveniente evitar que el agua entre en los oídos, y su aseo debe hacerse de manera periódica, teniendo en cuenta que no se debe introducir objetos en los oídos como: ganchos, pinzas, palillos u otros objetos.²⁰



Almacene la comida adecuadamente y cúbrala con algo



Lávese las manos adecuadamente con jabón.



Hable con su comunidad.

Cruz Roja Guatemalteca

20. <https://sites.google.com/site/actfissal/higiene-personal>

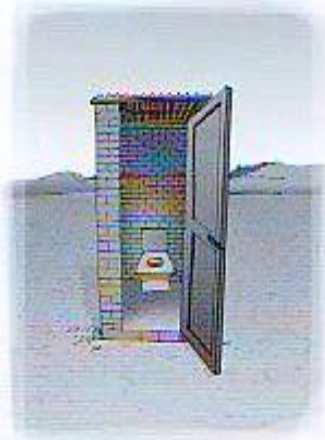
LAVADO DE MANOS

¿Sabía usted que algo tan sencillo como lavarse las manos con frecuencia puede salvar más vidas que cualquier vacuna o intervención médica?

Es una de las formas más económicas y eficaces de prevenir enfermedades diarreicas y neumonía, las cuales causan a nivel mundial la muerte de más de 3.5 millones de niños menores de 5 años de edad. A pesar de que la gente de todas partes del mundo se limpia las manos con agua, muy pocos usan jabón para lavárselas bien.

Cuándo lavarse las manos

1. Antes, durante y después de preparar alimentos.
2. Antes de comer o beber.
3. Antes y después de atender a alguien que esté enfermo.
4. Antes y después de curar heridas o cortaduras.
5. Después de ir al baño.
6. Después de cambiar pañales a un niño o limpiarlo después de que haya ido al baño.
7. Después de sonarse la nariz, toser o estornudar.
8. Después de haber tocado animales, alimento para animales o excrementos de animales.
9. Después de tocar basura.



Construir y utilizar adecuadamente las letrinas.



Eliminar los desechos de manera segura.



Campaña de limpieza de la comunidad.

Cruz Roja Guatemalteca

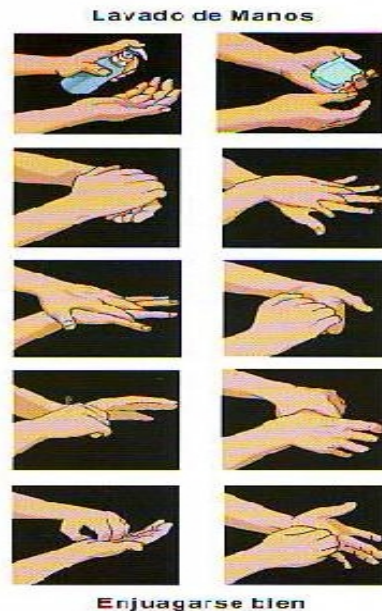
Forma correcta de lavarse las manos

- Mójese las manos con agua corriente (tibia o fría) y enjabónelas.
- Frótese las manos hasta formar espuma y restriéguese bien; asegúrese también de restregarse el dorso de las manos, entre los dedos y debajo de las uñas.
- Siga frotándose las manos durante 20 segundos. ¿necesita medirlos?, tararee la canción del "Feliz cumpleaños" unas dos veces.
- Enjuáguese bien las manos con agua corriente.
- Séqueselas con una toalla de papel o un secador de aire.

Lavarse las manos con agua y jabón es la mejor forma de reducir los microbios que tienen. Si no hay agua ni jabón, use un limpiador para manos que contenga como mínimo un 60% de alcohol.

Los limpiadores de manos a base de alcohol pueden reducir rápidamente la cantidad de microbios en las manos en algunas situaciones, pero **no** eliminan todos los tipos de microbios.²¹

Lavado de manos antes de cocinar



¡Lavarse las manos en forma adecuada durante una epidemia puede ayudar a detener la propagación de gérmenes!

Cruz Roja Guatemala

21. www.igssgt.org/consejos/2011/DICIEMBRE/lavado_manos.htm

Actividades

Actividad

No. 1

Instrucciones: Generar un debate sobre la importancia de las acciones individuales en la lucha contra la inconciencia del uso del agua.



<http://ciruelacomunicaciones.com/tag/imagen/>

INCONCIENCIA DEL USO DEL AGUA:

Actividad

No. 2 Comparo

Instrucciones: Realiza un cuadro y comparativo sobre la Higiene personal, la Higiene doméstica y la Higiene en los alimentos, explicar al frente de la clase.

Indicador de logro: Argumenta sobre los cuidados del agua en cuanto a la higiene personal y la higiene al cocinar alimentos.

Higiene personal

Higiene doméstica

<p>Lávese las manos con jabón después de usar el baño, antes de preparar los alimentos y comer, y después de manipular las heces de los niños. Lávese la cara todos los días con agua y jabón. Cepíllense los dientes todos los días con un cepillo suave. Mantenga su ropa limpia.</p>	<p>Mantenga su casa, patio y comunidad libre de heces de animales. Elimine las heces de manera segura, use una letrina y manténgala limpia. Entierre y queme la basura. Evite el estancamiento de agua en su comunidad y en el patio de su casa (los mosquitos que transmiten enfermedades proliferan en el agua estancada)</p>
---	---

Higiene personal

Higiene de los alimentos

<p>Los mencionados anteriormente</p>	<p>Si los alimentos no están limpios, pueden transmitir gérmenes y propagar enfermedades. Cocine completamente la carne y otros productos animales, por ejemplo, los huevos, para matar los gérmenes. Lave los vegetales y las frutas cuidadosamente con agua limpia. Lave los utensilios (platos, tenedores, cuchillos, etc.) con agua limpia y jabón. De ser posible, utilice una rejilla para hacer secar los platos.</p>
--------------------------------------	--

Referencia: Epesista 2015

Actividad

No. 3 Sopa de letras

Instrucciones: Busca e la sopa de letras las palabras.²²

Indicador de logro: Habla con los miembros de mayor edad y los jefes de familia sobre las prácticas de higiene.

W	H	X	T	U	D	S	X	Y	V	G	R	S	R	N	P	K	I	I	O	Ñ	F	C	V	K	A	G	H	F	N	Acondicionador
H	F	L	J	V	Z	T	S	N	W	Ñ	G	X	P	H	M	Z	S	O	R	O	P	W	T	U	M	Z	Y	R	L	Agua
V	L	A	S	O	Q	E	S	U	A	V	I	Z	A	N	T	E	K	Ñ	E	Z	R	Q	S	K	I	G	O	R	E	Bañiz
Y	Z	I	G	Q	A	I	F	S	K	Q	L	A	B	I	A	L	G	G	U	I	A	S	N	N	M	C	C	B	:	Broñador
N	K	E	Z	U	X	Ñ	U	P	Ñ	Ñ	G	U	R	N	N	H	M	O	M	F	S	F	Q	Z	H	Q	F	F	P	Cabello
F	S	R	A	P	A	S	K	X	J	V	A	Q	H	S	P	V	D	E	S	O	D	O	R	A	N	T	E	F	U	Cosmético
H	F	M	G	G	I	N	X	D	M	D	W	Ñ	N	Ñ	U	O	L	C	Q	E	V	R	S	I	S	S	K	P	Q	Cuerpo humano
B	A	I	J	A	A	L	I	R	R	S	Z	Q	V	U	Ñ	X	L	N	Q	S	O	A	I	O	Q	S	S	F	D	Desodorante
H	J	O	N	T	C	W	P	I	O	K	H	S	S	L	T	X	N	O	B	D	Ñ	I	C	X	B	P	J	B	E	Disolver
X	F	C	7	Q	C	T	I	X	V	D	Y	K	I	T	N	Ñ	S	T	A	J	P	F	D	T	F	U	U	F	O	Embelledores
F	I	I	Y	Z	C	P	C	W	H	V	A	D	P	A	C	Z	K	E	T	P	J	W	W	N	C	W	L	R	Q	Esmaite
A	L	T	D	V	R	N	G	U	J	D	D	N	E	Ñ	E	N	C	Z	X	S	Z	E	D	A	K	M	R	K	S	Exfoliaci3n
I	Q	E	K	Q	Ñ	D	A	N	D	C	W	F	O	M	P	N	N	A	T	F	U	C	S	B	R	Z	Q	E	L	Filtro solar
I	Q	M	Y	O	U	R	A	M	M	O	Ñ	S	B	I	C	I	R	E	Ñ	E	Y	W	J	U	O	J	P	J	K	Gridsc
Q	R	S	T	L	D	G	A	Z	U	C	R	E	P	R	C	L	U	R	X	J	R	E	Q	T	K	F	G	A	K	Jab3n
S	S	O	P	L	K	M	N	L	C	H	L	P	B	O	S	I	I	V	C	Q	X	Z	B	O	O	G	C	B	L	Labial
Y	L	C	K	E	Ñ	H	X	X	O	L	O	B	L	P	L	F	D	G	M	F	I	I	T	L	F	A	A	O	G	Piel
A	A	I	W	B	Q	U	K	K	E	S	A	P	L	U	H	V	R	N	O	J	H	N	O	I	H	E	H	N	V	Polvo
T	S	C	V	A	C	R	S	C	D	R	O	M	R	F	Q	P	O	I	O	K	O	C	F	N	F	D	F	R	C	Poros
E	E	A	Ñ	C	R	Y	E	K	N	W	S	R	T	E	Z	H	I	W	F	C	S	O	P	I	Z	R	I	F	G	Producto
N	Ñ	G	R	C	A	D	F	I	B	U	D	I	T	O	U	A	Q	J	F	P	A	U	R	C	R	L	W	Y	K	Rmel
S	S	T	L	G	C	A	Z	F	I	M	T	U	C	L	C	S	S	Z	C	U	Ñ	C	A	L	F	I	U	Ñ	R3st3r	
O	B	V	B	R	W	E	U	K	A	A	B	X	E	I	I	S	F	E	T	H	X	A	T	I	F	C	I	M	S	Suevizante
A	P	J	E	T	R	T	W	W	N	O	X	K	O	J	Q	F	C	L	K	H	A	N	B	I	E	T	H	B	V	Suciedad
C	B	S	V	H	L	G	U	I	R	Y	N	N	D	L	E	V	A	Ñ	L	I	R	I	E	W	V	U	D	Z	H	Sustancia
T	I	V	Y	H	Q	F	O	T	F	Q	D	O	C	Y	B	M	Ñ	B	G	U	R	Q	M	M	S	R	A	S	Ñ	Tensactiva
I	R	N	J	Z	B	G	S	N	X	M	X	S	S	Ñ	S	E	M	U	O	S	F	S	Ñ	I	F	L	R	D	V	Titanio
V	Ñ	M	X	G	A	O	T	I	L	I	F	I	F	N	T	N	W	N	T	T	V	A	R	N	A	Y	G	A	Toxina buco in ca	
A	P	Ñ	X	S	R	F	S	D	F	:	N	X	I	P	Y	R	V	R	S	F	L	H	H	C	X	N	G	J	S	Uñes
M	T	R	O	C	L	F	D	N	T	D	I	S	O	L	V	E	R	M	U	H	V	U	M	Y	D	Ñ	V	X	H	Vniagre
																														Zinc

22. www.efdeportes.com/.../la-higiene-personal-en-educacion-primaria.htm

Instrumento de Evaluación

Nombre _____

Grupo _____ Equipo _____

Instrucciones: colocar una **x** en el aspecto cumplido según la evaluación sobre el tema.

Buenas prácticas de higiene.

Aspectos a evaluar

Rubrica para evaluar exposiciones

Rango	Respuesta deficiente	Respuesta moderadamente satisfactoria	Respuesta satisfactoria	Respuesta excelente
Criterios	1	2	3	4
Explicación	No logra demostrar que comprende el concepto	Respuesta refleja una alguna confusión	Respuesta bastante completa	Respuesta completa
Comprensión del tema	No provee contestación completa	Comprensión incompleta del concepto	Manifiesta comprensión del concepto	Explicaciones claras del concepto
Identificación de los elementos	Omite elementos importantes	Identifica algunos elementos importantes	Identifica la mayoría de elementos importantes	Identificación de todos los elementos importantes
Ejemplificación	Utiliza inadecuadamente los términos	Provee información incompleta relacionada con el tema	Ofrece alguna información adicional	Inclusión de elementos e información complementaria

Interpretación evaluativa:

Ponderación por aspecto	Pauta	Nivelación
4 – X = 10 pts.	Excelente	Buen trabajo
3 – X = 7 pts.	Satisfactorio	Reforzar el aspecto no alcanzado
2 – X = 5 pts.	Bueno	Reforzar los 2 aspectos negativos.
1 – X = 3 pts.	Necesita Mejorar	Reforzar los aspectos negativos

Referencia: Epeista 2015

CAPÍTULO IV

MANEJO DE SÓLIDOS



Referencia: www.lanusnoticias.com.ar/noticia-9436-AySA-invita-a-los-chicos-a-celebrar-el-D%C3%ADa-Mundial-del-Agua

ALIMENTOS LIMPIOS

Es importante que los alimentos que comemos y el agua que bebemos sean limpios e inocuos. Es esencial preparar los alimentos de forma higiénica. Si los gérmenes (microorganismos patógenos y parásitos) contaminan los alimentos y bebidas, pueden transmitir enfermedades y provocar, por ejemplo, diarrea o vómitos. Las personas con mayor riesgo de enfermarse son los niños pequeños y las personas que ya están enfermas, en los cuales las consecuencias pueden ser graves.

Es posible prevenir la mayoría de las enfermedades de transmisión alimentaria adoptando algunas medidas básicas de higiene, cuyo objetivo es: prevenir que las bacterias o parásitos contaminen los alimentos y bebidas.

Muchos de ellos provienen de las heces de humanos y de animales y son transportados a los alimentos a través de las manos sucias, las moscas, cucarachas y otros insectos, los ratones, otros animales, los utensilios sucios y un deficiente suministro de agua; prevenir que las bacterias y parásitos se multipliquen en los alimentos y que alcancen concentraciones peligrosas. Esta multiplicación es más rápida cuando la temperatura es elevada y cuando los alimentos tienen un alto contenido de nutrientes y humedad, por ejemplo la leche, mayonesa y otros.

Ayudar a las familias a mantener los alimentos y bebidas limpias e inocuas.

Para ello es necesario: conocer cómo son los baños, si siempre que deben lavarse las manos, las fuentes y formas de almacenar el agua y el modo de preparar los alimentos. Esto permitirá identificar de qué forma las bacterias y parásitos pueden llegar a los alimentos y bebidas, y los alimentos más sensibles a la descomposición; sugerir formas prácticas para mejorar las condiciones higiénicas del agua y los alimentos. Algunas de las sugerencias que se enumeran a continuación pueden ser muy importantes y útiles, pero recuerde no sobrecargar a las familias con demasiados consejos.



¡Consumir alimentos limpios los mantendrá saludables!

Aconsejar a las personas que preparan alimentos:

- Mantener limpias las superficies donde se preparan alimentos. Que usen platos y utensilios bien lavados para almacenar, preparar, servir y comer alimentos.
- Preparar los alimentos en una mesa que esté totalmente limpia.
- Lavar los vegetales y frutas con agua limpia.
- Pelarlos si es necesario.
- Evitar que la carne, vísceras, aves y pescado crudos toquen otros alimentos, dado que estos alimentos con frecuencia contienen bacterias o parásitos que contaminan a otros alimentos crudos o cocidos.
- Esto es lo que se llama «contaminación cruzada».
- Lavar con agua caliente y jabón las superficies que han estado en contacto con estos alimentos crudos.
- Cocinar bien la carne, vísceras, aves y pescado.
- La carne no debe tener jugos rojos.
- Hervir los huevos hasta que queden duros.
- No comer huevos crudos o cuya cáscara esté agrietada.
- Hervir la leche a menos que provenga de una fuente segura (pasteurizada y en envases cerrados).²³

Alimentos

Los alimentos contaminados pueden transmitir enfermedades y ayudar a propagar las epidemias.

Los gérmenes en los alimentos que no están limpios y cubiertos pueden propagar la diarrea (tanto la diarrea acuosa como la diarrea con sangre) y otras enfermedades como la polio y la enfermedad mano-pie-boca.

Suplementación con Vitamina A

La vitamina A es vital para el desarrollo saludable de los niños.

La vitamina A usualmente se provee a través de alimentos como el hígado, los productos lácteos y los huevos.

Algunas veces, los niños no tienen suficiente vitamina A en su dieta y corren el riesgo de enfermarse seriamente si contraen el sarampión.

La falta de vitamina A también puede causar problemas de la vista e incluso ceguera.

23. www.igssgt.org/consejos/2011/DICIEMBRE/lavado_manos.htm

ELIMINACIÓN DE DESECHOS Y LIMPIEZA

Las heces de los animales alrededor de las casas y en la comunidad incrementan el número de moscas e insectos que portan gérmenes, causan enfermedades y contaminan las fuentes de agua.

La basura puede atraer a los roedores y crear un área de cultivo para moscas y mosquitos.

Lo que necesita SABER

- Las heces de los animales alrededor de las casas y en la comunidad incrementan el número de moscas e insectos portan gérmenes, causan enfermedades y contaminan las fuentes de agua.
- Los mosquitos que producen la malaria y la fiebre del dengue crecen en agua estancada.
- La basura debe quemarse o enterrarse.
- La vegetación debe retirarse de los márgenes de los ríos o estanques cercanos a la comunidad.
- Siempre deben utilizarse letrinas.
- El área que rodea las fuentes de agua (bombas, pozos) debe mantenerse limpia.²⁴

Manejo de la basura Limpieza en la casa y en la comunidad



La basura alrededor de casa y en la comunidad puede atraer moscas e insectos portadores de gérmenes. Además, puede contaminar el agua. Asegúrese de eliminar la basura adecuadamente.

Cruz Roja Guatemala

24. Harvey, PA, Baghri, S y Reed, RA (2002), Sanamiento de emergencia, valoración y diseño de programas. WEDEC, Universidad de Loughborough, Reino Unido.

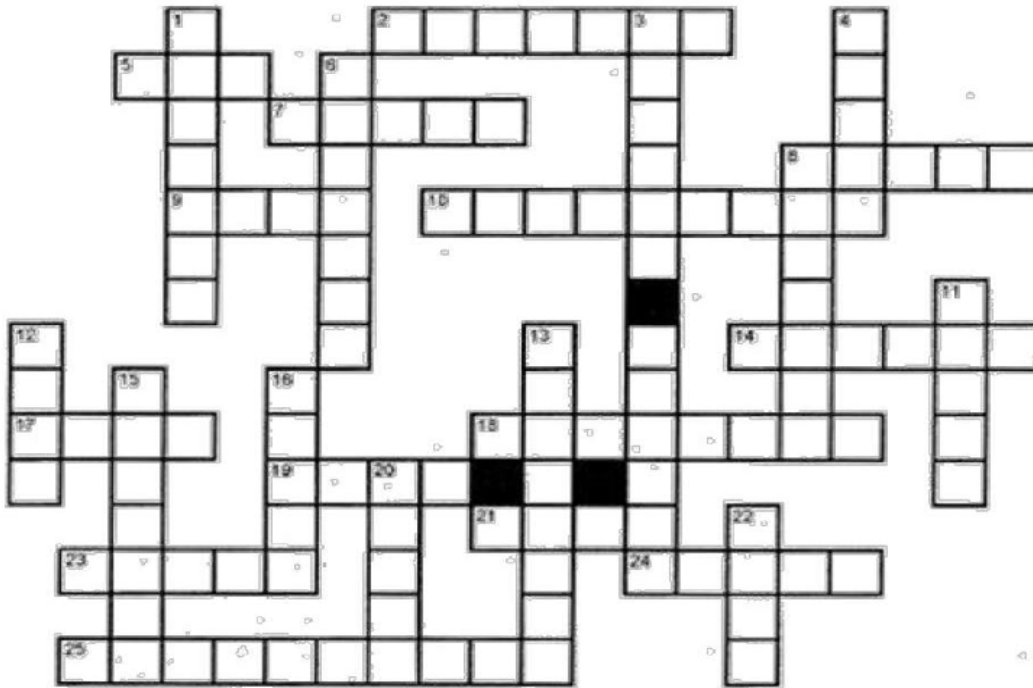
Actividades

Actividad

No. 1 Crucigrama

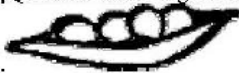
Instrucciones: leer detenidamente y resolver el crucigrama.

Crucigrama: ¿Tienes hambre?



Horizontales

2. Prefiero beber jugo de ___ en el desayuno.
5. En el verano siempre tengo ___.
7. Mamá, ___ hambre. ¿Puedo comer algo?
8. Me gusta el cereal con ___ en el desayuno.
9. ¿Por qué ___ comer las verduras?
10. ¡Qué asco! No me gustan nada los ___.
14. Las frutas son ___ para la salud.
17. ¿Te gustaría ___ papas y cebollas?
18. Las uvas son muy ____. Me gustan mucho.
19. (Yo) no ___ té. Prefiero limonada o agua.
21. No me gusta el ____. Prefiero beber leche o jugo por la mañana.
23. Los refrescos son ___ para la salud.
24. El agua es buena para la ___.
25. Hay cebollas, tomates, papas, guisantes y ___ en la sopa de verduras.



Verticales

1. Los refrescos son las ___ favoritas de mis amigos.
3. Nunca como ____. Prefiero los guisantes.
4. Siempre comes hamburguesas. ___ comer verduras y frutas también.
6. La ___ es buena con las hamburguesas.
8. Generalmente hoy ___ en una ensalada.
11. Te gustan las ___ fritas, ¿verdad?
12. Debes beber mucha ___ todos los días.
13. ¿Te gustan los ___ con el cereal?
15. Como una ___ todos los días.
16. ¿___ (tú) café con leche en el desayuno?
20. Quiero ___ un refresco porque tengo sed.
22. Necesito comer ____. Tengo hambre.



<http://toplowridersites.com/crucigrama-de-frutas-y-verduras/1.bp.blogspot.com>

Actividad

No. 2 La tierra un planta con vida

Instrucciones: Distinguir y ordenar la basura

Indicador de logro: Identifica, separa y deposita cada envase en su contenedor correspondiente.

MATERIALES: Cajas para hacer el tren, cartulinas o papel adhesivo de color gris, azul verde y amarillo (para forrar los vagones), velcro, imágenes o figuras de alimentos, trozos de papel, botellas, y envases ligeros, así como de los cuatro tipos de contenedores. Los forraremos para darle más resistencia y durabilidad.

Instrucciones: (Actividad con el Grupo Clase)

Presentamos el Tren del Reciclaje con cuatro vagones (café, amarillo claro, amarillo y azul). Explicamos para que haya venido y pegamos con velcro los cuatro contenedores con sus colores y formas correspondientes.

Recordemos para qué sirve para cada contenedor y asignamos a cada uno un símbolo característico:

- café: restos de comida (ejemplo: un hueso con restos de carne).
- amarillo claro: papel (ejemplo: periódico viejo).
- amarillo: vidrio (ejemplo: botella de champagne).
- azul: envases ligeros (Ejemplo: empaque de leche).²⁵



<http://ecoworldproject.blogspot.com/2013/08/vamos-reciclar.html>

25. http://www.consumoresponsable.org/actua/agua/agua_consejos.asp

Actividad

No. 3 La visita al parque

Instrucciones: Salir al parque y conocer los diferentes tipos de contenedores que tiene.

Indicador de logro: Concientiza a los de su entorno sobre el cuidar del parque, instituto y casa.

Explicar la tarea de colaborar en la comunidad.

Desarrollo de la visita

Preparados, salir juntos con los maestros, hacia el parque.

Durante el camino, ir pasando por el máximo número de contenedor es posibles (orgánicos, papel, vidrio, envases ligeros). Repasar la actividad y trabajar el concepto tiempo, a través de la secuenciación de diferentes momentos temporales.²⁶



http://preconi.blogspot.com/2011_01_01_archive.html

26. <http://library.thinkquest.org/04apr/00222/spanish/home1.htm>

Instrumento de Evaluación

Nombre _____

Grupo _____ Equipo _____

Instrucciones: escribe una X en mi desempeño del trabajo. (autoevaluación)

Lista de cotejo

Aspectos a evaluar

No.	INDICADORES	SI	NO
1	Participación Activa		
2	He prestado atención. Doy cuenta de ello con mi lenguaje no verbal (mirada, postura, expresión, etc.)		
3	Realizo preguntas para aclarar los puntos o para motivar la reflexión.		
4	Participo en las actividades de reciclaje		
5	He plantado arbolito en el parque.		
6	He propiciado un clima agradable (de tolerancia, respeto y buen trato).		
7	He realizado mis trabajos y tareas con dedicación y esfuerzo tratando de conseguir un nivel óptimo de calidad		
8	Antes de entregar el producto final grupal, lo he revisado y he aportado con mis comentarios y sugerencias para mejorarlo		
9	He mostrado apertura para resolver los conflictos que puedan surgir en mi equipo (haciéndolos explícitos y planteando posibles soluciones)		
10	He propuesto evaluar el trabajo realizado por mi equipo y la manera de mejorarlo		
Total de sí y no			

Interpretación evaluativa:

Ponderación por aspecto	Pauta	Nivelación
10 - 9 Sí = 10pts.	Excelente	Buen trabajo
8 - 7 Sí = 8 pts.	Satisfactorio	Reforzar el aspecto negativo
6 - 5 Sí = 6 pts.	Bueno	Reforzar los 2 aspectos negativos.
4 - 3 Sí = 4 pts.	Necesita Mejorar	Reforzar los aspectos negativos
2 - 1 Sí = 2 pts.	Insatisfactorio	Necesita repetir el trabajo

Referencia: Epesista 2015



- Adams, J (1999). Gestión del abastecimiento de agua y el saneamiento en casos de emergencia.. Oxfam GB. Pág. 60.
- BARRIONUEVO, Olga: Ecología y Medio Ambiente, Departamento Publicaciones, Guayaquil, 2005.
- Cairncross, S y Feachem, R (1993) Ingeniería de la salud medioambiental en los trópicos: texto introductorio, segunda edición, Reino Unido. Pág. 75.
- Harvey, PA, Baghri, S y Reed, RA (2002), Sanamiento de emergencia, valoración y diseño de programas. WEDEC, Universidad de Loughborough, Reino Unido.
- MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL: Ciencias Naturales Educación Ambiental y alineamiento Curriculares, libros & libros, Colombia, 2006.
- OMS (2003), Guidelines for Drinking Water Quality (Directrices sobre la calidad del agua potable) Tercera Edición. Ginebra.
- ROQUE MOLINA, Martha: Programa director de Educación Ambiental para la formación del docente en perfil técnico, Editorial Académica, La Habana, 1998.
- TABASURA ACUÑA, Isaías; SEPULVEDA GALLEGO, Luz Elena: Proyectos Ambientales Escolares y estrategias para la formación ambiental, Editorial Magisterio, Santa Fé- Bogotá, 2005.
- TICKTON, Sygdney: La Educación en la era tecnológica, libros & libros, España, 2009.
- OMS (2002), 25 Questions and Answers on Health and Human Rights. (preguntas y respuestas sobre salud y derechos humanos) Organización Mundial de la Salud. <http://www.who.int/hhr>. Pág. 65.

E- GRAFÍA

- <http://es.wikipedia.org/wiki/Agua>
- <http://library.thinkquest.org/04apr/00222/spanish/home1.htm>
- http://www.consumoresponsable.org/actua/agua/agua_consejos.asp
- <http://unmundoparatodo.blogspot.com/feeds/posts/default?orderby=update>
- www.igssgt.org/consejos/2011/DICIEMBRE/lavado_,manos.htm
- [es.wiquipedia.org/wiki/agua_necesidad del cuerpo humano](http://es.wiquipedia.org/wiki/agua_necesidad_del_cuerpo_humano)
- <http://educacionambiental.nireblog.com/post/2007/01/26/definiciones-de-nuestroentorno>
- <http://natura.botanical-online.com/aiguacaracteristiques1castella.htm>
- www.efdeportes.com/.../la-higiene-personal-en-educacion-primaria.htm
- http://pedagogiaenlatierra.blogspot.com/2010_12_12_
- [http://www.youtube.com/watch?v=0VuabmeLa4I.](http://www.youtube.com/watch?v=0VuabmeLa4I)
- <http://www.youtube.com/watch?v=gvAY2bE6agA&feature=related>
- <http://www.elpais.com/articulo/espana/queje/coopere/elpepiesp>
- <http://www.youtube.com/watch?v=RnwNoh159uQ&feature=related>
- <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/008/y5740s/y5740s08.pdf>
- http://www.consumoresponsable.org/actua/agua/agua_consejos.asp
- <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/008/y5740s/y5740s08.pdf>
www.igssgt.org/consejos/2011/DICIEMBRE/lavado_,manos.htm
- <http://library.thinkquest.org/04apr/00222/spanish/home1.htm>
- http://concurso.cnice.mec.es/cnice2005/63_el_agua/index.html
- <https://sites.google.com/site/actfissal/higiene-personal>

- www.efdeportes.com/.../la-higiene-personal-en-educacion-primaria.htm
- www.igssgt.org/consejos/2011/DICIEMBRE/lavado_,manos.htm

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS



**Instituto Nacional de Formación Técnica
Referencia epesista 2015**



**Alumnos de cocina de Instituto
Referencia epesista 2015**



**Área de cocina del Instituto Nacional de Formación
Técnica. Referencia epesista 2015**

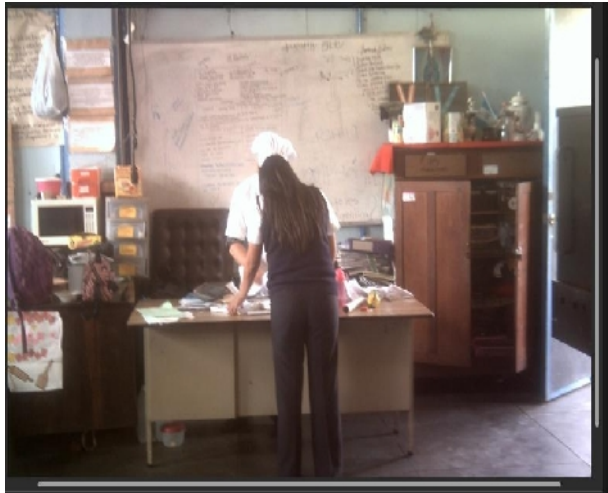


**Área de cocina del Instituto Nacional de Formación
Técnica. Referencia epesista 2015**

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

SOCIALIZACIÓN DE LA GUÍA Y NORMATIVO

CUIDADO Y USO DEL AGUA EN LA COCINA



Socialización con el chef para dar a conocer la guía e el normativo



Cruz roja preparándose para concientizar sobre las normas del cuidado y uso del agua en la cocina.



Impartiendo charla sobre la guía y el normativo en cuanto al cuidado y uso del agua en la cocina.



Impartiendo charla sobre la guía y el normativo en cuanto al cuidado y uso del agua en la cocina.



Estudiantes escuchando la importancia del agua y sus efectos sobre la civilización, capítulo I de la guía



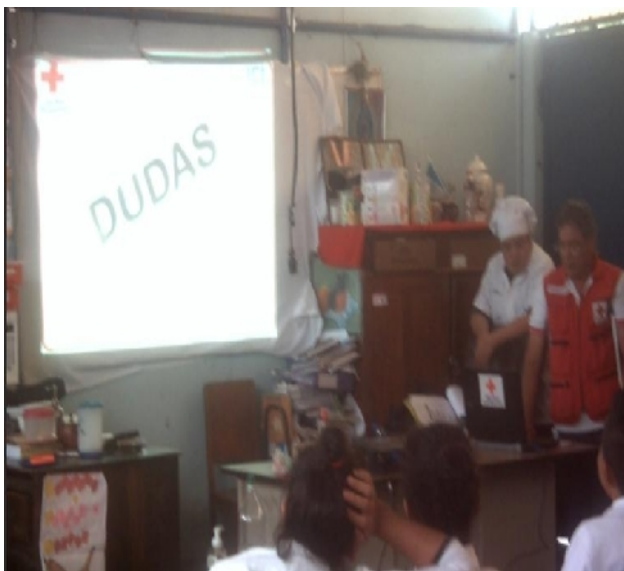
Video sobre los métodos de desinfección y saneamiento del agua, capítulo II



Estudiantes realizando actividades sobre la higiene personal y el lavado de manos, capítulo III



Bomberos de la Cruz Roja explicando el manejo de sólidos, capítulo IV de la guía



Resolviendo dudas



Poniendo en práctica de la guía sobre los cuidados uso del agua en la cocina



Comprometiéndose a poner en práctica la guía.

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA FORESTACIÓN DE 600 ÁRBOLES



Forestando con la municipalidad de Mixco





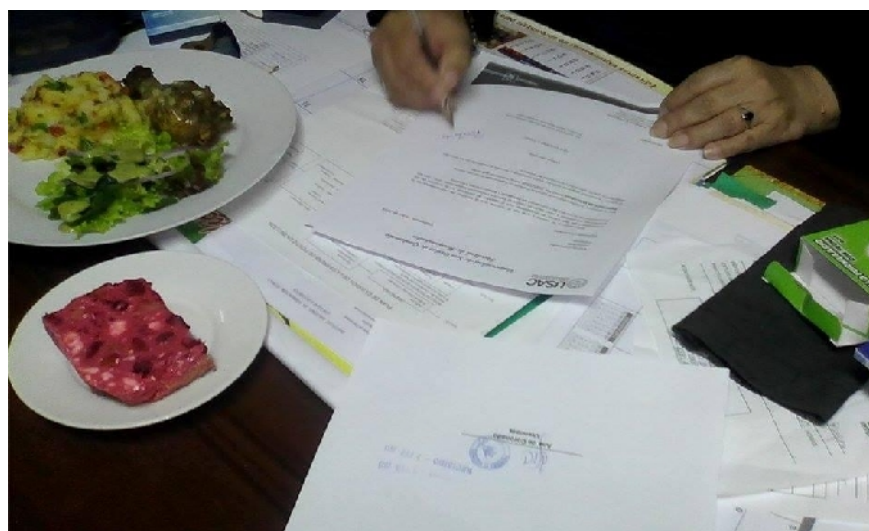
Plantando pilones de distintas clases en Jardines de la Asunción Marco 3



Entrega de la Guía y Normativo para el “Cuidados y uso del agua en la cocina”, del Instituto Nacional de Formación Técnica de la 28 Avenida “A” 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala.



Entrega de la Guía y Normativo a la directora del Instituto Nacional de Formación Técnica



Firma de aceptación y de compromiso a poner en práctica de la Guía y Normativo

CAPÍTULO IV

EVALUACIÓN

4.1 Evaluación del diagnóstico

Para esta etapa se utilizó la guía de análisis contextual e institucional y la técnica de la entrevista dirigida, de lo cual se formularon instrumentos de aplicación que consistieron en cuestionarios, aplicados a la Municipalidad de Mixco, institución patrocinante y al Instituto Nacional de Formación Técnica de la 28 avenida “A” 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala, institución beneficiada, se entrevistaron a los encargados de cada departamento de la municipalidad, personal administrativo, personal docente, personal de servicio y estudiantes, en la institución beneficiada se aplicó la técnica de la observación realizando una lista de cotejo, obteniendo un análisis de sus debilidades y deficiencias que aquejan dicha institución.

Después de haber aplicado los instrumentos se detectaron los problemas tanto de la institución patrocinante y la institución beneficiada. Se elaboró una lista de problemas encontrados en la institución beneficiada, con sus posibles soluciones a las que se les aplicó un estudio de viabilidad y factibilidad, finalmente se obtuvo como resultado la selección al problema que es: Desconocimiento sobre norma para el cuidado y uso del agua dentro de la cocina, y la solución del misma Guía y normativo para el “Cuidado y uso del agua en la cocina”, dirigida a docentes y alumnos de 6to Bachillerato Industrial con especialidad en Cocina, del Instituto Nacional de Formación Técnica ubicado en; 28 avenida “A” 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala. Para evaluar esta fase se utilizó una lista de cotejo (Apéndice No. 5), consiste en ocho aspectos a calificar, los cuales permitieron verificar el logro de los objetivos planteados en esta etapa.

4.2 Evaluación del Perfil

En el proceso de evaluación de esta etapa, se estructuró una lista de cotejo (Apéndice No. 6), para evaluar el alcance de los objetivos, metas propuestas y analizar que los recursos físicos, materiales, humanos y financieros, respondiendo a las necesidades de la ejecución del proyecto.

Se realizaron los objetivos de la etapa del perfil y se verificó que si se enfocaban al problema seleccionado, el resultado esperado se cuantifico en las metas. Se redactó el nombre del proyecto: Guía y normativo para el “Cuidado y uso del agua en la cocina”, dirigida a docentes y alumnos de 6to Bachillerato Industrial con especialidad en Cocina, del Instituto Nacional de Formación Técnica ubicado en; 28 avenida “A” 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala.

Se elaboró un cronograma de actividades congruente a la planificación de la institución educativa, se programó la socialización del normativo con el docente y los estudiantes, se diseñó el presupuesto que especifica los recursos para la realización del proyecto.

4.3 Evaluación de la ejecución del proyecto

En esta etapa se utilizó una lista de cotejo (Apéndice No. 7), para verificar los logros obtenidos, en la aplicación del instrumento de evaluación se tomó en cuenta a la directora del establecimiento, quien verifico el cronograma de actividades a desarrollar para alcanzar los objetivos planteados en esta etapa.

Se obtuvo el logro de la elaboración y reproducción de la guía y el normativo para el “Cuidado y uso del agua en la cocina”, dirigida a docentes y alumnos de 6to Bachillerato Industrial con especialidad en Cocina, del Instituto Nacional de Formación Técnica ubicado en; 28 avenidas “A” 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala. Se socializó con el docente y los estudiantes, se compartió el contenido de la guía didáctica aplicadas en la temática; cuidado y uso del agua en la cocina.

4.4 Evaluación final

Se realizó con el objetivo de afirmar que se hayan logran los objetivos y metas preestablecidas desde el inicio, y para tal fin se elaboró una lista de cotejo (Apéndice No. 8). La evaluación se midió de acuerdo al impacto del proyecto.

Se confirmaron los logros alcanzados durante la etapa de diagnóstico, perfil y ejecución detectando el problema y dándole la solución acertada, como fue la elaboración de la guía y normativo para el “Cuidado y uso del agua en la cocina”, dirigida a docentes y alumnos de 6to Bachillerato Industrial con especialidad en Cocina, del Instituto Nacional de Formación Técnica ubicada

en; 28 avenida "A" 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala. Y el compromiso del docente para la sostenibilidad del proyecto.

CONCLUSIONES

1. Se propició la participación de docentes y alumnos en el desarrollo de sus clases dentro de la cocina, sobre la importancia en el uso y cuidado del agua y el ambiente.
2. Se elaboró una guía y un normativo para la aplicación de la guía, conteniendo cuatro capítulos con la temática enfocada en los cuidados y el uso del agua en la cocina, con el propósito de hacer conciencia a los estudiantes para el buen uso del agua.
3. Se socializó la guía y el normativo para la aplicación de la guía; “Cuidado y uso del agua en la cocina”, dirigida a docentes y alumnos de 6to Bachillerato Industrial con especialidad en Cocina, del Instituto Nacional de Formación Técnica de la 28 avenida “A” 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala.
4. Se contribuyó en la conservación y el buen uso del agua, con la elaboración de la guía y el normativo para la aplicación de la guía; “Cuidado y uso del agua en la cocina”.

RECOMENDACIONES

1. Se recomienda a los docentes y alumnos del Instituto Nacional de Formación Técnica de la 28 avenida "A" 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala, apoyar continuamente, dando información en el uso y cuidado del agua y el ambiente dentro de la cocina.
2. Se recomienda a la directora del Instituto Nacional de Formación Técnica, pueda dirigir un proceso de continuidad en cuanto a la socialización de la guía y normativo para el "Cuidado y uso del agua en la cocina", a través del personal docente de la institución, para seguir brindando una educación sobre los cuidados del agua.
3. Se recomienda al docente del Instituto Nacional de Formación Técnica ubicado en; 28 avenida "A" 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala, implementarla guía y el normativo para el "Cuidado y uso del agua en la cocina", para el desarrollo de la buena educación en cocina dentro del pensum de estudio de los alumnos de 6to Bachillerato Industrial con especialidad en Cocina.
4. Que el docente y estudiantes del Instituto Nacional de Formación Técnica de la 28 avenida "A" 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala, utilicen de manera adecuada la guía y normativo para el cuidado y uso del agua en la cocina, para fortalecer los contenidos del área de Cocina.

BIBLIOGRAFÍA

- USAC. Departamento de Pedagogía, Propedéutica para el Ejercicio Profesional Supervisado. Facultad de Humanidades, Editorial SUPERACIÓN, Guatemala, 2010. Págs.: 3
- Cruz Roja Guatemalteca. Proyecto Esfera. Carta Humanitaria y Normas Mínimas de respuesta Humanitaria en caso de desastres. Editorial RILMAC. Guatemala, 2004.

APÉNDICE

**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGIA
LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMÓN. EDUCATIVA
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO (EPS)**



PLAN DE DIAGNÓSTICO INSTITUCIONAL

I. PARTE INFORMATIVA

Institución Patrocinante: Supervisión Educativa 01-01-13

Institución Beneficiada: Instituto Nacional de Formación Técnica.

Dirección de la institución patrocinante: 34 Avenida 13-73 zona 5 del departamento de Guatemala.

Dirección de la institución beneficiada: 28 avenida "A" 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala.

Ejecutora: Soliel Saraf de León López

Carné: 200911859

Asesora: Licda. M.A Andrea Elvira Granados Tello.

II. PLANIFICACIÓN

Diagnóstico de la Supervisión Educativa 01-01-13, 34 Avenida 13-73 zona 5 del departamento de Guatemala y del Instituto Nacional de Formación Técnica de la 28 avenida "A" 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala.

III. JUSTIFICACIÓN

Es necesaria la planificación en el desarrollo del diagnóstico de un proyecto, para que las funciones, tareas y actividades a realizarse con eficiencia y eficacia se logren en el menor tiempo posible, con la optimización de los recursos que se asignaron, permitiendo observar objetivamente la realización del diagnóstico, siendo una de las etapas principales para la realización y ejecución del proyecto de Ejecución Profesional Supervisado (EPS)

IV. OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES.

- Adquirir la información a través de la etapa del diagnóstico aplicando métodos, técnicas y procedimientos para la obtención de datos.
- Conocer el funcionamiento interno y externo, organización, debilidades y fortalezas de las instituciones.
- Contribuir con la elaboración de un diagnóstico, con el fin de identificar posibles necesidades para la priorización de la solución.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer los aspectos de los diferentes sectores de las instituciones.
- Identificar los servicios y la calidad de los mismos, prestados por la Supervisión Educativa 01-01-13.
- Observar la condición en que se encuentra la oficina de la Supervisión Educativa y el Instituto Nacional de Formación Técnica.
- Identificar las funciones de cada puesto de las instituciones.
- Aplicar la metodología de la investigación para construir el diagnóstico.

- Recopilar información para detectar las carencias y problemas generados en las instituciones.

V. METAS

- Entrevistar a los encargados de las Instituciones y a su personal a cargo.
- Seleccionar un problema para la elaboración del proyecto a ejecutar y darle una pronta solución.

VI. ACTIVIDADES

- Elaboración de carta para la supervisión educativa, solicitando institución para ejecutar EPS.
- Elaboración de carta de autorización para la realización de EPS en el Instituto beneficiada.
- Elaboración de instrumentos de observación.
- Elaboración de carta de solicitud a la municipalidad para apoyo en la reforestación.
- Elaboración de carta de solicitud a la Cruz Roja de Guatemala para apoyo en el EPS.
- Entrega de la carta para la supervisión educativa, para autorización de EPS.
- Entrega de la carta a la Institución beneficiada, para realización de EPS.
- Entrega de carta a la municipalidad, para realización de EPS.
- Aplicación de instrumentos en la institución patrocinante.
- Consolidación de la información recabada de la institución patrocinante.
- Estructuración de la información de la institución patrocinante.
- Análisis de la información de la institución patrocinante.
- Aplicación de instrumentos en la institución beneficiaria.
- Consolidación de la información recabada de la institución beneficiaria.
- Estructuración de la información de la institución beneficiaria.
- Análisis de la información de la institución beneficiaria.
- Identificación y priorización del problema.
- Redacción del informe de la Etapa de Diagnostico.
- Presentación del Informe Final de la Etapa de Diagnostico.

VII. Cronograma de actividades

No.	Actividades	Responsable	MAYO				JUNIO			
			6	15	20	29	5	10	20	25
1	Elaboración de carta para la supervisión educativa, solicitando institución para ejecutar EPS.	Epesista								
2	Elaboración de carta de autorización para la realización de EPS en el Instituto beneficiada.	Epesista								
3	Elaboración de instrumentos de observación.	Epesista								
4	Elaboración de carta de solicitud a la municipalidad para apoyo en la reforestación.	Epesista								
5	Entrega de carta a la Cruz Roja de Guatemala, para realización de EPS.	Epesista								
6	Entrega de la carta para la supervisión educativa, para autorización de EPS.									
7	Entrega de la carta a la Institución beneficiada, para realización de EPS.	Epesista								
8	Entrega de carta a la municipalidad, para realización de EPS.	Epesista								
9	Aplicación de instrumentos en la institución patrocinante.	Epesista								
10	Consolidación de la información recabada de la institución patrocinante.	Epesista								

No.	Actividades	Responsable	JULIO				AGOSTO			
			4	15	23	30	5	12	20	29
11	Estructuración de la información de la institución patrocinante.	Epesista	■							
12	Análisis de la información de la institución patrocinante.	Epesista	■							
13	Aplicación de instrumentos en la institución beneficiaria.	Epesista		■						
14	Consolidación de la información recabada de la institución beneficiaria.	Epesista		■	■					
15	Estructuración de la información de la institución beneficiaria.	Epesista			■					
16	Análisis de la información de la institución beneficiaria.				■					
17	Identificación y priorización del problema.	Epesista				■				
18	Elaboración de carta de solicitud a la Cruz Roja de Guatemala para apoyo en el EPS.	Epesista					■			
19	Redacción del informe de la Etapa de Diagnostico.	Epesista						■	■	
20	Presentación del Informe Final de la Etapa de Diagnostico.	Epesista								■

Referencia: Epesista 2015

VIII. RECURSOS A UTILIZARSE

Humanos

- Asesor E.P.S.
- Epesista
- Coordinador de Ambiente u Áreas Verdes de la Municipalidad de Mixco.
- Bomberos de la Cruz Roja Guatemalteca.
- Supervisor de la Supervisión Educativa 01-01-13.
- Directora del Instituto Nacional de Formación Técnica.
- Docente y estudiantes de 6to Bachillerato Industrial con especialidad en cocina.

Materiales

- Instrumentos para la recopilación de la información
- Fuentes Bibliográficas
- Equipo de cómputo
- Material de oficina
- Fotocopiadora
- Teléfono
- Útiles escolares
- Internet
- Cámara fotográfica

Financieros

- Transporte, impresiones, alimentación, fotocopias, un costo aproximado de Q. 500.00

IX. EVALUACIÓN

Desde la iniciación y finalización de las actividades se verificó y estableció el alcance de los objetivos trazados logrados un mejor resultado con la aplicación de los métodos , técnicas e instrumentos que evaluaron cada actividad en conjunto que contribuyó la elaboración y presentación del diagnóstico la herramienta a utilizar fue una lista de cotejo.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGIA
LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMÓN. EDUCATIVA
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO (EPS)



PLAN DE LA ETAPA DE PERFIL DEL PROYECTO

I. PARTE INFORMATIVA

Institución: Instituto Nacional de Formación Técnica.

Dirección de la institución beneficiada: 28 avenida "A" 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala.

Ejecutora: Soliel Saraí de León López

Carné: 200911859

Asesora: Licda. M.A Andrea Elvira Granados Tello.

II. JUSTIFICACIÓN

La etapa del perfil del proyecto permite al epesista tener una guía para trabajar con eficiencia y eficacia el proyecto, lo que permitirá establecer las actividades en una manera orden para llevar a cabo la ejecución del proyecto.

III. OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

- Elaborar el informe de la etapa del perfil.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Identificar el tipo de proyecto.
- Definir el nombre del proyecto.
- Elaboración del cronograma de actividades de acuerdo a esta etapa.

IV. RECURSOS

Materiales

- Asesora de EPS
- Epesista

Materiales

- Hojas bond.
- Computadora
- Impresora
- Tinta de impresora
- Cuaderno
- Lapicero

Financieros

- Un costo aproximado de Q. 50.00

V. ACTIVIDADES

- Identificar el tipo de proyecto.
- Definir el nombre del proyecto.
- Análisis de la importancia del proyecto.
- Estructurar los objetivos de acuerdo a las necesidades.
- Determinar las metas de acuerdo a los objetivos.

- Describir el proyecto.
- Justificar el proyecto.
- Identificar beneficiarios del proyecto.
- Elaboración de presupuesto
- Entrega del informe del perfil del proyecto.

VI. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

No.	Actividades	Responsable	AGOSTO							
			6	8	13	15	20	22	27	29
1	Identificar el tipo de proyecto.	Epesista								
2	Definir el nombre del proyecto.	Epesista								
3	Análisis de la importancia del proyecto.	Epesista								
4	Determinar las metas de acuerdo a los objetivos.	Epesista								
5	Estructurar los objetivos de acuerdo a las necesidades.	Epesista								
6	Describir el proyecto.									
7	Justificar el proyecto.	Epesista								
8	Identificar beneficiarios del proyecto.	Epesista								
9	Elaboración de presupuesto	Epesista								
10	Entrega del informe del perfil del proyecto.	Epesista								

Referencia: Epesista 2015

VII. EVALUACIÓN

En el proceso de evaluación. Se estructuró una lista de cotejo para evaluar el alcance de los objetivos, metas propuestas y analizar que los recursos físicos, materiales, humanos y financieros, respondieran a las necesidades de la ejecución del proyecto.

**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGIA
LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMÓN. EDUCATIVA
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO (EPS)**



PLAN DE LA ETAPA DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO

I. PARTE INFORMATIVA

Institución: Instituto Nacional de Formación Técnica.

Dirección de la institución beneficiada: 28 avenida "A" 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala.

Ejecutora: Soliel Saraí de León López

Carné: 200911859

Asesora: Licda. M.A Andrea Elvira Granados Tello.

II. NOMBRE DEL PROYECTO

La guía y normativo para el cuidado y uso del agua en la cocina, dirigido a docentes y alumnos de 6to Bachillerato Industrial con especialidad en Cocina, del Instituto Nacional de Formación Técnica ubicado en; 28 avenida "A" 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala. Concientiza a los alumnos del para que valoren y preserven el vital líquido "Agua"; enfatiza el cuidado del agua los métodos de desinfección y saneamiento del agua, la higiene personal y lavado de manos y el manejo de sólidos.

III. JUSTIFICACIÓN

Consiente de la carencia de material bibliográfico en cuanto a normas, el Instituto Nacional de Formación Técnica, surge la idea de crear una guía y normativo para el cuidados y uso del agua en la cocina, orientado para formar al futuro chef de cocina en el cuidado y uso del agua, ejerciendo de la mejor manera la carrera de cocina.

IV. OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

- Ejecutar las actividades previstas en el proyecto, aprovechando al máximo los recursos disponibles.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Gestionar las necesidades básicas del proyecto.
- Elaboración de una guía y un normativo para el cuidados y uso del agua en la cocina, orientado para formar al futuro chef de cocina en el cuidado y uso del agua, ejerciendo de la mejor manera la carrera de cocina.

V. RECURSOS

Humanos

- Asesora de EPS
- Epesista

Materiales

- Hojas bond.
- Computadora
- Impresora
- Tinta de impresora
- Cuaderno
- Lapicero

Financieros

- Un costo aproximado de Q. 50.00

VI. ACTIVIDADES

- Organización y planificación de las actividades a realizar
- Preparación de instrumentos necesarios en la ejecución del proyecto.
- Elaboración del diseño de una guía y normativo.
- Elaboración de la guía y normativo para el cuidados y uso del agua en la cocina, dirigido a docente y estudiantes de 6to Bachillerato Industrial con especialidad en cocina, del Instituto Nacional de Formación Técnica ubicado en; 28 Avenida "A" 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala.
- Socialización de la guía y normativo con el docente y alumnos de 6to Bachillerato Industrial con especialidad en cocina.
- Entrega del normativo a la directora y docente.
- Presentar el plan de sostenibilidad del Proyecto a la directora y docente.

VII. Cronograma de actividades

No.	Actividades	Responsable	SEP.		OCT.		NOV.		ENE.	
			10	24	3	15	5	22	15	28
1	Organización y planificación de las actividades a realizar	Epesista								
2	Preparación de instrumentos necesarios en la ejecución del proyecto.	Epesista								
3	Elaboración del diseño del Normativo.	Epesista								
4	Elaboración de la guía y normativo para el cuidados y uso del agua en la cocina, dirigido a docente y estudiantes de 6to Bachillerato Industrial con especialidad en cocina, del Instituto Nacional de Formación Técnica ubicado en; 28 Avenida "A" 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala.	Epesista								
5	Socialización de la guía y normativo con el docente y alumnos de 6to Bachillerato Industrial con especialidad en cocina.	Epesista								
6	Entrega de la guía y normativo a la directora y docente.	Epesista								
5	Presentar el plan de sostenibilidad del Proyecto a la directora y docente.	Epesista								

Referencia: Epesista 2015

VIII. EVALUACIÓN

Para la evaluación se utilizó una lista de cotejo para verificar los logros obtenidos, en la aplicación del instrumento de evaluación se tomó en cuenta a la directora del establecimiento, quien verificó el cronograma de actividades a desarrollar para alcanzar los objetivos planteados en esta etapa.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA
LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMÓN. EDUCATIVA
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO (EPS)



PLAN DE SOSTENIBILIDAD DEL NORMATIVO

Instituto Nacional de Formación Técnica. 28 avenida “A” 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala.

I. PROYECTO

Guía y normativo para el cuidado y uso del agua, Instituto Nacional de Formación Técnica. 28 avenida “A” 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala.

II. LUGAR DE EJECUCIÓN

Instituto Nacional de Formación Técnica. 28 avenida “A” 33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala.

III. INSTITUCIONES RESPONSABLES

- Cruz Roja Guatemalteca
- Municipalidad de Mixco

IV. JUSTIFICACIÓN

Debido a los hábitos incorrectos en el uso del agua, se crea un normativo con el respaldo de la directora del centro educativo. Esta guía y normativo para el cuidado y uso del agua en la cocina. Concientiza a los estudiantes graduandos en cocina en del Instituto Nacional de Formación

Técnica de la 28 avenida "A" 33-50 Zona 5. Del departamento de Guatemala. Sobre el uso adecuado del agua y saneamiento métodos de desinfecciones, lavado de manos, manejo de sólidos (basura), higiene personal. La valoración del agua, promueve el cuidado y preservación ambiental a las comunidades educativas del país, para implementar el mayor cuidado ecológico que ayude al planeta y por ende brinde a la sociedad una mejor calidad de vida.

V. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL:

Guía y Normar la participación de docentes en el desarrollo de sus clases dentro de la cocina, como fuente esencial para los estudiantes, sobre la importancia en el uso y cuidado del agua y el ambiente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Colaborar con la institución, apoyándose en una guía y normativo, creado para el docente, que puede implementar en sus cátedras.
- Socializar a docentes, estudiantes y directora en el buen mantenimiento y saneamiento del agua, para que este vital líquido se preserve higiénicamente.
- Contribuir a mejorar el medio ambiente, reforestando 600 árboles de distintas clases en el área verde del Marco 3 Jardines de la Asunción.

VI. METAS

- Elaborar una guía y normativo con actividades a desarrollar para mejorar el proceso de aprendizaje del área de cocina de 6to bachillerato, enfatizada en la aplicación de la guía; cuidado y uso del agua.
- Capacitar a los cuarenta y cuatro alumnos y a los dos maestros, acerca de la importancia del agua dentro de la Institución Educativa.
- Plantar 600 arbolitos para reforestar un área verde de la institución Educativa.

VII. ACTIVIDADES

- Presentar el plan de sostenibilidad a la directora y docente del Instituto Nacional de Formación Técnica.
- Dar seguimiento a la guía y normativo con actividades a desarrollar para mejorar el proceso de aprendizaje del área de cocina enfatizada en el cuidado y uso del agua.
- Dar mantenimiento al área reforestada y cuidar a los pilones y cipreses que se plantaron.

VIII. RECURSOS

Humanos

- Asesora de EPS
- Bomberos de la Cruz Roja de Guatemala
- Coordinadora de Áreas Verdes de la Municipalidad de Mixco

Materiales

- Agua
- Recipientes
- Enceres de limpieza
- Terreno
- Cobas
- Árboles
- Pilones de pino y ciprés

Financieros

- Aporte por la Cruz roja de Guatemala y la Municipalidad de Mixco.

IX. EVALUACIÓN

Se estableció una guía y normativo autorizado por la directora en la que los docentes del área de cocina pondrían en práctica, las normas estandarizadas en la guía.

Se realizara a través de visitas oculares al área reforestada,

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
 FACULTAD DE HUMANIDADES
 DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA
 LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMÓN. EDUCATIVA
 EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO (EPS)
 ASESORA: LICDA. M.A. ANDREA ELVIRA GRANADOS TELLO
 EPESISTA: SOLIEL SARAÍ DE LEÓN LÓPEZ



LISTA DE COTEJO PARA EVALUAR EL DIAGNÓSTICO

Instrucciones: Según su apreciación, marque con una X (Si o No) en la columna correspondiente a cada uno de los indicadores.

No.	INDICADORES	SI	NO
1.	Se investigó el funcionamiento de la institución		
2.	Se utilizaron los documentos indicados para recabar información		
3.	Se obtuvo la información esperada		
4.	Reflejo el diagnóstico realmente las necesidades y debilidades de la institución		
5.	Se cuenta con instalaciones adecuada para el proyecto		
6.	Se tuvo la participación de las personas de la comunidad beneficiaria		
7.	Se realizó un vaciado de datos por medio de una Guía de los ocho Sectores		
8.	Se redactó el informe de estudio de la institución.		

Observaciones: _____

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
 FACULTAD DE HUMANIDADES
 DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA
 LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMÓN. EDUCATIVA
 EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO (EPS)
 ASESORA: LICDA. M.A. ANDREA ELVIRA GRANADOS TELLO
 EPESISTA: SOLIEL SARAÍ DE LEÓN LÓPEZ



LISTA DE COTEJO PARA EVALUAR EL PERFIL DEL PROYECTO

Instrucciones: Según su apreciación, marque con una X (Si o No) en la columna correspondiente a cada uno de los indicadores.

No.	INDICADORES	SI	NO
1.	Se establecieron notoriamente los objetivos del proyecto		
2.	Se estableció la necesidad primordial de la comunidad beneficiaria		
3.	Se obtuvo la aprobación del perfil en el tiempo estipulado		
4.	El objetivo general responde a las necesidades prioritarias de la comunidad beneficiaria		
5.	Se establecieron directamente los objetivos específicos del proyecto		
6.	Se realizó la justificación respectiva		
7.	Se ubicó el lugar donde se ejecutará el proyecto		
8.	Se estableció claramente el título del proyecto		
9.	Las metas del proyecto son cuantificables y verificables		
10.	Se elaboró un cronograma con cada una de las actividades a realizar.		

Observaciones: _____

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
 FACULTAD DE HUMANIDADES
 DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA
 LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMÓN. EDUCATIVA
 EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO (EPS)
 ASESORA: LICDA. M.A. ANDREA ELVIRA GRANADOS TELLO
 EPESISTA: SOLIEL SARAÍ DE LEÓN LÓPEZ



LISTA DE COTEJO PARA EVALUAR LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO

Instrucciones: Según su apreciación, marque con una X (Si o No) en la columna correspondiente a cada uno de los indicadores.

No.	INDICADORES	SI	NO
1.	El proyecto resolvió la necesidad detectada.		
2.	La guía y normativo presentada por la epesista reúne las características de calidad y fácil interpretación.		
3.	Se logró proporcionar las charlas respectivas al tema.		
4.	Los estudiantes quedaron satisfechos de las charlas que se les brindó.		
5.	El diseño elaborado en la guía y normativo es satisfactorio.		
6.	La guía y normativo cumplió con las expectativas esperadas.		
7.	La guía y normativo contiene técnicas de evaluación.		
8.	Se logró ejecutar el proyecto en el tiempo estimado		
9.	Se logró participar activamente con el proyecto de Reforestación.		

Observaciones: _____

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
 FACULTAD DE HUMANIDADES
 DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA
 LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMÓN. EDUCATIVA
 EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO (EPS)
 ASESORA: LICDA. M.A. ANDREA ELVIRA GRANADOS TELLO
 EPESISTA: SOLIEL SARAÍ DE LEÓN LÓPEZ



LISTA DE COTEJO PARA EL PROCESO DE EVALUACIÓN FINAL

Instrucciones: Según su apreciación, marque con una X (Si o No) en la columna correspondiente a cada uno de los indicadores.

No.	INDICADORES	SI	NO
1.	Se cumplió con los lineamientos correctos en la elaboración de la guía y normativo.		
2.	Los temas tratados en la guía y normativo son interesantes y de motivación al lector.		
3.	Se utilizó buena redacción en la redacción de la guía y normativo.		
4.	Las ilustraciones que contiene la guía y normativo complementa la información escrita.		
5.	Se elaboró correctamente la guía y normativo.		
6.	Se evidencia creatividad en la elaboración de la guía y normativo.		
7.	Considera que la elaboración de la guía y normativo es importante para la Institución.		
8.	Las técnicas de evaluación son adecuadas al tema.		

Observaciones: _____

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA
LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMÓN. EDUCATIVA
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO (EPS)



ENTREVISTA PARA DIRECTORA DEL INSTITUTO

1. ¿Cuáles son los principios filosóficos de la institución que dirige?

2. ¿Cuál es la visión de la institución?

3. ¿Cuál es la misión de la institución?

4. ¿Cuáles son las políticas de la institución?

5. ¿Cuáles son los objetivos de la institución?

6. ¿Cuál son las estrategias que le ayudan a lograr sus objetivos?

7. ¿Qué actividades culturales realiza en la institución?

8. ¿Qué actividades académicas se realizan en la institución?

9. ¿Qué actividades curriculares realizan?

10. ¿Qué tipo de servicios presta la institución?

11. ¿Cuenta con un reglamento interno que le permita regir sus actividades?

12. ¿En qué año se fundó la institución?

**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGIA
LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMÓN. EDUCATIVA
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO (EPS)**



ENTREVISTA PARA EL ADMINISTRADOR EDUCATIVO

1. ¿Cuáles son los principios filosóficos de la supervisión que dirige?

2. ¿Cuál es la visión de la supervisión?

3. ¿Cuál es la misión de la supervisión?

4. ¿Cuáles son las políticas de la supervisión?

5. ¿Cuáles son los objetivos de la supervisión?

6. ¿Cuál son las estrategias que le ayudan a lograr sus objetivos?

7. ¿Cuál es el total de trabajadores en la supervisión?

8. ¿Qué leyes amparan el funcionamiento de la supervisión?

9. ¿Qué actividades curriculares realizan?

10. ¿Qué tipo de servicios presta la supervisión?

11. ¿Cuenta con un reglamento interno que le permita regir sus actividades?

12. ¿Con qué tipo de personal cuenta la supervisión?

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
 FACULTAD DE HUMANIDADES
 DEPARTAMENTO DE PEDAGOGIA
 LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMÓN. EDUCATIVA
 EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO (EPS)



GUIA PARA EL ANÁLISIS CONTEXTUAL E INSTITUCIONAL LA
 ELABORACIÓN DE DIAGNÓSTICO INSTITUCIÓN PATROCINANTE
 SUPERVISIÓN EDUCATIVA

I SECTOR COMUNIDAD

ÁREAS	INDICADORES
1. GEOGRAFIA	<p>1.1 Localización Supervisión Educativa 01-01-13 34 Avenida 13-73 zona 5</p> <p>1.2 Tamaño</p> <p>1.3 Clima Ambiente agradable para el buen desarrollo de los visitantes en ocasiones caluroso.</p> <p>1.4 Suelo Su superficie es plana.</p> <p>1.5 Áreas comunales o comunitarias Es una oficina pequeña en la cual atiende a toda la comunidad educativa. En ocasiones se solicita un establecimiento para realizar las reuniones de sector.</p> <p>1.6 Vías de acceso Cuenta sólo con una entrada.</p>
2. HISTORICA	<p>2.1 Primeros Pobladores La supervisión Educativa 01-01-13 en la década de los años 1990 se encontraba dividida en tres sectores- preprimaria-primaria, básicos y diversificado los institutos experimentales que existen el sector estaban a cargo de otra supervisión solo para experimentales. En 1998 con el licenciado Mariano Telefor en la sede ubicado en la zona uno.</p> <p>2.2 Sucesos Históricos Importantes Desde 1999 se contaba con dos supervisores Licenciada Ilse Secaida de Román y Licenciado Federico Ordoñez Oliva y quien con los cambios del Ministerio de Educación unificaron todos los niveles, el Licenciado Federico Ordoñez Oliva quien recibió de los demás supervisores, la supervisión de todos los niveles. Años del 2000 a 2004 siguió fungiendo el licenciado Ordoñez Oliva. En el 2005 al 2007 el licenciado Oscar Ovidio Fajardo de la Rosa toma posesión de la supervisión Educativa todos los niveles y la sede se ubicaba en la 23 calle 28-24 zona 5 Escuela Natalia Gorri, anteriormente en la Escuela República de Líbano de la 32 calle 23-40 zona 5.</p> <p>2.3 Personalidades Presentes y Pasadas Año 2008 nombran a la licenciada Thelma Ondina Vásquez supervisora todos los niveles y su sede en la Escuela Natalia Gorri</p>

	<p>supervisión de todos los niveles en la 23 calle 28-24 zona 5, hasta el año 2008.</p> <p>En el ciclo escolar 2009 asume la supervisión, la profesora Iliana González de Luna y su sede en la 34 ave, 13-73 zona 5 para todos los niveles.</p> <p>Año 2010, es nombrado el licenciado Juan Francisco Cruz Herrera y su sede en la 34 ave, 13-73 zona 5 para todos los niveles.</p> <p>Año 2011 asume la supervisión el Licenciado Fabio Arnoldo Marroquín Albizures, siendo el más joven de todos los supervisores, nombrados y quien delineó la supervisión con orden, apego a la ley de Educación, apertura al claustro y directores y directoras del sector del sector, su sede ubicada en la 34 ave, 13-73 zona 5 para todos los niveles. En el año 2013 queda a cargo de la Supervisión Educativa el profesor Erick Guillermo Sánchez Martínez, quién dirige el sector actualmente.</p> <p>2.4 Lugares de Orgullo Local</p> <p>En el año 2009 se cuenta con una oficina respectiva para la Supervisión Educativa, su sede en la 34 ave, 13-73 zona 5.</p>
<p>3. POLITICA</p>	<p>3.1 Gobierno Local (Directo) Políticas de la Institución basadas en el MINEDUC</p> <p>3.2 Organización Administrativa Supervisor Educativo</p> <p>3.3 Organizaciones Políticas Directores, Maestros</p> <p>3.4 Organizaciones civiles apolíticas Gobiernos escolares</p>
<p>4. SOCIAL:</p>	<p>4.1 Ocupación de los habitantes: Trabajadores y Estudiantes.</p> <p>4.2 Producción y distribución de productos: No cuenta con ninguna caseta de alimentos.</p> <p>4.3 Agencias Educativas: Archivo Escolar</p> <p>4.4 Agencias de Salud y otros: No cuenta con este espacio la institución</p> <p>4.5 Tipos de vivienda Diversos tipos de vivienda, block, lámina, adobe, concreto, etc.</p> <p>4.6 Centros de recreación: No cuenta con espacio de recreación</p> <p>4.7 Transporte: Buses y automóviles</p> <p>4.8 Comunicaciones: Oral, Verbal, escrita</p> <p>4.9 Grupos religiosos: Cristianos Evangélicos, Católicos, etc.</p> <p>4.10 Clubs o asociaciones sociales: Comisión de directores por niveles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preprimaria • Primaria • Básico • Diversificado <p>4.11 Composición étnica: Ladina.</p>

Principales problemas del sector	Factores que los originan los problemas	Solución que requieren los problemas
Falta de centros educativos del nivel medio, ciclo básico y diversificado.	Falta de infraestructura adecuada para un centro educativo y la autorización correspondiente para habilitarlo.	Creación de infraestructura de un Instituto Nacional de Educación Básica o Diversificada y su autorización ante la autoridad correspondiente.
Inseguridad por la violencia, asalto y extorsiones a los comercios y transporte	Falta de cobertura educativa para jóvenes en edad escolar y recurren a perder tiempo en las calles.	Mejorar la cobertura a través de una nueva institución educativa del ciclo básico o diversificado.

II SECTOR INSTITUCIÓN

AREA	INDICADORES
1. LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA	1.1 Ubicación Zona 5 de la Capital 1.2 Dirección 34 Avenida 13-73 zona 5 1.3 Vías de acceso El acceso por la 34 avenida transitan lo buses colectivos ruta número 3.
2. LOCALIZACIÓN ADMINISTRATIVA	2.1 Tipo de institución: Publica 2.2 Región: Departamento de Guatemala 2.3 Área: Oriente 2.4 Distrito: 01-01-13
3. HISTORIA DE LA INSTITUCIÓN	3.1 Origen: 3.2 Fundadores u organizadores 3.3 Sucesos o épocas especiales: La supervisión educativa ha sido ubicada en años anteriores en establecimientos correspondientes al sector.
4. EDIFICIO	4.1 Área Construida El 100% del área se encuentra construida 4.2 Área descubierta: . No cuenta con sectores de áreas verdes 4.3 Estado de conservación: Se ha conservado bien a pesar del tiempo, aunque el espacio es muy reducido para atender la demanda, pero ha mejorado ya que cada cierto tiempo le dan mantenimiento los directores del sector. 4.4 Locales disponibles: Tiene dos áreas una de recepción y el despacho del supervisor 4.5 Condiciones y usos: . El licenciado es el encargado de velar por el cuidado de la oficina
5. AMBIENTES Y EQUIPAMIENTO	5.1 Salones específicos: Sala de Recepción, despacho del supervisor, sanitario. 5.2 Oficina: Es utilizada por el señor Supervisor dónde atiende las diferentes demandas. 5.3 Servicios sanitarios:

	<p>Existe sólo un sanitario</p> <p>5.4 Bodega: Cuenta con un espacio reducido que se utiliza como bodega , el cual sirve para guardar material didáctico enviado por la departamental, o proyectos importante de los diversos establecimientos</p> <p>5.5 salón multiusos: No aplica, se utiliza diferentes centros del sector para realizar las reuniones.</p>
--	---

Principales problemas del sector	Factores que los originan los problemas	Solución que requieren los problemas
Falta de infraestructura adecuada para la Supervisión Educativa	El espacio es reducido para la Supervisión Educativa	Ampliar la infraestructura de la Supervisión Educativa
Jóvenes sin cobertura escolar para el ciclo de educación básica.	Desinterés del MINEDUC en mejorar la cobertura en el ciclo básico.	Instructivo de procesos para la autorización del funcionamiento del Instituto Nacional de Educación Básica de la zona cinco, correspondiente al sector 01-01-13 de la Dirección Departamental de Educación de Guatemala Oriente.

III SECTOR FINANZAS

AREA	INDICADORES
1. FUENTES DE FINANCIAMIENTO	<p>1.1 Presupuesto de la Nación El Ministerio de Educación de Guatemala tiene asignado Q7, 588, 227,232.00.</p> <p>1.2 Iniciativa Privada La institución no cuenta con iniciativa privada.</p> <p>1.3 Cooperativa No hay evidencia de ayuda por cooperativa.</p>
2. COSTOS	<p>2.1 Salarios Los salarios varían de acuerdo al escalafón al que pertenece cada persona.</p> <p>2.2 Materiales y Suministros El Ministerio tiene asignado aproximadamente, Q 1, 291, 187,075.96 para materiales y suministros.</p> <p>2.3 Servicios Profesionales Q 4,953,018,530.00</p> <p>2.4 Reparaciones y construcciones: Asignan personas para reparaciones por parte de la dirección departamental de Oriente.</p> <p>2.5 Servicios Generales: La energía y el agua potable son canceladas por DDEG-ORIENTE</p>

3. CONTROL DE FINANZAS	3.1 Estado de Cuentas No cuenta con estado de cuentas 3.2 Disponibilidad de Fondos Tampoco cuenta con disponibilidad de fondos 3.3 Auditoria Interna y externa Esto lo hace la contraloría General de cuentas de la Nación de la DDEG-ORIENTE 3.4 Manejo de Libros .Es realizado por el departamento financiero de DDEG-ORIENTE.
-------------------------------	---

Principales problemas del sector	Factores que los originan los problemas	Solución que requieren los problemas
Desconocimiento del presupuesto real de la institución.	Autoridades discretas.	Crear una página WEB con dicha información.
No cuentan con fondos propios para sus actividades	No hay presupuesto asignado directamente a Supervisión Educativa	Asignar presupuesto desde el MINEDUC

IV SECTOR DE RECURSOS HUMANOS

ÁREAS	INDICADORES
1. PERSONAL OPERATIVO	1.1 Total de Laborantes Profesionales que ejercen su labor en la institución 2. Personal que se incorpora anualmente 0% 3. Personal que se retira anualmente 0% 4. Antigüedad del personal Aproximadamente 15 años de antigüedad 5. Tipo de laborantes Profesionales a nivel Universitario (Licenciatura) 6. Asistencia del personal De lunes a viernes de 7:30am a 18:00 pm. 7. Residencia del personal El supervisor no reside cerca del sector. 8. Horario De lunes a viernes de 7:30am a 18:00 pm.
2. PERSONAL ADMINISTRATIVO	2.1 Total de laborantes No cuenta con personal administrativo, ya que no está autorizado por el Ministerio de Educación el tener asistentes en las oficinas de la Supervisión Educativa 2.2 Personal que se incorpora anualmente 0% 2.3 Personal que se retira anualmente 0% 2.4 Antigüedad del personal Entre 4 años 2.5 Asistencia del personal Diariamente 2.6 Tipos de laborantes 2.7 Residencia del Personal

	Lejos del sector donde se encuentra la institución 2.8 Horario De 7:30am a 18:00 pm.
3. USUARIOS	3.1 Usuarios Directores, Secretarias, Maestros, Alumnos. Padres de familia 3.2 Comportamiento de usuarios 70% usuarios 3.3 Situación Socioeconómica Clase Baja y Media
4. PERSONAL DE SERVICIO	4.1 Total de laborantes 136 laborantes 4.2 Porcentaje del personal que se incorpora o se retira anualmente 0% anual 4.3 Antigüedad del personal De 5 a 8 años 4.4 Tipo de laborantes Ninguno 4.5 Asistencia del Personal Lunes a sábado 4.6 Residencia del personal Cerca de la institución

Principales problemas del sector	Factores que los originan los problemas	Solución que requieren los problemas
Insuficiente personal administrativo	Presupuesto insuficiente.	Ampliar el presupuesto para la creación de nuevas plazas.
Insuficiente personal administrativo.	No hay fondos específicos para crear plazas específicas.	Crear puestos administrativos.
Carencia de personal de servicio	No existen partidas presupuestarias para personal de servicio.	Crear puestos de personal de servicio.

V SECTOR CURRÍCULO

ÁREA	INDICADORES
1. PLAN DE ESTUDIOS, SERVICIOS	1.1 Niveles que atiende Únicamente 1ero, 2do, 3ero. Básico. 1.2 Áreas que cubre Todas las puestas por el MINEDUC 1.3 Programas especiales Actividades extracurriculares 1.4 Actividades Curriculares Se rigen por lo planificado en el CNB 1.5 Currículo Oculto Reuniones Director, con el personal docente y administrativo.
2. HORARIO INSTITUCIONAL	2.1 Tipo de horario El horario una vez asignado queda durante todo el año 2.2 Manera de elaborar el horario Se elabora tomando en cuenta las diversas actividades que se realizan durante todo el año de estudio.

	<p>2.3 Horas de atención a usuarios Alumnos de 1:30 a 5:30 pm y padres con cita</p> <p>2.4 Horario de actividades normales De 1:30 a 5:30 pm</p> <p>2.5 Horario de actividades especiales Depende de la naturaleza de la actividad.</p> <p>2.6 Tipo de Jornada Vespertina</p>
3 MATERIAL DIDÁCTICO MATERIAS PRIMAS	<p>3.1 Materias y materiales utilizados Los tradicionales, cartulina, papel, hojas de colores, USB, y otros.</p> <p>3.2 Fuentes de obtención de materiales Los estudiantes son los encargados de brindar el material</p>
4 MÉTODOS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS	<p>4.1 Metodología Utilizada Dependiendo de la temática que se imparte</p> <p>4.2 Planeamiento Se realiza plan anual, y de unidad y diario pedagógico</p> <p>4.3 Capacitación Únicamente cuando es requerido por el supervisor.</p> <p>4.4 Selección, contratación e inducción de personal: Es encargado de estas acciones el director bajo normas del MINEDUC.</p>
5 EVALUACIÓN	<p>5.1 Evaluaciones, Periodicidad Son por unidad de escrito o dependiendo del maestro</p> <p>5.2 Características de los criterios de evaluación Observable, confiable, medible</p>

Principales problemas del sector	Factores que los originan los problemas	Solución que requieren los problemas
Horario limitado de atención al usuario.	Sobre carga de actividades de los Supervisores Educativos	Agilizar las gestiones y descentralizar procesos en la DDEG-Norte
Carencia de capacitación al Supervisor Educativo	Poco interés en capacitar al Supervisor Educativo por parte del MINEDUC	Programar jornadas continuas de capacitación a Supervisores Educativos, Directores de centros educativos y personal docente de los mismos.

VI SECTOR ADMINISTRATIVO

ÁREA	INDICADORES
1. PLANEAMIENTO	<p>1.1 Tipo de planes Planes, de corto, mediano y largo plazo</p> <p>1.2 Elementos de los planes Dependiendo de la ubicación y la población.</p> <p>1.3 Base de los planes Se toma en cuenta la Visión, Misión y objetivos de la institución</p>
2. ORGANIZACIÓN	<p>2.1 Niveles Jerárquicos: Director, personal docente alumnos y padres de familia</p> <p>2.2 Organigrama Es jerárquico y lineal</p> <p>2.6 Funciones Cargos y niveles bien definidos.</p>

	<p>2.7 Régimen de trabajo Se rige por el servicio civil y por la dignificación del magisterio.</p> <p>2.8 Manuales de procedimiento Si existe</p>
3. COORDINACIÓN	<p>3.1 Informativos Internos Si hay necesidad de llevarlos</p> <p>3.2 Cartelera No existe una cartelera</p> <p>3.3 Formulario para la comunicación escrita Si existen formularios</p> <p>3.4 Tipo de Comunicación Oral o escrita</p> <p>3.5 Reuniones Técnicas del personal Se realiza cada dos meses para dar a conocer nuevos procesos</p> <p>3.6 Reuniones de reprogramación Cuando son requeridos</p>
4. CONTROL	<p>4.1 Normas de control Únicamente con libros de actas</p> <p>4.2 Registros de asistencia Libro de asistencia</p> <p>4.3 Evaluación del personal No existe evaluación</p> <p>4.4 Inventario de actividades realizadas Se cuenta con un libro</p> <p>4.5 Actualización de inventarios físicos Realizado anualmente</p> <p>4.6 Elaboración de expedientes administrativos Se cuenta con la evidencia de un libro por empleado</p>
5. SUPERVISION	<p>5.1 Mecanismos de supervisión Observación</p> <p>5.2 Periodicidad de Supervisiones En el transcurso de tiempo que se labora</p> <p>5.3 Personal Encargado Director, Coordinadores</p> <p>5.4 Tipos de Supervisión Directa e indirecta a través de la observación.</p>

Principales problemas del sector	Factores que los originan los problemas	Solución que requieren los problemas
Carencia de controles administrativos para la asistencia	Deficiente control por parte de la DDEG-Norte al Supervisor Educativo	Implementación de mecanismo para poder llevar control de asistencia.
Falta de mobiliario y equipo adecuado en el área administrativa	Deterioro Equipo obsoleto Recursos económicos insuficientes	Adquisición e implementación de mobiliario y equipo actualizado.

VII SECTOR DE RELACIONES

ÁREA	INDICADORES
1. INSTITUCION USUARIOS	<p>1.1 Estado/ Forma de atención a los usuarios Personalizada y presencia</p> <p>1.2 Intercambios Deportivos Cuando hay tardes deportivas (ocasional)</p> <p>1.3 Actividades Sociales Programación en actividades diversas</p> <p>1.4 Actividades Culturales En el mes de septiembre en un rincón cívico</p> <p>1.5 Actividades Académicas Actividades de capacitación, Seminarios o conferencias.</p>
2. INSTITUCION CON OTRAS INSTITUCIONES	<p>2.1 Cooperación No existe evidencia</p> <p>2.2 Culturales Únicamente dentro de la misma institución</p> <p>1.3 Sociales Interacción entre los mismos estudiantes de la institución</p>
3. INSTITUCIÓN CON LA COMUNIDAD	<p>3.1 Con Agencias Locales y Nacionales Municipalidad de Guatemala a través de los alcaldes.</p> <p>3.2 Asociaciones Locales Comités organizados</p> <p>3.3 Proyectos Mejoramiento de infraestructura agregar mas libros a la biblioteca.</p> <p>3.4 Extensión Todo el sector que cubre la zona 6 de mixco</p>

Principales problemas del sector	Factores que los originan los problemas	Solución que requieren los problemas
Escasa convivencia con actividades deportivas, académicas, culturales y sociales con los usuarios.	Poco tiempo y espacio físico para reunir a varios centros educativos.	Implementar espacios de convivencia entre los centros educativos del sector.
Poco intercambio cultural, académico y deportivo con otros sectores educativos	Deficientes relaciones humanas y comunicación.	Establecer comunicación con otras supervisiones educativas

VIII SECTOR FILOSÓFICO, POLÍTICO, LEGAL

ÁREA	INDICADORES
1. FILOSOFÍA DE LA INSTITUCION	<p>1.1 Principios Aunque promovemos los valores éticos y morales, nuestros principales valores son: Honestidad, Responsabilidad, compromiso social.</p> <p>1.2 Visión Una institución educativa con una solida enseñanza y de gran impacto social.</p> <p>1.3 Misión Ofrecer a nuestros estudiantes una educación integral y de calidad, fundamentada en la investigación, creatividad y análisis.</p>
2. POLÍTICAS DE LA INSTITUCIÓN	<p>2.1 Políticas Justicia social, fortalecer la educación, avanzar hacia una educación de realidad. Aumento de la inversión educativa. Modelo de gestión transparente. Trabajo con valores y principios.</p> <p>2.2 Objetivos Ofrecer una formación integral que les permita incorporarse a la sociedad. Brindar servicio de orientación educativa.</p>
3. ASPECTOS LEGALES	<p>3.1 Personería Jurídica Cuenta con una persona encargada.</p> <p>3.2 Marco Legal Constitución Política, Ley de Educación, Servicio Civil, Dignificación del magisterio, Reglamento de evaluación entre otros.</p> <p>3.3 Reglamentos internos Si cuenta con un reglamento interno para un mejor control.</p>

Principales problemas del sector	Factores que los originan los problemas	Solución que requieren los problemas
Cambio constante del marco legal.	Cada gobierno presenta una forma de trabajo y una filosofía diferente.	Proponer estabilidad en el cambio de decisiones a nivel ministerial.
Sin evidencia de reglamento interno.	El reglamento interno no es superior a la ley.	Elaborar normas de convivencia.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
 FACULTAD DE HUMANIDADES
 DEPARTAMENTO DE PEDAGOGIA
 LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMÓN. EDUCATIVA
 EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO (EPS)



GUIA PARA EL ANÁLISIS CONTEXTUAL E INSTITUCIONAL LA
 ELABORACIÓN DE DIAGNÓSTICO INSTITUCIÓN PATROCINADA INSTITUTO
 NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA

I SECTOR COMUNIDAD

ÁREAS	INDICADORES
<p>1. GEOGRAFÍA</p>	<p>1.1 Localización 28 Avenida "A" 33-50 Zona 5</p> <p>1.2 Tamaño Mide 100 metros de ancho por 70 de largo</p> <p>1.3 Clima Ambiente agradable para el buen desarrollo del estudiante en ocasiones caluroso.</p> <p>1.4 Suelo Su superficie es plana pero varia en niveles superficies no planas</p> <p>1.5 Áreas comunales o comunitarias EL Instituto Nacional de Formación Técnica cuenta con talleres de: Cocina, Belleza, Costura en donde las carreras practican y se realizan actividades en las canchas.</p> <p>1.6 Vías de acceso Cuenta con dos entradas, parte frontal y parte trasera.</p>
<p>2. HISTÓRICA</p>	<p>2.5 Primeros Pobladores La primera directora fue Directora Interna que falleció en el 2002. Por lo tanto asumió otra Directora que se jubiló a los 4 años. En el año 2011 fue nombrada por un examen por oposición la directora actual, quien tomo posesión del cargo hasta el 1 de enero del año 2012</p> <p>2.6 Sucesos Históricos Importantes La institución fue fundada como Escuela de Mujeres hasta el año de 1997. El cambio surgió incorporando a los varones en el año de 1998 donde se le llama ahora Instituto Nacional de Formación Técnica, hasta la Actualidad.</p>

	<p>2.7 Personalidades Presentes y Pasadas Directora, 15 maestros, 2 secretarias, 1 contador, 3 operativos, 2 jubilados y 120 estudiantes.</p> <p>2.8 Lugares de Orgullo Local La institución ha estado presente los últimos años de la historia en diversos hechos que han ocurrido en Guatemala.</p>
<p>3. POLITICA</p>	<p>3.5 Gobierno Local (Directo) Políticas de la Institución basadas en el MINEDUC</p> <p>3.6 Organización Administrativa Director, Docentes, Secretarias, Contador, comités.</p> <p>3.7 Organizaciones Políticas Consejo de Maestros Consejos de Padres de Familia.</p> <p>3.8 Organizaciones civiles apolíticas Municipalidad Centro de salud (jornada médica oftalmológica) Comisaria 13. Seguridad</p>
<p>4. SOCIAL:</p>	<p>4.1 Ocupación de los habitantes: Trabajadores y Estudiantes.</p> <p>4.2 Producción y distribución de productos: En el área de recreación se encuentran dos casetas con productos alimenticios.</p> <p>4.3 Agencias Educativas: Industria Militar Campo Marte</p> <p>4.4 Agencias de Salud y otros: Centro de salud, ayudan cuando el alumnado esta en actividades o jornadas medicas que realizan que es oftalmológica.</p> <p>4.5 Tipos de vivienda Son construidas formales de block, arena, pedrín y cemento de primer y segundo nivel.</p> <p>4.6 Centros de recreación: En el interior con canchas de básquet ball En el exterior se cuenta con el “Campo Marte”.</p> <p>4.7 Transporte: Buses y automóviles</p> <p>4.8 Comunicaciones: Teléfono, verbal e internet.</p> <p>4.9 Grupos religiosos: Cristianos Evangélicos, Católicos.</p> <p>4.10 Clubs o asociaciones sociales: Cada salón o grado, permanecen con personas de sus</p>

	<p>mismas edades.</p> <p>4.11 Composición étnica: 60 % ladinos 40 % no ladinos</p>
--	---

Principales problemas del sector	Factores que los originan los problemas	Solución que requieren los problemas
Falta de centros educativos del nivel medio.	Falta de infraestructura adecuada para un centro educativo y la autorización correspondiente para habilitarlo.	Creación de infraestructura de un Instituto Nacional de Educación Básica o Diversificada y su autorización ante la autoridad correspondiente.
Inseguridad por la violencia, asalto y extorsiones a los comercios y transporte	Falta de cobertura educativa para jóvenes en edad escolar y recurren a perder tiempo en las calles.	Mejorar la cobertura a través de una nueva institución educativa del ciclo básico o diversificado.

II SECTOR INSTITUCIÓN

AREA	INDICADORES
1. LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA	<p>1.1 Ubicación Zona 5</p> <p>1.2 Dirección 28 Avenida "A" 33-50 Zona 5</p> <p>1.3 Vías de acceso El acceso es por el Norte, frente al Campo de Marte, transitan los transportes colectivos ruta No. 63.</p>
2. LOCALIZACIÓN ADMINISTRATIVA	<p>2.1 Tipo de institución: Pública</p> <p>2.2 Región: Departamento de Guatemala</p> <p>1.3 Área: Oriente</p> <p>2.4 Distrito: Centro Educativo zona 5.</p>

3. HISTORIA DE LA INSTITUCIÓN	<p>3.1 Origen: Era una infraestructura abandonada, después que el MINEDUC verifico que podría ser adecuada para una Institución Educativa, ya que el sector no contaba con una de ella.</p> <p>3.4 Fundadores u organizadores Por una dirección Publica y el MINEDUC, en la que después se implementa un nombramiento de Directora.</p> <p>3.5 Sucesos o épocas especiales: La institución colabora con el sector en campañas de limpieza, y actividades organizadas por la policía Nacional Civil de la Comisaria No. 13</p>
4. EDIFICIO	<p>4.1 Área Construida El 80% del área se encuentra construida y el 20% es área de recreación.</p> <p>4.2 Área descubierta: Cuenta con pequeños sectores de áreas verdes mas sus canchas deportivas</p> <p>4.3 Estado de conservación: Se ha conservado en un 80% a pesar del tiempo, ya que falta que en el área verde sea reconstruido para obtener una mejor presentación.</p> <p>4.4 Locales disponibles: Tiene más de 12 salones los cuales de ellos son utilizados como talleres, sala de proyecciones, bodeguitas, y biblioteca, sin dejar a un lado los salones.</p> <p>4.5 Condiciones y usos: Los alumnos hacen uso de ellos bajo supervisión del algún docente.</p>
5. AMBIENTES Y EQUIPAMIENTO	<p>5.1 Salones específicos: Biblioteca, salones de proyecciones, talleres, sanitarios.</p> <p>1.2 Oficina: Está dividida por la dirección de la Directora, dos secretarias y el contador.</p> <p>1.3 Servicios sanitarios: Existen sanitarios solo para maestros, y otros para jóvenes y señoritas.</p> <p>1.4 Bodega: Cuenta con dos bodegas que sirven para guardar material didáctico y deportivo.</p> <p>5.5 salón multiusos: El salón de proyecciones es dividido para crear otra sala para reunión de maestros.</p>

Principales problemas del sector	Factores que originan los problemas	Solución que requieren los problemas
Limpieza y reasignación de infraestructura para el Instituto.	El espacio no solo pertenece a una institución.	Limpieza y reubicación dentro de la institución.

Institución sin seguridad.	Desinterés del MINEDUC en mejorar la cobertura en la institución.	Implementación de cámaras de seguridad.
----------------------------	---	---

III SECTOR FINANZAS

AREA	INDICADORES
1. FUENTES DE FINANCIAMIENTO	<p>1.1 Presupuesto de la Nación El Ministerio de Educación de Guatemala tiene asignado Q7, 588, 227,232.00.</p> <p>1.2 Iniciativa Privada La institución no cuenta con iniciativa privada.</p> <p>1.3 Cooperativa No hay evidencia de ayuda por cooperativa.</p>
2. COSTOS	<p>2.1 Salarios Los salarios varían de acuerdo al escalafón al que pertenece cada persona.</p> <p>2.2 Materiales y Suministros El Ministerio tiene asignado aproximadamente, Q 1, 291, 187,075.96 para materiales y suministros.</p> <p>2.3 Servicios Profesionales Q 4,953,018,530.00</p> <p>2.4 Reparaciones y construcciones: Asignan personas para reparación y construcción por parte de la dirección departamental de oriente.</p> <p>2.5 Servicios Generales: La energía y el agua potable son canceladas por DDEG-ORIENTE.</p>
3. CONTROL DE FINANZAS	<p>3.1 Estado de Cuentas No cuenta con estado de cuentas</p> <p>4.1 Disponibilidad de Fondos Tampoco cuenta con disponibilidad de fondos</p> <p>4.2 Auditoria Interna y externa Esto lo hace la contraloría General de cuentas de la Nación de la DDEG-ORIENTE</p> <p>4.3 Manejo de Libros Es realizado por el departamento financiero de DDEG- ORIENTE</p>

Principales problemas del sector	Factores que los originan los problemas	Solución que requieren los problemas
Desconocimiento del presupuesto real de la institución.	Autoridades discretas.	Crear una página WEB con dicha información.
No cuentan con fondos propios para sus actividades	No hay presupuesto asignado directamente a Supervisión Educativa	Asignar presupuesto desde el MINEDUC

IV SECTOR DE RECURSOS HUMANOS

ÁREAS	INDICADORES
1. PERSONAL OPERATIVO	<p>1.1 Total de Laborantes Personas que ejercen su labor en la institución son 3 de personal operativo.</p> <p>1.4 Personal que se incorpora anualmente 0%</p> <p>1.5 Personal que se retira anualmente 0%</p> <p>1.6 Antigüedad del personal Aproximadamente entre 7 y 12 años</p> <p>1.7 Tipo de laborantes Profesionales a nivel Universitario (Licenciatura)</p> <p>1.8 Asistencia del personal De lunes a viernes de 1:00 6:00 pm.</p> <p>1.9 Residencia del personal El personal reside cerca del sector</p> <p>1.10 Horario De lunes a viernes de 1:00 6:00 pm</p>
2. PERSONAL ADMINISTRATIVO	<p>2.1 Total de laborantes Director, 2 secretarias, 1 contador, 15 maestros.</p> <p>2.6 Personal que se incorpora anualmente 0%</p> <p>2.7 Personal que se retira anualmente 0%</p> <p>2.8 Antigüedad del personal Entre 4 a 6 años</p> <p>2.9 Asistencia del personal Diariamente</p> <p>2.10 Tipos de laborantes Técnicos y administrativos</p> <p>2.11 Residencia del Personal Cerca del sector donde se encuentra la institución</p> <p>2.12 Horario De 1:00 a 6:00 pm</p>
3. USUARIOS	<p>4.4 Usuarios Director, Secretarias, contador, maestros y alumnos</p> <p>4.5 Comportamiento de usuarios 80% usuarios</p>

	4.6 Situación Socioeconómica Clase Baja y Media
4. PERSONAL DE SERVICIO	1.1 Total de laborantes 22 aborantes 4.2 Porcentaje del personal que se incorpora o se retira anualmente 0% anual 1.2 Antigüedad del personal De 5 a 8 años 1.3 Tipo de laborantes Personas profesionales en su rama. 1.4 Asistencia del Personal Lunes a Viernes 1.5 Residencia del personal Cerca de la institución

Principales problemas del sector	Factores que los originan los problemas	Solución que requieren los problemas
Insuficiente personal administrativo	Presupuesto insuficiente.	Ampliar el presupuesto para la creación de nuevas plazas.
Insuficiente personal administrativo.	No hay fondos específicos para crear plazas específicas.	Crear puestos administrativos.
Carencia de personal de servicio	No existen partidas presupuestarias para personal de servicio.	Crear puestos de personal de servicio.

V SECTOR CURRÍCULO

ÁREA	INDICADORES
2. PLAN DE ESTUDIOS, SERVICIOS	2.1 Niveles que atiende Diversificado 2.2 Áreas que cubre `Cursos asignados para la especialización de Bachiller industrial con especialización en cocina, costura y ò belleza. 2.3 Programas especiales Actividades extracurriculares además de contar con talleres en especialidades de cocina, belleza y costura. 2.4 Actividades Curriculares Se rigen por lo planificado dentro de la institución, con el Director y la comisión de docentes. 2.5 Currículo Oculto Reuniones Director, con el personal docente y administrativo.

2. HORARIO INSTITUCIONAL	<p>2.1 Tipo de horario El horario una vez asignado queda durante todo el año De 1:00 PM A 6:00 PM</p> <p>2.2 Manera de elaborar el horario Se elabora tomando en cuenta las diversas actividades que se realizan durante todo el año de estudio.</p> <p>2.3 Horas de atención a usuarios Alumnos de 1:00 a 6:00 pm y padres con cita</p> <p>2.4 Horario de actividades normales De 1:00 a 6:00 pm</p> <p>2.5 Horario de actividades especiales Depende de lo planificado y de la naturaleza de la actividad.</p> <p>2.6 Tipo de Jornada Vespertina</p>
3. MATERIAL DIDÁCTICO MATERIAS PRIMAS	<p>3.1 Materias y materiales utilizados Los tradicionales, cartulina, papel, hojas de colores, USB entre otros.</p> <p>3.2 Fuentes de obtención de materiales Los estudiantes son los encargados de brindar el material.</p>
4. METODOS TECNICAS Y PROCEDIMIENTOS	<p>4.1 Metodología Utilizada Dependiendo de la temática que imparte en docente por medio de lo planificado.</p> <p>4.2 Planeamiento .Se realiza plan anual, plan de unidad, diario pedagógico, mejoramiento de unidad.</p> <p>4.3 Capacitación Únicamente cuando es requerido por el supervisor.</p> <p>4.4 Selección, contratación e inducción de personal: Es encargado de estas acciones el director.</p>
5. EVALUACION	<p>5.1 Evaluaciones, Periodicidad Son por unidad de tipo oral o escrito dependiendo del docente.</p> <p>5.2 Características de los criterios de evaluación Observable, confiable, medible</p>

Principales problemas del sector	Factores que los originan los problemas	Solución que requieren los problemas
Horario limitado de atención al usuario.	Sobre carga de actividades de los Supervisores Educativos	Agilizar las gestiones y descentralizar procesos.

Carencia de capacitación al Supervisor Educativo	Poco interés en capacitar al Supervisor Educativo por parte del MINEDUC	Programar jornadas continuas de capacitación a Supervisor Educativo, Director del centro educativo y personal docente.
--	---	--

VI SECTOR ADMINISTRATIVO

ÁREA	INDICADORES
1. PLANEAMIENTO	<p>1.1 Tipo de planes Planes de corto, mediano y largo plazo</p> <p>1.2 Elementos de los planes Dependiendo de la ubicación y la población.</p> <p>1.3 Base de los planes Se toma en cuenta la Visión, Misión y objetivos de la institución.</p>
2. ORGANIZACIÓN	<p>5.3 Niveles Jerárquicos: Supervisor, Director, personal docente, alumnos y padres de familia</p> <p>2.2 Organigrama Es jerárquico y lineal</p> <p>4. Funciones Cargos y niveles bien definidos.</p> <p>2.4 Régimen de trabajo Se rige por el servicio civil, por la dignificación del magisterio y por el código de trabajo.</p> <p>2.5 Manuales de procedimiento Si existe</p>
• COORDINACIÓN	<p>1.1 Informativos Internos Si son necesarios dentro de la institución.</p> <p>1.2 Cartelera Si existe una cartelera</p> <p>1.3 Formulario para la comunicación escrita Si existen formularios</p> <p>1.4 Tipo de Comunicación .Oral o escrita</p> <p>1.5 Reuniones Técnicas del personal Se realiza cada mes para dar a conocer nuevos procesos</p> <p>1.6 Reuniones de reprogramación Cuando son requeridos</p>

<p>4. CONTROL</p>	<p>4.1 Normas de control Libros de actas.</p> <p>4.2 Registros de asistencia Libro de asistencia</p> <p>4.3 Evaluación del personal No existe evaluación</p> <p>4.4 Inventario de actividades realizadas Se cuenta con un libro</p> <p>4.5 Actualización de inventarios físicos Realizado anualmente</p> <p>4.6 Elaboración de expedientes administrativos Se cuenta con la evidencia de un folder (archivo) por empleado.</p>
<p>5. SUPERVISIÓN</p>	<p>5.1 Mecanismos de supervisión Observación</p> <p>5.5 Periodicidad de Supervisiones En el transcurso de tiempo requerido por el supervisor en el transcurso de la tarde.</p> <p>5.6 Personal Encargado . Director, Coordinadores</p> <p>5.7 Tipos de Supervisión Directa e indirecta a través de la observación.</p>

Principales problemas del sector	Factores que los originan los problemas	Solución que requieren los problemas
Carencia de controles administrativos para la asistencia.	Deficiente control por parte del Supervisor Educativo	Implementación de mecanismo para poder llevar control de asistencia.
Falta de mobiliario y equipo adecuado en el área administrativa.	Equipo obsoleto Recursos económicos insuficientes	Adquisición e implementación de mobiliario y equipo actualizado.

VII SECTOR DE RELACIONES

ÁREA	INDICADORES
-------------	--------------------

1.INSTITUCIÓN USUARIOS	<p>1.1 Estado/ Forma de atención a los usuarios Personalizada, presencial, magistral, práctica, por medio de talleres.</p> <p>1.2 Intercambios Deportivos Cuando hay tardes deportivas (ocasional) con instituciones aledañas.</p> <p>1.3 Actividades Sociales Programación en actividades diversas, celebración de días con relación a las carreras que imparten, excursiones y convivencias.</p> <p>1.4 Actividades Culturales En las fechas patrias, días festivos, visitas al teatro.</p> <p>1.5 Actividades Académicas Actividades de capacitación, Seminarios, conferencias y talleres.</p>
2. INSTITUCIÓN CON OTRAS INSTITUCIONES	<p>2.1 Cooperación En relación con las otras jornadas que tiene la institución, o con las aledañas, en casos necesarios; según lo consideren las autoridades correspondientes.</p> <p>2.2 Culturales Únicamente dentro de la misma institución.</p> <p>2.3 Sociales Interacción entre los mismos estudiantes de la institución.</p>
3. INSTITUCIÓN CON LA COMUNIDAD	<p>3.1 Con Agencias Locales y Nacionales Municipalidad de Guatemala a través de los alcaldes.</p> <p>3.2 Asociaciones Locales Comités organizados.</p> <p>3.3 Proyectos Mejoramiento de infraestructura, según la colaboración de personas que lo soliciten.</p> <p>3.4 Extensión Todo el sector que cubre la zona 5 capitalina.</p>

Principales problemas del sector	Factores que los originan los problemas	Solución que requieren los problemas
Escasa convivencia con actividades deportivas, académicas, culturales y sociales con los usuarios.	Poco tiempo y espacio físico para reunir a varios centros educativos.	Implementar espacios de convivencia entre los centros educativos del sector.
Inseguridad en el área perimetral de la institución.	Deficientes relaciones humanas y comunicación con autoridades que puedan apoyar con vigilancia.	Solicitar apoyo a la policía y municipalidad para implementar vigilancia, por el bienestar de la población educativa.

VIII SECTOR FILOSÓFICO, POLÍTICO, LEGAL

ÁREA	INDICADORES
<p>1. FILOSOFÍA DE LA INSTITUCIÓN</p>	<p>1.3 Principios Aunque promovemos los valores éticos y morales, nuestros principales valores son: Honestidad, Responsabilidad y la calidad en las áreas que se imparten, enfocándose el servicio de la comunidad.</p> <p>1.4 Visión Es formar ciudadanos con carácter, capaces de aprender por sí mismos, orgullosos de ser guatemaltecos, empeñados en conseguir su desarrollo integral, con principios, valores y convicciones que fundamentan su conducta.</p> <p>1.3 Misión Ser una institución evolutiva, organizada, eficiente y eficaz, generadora de oportunidades de enseñanza – aprendizaje, orientada a resultados, que aproveche diligentemente las oportunidades que el siglo XXI le brinda y comprometida además con una Guatemala mejor.</p>
<p>• POLÍTICAS DE LA INSTITUCIÓN</p>	<p>3.1 Políticas Justicia social, fortalecer la educación, avanzar hacia una educación de realidad. Aumento de la inversión educativa. Modelo de gestión transparente. Trabajo con valores y principios.</p> <p>3.2 Objetivos Ofrecer una formación integral que les permita incorporarse a la sociedad. Brindar servicio de orientación educativa.</p>
<p>4 ASPECTOS LEGALES</p>	<p>4.1 Personería Jurídica Cuenta con una persona encargada.</p> <p>4.2 Marco Legal Constitución Política, Ley de Educación, Servicio Civil, Dignificación del magisterio, Reglamento de evaluación entre otros.</p> <p>4.3 Reglamentos internos Si cuenta con un reglamento interno, tanto para estudiantes como personal docente y administrativo, para un mejor control.</p>

Principales problemas del sector	Factores que los originan los problemas	Solución que requieren los problemas
Cambio constante del marco legal.	Cada gobierno presenta una forma de trabajo y una filosofía diferente.	Proponer estabilidad en el cambio de decisiones a nivel ministerial.
Cambio constante del reglamento interno.	El reglamento interno no es superior a la ley.	Elaborar normas de convivencia.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
 FACULTAD DE HUMANIDADES
 DEPARTAMENTO DE PEDAGOGIA
 LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMÓN. EDUCATIVA
 EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO (EPS)



**MATRIZ FODA
 INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA**

<p style="text-align: center;">○ F</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espacio amplio para huerto pedagógico. • Cuenta con una Comisaria Policía Nacional Civil muy cercana al establecimiento. • Existencia escasa de agua potable dentro de la institución. • Motivación de los alumnos para continuar una carrera superior. • Planta institucional idónea para impartir clases. • Interés de los docentes de actualización para mejorar sus cursos. • Se maneja un control por parte de los conserjes para no dejar ingresar a personas ajenas al centro educativo. 	<p style="text-align: center;">○ D</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espacio inadecuado donde las ramas taladas obstruyen los suelos. • Inexistencia de seguridad fuera del establecimiento. • Inconciencia del desperdicio del mineral agua. • Desconocimiento en los alumnos sobre los estudios superiores. • Falta de módulos para capacitar a los educandos reforzando su proceso de aprendizaje. • No cuenta con un sistema de vigilancia o de alarma
<p style="text-align: center;">○ O</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mayor relación con los padres de familia y colaboración de los mismos. • Ubicación en área urbana con acceso a lo que se solicite. • Se proporciona estudios prácticos para ser personas competentes en la vida. • Área asignada para proteger el medio ambiente. 	<p style="text-align: center;">○ A</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rechazo de los padres de familia por participar en las actividades planificadas. • La ubicación del lugar es visitada por pandillas juveniles. • Aumento de estudiantes en estado de gestación. • Contaminación ambiental que afecta la concentración de los alumnos.

ANEXOS



USAC
TRICENTENARIA
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades


Guatemala, 24 de Abril de 2014


Licenciado (a)
ANDREA ELVIRA GRANADOS TELLO DE DEL VALLE
Asesor (a) de Tesis o EPS
Facultad de Humanidades

Atentamente se le informa que ha sido nombrado(a) como ASESOR(A) que deberá orientar y dictaminar sobre el trabajo de () tesis o EPS (x) que ejecutará el (la) estudiante

SOLIEL SARAI DE LEON LÓPEZ
200911859

Previo a optar al grado de Licenciado (a) en Pedagogía y Administración Educativa.


Lic. Guillermo Arnaldo Gaytan Monterroso
Departamento Extensión


Bo. Lic. Walter Ramiro Mazariegos Biolis
Decano

C.C expediente
Archivo.

Educación Superior, Inteligente y Proyectiva
Edificio S-1, ciudad universitaria zona 12
Teléfono: 24188602 24188610-20
2-418 9000 ext. 85302 Fax: 85320

Facultad de Humanidades



Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala, mayo de 2014

Erick Guillermo Sánchez Martínez
Supervisor Educativo
Presente

Estimado Supervisor:

Atentamente le saludo y a la vez le informo que la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala, con el objetivo de participar en la solución de los problemas educativos a nivel nacional, realiza el Ejercicio Profesional Supervisado –EPS–, con los estudiantes de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa.

Por lo anterior, solicito autorice el Ejercicio Profesional Supervisado al (la) estudiante Sollal Saral de León López comé No. 200911859 en la institución que dirige.

El asesor –supervisor asignado realizará visitas constantes, durante el desarrollo de las fases del diagnóstico, perfil, ejecución y evaluación del proyecto.

Deferentemente,

"D Y ENSEÑAD A TODOS"

Lic. Guillermo Arnoldo Gaytan Monterroso
Director, Departamento de Extensión



Erick Sánchez
01-01-13

Meag/gagm.

Educación Superior, Incluyente y Proyectiva
Edificio S-4, ciudad universitaria zona 12
Teléfonos: 2418 8601 24188602 24188603
2418 8000 ext. 85301-85302 Fax: 85320





Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala, mayo de 2014

Ana de Coronado
Licenciada
Presente

Estimado Licenciada:

Atentamente le saludo y a la vez le informo que la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala, con el objetivo de participar en la solución de los problemas educativos a nivel nacional, realiza el Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-, con los estudiantes de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa.

Por lo anterior, solicito autorice el Ejercicio Profesional Supervisado al (la) estudiante Soliel Sarai de León López comé No. 200911859 en la institución que dirige.

El asesor -supervisor asignado realizará visitas constantes, durante el desarrollo de las fases del diagnóstico, perfil, ejecución y evaluación del proyecto.

Deferentemente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"

Lic. Guillermo Arnoldo Gaytan Monterroso
Director, Departamento de Extensión



Meog/gagm.

Educación Superior, Inclusiva y Proyectiva
Edificio S-4, ciudad universitaria zona 12
Teléfonos: 2418 8601 24188602 24188620
2418 8300 ext. 85301-85302 Fax: 853201

Facultad de  Humanidades



*Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades*

Guatemala junio del 2014

Licenciado
Fernando Reyes
Alcalde Auxiliar zona 5

Licenciado Reyes:

Es un gusto saludarle por este medio y a la vez manifestarle el agradecimiento por las obras y actividades que ha tenido a su dirección en beneficio de la comunidad.

Como estudiantes de la Tricentennial Universidad de San Carlos de Guatemala, en calidad de egresistas de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa nos dirigimos a usted para solicitar su apoyo en la realización del proyecto, pues se piensa en mejorar las áreas verdes del Instituto Nacional de Formación Técnica, ubicada en la zona 5. Para lo cual necesitamos su colaboración con personal operativo que pueda limpiar el área asignada y posteriormente realizar la plantación de huertos escolares verticales, si fuera posible también mejorar la vigilancia perimetral de la institución, colocando cámaras.

Agradecemos desde ya su atención a la presente, pues sabemos que en su ardua labor nos brindará apoyo.

En espera de una respuesta positiva de su parte, quedamos de usted muy atentamente:

PEM María José Reyes,
PEM Jessica Paola Castillo Vélez,
PEM Nataly Aurora López Medina,
PEM Sailel Sarai de León López,
PEM Masiel Alejandra Cabrera Godínez.

A handwritten signature in black ink, appearing to be "Sailel Sarai de León López".

Va. Bo. M.A Andrea de Del Valle
Asesora de EPS

Educación Superior, Incluyente y Proyectiva
Edificio 5-4, ciudad universitaria zona 12
Teléfono: 2418 8601 24188602 24188620
2418 8600 ext. 85301-85302 Fax: 85329



Guatemala, junio de 2014

Licenciado
Fernando Reyes
Alcalde auxiliar Zona 5

Licenciado Reyes:

PECHA: 16/06/2014
HORA: 15:43
POR: Angelaf

Respetuosamente nos dirigimos a usted, y agradeciendo el apoyo que ha brindado a la comunidad.

En calidad de estudiantes de la Facultad de Humanidades de la universidad de San Carlos de Guatemala, en la carrera de Licenciatura en Administración Educativa realizando el Ejercicio Profesional Supervisado (EPS). Por medio de la presente queremos solicitar su apoyo en la realización de los proyectos de mejora, los cuales son los siguientes:

- Personal operativo para limpieza de área recreativa y áreas verdes.
- Implementación de cámaras de vigilancia por motivos de inseguridad para la comunidad educativa de la institución.

Lo expuesto anterior es con el objetivo de brindar apoyo y mejorar las condiciones del Instituto Nacional de Formación Técnica, ubicado en la 28 Av. A 33-50 Zona 5.

Agradecemos su amable atención a la presente y a la espera de su pronta respuesta, sin otro particular nos suscribimos de usted.

Atentamente,

"DID Y ENSEÑAR A TODOS"



Jessica Paola Castillo Véliz


Masiel Alejandra Cabrera Godínez


Soliel Safai de León López


María José Reyes


Nataly Aurora López Medina


Vo. B. M. A. Andrea de Dal Valle
Asesora (EPS)

Educación Superior, Inclusión y Proyección
Edificio S-4, Ciudad Universitaria zona 12
Teléfonos: 2418 8601 24188602 24188620
2418 8601 ext. 85301-85302 FAX: 85301

Guatemala, 05 de febrero de 2015

Ana de Coronado
Licenciada
Presente

A QUIEN CORRESPONDA:

Atentamente le saludo y a la vez le informo que por parte de la Universidad de San Carlos de Guatemala, de la Facultad de Humanidades, se hicieron presentes las epesistas Soliel Sarai de León López, Masiel Alejandra Cabrera Godínez, y María José Reyes, quienes realizaron el Ejercicio Profesional Supervisado –EPS–, en el Instituto de Formación Técnica, ubicado en la zona 5 de la ciudad de Guatemala, las epesistas gestionaron las diferentes capacitaciones y proporcionaron las guías correspondientes al tema asignado.

RECIBIDO - 5 FEB 2015



Ana de Coronado
Licenciada

NORMATIVO PARA LA APLICACIÓN DE LA GUÍA; CUIDADO Y USO DEL AGUA EN LA COCINA

EL INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN TÉCNICA Y LA EPESISTA DE LA FACULTAD DE HUMANIDADES.

CONSIDERANDO: Que es imperativo adaptar el Normativo para la aplicación de la guía; cuidado y uso del agua en la cocina al Instituto Nacional de Formación Técnica, aprobado por la Directora y la Comisión de Evaluación de dicho Instituto, el cinco de enero del dos mil quince y vigente a partir del quince de enero del mismo año.

CONSIDERANDO: Que este normativo reglamenta que solamente pueden estar dentro de la cocina, los docentes y alumnos de 8to Bachillerato Industrial con especialidad en cocina, aplicando el uso correcto del agua, debido a que tiene que aplicar las técnicas del cuidado y uso del agua en la cocina, para dejar en perfectas condiciones el equipo utilizado dentro del laboratorio y en el área en donde está la calda del agua, dejando debidamente desinfectado para prevenir la creación de hongos, esto con la finalidad de optimizar la calidad de los alimentos y del cuidado del agua.

POR TANTO: queda terminantemente prohibido el ingreso de personas ajenas al área de cocina. Con base en lo considerado y en lo que para el efecto establecen los capítulos de este.

ACUERDA:

Aprobar el siguiente **NORMATIVO PARA LA APLICACIÓN DE LA GUÍA; CUIDADO Y USO DEL AGUA EN LA COCINA.** Estando a cargo los docentes de área, para llevar a la práctica con sus alumnos lo establecido en los cuatro capítulos didácticos de este normativo.




Directora.



Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala, 09 de febrero de 2015

Licenciado
Guillermo Arnaldo Gaytan Monterroso
Director del Departamento de Extensión
Facultad de Humanidades

Hago de su conocimiento que la estudiante: Soliel Saraf de León López

Con carné: 200911859 Dirección para recibir notificaciones: 2da av. 4-08
colonia Belencito Zona 7 de Mixco

No. de Teléfono: 42288795 Estudiante de Licenciatura en: Pedagogía y
Administración Educativa.

Ha realizado informe final de EPS.
Titulado: Normativo para la aplicación de la guía: "Cuidado y uso del agua en
la cocina", del Instituto Nacional de Formación Técnica de la 28 Avenida "A"
33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala.

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

Asesora: Licda. M.A. Andrea Elvira
Granados Tello De Del Valle





Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala, 09 de febrero de 2015

Licenciado
Guillermo Arnoldo Gaytan Monterroso
Director del Departamento de Extensión
Facultad de Humanidades

Hago de su conocimiento que la estudiante: Soliel Sarai de León López

Con carné: 200911859 Dirección para recibir notificaciones: 2da av. 4-08
colonia Belencito Zona 7 de Mixco

No. de Teléfono: 42288795 Estudiante de Licenciatura en: Pedagogía y
Administración Educativa.

Ha realizado informe final de EPS.
Titulado: Normativo para la aplicación de la guía: "Cuidado y uso del agua en
la cocina", del Instituto Nacional de Formación Técnica de la 28 Avenida "A"
33-50 Zona 5 del departamento de Guatemala.

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


Asesora: Licda. M.A. Andrea Elvira
Granados Tello De Del Valle

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
DEPARTAMENTO DE EXTENSIÓN

RECORRIDO
24 FEB 2015

HORA: _____ FIRMA: _____

Educación Superior, Investigación y Tecnología
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
DEPARTAMENTO DE EXTENSIÓN
CALLE BELENCITO ZONA 7 DE MIXCO

maog/gagm

Facultad de Humanidades



USAC
TRICENTENARIA
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala 27 febrero 2015

Señores
COMITÉ REVISOR DE TESIS O EPS
Facultad de Humanidades

Atentamente se les informa que han sido nombrados como miembros del Comité Revisor que deberá estudiar y dictaminar sobre el trabajo de tesis () o EPS (X) presentado por el (la) estudiante:

SOLIEL SARAI DE LEON LOPEZ
200911859

Previo a optar al grado de Licenciado (a) en Pedagogía y Administración Educativa

Título del trabajo:

NORMATIVO PARA LA APLICACIÓN DE LA GUIA "CUIDADO Y USO DEL AGUA EN LA COCINA", DEL INSTITUTO NACIONAL DE FORMACION TECNICA DE LA 28 AVENIDA "A" 33-50 ZONA 5 DEL DEPARTAMENTO DE GUATEMALA.

Dicho comité deberá rendir su dictamen en un plazo no mayor de un mes a partir de la presente fecha.

El Comité Revisor está integrado por las siguientes personas:

Asesor LICDA. ANDREA ELVIRA GRANADOS TELLO DE DEL VALLE
Revisor 1 LIC. MARIO ENRIQUE BERECH SANTIZO
Revisor 2 LIC. EDWING GARCIA GARCIA

Lic. Guillermo Arnoldo García Mendigrosa
Departamento de Extensión

C.c. expediente
Archivo

Vo. Bo. Lic. Walter Ramiro Maza Negos Biotis
Decano



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala 27 febrero 2015

Señores
COMITÉ REVISOR DE TESIS O EPS
Facultad de Humanidades

Atentamente se les informa que han sido nombrados como miembros del Comité Revisor que deberá estudiar y dictaminar sobre el trabajo de tesis () o EPS (X) presentado por el (la) estudiante:

SOLIEL SARAI DE LEON LOPEZ
200911859

Previo a optar al grado de Licenciado (a) en Pedagogía y Administración Educativa

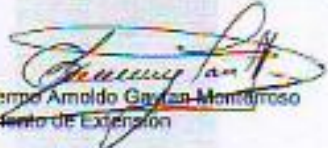
Título del trabajo:


NORMATIVO PARA LA APLICACIÓN DE LA GUIA "CUIDADO Y USO DEL AGUA EN LA COCINA", DEL INSTITUTO NACIONAL DE FORMACION TECNICA DE LA 28 AVENIDA "A" 33-50 ZONA 5 DEL DEPARTAMENTO DE GUATEMALA.

Dicho comité deberá rendir su dictamen en un plazo no mayor de un mes a partir de la presente fecha.

El Comité Revisor está integrado por las siguientes personas:

Asesor **LICDA. ANDREA ELVIRA GRANADOS TELLO DE DEL VALLE**
Revisor 1 **LIC. MARIO ENRIQUE SERECH SANTIZO**
Revisor 2 **LIC. EDWING GARCIA GARCIA**


Lic. Guillermo Arnoldo Gavira Montenegro
Departamento de Extensión


Vo. Bo. Lic. Walter Ramiro Mazariegos Biolis
Decano

C.c. expediente
Archivo

Recibido
04/03/2015
S. G. Montenegro



Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala, 15 de abril del 2015

Licenciado

Guillermo Arnoldo Gaytan Monterroso

Director Departamento Extensión

Licenciado Gaytan:

Hacemos de su conocimiento que la estudiante: Soliel Sarsí de León López.

Con carne No. 200911859

Ha realizado las correcciones sugeridas al trabajo de EPS

TITULADO : Normativo para la aplicación de la guía; "Cuidado y uso del agua en la cocina", del Instituto Nacional de Formación Técnica de la 28 Avenida "A" 33-50 zona 5 del departamento de Guatemala.

Por lo anterior, se dictamina favorablemente para que se le asigne fecha de EXAMEN PRIVADO

M.A. Andrea Elvira Granados Tello de Del Valle

Revisor 1

M.A. Mario Enrique Serech Sentizo

Revisor 2

M.A. Edwin Roberto García García.

meog/mtgs.

Guatemala, 21 de abril del 2015

Señora
Secretaría Académica
Facultad de Humanidades

En virtud de haber concluido satisfactoriamente el trabajo de EPS, titulado Normativo para la aplicación de la guía: "Cuidados y uso del agua en la cocina", del Instituto Nacional de Formación Técnica de la 28 Avenida "A" 33-50 zona 5 del departamento de Guatemala.

Yo, Soliel Sarai de León López.

Carné: 200911859

Dirección para recibir notificaciones: Zds. Avenida 4-08 colonia Belandito zona 7 de Mixco.

Teléfono: 42288795

Solicito fecha de EXAMEN PRIVADO, previo a optar al grado de Licenciado(a) en: Pedagogía y Administración Educativa.


Atentamente