

Guadalupe López López

**“MANUAL DE ALIMENTACIÓN NUTRICIONAL PARA NIÑOS Y NIÑAS DIRIGIDO
A DOCENTES, PADRES Y MADRES DE FAMILIA DE LA EORM, ALDEA PIE DE
LA CUESTA, SAN JUAN IXCOY, HUEHUETENANGO”**

Asesor: Lic. Alejandro Gudberto Camas Chávez



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

**UNIVERSIDAD SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA**

Guatemala, agosto de 2018

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

Guatemala, agosto de 2018

ÍNDICE

Resumen	i
Introducción	ii-iii
Capítulo I: Diagnóstico	1
1.1. Contexto	1
1.1.1. Geográfico	1
1.1.2. Social	5
1.1.3. Económica	6
1.1.4. Político	9
1.1.5. Filosófico	9
1.1.6. Competitividad	10
1.2. Institucional	11
1.2.1. Localización	11
1.2.2. Visión	11
1.2.3. Misión	11
1.2.4. Objetivos	11
1.2.5. Principios	12
1.2.6. Valores	13
1.2.7. Organigrama	14
1.2.8. Servicios que presta	14
1.2.9. Agencias	15
1.2.10. Personajes Sobresalientes	15
1.2.11. Memoria	15
1.2.12. Usuario	16
1.2.13. Locales para administración	18
1.2.14. Locales para la estancia	19
1.2.15. Instalación para realizar tareas institucionales	19
1.2.16. Áreas de descanso	19
1.2.17. Áreas de recreación	19
1.2.18. Locales de uso especializado	19
1.2.19. Áreas para eventos	19

1.2.20. El confort acústico	20
1.2.21. El confort térmico	20
1.2.22. El confort visual	20
1.2.23. Espacios de carácter higiénico	20
1.2.24. Servicios básicos	20
1.2.25. Áreas de primeros auxilios	21
1.2.26. Política de mantenimiento	21
1.2.27. Área disponible para ampliaciones	21
1.2.28. Áreas de espera	21
1.2.29. Proyección social	21
1.2.30. Administración	25
1.2.31. El ambiente institucional	27
1.3. Lista de deficiencias y carencias identificadas	31
1.4. Razón con la institución avaladora	32
1.5. Análisis institucional	32
1.5.1. Localización	32
1.5.2. Procesos Históricos	35
1.5.3. Usuarios	39
1.5.4. Infraestructura	41
1.5.5. Proyección social	45
1.5.6. Finanzas	46
1.5.7. Política Laboral	48
1.5.8. Administración	49
1.5.9. El ambiente institucional	53
1.6. Lista de deficiencias, carencias identificadas	56
1.7. Problematización de las carencias	57
1.8. Problema y su respectiva hipótesis acción	58
1.9. Selección de problemas y su respectiva hipótesis acción	60
1.10. Priorización de problema y su respectiva hipótesis acción	61
Capítulo II: Fundamentación teórica	62
2.1. Alimentación y nutrición	62

2.1.1. Alimentación	62
2.1.2. Higiene y Almacenamiento de los alimentos	89
2.1.3. Nutrición	96
2.2. Fundamento legal	101
2.2.1. Constitución Política de la República de Guatemala	101
2.2.2. Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional	103
2.2.3. Código de salud	120
Capítulo III: Plan de acción o de intervención	128
3.1. Título del Proyecto	128
3.2. Problema	128
3.3. Hipótesis acción	128
3.4. Ubicación geográfica	128
3.5. Unidad ejecutora	128
3.6. Justificación de la intervención	128
3.7. Descripción de la intervención	130
3.8. Objetivos del Proyecto	130
3.9. Metas	131
3.10. Beneficiarios	131
3.11. Actividades	132
3.12. Técnicas metodológicas	132
3.13. Cronograma	133
3.14. Recursos	134
3.15. Presupuesto	135
3.16. Responsables	136
3.17. Formato de instrumentos de control o evaluación de la intervención	137
Capítulo IV: Ejecución y sistematización de la intervención	139
4.1. Actividades y resultados	139
4.2. Descripción de las actividades a realizar	140
4.3. Productos y Logros	141
4.3.1. Manual de Alimentación Manual de Alimentación Nutricional	141
4.3.2. Resumen de Productos y Logros	204
4.4. Sistematización de la experiencia	205

4.4.1. Actores	213
4.4.2. Acciones	213
4.4.3. Resultados	213
4.4.4. Implicaciones	213
4.4.5. Lecciones Aprendidas	214
Capítulo V: Evaluación del Proceso	215
5.1. Del diagnóstico	215
5.2. De la fundamentación teórica	220
5.3. Del diseño del Plan de Intervención	221
5.4. De la ejecución y sistematización de la intervención	223
5.5. De voluntariado	226
Capítulo VI: Voluntariado	227
6.1. Plan de voluntariado	227
6.2. Descripción de las acciones realizadas.	231
Conclusiones	233
Recomendaciones	234
Bibliografía	235
Apéndice	238
Fotografías	238
Control de desarrollo de las acciones del proyecto	247
Cronograma doble	247
Plan general de -EPS-	249
Plan de Diagnóstico	262
Instrumentos de evaluación	267
Instrumentos utilizados en el diagnostico	272
Anexo	

RESUMEN

El presente informe contiene temas relacionados con el Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-, un proceso fundamental previo a graduarse de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa en la Universidad de San Carlos de Guatemala Sección San Pedro Soloma, Huehuetenango, el cual fue realizado en la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta, municipio de San Juan Ixcoy, en donde se ejecutó cada uno de los Capítulos iniciando con el diagnóstico esta fase recopila la información básica acerca de la institución y su contexto, de manera que se pueda conocer las situaciones en que se encuentra el Centro Educativo mencionado y como resultado se detectaron un listado de carencias de dicho listado se priorizó el problema que fue resuelto. De acuerdo al tema seleccionado el Capítulo II, fundamentación teórica, se realizaron investigaciones sobre alimentación nutricional y sus derivaciones como también su base legal. Seguidamente se planifica la intervención, siendo esta el capítulo III, habiendo culminado el plan, se pone en ejecución cada una de las actividades que se enmarca en la misma; también se trabajó el Capítulo IV que es la sistematización de la información o experiencia de la planificación como también los resultados, de la misma forma se desarrolla el Capítulo V que corresponde a la evaluación del proceso de todas las actividades de cada una de las fases y para ello se utilizaron listas de cotejo. Y por último se desarrolla el Capítulo VI, el cual trata sobre el voluntariado, en esta fase se reforestó en la comunidad de Cojcan, municipio de San Juan Ixcoy.

INTRODUCCIÓN

El presente informe contiene un conjunto de interpretaciones sobre distintos documentos y actividades que fueron realizadas durante el Proceso de Ejercicio Profesional Supervisada que se llevó a cabo en la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta, municipio de San Juan Ixcay de departamento de Huehuetenango, el cual fue avalado por la Coordinación Técnica Administrativa, distrito: 13-23-040, del mismo municipio. Este proceso comprendió seis capítulos que son:

Capítulo I: Diagnóstico, esta etapa se realizó tanto de la institución avalada como también de la avaladora los cuales consistieron en la compilación de datos importantes acerca de las instituciones o comunidad en donde se ubican, asimismo se trabajó el análisis institucional, etapa que trató acerca de la descripción del estado y funcionalidad de las instituciones, luego de culminar este proceso se enlistaron las carencias fallas o deficiencias detectadas. En este capítulo se identificó la acción que fue realizada.

Capítulo II: Fundamentación Teórica: trató sobre la investigación de las temáticas que abarcó el problema seleccionado del diagnóstico, dicho tema fue la “Alimentación Nutricional”, muy trascendental en la vida actualmente debido a que mejora la calidad de vida de las personas e incluye los siguientes temas: alimentación, nutrición, higiene y sus fundamentos legales.

Capítulo III: Plan de Acción: es la etapa en donde se trazaron los objetivos, metas, hipótesis, descripción de la intervención, justificación, actividades para el logro de los objetivos, recursos, cronogramas y presupuestos, ya que es todo lo que se necesita para la ejecución.

Capítulo IV Ejecución y Sistematización de la Intervención; este proceso contiene la descripción de las actividades realizadas, productos, logros, evidencias, sistematización de experiencias, actores, resultados entre otros, es prácticamente la explicación de todo lo que se realizó durante la ejecución del Plan de acción o de intervención.

Capítulo V: Evaluación del proceso: trató sobre la valoración del Proceso de Ejercicio Profesional Supervisada, entre ellos está el diagnóstico, fundamentación teórica, diseño del Plan de intervención, de la ejecución y sistematización de la intervención, en donde se comparó el Plan con lo realizado.

Capítulo VI El Voluntariado, es la última etapa de este Proceso el cual trata de describir las acciones realizadas durante la acción del voluntariado, fue realizado en la comunidad del Caserío Cojcan, municipio de San Juan Ixcóy.

Este Proceso fue ejecutado para culminar la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa y poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la preparación académica.

Capítulo I

Diagnóstico

1.1. Contexto

1.1.1. Geográfico

➤ Localización

El municipio de San Juan Ixcoy se encuentra ubicado en la Zona Occidental de la República de Guatemala, en jurisdicción del departamento de Huehuetenango. Para llegar al municipio, del departamento de Huehuetenango se conduce para el área Norte en la dirección del municipio de Chiantla, después se pasa por la parte alta de los Cuchumatanes, no se desvía en ningún camino que aparece, se dirige en la carretera Interamericana hasta llegar a San Juan Ixcoy, es el primer municipio que se encuentra del área Norte de Huehuetenango. Es el único camino para llegar al municipio. (Velásquez, 2016)

El Municipio colinda al Norte con San Pedro Soloma y Santa Eulalia, al Sur con Chiantla, al Oeste con Todos Santos Cuchumatán y Concepción Huista, al Este con Nebaj (Quiché). La cabecera municipal está asentada a un valle relativamente hondo, en los márgenes del río San Juan, Sierra de los Cuchumatanes. El municipio de San Juan Ixcoy, dista de la ciudad capital a 328 kilómetros, está situado al Norte del departamento de Huehuetenango, a una Altitud de 1,500 a 3,500 S.N.M., (2,195 metros S.N.M.) a Latitud 15° 36´ 00´´ y, longitud de 91° 26´ 47´´, su extensión territorial es 212.39 Kms²

De la ciudad Capital a la Cabecera Municipal dista 328 kilómetros

De la Ciudad Capital a la cabecera de Huehuetenango dista 266 kilómetros

De la Cabecera de Huehuetenango a la cabecera municipal dista 66 kilómetros. (Juan Bautista, 2017)

➤ Tamaño

El municipio de San Juan Ixcoy cuenta con una extensión territorial de 224km² con una población aproximada de 25,846 habitantes según el Censo Poblacional del año 2002 con una densidad de 115 personas por kilómetros cuadrados.

➤ Clima

El clima del municipio de San Juan Ixcoy, por estar situado a una altura de 2,195 metros sobre el nivel del mar, es templado frío, se marcan dos estaciones: Invierno (Húmedo) y Verano (Seco), el invierno inicia en el mes de mayo y finaliza en octubre, mientras que el verano abarca los meses de noviembre a abril. La temperatura media anual es mínima 9 grados y la máxima 22 grados centígrada. (García M. P., 2015)

La fisiografía de San Juan Ixcoy, corresponde a tierras altas sedimentarias de la cordillera de los Cuchumatanes, con montañas fuertemente escarpadas. Las unidades bioclimáticas predominantes en este municipio tienen las características siguientes según un diagnóstico realizado por FUNCEDE en 1,995.

- Bosque húmedo Montano Bajo Subtropical (BHMBS)
- Altitud: 2000 a 2500 metros sobre el nivel del mar.
- Precipitación Pluvial anual: 1000^a 2000 milímetros.
- Temperatura media anual: 12 a 18 grados centígrados.

La pendiente está en los rangos de 12 a 32% y más de 45%. El potencial es para bosques coníferos, frutales deciduos con alto requerimiento de frío, como manzana y melocotón, así como, papa, hortalizas cereales y bosques energéticos.

Bosque muy húmedo montano bajo subtropical (BMHMBS)

Altitud: 2000 a 3000 metros sobre el nivel del mar.

Precipitación pluvial anual: 1000 a 2000 milímetros

Temperatura media anual: 12 a 18 grados centígrados. Heladas frecuentes de noviembre a febrero. (IBID).

➤ Suelo

“El suelo es un cuerpo natural desarrollado de minerales y de materia orgánica en descomposición, que cubre una capa relativamente delgada sobre la superficie de la tierra. Es el medio en el cual las plantas germinan y se desarrollan”.

Son dos tipos de suelo los que existen en el Municipio, uno superficial, de textura pesada, bien drenados, de color gris oscuro a negro, pendiente entre 12% a 32% y de 32% a 45%; y más del 45%. El otro tiene las mismas características a diferencia que su color es pardo y en partes onduladas el drenaje puede ser deficiente. De acuerdo a los datos obtenidos en el trabajo de campo hay una topografía de terreno inclinado en un 48%, quebrado en 21%, ondulado en 5% y plano un 26%. La vocación del suelo en el municipio de San Juan Ixcoy es 100% forestal, la textura es laminar en la parte alta y granular en la parte baja y la textura es franco arenoso-arcilloso. (IBID).

➤ Recursos naturales

Son aquellos elementos físicos que provienen de la naturaleza, los cuales el hombre transforma con el fin de satisfacer sus necesidades. El Municipio tiene la característica de poseer recursos naturales acordes a la implementación de cultivos permanentes y cíclicos. Entre ellos se menciona la hidrografía, los bosques, la flora, la fauna y los suelos.

HIDROGRAFÍA: existen ríos, arroyos y lagunetas que se localizan en la parte alta del Municipio, debido a la topografía de la región. Los ríos principales son: San Juan, el Naranjo, Catalina y el río Blanco que alcanzan una extensión de 5,167.768, 10,292.601, 4,839.261 y 142.904 hectáreas, respectivamente, entre los ríos de menor importancia están Captzín, Yulkú, Guajb'al, Ocheval, Jolomk'u, Nubilá, Pepajan, Quisil y Magdalena. Así mismo, se observó que cuenta con los arroyos Chelbal, Kininí, Tojquia y lagunetas como Cantelá, Chitamil, Ocheval, Colorada, Los Chivos y Tunimá. Para estos últimos la Municipalidad desarrolló un Plan

de Manejo para la Protección y Conservación de Fuentes de Agua a Nivel de Micro Cuencas en el Municipio a manera de implementar acciones que permitan la conservación y permanencia de dichos arroyos y lagunetas, con el fin de determinar el nivel de protección de estas fuentes mediante la identificación de la cobertura forestal, tipo y uso del suelo en el área de influencia de las fuentes de agua.

BOSQUES: el Municipio posee dos tipos de vegetación natural, los bosques húmedos montanos, bajos subtropicales y los bosques muy húmedos montanos bajos subtropicales, que se caracterizan de esa forma por la altitud, la precipitación pluvial, la temperatura y el tipo de suelo de cada uno de ellos.

FAUNA: la fauna silvestre habita en las partes altas de las montañas que rodean el Municipio, divididos en mamíferos, aves y reptiles, dentro de los mamíferos se mencionan los siguientes: coyote, conejos, ardía, zorrillo, taltuza, coche de monte, tacuazín, armado, comadreja, venado y ratón, dentro de las aves se cuentan: zope, rey zope, sánate, pájaro carpintero, gavilán, cuervo y tórtola, dentro de los reptiles que habitan en el Municipio se mencionan: coral, lagartija, masacuata, cascabel y zumbadora.

FLORA: es abundante en el Municipio y se encuentran tres clases de especies que son: arbóreas, arbustivas y herbáceas, dentro de las arbóreas se mencionan encino, roble, aliso, ciprés, pino triste, pino colorado, pino blanco y pinabete; en las arbustivas se encuentran escobillo, arrayán, pajón, ciprés rastrero, e izote, por último, en las especies herbáceas están el apasote, flor de muerto, manzanilla, miltomate, ruda y verbena. También hay diversidad de árboles frutales como: manzana, ciruela, durazno, aguacate, guinda, granadilla de monte y matasano. (IBID)

➤ Vías de comunicación

La principal vía de acceso en el municipio es carretera que conduce hacia el municipio de Santa Cruz Barillas la mayor parte de la carretera se encuentra en mal estado, esto es en cuanto al acceso a otros municipios y las comunidades acceden por medio de carreteras de terracerías, algunas en mal estado, se puede resaltar que ingresan toda clase de vehículo sin problema alguno.

1.1.2. Social

La organización social, abarca las diferentes formas que asumen los grupos humanos con el fin de satisfacer sus necesidades o para atender o responder ofertas institucionales, pero todas apuntan a mejorar las condiciones de vida de la comunidad. Este tipo de organización es primordial como estrategia de desarrollo económico, a través de ella se pueden lograr movilizaciones para demandar acciones necesarias en la comunidad; y se encargan de velar y promover las condiciones de vida de la población, mediante la ejecución de programas. Entre las organizaciones sociales existentes en el Municipio se mencionan: los comités son un conjunto de individuos escogidos por una Asamblea para encargarse de un negocio, según, regulado por el Decreto Gubernativo 2082 del Congreso de la República, "Recaudación y Colectas entre el Público", con fecha 2 de mayo de 1938, que norma la forma de recaudación y manejos de los fondos por el comité. Del total de comunidades que integran el Municipio, 37 cuentan con organizaciones de este tipo, sin embargo, por la naturaleza de sus propósitos hay seis comités de pro-mejoramiento; tres comités de desarrollo y 28 comités de desarrollo integral. La finalidad de estas organizaciones es impulsar y mejorar la infraestructura y servicio social de la comunidad. Doce comités fueron autorizados por la Municipalidad; veintiuno están inscritos en la Gobernación Departamental; dos están autorizados por ambas dependencias y dos cuentan con personalidad jurídica.

La población del municipio de San Juan Ixcoy, está organizada, debido a que la Municipalidad lo ha promovido para canalizar todo beneficio de infraestructura y servicio social, de la misma forma el aprovechamiento de los recursos humanos, físicos y financieros. Esto influye para que la Municipalidad y comunidades participen conjuntamente en las ejecuciones de las obras que realiza el Gobierno, y coadyuve al mejoramiento del bienestar social de las comunidades.

Sin embargo, al efectuar el trabajo de campo en junio de 2004, se comprobó que la aplicación de la Ley de Consejo de Desarrollo Urbano y Rural Decreto Número 11-2002 si es aplicada en el Municipio.

1.1.3. **Económica**

La economía en el Municipio de San Juan Ixcoy depende del empleo y migración: de acuerdo a datos del INE 2002, el 36% de la población es económicamente activa, de ellos el 10% son mujeres. De la PEA femenina, unas pocas trabajan en actividades no agrícolas y por lo tanto se asume que están mejor remuneradas, la proporción de mujeres en el sector no agrícola es de 0.32, es decir que un tercio de los empleos en el comercio y servicios están ocupados por mujeres. Por otra parte, es importante considerar que la mayoría de la población femenina realiza en su casa trabajos domésticos no remunerados. Las condiciones de empleo en el municipio son mayoritariamente de autoempleo pues el 43% trabaja por cuenta propia y 45% tiene empleo familiar no remunerado. La distribución de la Población Económicamente Activa –PEA- en los sectores de la economía es de 91% en el primario, 1% en el secundario y el 7% en el terciario. El sector primario es el menos rentable y es en donde aún se agrupa la mayoría de la población.

De acuerdo a los datos anteriores la PEA se concentra en el sector agrícola y las actividades relacionadas con el uso de la tierra, donde la producción de granos básicos y papa son la principal referencia en el sector agrícola. El comercio es otra de las actividades de relativa importancia, principalmente para la Cabecera.

Migración: el Análisis de Vulnerabilidad realizado para este municipio, corrobora los datos anteriores e indica que la mayoría de la población tiene bajos ingresos (menor al salario mínimo), empleos temporales y que existe alta migración (75%), la población económicamente activa del municipio tiene como principal fuente de trabajo empleos informales y temporales como la agricultura de subsistencia.

Un diagnóstico del municipio (González Mazariegos, Sergio Ulises 2006) estimó en el 2004 un total de 175 hogares con un familiar en los Estados Unidos, esta población migrante ingresaba al municipio alrededor de 2.6 millones de dólares anuales. Aunque los datos del estudio de remesas no son absolutos, dan indicios de que estas constituyen un ingreso importante para las familias y el municipio.

Es importante tomar en cuenta que de acuerdo al Banco de Guatemala y al Mercado Institucional de Divisas; la tendencia de crecimiento acelerado que se observó en el ingreso de divisas al país, entre el año 2001 y el 2007, prácticamente detuvo su ritmo en el 2008; incluso el 2009 terminó con un 14% menos que el año pasado, esto derivado de la crisis financiera internacional, que tiene su principal foco en Estados Unidos.

Los usos principales a los que se destinan las remesas son 64% para satisfacer las necesidades básicas familiares como primera prioridad, 20% para vivienda (construcción o mejoras) y 11% para educación de los hijos; las inversiones productivas quedan relegadas a últimos lugares.

Lamentablemente, las ideas que podrían generar mayor dinamismo en la economía local deben ser postergadas ante la dimensión de las necesidades más urgentes. En contraposición se indica que la migración causa desintegración familiar e inclinación por el consumo alcohol y drogas.

➤ Desarrollo Productivo

En el sector primario de la economía se ubican dos rubros principales, el agrícola y el pecuario; en ellos el grueso de la producción lo

conforma el maíz, frijol, papa, ovinos, aves y porcinos. El único cultivo para la venta es la papa, el resto de la producción es en su mayoría para autoconsumo.

En la parte alta del municipio (arriba de 2,800 msnm) donde las condiciones de clima son extremas (bajas temperaturas) y sin posibilidad alguna de producción bajo riego, el sistema de producción está integrado por el cultivo de la papa y la producción de ovinos principalmente. El INE 2002 reporta del cultivo de papa, un total de 383 manzanas y un volumen de producción de 78,166; el rendimiento por manzana es de 203.93 quintales. Para el mismo año reporta un total de 14,280 ovinos en 909 fincas.

Las instituciones y organizaciones que brindan asistencia técnica y crediticia a este cultivo y a la producción ovina son la Cooperativa Flor Bacuence y la Cooperativa Flor Milpense, en Bacú y Las Milpas, respectivamente. Ambas organizaciones pertenecen a la Asociación de Organizaciones de los Cuchumatanes –ASOCUCH-, quien actualmente da seguimiento a las acciones de desarrollo productivo, de proyectos anteriores como el Proyecto Cuchumatanes y el Proyecto de Manejo Sostenible de los Recursos Naturales –PROCUCH- Estas organizaciones han trabajado en la tecnificación y el mejoramiento ovino.

En la parte media y baja existen algunos riegos (Quisil, Pie de la Cuesta, entre otros), que en su mayoría producen hortalizas para el mercado local y otros sistemas no se aprovechan completamente. En la comunidad vecina de San Francisco las Flores, del municipio de Chiantla, la organización ICOZUNDEHUE ha producido hortalizas de exportación a Europa y unos pocos productores de San Juan Ixcoy (Tzicup, Tocal, Quisil, entre otros) vecinos cercanos a esta comunidad, han formado parte del grupo de productores.

La producción de granos básicos es el de mayor extensión en el municipio y se utiliza para autoconsumo. Se cultiva maíz amarillo,

maíz blanco y frijol; estos se producen en monocultivo o asociados. De maíz amarillo existe un área de 1,119 Mz y 550 Mz de maíz blanco, los volúmenes totales de producción son de 25,835 y de 10,797 quintales respectivamente; el rendimiento promedio es de 21.36 qq/Mz. De frijol existen 786 Mz y una producción total de 3,114 quintales, el rendimiento promedio es de 3.96 qq/Mz. FUENTE: Municipalidad de San Juan Ixcoy, Huehuetenango.

1.1.4. Político

En cuanto al gobierno del municipio de San Juan Ixcoy, lo desempeña el Alcalde municipal y su corporación, esto se realiza en coordinación con las instituciones presentes en el lugar con el fin de mejorar la calidad de vida de la población. A parte de ello se integra el Consejo Comunitario de Desarrollo y el COMUDE, Consejo Municipal de Desarrollo. Y que son ellos quienes intervienen en las decisiones que se van tomando para mejora de la misma comunidad. En relación a la división política se refiere a la forma como se encuentran divididos los centros poblados del Municipio al momento de realizar la investigación y la división administrativa es la forma como está organizado el gobierno del área. División Política: De acuerdo a la investigación de campo realiza, la división política del municipio de San Juan Ixcoy está distribuida por la Cabecera Municipal, veintitrés aldeas y treinta y cinco caseríos. La mayoría de centros poblados se comunican con la Cabecera Municipal por caminos de terracería. El detalle de las aldeas y caseríos se presentan en el anexo uno incluido al final del presente informe. En la siguiente tabla se presentan los nombres de las aldeas y sus distancias hacia la cabecera municipal.

1.1.5. Filosófico

➤ Iglesias

En la cabecera municipal de San Juan Ixcoy se cuenta con la Iglesia Católica y a parte de ella también, existen varias Iglesias evangélicas,

en donde asisten las personas tanto de la cabecera como también de las comunidades.

➤ **Valores**

Prevalecen siempre los valores y se toma como factor fundamental en la formación de cada una de las personas ya que esto depende del contexto por ello es importante que practiquen y en este lugar se manifiestan los siguientes valores. Celebrar los 20 días de nacimiento de un bebe. prepara comida típica para los días de siembra como: frijol con pepita, bebida con súchil, aportación de víveres en la muerte de algún vecino, ayuda mutua al inicio de la construcción de una casa, realización de una ceremonia maya en el nacimiento de agua que abastece a la comunidad en el día de a santa cruz, unir de carácter obligatorio a una mujer y un hombre para formar una pareja conyugal y saludar con reverencia a las personas mayores de edad, a líderes comunitarios, maestros, maestras y a personas que visitan la aldea y respetar a las personas mayores. (García M. P., 2015).

1.1.6. Competitividad

La competitividad del municipio ante otros en cuanto a producción debido a que solo algunas comunidades con invernaderos, siembras de verduras como: zanahorias, ejote, calabaza, hierbas, papas entre otros, ellos tienen la capacidad de ofrecer dichos productos al mercado del municipio de San Juan Ixcoy y algunos ofrecen a otros municipios.

En relación a educación solo cuenta con el nivel diversificado no así con el nivel superior como Universidades, los estudiantes tienen que viajar a la cabecera departamental o en otros lugares.

1.2. Institucional

1.2.1. Localización geográfica

La Coordinación Técnico Administrativa, Distrito 13-23-040 se encuentra ubicada en el segundo nivel del edificio de la Municipalidad de San Juan Ixcoy, departamento de Huehuetenango, debido a que la institución no cuenta con edificio propio. (Velásquez, Informe de Práctica Administrativa, 2016)

1.2.2. Visión

Panificar, dirigir, coordinar y ejecutar las acciones educativas y desarrollar su proceso educativo, que amplíe la cobertura y mejorar la calidad de la educación en todo su ámbito en el municipio de San Juan Ixcoy. (Díaz L. R., 2017)

1.2.3. Misión

Servir a la comunidad educativa del municipio de San Juan Ixcoy, creer, confiar y estar seguro que solo a través de la educación, lograremos el bienestar de toda la población estudiantil.

1.2.4. Objetivos

La institución identifica los siguientes objetivos que dirige o guía el quehacer de la misma para el mejoramiento de calidad educativa en el municipio de San Juan Ixcoy, departamento de Huehuetenango.

- 1) Incrementar la cobertura en todos los niveles educativos.
- 2) Garantizar las condiciones que permitan la permanencia y egresos de los estudiantes en los diferentes niveles educativos.
- 3) Fortalecer el sistema de evaluación para garantizar la calidad educativa.
- 4) Garantizar la generalización de la educación bilingüe, multicultural e intercultural.
- 5) Evaluar el desempeño del recurso humano para fines de la mejora educativa.

- 6) Garantizar la formación y actualización idónea del recurso humano para alcanzar su desempeño efectivo.
- 7) Ampliar programas extraescolares para quienes no han tenido acceso al sistema escolarizado y puedan completar el nivel de educación primaria y medio.
- 8) Contar con diseños curriculares que respondan a las características y necesidades de la población y a los avances de la ciencia y la tecnología.
- 9) Promover instrumentos de desarrollo y ejecución curricular.
- 10) Implementar un sistema de incentivos y prestaciones para el recurso humano vinculado para el desempeño, la formación y las condiciones.
- 11) Fortalecer programas bilingües, multiculturales e interculturales para la convivencia armónica entre sus pueblos y sus culturas.
- 12) Establecer el sistema de acompañamiento del aula. (IBID)

1.2.5. Principios

La institución no cuenta con principios creados debido a que se basan en los principios de la educación según el Decreto 12-91 Ley de Educación Nacional, TÍTULO Principios y Fines de la Educación, CAPÍTULO I, en la que literalmente dice:

CAPÍTULO I 1^o. Principios. La educación en Guatemala se fundamenta en los siguientes principios:

1. Es un derecho inherente a la persona humana y una obligación del estado.
2. Respeto a la dignidad de la persona humana y el cumplimiento efectivo de los Derechos Humanos.
3. Tiene al educando como centro y sujeto del proceso educativo.
4. Está orientada al desarrollo y perfeccionamiento integral del ser humano a través de un proceso permanente, gradual y progresivo.

5. Ser un instrumento que coadyuve a la conformación de una sociedad justa y democrática.
6. Se define y se realiza en un entorno multilingüe, multiétnico y pluricultural en función de las comunidades que conforman.
7. Es un proceso científico, humanístico, crítico, dinámico, participativo y transformador.

Estos son los principios en los que fundamenta el trabajo que se realiza en la Coordinación Técnico Administrativo del municipio de San Juan Ixcay.

1.2.6. **Valores**

Las convicciones que se manejan en la institución son:

La excelencia personal ya que tiene el conocimiento y perfeccionamiento para alcanzar los ideales para el mejoramiento de la institución, de igual forma se manifiesta la honestidad, confianza, pro-actividad, comunicación, respeto, servicio, responsabilidad y voluntad, todos estos valores se muestran en las institución tanto de parte del dirigente y de usuarios como: docentes, padres, madres de familia y estudiantes ya que, los valores son fundamentales para el éxito de una institución porque a través de ellos se hace cumplir cada uno de las expectativas porque cada uno se esfuerza, se dedica, entre otros y también se pueden mencionar como herramientas para lograr la excelencia.

1.2.7. Organigrama

La representación gráfica de la institución es indispensable para darse a conocer.



Fuente: Coordinación Técnico Administrativa

1.2.8. Servicios que presta

El servicio que presta al municipio es social debido a que es una institución del estado por lo que tiene fines lucrativos sino fines sociales específicamente en el mejoramiento de la calidad educativa en el municipio.

1.2.9. **Agencias**

- Nacionales: No existen agencias que aporten algún tipo de recursos a la Coordinación Técnica Administrativa.

- Agencias internacionales
No existe alguna institución internacional que tenga alguna relación directa ni indirecta con la institución.

Procesos históricos

1.2.10. **Personajes sobresalientes**

No se existen personas que hayan sobresalido en su trabajo, todos los que han estado ocupando el cargo del Coordinador Técnico Administrativo del municipio de San Juan Ixcoy, han realizado un trabajo que les corresponde.

1.2.11. **Memoria**

En el año 1,987 la Supervisión Educativa de San Juan Ixcoy pertenecía al distrito 33 que cubrió los municipios de Chiantla y Todos Santos Cuchumatán, en el siguiente año se trasladó al distrito número 30 de San Pedro Necta, el primer Supervisor fue Rubén Castillo Mont Q.E.P.D. En que se volvió a crear las Supervisiones Educativas Convirtiéndose el distrito de San Juan Ixcoy en el 13-17 en aquel tiempo el Supervisor Educativo era el Licenciado Carlos Francisco Alfaro Monzón quien permaneció hasta el año 1998 en ese año se vuelve a eliminar las Supervisiones creándose las Coordinaciones Técnico Administrativas estando al frente el Coordinador Técnico Administrativo el Licenciado Mario Roberto Figueroa Rivera en el año 1,999.

En el año 2,000 estuvo como Coordinadora Técnico Administrativa la PEM Herlinda Mireida de León Escobar, seguidamente el Licenciado Juan Hermeregildo Delgado Hernández, posteriormente el profesor Carlos Roberto Villatoro estuvo a cargo por unos meses de la oficina; hasta la llegada del Lic. Simeón Grisdelfí Castillo Alvarado, en el año 2006 llega

como Coordinador Técnico Administrativo el Licenciado Hugo González Salvador hasta febrero de 2009, el 11 de febrero de 2009 recibe el Licenciado Hugo González Salvador circular No. 096-2009 donde se le notifica que será trasladado al municipio de Colotenango y en su lugar se quedara el Licenciado Edelfo Nicolás Orozco Navarro siendo entonces para este año 2009 el Coordinador Técnico Administrativo del municipio de San Juan Ixcoy.

Un año estuvo el Licenciado Edelfo Nicolás Orozco frente a la coordinación y luego el Lic. Clementino Gómez quien ocupó el puesto durante el año 2010 y también fue trasladadas en Todos Santos Cuchumatán, en el año 2011. El profesor Pascual Orlando Velásquez asumió el cargo como coordinador interino en el mismo año el Profesor dejó el cargo al PEM, Juan Carlos Tebalán Juárez quien dirigió la institución hasta principios del año 2016, debido a que se trasladó al municipio de Chiantla Huehuetenango. EL origen de la Coordinación Técnico Administrativa del distrito 13-23-39 de San Juan Ixcoy se creó fecha 21 de mayo de 1996 Luego del Licenciado Juan Carlos Tebalan Juárez, quien se trasladó en el año 2016 y asume el cargo de Coordinador Técnico Administrativo el Licenciado Romeo Montejo Díaz quien actualmente dirige a la institución con No. De distrito 19-39-40

1.2.12. Usuarios

➤ Procedencia

Los beneficiarios directos de la institución son originarios del municipio de San Juan Ixcoy del departamento de Huehuetenango, una minoría proceden de otros municipios cercanos. En cuanto al personal que presta los servicios a la institución como los maestros y maestras proceden de diferentes lugares como: Jacaltenango, Huehuetenango, Aguacatan, Chiantla, Soloma, San Sebastián Huehuetenango y una gran mayoría son originarios de este municipio, estas personas quedarían como los beneficiarios indirectos de la institución.

Los padres y madres de familia de igual forma son oriundos del municipio de San Juan Ixcoy.

➤ Estadísticas anuales

En la institución se tiene la siguiente estadística de estudiantes de todo el municipio durante el año 2017.

NIVEL EDUCATIVOS	CANTIDAD DE ESTUDIANTES
Preprimaria	630
Primaria	4912
Primaria por madurez	72
Ciclo básico	898
Diversificado	478
Diversificado por madurez	169
Total de estudiantes	7,159

➤ Las familias

Las familias se dedican a actividades diferentes las cuales propician en los procesos de enseñanza aprendizaje ya que cada uno de los niños, niñas, jóvenes y señoritas comienzan su formación en el hogar y se identifica este como la base fundamental del desarrollo de las capacidades intelectuales ya que depende de la atención que cada padre y madre de familia le dedica a sus hijos e hijas así es el grado de conocimiento que estarían poseyendo al momento de ingresar en los centros educativos. Y estas acciones fortalecen el trabajo docente porque se le apoya al estudiante. De la misma forma la familia es un factor fundamental para la adecuada o inadecuada formación de los estudiantes.

- Condiciones contractuales
En la Coordinación Técnico Administrativa no se cuenta con condiciones de contratos debido a que la institución que contrata al personal es el Ministerio de Educación.
- Tipos de usuarios
Los usuarios de la institución son los docentes que atiende en los diferentes niveles de educación, los padres y madres de familia de los estudiantes de todo el municipio como también los estudiantes como: niños, niñas, jóvenes, señoritas y algunos adultos debido a que se atiende por madurez.
- Situación socioeconómica
La situación socioeconómica de la Coordinación Técnico Administrativa es precaria ya que no cuenta con algún ingreso de recursos económicos de alguna institución, por esta razón no cuenta con suficientes materiales de uso para la misma.
- La movilidad de los usuarios
Los usuarios se encuentran ubicados en las diversas comunidades que conforman el municipio y la única forma de movilizarse hacia la institución es por medio de transportes y los de la cabecera lo hacen de forma peatonal. En caso de los maestros y maestras una gran mayoría se moviliza por medio de motocicleta.

Infraestructura

1.2.13. Locales para administración

La institución cuenta con una oficina para el Coordinación Técnico Administrativo, en donde aplica los conocimientos relacionados con la administración de los recursos con que cuenta la institución.

Dicho espacio se utiliza tanto para atender a docentes, padres, madres de la familia y estudiantes en caso de que necesiten atención, de igual forma

se orientan al personal cuando el caso lo amerite y se realiza en el mismo lugar.

1.2.14. Locales para la estancia

No se cuenta con un espacio específico para el personal de la institución ya que no hay disponibilidad de varios espacios.

1.2.15. Instalación para realizar tareas institucionales

No hay disponibilidad de espacios para este tipo de tareas, pero se hace uso de la oficina de la coordinación ya que es el lugar con el que cuenta el personal para atender a los usuarios o instituciones que necesiten.

1.2.16. Áreas de descanso

No se cuenta con áreas de descanso en la institución.

1.2.17. Áreas de recreación

La institución no cuenta con áreas de recreación tanto para el personal como también para los usuarios, en caso de que se necesite se hace uso del parque central ya que este está aún costado de la misma.

1.2.18. Locales de uso especializado

Se cuenta con un espacio reducido para la secretaría y atención a los usuarios de la institución. En el mismo espacio se tienen archivados los documentos como: cuadros PRIM, MED, estadística, asistencias, solicitudes, resoluciones, dictámenes, conocimientos providencias, circulares, oficios, planes, copia de contratos, licencias, expedientes, entre otros.

1.2.19. Áreas para eventos

No cuenta con espacio apropiado para este tipo de eventos, en caso de que el caso lo amerite se hace uso del salón municipal o el salón del Instituto por Cooperativa INEBCOP.

1.2.20. El confort acústico

La institución carece de este servicio, cuando se realizan actividades en donde se necesite el equipo se hace uso del equipo del magisterio y en otras ocasiones el de la municipalidad de San Juan Ixcay.

1.2.21. Confort térmico

La institución carece de este servicio, de igual forma se puede identificar que el clima favorece el ambiente.

1.2.22. Confort visual

En la institución favorece la claridad ya que la ubicación del edificio propicia a la misma también.

1.2.23. Espacios de carácter higiénico.

Las oficinas de la Coordinación Técnico Administrativo se caracterizan por ser higiénico ya que se pone de manifiesto la limpieza tanto en el área física como las tareas que realizan se observa la estética.

1.2.24. Servicios básicos

Se cuenta con agua entubada el cual se da abasto para el uso de la institución, de igual forma no realiza actividades en donde se use gran cantidad. Cuenta con energía eléctrica ya que esta, es indispensable para el tipo de trabajo que se realiza, debido a que las tareas necesitan del uso de equipo de cómputo; también cuenta con servicios.

Para los servicios de asistencia médica, si en caso lo necesiten se hace uso del Centro de Atención Permanente CAP. No cuentan con servicio sanitario, pero se utiliza los sanitarios de la municipalidad que está al servicio de la Coordinación Técnico Administrativo.

1.2.25. Áreas de primeros auxilios

No se cuenta con esta área, pero afortunadamente la distancia entre la institución y el Centro de Atención Permanente CAP es Mínima por lo que se depende de ello en caso de necesidades.

1.2.26. Política de mantenimiento

La política de mantenimiento de la institución, regularmente se cuenta con el apoyo de los usuarios específicamente de parte de los docentes, ya que la institución no cuenta con fuente de financiamiento de alguna institución por lo que se ve obligado a solicitar apoyo económico.

1.2.27. Área disponible para ampliaciones

No se tiene la disponibilidad de espacios para construcciones ya que carece de edificio propio.

1.2.28. Áreas de espera personal y vehicular

Se cuenta con un pequeño espacio de espera en las afueras de las oficinas (con cuatro sillas para los usuarios).

1.2.29. Proyección social

Participación en eventos comunitarios

La institución participa en actividades que se realizan en el municipio, específicamente en coordinación con la municipalidad que son los que realizan actividades, siempre y cuando que estén relacionados con la educación.

➤ Programas de apoyo

No se cuenta con algún programa de apoyo a la institución.

➤ Trabajo de voluntariado

Las tareas que realiza la coordinación está relacionado con educación y el apoyo que brinda es de formación en caso de que se solicitara por

alguna institución o por centros educativos ya que no cuenta con recursos económicos para realizar proyectos que necesiten de ello.

➤ Acciones de solidaridad

En los casos extremos siempre apoyo la institución a través de los maestros y maestras que son los que aportan alguna cantidad económica o material.

➤ Cooperación con instituciones de asistencia social

La institución ha ofrecido apoyo de formación en ocasiones ya que solo de esa forma se puede aportar o contribuir con las instituciones.

➤ Participaciones en acciones de beneficio social comunitario

Cuando sea necesario se apoya, si la institución cuenta con los recursos necesarios, aunque el servicio que ofrece la institución es acompañamiento en cuanto a formación o educación.

➤ Fomento cultural

Se manifiesta el fomento cultural ya que la atención que se les brinda a los usuarios siempre se realizan con pertinencia cultural, en el caso de los padres, madres de familia y líderes son atendidos de acuerdo a las necesidades de cada uno de ellos, en cuanto al idioma Q'anjob'al que es el que más utilizan los usuarios, es utilizado en las oficinas, afortunadamente el Coordinador Técnico Administrativo domina el idioma Jacalteco que es similar al Q'anjob'al. A parte de ello en las reuniones, siempre se les inculca a los maestros y maestra que deben atender a los niños y niñas dependiendo de sus situaciones, respetando cada uno de sus calores culturales, tomando en cuenta el humanismo.

➤ Participación cívica ciudadana

La institución participa en este tipo de actividad ya que es uno de los puntos importantes para todo ciudadano porque por medio de ello se

demuestra el amor, aprecio y cariño que se le tiene a la patria, así también de parte de la Coordinación Técnico Administrativo se ha informado a los Centros Educativos del municipio que deben realizar actividades cívicas todos los lunes para fortalecer el civismo en cada uno de los niños y niñas del municipio.

➤ Finanzas

Fuentes de obtención de los fondos económicos.

En cuanto a los salarios del personal de la institución proceden de dos instituciones, en relación al del Coordinador técnico Administrativo proviene del Ministerio de Educación y el de la secretaria lo absorbe la municipalidad.

➤ Existencia de patrocinadores

No se cuenta con patrocinadores hacia la institución ya sea donación de materiales o recursos económicos.

➤ Venta de bienes y servicios

La institución carece de este aspecto porque no se manejan productos de esta naturaleza.

➤ Política salarial

La institución de manera directa no lo maneja debido a que no es la competente en cancelar los salarios del personal, sino que le corresponde al Ministerio de Educación o el Estado.

➤ Cumplimiento con prestaciones de ley

El personal contratado por el Ministerio de Educación cuenta con las prestaciones de ley, independientemente en que reglón se ubican, ya que se manejan más el 011 y 021.

- Acceso a crédito

La institución no tiene acceso a créditos de igual forma no lo necesita debido a que no tiene fines lucrativos por lo que no se necesita recursos económicos de gran cantidad como para solicitar créditos en alguna institución.
- Presupuestos generales

No maneja ningún presupuesto en especial ya que solo se administran los recursos humanos y materiales.

Política laboral
- Procesos para contratar al personal

La institución no es la nombrada para contratar personal, esto lo realiza el estado a través del Ministerio de Educación quien es la entidad competente para la contratación del recurso humano.
- Perfiles para los puestos

Este aspecto lo posee el Ministerio de Educación ya que es la entidad nombrada para realizar contrataciones por lo que a esta institución solo se presenta el personal con contratos o acuerdos, dependiendo del caso.
- Procesos de inducción del personal

El personal no recibe ninguna inducción sobre la tarea que realizan ya que se basan en los aspectos manifestados en las leyes de Guatemala y en el manual de procedimientos administrativos.
- Procesos de capacitación continua del personal

Específicamente el Coordinador Técnico Administrativo ha recibido capacitaciones sobre el trabajo que realizan de manera que se presente de forma eficiente y eficaz.

➤ Mecanismos para el crecimiento profesional

En la institución se manifiesta la autoformación ya que siempre se están en constante preparación debido a que se reconoce que a través de ello se logrará el crecimiento en la profesión. De igual forma se maneja lo que el círculo de calidad, para compartir experiencias o conocimientos.

1.2.30. Administración

➤ Investigación

Se aplica la investigación dentro de la institución debido a que el personal está siempre en proceso de autoformación de manera que se obtenga nuevos conocimientos y su aplicación para la solución de problemas dentro de la misma. Se ha observado funcional el aplicar este aspecto ya que el éxito de la empresa depende mucho de los conocimientos.

➤ Planeación

Se trabaja con este aspecto en la institución ya que a través de ella se analizan las experiencias pasadas y se embozan planes y programas, asimismo se determina los objetivos, políticas, procedimientos y métodos para lograr los ideales de la institución.

➤ Programación

Las actividades que se realizan en la Coordinación Técnica administrativa se controlan a través de una programación en donde se determina los procedimientos, las metas, entre otros.

➤ Dirección

La dirección en la institución está bajo la responsabilidad del Coordinador Técnico Administrativo ya que es quien toma las decisiones sobre las actividades que se realizan de la misma forma es quien guía el trabajo del personal, dentro de ella se pone de manifiesto la ejecución de planes, la motivación, la comunicación, y la supervisión o acompañamiento en ocasiones necesarios.

➤ Control

Se aplica el control en la institución porque a través de ella se verifica el avance que se tiene en el trabajo y de la misma forma se fortalecen las acciones por medio acompañamiento de parte del Coordinador.

➤ Evaluación

Se hace uso de la evaluación en la institución, porque a través de ella se determina la eficaz y eficiencia del trabajo que se realiza dentro de la institución, es aplicando tanto en la Coordinación Técnico Administrativo como también en los Centros Educativos ya que todos están bajo la responsabilidad de la institución.

Este aspecto permite a que se mejore la calidad educativa en las comunidades ya que este es el perfil que persigue.

➤ Mecanismo de comunicación y divulgación

En primera instancia están los documentos administrativos como: circulares y oficios que son los más utilizados para dar alguna información de parte del CTA, a los maestros, maestras, padres y madres de familia.

En caso de emergencia se hace uso del teléfono celular ya que esta hace que la información llegue a su destino en solo minutos, este medio de comunicación es muy funcional para el personal de institución. Así mismo en ocasiones se utiliza el E-mail ya que esto también es práctico para mandar documentos necesarios para en buen manejo de los recursos en las instituciones.

En el caso de la relación de la Dirección Departamental de Educación con la Coordinación Técnica Administrativa se maneja las redes sociales específicamente E-mail.

- Manuales de procedimientos
No se cuenta con manual de procedimiento en la institución por lo que se utilizan estrategias diversas para el cumplimiento de alguna acción.
- Manuales de puestos y funciones
Existe un manual de funciones para los Coordinadores Técnicos Administrativos, en dicho documento está plasmados las funciones que realiza en la institución, esto les sirve como una guía para el personal porque es en donde se describe que es lo que tienen que cumplir para lograr ciertos objetivos o fines que persigue la institución.
- Legislación concerniente a la institución
Está estrechamente relacionado con la Ley de Educación Nacional ya que esta reza como debe ser la educación en el país de Guatemala y esta es el fin de la institución, a parte de la Ley de Educación Nacional se utiliza el compendio Legislación Educativa de Aníbal Arizmendi ya que en está aparecen todas las leyes que amparan la educación en Guatemala, como: acuerdos, decretos, reglamentos y leyes, todos tratan sobre Educación en Guatemala.
- Las condiciones éticas
En la institución se pone de manifiesta la ética ya que esta es la que hace que se tenga confianza en las personas que laboran en la Coordinación Técnico Administrativo porque se puede observar a través de las cualidades del personal como: la responsabilidad, la honestidad o los valores que éstos poseen. Es fundamental reconocer que este aspecto es un factor importante para el éxito de la institución.

1.2.31. El ambiente institucional

- Relaciones interpersonales
Existe una relación social en la institución, porque el tipo de servicio que presta se caracteriza por relacionarse con otras

instituciones como las superiores, h blese de direcci3n Departamental de Educaci3n, Ministerio de Educaci3n y tambi3n se tiene una relaci3n con los Centros Educativos. Esas interacciones son las que hace que el trabajo sea exitoso debido a que todos persiguen el mismo fin que es la calidad educativa del país de Guatemala.

➤ Liderazgo

Se pone de manifiesto el liderazgo en la instituci3n ya que el personal reúne las habilidades gerenciales para influir en la forma de ser y de actuar de las personas que est n bajo su cargo, haciendo que el equipo trabaje con entusiasmo hacia el logro de las metas y objetivos que se persigue.

Específicamente se puede mencionar las capacidades que reúne el personal que está frente a la direcci3n de la instituci3n y estos son: delegar, convocar, promover, incentivar, motivar, y evaluar el trabajo que se realiza para el buen funcionamiento de la misma.

➤ Coherencia de mando

Se manifiesta la coherencia en cuanto al mando de parte del Coordinaci3n T3cnico Administrativo ya que se maneja una misma línea de informaci3n ya sea con los jefes superiores o con los Centros Educativos.

➤ La toma de decisiones

El personal de la instituci3n manifiesta la capacidad para tomar decisiones sobre las actividades que se presentan en la misma. Ya que el tomar decisiones conlleva una responsabilidad porque de ellas dependen los éxitos.

- **Estilo de la dirección**

El estilo de dirección que se maneja es democrático porque el Coordinador Técnico Administrativo mantiene un equilibrio entre la autoridad y la libertad de las personas que intervienen en la toma de decisiones o los que están bajo su cargo a parte de ello contribuye mantener un clima agradable en la institución.
- **Claridad de disposiciones y procedimientos**

En la institución se observa mucho este aspecto ya que el trabajo se realiza con mucha responsabilidad y esto se puede identificar por medio de los resultados de las actividades que se desarrollan en la misma, por ello se puede decir que los procedimientos que se manejan son funcionales para la institución.
- **Trabajo en equipo**

Se manifiesta el trabajo en equipo ya que el personal que está bajo la dirección de la institución son los maestros y maestras y cuando se requiere de alguna documentación lo realizan entre todos porque dentro de ella se aplica la división del trabajo con el fin de mejorar la labor que cada uno le corresponde.
- **Compromiso**

El personal de la institución está comprometido con el trabajo que realiza porque siempre hace lo posible de cumplir sus responsabilidades con el objeto de quedar bien con la institución y sentirse satisfechos con la labor que a diario ejecutan. Este aspecto se observa en la disciplina que manejan.
- **El sentido de pertenencia**

En la institución se maneja este aspecto debido a que las tareas que se realizan se desarrollan con el fin de mejora de la institución.

➤ Satisfacción laboral

A través del cumplimiento de la responsabilidad se puede observar la satisfacción del personal con el trabajo, porque por medio de ello se está logrando el avance de los objetivos, misión y visión de la institución.

➤ Posibilidades de desarrollo

Por el tipo de trabajo que se realiza, la institución va en camino de desarrollo, y en ello interviene el Ministerio de Educación y otras instituciones que han coordinado con la Coordinación Técnico Administrativo para impartir charlas o capacitaciones al personal que corresponde para que éstos los lleven en cada una de las comunidades que lo necesiten.

➤ Motivación

Se hace presente la motivación tanto en la persona que dirige la institución como también estimula a su personal con el objeto de hacer un mejor trabajo en equipo ya que la motivación cada persona lo trae o lo lleva y lo que el dirigente hace es provocar esto en los mencionados.

➤ Reconocimiento

El trabajo del Coordinador Técnico Administrativo se ha reconocido por el gremio magisterial ya que son ellos los que tienen directa relación con la institución y luego los padres, madres de familia. De igual forma de parte del dirigente en este caso el Coordinador reconoce el trabajo que realiza cada docente cuando la situación lo amerite.

- El tratamiento de conflictos
En caso de algún conflicto que surja entre el personal se resuelve en la misma por medio de orientación de parte del Coordinador Técnico Administrativo ya que es fundamental este punto entre el personal para un clima agradable en las instituciones.

- La cooperación
Se manifiesta la cooperación dentro de la institución porque los involucrados en la misma hablese de Coordinador o docentes están comprometidos con la educación razón por la cual se apoyan entre sí para sacar el trabajo adelante.

- Cultura de diálogo
Este aspecto es uno de los más importantes dentro de la Coordinación Técnico Administrativo debido a que por medio de ella se logra la comunicación entre el personal.

1.3. Lista de deficiencias y carencias identificadas

1. No se cuenta con edificio propio.
2. Ausencia de un espacio para la construcción de la Coordinación Técnico Administrativo.
3. Espacio reducido para el trabajo que se realiza en la institución.
4. Ausencia de equipo de cómputo para secretaría y coordinación.
5. Falta de equipo de sonido para la institución.
6. No cuenta con recursos económicos para cubrir las necesidades.
7. Mesas y sillas en mal estado.
8. Deficiencia de servicio sanitario.
9. Poco apoyo al personal para superación profesional.
10. Falta de recursos económicos para los materiales en la institución.

1.4. Razón con la institución avaladora

La Coordinación Técnico Administrativo es la que dirige el personal que labora en la Escuela Oficial Rural Mixta Aldea Pie de la Cuesta, de este municipio. Razón por la cual fue esta la institución que avaló la aplicación del Ejercicio Profesional Supervisada en la escuela mencionada.

Institución Avalada (Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta)

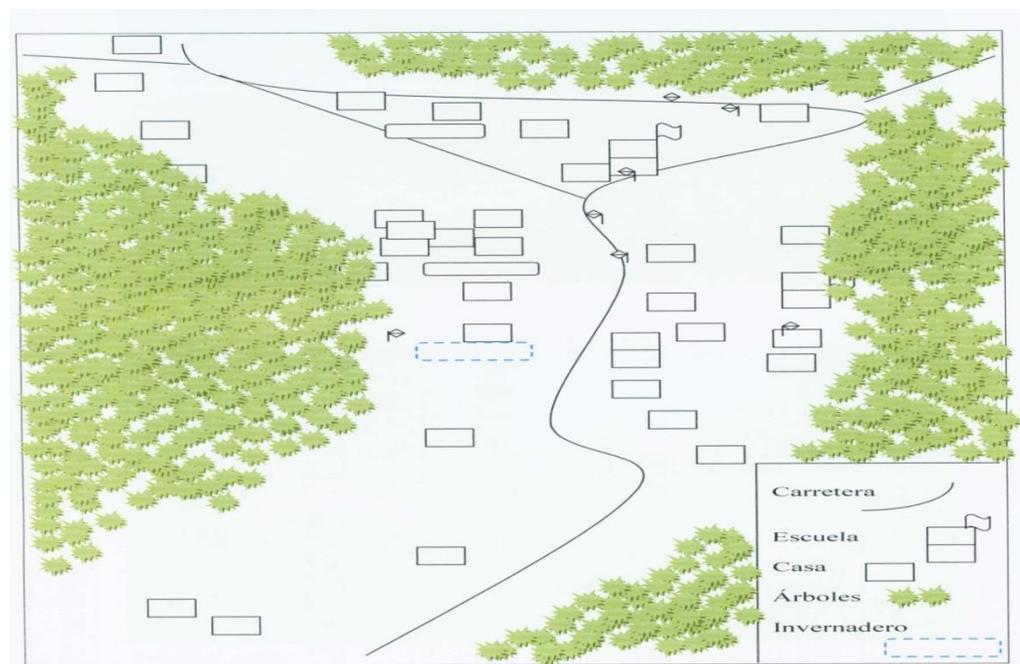
1.5. Análisis institucional

1.5.1. Localización

La Escuela Oficial Rural Mixta de la aldea Pie de la Cuesta se encuentra ubicada en la zona sur de la cabecera municipal de San Juan Ixcoy a una distancia de 2 kilómetros y a 62 kilómetros de la cabecera departamental de Huehuetenango; comunicándose por medio de una carretera de terracería en buen estado.

Colindancias: Norte con la comunidad de Caserío Salchej, Sur con la aldea de Canchicú, Este con el Caserío San Sebastián y Oeste en el caserío Quistaj.

Croquis de la comunidad



Fuente: dirección de la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta.

➤ Visión

Ser una comunidad Educativa comprometida en la formación de mejores educandos, brindando un servicio de calidad para lograr el perfil de egreso de los alumnos, poniendo énfasis en la formación de valores, la toma de decisiones, la autorregulación y una cultura de la NO VIOLENCIA.

➤ Misión

Brindar una educación de calidad, promoviendo en los alumnos el desarrollo de competencias para la vida y la vivencia de valores universales, desde cada uno de los campos formativos para el logro de los aprendizajes.

➤ Objetivos

El centro Educativo no cuenta con objetivos específicos debido a que el personal de la misma se basa en el uso del Currículum Nacional Base.

➤ Principios

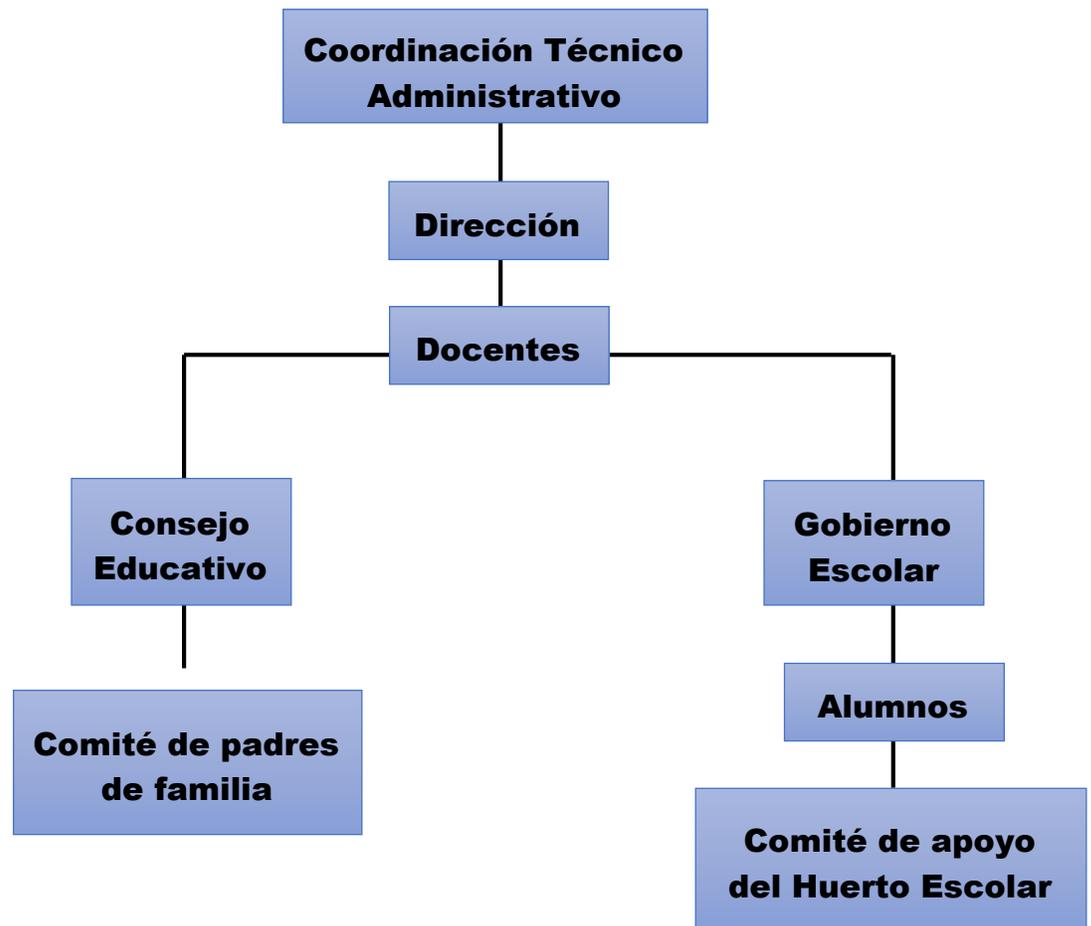
La institución no cuenta con principios propios ya que se sustentan en los principios encontrados en el Currículum Nacional Bases, debido a que se tiene esta como guía pedagógica de la institución.

➤ Valores

Valores culturales sociales y deportivos: En relación a costumbres y tradiciones la mayoría de la población lo conserva, entre las que se mencionan:

- Celebración los 20 días de nacimiento de un bebe
- Preparación comida típica para los días de siembra como: frijol con pepita, bebida con súchil.
- Aportación de víveres en la muerte de algún vecino

- Ayuda mutua al inicio de la construcción de una casa
 - Realización de una ceremonia maya en el nacimiento de agua que abastece a la comunidad en el día de a santa cruz
 - Unión de carácter obligatorio a una mujer y un hombre para formar una pareja conyugal.
 - Saludar con reverencia a las personas mayores de edad, a líderes comunitarios, maestros, maestras y a personas que visitan la aldea.
-
- Organigrama
- La escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta cuenta con un organigrama en donde se establece la jerarquía de autoridades, y a través de ello se pueda dar respeto y el limite autoridad que cada uno de los involucrados poseen: se listan los siguiente: Coordinación Técnico Administrativo, Dirección Técnico Administrativo, Docentes, consejo educativo, consejo escolar, comité de padres de familia y comité de apoyo de Huerto escolar. (García J. J., Sistematización de experiencia de Profesorado de Enseñanza Media en Educación Primaria Bilingüe Intercultural. , 2011)



Fuente: Dirección de Escuela Oficial Rural Mixta Aldea Pie de la Cuesta.

➤ Servicios que presta

El servicio que ofrece el Centro Educativo a la comunidad es docencia porque el personal se dedica a desarrollar el proceso de enseñanza aprendizaje. Así también se puede mencionar que no tiene fines lucrativos, debido a que es una institución del estado.

1.5.2. Procesos históricos

➤ Fundación o fundadores

Los fundadores de la escuela Pie de la Cuesta se menciona a don Gaspar Bautista López quien era el líder del Comité de Desarrollo Integral, nombre que recibía la organización o directiva en el año de 1972, en el año de 1991, se reconstruye la escuela debido por la

demanda estudiantil, 15 años después se vuelve a construir. En el periodo de don Juan Ramírez Aguilar quien era Líder del CONSEJO COMUNITARIO DE DESARROLLO, gestiona la construcción del primer nivel de la EORM; aldea Pie de la Cuesta al señor alcalde municipal don Andrés Rafael y por ultimo don Pascual Sánchez Domingo fue quien gestionó el segundo nivel de la institución y actualmente don Juan Ramírez Paiz gestiona el salón comunal o cancha deportiva de la comunidad. (García J. J., Sistematización de experiencia de Profesorado de Enseñanza Media en Educación Primaria Bilingüe Intercultural. , 2011)

➤ Épocas o momentos relevantes

No cuenta con épocas especiales para conmemorar o celebrar.

➤ Personajes sobresalientes

Los personajes sobresalientes de la institución son las siguientes personas: don Gaspar Bautista López, don Juan Ramírez Aguilar, don Pascual Sánchez Domingo y Juan Ramírez Paiz: quienes han realizado acciones para el mejoramiento del Edificio Escolar.

➤ Memorias

La Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta fue construida en el año de 1972, debido a la demanda de los estudiantes fue reconstruida en el año de 1980 con el apoyo de la comunidad europea, por inclemencias del tiempo ha sufrido deterioros, y a los comunitarios y municipalidad decidieron construirlo nuevamente en el año 2005 con tres aulas, una pequeña dirección y servicios sanitarios, paredes de block y techo de terraza, sin embargo el cual no cuenta con cocina y aulas suficientes y pequeños inconvenientes como: la falta de iluminación, ventanas inadecuadas pedagógicamente, paredes húmedas, y en épocas de invierno se sufre mucho con el agua que filtra por las aulas.

Determinando los problemas del establecimiento, los miembros del Consejo Comunitario de Desarrollo, Comité Escolar y Comunidad Educativa en general determinaron construir otras aulas, con el apoyo financiero de la municipalidad de San Juan Ixcoy, concretaron la construcción de un segundo nivel, el cual quedo construida con cinco aulas, paredes de block, techo de lámina, puertas de metal y con ventanas que proveen una iluminación adecuada para las aulas, y que fue inaugurada en el mes de julio del año 2012, en el cual ya desarrolla el proceso de aprendizaje, quedando la escuela conforma de 8 aulas, ocupando una como bodega, una pequeña dirección, un patio de terracería amplio y con proyecto en ejecución que es la construcción de una cocina que es un elemento indispensable para la preparación de la refacción de los y las estudiantes. (García J. J., Sistematización de experiencia de Profesorado de Enseñanza Media en Educación Primaria Bilingüe Intercultural. , 2011)

En el edificio escolar se llevan a cabo reuniones a cada dos meses, para informar a los padres de familia sobre el rendimiento escolar de sus hijos e hijas, así también para dialogar sobre las necesidades de la escuela que hay que resolver resaltando la participación de las señoras madres de familia velando por la educación de sus hijos ya que los padres se dedican a diversas actividades que les permiten ganar el sustento económico de la familia. Las principales actividades culturales que se celebran en las escuelas son: el día de las madres, participación en el desfile de las fiestas patronales, el 15 de septiembre, así como otras actividades en homenaje, a los símbolos patrios, el día nacional del niño y otras actividades a fines.

En la escuela se trabaja con los grados siguientes: pre-primaria bilingüe, primero a sexto primaria, con docentes bilingües Q'anjob'al-español y monolingües, una directora con grado y cuatro docentes algunos desempeñan la función multigrados: quienes desarrollan el proceso de aprendizaje de una forma incluyente, pluralista, donde todas

las personas participan consiente y activamente para la construcción del bien común trabajando los objetivos y programas de la escuela que están en congruencia con la política y filosofía del Ministerio de Educación y con la metodología de la Educación Bilingüe Intercultural, que se basa en el proceso de aprendizaje enseñanza eminentemente dinámico y participativo donde el alumno es el sujeto de la educación.

La organización interna de la escuela está establecida con las siguientes comisiones; de cultura, deporte, refacción, evaluación, limpieza y disciplina conformada por docentes y directora, quienes trabajan en equipo para lograr sus objetivos y metas en función del mejoramiento de la calidad educativa, involucrando a los niños y niñas, para el mantenimiento del edificio escolar como segunda casa de la niñez educando.

Los padres y madres de familia están organizados a través de un comité quien los representa en actividades escolares tales como: velar por el cumplimiento de los deberes y derechos de la comunidad educativa así como exigir a los padres de familia sobre la puntualidad y asistencia de los niños en la escuela, organizar a los demás padres de familia para que colaboren y participen en ordenar la compra transporte de la refacción hacia la comunidad en coordinación con el consejo de padres de familia.

La niñez educando como parte de la comunidad educativa, también están organizados a través de un gobierno escolar, quienes los representan en la escuela, coordinando y ejecutando actividades de beneficio escolar, la organización está establecida de la siguiente manera: presidente, vicepresidente, secretario, tesorero y vocales, así como comisiones de diferentes disciplinas que trabajando y velan por sus derechos en el centro educativo.

La comunidad educativa trabaja en congruencia con el proyecto de share, donde lograron implementar un huerto escolar trabajando en equipo, donde padres y madres de familia apoyan a sus hijos e hijas en la realización de los trabajos en el huerto, apartando sus insumos necesarios para las hortalizas, que son producidos y utilizados para la implementación de la refacción escolar así como el proyecto que apoya a los niños de cuarto quinto y sexto primaria en darles una beca que consiste en frijol, y aceite de acuerdo a un promedio alcanzado de 70 puntos en calificaciones adquiridos en el proceso de enseñanza aprendizaje

1.5.3. Usuarios

➤ Procedencia

Los niños y niñas de la Escuela Oficial Rural Mixta de la Aldea Pie de la Cuesta son originarios de la comunidad y no se cuenta con estudiantes que procedan de otros lugares debido a que todos los padres de familia habitan en la comunidad.

➤ Estadística anual

Se tiene como muestra la cantidad de usuarios en el Centro Educativo del año 2017 la cual es de 138 alumnos quienes son beneficiados, clasificándolos por sexo: niños 68 y niñas 70, haciendo el total mencionado. (Libro de Inscripción. E.O.R.M, Aldea Pie de la Cuesta, 2017)

Nivel Preprimaria

5 años		Total	6 años		Total
Hombre	Mujer		Hombre	Mujer	
5	3	8	3	4	7
Total				15 niños y niñas	

Nivel Primario

7 años			8 años			9 años			10 años		
H	M	T	H	M	T	H	M	T	H	M	T
6	9	17	12	8	20	5	7	12	7	7	14

11 años			12 años			13 años			14 años		
H	M	T	H	M	T	H	M	T	H	M	T
10	7	17	16	8	24	1	7	8		8	8

Total de Hombres	60
Total de Mujeres	63
Total General Nivel Primario	123

➤ Las familias

En cuanto a la integración del grupo familiar, los hogares establecidos son de tipo formal por encontrarse integrado por ambos conyugues, cuyo estado civil en su mayoría casados o unidos, se dedican al cuidado de la familia en su conjunto.

Dentro de la rutina diaria, es el hombre, que con su trabajo aporta al sostenimiento económico del hogar en la mayoría de los casos, la mujer se dedica a tareas domésticas, y los niños en edad escolar después de asistir a la escuela ayudan a realizar los quehaceres del hogar.

- Condiciones contractuales
No se cuenta con condiciones de contratos en la institución debido a que no es la competente para contratar, ya que esto le compete al Ministerio de Educación.
- Tipos de usuario
Los usuarios de la institución son: los niños y niñas del nivel pre-primario y primario, padres, madres de familia y líderes comunitarios quienes se caracterizan por ser colaborativos, respetuosos y estudiosos.
- Situación socioeconómica
La economía del hogar registra un ingreso de Q 840.00 mensuales o sea Q 35 a Q 40 quetzales por jornal de trabajo, que no es lo suficiente para cubrir todas las necesidades de la familia, comparando con el proceso inflacionario. Sin embargo, las familias han tratado la manera de cubrir las necesidades del hogar y con ello incluye la educación, la salud de cada uno de los integrantes ya que estos son fundamentales para el buen vivir.
- La movilidad de los usuarios
La mayoría de los niños y niñas escolares afortunadamente viven alrededor del centro educativo ya que la extensión de la comunidad no es muy extensa por lo que todas las familias están concentradas en un solo espacio, lo cual permite a que los niños y niñas asistan de forma peatonal ya que la distancia de las casas al Centro Educativo no permite a que tengan que transportarse en bus. En cuanto a la movilidad del Centro Educativo a la cabecera municipal se hace uso de transportes.

1.5.4. Infraestructura

- Locales para administración
Se cuenta con una oficina para dirección, en donde se archivan documentos tanto del Centro Educativo, niños y niñas, docentes, y padres de familia, en la misma se orientan también a los estudiantes,

madres o padres de familia, maestros y maestras en caso de que sea necesario.

➤ Locales para la estancia y trabajo individual del personal

La institución no cuenta con locales disponibles para el trabajo individual de cada docente, ellos hacen uso de las aulas o en ocasiones la dirección dependiendo del tipo de trabajo que realizan.

➤ Instalación para realizar tareas institucionales

Para este tipo de trabajo se hace uso de la dirección ya que es el espacio disponible y adecuado para cualquier tarea. Ya que a parte de ella no se cuenta con otro sitio.

➤ Áreas de descanso

La institución no cuenta con un área específica para descansar ya que solo cuentan con los espacios para desarrollo de clases, cocina dirección y bodega.

➤ Áreas de recreación

No se cuenta con esta área ya que la institución no cuenta con más espacios a parte del área en donde está construida el edificio, los niños, niñas y docentes solo hacen uso del salón comunal o cancha deportiva ya que esta tiene doble función.

➤ Locales de uso especializado

No se cuenta con este espacio en la institución.

➤ Áreas para eventos generales

En caso de eventos se hace uso del salón o cancha deportiva de la institución ya que es un espacio amplio y ayuda a que se desarrolle cualquier actividad de esta magnitud.

- El confort acústico
El Centro educativo cuenta con un pequeño equipo de sonido por medio del cual se realizan actividades cuando sea necesario.

- Confort térmico
La ventilación en la comunidad o centro educativo es de carácter natural ya que el espacio permite a que el aire entre en las instalaciones y esto llega a propiciar lo salud de los niños, niñas, profesores, profesoras de la institución y no se cuenta con alguna ventiladora artificial o enérgico ya que la situación no lo amerita

- Confort visual
La calidad de la luz en la escuela es eficiente debido a que las ventanas del edificio son grandes por lo que permite a que sea un ambiente favorable para el aprendizaje en los lugares en donde no traspasa la claridad natural se hace uso de la energía eléctrica ya que la institución tiene la dicha de contar con ello.

- Espacios de carácter higiénico
Los espacios del Centro Educativo como: aulas, dirección. Bodega y cancha se caracterizan por ser higiénicos porque todos los días se hace limpieza de parte de los niños, niñas y personal docente.
En cuanto al servicio sanitario como el baño, en ocasiones no tiene esta característica debido a la deficiencia con que se encuentra así también la cocina escolar razón por la cual no se hace uso de ella.

- Servicios básicos
En el centro educativo cuenta con los siguientes servicios:
 - Servicios sanitarios: se cuenta con tres baños los cuales se encuentran en un estado regular ya que en ocasiones el agua se acumula y no funciona en su totalidad.

- Se cuenta con el sistema de abastecimiento de agua en la escuela, los niños y niñas tienen acceso a este servicio ya que es fundamental para la salud nutricional del estudiante.
- Se cuenta con el servicio de energía eléctrica, y esto es importante para los niños y niñas ya que el edificio es de terraza por lo que hace uso de la misma.
- Se cuenta con el sistema de drenaje el cual es utilizado para los baños o sanitarios.
- Se cuenta con el sistema de alumbrado público en la comunidad
- Se cuenta con la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta para el aprendizaje de los alumnos.
- Se cuenta con el servicio de salud a través del Centro de Atención Permanente “CAP”, que en ocasiones realizan visitas a la escuela.
- Áreas de primeros auxilios
No se cuenta con algún espacio en donde se puedan atender a los usuarios en caso de emergencia, solo en la dirección.
- Política de mantenimiento
El mantenimiento del Centro Educativo se realiza entre todos los miembros de la comunidad, personal docente y Comité de padres de familia, ya sea a través de gestiones o aportes de los mismos.
- Área disponible para ampliaciones
No se cuenta con áreas para poder ampliar el edificio del centro educativo.
- Áreas de espera personal y vehicular
No se cuenta con un parqueo o terminal para uso de espera en el Centro Educativo ni en la Comunidad.

1.5.5. Proyección social

➤ Participación en eventos comunitarios

Los maestros y maestras se involucran en actividades de la comunidad siempre y cuando sea con fines de mejorar el desarrollo de la misma.

➤ Programas de apoyo

No se cuenta con ningún programa que apoye a la institución ya sea con recursos materiales, económicos, entre otros.

➤ Trabajo de voluntariado

El trabajo que ha brindado la institución a la comunidad es de formación en caso de que sea necesario. De la misma manera ha brindado su apoyo en caso de gestiones a las instituciones en mejoras de la comunidad.

➤ Acciones de solidaridad

La institución es solidaria con la comunidad cuando sea necesario, ya que se organizan para aportar ya sea intelectual o económico, en caso de que alguna familia necesite en la comunidad.

➤ Cooperación con instituciones de asistencia social

No existe alguna institución con quienes específicamente se colabora tanto de parte del Centro Educativo como también de las instituciones.

➤ Participaciones en acciones de beneficio social comunitario.

Se participa en acciones que vienen a mejorar las condiciones de vida de la comunidad, en ello intervienen la directora, los docentes, padres y madres de familia de la escuela.

➤ Participación en prevención

La institución siempre se involucra en acciones de prevención específicamente en salud ya que de esto depende lo que se realiza en el Centro Educativo.

- Fomento cultural
Por medio del trabajo que se realiza en la Escuela Oficial Rural Mixta, Aldea Pie de la Cuesta, fomentan la cultura ya que existen áreas relacionadas con el tema, de igual forma se practican los valores mismos que vienen a propiciar la cultura de la comunidad.

- Participación cívica ciudadana
En el Centro Educativo siempre se manifiesta el civismo de parte del personal y también se practica con los niños y niñas con el fin de fortalecer este valor en cada uno de ellos, además incluye a padres y madres de familia. Cada semana se desarrolla un programa cívico con los estudiantes.

1.5.6. Finanzas

- Fuentes de obtención de los fondos económicos
Los fondos económicos de la institución es del estado ya que la institución es del gobierno, entonces el salario del personal es absorbido por la misma excepto uno que es absorbido por la municipalidad de San Juan Ixcuy. Los fondos de la refacción escolar se dan por el fondo rotativo.

- Existencia de patrocinadores
No se cuenta con instituciones que patrocinen recursos al Centro Educativo.

- Política salarial
El salario del personal de la institución proviene del estado debido a que el Centro Educativo es oficial. Los docentes son:
 - Juana José García directora, región 011 con un salario de Q 5,300.00, se encuentra en la clase escalonaría C y lleva 12 años al servicio del Ministerio de Educación.

- Santos Aurelio Herrera Cano profesor de educación Primaria Urbana con un salario base de Q 2,740.00 y nominal de Q 7,292.00, actualmente está en la clase escalonaría F
- Silvia Yesika Nolasco Mateo, Maestra de Educación Infantil Bilingüe Intercultural, con un salario base de Q 4,558 y nominal Q 3,646.00, y se ubica en la clase B.
- Profesor Roberto López Sebastián, reglón 011 con un salario de Q4, 600.00 quetzales, se ubica en la clase escalonaría C con 13 años de servicio en el Ministerio de Educación (Mineduc).
- El salario de la profesora Juana Angélica López García, es financiado por la Municipalidad de San Juan Ixcoy, Huehuetenango, está en el reglón 029 con un salario base de Q 2,200.00 quetzales, por 10 meses y es el primer año que labora en la escuela.
- Cumplimiento con prestaciones de ley
El personal contratado por el Ministerio de Educación cuenta con las prestaciones de ley en cuanto al salario en donde se podría mencionar que es atractivo para ellos, no así a la docente contratada por la municipalidad de San Juan Ixcoy, ya que no cuenta con todos los servicios debido a que está contratada bajo el reglón 029 por 9 meses.
- Flujo de pagos por operación institucional
No tiene solo depende del fondo de gratuidad
- Cartera de cuentas por cobrar y pagar previsión de imprevistos
El Centro Educativo no tiene cartera de cuentas por pagar sino solo por cobrar a través de fondo rotativo quienes son los encargados padres de familia (consultar con maricela).
- Acceso a crédito
El centro educativo no cuenta con acceso a créditos en alguna institución y al mismo tiempo no es de interés de los miembros de la comunidad.
- Presupuestos generales
En la institución no se maneja ningún presupuesto específico.

1.5.7. Política laboral

➤ Procesos para contratar al personal

El proceso se lleva a cabo a través de una convocatoria a todos los profesores, luego intervienen el jurado municipal y la junta mixta para la revisión de expedientes en donde se selecciona el personal con más experiencia en el campo y expediente o méritos obtenidos.

➤ Perfiles para los puestos

Este aspecto no se encuentra en el Centro Educativo ya que no es el que, contra personal, sino que esto lo realiza el estado a través del Ministerio de Educación que es el ente que posee estos perfiles, los cuales son calificados al momento de revisión de los expedientes recolectados a través de convocatoria.

El personal solo se presenta a la institución con nombramiento en mano extendido por el Ministerio de Educación o en este caso la municipalidad de San Juan Ixcoy.

➤ Procesos de inducción del personal

El personal no pasa por alguna inducción previa a asumir el cargo por el cual es nombrado por el Ministerio de Educación, pero durante el tiempo en el que han estado laborando ha tenido alguna capacitación ya sea sobre las áreas de aprendizaje o el Currículum Nacional Base para fortalecer la labor que realizan a diario con los estudiantes y mejorar la calidad educativa del país.

➤ Procesos de capacitación continua del personal

El personal de la institución ha recibido talleres de capacitaciones de vez en cuando, esto ha sido de parte dependencias del Ministerio de Educación, pero no se da de manera constante. En otras ocasiones se ha recibido de parte de otras instituciones.

➤ Mecanismos para el crecimiento profesional

Se trabaja a través de talleres de capacitación de parte del Ministerio de Educación (MINEDUC), en algunas ocasiones, de la municipalidad. También se trabaja círculo de calidad entre los docentes de la misma institución o también por sector, estas acciones se realizan siempre con el fin de contribuir al mejoramiento del aprendizaje ya que de esta forma se comparten ideas.

1.5.8. Administración

➤ Investigación

Este campo es fundamental ya que cada uno del personal hace uso de este tema porque a través de ello se descubren nuevas estrategias, técnicas, procedimientos o métodos de como impartir las clases con los niños y niñas, como también actualizar los temas que se trabajan. Asimismo, la directora hace uso de ello para mejorar la dirección de su personal ya que todos aprendemos algo nuevo todos los días.

➤ Planeación

El personal docente de la institución hace uso de la planeación ya que es una de las primeras herramientas tienen presentes para prever las actividades que estarían realizando con los niños y niñas del centro educativo. Cada uno presenta su plan de semanal al inicio de cada semana.

En la Escuela Oficial Rural Mixta, Aldea Pie de la Cuesta se hace uso de tres planes los cuales, son fundamentales para el proceso de aprendizaje de los niños y niñas, ya que con ello se prevé los imprevistos que regularmente no favorecen el aprendizaje; dichos planes son: plan anual que es en donde están plasmados todos los contenidos que se estarían trabajando durante el año y de este se desglosa el siguiente plan que es el semanal; a través de este se programan los contenidos y actividades a realizar durante la semana, es una planificación muy funcional porque facilita el trabajo docente y

propicia el aprendizaje del estudiante. Como toda planificación tiene una estructura o elementos importantes y los que se manejan en la institución son: la competencia que es lo que hay de desarrollar en los estudiantes, el indicador de logros son los que son los que indican si se está o no logrando la competencia, contenidos: declarativos que son los hechos, datos o informaciones que se trabajan, los procedimentales que tratan del proceso a seguir para el logro de los indicadores o competencias, por último el actitudinal que hace referencia a las actitudes con que reciben y comparten la información, así también se encuentra otro de los elementos que son las actividades de aprendizaje y actividades de evaluación, cada uno de ellos hacen que la planificación sea funcional.

➤ Programación

En la institución se respetan las fechas de orden del desarrollo de las actividades plasmadas en la planificación, ya que es en donde se determinan los procedimientos, metas, objetivos y recursos.

➤ Dirección

La dirección está a cargo de la Profesora Juana José García quien asume la responsabilidad de dirigir la labor que cada personal realiza a través de la aplicación de las etapas de administración como: la planeación, organización, dirección y control con el fin de optimizar el recurso que está a su disposición.

Ya es quien tiene el poder y la capacidad de tomar decisiones, y de la misma forma influir para que se logren buenos resultados y motivar al personal. Este aspecto es fundamental para cada institución ya que los que hacen que sea exitoso son las personas.

➤ Control

El control en cuanto a la responsabilidad del docente y el horario de entrada y salida se da a través del cuaderno de asistencia del personal

de la institución, y en relación a los quehaceres educativos en el aula se obtiene por medio de los resultados de la evaluación, ya que de esta forma se determina la calidad de trabajo que realiza el docente.

➤ Evaluación

Se hace uso de la autoevaluación, esto se aplica al final de cada unidad, bimestre y año laborado, también se puede decir que es de interés de cada docente ya que es lo que habla del trabajo que han realizado, eso es en cuanto al desempeño del docente y con los estudiantes se aplican los diferentes tipos de evaluación: diagnóstica ya que esta es indispensable para la detección de conocimientos previos de los niños y niñas, asimismo la formativa ya que es la que permite que se vaya desarrollando los conocimientos y por último la sumativa debido que por medio de ella se puede determinar un juicio de valor al aprendizaje de los niños y niñas. De esta forma trabaja la directora con el personal, ya que es importante que uno mismo pueda darse cuenta fácil en donde está fallando para fortalecer esas debilidades que descubre o identifica con la intención de mejorar.

➤ Mecanismo de comunicación y divulgación

La directora del Centro Educativo hace uso de la comunicación verbal como escrita y oral, ya que las dos son importantes para el buen funcionamiento de la institución, tanto con el personal como también con padres, madres de familia y alumnos. Y para divulgar alguna información lo realiza por medio de notas, circulares u oficios en caso de que sea necesario.

➤ Manuales de procedimientos

Los únicos documentos que se manejan dentro del Centro Educativo son el Currículum Nacional Base y Orientación de Adecuación Curricular.

➤ Manuales de puestos y funciones

No se cuenta con este documento ya que cada docente ya conoce cuál es su función dentro del centro educativo, el cual está establecido en el contrato que cada uno posee.

➤ Legislación concerniente a la institución

La institución no cuenta con algún reglamento o normativo propio porque se hace uso de la Ley de educación Nacional, ya que dentro de esta están plasmados los derechos y obligaciones de la comunidad educativa en su Título III Garantías Personales de Educación Derechos y Obligaciones Capítulo I Obligaciones, capítulo II derechos, hállese de director, docentes, padres de familia y educandos. De esta forma cada uno de ellos conocen la ley para que la puedan aplicar en caso de que se necesario.

➤ Las condiciones éticas.

En el Centro educativo prevalece la ética profesional, se conoce que todo acto educativo encierra un comportamiento ético por lo que directora y docentes la manejan dentro de la institución. Para ellos la educación es un proceso mediante el cual el propio sujeto crea y recrea los sentidos del conocimiento por ello cada personal se muestra con una autoestima alto, autorregulado, y responsable es imputable único ya que el ser humano es libre y el único que debe darse cuenta de sus actos, todo esto se practica con la intensión fortalecer los valores éticos en los educandos del Centro Educativo.

1.5.9. El ambiente institucional

➤ Relaciones interpersonales

Existe una relación entre el personal de la institución como también con la organización de padres de familia y alumnado ya que todos persiguen el mismo objetivo, fines, visión y misión. Por estas razones se comunican o coordinan entre sí las acciones que cada uno planifica para, ser evaluado en al beneficio que deja a la institución. Por ello es indispensable este aspecto ya que esto ayuda a que se detecten las debilidades, conflictos y fracasos con el fin de ser resueltos o solucionados en conjunto.

➤ Liderazgo

Se pone de manifiesto el liderazgo en el Centro Educativo ya que la profesora que está a cargo de la dirección es conocedora de la legislación educativa, del aspecto pedagógico o el que hacer en las aulas y de la misma forma poseedora de valores éticos, morales, cívicos y religiosos los cuales hacen de ella una persona responsable y líder, ya que con ciertas características, tienen el valor de dirigir un grupo aplicando sus conocimientos y a través de ello realiza la efectividad de las practicas los profesores en el aula o en la institución lo que provoca el crecimiento del desarrollo estudiantil como también el crecimiento de la capacidad del personal y responder de una manera productiva a las necesidades de la comunidad. A parte de ello la directora toma en cuenta el liderazgo de cada docente lo cual es fundamental para el buen funcionamiento de la escuela.

➤ Coherencia de mando

Existe una relación entre el mando que se manifiesta en el Centro Educativo debido a que cada uno de los miembros del cuerpo docente le corresponde una función al cual conlleva un mando iniciando con la directora, subdirector y comisiones ya que cada uno posee una

autoridad cuando el tema se encierra dentro del área que les corresponda.

➤ La toma de decisiones

Se manifiesta de acuerdo al cargo que cada uno posee, pero la mayoría de veces las decisiones se toman en consenso con el personal o bien con el Comité de Padres de Familia o con los mismos padres de familia, según lo amerite el caso. Aunque esta es una de las tareas más importantes que tiene la dirección ya que la organización, el funcionamiento y la gestión de las instituciones educativas dependen de la capacidad decisorial y la calidad de las decisiones que se toman.

➤ Estilo de la dirección

Se maneja la democrática participativa ya que se manifiesta muy buenas relaciones de comunicación con todos los involucrados en la institución tanto de manera ascendente como descendente ya que se da la persuasión, y el convencimiento y se revelan altos niveles de participación de todos los docentes y alumnos. Uno de los claros ejemplos es que se toman en cuenta a todos para tomar decisiones sobre acciones que se deben realizar, todos con el fin de mejorar la calidad educativa.

➤ Claridad de disposiciones y procedimientos

Los procedimientos que se trabajan en la institución son manejados con claridad ya que se trabaja tal y como se manifiesta en las programaciones que son elaborados por el personal.

➤ Trabajo en equipo

Se maneja mucho el espíritu de trabajo en la institución ya que existe una buena relación entre ellos por lo que, las tareas que se realizan se dividen de manera que todos aportan la potencia de sus esfuerzos e interés disminuyen el tiempo de acción y aumentando la eficacia de los resultados ya que tienen el mismo objetivo.

De esta manera se observa la responsabilidad que posee cada uno de los docentes en las actividades que se realizan en la institución.

➤ **Compromiso**

Se observa el compromiso que tiene el personal con los usuarios ya que las obligaciones de cada uno están plasmadas en los contratos que cada uno posee como también en la Ley de Educación Nacional. De la misma forma reconocen que solo a través del compromiso se puede cumplir y hacer que se logren los objetivos de la educación nacional iniciando desde cada uno de los maestros y en la comunidad. Ya que se pretende mejorar la calidad de educación de los niños y niñas de Pie de la Cuesta.

➤ **El sentido de pertenencia**

En la institución se maneja este aspecto debido a que las tareas que se realizan se desarrollan con el fin de mejorar la institución.

➤ **Satisfacción laboral**

Se manifiesta la satisfacción en cada uno del personal que labora en la institución, dicha característica se conoce por medio del entusiasmo y dinamismo con que desarrollan cada actividad, de la misma manera se resalta a través de los resultados que logran.

➤ **Posibilidades de desarrollo**

La institución tiene posibilidades de desarrollo debido a que el personal y los usuarios tienen el fin de mejorar la misma ya que es de beneficio a la cada una de las familias y a la comunidad. En actividades que se realizan se organizan con facilidad tanto docentes, director, padres y madres de familia.

➤ **Motivación**

La motivación en el Centro Educativo prevalece ya que cada maestro y maestra se muestra dinámica en las actividades que se realizan dentro de la institución. Las acciones que se han estado desarrollando lo han hecho con entusiasmo e interés. Esto no solo se da entre el

personal, sino que también con el Comité de padres de familia ya que también están involucrados en todo lo que se realiza en la institución.

➤ Reconocimiento

La directora siempre tiene el interés en reconocer el trabajo que realiza cada uno de su personal ya que es el resultado del esfuerzo que aplican y con ello se motivan a los docentes para que sigan trabajando y aplicando el interés que sea necesario para cada tipo de trabajo.

➤ El tratamiento de conflictos

En el Centro Educativo no ha habido conflictos tanto entre el personal como comité de Padres de Familia, padres, madres de familia y alumnado esto se da porque se manifiesta la comunicación y a través de ella llega a existir las buenas relaciones, en caso de alguna dificultad mínima se resuelve por medio de la comunicación.

➤ La cooperación

En los temas relacionados con la institución todo el personal colabora de forma voluntaria sin que la directora les solicita, ellos y ellas se ofrecen para lo que sea necesario con la finalidad de que las acciones sean efectivas y eficientes que eso es lo que pretenden.

➤ Cultura de dialogo

También se manifiesta el dialogo entre la comunidad educativa de la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta.

1.6. Lista de carencias identificadas

1. Falta de servicio de salud en la comunidad.
2. Insuficiente fuente de trabajo para los habitantes de la comunidad.
3. Falta de servicio de instituciones educativas que ofrecen educación del nivel medio en la comunidad.

4. Poco apoyo para el mantenimiento de la institución.
5. Las divisiones de cuatro salones no son adecuados para el aprendizaje de los estudiantes.
6. La refacción escolar no reúne las exigencias de una alimentación saludable.
7. Cocina escolar no apropiada para una alimentación saludable
8. No se cuenta con espacio específico de una biblioteca escolar
9. Poco equipamiento de la dirección.
10. Escritorios en mal estado.
11. Vidrios quebrados de las ventanas.
12. Baños en mal estado.

1.7. Problematicación de las carencias

CARENCIAS	PROBLEMAS
Falta de servicio de salud en la comunidad.	¿Por qué no existe servicio de salud en la comunidad?
Insuficiente fuente de trabajo para los habitantes de la comunidad.	¿Por qué no hay fuentes de trabajo para los miembros de la comunidad?
Falta de servicio de instituciones educativas que ofrecen educación del nivel medio en la comunidad.	¿Cuáles son las causas de la falta de servicio de instituciones educativas del nivel medio en la comunidad?
Poco apoyo para el mantenimiento de la institución	¿Qué hacer para lograr apoyo para el mantenimiento de la institución educativa?
La división de cuatro salones no son adecuados para el aprendizaje de los estudiantes.	¿Qué hacer para dividir los salones de clases de manera que sean adecuados para el aprendizaje de los estudiantes?
La refacción escolar no reúne las exigencias de una alimentación saludable.	¿Cómo mejorar la alimentación escolar para que llene las exigencias necesarias de salud de los niños y niñas?

Cocina escolar no apropiada para una alimentación saludable	¿Cuáles son las opciones para el mejoramiento de la cocina escolar?
No se cuenta con espacio específico de una biblioteca escolar.	¿Qué hacer para contar con un salón específico para biblioteca escolar?
Poco equipamiento de la dirección	¿Cómo se podría equipar la dirección del centro educativo para el buen funcionamiento y atención de los usuarios?
Escritorios en mal estado	¿Qué hacer para cambiar los escritorios que se encuentra en mal estado?
Vidrios quebradas de ventanas	¿Cómo evitar que los vidrios de las ventanas se quiebren con tanta frecuencia?
Baños en mal estado	¿Cómo se podrían mejorar los baños con los que cuenta la escuela?

1.8. Problema y su respectiva hipótesis acción

PROBLEMAS	HIPÓTESIS ACCIÓN
¿Por qué no existe servicio de salud en la comunidad?	Si se organiza la comunidad de Pie de la Cuesta y se le enseña a gestionar proyectos, entonces contarán con los servicios básicos e indispensables para la comunidad, tales como el servicio de salud.
¿Por qué no hay fuentes de trabajo para los miembros de la comunidad?	Si se platica con las autoridades municipales y se les hace conciencia de las necesidades económicas de los ciudadanos, entonces se crearan fuentes de trabajo.

<p>¿Cuáles son las causas de la falta de servicio de instituciones educativas del nivel medio en la comunidad?</p>	<p>Si se realiza una investigación profunda por los líderes de la comunidad entonces se conocería las causas de la falta de servicios educativos del nivel medio en la comunidad para resolverlas.</p>
<p>¿Qué hacer para lograr apoyo para el mantenimiento de la institución educativa?</p>	<p>Si a los docentes se les concientiza de la necesidad de contar con los recursos materiales y tecnológicos y se hacen las gestiones a las instituciones correspondientes, entonces se logrará el apoyo para el mantenimiento de la institución educativa.</p>
<p>¿Qué hacer para dividir los salones de clases de manera que sean adecuados para el aprendizaje de los estudiantes?</p>	<p>Si se realizan actividades para obtención de fondos económicos a nivel de municipio, entonces se podrán dividir los salones de clase.</p>
<p>¿Cómo mejorar la alimentación escolar para que llene las exigencias necesarias de salud de los niños y niñas?</p>	<p>Si se elabora un manual de alimentación nutricional entonces los niños y niñas de la institución tendrán una alimentación escolar adecuada.</p>
<p>¿Cuáles son las opciones para el mejoramiento de la cocina escolar?</p>	<p>Si se busca formas de gestionar presupuesto para mejorar la cocina escolar entonces se contaría con una cocina escolar adecuada para los niños y niñas.</p>
<p>¿Qué hacer para contar con un salón específico para biblioteca escolar?</p>	<p>Si se organiza la comunidad educativa y se hacen las gestiones correspondientes, entonces puede construirse un salón específico para la biblioteca escolar.</p>
<p>¿Cómo se podría equipar la dirección del centro educativo</p>	<p>Si se organiza la comunidad educativa y se hacen las gestiones correspondientes,</p>

para el buen funcionamiento y atención de los usuarios?	entonces se puede equipar la dirección del centro educativo para el buen funcionamiento y atención de los usuarios.
¿Qué hacer para cambiar los escritorios que se encuentra en mal estado?	Si se organiza la comunidad educativa y se hacen las gestiones correspondientes entonces se obtendrán nuevos escritorios.
¿Cómo evitar que los vidrios de las ventanas se quiebren con tanta frecuencia?	Si se concientiza a los estudiantes y a la comunidad en general, entonces se logrará mantener en buen estado todos los vidrios de las ventanas.
¿Cómo se podrían mejorar los baños con los que cuenta la escuela?	Si se organiza a los padres de familia, estudiantes y personal docente, entonces se podrá mejorar los baños de la escuela.

1.9. Selección de problemas y su respectiva hipótesis acción

PROBLEMAS	HIPÓTESIS ACCIÓN
¿Por qué no hay fuentes de trabajo para los miembros de la comunidad?	Si se platica con las autoridades municipales y se les hace conciencia de las necesidades económicas de los ciudadanos, entonces se crearan fuentes de trabajo.
¿Cómo mejorar la alimentación escolar para que llene las exigencias necesarias de salud de los niños y niñas?	Si se elabora un manual de alimentación nutricional entonces los niños y niñas de la institución tendrán una alimentación escolar adecuada.
¿Qué hacer para dividir los salones de clases de manera que sean adecuados para el	Si se realizan actividades para obtención de fondos económicos a nivel de municipio, entonces se podrán dividir los salones de clase.

aprendizaje de los estudiantes?	
¿Cómo mejorar la alimentación escolar para que llene las exigencias necesarias de salud de los niños y niñas?	Si se elabora un manual de alimentación nutricional entonces los niños y niñas de la institución tendrán una alimentación escolar adecuada.

1.10. **Priorización de problema y su respectiva hipótesis acción**

Problema	Hipótesis-acción
¿Cómo mejorar la alimentación escolar para que llene las exigencias necesarias de salud de los niños y niñas?	Si se elabora un manual de alimentación nutricional entonces los niños y niñas de la institución tendrán una alimentación escolar adecuada.

Elaboración de un MANUAL DE ALIMENTACIÓN NUTRICIONAL, el cual fue priorizado por medio de una lluvia de ideas entre personal de la institución, padres y madres de familia y epesista.

Capítulo II

Fundamentación Teórica

2.1. Alimentación y Nutrición

2.1.1. Alimentación

Es la ingestión de alimento por parte de los organismos para proveerse de sus necesidades alimenticias, fundamentalmente para conseguir energía y desarrollarse. No se debe confundir alimentación con nutrición, ya que esta última se da a nivel celular y la primera es la acción de ingerir un alimento. La nutrición puede ser autótrofa o heterótrofa. (Wikipedia, La enciclopedia libre, 2017)

➤ **Soberanía alimentaria**

Es la facultad de cada pueblo para definir sus propias políticas agrarias y alimentarias de acuerdo a objetivos de desarrollo sostenible y seguridad alimentaria. Ello implica la protección del mercado doméstico contra los productos excedentarios que se venden más baratos en el mercado internacional, y contra la práctica de la venta por debajo de los costos de producción.

Es un concepto que fue introducido con mayor relevancia en 1996 por Vía Campesina en Roma, con motivo de la Cumbre Mundial de la Alimentación de la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Este nuevo concepto, constituye una ruptura con relación a la organización actual de los mercados agrícolas y financieros puesta en práctica por la OMC. En contraste a la seguridad alimentaria definida por la FAO, que se centra en la disponibilidad de alimentos, la soberanía alimentaria incide también en la importancia del modo de producción de los alimentos y su origen. Resalta la relación que tiene la importación de alimentos baratos en el debilitamiento de producción y población agraria locales (IBID).

➤ Seguridad alimentaria

Según el Decreto 32-2005 de Guatemala que se refiere a la creación del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria Nutricional, la seguridad alimentaria nutricional se define como el derecho a tener acceso físico, económico y social, oportuno y permanente, a una alimentación adecuada en cantidad y calidad, con pertinencia cultural, preferiblemente de origen nacional, así como a su adecuado aprovechamiento biológico, para mantener una vida saludable y activa, sin discriminación de raza, etnia, color, género, idioma, edad, religión, opinión política o de otra índole, origen nacional o social, posición económica, nacimiento o cualquier otra condición social.

Según el Instituto Nutricional de Centro América y Panamá (INCAP) y basado en las Cumbres Presidenciales de Centro América (SICA, 2002), la Seguridad Alimentaria y Nutricional "es un estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general que coadyuve al logro de su desarrollo". Los pilares de la seguridad alimentaria nutricional son:

- Disponibilidad de alimentos, es decir el suministro adecuado de alimentos a escala nacional, regional o local. Las fuentes de suministro pueden ser la producción familiar o comercial, las reservas de alimentos, las importaciones, y la asistencia alimentaria.
- El acceso a los alimentos, que puede ser acceso económico, físico o cultural, existiendo diferentes posibilidades para favorecer el acceso a los alimentos, siendo estos; el empleo, el intercambio de servicios, el trueque, crédito, remesas, vínculos de apoyo familiar, o comunitario existentes.

- El consumo de alimentos, principalmente influido por las creencias, percepciones, conocimientos y prácticas relacionados con la alimentación y nutrición, donde la educación y cultura juegan un papel importante.
- Utilización o aprovechamiento biológico de los alimentos a nivel individual o a nivel de población.

Entre los factores de riesgo asociados a una inadecuada utilización biológica están: la morbilidad, especialmente enfermedades infecciosas (gastrointestinales y respiratorias); falta de acceso a servicios de salud; falta de acceso a servicios básicos de agua potable y saneamiento básico; falta de prácticas y conocimientos adecuados sobre cuidado materno-infantil; prácticas inadecuadas de preparación, conservación, higiene y manipulación de los alimentos. (Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá, 2017).

Seguridad alimentaria hace referencia a la disponibilidad de alimentos, el acceso de las personas a ellos y el aprovechamiento biológico de los mismos. Se considera que un hogar está en una situación de seguridad alimentaria cuando sus miembros disponen de manera sostenida a alimentos suficientes en cantidad y calidad según las necesidades biológicas. Dos definiciones de seguridad alimentaria utilizadas de modo habitual son las ofrecidas por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, conocida por sus siglas en inglés -FAO-, y la que facilita el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés): la seguridad alimentaria existe cuando todas las personas tienen acceso en todo momento (ya sea físico, social, y económico) a alimentos suficientes, seguros y nutritivos para cubrir sus necesidades nutricionales y las preferencias culturales para una vida sana y activa.

Las fases de la seguridad alimentaria van desde la situación de seguridad alimentaria hasta la de hambruna a gran escala. "El hambre y la hambruna están ambas enraizadas en la inseguridad alimentaria.

La inseguridad alimentaria puede categorizarse como crónica o transitoria. La inseguridad alimentaria crónica conlleva un elevado grado de vulnerabilidad al hambre y a la hambruna, por lo que para asegurar la seguridad alimentaria es necesario eliminar esa vulnerabilidad. El hambre crónica no es hambruna. Es similar a la malnutrición y está relacionada con la pobreza que existe principalmente en los países pobres. (Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá, 2017)

Historia

De acuerdo a la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), el concepto de seguridad alimentaria aparece en los años 1970. Ha evolucionado desde consideraciones de tipo cuantitativo y económico hacia una definición que tiene en cuenta la dimensión humana del fenómeno.

Una definición ofrecida en 1975 identificaba la seguridad alimentaria con la "capacidad en todo momento de aprovisionar a todo el mundo con productos básicos, de modo que se puede sostener un crecimiento del consumo alimentario, soportando las fluctuaciones y los precios" En 1990, la definición incluía la capacidad de asegurar que el sistema alimentario provea a toda la población del aprovisionamiento alimentario y nutricionalmente adecuado a largo plazo. (wikipedia, 2017)

Esta evolución de la concepción ha influenciado las diferentes estrategias llevadas a cabo por la FAO y otros actores humanitarios de cara a asegurar la seguridad alimentaria de todos, y especialmente de los países del Sur.

Diferencias con el término soberanía alimentaria

Mientras que la seguridad alimentaria se refiere a garantizar el aprovisionamiento de alimentos, la soberanía alimentaria se entiende como la facultad de cada pueblo para definir sus propias políticas agrarias y alimentarias de acuerdo a objetivos de desarrollo sostenible y seguridad alimentaria. (IBID).

➤ Alimentación y salud

Los avances científicos nos introducen a fondo en el mundo de la alimentación y en la relación que los hábitos alimentarios mantienen con la salud. Cada estudio, cada investigación, nos reafirma en que la idea de que la dieta más adecuada es aquella que tiene en cuenta todas las condiciones que nos caracterizan como personas educadas en una cultura determinada, con hábitos alimenticios concretos, gustos, estado de salud, costumbres e ideales, actividad física y estilos de vida diferentes.

Por tanto, no existe una dieta ideal que sirva para todo el mundo, pero sí un criterio universal en cuanto al tipo de alimentos que deben consumirse dentro de la dieta cotidiana, lo que por un lado garantiza que se cubren las necesidades energéticas y nutritivas de la totalidad de las personas que componen una población sana, y por otro, colabora en la prevención de ciertas alteraciones y enfermedades relacionadas con desequilibrios alimentarios.

Una alimentación correcta, variada y completa, una dieta equilibrada cuyo modelo más reconocido es la dieta mediterránea, permite por un lado que nuestro cuerpo funcione con normalidad (que cubra nuestras necesidades biológicas básicas -necesitamos comer para poder vivir) y por otro, previene o al menos reduce el riesgo de padecer ciertas alteraciones o enfermedades a corto y largo plazo. Basta con recordar el impacto que tienen en nuestra sociedad las llamadas "enfermedades de la civilización": hipertensión, obesidad, diabetes, enfermedades cardiovasculares, trastornos de la conducta alimentaria e incluso ciertos tipos de cáncer se relacionan con una alimentación

desequilibrada. No es, normalmente, una relación directa de causa-efecto, pero sí supone uno de los factores que contribuye a aumentar el riesgo de aparición y desarrollo de dichas enfermedades.

Las líneas actuales de investigación se centran ya no sólo en el consumo de energía y nutrientes (proteínas, grasas e hidratos de carbono, vitaminas, minerales y agua), sino también en otros componentes no nutritivos de los alimentos que (se ha comprobado en la experimentación y en estudios científicos de laboratorio) se comportan como elementos protectores frente a estas y otras enfermedades; hablamos concretamente de la fibra y de los antioxidantes naturales, presentes fundamentalmente en los vegetales (Alimentación Sana.org, Somos lo que comemos, 2017)

➤ Dieta equilibrada

Alimentación equilibrada es aquella que incluye una diversidad suficiente de alimentos en las cantidades adecuadas, en función de las características de cada persona (edad y situación fisiológica -infancia, estirón puberal, embarazo y lactancia-, sexo, composición corporal y complexión) y de su estilo de vida (activo, sedentario...), y que garantiza que se cubren los requerimientos de energía y nutrientes que nuestro organismo necesita para mantener un buen estado nutritivo, de salud y bienestar.

➤ Nutrientes

Son las sustancias aprovechables por nuestro organismo que hacen posible la vida y que se encuentran en los alimentos repartidas de forma desigual: hidratos de carbono, grasas, proteínas, vitaminas y minerales. El agua y la fibra no nutren, pero desempeñan un papel muy importante para el buen funcionamiento de nuestro organismo. Los nutrientes cumplen las siguientes funciones:

- Conseguir la ENERGÍA necesaria para realizar las funciones vitales (bombeo del corazón, respiración, mantenimiento de la temperatura corporal) y el desarrollo de la actividad en general.
- Hidratos de carbono: simples (azúcares) y complejos (almidón)
- Grasas y lípidos
- Proteínas: completas (origen animal) e incompletas (origen vegetal)
- Vitaminas (hidrosolubles -grupo B y C- y liposolubles -A, D, E, K) y minerales

Alimentos que no deben faltar nunca en nuestra mesa

Las sustancias nutritivas no están distribuidas de manera homogénea en los alimentos. En cada uno de ellos, por tanto, predomina uno u otro nutriente. Esto ha llevado a clasificarlos en diferentes grupos, de acuerdo a su afinidad nutritiva o a la principal función que desempeñan dentro de nuestro organismo los nutrientes predominantes en cada alimento.

Los alimentos que pertenecen al mismo grupo pueden ser intercambiables, siempre en las cantidades adecuadas, ya que comparten similares propiedades nutritivas. Esto nos permite variar mucho la dieta sin que se modifique significativamente la composición nutritiva de la alimentación cotidiana. No debemos olvidar que dentro de algunos grupos se registran diferencias en función del contenido graso y de azúcares (lácteos completos o desnatados, carnes grasas o magras, yogures sin azúcar o azucarados), lo que se traduce en mayor o menor número de calorías. (IBID).

➤ Alimentación del niño escolar

La FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) reconoce que los escolares son una prioridad para las intervenciones de nutrición y considera la escuela como un lugar ideal para la enseñanza de conocimientos básicos en alimentación, nutrición y salud. En muchas comunidades, las escuelas pueden ser el único lugar donde los niños adquieran estas habilidades importantes para la vida.

Las escuelas educan a los niños en la edad en que se están formando los hábitos alimentarios y de salud, y también llegan a las familias, la comunidad escolar y pueden ser un canal para la participación de la comunidad en general.

Promover la nutrición a través de las escuelas puede crear beneficios que se extienden más allá de las aulas y el patio de juegos, para mejorar la salud y el bienestar nutricional de hogares y comunidades.

Educación alimentaria y nutricional

La FAO promueve un enfoque de "escuela completa" para la educación nutricional, donde el aprendizaje en el aula está vinculado a actividades prácticas, reforzado por un entorno escolar favorable a la nutrición y la salud y con la participación de todo el personal de la escuela, las familias y la comunidad.

Las actividades educativas que se complementan entre sí incluyendo lecciones en el aula, actividades prácticas para que los estudiantes experimenten y practiquen y participen activamente en el aprendizaje sobre alimentación, dieta y salud, son parte integral de la educación nutricional eficaz en las escuelas.

Este enfoque integral ayuda a crear actitudes y habilidades positivas y ayuda a preparar el camino para mantener hábitos saludables más allá de la escuela y en la edad adulta.

➤ Huertos escolares

La FAO alienta y apoya a las escuelas para crear huertos como plataformas de aprendizaje para promover una mejor nutrición

y una dieta adecuada, desarrollar conocimientos para la vida y aumentar la conciencia ambiental.

Los huertos de “aprendizaje” que producen diversos alimentos nutritivos e incluyen objetivos educativos pueden ayudar a los estudiantes, personal escolar y las familias a enlazar el cultivo de alimentos y una dieta adecuada. Las actividades de horticultura, combinadas con el consumo de los alimentos producidos y el aprendizaje acerca de las prácticas de alimentación saludables, pueden ayudar a promover una mejor nutrición.

Con un enfoque tanto en las actividades prácticas como en el aprendizaje en el aula, los huertos escolares pueden contribuir a la nutrición y la seguridad alimentaria. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2017)

Alimentación escolar

Proporcionar almuerzos y meriendas saludables en las escuelas se mejora la salud y el bienestar nutricional de los niños, lo que les permite crecer bien y aprender bien.

En las comunidades con inseguridad alimentaria, los programas de alimentación escolar ayudan a combatir la desnutrición y a mantener a los niños en la escuela. También pueden mejorar los ingresos y la seguridad alimentaria cuando en la escuela se suministran alimentos producidos localmente. La FAO apoya a las escuelas para garantizar que todos los alimentos, almuerzos y meriendas disponibles son nutricionalmente adecuados y apropiados para el niño en edad escolar. También apoya la inclusión de educación y formación para todos aquellos involucrados en el suministro de alimentos escolares. Cuando se combina con la educación nutricional, la alimentación escolar puede mejorar directamente la salud y la

nutrición de los estudiantes, al tiempo que les ayuda a desarrollar buenos hábitos alimenticios. (IBID)

➤ Composición de los alimentos

Los datos de composición de alimentos constituyen la base de prácticamente todos los aspectos de la nutrición y deberían recibir más atención en agricultura para que nuestro suministro de alimentos fuese más nutritivo.

La FAO coordina la Red Internacional de Sistemas de Datos de Alimentos (INFOODS), una red mundial de expertos de composición de alimentos con el objetivo de mejorar la calidad, la disponibilidad, la fiabilidad y el uso de los datos de composición de alimentos. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura, 2017)

El contenido de nutrientes en los alimentos puede variar considerablemente debido a:

- Factores ambientales, genéticos y relativos a la elaboración, como el pienso, el suelo, el clima, los recursos genéticos (variedades, cultivares y razas), las condiciones de almacenamiento, la elaboración, el enriquecimiento y la cuota de mercado;
- los hábitos de consumo de cada país, que implican alimentos, recetas y alimentos de marca específicos (los alimentos comerciales de una marca dada pueden variar en su composición en función del país debido a las preferencias de los consumidores o a las normas relativas al enriquecimiento existentes en él);
- la biodiversidad de los alimentos, que influye mucho en la composición de los mismos (la concentración de ciertos nutrientes puede llegar a ser mil veces mayor en una variedad

de un mismo alimento que en otra). Esto significa que el contenido de nutrientes de los alimentos puede variar tanto entre alimentos como entre variedades del mismo alimento.

Por consiguiente, cada país necesita unos datos diferentes porque sus alimentos tienen composiciones distintas, a pesar de que haya quien piense que los alimentos de diferentes países tienen composiciones similares debido a la globalización. Los objetivos de INFOODS son:

- Determinar unos criterios internacionales para juzgar la calidad de los datos de composición de alimentos.
 - Identificar las fuentes existentes de datos útiles de composición de alimentos.
 - Promover la generación, la compilación y la difusión de nuevos datos relativos a la composición de los alimentos, las bebidas y sus ingredientes que cumplan los criterios determinados.
 - Facilitar el acceso, la consulta, el intercambio y la armonización general de los datos de composición de alimentos en el plano mundial. (IBID).
-
- Hidratos de carbono
- Los carbohidratos son la base de nuestra pirámide alimenticia, la "gasolina" que nuestro organismo necesita para ponerse en acción. Descubre qué cantidad diaria requerimos y de qué alimentos podemos obtenerlos. (Web Consultas (revista de salud y bienestar), 2017)

En general, podemos encontrar hidratos de carbono en diversos alimentos. A pesar de que no siempre han tenido buena fama, son necesarios para aportar la energía que necesita el organismo. De hecho, en una dieta equilibrada el consumo de hidratos de carbono

debe suponer la mitad de las calorías totales. Puedes obtenerlos de las siguientes fuentes de alimentos:

- Cereales: como el arroz, el trigo, el maíz, la avena y el mijo, entre otros, se encuentra un gran potencial de hidratos de carbono de absorción lenta, por lo que son ideales si vas a realizar ejercicio físico.
- Pan: además de hidratos, dota al individuo de gran cantidad de proteínas de origen vegetal y aporta muy poca grasa. Este alimento es uno de los primeros que suelen suprimirse en las dietas, sin embargo, la Organización Mundial de la Salud (OMS), recomienda que se consuman 250 gramos al día de pan.
- Pastas: macarrones, espaguetis, tallarines... Deben acompañarse con vegetales y proteínas magras, según los expertos, y al pertenecer al grupo de hidratos de carbono de absorción lenta, son los más utilizados por jugadores de fútbol y otros deportistas para alimentarse antes de la actividad física.
- Azúcar: como el de caña, remolacha, miel o melaza, es la segunda fuente más importante de carbohidratos, por lo que aporta una gran cantidad de energía gracias a su asimilación rápida.
- Frutas y verduras: la fruta es el carbohidrato más dulce, pues nos aporta fructosa, pero el que menos cantidad de hidratos de carbono posee. Sin embargo, junto a las verduras, ricas en almidón, aportan una gran cantidad de minerales y vitaminas indispensables para el organismo.
- Legumbres: como las judías o los garbanzos. Son una gran fuente de energía, pues tienen un alto contenido de hidratos de carbono, más de la mitad de su composición.

- Tubérculos y raíces: la más consumida de este grupo es la patata, ya que el 75% de su composición es almidón, un tipo de carbohidrato de absorción lenta. (Buenas Tareas, 2017)

➤ Grasas o lípidos

Los lípidos son un grupo muy diverso de compuestos orgánicos formados principalmente por carbono, hidrógeno y oxígeno, pudiendo contener en ocasiones azufre, nitrógeno o fósforo.

Hay tres tipos de lípidos en los distintos alimentos que ingerimos: grasas, fosfolípidos y colesterol.

Grasas

➤ Grasas saturadas:

Son consideradas como 'las grasas malas', ya que cuando se consumen en exceso pueden ocasionar problemas de colesterol y trastornos de circulación. Hay que tener en cuenta que el consumo elevado de este tipo de grasas, junto con el colesterol procedente de la comida, puede ocasionar serios problemas cardíacos, debido al endurecimiento de las arterias (aterosclerosis). La mayoría de las grasas saturadas provienen de alimentos de origen animal como las carnes rojas y la mantequilla. Los aceites de palma y de coco también son ricos en estas grasas.

➤ Grasas insaturadas: la mayoría de las grasas insaturadas son aceites, ya que a temperatura ambiente se encuentran en estado líquido. Son grasas beneficiosas para la salud porque regulan el nivel de colesterol y previenen las enfermedades cardiovasculares. Pueden ser:

➤ Grasas monoinsaturadas: presentes en el aceite de oliva, de colza, los frutos secos (pistachos, almendras, avellanas, nueces de macadamia o anacardos), cacahuetes, aguacates y sus aceites.

- Grasas poliinsaturadas: se encuentran en el aceite de girasol, aceite de pescado, aceite de soja, maíz, azafrán, y también en pescados azules como el salmón, el atún, las sardinas. A su vez, las grasas poliinsaturadas se subdividen en distintos tipos, destacando por sus propiedades dos clases:
- Las grasas omega 3 están presentes en multitud de pescados como pescados azules (el salmón, la caballa, el atún, la sardina, la trucha o las anchoas; y también en distintos frutos secos y aceites como las nueces, semillas de colza, semillas de soja y sus aceites. El omega 3 más conocido es el ácido linolénico.
- Las grasas omegas 6 las podemos encontrar en las semillas de girasol, el germen de trigo, el sésamo, las nueces, la soja, el maíz y sus aceites. El más conocido es el ácido linoleico. El ácido linoleico y el ácido linolénico no pueden ser sintetizados en el organismo y, por lo tanto, deben ser obtenidos a través de la dieta (ácidos grasos esenciales).
- Grasas trans: estas grasas se producen mediante un proceso químico que se denomina hidrogenación y que consiste en añadir hidrógeno a algunos aceites vegetales. Este procedimiento se emplea con el fin de potenciar el sabor y mejorar la textura de los productos alimenticios, prolongando su vida útil con un bajo coste. Sin embargo, la hidrogenación provoca que una parte de las grasas poliinsaturadas se transformen en grasas saturadas de las que, como hemos visto, no es conveniente abusar. Por ello, es aconsejable consultar las etiquetas para comprobar si contiene grasa trans, y limitar su consumo.

Fosfolípidos

El aporte de ácidos grasos es de menor importancia que en el caso de los triglicéridos. Estos intervienen en las funciones de

transporte de lípidos y también tienen un papel estructural constituyendo la membrana celular.

Colesterol

Desempeña diferentes funciones dentro del organismo, aunque no se le considera un nutriente esencial. Entre sus funciones destacan:

- Estructural: es básico en la formación de la membrana celular.
- Precursor en la síntesis de hormonas sexuales como la testosterona y cortisol.
- Precursor en la síntesis de sales biliares: éstas emulsionan los ácidos grasos para hacerlos más solubles en el agua, facilitando su absorción.

Los podemos encontrar en los siguientes alimentos: nata, yema de huevo, manteca, tocino, mantequilla, leche, aceite de coco, carne magra, frutos secos, aguacate, aceites de oliva, de semillas, etcétera. Pescado azul, como el salmón, la trucha, las sardinas, el atún.

Los lípidos son un grupo muy diverso de compuestos orgánicos formados principalmente por carbono, hidrógeno y oxígeno, pudiendo contener en ocasiones azufre, nitrógeno o fósforo. (Web Consultas (Revista de Salud y Bienestar), 2017)

➤ Proteínas

Las proteínas (del francés: protéine. y este del griego 'πρωτεῖος, proteios, 'prominente', 'de primera calidad') o prótidos son biomoléculas formadas por cadenas lineales de aminoácidos.

Por sus propiedades físicoquímicas, las proteínas se pueden clasificar en proteínas simples (holoproteidos), formadas solo por aminoácidos o

sus derivados; proteínas conjugadas (heteroproteidos), formadas por aminoácidos acompañados de sustancias diversas, y proteínas derivadas, sustancias formadas por desnaturalización y desdoblamiento de las anteriores. Las proteínas son necesarias para la vida, sobre todo por su función plástica (constituyen el 80 % del protoplasma deshidratado de toda célula), pero también por sus funciones biorreguladoras (forman parte de las enzimas) y de defensa (los anticuerpos son proteínas). Las proteínas están formadas por aminoácidos. Las proteínas de todos los seres vivos están determinadas mayoritariamente por su genética (con excepción de algunos péptidos antimicrobianos de síntesis no ribosomal), es decir, la información genética determina en gran medida qué proteínas tiene una célula, un tejido y un organismo. Se sintetizan dependiendo de cómo se encuentren regulados los genes que las codifican. Por lo tanto, son susceptibles a señales o factores externos. El conjunto de las proteínas expresadas en una circunstancia determinada es denominado proteoma.

Bastan algunos ejemplos para dar idea de la variedad y trascendencia de las funciones que desempeñan. Todas las proteínas realizan elementales funciones para la vida celular, pero además cada una de éstas cuenta con una función más específica de cara a nuestro organismo.

Debido a sus funciones, se pueden clasificar en:

1. Catálisis: Está formado por enzimas proteicas que se encargan de realizar reacciones químicas de una manera más rápida y eficiente. Procesos que resultan de suma importancia para el organismo. Por ejemplo la pepsina, ésta enzima se encuentra en el sistema digestivo y se encarga de degradar los alimentos.
2. Reguladoras: Las hormonas son un tipo de proteínas las cuales ayudan a que exista un equilibrio entre las funciones

- que realiza el cuerpo. Tal es el caso de la insulina que se encarga de regular la glucosa que se encuentra en la sangre.
3. Estructural: Este tipo de proteínas tienen la función de dar resistencia y elasticidad que permite formar tejidos así como la de dar soporte a otras estructuras. Este es el caso de la tubulina que se encuentra en el citoesqueleto.
 4. Defensiva: son las encargadas de defender el organismo.
 5. Glicoproteínas que se encargan de producir inmunoglobulinas que defienden al organismo contra cuerpos extraños, o la queratina que protege la piel, así como el fibrinógeno y protrombina que forman coágulos.
 6. Transporte: La función de estas proteínas es llevar sustancias a través del organismo a donde sean requeridas. Proteínas como la hemoglobina que lleva el oxígeno por medio de la sangre.
 7. Receptoras: Este tipo de proteínas se encuentran en la membrana celular y llevan a cabo la función de recibir señales para que la célula pueda realizar su función, como acetilcolina que recibe señales para producir la contracción. (Wikipedia, La enciclopedia Libre, 2017)

Propiedades de las proteínas

Cinco son las propiedades principales que permiten la existencia y aseguran la función de las proteínas:

Amortiguador de pH (conocido como efecto tampón): Actúan como amortiguadores de pH debido a su carácter anfótero, es decir, pueden comportarse como ácidos (donando electrones) o como bases (aceptando electrones).

Capacidad electrolítica: Se determina a través de la electroforesis, técnica analítica en la cual si las proteínas se

trasladan al polo positivo es porque su molécula tiene carga negativa y viceversa.

Especificidad: Cada proteína tiene una función específica que está determinada por su estructura primaria.

Estabilidad: La proteína debe ser estable en el medio donde desempeñe su función. (Wikipedia, La enciclopedia Libre, 2017)

➤ Agua y electrolitos.

El agua es uno de los principales nutrientes del organismo. Los seres humanos pueden vivir varios días, incluso meses, sin comer, pero tan solo de 5 a 10 días, sin agua, una pérdida del 20% es incompatible con la vida. Ocupa el segundo lugar, después del oxígeno, en cuanto a importancia para el mantenimiento de la vida. Comprende del 50% al 80% del peso total del organismo, dependiendo del contenido total de grasa. El 90% de la sangre es agua y el 97%, de la orina. (Alimentación y nutrición, 2017)

El agua no es solamente una masa, sino también un solvente, que se encuentra localizado en el interior del organismo. Es una molécula angular con dos planos verticales de simetría, es, además, aceptor y donante de protones. Realiza una variada serie de funciones y todas las reacciones químicas se llevan a cabo en presencia de agua. Actúa como solvente para los productos de la digestión y como regulador de la temperatura corporal. Sirve para eliminar por la orina los elementos de deshecho orgánicos. Tal solubilidad es importante en los procesos biológicos, en las estructuras celulares y en los sistemas, sanguíneo y excretorio, orina, bilis. Son igualmente importantes las fases lipídicas que permiten el establecimiento de distintas localizaciones para las funciones. Los tipos de agua son:

- Agua endógena. También denominada metabólica, es la obtenida de los alimentos en los procesos metabólicos.

- Agua exógena. Es la procedente de las fuentes dietéticas como líquido o como componente de los alimentos. En un adulto significa unos 2000 ml por día.
- Agua libre. La parte del agua del organismo o de los alimentos que no está fuertemente unida con los coloides.
- Agua metabólica. También denominada de “combustión”. Se origina en la combustión de los nutrientes. La oxidación de 1 g de carbohidratos, proteínas y grasas proporciona, aproximadamente, 0.60 g, 0.41 g y 1.07 g de agua, respectivamente. En un adulto significa unos 300 ml por día.
- Agua, balance
Es el equilibrio entre ingestión y excreción de agua. La ingestión está controlada por el centro de la sed localizado en el hipotálamo, la excreción por la hormona vasopresina (hormona antidiurética o ADH), secretada por la hipófisis. El agua se elimina por el riñón (orina), la piel (sudor y respiración insensible), el pulmón (aire expirado) y el tracto gastrointestinal (saliva y heces). El agua insensible, perdida por el pulmón y por la piel, significa el 50% del movimiento del agua, aún sin visible sudoración. Agua, compartimentos corporales.
- Agua, fuentes: la fuente principal es la del agua como tal. La segunda es la que se encuentra en forma de zumos de frutas, leche, infusiones, caldos y bebidas alcohólicas.
- Agua, requerimientos
En el adulto, en términos generales, se considera que es suficiente la cifra de 1 ml/kcal ingerida. Las necesidades de agua aumentan en climas cálidos, con excesivo ejercicio físico, con quemaduras, fiebre y otras situaciones patológicas. (Slideshare, 2017)

Electrolitos

Son compuestos químicos que disociados en agua se separan en partículas hidratadas que portan cargas eléctricas, denominadas iones.

- Iones positivos (cationes): sodio, potasio, calcio, magnesio
- Iones negativos (aniones): cloro, bicarbonato, fosfato, sulfato, lactato, piruvato, acetoacetato Anfólitos (portan muchas cargas) proteínas, polielectrolitos. (IBID).

➤ Vitaminas y minerales

Las vitaminas y minerales forman parte de los nutrientes esenciales y se denominan micronutrientes porque los necesitamos en pequeñas cantidades (miligramos o microgramos), pero son indispensables para el buen funcionamiento del cuerpo (ayudan a la reparación de tejidos, al crecimiento y a la defensa de las enfermedades). En la edad pediátrica aún cobran mayor importancia ya que es una etapa de marcado crecimiento donde los tejidos del cuerpo están en pleno desarrollo y además existe un fuerte desarrollo intelectual. Con una alimentación variada y equilibrada es excepcional que existan déficits vitamínicos, pero existen circunstancias que pueden necesitar un aporte extra de vitaminas y minerales como en dietas vegetarianas, fases de elevado crecimiento en niños, enfermedades crónicas, embarazo y lactancia.

LAS VITAMINAS, Son nutrientes que el cuerpo necesita en pequeñas cantidades para su correcto funcionamiento, la mayoría no las produce el cuerpo y debemos tomarlas de fuera.

Hay dos tipos de vitaminas, según se disuelvan en agua (hidrosolubles) o en grasa (liposolubles).

- Las vitaminas liposolubles son: A, D, E, K

- Las vitaminas hidrosolubles son: C, complejo B (tiamina, riboflavina, niacina, ácido fólico y vitamina B12)

Vitamina A: Función: mantiene sanas la piel y mucosas del aparato digestivo y respiratorio. Es necesaria para la visión nocturna y fortalece las defensas para luchar contra las enfermedades. Fuente natural: se encuentra en verduras (espinacas y zanahorias) frutas, huevos, mantequilla, hígado, calostro y leche materna.

Vitamina E: Función: es antioxidante y ayuda a la formación de glóbulos rojos. Fuente natural: en frutos secos (nueces), legumbres, verduras de hoja verde, cereales, yemas de huevo y aceites vegetales.

Vitamina D: Función: se produce de manera natural a través de la exposición solar y ayuda al aprovechamiento del calcio en el hueso. Fuente natural: se encuentra en aceite de hígado de pescado y en la grasa de la leche.

Vitamina K: Función: interviene en la coagulación. Fuente natural: en leche de vaca, hígado, soja y alfalfa; también en el brócoli, espinacas, tomate y coliflor.

Vitamina C: Función: mantiene en buen estado los vasos sanguíneos y evita las hemorragias. Mejora la absorción del hierro y tiene poder antioxidante que previene de las enfermedades cardiovasculares y del cáncer. Fuente natural: zumo de naranja, zumo de tomate, fruta fresca, cítricos y verdura. La vitamina C se pierde con el calor por lo que conviene consumir pronto los zumos recién hechos o los alimentos crudos y si algunos necesitan cocción que sea poco tiempo.

MINERALES.

Son elementos químicos inorgánicos. También conocidos como oligoelementos; y, aunque se necesitan en poca cantidad, son indispensables para el mantenimiento de la vida, el crecimiento y la reproducción. (Salud 180, 2017)

Minerales principales

➤ Zinc

Función: participa en el buen funcionamiento de los vasos sanguíneos y de la piel, uñas y cabello.

Fuente natural: carne, huevos, mariscos y cereales. En nueces, almendras, pepitas de calabaza y palomitas de maíz.

➤ Cobre

Función: ayuda a la mineralización ósea, es antioxidante y antiinflamatorio.

Fuente natural: hígado, marisco, vegetales, nueces y semillas.

➤ Yodo

Función: es necesario para el funcionamiento del tiroides.

Fuente natural: crustáceos, pescados, salmón, sardina, gambas, almejas y caballa. Piña.

➤ Selenio: función: antioxidante y para el buen funcionamiento del tiroides. Fuente natural: cereales, carne, moluscos, pescados, huevo y leche.

➤ Cromo: Función: interviene en el metabolismo de los azúcares. Fuente natural: carne, cereales, legumbres queso, germen de trigo, nueces y levadura de cerveza.

➤ Hierro: Función: transporte de oxígeno a las células. Fuente: el hierro de los alimentos se utiliza de manera irregular pero la ingesta de proteínas animales (pavo, pollo, pescado, leguminosas, almejas, mejillones, carnes rojas) y vitamina C, ayudan a aumentar la absorción.

➤ Flúor

Función: interviene en el desarrollo y mantenimiento de los dientes y huesos.

Fuente natural: agua de mar, agua potable. Vegetales, carne, pescados enlatados y ahumados, mariscos y té. Dentífricos.

➤ Calcio

Función: interviene en la conducción nerviosa, contracción muscular y en el mantenimiento de huesos y dientes.

Fuente natural: productos lácteos (mayor disponibilidad en la leche materna que en las fórmulas infantiles) frutos secos, legumbres, carnes.

➤ Fósforo

Función: formación y mantenimiento del hueso.

Fuente natural: carne, pescado y cereales.

➤ Magnesio

Función: formación de esqueleto y de tejidos blandos. Previene la caries dental.

Fuente natural: semillas, vegetales, hortalizas y en menor medida, leche, nueces, chocolate, plátano, carne y pescado.

(Familia y Salud, 2017)

➤ Clasificación de los alimentos

Los alimentos se clasifican en 7 grupos, que si se consumen de manera responsable, aportan los nutrientes para una alimentación sana y equilibrada.

Esta clasificación está realizada según la composición en nutrientes de cada alimento. Así, por ejemplo, existen alimentos con una función energética, que son aquellos que se consideran como fuente de calorías y que contienen carbohidratos o lípidos.

Mientras tanto, los proteicos tienen la tarea de ayudar en la construcción de estructuras, se les conoce como alimentos plásticos. A su vez, los alimentos reguladores son aquellos que

controlan sistemas del metabolismo, estos son ricos en vitaminas o minerales.

Entre los energéticos se encuentran las grasas, los frutos secos, los cereales, y la yema de huevo. Entre los plásticos, están las legumbres, la clara del huevo, la carne, la leche y el pescado. A los reguladores pertenecen las frutas, las verduras y el huevo.

De esta manera, los alimentos se dividen en siete grupos de acuerdo a la función que cumple el nutriente predominante que en él existe. Es posible presentar estos grupos a través de colores y de diagramas con el fin de lograr una mejor comprensión; así se logra diferenciar la función más importante. También son habituales los gráficos con forma de pirámide.

El color amarillo está destinado para representar los alimentos energéticos, el color rojo es usado para los alimentos plásticos, el color verde diferencia a los alimentos reguladores y por su parte, el color anaranjado es de los alimentos mixtos. (slideshare, 2017)

a) Leche y sus derivados

El primer grupo de alimentos comprende la leche y los productos que de esta se puedan derivar como el queso y el yogur, es decir, los lácteos. Se trata de alimentos que forman parte de la categoría de los plásticos, ya que se encargarán de formar tejidos. Por esta razón, en ellos encontramos una cantidad importante de proteínas. En el caso de la leche, encontramos que esta contiene importantes características en lo que se refiere a nutrientes que en ella están presentes. Además, cuando hablamos de ella, nos referimos al principal alimento que reciben los mamíferos al nacer y durante la primera etapa de su vida.

Se trata, sin duda, de un alimento trascendental cuya composición, en su mayoría, es agua. Es un alimento rico en vitamina A y en minerales como el calcio. Sus principales

nutrientes son los hidratos de carbono, las grasas y las proteínas.

Por su parte, el yogur y el queso son derivados de la leche y también pertenecen al primer grupo de alimento. La consecución del yogur es posible cuando sumamos fermentos que degradarán la lactosa. El queso, por su parte, se obtendrá mediante la coagulación de la leche y la separación del suero.

b) Las carnes, los pescados y el huevo

En el segundo grupo de la clasificación de los alimentos se encuentran en primera medida las carnes, las cuales se clasifican dentro de los alimentos plásticos. Las carnes son ricas en proteínas, vitaminas y además minerales. De acuerdo con el tipo de carne que se consuma, va a depender la cantidad de grasa contenida. Su proporción va a depender del tipo de preparación que se realice. Se considera que la carne de las aves, la de ganado vacuno y la de ganado porcino cuentan con igual cantidad de proteínas, pero se diferencian por la proporción de la grasa siendo las que contienen más grasa las de cerdo, el pato y el cordero y las que tienen menor cantidad de grasa las de pollo sin piel, las de ganado vacuno y las de conejo.

c) Patatas, legumbres y frutos secos

Los alimentos de este grupo cumplen la función plástica y energética. Cumplen la función energética, ya que brindan energía gracias a los hidratos de carbono. Por su parte, las legumbres se encargan de aportar proteínas vegetales. Mientras tanto, los frutos secos brindan ácidos grasos.

d) Verduras y hortalizas

Estos alimentos cumplen la función reguladora. Se trata de plantas que pueden ser consumidas de manera cruda o tras una debida preparación. Su principal característica es que contienen fibra vegetal y que no aportan muchas calorías. Por el contrario, son ricas en vitaminas y minerales.

e) Las frutas

También cumplen la función reguladora que cumplen las verduras y hortalizas del grupo 4. Las frutas contienen fructosa, sacarosa y glucosa. Sin embargo, sus cantidades calóricas son bajas.

f) Pan, pasta, cereales, azúcar y dulces

Este tipo de alimentos cumplen la función energética. Se encargan de brindar calorías de sus carbohidratos. Los cereales con el arroz, el maíz, el trigo, el centeno, la avena, el sorgo. Son además fuente de minerales y, a través de una serie de transformaciones, es posible obtener harina.

g) Grasas, aceite y mantequilla

Este tipo de alimentos tienen función energética. Aquí encontramos esos alimentos que generan síntoma de saciedad tras ingerir comida y hacen lenta la digestión. Las grasas pueden ser de origen vegetal o animal. (Lifeder.com, 2017)

➤ Guías Alimentarias

El ícono de las Guías Alimentarias está representado por una olla de barro. Dentro de la misma se observan siete grupos de alimentos:

- Grupo 1. Cereales, granos y tubérculos: es el grupo de alimentos de los cuales se debe consumir en mayor proporción todos los días en todos los tiempos de comida, éstos se encuentran en la franja inferior de la olla, estos alimentos contienen en mayor cantidad carbohidratos y fibra.

- Grupos 2 y 3. Frutas, hierbas y verduras: de estos alimentos se deben comer todos los días, en cualquier tiempo de comida. Este grupo se observa en la franja superior al grupo 1 de la olla y tienen un alto contenido de fibra, vitaminas A y C, además de minerales como potasio y magnesio.
- Grupo 4. Leche y derivados: además de la leche e Incaparina, se incluyen en este grupo: huevos, yogurt y queso, de los cuales se recomienda consumir por lo menos 3 veces a la semana en cualquier tiempo de comida. Este grupo se presenta por encima del grupo de frutas. Son alimentos fuente de proteínas y calcio, principalmente.
- Grupo 5. Carnes: en este grupo se incluyen todo tipo de carnes: pescado, pollo, res, hígado, conejo u otro animal comestible. Se recomienda consumirlos en cualquier tiempo de comida, por lo menos dos veces por semana. Este grupo se observa por encima del grupo de las hierbas y verduras, son alimentos fuente principal de proteínas y hierro.
- Grupo 6 y 7. Azúcares y grasas: estos grupos se localizan en la parte superior de la olla; deben consumirse en pequeñas cantidades. Los azúcares son fuente de carbohidratos simples y los aceites, crema y semillas como: manías, pepitoria, etcétera son fuente de grasa. (Slideshare, 2017)

➤ Pirámide alimentaria

Siete pasos para una alimentación sana en Guatemala

La olla de Guatemala es una guía dietética con dos objetivos dispares, ayudar a prevenir enfermedades crónicas y evitar las carencias nutritivas. La olla de Guatemala, guía alimentaria del país, se publicó en el año 1998 gracias al esfuerzo realizado por la Comisión Nacional de Guías Alimentarias (CONGA), con el apoyo técnico del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), instituto que lidera la publicación de interpretaciones

gráficas de los tipos de alimentos y de su frecuencia de consumo como herramientas de educación alimentaria para la población general de Centroamérica.

Para adaptarse a las necesidades específicas de cada país, expertos profesionales y técnicos recurrieron a herramientas innovadoras y muy creativas, representando los grupos de alimentos en diversos formatos y dependiendo del país, desde la olla de la alimentación de Guatemala al plato del buen comer de México o el círculo de alimentos de Costa Rica. El objetivo de todas ellas es guiar a la población de distintas nacionalidades para decidir intuitivamente qué tipos de alimentos debe llevar a la mesa familiar para completar las recomendaciones nutricionales. Una guía adaptada al país. La mayoría de la población guatemalteca sufre trastornos nutricionales debido a la falta de una alimentación adecuada, tanto en calidad como en cantidad. Estos problemas se relacionan con una alimentación monótona, escasa, y baja en el consumo de alimentos ricos en vitamina A y hierro. Esto implica que exista una alta prevalencia de desnutrición, anemia, enfermedades infecto-contagiosas y, en menor grado, problemas de la vista. La olla de la alimentación guatemalteca se adapta a las necesidades especiales del país, como la falta de una alimentación adecuada, tanto en cantidad como en calidad. Por otro lado, existe otro grupo de población que, por exceso de alimentación, son obesos y, como consecuencia, padecen de enfermedades crónicas como diabetes, hipertensión y enfermedades del corazón (slideshare, 2017)

2.1.2. Higiene y Almacenamiento de los Alimentos

➤ Higiene

Su palabra proviene del termino griego “Higieya”, la cual representa la diosa de la salud en la antigua Grecia. La higiene es toda serie de hábitos relacionados con el cuidado personal que inciden positivamente

en la salud y que previene posibles enfermedades; asimismo, es la parte de la medicina o ciencia que trata de los medios de prolongar la vida, y conservar la salud de los hombres. Mantener la higiene es importante no sólo para prevenir infecciones o inflamaciones, e incluso enfermedades, sino también para que nos sintamos más seguros de nosotros. Debemos ser higiénicos con el baño o aseo personal, con los alimentos, con los animales que tenemos de mascotas, con la ropa y calzado, con el hogar, con el ambiente y con la comunidad. La falta de hábitos higiénicos apropiados por parte de las personas se convierte en un problema grave, no sólo por lo desagradable de una mala apariencia o de los malos olores, sino por el peligro de transmisión de virus y gérmenes a otras personas. La mala higiene incide de manera directa en la salud de los demás, con la aparición de enfermedades. Por ejemplo: las infecciones de la piel y uñas, la diarrea, la conjuntivitis, el cólera, la influenza o gripe común, entre otros. (Concepto de definición, 2017)

Lavar bien las manos con agua y jabón ayuda a eliminar los gérmenes, contaminantes y sustancias químicas. También puede prevenir la contaminación por ingestión y la contaminación cruzada de los objetos y las superficies que tocamos. En algunos trabajos, la ley exige que los empleados deben lavarse las manos periódicamente durante el día, antes y después de sus actividades

La higiene está relacionada con cada aspecto de la vida cotidiana, inclusive, dada esta premisa decidimos separarla en dos grandes segmentos, Higiene Privado e Higiene Público.

La Higiene Privado tiene que ver con el cuidado personal de una persona, el baño, la higiene bucal, su apariencia personal, cuidado de las manos, la limpieza de la ropa y hasta la forma de comportarse en un grupo social, porque la higiene privada sirve para mantener un aspecto agradable y limpio ante los demás.

La Higiene Publica más que el cuidado es una responsabilidad para todos, todos los ciudadanos de una población deben cumplir con las normativas y condiciones dictadas por un te gubernamental que indican el cuidado, protección, aseo y preservación de las áreas comunes de una localidad. Las normas de higiene de una comunidad comprenden la colocación de la basura en lugares determinados, la prohibición de tirar basura en lugares públicos, mantener parques y áreas verdes en un estado óptimo para el disfrute y la recreación de la familia y más.

La falta de higiene puede provocar enfermedades y reacciones desfavorables no solo para los humanos, sino también para los animales y plantas, el cuidado del medio ambiente va de la mano de la higiene. (IBID).

➤ Higiene personal

Los manipuladores de alimentos deben mantener un alto grado de limpieza personal y usar uniformes o ropas protectoras adecuadas, protección para el cabello y calzados. Las heridas y cortes deben cubrirse con vendas a prueba de agua.

Los cabellos deben estar limpios, cortados y protegidos por una cofia, birrete o red de cabello. Barba, bigote y patillas también deben ser protegidos, pero, de preferencia, los manipuladores de alimentos deben evitar su uso. Los manipuladores de alimentos deben bañarse diariamente, lavar sus cabellos y manos frecuentemente para disminuir la probabilidad de contaminación. Las uñas deben estar cortas y limpias para evitar la presencia de microorganismos patógenos. Quienes manipulan alimentos deben evitar el uso de pestañas postizas y maquillaje, debido a la alta probabilidad de contaminación. (Blog Alimentos , 2017)

➤ Higiene de los alimentos

La higiene de alimentos incluye cierto número de rutinas que deben realizarse al manipular los alimentos con el objetivo de prevenir daños potenciales a la salud. Los alimentos pueden transmitir enfermedades de persona a persona así como ser un medio de crecimiento de ciertas bacterias (tanto en el exterior como en el interior del alimento) que pueden causar intoxicaciones alimentarias. Los alimentos no vigilados pueden ser un transporte de propagación de enfermedades, hay que considerar que desde el mismo instante de su producción hasta el de su consumo los alimentos están constantemente expuestos a las posibles contaminaciones bien sean por agentes naturales o por efecto de la intervención humana. (IBID).

La preparación de los alimentos para su cocinado o conserva debe tener presente siempre que el ser humano es el principal origen de gérmenes. Es por esta razón que la higiene en estos casos es obligada para con el cocinero y se puede garantizar siempre que se cumplan ciertas normas y pasos. Algunos de los más importantes son:

- Instrumental limpio: los instrumentos como cuchillos, tablas de cortar, recipientes, etc. deben tener superficies limpias, sin gotas ni humedades, en cada paso o cambio de alimento deben enjuagarse con agua limpia. Los instrumentos en contacto con alimentos crudos deben limpiarse en cualquier instante.
- Cocer bien los alimentos: las carnes frescas pueden tener un cierto grado de contaminación y su cocción elimina ciertas colonias de bacterias. Las aguas de origen dudoso deben ser hervidas al menos veinte minutos. Las leches deben estar pasteurizadas. En la mayoría de los alimentos se elimina una gran población de agentes patógenos si se alcanzan los 70 °C en toda la masa del alimento. Un buen recalentamiento de los alimentos antes de consumirse hace que se conserven más tiempo comestibles con garantías de higiene: sobre todo las carnes y los caldos. (Wikipedia, La enciclopedia libre, 2017)

- No mezclar alimentos crudos con cocinados - Si los crudos están junto a los cocinados, estos últimos se contaminan en breve período, que por el proceso de cocción ya han disminuido la población de organismos patógenos. Mantener esta regla incluso en el frigorífico. Las carnes cocinadas no deben mezclarse con las crudas, las verduras preparadas con las crudas, etc. se debe extremar en este punto las precauciones.
- Conservar adecuadamente los alimentos - En los casos en los que un alimento deba ser conservado o consumido con posterioridad, debe ser introducido en el refrigerador recubierto de un protector para que no se mezcle con otros alimentos. En el caso de alimentos para bebés deben ser ingeridos de inmediato.

Se recomienda el uso de guantes de nitrilo o vinilo y evitar los de látex para no provocar posibles reacciones alérgicas con los intolerables al látex. (IBID).

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

1. Mantenga la limpieza y las buenas prácticas de higiene
Los microorganismos “malos” y “peligrosos” se encuentran en todo lugar: en el suelo, las superficies, en el agua, animales y personas.
2. Separar los alimentos crudos de los cocinados
Los alimentos crudos especialmente las carnes rojas, la carne de ave y el pescado y sus jugos, pueden contener microorganismos peligrosos que pueden transferirse a otros alimentos durante la preparación y conservación de los mismos.
3. Cocine completamente los alimentos con una cocción adecuada
se pueden matar casi todos los microorganismos peligrosos. Se ha demostrado en estudios que cocinar los comestibles hasta

que alcancen una temperatura de 70°C puede contribuir a garantizar su inocuidad para el consumo.

4. Mantenga los alimentos a temperaturas seguras. Los microorganismos se pueden multiplicar con mucha rapidez si los alimentos se conservan a temperatura ambiente. A temperaturas inferiores a los 5°C o superiores a los 60°C, el crecimiento microbiano se disminuye o se detiene.
5. Use agua y materias primas seguras. Las materias primas, entre ellas el agua y el hielo, pueden estar contaminadas con microorganismos y productos químicos peligrosos. (IBID).

➤ Selección de algunos Alimentos

El primero de los pasos recomendados por las autoridades encargadas de vigilar la higiene de los alimentos es que se haga una correcta selección de los alimentos ya en el momento de su adquisición. Los pescados se pueden detectar por diferentes indicativos:

➤ Los pescados frescos huelen a mar, no a pescado o a carne en descomposición. Las agallas deben ser rojas brillantes y no de color marrón. Los ojos deben estar prominentes y limpios, si están hundidos no deben emplearse.

➤ Verduras y Frutas.

Las verduras requieren de un lavado y enjuague con abundante agua limpia que permita limpiar las arenas y suciedades que quedan adheridas a su superficie, por regla general basta con quitar las primeras capas de piel o las cáscaras para que la verdura quede limpia.

➤ Lácteos y Huevos

Los lácteos suelen someterse en origen a una pasteurización que elimina gran parte de los microorganismos patógenos (como en el caso de la leche). Los huevos deben refrigerarse, colocarlos en los contenedores diseñados para ello en las heladeras es la mejor opción. Almacenamiento de los alimentos. (Wikipedia, La enciclopedia libre, 2017)

➤ Almacenamiento de alimentos

Para mantener seguros los alimentos es importante que sean almacenados adecuadamente. Las dos formas en que se almacenan los alimentos más comúnmente en entornos institucionales son:

➤ Refrigeración

Las bacterias pueden multiplicarse en los alimentos perecederos si se dejan a temperatura ambiente durante más de dos horas. En altas temperaturas de verano, las bacterias crecen aún con mayor rapidez – ¡después de 1 hora! Refrigerar a los alimentos de forma segura y oportunamente puede ayudar a prevenir enfermedades en el personal laboral y en los niños que viven en instituciones. Los refrigeradores deben mantenerse a una temperatura de entre 5° C (40° F) y 0° C (32° C). Los alimentos que deben mantenerse refrigerados incluyen:

- Carne cruda, aves, pescados y mariscos
- Huevos y ovoproductos
- Productos lácteos
- Frutas y verduras perecederas
- Frutas y verduras cortadas y peladas
- Restos de comida de las comidas preparadas previamente
- Leche de fórmula para lactantes mezclada
- Latas o frascos abiertos como vegetales en conserva o comida para bebés

➤ Almacenamiento en seco

Los alimentos no perecederos son los alimentos secos y enlatados que pueden almacenarse sin refrigeración y no se echan a perder. Sin embargo, estos alimentos se echan a perder si son expuestos a la humedad o al calor extremo. Los alimentos no perecederos se deben almacenar de una forma que estén protegidos de la infestación de plagas como insectos

o roedores. Además, los alimentos deben ser almacenados para evitar la contaminación por humedad o por sustancias químicas.

Consejos de almacenamiento en seco:

- Almacena los alimentos en un lugar fresco y seco, a no más de 27° C (80° F)
- Transfiere a los alimentos empaquetados a recipientes de almacenamiento herméticos de plástico, vidrio o metal
- Almacena a los alimentos lejos del suelo.
- Almacena a los alimentos por separado de los productos químicos (estantes separados, armarios, etc. (IBID)).

2.1.3. Nutrición

Es la ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo. Una buena nutrición (una dieta suficiente y equilibrada combinada con el ejercicio físico regular) es un elemento fundamental de la buena salud.

Una mala nutrición puede reducir la inmunidad, aumentar la vulnerabilidad a las enfermedades, alterar el desarrollo físico y mental, y reducir la productividad. (Organización Mundial de la Salud, 2017)

➤ Necesidades nutricionales

Los requerimientos nutricionales de cada individuo son diferentes y dependen de la edad, sexo, tipo de actividad, si está sano o sufre alguna enfermedad. Por lo tanto, no hay una dieta universal, sino que hay que adaptarla a las necesidades de cada caso.

Tras dar una pincelada a los aspectos fisiológicos y bioquímicos de la nutrición, me gustaría adentrarme en el objeto de la nutrición: los nutrientes. Según su cualidad química se distingue entre nutrientes orgánicos e inorgánicos.

Los nutrientes orgánicos son los macronutrientes: carbohidratos, lípidos y proteínas. Mientras que los nutrientes inorgánicos son los minerales, los cuales en función de las cantidades que el organismo

necesita se clasifican en macrominerales (calcio, fósforo, magnesio, azufre) y oligoelementos (hierro, zinc, cobre, yodo, flúor, cromo, cobalto, selenio, manganeso, molibdeno).

➤ Los tipos de nutrientes en los alimentos

Nuestro organismo tiene la gran capacidad de transformar unos nutrientes orgánicos en otros (acción realizada principalmente por el hígado), salvo un conjunto de estos llamados nutrientes esenciales, que son indispensables para la vida y que necesariamente han de ser tomados en la dieta (por ello hay que tener precaución ante las dietas restrictivas). Estos nutrientes esenciales son: ciertos aminoácidos (histidina, isoleucina, leucina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, triptófano y valina), vitaminas (A, C, D, E, K, B1, B2, B3, B6, B12, el ácido pantoténico, la biotina y el ácido fólico), algunos ácidos grasos (α -linolénico ($18:3\omega-3$) y el linoleico ($18:2\omega-6$)). Mientras que los nutrientes inorgánicos han de ser todos tomados en la dieta, pues nuestro organismo no puede transformar unos en otros.

Desde hace miles de años el hombre es consciente de la importancia de una adecuada alimentación para conseguir una correcta nutrición. Con el paso del tiempo, la alimentación ha pasado de ser una preocupación instintiva (preocupación de saciar el hambre y la apetencia) a ser una preocupación consciente, al comprender su importancia para la salud. Así, han ido surgiendo tantas y tantas escuelas y doctrinas sobre la nutrición, desde el antiguo Egipto y la antigua China hasta hoy. Algunas de ellas son intuitivas, otras filosóficas, otras religiosas, otras están basadas en la experiencia y otras se apoyan en bases científicas. Y si bien, todas comparten un mismo fin: mantener una buena salud; hay serias contradicciones entre todas ellas.

➤ **Nutrición saludable**

Un análisis comparativo de todas las teorías y escuelas nutricionales que han aparecido a lo largo de la historia y de las que todavía hoy están vigentes no es posible en este artículo. Pero sí cabe indicar las líneas básicas de una adecuada nutrición.

Factores a considerar en una nutrición sana

- Alimentos.
- Ambiente.
- Horario.
- Escucharnos.
- Evitar pausas extremas.
- Los alimentos que comemos conforman nuestra dieta. ¿Qué características debe cumplir una dieta saludable?

➤ **La dieta**

La dieta elegida debe proveer al organismo todos los nutrientes que necesite para su correcto funcionamiento.

La elección de los alimentos que ingerimos deberá hacerse de manera que aportemos la menor cantidad posible de toxinas. Es decir, conviene elegir los alimentos frescos y naturales, evitando al máximo los productos elaborados industrialmente, los enmohecidos, los refritos y los ahumados. Les recomiendo la vuelta a la cocina, y les animo a que preparen la comida a partir de productos naturales.

Conviene elegir los alimentos de temporada, por ser los más adecuados a las necesidades en cada estación.

Y siempre les recomiendo huir de las dietas extremas, pues en el equilibrio se encuentra la virtud. Tengan especial cuidado tanto con las dietas restrictivas como con los suplementos alimenticios o alimentos enriquecidos.

Y, no basta con la elección de la dieta adecuada. También, hay que prestar atención a la forma de preparar los alimentos. No es lo mismo tomar los alimentos crudos, hervidos, asados o fritos. Esto

aparentemente tan evidente, no siempre lo es y no siempre se tiene en cuenta. En general, a este respecto cabe seguir unas reglas básicas:

Los alimentos crudos y fríos se evitarán en las estaciones de otoño e invierno. Y no se abusará de ellos en verano.

Los alimentos fritos deben tomarse con mesura. Evite freír a demasiada temperatura para que no se queme el aceite. La reutilización del aceite debe hacerse previo filtrado. Nunca se reutilizará el aceite si éste se ha oscurecido.

Los alimentos preparados al brasa y horneados son aconsejables en invierno. Pues, calientan, templan y secan.

Factores relacionados con la nutrición que mejoran la salud

Conviene escuchar a nuestro cuerpo. Nuestro organismo nos avisa cuando tomamos una dieta desequilibrada, y pone en marcha mecanismos para recuperar su armonía. Así, ante un exceso de ingesta de minerales o vitaminas (debido generalmente a la ingesta de suplementos o de alimentos enriquecidos) nuestro cuerpo nos pedirá comer más proteína, grasa, hidratos de carbono y beber más agua.

Mientras que si se excede en proteínas, grasas y azúcar refinado nuestro cuerpo responde con apetencia por la sal y otros minerales como el calcio. Si no se lo aportamos lo extraerá de otro sitio, provocando desmineralización.

Los azúcares refinados requieren de un aporte mayor de grasas y proteínas. Y a la inversa, un exceso de proteína y grasa pide azúcares refinados y agua. Y no solo esto, también nuestro estado anímico y físico como nuestras actividades física y mental nos pueden estar demandando ciertos nutrientes, que se traducen en forma de apetencias. Apetencias que conviene reconocer y satisfacer, siempre prestando atención para que no se convierta en un exceso o adicción.

➤ Desnutrición

Se llama desnutrición a un estado patológico de distintos grados de seriedad y de distintas manifestaciones clínicas causado por la asimilación deficiente de alimentos por el organismo. La desnutrición puede ser causada por la mala ingestión o absorción de nutrientes, también por una dieta inapropiada como hipocalórica o hipoproteica. Tiene influencia en las condiciones sociales o psiquiátricas de los afectados. Ocurre frecuentemente entre individuos de bajos recursos y principalmente en niños de países subdesarrollados. (Wikipedia, 2017)

La diferencia entre esta y la malnutrición es que en la desnutrición existe una deficiencia en la ingesta de calorías y proteínas, mientras que en la malnutrición existe una deficiencia, exceso o desbalance en la ingesta de uno o varios nutrientes que el cuerpo necesita (ejemplo: vitaminas, hierro, yodo, calorías, entre otros) (IBID).

En los niños la desnutrición puede comenzar incluso en el vientre materno. Las consecuencias de la desnutrición infantil son:

Niños de baja estatura, pálidos, delgados, muy enfermizos y débiles, que tienen problemas de aprendizaje y desarrollo intelectual. Mayores posibilidades de ser obesos de adultos. Las madres desnutridas dan a luz niños desnutridos y las que padecen anemia o descalcificación tienen más dificultades en el parto con niños de bajo peso. (IBID).

La deficiencia alimentaria todos los estudios resultados realizados por entidades internacionales, nacionales y regionales acerca de la malnutrición infantil (en los adultos también se presenta) muestran un común denominador: deficiencia alimentaria o desnutrición.

En 1974 se realizaron en Mexico, Chile, Yugoslavia y Sudáfrica que mostraron la dificultad en la realización de muchos tipos de test de capacidad mental por parte de los desnutridos.

La nutrición es considerada el principal factor ambiental en el desarrollo estructural y funcional del sistema nervioso tanto en fetos como neonatos. Todo el funcionamiento integral en el niño destruido está alterado y lesionado, y con él su desarrollo neurológico e intelectual; la desnutrición se convierte también en una de las primeras causas de retardo mental y parálisis cerebral, principalmente cuando la madre gestan es malnutrida. (Slideshare, 2017)

Diversos estudios (barrera, Gonzales, Ramírez y la universidad de Chile entre muchos otros 2009) señalan que los sobrevivientes de desnutrición grave demuestran deficiencias no solo en el desarrollo psicomotores sino en muchos campos que incluyen lenguaje y audición, conducta social e interacción, habilidad para resolver problemas, coordinación ojo-mano, capacidad de categorización, integración intersensorial, competencia en la percepción visual, disminución de las habilidades motoras, bajo coeficiente intelectual y deficiente desempeño escolar.

La deficiencia, provocada por la desnutrición, de yodo y proteínas altera considerablemente el desarrollo cerebral y con él sus funciones.

Es importante recalcar que la síntesis proteica, profundamente relacionada con las dendritas de las neuronas, está involucrada en la memoria y el aprendizaje.

El cerebro humano representa el 2 % de la masa del cuerpo, aun así, consume el 20% de las calorías y por esta razón requiere aporte aportes adecuados de glucosa por medio de los carbohidratos, principalmente el cerebro del niño recién nacido. (IBID).

2.2.. Fundamento legal

2.2.1. Constitución Política de la República de Guatemala por medio de la salud:

TÍTULO II, DERECHOS HUMANOS, CAPÍTULO I, DERECHOS INDIVIDUALES

Artículo 3. Derecho a la vida. El estado garantiza y protege la vida humana desde su concepción, así como la integridad y la seguridad de la persona.

SECCIÓN SÉPTIMA, SALUD, SEGURIDAD Y ASISTENCIA SOCIAL

Artículo 93. Derecho a la salud. El goce de la salud es derecho fundamental del ser humano, sin discriminación alguna.

Artículo 94. Obligación del Estado, sobre salud y asistencia social. El Estado velará por la salud y la asistencia social de todos los habitantes. Desarrollará, a través de sus instituciones, acciones de prevención, promoción, recuperación, rehabilitación, coordinación y las complementarias pertinentes a fin de procurarles el más completo bienestar físico, mental y social.

Artículo 95. La salud, bien público. La salud de los habitantes de la Nación es un bien público. Todas las personas e instituciones están obligadas a velar por su conservación y restablecimiento.

Artículo 96.- Control de calidad de productos. El Estado controlará la calidad de los productos alimenticios, farmacéuticos, químicos y de todos aquéllos que puedan afectar la salud y bienestar de los habitantes. Velará por el establecimiento y programación de la atención primaria de la salud, y por el mejoramiento de las condiciones de saneamiento ambiental básico de las comunidades menos protegidas.

Artículo 97.- Medio ambiente y equilibrio ecológico. El Estado, las municipalidades y los habitantes del territorio nacional están obligados a propiciar el desarrollo social, económico y tecnológico que prevenga la contaminación del ambiente y mantenga el equilibrio ecológico. Se dictarán todas las normas necesarias para garantizar que la utilización y el aprovechamiento de la fauna, de la flora, de la tierra y del agua, se realicen racionalmente, evitando su depredación.

Artículo 98.- Participación de las comunidades en programas de salud. Las comunidades tienen el derecho y el deber de participar activamente en el planificación, ejecución y evaluación de los programas de salud.

Artículo 99.- Alimentación y nutrición. El Estado velará porque la alimentación y nutrición de la población reúna los requisitos mínimos de salud. Las instituciones especializadas del Estado deberán coordinar sus acciones entre sí o con organismos internacionales dedicados a la salud, para lograr un sistema alimentario nacional efectivo.

Artículo 100.- Seguridad social. El Estado reconoce y garantiza el derecho a la seguridad social para beneficio de los habitantes de la Nación. Su régimen se instituye. (Mineduc. gob.gt, 2017)

2.2.2. Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional

EL CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA

CONSIDERANDO:

Que es un derecho de todos los guatemaltecos acceder a una alimentación que satisfaga sus necesidades nutricionales y sociales, condición fundamental para el logro del desarrollo integral de la persona y de la sociedad en su conjunto, por lo que se hace necesario mejorar las condiciones que permitan superar la inseguridad alimentaria y nutricional en que se encuentra la población guatemalteca, ya que las mismas representan un serio obstáculo para el desarrollo social y económico del país, especialmente en el área rural y en los grupos urbano marginales e indígenas.

CONSIDERANDO:

Que las raíces de la inseguridad alimentaria y nutricional de la población guatemalteca son complejas y guardan relación con todos los campos de acción del desarrollo, por lo que es necesario buscar soluciones con enfoque integral y multicultural, que valoren y enriquezcan los patrones de consumo y las prácticas productivas con participación multisectorial y multidisciplinaria, y

que es deber del Estado velar por la seguridad alimentaria y nutricional de la población guatemalteca, en cumplimiento a lo establecido en los artículos 94 y 99 de la Constitución Política de la República que establecen la responsabilidad del mismo de velar por la salud y el bienestar en general de las personas.

CONSIDERANDO:

Que históricamente se realizaban prácticas productivas de maíz y frijol que garantizaban la disponibilidad del alimento y un patrón de consumo que investigaciones demuestran nutricionalmente adecuado, y que el derecho a la alimentación se formula por primera vez en la Declaración Universal de los Derechos Humanos en 1948 en su artículo 25; de igual forma se hace énfasis en el artículo 11 del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (1966), y Guatemala en ambos casos, al hacerse parte de estos Tratados, reconoce la obligación de respetar, proteger y realizar progresivamente los derechos en ellos reconocidos, incluido el derecho a una alimentación adecuada.

DECRETO NÚMERO 32-2005

CONSIDERANDO:

Que el Comité de los Derechos Económicos, Sociales y Culturales, a solicitud de los Estados Miembros durante la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de Roma de 1996, asentó en la observación general número 12 de 1999 la interpretación del contenido normativo del artículo 11 del Pacto Internacional de los Derechos Económicos, Sociales y Culturales. **CONSIDERANDO:** Que el abordaje a la problemática de la inseguridad alimentaria y nutricional es responsabilidad de todos los estratos sociales públicos y privados para garantizar la disponibilidad, acceso, consumo y aprovechamiento de los alimentos en base a la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

POR TANTO:

En ejercicio de las atribuciones que le confiere el artículo 171 inciso a) y 176 de la Constitución Política de la República.

DECRETA:

La siguiente:

LEY DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES.

Artículo 1. Concepto. Para los efectos de la presente ley, la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional establece como Seguridad Alimentaria y Nutricional “el derecho de toda persona a tener acceso físico, económico y social, oportuna y permanentemente, a una alimentación adecuada en cantidad y calidad, con pertinencia cultural, preferiblemente de origen nacional, así como a su adecuado aprovechamiento biológico, para mantener una vida saludable y activa.”

Artículo 2. Prohibición de discriminación. La discriminación en el acceso a los alimentos, así como a los medios y derechos para obtenerlos, por motivo de raza, etnia, color, sexo, idioma, edad, religión, opinión política o de otra índole, origen nacional o social, posición económica, nacimiento o cualquier otra condición social, con el fin o efecto de anular u obstaculizar la igualdad en el disfrute o ejercicio del derecho a la SAN, constituye una violación a la presente ley.

Artículo 3. Política. La Seguridad Alimentaria y Nutricional se asume como una política de Estado con enfoque integral, dentro del marco de las estrategias de reducción de pobreza que se definan y de las políticas globales, sectoriales y regionales, en coherencia con la realidad nacional.

Artículo 4. Coordinación. La Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional establece los principios rectores, ejes temáticos y lineamientos generales para orientar las acciones de las diferentes instituciones que desarrollan actividades para promocionar la Seguridad Alimentaria y Nutricional de la población; dicha política se rige por los siguientes principios:

- a) Solidaridad. Las acciones encaminadas a la seguridad alimentaria y nutricional deben priorizar la dignidad de los guatemaltecos. Asimismo, debe fomentar la identificación de los miembros de la sociedad a sentir

como propio el problema de inseguridad alimentaria y nutricional que afecta a gran proporción de la población, ya que cualquier acción que se hace en beneficio a unos, beneficia a todos.

- b) **Transparencia.** Las intervenciones están basadas en información y métodos objetivos, cuentan con mecanismo de monitoreo y evaluaciones permanentes, fomentando la transparencia en el gasto público, la auditoría social y toman en cuenta las necesidades de la población.
- c) **Soberanía alimentaria.** El Estado de Guatemala define soberanamente la modalidad, época, tipo y calidad de la producción alimentaria, en forma sostenida y con el menor costo ambiental y garantiza la seguridad alimentaria y nutricional de la población guatemalteca.
- d) **Tutelaridad.** Por mandato constitucional y de oficio, el Estado de Guatemala debe velar por la seguridad alimentaria y nutricional de la población, haciendo prevalecer la soberanía alimentaria y la preeminencia del bien común sobre el particular.
- e) **Equidad.** El Estado debe generar las condiciones para que la población sin distinción de género, etnia, edad, nivel socio económico, y lugar de residencia, tenga acceso seguro y oportuno a los alimentos.
- f) **Integralidad.** La Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional debe tener carácter integral, incluyendo los aspectos de disponibilidad, acceso físico, económico, social, consumo y aprovechamiento biológico de los alimentos. Para su Implementación se toma en cuenta lo que en materia de ordenamiento territorial, diversidad cultural, educación, salud, protección ambiental, recursos hídricos y productividad establece la Constitución Política de la República de Guatemala, la ley y las políticas públicas.
- g) **Sostenibilidad.** La seguridad alimentaria y nutricional se base en un conjunto de factores de carácter sostenible, que garantizan el acceso físico, económico, social, oportuno y permanente a una alimentación adecuada en cantidad y calidad, con pertinencia cultural, preferiblemente de origen nacional, para su adecuado aprovechamiento biológico, para mantener una vida saludable y activa. Respecto al factor productivo, se

basa en modelos productivos sostenibles que respetan la diversidad biológica y cultural y protegen los recursos naturales. La sostenibilidad se garantiza, además, mediante las normas, políticas públicas e instituciones necesarias y debe estar dotada de los recursos financieros, técnicos y humanos necesarios.

- h) Precaución. La importación de alimentos genéticamente modificados - materia prima y terminada- están sujetos al etiquetado respectivo y a las regulaciones que las leyes específicas establecen, garantizando su trazabilidad e inocuidad. Al Importador le corresponde comprobar, ante las entidades públicas correspondientes, dicha trazabilidad e inocuidad. Para proteger el germoplasma nativo, se regula la Importación, experimentación y cultivo de semillas genéticamente modificadas, mediante la emisión de las leyes respectivas, en concordancia con los convenios y protocolos que el Estado de Guatemala es signatario.
- i) Descentralización. El Estado traslada de acuerdo a su competencia, capacidades de decisión, formulación y manejo de recursos a los ámbitos departamental, municipal y comunal, creando las normas e instituciones que sean necesarias.
- j) Participación ciudadana. El Estado promueve la participación articulada de la población en la formulación, ejecución y seguimiento de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional y las políticas sectoriales que de ella se deriven.

Artículo 5. Participación. El Gobierno de Guatemala promoverá un proceso de consulta con la sociedad civil organizada para proponer soluciones y definir estrategias orientadas a garantizar la Seguridad Alimentaria y Nutricional -SAN- en productos tradicionales como maíz y frijol en las tierras aptas para dichos cultivos, lo que debe reflejarse en planes operativos y estratégicos.

CAPÍTULO II

DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Artículo 6. Creación del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional - SINASAN-. Se crea el Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional - SINASAN-, integrado por instancias de gobierno y de la sociedad guatemalteca, contando con el apoyo técnico y financiero de la cooperación internacional.

Artículo 7. Objetivos. El objetivo fundamental del SINASAN es establecer y mantener, en el contexto de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, un marco institucional estratégico de organización y coordinación para priorizar, jerarquizar, armonizar, diseñar y ejecutar acciones de SAN a través de planes, siendo sus objetivos principales:

- a) Impulsar acciones encaminadas a la erradicación de la desnutrición y reducción de enfermedades carenciales y por exceso en todo el territorio nacional y la eliminación de la transmisión intergeneracional de la desnutrición, creando y fortaleciendo condiciones que contribuyan a que toda la población acceda a oportunidades de desarrollo humano digno;
- b) Diseñar e implementar acciones eficaces y oportunas de disponibilidad de productos básicos de la alimentación y asistencia alimentaria a los grupos de población que padecen desnutrición, complementadas con programas de desarrollo comunitario y seguridad alimentaria y nutricional;
- c) Impulsar los objetivos de la Política Nacional de SAN del Estado guatemalteco en los planes estratégicos, programas y proyectos sectoriales orientados al desarrollo socioeconómico del país.

Artículo 8. Estructura del SINASAN. El SINASAN estará conformado por tres niveles de acción:

- a. Nivel de dirección y decisión política, constituido por el Consejo Nacional de SAN.
- b. Nivel de coordinación y planificación técnica, constituido por la Secretaria de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Presidencia de la República.
- c. Nivel de ejecución, conformado por las instituciones o entes responsables de la ejecución directa de las acciones en SAN en todos los niveles.

Artículo 9. Órganos. El Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional está integrado por los siguientes órganos:

- a) El Consejo Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, como ente rector;
 - b) La Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Presidencia de la República;
 - c) Instancia de consulta y participación social;
 - d) Grupo de instituciones de apoyo.
- Artículo 10. Responsabilidad de delegados. Los delegados de cada institución u organización que integran el sistema, deberán contar con la delegación de autoridad institucional para asumir compromisos ante el SINASAN. Cada integrante del SINASAN será responsable del cumplimiento de las directrices y acuerdos emanados del CONASAN en la institución u organización que representa.

CAPÍTULO III

DEL CONSEJO NACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL -CONASAN-

Artículo 11. Creación. Se crea el Consejo Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional -CONASAN-, el que por medio de su secretario formará parte del Gabinete General, Gabinete Social y Gabinete de Desarrollo Rural.

Artículo 12. Naturaleza. El CONASAN será el ente rector del SINASAN. Será responsable de impulsar las acciones que promuevan la Seguridad Alimentaria y Nutricional en el ámbito político, económico, cultural, operativo y financiero del país.

Artículo 13. Estructura. El CONASAN está integrado por los siguientes representantes institucionales:

- a. El Vicepresidente de la República, quien lo preside;
- b. El Secretario de Seguridad Alimentaria y Nutricional, quien actuará como Secretario del Consejo;

- c. El Ministro de Agricultura, Ganadería y Alimentación;
- d. El Ministro de Economía;
- e. El Ministro de Salud Pública y Asistencia Social;
- f. El Ministro de Educación;
- g. El Ministro de Comunicaciones, Infraestructura y Vivienda;
- h. El Ministro de Ambiente y Recursos Naturales;
- i. El Ministro de Trabajo y Previsión Social;
- j. El Ministro de Finanzas Públicas;
- k. El Secretario de Coordinación Ejecutiva de la Presidencia;
- l. La Secretaria de Obras Sociales de la Esposa del Presidente;
- m. Dos representantes del Sector Empresarial;
- n. Cinco representantes de la Sociedad Civil. Respetando los principios de autonomía municipal y división de poderes, podrán ser miembros del CONASAN, si así lo consideran conveniente:
 - a) El Presidente de la Asociación Nacional de Municipalidades - ANAM-;
 - b) El Presidente de la Comisión de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Congreso de la República; Los ministros podrán delegar su representación únicamente en los viceministros y los demás funcionarios delegarán su representación únicamente en el funcionario inmediato inferior que los sustituye en el cargo.

Artículo. 14. Responsabilidad. Cada uno de los Integrantes del CONASAN será responsable de impulsar al interior de las instituciones que representan, el cumplimiento de los instrumentos y acciones de la política SAN, las acciones que se deriven de los planes estratégicos y operativos que permitan enfrentar problemas coyunturales graves de inseguridad alimentaria, así como las demás directrices emitidas por resolución, que deberán ser acatadas por las Instituciones de gobierno en el momento que las transcriba la Secretaría Ejecutiva.

Artículo 15. Atribuciones. El Consejo Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional tiene como atribuciones:

- a) Vigilar el cumplimiento de los objetivos, acuerdos y compromisos generados en el SINASAN;
- b) Aprobar y promover el cumplimiento de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional;
- c) Promover para su aprobación la legislación y reglamentación necesaria de productos básicos de alimentación como maíz y frijol, la ampliación de la canasta básica y la aplicación de la política SAN;
- d) Estudiar y aprobar políticas, planes y estrategias de SAN y velar por la disponibilidad y asignación de recursos humanos y financieros para hacer efectiva su implementación;
- e) Conocer el nivel de ejecución de los planes estratégicos, emitir correctivos, replantear estrategias, aprobar acciones coyunturales;
- f) Unificar criterios sobre estrategias para afrontar el problema alimentario y nutricional en forma Integral y sistemática, fortaleciendo las diversas formas productivas de productos tradicionales como maíz y frijol en el marco de la interculturalidad, definiendo las responsabilidades y compromisos de los sectores involucrados;
- g) Implementar la normativa gubernamental que permita velar por la reducción de la malnutrición dentro de la sociedad guatemalteca;
- h) Velar por la inclusión e implementación de los aspectos correspondientes de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional en los distintos sectores de gobierno;
- i) Armonizar la Política Nacional de SAN con las otras políticas sociales y económicas del gobierno, así como con la estrategia de reducción de la pobreza;
- j) Conocer, analizar y proponer correctivos a las políticas y estrategias en materia de Seguridad Alimentaria y Nutricional, sobre la base de las recomendaciones que anualmente emitirá el Procurador de los Derechos Humanos en relación con el respeto, protección y realización progresiva del derecho a la Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Artículo 16. Sesiones del CONASAN. El CONASAN efectuará reuniones ordinarias cuando fuere convocado en la forma que determine el reglamento, pero obligatoriamente lo hará en forma trimestral, emitiendo resoluciones en forma colegiada.

Artículo 17. Planes coyunturales. El CONASAN podrá aprobar planes estratégicos y operativos coyunturales para enfrentar problemas graves de desnutrición y hambre en poblaciones identificadas como de inseguridad alimentaria y nutricional, debiendo solicitar al Congreso de la República, por conducto de la Secretaria de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Presidencia de la República, emitir la resolución correspondiente, que permita reorientar los recursos de las instituciones que la integran, sin que para ello se declare estado de emergencia en las comunidades que sean identificadas.

Artículo 18. Integración de planes operativos. Las instituciones gubernamentales miembros del CONASAN formularán dentro de sus Planes Operativos Anuales, los instrumentos de política y líneas de acción sectorial en coherencia con los objetivos del SINASAN, los que serán sometidos al conocimiento y aprobación del CONASAN.

CAPÍTULO IV

DE LA SECRETARIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA

Artículo 19. Creación. Se crea la Secretaria de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Presidencia de la República -SESAN-, con las atribuciones adelante mencionadas.

Artículo 20. Naturaleza. La SESAN es el ente coordinador del SINASAN y tendrá la responsabilidad de la coordinación operativa interministerial del Plan Estratégico de SAN, así como de la articulación de los programas y proyectos de las distintas instituciones nacionales e internacionales vinculados con la Seguridad Alimentaria y Nutricional del país.

Artículo 21. Estructura. La SESAN para el desarrollo de sus áreas de trabajo, podrá desarrollar la estructura administrativa y operativa que le demanden esas funciones.

Dicha estructura deberá contemplarse en el reglamento de la presente Ley quedando integrada en su fase Inicial así:

- a. El Secretario de Seguridad Alimentaria y Nutricional;
- b. El personal técnico y equipo que le permita dar cumplimiento a sus áreas de trabajo;
- c. Técnicos superiores de las instituciones del Estado representadas en el CONASAN, quienes serán puntos de enlace;
- d. Técnicos de la instancia de consulta y participación social y del grupo de instituciones de apoyo, cuando les sea requerido por SESAN.

Artículo 22. Atribuciones. La SESAN será la encargada, de establecer los procedimientos de planificación técnica y coordinación entre las instituciones del Estado, la sociedad guatemalteca, las organizaciones no gubernamentales y las agencias de cooperación internacional vinculadas con la seguridad alimentaria y nutricional, en los diferentes niveles del país (nacional, departamental, municipal y comunitario). La SESAN coordinará la formulación del Plan Estratégico Nacional de SAN, lo propondrá al CONASAN; asimismo coordinará su actualización, ejecución, seguimiento y evaluación y apoyará a las instancias ejecutoras en la planificación y programación de los planes sectoriales estratégicos y operativos, con acciones priorizadas de acuerdo a la Política Nacional de SAN; asimismo, someterá a consideración ante el CONASAN los ajustes pertinentes.

La SESAN será responsable de las siguientes acciones específicas:

- a. Presentar al CONASAN, para su aprobación, el proyecto de Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional;
- b. Proponer al CONASAN la definición de políticas u otros aspectos legales que sean complementarios y necesarios para la implementación de la Política Nacional de SAN;

- c. Coordinar la implementación de los instrumentos de la Política Nacional de SAN en forma programática y coherente con las políticas que se relacionen;
- d. Realizar todas las acciones pertinentes para alcanzar el logro de los objetivos del CONASAN;
- e. Diseñar, implementar y operar el Sistema de Información Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, en adelante SIINSAN, que permita el monitoreo y evaluación de la situación de la Seguridad Alimentaria y Nutricional, el avance y los efectos de los planes y programas estratégicos, así como el Sistema de Alerta Temprana para identificar situaciones coyunturales de inseguridad alimentaria y nutricional;
- f. Difundir la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional y velar por su cumplimiento;
- g. Apoyar a las instituciones que lo soliciten en la gestión de los recursos financieros que demanden para desarrollar el Plan Estratégico de SAN, así como los recursos que demande el SINASAN;
- h. Velar por la inclusión e implementación de lo que corresponda a la consecución de la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional, en los distintos sectores de gobierno;
- i. Sensibilizar a las instituciones del sector público y privado, a los organismos internacionales y a la sociedad en general, sobre la magnitud y trascendencia del problema alimentario y nutricional;
- j. Identificar los grupos de población con alta vulnerabilidad a la inseguridad alimentaria, con el objeto de prevenir sus consecuencias y priorizar y ejecutar acciones;
- k. Desarrollar planes estratégicos y operativos para enfrentar problemas graves de malnutrición y hambre en poblaciones identificadas como de inseguridad alimentaria y nutricional, desarrollando la gestión que ello demande al interior de las instituciones de gobierno, sociedad civil y cooperación internacional;
- l. Coordinar con la Secretaria de Planificación de la Presidencia de la República - SEGEPLAN- las solicitudes, ofrecimientos y donaciones que

- a través de convenios se produzcan en políticas, planes y programas relacionados con la seguridad alimentaria y nutricional y el combate contra el hambre;
- m. Documentar y normar el uso de las donaciones que se reciban en relación a SAN;
 - n. Propiciar en los distintos sectores el enfoque intersectorial e integral de la SAN y la acción coordinada entre las instancias gubernamentales, no gubernamentales y de la cooperación internacional en aspectos de SAN;
 - o. Propiciar la existencia y funcionamiento efectivo de canales y espacios de diálogo y comunicación, así como mecanismos de consulta y coordinación entre el Organismo Ejecutivo, la sociedad civil y la cooperación internacional, fomentando el estudio y análisis del problema alimentario nutricional y sus soluciones;
 - p. Las demás atribuciones que sean inherentes a su naturaleza y objetivos, así como las que en su momento delegue el CONASAN.

CAPÍTULO V

DEL SECRETARIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA

Artículo 23. Funcionamiento. Para el funcionamiento de la SESAN, el Secretario de Seguridad Alimentaria y Nutricional está encargado de:

- a. Actuar como Secretario del CONASAN;
- b. Velar por la realización de las funciones de la SESAN;
- c. Apoyar el establecimiento de mecanismos de transparencia y auditoría social en el manejo de fondos para la SAN;
- d. Realizar todas las acciones pertinentes para alcanzar el logro de los objetivos del CONASAN, así como de la política y planes de Seguridad Alimentaria y Nutricional;
- e. Representar al Organismo Ejecutivo por designación Presidencial de la República, ante instancias internacionales vinculadas en materia de Seguridad Alimentaria y Nutricional;

- e. Representar al CONASAN ante el Gabinete General, el Gabinete Social y el Gabinete de Desarrollo Rural del Organismo Ejecutivo;
- f. Otras que específicamente le determine el Presidente de la República.
- g. Artículo 24. Requisitos. Para ser Secretario de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Presidencia de la República se requieren los mismos requisitos y calidades que para ser Ministro, teniendo la misma jerarquía de éstos, debiendo tener conocimiento de la realidad nacional, compromiso social y experiencia probada en Seguridad Alimentaria y Nutricional.

CAPÍTULO VI

DE LA INSTANCIA DE CONSULTA Y PARTICIPACIÓN SOCIAL

Artículo 25. Creación. Como parte del SINASAN se crea la instancia de Consulta y Participación Social, la que brindará aportes técnicos, identificará e instrumentará acciones en temas relacionados con la SAN cuando le sea requerido por la SESAN. La naturaleza, integración, estructuración y funcionamiento de este grupo será determinada en el correspondiente reglamento de esta Ley.

Artículo 26. Atribuciones. La instancia de Consulta y Participación Social se desempeñará dentro del marco de acciones siguientes:

- a) Brindar asesoría al CONASAN a través de la SESAN en tomo a los campos de acción de los sectores que representa;
- b) Promover que, en la consecución de los objetivos del SINASAN, el CONASAN involucre a los sectores que representan;
- c) Promover la participación de los sectores que representan la articulación de acciones que permitan la implementación del Plan Estratégico Nacional de SAN; d. Asesorar a la SESAN en la toma de decisiones para

atender situaciones coyunturales o estructurales de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

CAPÍTULO VII

DEL GRUPO DE INSTITUCIONES DE APOYO

Artículo 27. Instituciones de apoyo. La SESAN contará con un grupo de instituciones de apoyo conformado por instituciones de gobierno no integradas dentro del CONASAN y de los organismos de la cooperación internacional que puedan brindar soporte técnico, financiero y operativo cuando les sea requerido por la SESAN, para lo cual los titulares superiores de las instituciones formalizarán su apoyo mediante convenios de cooperación o coordinación que se acuerden.

CAPÍTULO VIII

DE LAS CORRESPONSABILIDADES INSTITUCIONALES

Artículo 28. Disponibilidad de alimentos. En el ámbito sectorial, corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, en coordinación con otras instituciones del Estado representadas o no en el CONASAN, impulsar las acciones que contribuyan a la disponibilidad alimentaria de la población, ya sea por producción local o vía importaciones, en forma oportuna, permanente e inocua.

Artículo 29. Acceso a los alimentos. En el ámbito sectorial, corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Ministerio de Economía, Ministerio de Trabajo y previsión Social y al Ministerio de Comunicaciones, Infraestructura y Vivienda, en coordinación con otras instituciones del Estado representadas o no en el CONASAN, impulsar las acciones tendientes a contribuir al acceso físico, económico y social a los alimentos de la población de forma estable.

Artículo 30. Consumo de alimentos. En el ámbito sectorial, corresponde al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, al Ministerio de Educación y al Ministerio de Economía en coordinación con otras instituciones del Estado

representadas o no en el CONASAN, impulsar las acciones para desarrollar capacidades en la población para decidir adecuadamente sobre la selección, conservación, preparación y consumo de alimentos.

Artículo 31. Utilización biológica de los alimentos. En el ámbito sectorial, corresponde al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, en coordinación con otras instituciones del Estado representadas o no en el CONASAN, impulsar las acciones que permitan a la población mantener las condiciones adecuadas de salud e higiene ambiental que favorezcan el máximo aprovechamiento de los nutrientes que contienen los alimentos que consume.

Artículo 32. Tratamiento de la desnutrición. En el ámbito sectorial, corresponde al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, en coordinación con otras instituciones del Estado representadas o no en el CONASAN, impulsar las acciones que permitan fortalecer y actualizar de forma continua los recursos humanos institucionales y de otras instancias sobre el diagnóstico, tratamiento, recuperación y rehabilitación del desnutrido.

Artículo 33. Información, monitoreo y evaluación de la SAN. En el ámbito sectorial, corresponde a la SESAN, en coordinación con otras instituciones del Estado representadas o no en el CONASAN, diseñar, montar y operar el sistema de información y vigilancia de la SAN, con el apoyo de la cooperación internacional.

Artículo 34. Descentralización. En los ámbitos departamental, municipal y comunitario los Consejos de Desarrollo Urbano y Rural conformarán comisiones específicas de SAN para impulsar el cumplimiento de los objetivos de la Política SAN y del Plan Estratégico con sus respectivos programas, proyectos y actividades, en coordinación con la SESAN. CAPITULO IX ALCANCES

Artículo 35. Observancia. Esta Ley es de observancia general en el territorio nacional con acciones específicas de prioridad en las poblaciones definidas como vulnerables a la inseguridad alimentaria y nutricional.

Artículo 36. Delegación de responsabilidades. Esta Ley le permite al Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional –SINASAN- adjudicar responsabilidades específicas a sus integrantes y, con base en esas responsabilidades y compromisos, evaluar los logros y resultados para encauzar la obtención de los objetivos propuestos en, el Plan Estratégico Nacional y los planes operativos.

CAPÍTULO X

DISPOSICIONES FINALES

Artículo 37. Asignación específica. Cada una de las Instituciones gubernamentales que forman parte del CONASAN contemplará en la planificación de su presupuesto ordinario, la asignación de recursos para la ejecución de programas, proyectos y actividades que operativicen la política, con sus respectivos planes estratégicos.

Artículo 38. Asignación presupuestaria específica. El Ministerio de Finanzas Públicas a través de la Dirección Técnica del Presupuesto, debe incluir en el Presupuesto General de Ingresos y Egresos del Estado para cada Ejercicio Fiscal, la asignación del medio punto porcentual (0.5%), específicamente para programas y proyectos de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la población en pobreza y pobreza extrema, de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Número 32-2001, Reforma a la Ley de Impuesto al Valor Agregado, de fecha 26 de julio de 2001, lo que no debe interpretarse como el techo presupuestario asignado a las actividades de seguridad alimentaria y nutricional. Estos recursos financieros serán destinados a los ministerios e instituciones que el CONASAN defina de acuerdo a las responsabilidades sectoriales e Institucionales que el Plan Estratégico establezca.

Artículo 39. Informe de recaudación. Anualmente, CONASAN solicitará al Ministerio de Finanzas Públicas la estimación de los recursos provenientes del IVA, a efecto que se contemple dentro del proceso de gestión y planificación presupuestaria, el recurso que corresponderá a las instituciones inmersas dentro del Plan Estratégico Nacional de SAN.

Artículo 40. Asignación presupuestaria anual. El Ministerio de Finanzas Públicas, tomando en cuenta la disponibilidad de recursos y espacios presupuestarios, contemplará dentro del Presupuesto General de Ingresos y Egresos del Estado para cada año, la asignación financiera que demande la implementación del SINASAN en su conjunto, el cual será formulado por la SESAN por los conductos pertinentes.

Artículo 41. Sanciones. Los ministerios integrantes del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional quedan facultados para proponer a las instancias correspondientes, los elementos técnicos y administrativos que permitan sancionar las acciones que pongan en riesgo el derecho a la seguridad alimentaria y nutricional establecido en el artículo 1 de esta Ley.

Artículo 42. Reglamento. El CONASAN por medio de la SESAN, elaborará en un plazo máximo de noventa (90) días calendario a partir de la aprobación de esta Ley el correspondiente proyecto de reglamento, y lo presentará para su aprobación a la Presidencia de la República.

Artículo 43. Divulgación. El Organismo Ejecutivo deberá divulgar esta Ley a través de todos los medios de comunicación social del país.

Artículo 44. Vigencia. El presente Decreto entrará en vigencia el día siguiente de su publicación en el Diario Oficial.

REMÍTASE AL ORGANISMO EJECUTIVO PARA SU SANCIÓN, PROMULGACIÓN Y PUBLICACIÓN. EMITIDO EN EL PALACIO DEL ORGANISMO LEGISLATIVO, EN LA CIUDAD DE GUATEMALA, EL SEIS DE ABRIL DE DOS MIL CINCO. (IBID)

2.2.3. Código de salud

Trata el tema de alimentación en su capítulo

CAPÍTULO V

ALIMENTOS, ESTABLECIMIENTOS Y EXPENDIOS DE ALIMENTOS

SECCIÓN I

DE LA PROTECCIÓN DE LA SALUD EN RELACIÓN CON LOS ALIMENTOS

ARTÍCULO 124: Definición. Alimento es todo producto natural, artificial, simple o compuesto, procesado o no, que se ingiere con el fin de nutrirse o mejorar la nutrición, y los que se ingieran por hábito o placer, aun cuando no sea con fines nutritivos.

ARTÍCULO 125. De otros Productos que se ingieren. Para los efectos de la regulación de este Código y sus reglamentos, quedan comprendidas dentro de este artículo:

- a) Las sustancias que se agregan como aditivos a las comidas o bebidas;
- b) Los alimentos para lactantes y niños menores de dos años;
- c) Los alimentos para ancianos;
- d) Alimentos para regímenes especiales;
- e) Las bebidas no alcohólicas;
- f) Las bebidas alcohólicas;
- g) El agua y el hielo para consumo humanos

ARTÍCULO 126. Bebidas Alcohólicas. Todas las bebidas que contengan más de 0.5% de alcohol por volumen, se considerarán como bebidas alcohólicas y quedarán sujetas a evaluación de conformidad y al control sanitario, de acuerdo a lo establecido en el presente Capítulo y el reglamento respectivo.

ARTÍCULO 127. Otras Definiciones. Para los efectos de este Código y sus reglamentos, se entiende por:

- a) Alimento natural no procesado, el que no ha sufrido modificaciones de origen físico, químico o biológico, salvo las indicadas por razones de higiene o por la separación de partes no comestibles. La definición incluye carnes frescas y congeladas, pescado y mariscos frescos como congelados

- b) Alimento natural procesado, todo producto alimenticio elaborado a base de un alimento natural que ha sido sometido a un proceso tecnológico adecuado para su conservación y consumo ulterior.
- c) Alimento artificial, el que ha sido preparado con el objeto de imitar un alimento natural. en cuya composición entran sustancias no existentes en el alimento natural, además del agua o cualquier vehículo natural o procesado.
- d) Alimento enriquecido, fortificado o equiparado, todo aquel al que se le han adicionado nutrientes con el objeto de reforzar su valor nutricional, de conformidad con lo estipulado por las normas respectivas.
- e) Alimento para regímenes especiales, aquel que se ha elaborado con el fin de satisfacer regímenes nutricionales especiales, sean estos por razones metabólicas, estéticas o fisiológicas y todos aquellos que se ingieren como suplemento nutricional.
- f) Alimento alterado, el que, por la acción de causas naturales o artificiales como la humedad, la temperatura, el aire, la luz, el tiempo o la acción de enzimas y otras causas, ha sufrido cambios sustanciales en sus características normales y deterioro o perjuicio en su composición.
- g) Alimento contaminado, el que contiene contaminantes físicos, químicos, radioquímicos. microbiológicos o biológicos en concentraciones superiores a las aceptables, según las normas y reglamentos vigentes.
- h) Alimento adulterado, todo aquel que en forma intencional ha sido privado parcial o totalmente de elementos útiles o característicos del producto, o si estos hubiesen sido sustituidos por otros inertes o extraños al alimento, o bien cuando contenga un exceso de agua o material de relleno según lo señalado por los reglamentos y normas específicas vigentes. Es también alimento adulterado, cuando se le hayan agregado sustancias para disimular las alteraciones de las

características físicas nutricionales u organolépticas propias del alimento o haya sido adicionado de sustancias prohibidas por su toxicidad.

i) Alimento falsificado, aquel al que se le atribuyen caracteres ficticios, para pretender apariencia de producto legítimo, sin serlo o que no procede de fabricantes legalmente autorizados.

j) Alimento irradiado, cualquier alimento que haya sido sometido a tratamiento con radiaciones ionizantes; entendiéndose como tal, los rayos gamma, rayos X o radiaciones corpusculares capaces de producir iones directa o indirectamente.

ARTÍCULO 128. Del Derecho de la población. Todos los habitantes tienen derecho a consumir alimentos inocuos y de calidad aceptable. Para tal efecto el Ministerio de Salud y demás instituciones del Sector, dentro de su ámbito de competencia, garantizarán el mismo a través de acciones de prevención y promoción.

ARTÍCULO 129. Formulación de políticas y programas. El Ministerio de Salud en coordinación con las demás instituciones del Sector, será el responsable de formular las políticas y estrategias relacionadas con la protección e inocuidad de los alimentos. En este contexto se crea el Programa Nacional de Control de Alimentos con la participación de los Ministerios con responsabilidad en el control de alimentos, de las municipalidades, del sector privado y otras organizaciones que representen a los consumidores, creando mecanismos que aseguren la coordinación interinstitucional.

ARTÍCULO 130. Ámbito de las responsabilidades. El Ministerio de Salud y otras instituciones de manera coordinada desarrollan las funciones siguientes:

a) Al Ministerio de Salud le corresponden las de prevención y control en las etapas de procesamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos procesados de toda clase, nacionales o importados incluyendo el otorgamiento de la licencia sanitaria para la

apertura de los establecimientos la certificación sanitaria o registro sanitario de referencia de los productos y la evaluación de la conformidad de los mismos, vigilando las buenas prácticas de manufactura. Asimismo, es responsable del otorgamiento de la licencia sanitaria y el control sanitario para los expendios de alimentos no procesados.

b) Al Ministerio de Agricultura y Ganadería y Alimentación, las de prevención y control en las etapas de producción, transformación, almacenamiento, transporte, importación y exportación de alimentos naturales no procesados.

c) Al Ministerio de Economía, las de control en el campo de la meteorología y la propiedad industrial.

d) A las municipalidades, las de prevención y autorización de establecimientos relacionados con el manejo y expendio de alimentos en rastros municipales de conformidad a las normas establecidas por el Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación, mercados, ferias y ventas de alimentos en la vía pública

e) Al Ministerio de Salud, en coordinación con el Ministerio de Energía y Minas a través de su dependencia específica, compete el control y la certificación de los niveles de radiactividad en los alimentos, así como la evaluación de los efectos de la radiactividad y la aptitud para el consumo de dichos alimentos. Un reglamento específico regulará la materia.

ARTÍCULO 131. Del Registro Sanitario de Referencia. Previo a comercializar un producto alimenticio con nombre comercial, se debe contar con la autorización del Ministerio de Salud y obtener su registro sanitario de referencia o certificación sanitaria, en dicho Ministerio. El registro sanitario de referencia permitirá garantizar la inocuidad y calidad del alimento y constituirá el patrón de base que servirá para controlar periódicamente el producto en el mercado. Los requisitos para el registro sanitario de referencia estarán basados en los criterios de riesgo, establecidos en el reglamento respectivo.

ARTÍCULO 132. Evaluación de la Conformidad. Todo producto alimenticio con nombre comercial, destinado al comercio debe ser evaluado de acuerdo a las normas y reglamentos de inocuidad y calidad, por parte del Ministerio de Salud

Una vez cumplido este requisito y llenado los requerimientos establecidos en el reglamento respectivo, se extenderá la certificación sanitaria, el plazo para la emisión de la misma quedará así mismo establecido en el reglamento

ARTÍCULO 133. De la Responsabilidad.

a) Los productores o distribuidores de alimentos para consumo humano o la persona que este acredite ante las autoridades sanitarias, será responsable del cumplimiento de las normas y/o reglamentos sanitarios que regulan la calidad e inocuidad de los mismos.

b) Los distribuidores o expendedores de alimento; para consumo humano o la persona que este acredite ante las autoridades sanitarias, será responsable de la venta de alimentos con nombre comercial que no cuente con registro sanitario o certificación sanitaria, o cuya fecha de vencimiento haya caducado o se encuentren notoriamente deteriorados.

c) Los propietarios y representantes de los establecimientos expendedores de alimento preparados, como restaurantes, cafeterías, comedores y otros: serán responsables del cumplimiento de las normas sanitarias que regulan la calidad e inocuidad de los alimentos. En caso de incumplimiento con esta disposición, el propietario o su representante se sujetarán a las sanciones que este Código establece.

ARTÍCULO 134. Acuerdos Internacionales. En los acuerdos y tratados internacionales suscritos por el gobierno de Guatemala en materia de alimentos, se garantizará un trato recíproco para los productos guatemaltecos, a través de procedimientos armonizados y aprobados por el Ministerio de Salud.

ARTÍCULO 135. Del Etiquetado. El contenido, composición e indicadores sanitarios específicos del producto consignados en la etiqueta

deben ser escritos en español, debiendo cumplir además con los requisitos sanitarios establecidos por el Ministerio de Salud en un reglamento específico, sin detrimento de otras normas y reglamentos vigentes.

ARTÍCULO 136. Publicidad. Es prohibida la publicidad y etiquetado que atribuya a los alimentos propiedades terapéuticas o que induzca a error o engaño al público en cuanto a la naturaleza, ingredientes, calidades, propiedades u origen de los mismos. Un reglamento específico regulará esta materia.

ARTÍCULO 137. Materiales de Envase y Empaque. Sólo se remitirá el uso de materiales para la elaboración de envases y empaques, que sean compatibles con los alimentos y que no provoquen alteraciones por interacción de los mismos.

ARTÍCULO 138. Aplicación del Codex Alimentarius. En ausencia de normas nacionales para casos específicos o que estas sean insuficientes o desactualizadas, se aplicarán supletoriamente las del Codex Alimentarius y otras normas reconocidas internacionalmente y, en su caso, las disposiciones emitidas por las autoridades superiores en materia sanitaria de alimentos.

SECCIÓN II

DE LOS ESTABLECIMIENTOS PARA EL EXPENDIO DE ALIMENTOS

ARTICULO 139. Definición. Para los efectos de este Código y sus reglamentos se entiende por establecimiento o expendio de alimentos, todo lugar o local permanente o temporal, fijo o móvil, destinado a la fabricación, transformación, comercialización, distribución y consumo de alimentos.

ARTÍCULO 140. De la licencia Sanitaria. Toda persona natural o jurídica, pública o privada, que pretenda instalar un establecimiento de alimentos, deberá obtener licencia sanitaria otorgada por el Ministerio de Salud, de acuerdo a las normas y reglamentos sanitarios y en el plazo fijado en los mismos. Se exceptúan de esta disposición, los establecimientos cuyo ámbito de responsabilidad corresponda al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación y a las Municipalidades tal como está contemplado en el Artículo

130 literales b) y d) de la presente ley. La licencia sanitaria tendrá validez por cinco 5 años, quedando el establecimiento sujeto a control durante este periodo. En caso de incumplimiento de las leyes o reglamentos sanitarios correspondientes. Se hará acreedor de la sanción que contemple el presente código.

ARTÍCULO 141. Notificación de Modificaciones. Cuando se vaya a realizar una modificación de los establecimientos o expendios que hubieren sido ya autorizados de conformidad con lo que establece el Artículo 140 del presente código, el interesado deberá solicitar una nueva autorización al Ministerio de Salud, en la cual, queden incorporados los cambios efectuados.

ARTÍCULO 142. De la salud del personal. Las personas responsables de los establecimientos y expendios de alimentos deberán acreditar en forma permanente el buen estado de salud de su personal, siendo solidariamente responsables con el equipo de trabajo, un reglamento específico regulará la materia.

ARTÍCULO 143. Normas de Personal. El personal tendrá el deber de observar las normas y reglamentos sanitarios, y cumplir las especificaciones técnicas del establecimiento de alimentos. Los propietarios y su personal supervisor deberán favorecer y vigilar el cumplimiento de las leyes sanitarias y sus reglamentos.

ARTÍCULO 144. Inspecciones. Los propietarios. Administradores, encargados o responsables de establecimientos o expendios de alimentos permitirán la entrada a cualquier hora de funcionamiento, a la autoridad sanitaria competente, debidamente identificada, para realizar las inspecciones que fueren necesarias, de acuerdo a lo que establezca el reglamento respectivo. Las disposiciones de este Artículo se aplicarán también al almacenamiento transitorio y transporte de alimentos.

ARTÍCULO 145. Inspecciones de los mercados y ventas callejeras. El Ministerio de Salud en coordinación con las municipalidades ejercerá una vigilancia y control sanitario permanente de los establecimientos de alimentos en el Interior de mercados municipales, ferias y ventas callejeras

de alimentos, con el fin de asegurar que los mismos funcionen con las normas y reglamentos sanitarios que aseguren su inocuidad, de acuerdo a lo que establezca el reglamento respectivo, si se expenden alimentos procesados con nombre comercial, deberán cumplir con la reglamentación vigente sobre registro sanitario o certificación sanitaria.

SECCIÓN III

DE LOS ALIMENTOS DONADOS

ARTÍCULO 146. Donación de Alimentos. El Ministerio de Salud y otras instituciones vinculadas en este campo, deben formular las políticas de donación en el marco de la seguridad alimentaria establecida por el país.

ARTÍCULO 147. Criterios de Aceptación. Se aceptarán aquellos productos acordes, las costumbres del país y a las políticas que se establezcan sobre la ayuda alimentaria, ya lo que contemple el reglamento respectivo.

ARTÍCULO 148. Calidad e inocuidad. Los alimentos objeto de donación deben contar con un periodo de conservación que permita su distribución y consumo en buenas condiciones. Las autoridades encargadas deberán establecer mecanismos ágiles de distribución para mantener la inocuidad y calidad de los alimentos. Un reglamento específico normará sobre esta materia.

ARTÍCULO 149. Garantía. El Ministerio de Salud será responsable de autorizar la recepción y distribución de la donación. Comprobando la inocuidad y la calidad de los alimentos. (IBID).

Capítulo III

Plan de acción o de la intervención

3.1. Título del proyecto

Manual de Alimentación Nutricional para niños y niñas dirigido a docentes, padres y madres de familia de la Escuela Oficial Rural Mixta, Aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcoy, departamento de Huehuetenango.

3.2. Problema

¿Cómo mejorar la alimentación escolar para que llene las exigencias necesarias de salud de los niños y niñas?

3.3. Hipótesis de acción

Si se elabora un manual de alimentación nutricional entonces los niños y niñas de la institución tendrán una alimentación escolar adecuada.

3.4. Ubicación

La Escuela Oficial Rural Mixta de la aldea Pie de la Cuesta se encuentra ubicada en la zona Sur de la cabecera municipal de San Juan Ixcoy a una distancia de 2 kilómetros y a 62 kilómetros de la cabecera departamental de Huehuetenango; comunicándose por medio de una carretera de terracería en buen estado. Dicha comunidad cuenta con las siguientes Colindancias: Norte con la comunidad de Caserío Salchej, Sur con la aldea de Canchicú, Este con el Caserío San Sebastián y Oeste en el caserío Quistaj.

3.5. Unidad Ejecutora:

Universidad de San Carlos de Guatemala.

3.6. Justificación de la intervención

De acuerdo a los procedimientos de la Facultad de Humanidades, Universidad de San Carlos de Guatemala, con el Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, Extensión San Pedro Soloma, Huehuetenango. Se ha realizado el Diagnóstico

a la Escuela Oficial Rural Mixta, Aldea Pie de la Cuesta del municipio de San Juan Ixcoy, departamento de Huehuetenango, en donde se identificaron los resultados del estudio, priorizando el tema de la refacción escolar que no reúne las exigencias de una alimentación saludable. El tema es de suma importancia porque trata sobre la salud de cada uno de los niños y niñas del Centro Educativo, la cual se convierte en un factor fundamental para la preparación académica de los mismos. De lo contrario no se estarían desarrollando adecuadamente.

Y para ello es preciso desarrollar talleres de capacitación sobre los temas relacionados con la alimentación y nutrición a través de la elaboración de un manual de alimentación nutricional para niños, niñas, padres y madres de familia y docentes de la Escuela Oficial Rural Mixta, Aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcoy, Huehuetenango para que propicie en el desarrollo físico y mental.

La intervención se ejecuta con base a las siguientes leyes: La Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN) se basa en la Constitución Política de la República de Guatemala. El Artículo 2, Deberes del Estado, garantiza la vida, la seguridad y el desarrollo integral a las y los habitantes de la República; la alimentación y la nutrición son partes inherentes a dichos derechos. La especificidad se acentúa en el artículo 94 constitucional, que establece la obligación del Estado de proveer salud y asistencia social; además, dicho artículo enuncia el compromiso explícito de procurar a los habitantes el más completo bienestar físico, mental y social.

El artículo 97 de la Carta Magna norma el uso racional de la fauna, la flora, la tierra y el agua; finalmente, el artículo 99, referente a la alimentación y nutrición, establece el mandato concreto de implementar un sistema alimentario nacional efectivo. En esa línea, la PSAN responde al compromiso nacional de promover el desarrollo humano sostenible y la ampliación y profundización de la gestión democrática del Estado.

3.7. Descripción de la intervención

Se elaborará un manual de alimentación nutricional para niños y niñas de la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta, el cual será dirigido a docentes, padres y madres de familia de la comunidad mencionada, en él se contemplaran temáticas de alimentación que ayuden a los estudiantes a desarrollarse física y mentalmente; dándose por terminada la elaboración del manual se estará entregando los ejemplares a la institución como también al Comité de Padres de Familia de la misma, previo a la entrega de dicho manual se estará desarrollando talleres de capacitación acerca del tema y del manual con el objeto de concientizar a las personas mencionadas y fortalecer los hábitos de la preparación de alimentación nutricional y de higiene, debido a que son temas relevantes. Se estará realizando jornada de limpieza en el centro educativo y se mejorará la cocina escolar. Con estas actividades se mejora el ambiente de los niños y niñas de la escuela.

3.8. Objetivos del proyecto

3.8.1. General

Mejorar la nutrición alimenticia en niños y niñas de la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcay, Huehuetenango por medio de talleres de capacitación para propiciar en la calidad educativa.

3.8.2. Específico

- Elaborar un manual de Alimentación Nutricional para niños y niñas de la Escuela Oficial Rural Mixta, Aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcay, departamento de Huehuetenango, para instruir a padres y madres de familia y personal de la institución.
- Capacitar a padres y madres de familia, personal docente sobre la importancia de la alimentación nutricional de los estudiantes del Centro Educativo para propiciar en el aprendizaje de los mismos.

- Promover hábitos de preparación de alimentos nutritivos para una vida saludable.
- Capacitar a docentes y estudiantes sobre la desnutrición que afecta la salud de las personas y su influencia en la baja calidad educativa.
- Realizar jornada de limpieza en el centro educativo para una vida saludable de los estudiantes.
- Mejoramiento de cocina escolar para la preparación de alimentos saludables a niños y niñas escolares.

3.9. Metas

- 1 manual elaborado acerca de Alimentación Nutricional dirigido a niños y niñas de la Escuela Oficial Rural Mixta, Aldea Pie de la Cuesta.
- 50 padres y madres de familia y 5 docentes capacitados en relación a la importancia de alimentación nutricional de los estudiantes del Centro Educativo para propiciar en el desarrollo físico y mental.
- Promoción de hábitos de preparación de alimentos nutritivos en 50 padres y madres de familia para una vida saludable.
- 108 estudiantes y cinco docentes capacitados acerca de la desnutrición que afecta la salud de las personas y su influencia en la baja calidad educativa.
- 1 jornada de limpieza realizada en el Centro Educativo para un ambiente saludable.
- 1 cocina escolar mejorada para la preparación de alimentos saludables a niños y niñas escolares.

3.10. Beneficiarios

3.10.1. Directos

Niños y niñas escolares del Nivel Pre-primario, primario y docentes de la Escuela Oficial Rural Mixta, Aldea Pie de la cuesta, San Juan Ixcoy, Huehuetenango.

3.10.2. Indirectos

Pobladores de la comunidad de Pie de la Cuesta, San Juan Ixcoy, Huehuetenango.

3.11. Actividades

3.11.1. Investigación de los temas relacionados con la Alimentación Nutricional

3.11.2. Presentación del tema priorizado a la comunidad

3.11.3. Elaboración e impresión de Manual de Alimentación Nutricional

3.11.4. Capacitación a docentes, padres y madres de familia acerca de Alimentación nutricional y el manual

3.11.5. Promoción de habito de preparación de alimentos nutritivos

3.11.6. Capacitación a docentes, pares y madres de familia y estudiante acerca de la desnutrición.

3.11.7. Realización de una jornada de limpieza en el Centro Educativo

3.11.8. Mejoramiento de la cocina escolar

3.12. Técnicas metodológicas

- Entrevistas
- Observación
- Análisis documental
- Encuesta

3.13. Cronograma

No.	Actividades	Responsable	Año 2017														
			AGOSTO				SEPTIEMBRE					OCTUBRE					
			1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4		
1	Investigación de los temas relacionados con la Alimentación Nutricional	Epesista															
2	Presentación del tema priorizado a la comunidad	Epesista															
3	Elaboración y reproducción de Manual de Alimentación Nutricional																
4	Capacitación a docentes, padres y madres de familia acerca de Alimentación nutricional y el manual	Epesista															
5	Promoción de hábito de preparación de alimentos nutritivos	Epesista															
6	Capacitación a docentes, pares y madres de familia y estudiante acerca de la desnutrición.	Epesista															
7	Realización de una jornada de limpieza	Epesista															

	en el Centro Educativo																		
8	Mejoramiento de la cocina escolar	Epesista																	

3.14. Recursos

3.14.1. Materiales

- Computadora
- Impresoras
- Proyector
- Papel bond
- Servicios de internet

3.14.2. Físico

- Se desarrollarán las actividades en las Instalaciones de la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcoy, Huehuetenango, es un espacio amplio ya que estará utilizando en salón comunal o cancha deportiva.

3.14.3. Financiero

El financiamiento del proyecto se estará obteniendo por medio de gestión a la municipalidad de San Juan Ixcoy ya que se conoce que tiene como finalidad invertir en estos tipos de actividades como también en los centros comerciales del municipio de igual forma los padres de familia darán un aporte voluntario.

3.14.4. Didáctico

- Visual: pizarrón, carteles y marcadores, folletos y manuales.
- Visuales proyectables: proyector.
- Vivenciales: juegos o dinámicas

3.15. Presupuesto

3.15.1. De talleres

No.	Cantidad	Descripción de materiales	Precio unidad	Total
1	20	Manuales	Q 70.00	Q 1,400.00
2	10 horas	Alquiler de proyector	Q 50.00	Q 500.00
3	10 horas	Alquiler de equipo de sonido	Q 200.00	Q 2,000.00
4	2	Reconocimiento a personal del Centro de Atención Permanente CAP	Q. 200.00	Q 200.00
5	218	Refacciones para los talleres	Q 10.00	Q 2,180.00
6	200	Impresiones	Q 0.50	Q 100.00
7	100	Fotocopias	Q 0.25	Q 25.00
8	8	Transporte	Q 50.00	Q 400.00
9	10	Escobas	Q 15.00	Q 150.00
10	1	Ciento de bolsas de basura	Q 60.00	Q 60.00
11	10 %	Imprevisto	Q 701.00	Q 701.00
Total				Q 7,716.50

3.15.2. Mejoramiento de cocina

No.	Cantidad	Descripción de material	Precio unitario	Total
1	10	Bolsas de cemento	Q 80.00	Q 800.00
2	600	Ladrillos	Q 2.00	Q 1,200.00
3	25 bolsas	Fino	Q 10.00	Q 250.00
4	10 metros	Azulejos	Q 95.00	Q. 950.00
5	6 bolsas	Pega mix	Q 40.00	Q. 240.00
6	2	Planchas	Q 800.00	Q. 1,600.00

7	2 cubetas	Pintura	Q 200.00	Q. 400.00
8	150	Block	Q 4.50	Q. 675.00
9	1	Puerta	Q 500.00	Q. 500.00
10	2	Mano de Obra	Q 3,100.00	Q. 3,100.00
11	10 %	Imprevisto	Q 971.50	Q 971.50
			Total	Q 10,686.50

3.16. Responsables

- Epesista
- Directora de la Escuela Oficial Rural Mixta, Aldea Pie de la Cuesta
- Docentes de la Escuela Oficial Rural Mixta, Aldea Pie de la Cuesta
- Comité de padres de familia de la Escuela oficial Rural Mixta de la Aldea Pie de la Cuesta.

En total un presupuesto de Q 18,403.00 quetzales exactos.

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

IDENTIFICACIÓN

Nombre del proyecto:

Manual de Alimentación Nutricional para niños y niñas dirigido a docentes, padres y madres de familia de la Escuela Oficial Rural Mixta, Aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcoy, departamento de Huehuetenango.

Nombre de la comunidad:

Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcoy, Huehuetenango.

Fecha de ejecución:

Agosto, septiembre y octubre de 2017

Instrucciones: evaluar el producto a través de la siguiente lista de Cotejo, si el producto cumple con las premisas del contenido, marca con una X en el recuadro en donde indica la respuesta alternativa: SI, de lo contrario marque NO.

Lista de cotejo

Aspectos a calificar	SÍ	No	Comentario
¿Se cumplió con la planificación del proyecto?			
¿Los objetivos del proyecto son congruentes con los objetivos y políticas de la institución?			
¿Se ha tomado en cuenta todas las actividades planificadas?			
¿La justificación del porqué de la realización del proyecto es clara?			
¿Se estableció tiempo adecuado para cada			

actividad y fue satisfactoriamente realizado?			
¿El problema seleccionado es el que fue priorizado en el diagnóstico?			
¿La hipótesis acción es la que corresponda al problema priorizado?			
¿Se utilizaron los recursos teóricos disponibles de forma adecuada?			
¿La justificación para realizar la intervención es válida ante el problema?			
¿Se estimaron márgenes razonables para aceptar imprevistos?			
¿Fueron alcanzados los objetivos establecidos?			
¿El Presupuesto del proyecto fue suficiente?			

F 
 PEM. Guadalupe López López
 EPESISTA.


 Vo. Bo. _____
 Lic. Alejandro Gudberto Camas Chávez
 Asesor -EPS-

Capítulo IV:

Ejecución y Sistematización de la Intervención

4.1. Actividades y resultados

ACTIVIDADES	RESULTADOS
Presentación del Proyecto a ejecutar a la comunidad	La comunidad educativa de la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta avaló el proyecto priorizado por el Comité de padres de familia, personal docente y epesista.
Elaboración y reproducción de Manual	Se cuenta con 20 manuales para el personal de la escuela y para el Comité de padres y madres de familia.
Capacitación a estudiantes y líderes comunitarios, padres de familia y docente.	Los padres y madres de familia y personal del Centro Educativo reconocieron la importancia del tema para el desarrollo adecuado de los niños y niñas escolares.
Jornada de Limpieza	Todos los padres y madres de familia colaboraron voluntariamente para la realización de limpieza en la institución educativa.
Remodelación de cocina escolar	Se mejoró la cocina escolar con el propósito de tener más control de higiene en la refacción de los niños y niñas.
Entrega de proyecto a habitantes y autoridades respectivas	La comunidad educativa de la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta recibió el proyecto del manual y de los talleres de capacitación.

4.2. Descripción de las actividades realizadas en la ejecución del Proyecto.

4.2.1. Presentación del Proyecto a ejecutar a la comunidad

El 10 de julio del año 2017 se desarrolla la primera reunión con la directora, Personal Docente y Consejo de Padres de Familia de la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta en donde se da a conocer el resultado del diagnóstico ejecutado, identificando como resultado el Proyecto sobre Alimentación nutricional. Se manifiesta actitud positiva en todos los presentes. Se presenta el tema y aprueba la ejecución del proyecto debido a la importancia del tema en la salud de cada uno de los niños y niñas del centro Educativo. (Ver fotografía en apéndices).

4.2.2. Elaboración y reproducción de Manual

Del 01 al 19 de agosto se trabaja el marco teórico en donde se seleccionan los temas tratados tanto con los estudiantes, padres y madres de familia y docentes del Centro Educativo y como producto se obtuvo el Manual de Alimentación Nutricional el cual se entrega a docentes y consejo de padres de familia del Centro Educativo. (Ver fotografía en apéndices).

4.2.3. Capacitación a estudiantes y líderes comunitarios, padres de familia y docente.

Del 16 al 21 de octubre se desarrollan los talleres de capacitación a 139 niños y niñas del Centro Educativo, 5 docentes y 75 padres y madres de familia a cerca de Alimentación Nutricional en donde fue abarcado temas como: alimentación, nutrición, higiene, fundamentos legales y como producto 214 personas capacitadas sobre Alimentación Nutricional. (Ver fotografía en apéndices).

4.2.4. Jornada de Limpieza

El 19 de octubre se realiza una jornada de Limpieza en el Centro Educativo para que los niños y niñas puedan desenvolverse en un lugar higiénico y como resultado asistieron todos los padres de familia y se realizó la limpieza en la escuela. (Ver fotografía en apéndices).

4.2.5. Remodelación de cocina escolar

Del 25 de septiembre al 14 de octubre se remodeló la cocina escolar con el objeto de tener un espacio en donde se preparan refacción escolar se adecuado para los niños y niñas de la escuela y como resultado se tiene construido dos planchas escolares, lavamanos e iluminado en la cocina escolar entre otros arreglos. (Ver fotografía en apéndices).

4.2.6. Entrega de proyecto a habitantes y autoridades respectivas

El 21 de octubre se entrega el Proyecto a la directora y personal docente, consejo de padres de familia y a padres y madres de familia y como resultado se obtuvo recepción del proyecto acerca del tema Alimentación Nutricional impartido a través de los talleres de capacitación, manuales y mejoramiento de cocina escolar; en donde la comunidad educativa donde se manifestó conformidad y satisfacción con las actividades realizadas en la comunidad educativa.

4.3. Productos y Logros

4.3.1. Manual de Alimentación Nutricional para niños y niñas dirigido a docentes padres y madres de familia de la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcoy, Huehuetenango.



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala



MANUAL DE ALIMENTACIÓN NUTRICIONAL PARA NIÑOS Y NIÑAS DIRIGIDO A DOCENTES, PADRES Y MADRES DE FAMILIA



DE LA ESCUELA OFICIAL RURAL MIXTA, ALDEA PIE DE LA
CUESTA, SAN JUAN IXCOY, HUEHUETENANGO

Facultad de  Humanidades



FACULTAD DE HUMANIDADES

DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA

LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA



MANUAL DE ALIMENTACIÓN NUTRICIONAL

PARA NIÑOS, NIÑAS DIRIGIDO A DOCENTES, PADRES Y MADRES DE FAMILIA DE LA ESCUELA OFICIAL RURAL MIXTA, ALDEA DE PIE DE LA CUESTA, MUNICIPIO DE SAN JUAN IXCOY, HUEHUETENANGO

ÉPESISTA:

GUADALUPE LÓPEZ LÓPEZ

CARNÉ:

201022835



2017



Sumario

Prólogo

i

Capítulo I

Alimentación

1

 **Alimento**

1

 **Soberanía Alimenticia**

1

 **Seguridad Alimentaria**

2

 **La alimentación y la salud**

2

 **Alimentación del niño escolar**

2

 **Composición de los alimentos**

4

○ **Hidratos de carbono**

5

○ **Grasas o lípidos**

6

○ **Proteínas**

8

○ **Agua**

10

○ **Vitaminas y minerales**

12

 **Clasificación de los alimentos**

16

 **Guías alimentarias**

18

Capítulo II

NUTRICIÓN

19

 **Nutrición saludable**

20

 **Desnutrición**

21



Capítulo III

Higiene y Almacenamiento de los Alimentos de los Alimentos nutricional 24

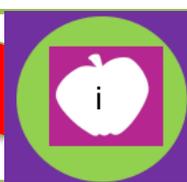
- ↗ Higiene personal** 25
- ↗ Higiene de los alimentos** 26
- ↗ Instrumentos limpios** 27
- ↗ Cocer bien la comida** 27
- ↗ No mezclar alimentos cocinados con los crudos** 28
- ↗ Conservación de los alimentos** 28
- ↗ Selección de los alimentos** 28
- ↗ Almacenamiento de los alimentos** 29

Capítulo IV

Fundamento Legal 31

- ↗ Constitución Política de la República de Guatemala** 31
- ↗ Código de Salud** 33
- ↗ Ley del Sistema Nacional de seguridad Alimentaria y Nutricional** 38

E-grafía 57



PRÓLOGO

Como estudiante en la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, del departamento de Pedagogía, Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Extensión San Pedro Soloma, Huehuetenango, es preciso realizar el proceso del Ejercicio Profesional Supervisado y para su aplicación fue seleccionada la Escuela Oficial Rural Mixta, Aldea Pie de la Cuesta, municipio de San Juan Ixcay, en donde se identificó la deficiencia en la preparación de la alimentación escolar y se ha decidido cooperar con la seguridad alimentaria de los niños y niñas de la institución mencionada con la creación del Manual de Alimentación Nutricional.

Este documento se elaboró con el objetivo de facilitar los conocimientos a estudiantes, docentes, padres y madres de familia en relación a la alimentación adecuada de los niños y niñas.

El manual cuenta con una variedad de temas principales como: alimentación, nutrición, desnutrición y fundamentos legales del tema.

A través de estos contenidos se fortalecen los conocimientos sobre qué tipo de alimento se debe consumir, la cantidad y cuáles son las funciones que realiza en nuestro cuerpo. Es importante reconocer que lamentablemente muy pocas personas se interesan en cómo debe nutrir a sus hijos e hijas, debido al desconocimiento. Es una forma de coadyuvar con los niños y niñas del Centro Educativo para mejorar su desarrollo y crecimiento natural.



CAPITULO I



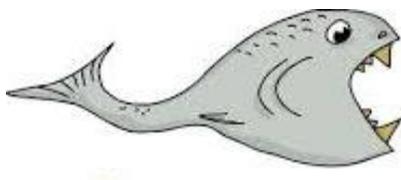
Es la ingestión de alimento por parte de los organismos para proveerse de sus necesidades alimenticias, fundamentalmente para conseguir energía y desarrollarse. (Wikipedia, La enciclopedia libre, 2017)

ALIMENTO

Sustancia o producto de carácter natural o artificial apta para el consumo humano. Es cualquier sustancia que aporta la materia y la energía necesarias para realizar nuestras funciones vitales. (Wikipedia, La enciclopedia.com, 2017)



Fuente: Guadalupe López López, 2017



Soberanía alimentaria

Es la facultad de cada pueblo para definir sus propias políticas agrarias y alimentarias de acuerdo a objetivos de desarrollo sostenible y seguridad alimentaria. MS). (Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá, 2017)



Seguridad Alimentaria

Es el derecho a tener acceso físico, económico y social, oportuno y permanente, a una alimentación adecuada en cantidad y calidad, con pertinencia cultural, preferiblemente de origen nacional, para mantener una vida saludable y activa, sin discriminación, posición económica, nacimiento o cualquier otra condición social. (Wikipedia, la enciclopedia. libre, 2017)



Fuente: Guadalupe López López, 2017



La alimentación y la salud

La alimentación es un factor fundamental que mantiene la salud. Cada investigación, reafirma que la dieta adecuada es aquella que tiene en cuenta todas las condiciones que caracterizan como personas educadas en una cultura determinada, con hábitos alimenticios concretos, gustos, estado de salud, costumbres e ideales, actividad física y estilos de vida diferentes. (Alimentación Sana. org. somos lo que comemos, 2017)





Alimentación del niño escolar

La FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) reconoce que los escolares son una prioridad para las intervenciones de nutrición y considera la escuela como un lugar ideal para la enseñanza de conocimientos básicos en alimentación, nutrición y salud.

En muchas comunidades, las escuelas pueden ser el único lugar donde los niños adquieran estas habilidades importantes para la vida. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2017)

Promover la nutrición a través de las escuelas puede crear beneficios que se

extienden más allá de las aulas y el patio de juegos, para mejorar la salud y el bienestar nutricional de hogares y comunidades. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2017)

Proporcionar almuerzos y meriendas saludables en las escuelas se mejora la salud y el bienestar nutricional de los niños, lo que les permite crecer bien y aprender bien.



Fuente: Guadalupe López López, 2017



Composición de los Alimentos

Constituyen la base de todos los aspectos de la nutrición y deberían recibir más atención en agricultura para que nuestro suministro de alimentos fuese más nutritivo. El contenido de nutrientes en los alimentos puede variar considerablemente debido a:

- ↗ Factores ambientales, genéticos y relativos a la elaboración, como el pienso, el suelo, el clima, los recursos genéticos.
- ↗ Los hábitos de consumo de cada país
- ↗ La biodiversidad de los alimentos, que influye mucho en la composición de los mismos. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2017)

Grupos de alimentos

Leche, queso y similares	Frutas y jugos de frutas
Huevos	Cereales, granos secos, harinas y pastas
Carne de aves	Galletas, panes, tortillas y similares
Carne de cerdo	Azúcares, mieles, dulces y golosinas
Carne de vacuno	Aceites y grasas
Carne de caza	Bebidas diversas
Embutidos y similares	Postres
Mariscos y pescados	Comidas infantiles
Leguminosas, granos secos y derivados	Frutas y jugos de frutas
Nueces y semillas	Aderezos, salsas y sopas
Verduras, hortalizas	Comidas preparadas



Hidratos de carbono

Los carbohidratos son la base de nuestra pirámide alimenticia, la "gasolina" que nuestro organismo necesita para ponerse en acción

Puedes obtenerlos de las siguientes fuentes de alimentos:



(Web Consultas (revista de salud y bienestar, 2017))



Grasas o lípidos

Son un grupo muy diverso de compuestos orgánicos formados principalmente por carbono, hidrógeno y oxígeno, pudiendo contener en ocasiones azufre, nitrógeno o fósforo.

Hay tres tipos de lípidos en los distintos alimentos que ingerimos: grasas, fosfolípidos y colesterol.

➤ Grasas saturadas:

Son consideradas como 'las grasas malas', ya que cuando se consumen en exceso pueden ocasionar problemas de colesterol y trastornos de circulación.



➤ Grasas insaturadas:

La mayoría de las grasas insaturadas son aceites, ya que a temperatura ambiente se encuentran en estado líquido. Estos pueden ser:





(Web Consultas (revista de salud y bienestar, 2017)

➤ Fosfolípidos

Intervienen en las funciones de transporte de lípidos y también tienen un papel estructural constituyendo la membrana celular.

➤ Colesterol

Desempeña diferentes funciones dentro del organismo, aunque no se le considera un nutriente esencial. (Web Consultas Revista de Salud y Bienestar, 2017)



Proteínas

Las proteínas desempeñan un papel fundamental para la vida y son las biomoléculas más versátiles y diversas. Son imprescindibles para el crecimiento del organismo y realizan una enorme cantidad de funciones diferentes, entre las que destacan: Estructural. Esta es la función más importante de una proteína (Ej.: colágeno)

- ❖ Contráctil (actina y miosina)
- ❖ Enzimática (Ej.: sacarasa y pepsina)
- ❖ Homeostática: colaboran en el mantenimiento del pH (ya que actúan como un tampón químico)
- ❖ Inmunológica (anticuerpos)
- ❖ Producción de costras (Ej.: fibrina)
- ❖ Protectora o defensiva (Ej.: trombina y fibrinógeno)
- ❖ Transducción de señales (Ej.: rodopsina).

Las proteínas de todos los seres vivos están determinadas mayoritariamente por su genética (con excepción de algunos péptidos antimicrobianos de síntesis no ribosomal), es decir, la información genética determina en gran medida qué proteínas tiene una célula, un tejido y un organismo. (Wikipedia, La enciclopedia. libre, 2017)

Las proteínas ocupan un lugar de máxima importancia entre las moléculas constituyentes de los seres vivos (biomoléculas).



Propiedades de las proteínas

Capacidad electrolítica

- Se determina a través de la electroforesis, técnica analítica en la cual si las proteínas se trasladan al polo positivo es porque su molécula tiene carga negativa y viceversa.

Estabilidad

- La proteína debe ser estable en el medio donde desempeñe su función.

Amortiguador de pH

- Actúan como amortiguadores de pH debido a su carácter anfótero, es decir, pueden comportarse como ácidos (donando electrones) o como bases

Especificidad

- Cada proteína tiene una función específica que está determinada por su estructura primaria.





Agua y electrolitos

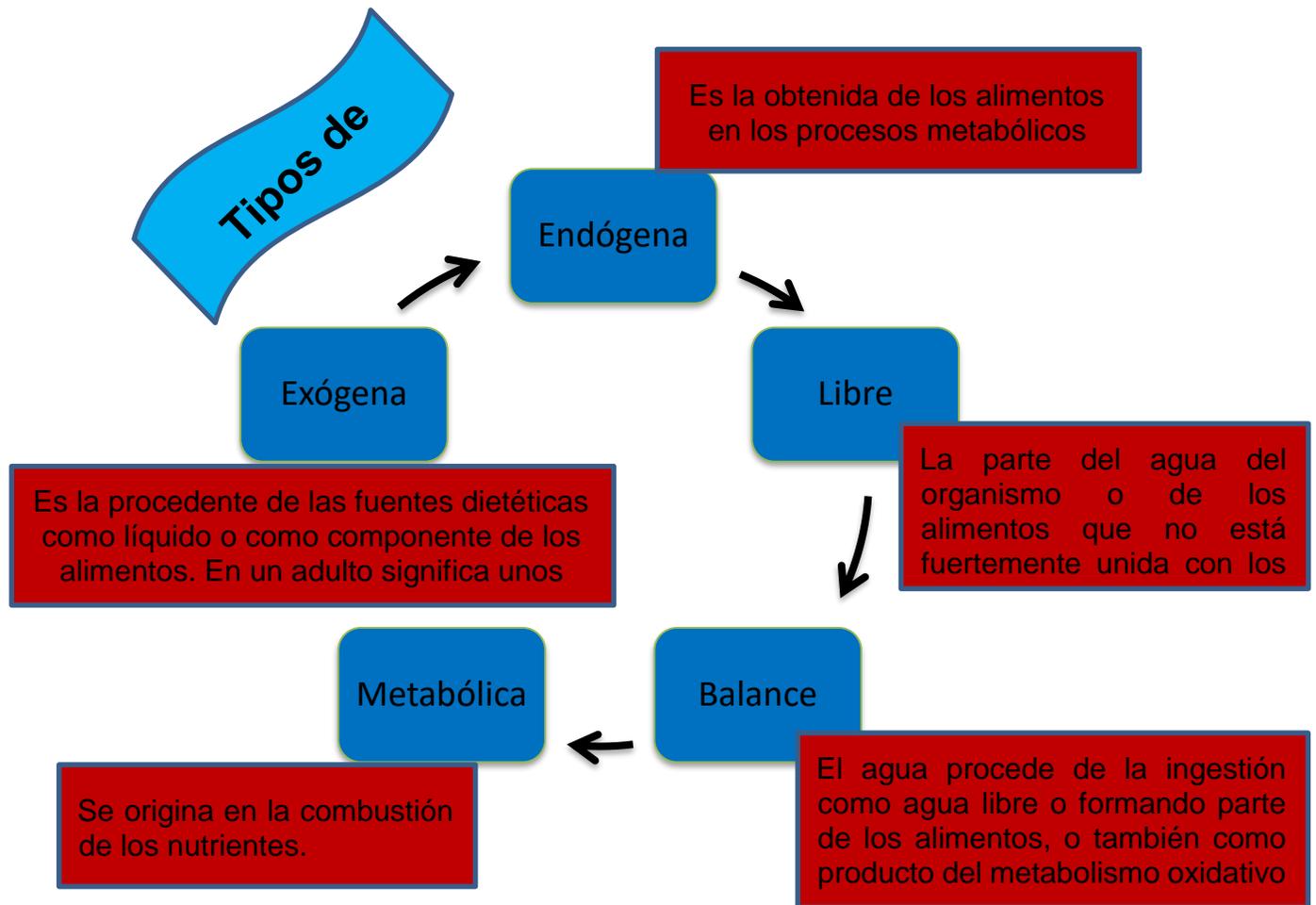


El agua es uno de los principales nutrientes del organismo. Los seres humanos pueden vivir varios días, incluso meses, sin comer, pero tan solo de 5 a 10 días, sin agua, una pérdida del 20% es incompatible con la vida.

Ocupa el segundo lugar, después del oxígeno, en cuanto a importancia para el mantenimiento de la vida. Comprende del 50% al 80% del peso total del organismo, dependiendo del contenido total de grasa. El 90% de la sangre es agua y el 97%, de la orina. (Alimentación y nutrición, 2017)



Fuente: Guadalupe López López, 2017



El agua se elimina por el riñón (orina), la piel (sudor y respiración insensible), el pulmón (aire expirado) y el tracto gastrointestinal (saliva y heces). (Slideshare, 2017)



Fuente: Guadalupe López López, 2017



Vitaminas y Minerales

Vitaminas

Las vitaminas y minerales forman parte de los nutrientes esenciales y se denominan micronutrientes porque los necesitamos en pequeñas cantidades (miligramos o microgramos), pero son indispensables para el buen funcionamiento del cuerpo (ayudan a la reparación de tejidos, al crecimiento y a la defensa de las enfermedades)

LAS VITAMINAS

Son nutrientes que el cuerpo necesita en pequeñas cantidades para su correcto funcionamiento, la mayoría no las produce el cuerpo y debemos tomarlas de fuera.

Hay dos tipos de vitaminas, según se disuelvan en agua (hidrosolubles) o en grasa (liposolubles).

- ❖ Las vitaminas liposolubles son: A, D, E, K
- ❖ Las vitaminas hidrosolubles son: C, complejo B (tiamina, riboflavina, niacina, ácido. (Salud 180, 2017)

Vitamina A (Retinol)

Función: mantiene sanas la piel y mucosas del aparato digestivo y respiratorio. Es necesaria para la visión nocturna y fortalece las defensas para luchar contra las enfermedades.



Fuente natural: se encuentra en verduras (espinacas y zanahorias) frutas, huevos, mantequilla, hígado, calostro y leche materna.

Déficit: en dietas pobres en grasa. Ocasiona ceguera nocturna y aumento de infecciones.



Fuente: Guadalupe López López, 2017

Vitamina E

Es antioxidante y ayuda a la formación de glóbulos rojos.

En frutos secos (nueces), legumbres, verduras de hoja verde, cereales, yemas de huevo y aceites vegetales.

Déficit: en prematuros y síndromes de malabsorción.



Vitamina D

Función: se produce de manera natural a través de la exposición solar y ayuda al aprovechamiento del calcio en el hueso.

Fuente natural: se encuentra en aceite de hígado de pescado y en la grasa de la leche.



Déficit: puede dar lugar a osteomalacia, raquitismo

Vitamina K

- Función: interviene en la coagulación.
- Fuente natural: en leche de vaca, hígado, soja y alfalfa; también en el brócoli, espinacas, tomate y coliflor.
- Déficit: es frecuente en el recién nacido, por eso nada más nacer se les administra a los bebés. Puede ocasionar: hemorragias, alteraciones de la coagulación.



Vitamina C

Función: mantiene en buen estado los vasos sanguíneos y evita las hemorragias. Mejora la absorción del hierro y tiene poder antioxidante que previene de las enfermedades cardiovasculares y del cáncer.



Fuente natural: zumo de naranja, zumo de tomate, fruta fresca, cítricos y verdura. La vitamina C se pierde con el calor por lo que conviene consumir pronto los zumos recién hechos o los alimentos crudos y si algunos

necesitan cocción que sea poco tiempo.

Déficit: es raro, pero termina produciendo escorbuto.



Minerales

Son elementos químicos inorgánicos. También conocidos como oligoelementos; y, aunque se necesitan en poca cantidad, son indispensables para el mantenimiento de la vida, el crecimiento y la reproducción. (Salud 180, 2017) **Minerales principales.**





Clasificación de los alimentos

Los alimentos se clasifican en 7 grupos, que si se consumen de manera responsable, aportan los nutrientes para una alimentación sana y equilibrada.

1. Leche y sus derivados

El primer grupo de alimentos comprende la leche y los productos que de esta se puedan derivar como el queso y el yogur, es decir, los lácteos. Se trata de



alimentos que forman parte de la categoría de los plásticos, ya que se encargarán de formar tejidos (slideshare, 2017)

2. Las carnes, los pescados y el huevo



En el segundo grupo de la clasificación de los alimentos se encuentran en primera medida las carnes, las cuales se clasifican dentro de los alimentos plásticos. Las carnes son ricas en proteínas,

vitaminas y además minerales. (slideshare, 2017)



3. Patatas, legumbres y frutos secos

Los alimentos de este grupo cumplen la función plástica y energética. Cumplen la función energética, ya que brindan energía gracias a los hidratos de carbono. Por su parte, las legumbres se encargan de aportar proteínas vegetales. Mientras tanto, los frutos secos brindan ácidos grasos (slideshare, 2017)



4. Verduras y hortalizas

Estos alimentos cumplen la función reguladora. Se trata de plantas que pueden ser consumidas de manera cruda o tras una debida preparación. Su principal característica es que contienen fibra vegetal y que no aportan muchas calorías. Por el contrario, son ricas en vitaminas y minerales.



5. Las frutas



También cumplen la función reguladora que cumplen las verduras y hortalizas del grupo 4. Las frutas contienen fructosa, sacarosa y glucosa. Sin embargo, sus cantidades calóricas son bajas.

Fuente: Guadalupe López López, 2017
(slideshare, 2017)



6. Pan, pasta, cereales, azúcar y dulces

Este tipo de alimentos cumplen la función energética. Se encargan de brindar calorías de sus carbohidratos.



Fuente: Guadalupe López López, 2017

7. Grasas, aceite y mantequilla

Este tipo de alimentos tienen función energética. Aquí encontramos esos alimentos que generan síntoma de saciedad tras ingerir comida y hacen lenta la digestión. Las grasas pueden ser de origen vegetal o animal. . (Lifeder.com, 2017)



Guías Alimentarias

- ~ Grupo 1. Cereales, granos y tubérculos
- ~ Grupos 2 y 3. Frutas, hierbas y verduras
- ~ Grupo 4. Leche y derivados
- ~ Grupo 5. Carnes
- ~ Grupo 6 y 7. Azúcares y grasas



CAPITULO II

NUTRICIÓN RECOMENDACIONES NUTRICIONALES



NUTRICIÓN: es la ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo. Una buena nutrición (una dieta suficiente y equilibrada combinada con el ejercicio físico regular) es un elemento fundamental de la buena salud. (Organización Mundial de la Salud, 2017)



Necesidades nutricionales

Los requerimientos nutricionales de cada individuo son diferentes y dependen de la edad, sexo, tipo de actividad, si está sano o sufre alguna enfermedad. (Organización Mundial de la Salud, 2017).



Los nutrientes. Según su cualidad química se distingue entre nutrientes:

- ❖ **Orgánicos:** son los macronutrientes: carbohidratos, lípidos y proteínas.



- ❖ Inorgánicos: son los minerales, los cuales en función de las cantidades que el organismo necesita se clasifican en macrominerales (calcio, fósforo, magnesio, azufre) y oligoelementos (hierro, zinc, cobre, yodo, flúor, cromo, cobalto, selenio, manganeso, molibdeno). (Fundación Vivo Sano, 2017)



Características que debe cumplir una dieta saludable?

Conviene elegir los alimentos frescos y naturales, evitando al máximo los productos elaborados industrialmente, los enmohecidos, los refritos y los ahumados.

Desde hace miles de años el hombre es consciente de la importancia de una adecuada alimentación para conseguir una correcta nutrición. Con el paso del tiempo, la alimentación ha pasado de ser una preocupación instintiva (preocupación de saciar el hambre y la apetencia) a ser una preocupación consciente, al comprender su importancia para la salud.



Nutrición saludable

Factores a considerar en una nutrición sana.

- ~ Alimentos.
- ~ Ambiente.
- ~ Horario.
- ~ Escucharnos.
- ~ Evitar pausas extremas.
- ~ Los alimentos que comemos conforman nuestra dieta.



Fuente: Guadalupe López López, 2017

Los alimentos fritos deben tomarse con mesura.

Evite freír a demasiada temperatura para que no se quemé el aceite.

La reutilización del aceite debe hacerse previo filtrado. Nunca se reutilizará el aceite si éste se ha oscurecido. (Nutrición Saludable , 2017)



Desnutrición

La desnutrición puede ser causada por la mala ingestión o absorción de nutrientes, también por una dieta inapropiada como hipocalórica o hipoproteica.

En los niños la desnutrición puede comenzar incluso en el vientre materno.

Las consecuencias de la desnutrición infantil son:

Niños de baja estatura, pálidos, delgados, muy enfermizos y débiles, que tienen problemas de aprendizaje y desarrollo intelectual. Mayores posibilidades de ser obesos de adultos. Las desnutriciones graves demuestran deficiencias no solo en el desarrollo psicomotores sino en muchos campos que incluyen lenguaje y audición, conducta social e interacción, habilidad para resolver problemas, coordinación ojo-mano, capacidad de categorización, integración intersensorial, competencia en la percepción visual, disminución



de las habilidades motoras, bajo coeficiente intelectual y deficiente desempeño escolar.



Recomendaciones nutricionales

Se debe tener en cuenta que los hijos siempre deben tomar su desayuno. Se debe evitar que los niños y niñas se vayan en ayunas a la escuela.

- Se coloca siempre un puchón de agua pura
- Una vez a la semana el niño puede elegir un dulce a su antojo para llevar a la escuela.
- Se debe poner diferentes tipos de menús escolares para que los niños no se cansen de comer lo mismo.
- Las refacciones escolares son importantes y necesarias para los niños en la etapa de preescolar y escolar, porque permiten cubrir las necesidades nutricionales, asegurando así un rendimiento óptimo en el tema educativo.
- Es importante incluir alimentos de todos los grupos dentro de la dieta de los pequeños. La refacción debe ser completa, equilibrada, suficiente y que esté adaptada a la edad del niño y a su actividad física. Por ejemplo:
 - Sándwich: mantequilla de maní, atún, jamón y queso, frijoles y queso, etc.
 - Frutas: Por ejemplo: de preferencia con cáscara, como manzana, uvas, fresas o peras.
 - Lácteos: queso, yogurt, leche, incaparina y flan, entre otros.
 - Verduras: zanahorias en tiras con pepita, sal y limón.
 - Bebidas: Por ejemplo refrescos naturales hechos en casa, idealmente limonadas, naranjadas, rosa de Jamaica, licuados de fruta.
 - Otros: plátanos fritos, galletas horneadas en casa o nachos con frijoles.



Hay que recordar que los refrigerios escolares no deben ser sustitutos de los tres tiempos de comida, sino un complemento en la dieta habitual.



Fuente: Municipalidad de San Juan Ixcov. 2017



CAPÍTULO III

HIGIENE Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

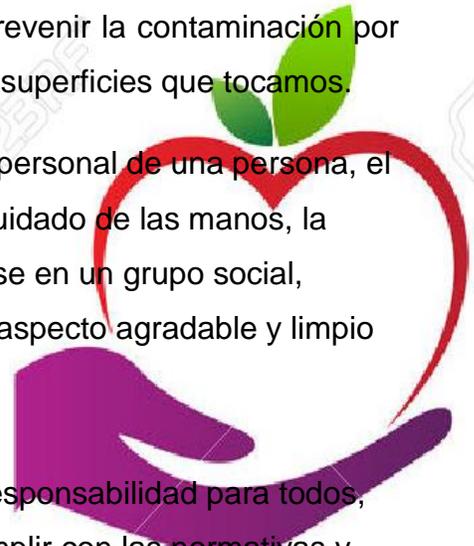


La higiene es toda serie de hábitos relacionados con el cuidado personal que inciden positivamente en la salud y que previene posibles enfermedades; asimismo, es la parte de la medicina o ciencia que trata de los medios de prolongar la vida, y conservar la salud de los hombres. Mantener la higiene es importante no sólo para prevenir infecciones o inflamaciones, e incluso enfermedades, sino también para que nos sintamos más seguros de nosotros. Debemos ser higiénicos con el baño o aseo personal, con los alimentos, con los animales que tenemos de mascotas, con la ropa y calzado, con el hogar, con el ambiente y con la comunidad. (Concepto de definición, 2017)

Lavar bien las manos con agua y jabón ayuda a eliminar los gérmenes, contaminantes y sustancias químicas. También puede prevenir la contaminación por ingestión y la contaminación cruzada de los objetos y las superficies que tocamos.

➤ **La Higiene Privado** tiene que ver con el cuidado personal de una persona, el baño, la **higiene bucal**, su apariencia personal, cuidado de las manos, la limpieza de la ropa y hasta la forma de comportarse en un grupo social, porque la higiene privada sirve para mantener un aspecto agradable y limpio ante los demás. (Concepto de definición, 2017)

➤ **La Higiene Público** más que el cuidado es una responsabilidad para todos, todos los ciudadanos de una población deben cumplir con las normativas y condiciones dictadas por un ente gubernamental que indican el cuidado, protección, aseo y preservación de las áreas comunes de una localidad.





➤ La **falta de higiene** puede provocar **enfermedades y reacciones desfavorables** no solo para los humanos, sino también para los animales y plantas, el cuidado del medio ambiente va de la mano de la higiene.



Higiene personal

Los manipuladores de alimentos deben mantener un alto grado de limpieza personal y usar uniformes o ropas protectoras adecuadas, protección para el cabello y calzados. Las heridas y cortes deben cubrirse con vendas a prueba de agua.

Los cabellos deben estar limpios, cortados y protegidos por una cofia, birrete o red de cabello. Barba, bigote y patillas también deben ser protegidos, pero, de preferencia, los manipuladores de alimentos deben evitar su uso.

Los manipuladores de alimentos deben bañarse diariamente, lavar sus cabellos y manos frecuentemente para disminuir la probabilidad de contaminación. Las uñas deben estar cortas y limpias para evitar la presencia de microorganismos patógenos. (Blog Alimentos , 2017)



Fuente: Guadalupe López López. 2017



Higiene de los alimentos

La **higiene de alimentos** incluye cierto número de rutinas que deben realizarse al manipular los alimentos con el objetivo de prevenir daños potenciales a la salud. Los alimentos pueden transmitir enfermedades de persona a persona así como ser un medio de crecimiento de ciertas bacterias (tanto en el exterior como en el interior del alimento) que pueden causar intoxicaciones alimentarias. (Blog Alimentos , 2017)

La preparación de los alimentos para su cocinado o conserva debe tener presente siempre que el ser humano es el principal origen de gérmenes. Es por esta razón que la higiene en estos casos es obligada para con el cocinero y se puede garantizar siempre que se cumplan ciertas normas y pasos. Algunos de los más importantes son:





Higiene personal

Las manos deben estar limpias en todo momento antes de la manipulación y tras parada o descanso. Para ello basta con lavar las manos con agua y jabón (nunca un desinfectante) y hacerlo sobre todo cuando se haya interrumpido el proceso de cocinado. Las uñas deben estar perfectamente limpias en todo momento. (Blog Alimentos , 2017)



Instrumento limpio

Los instrumentos como cuchillos, tablas de cortar, recipientes, etc. deben tener superficies limpias, sin gotas ni humedades, en cada paso o cambio de alimento deben enjuagarse con agua limpia. Los instrumentos en contacto con alimentos crudos deben limpiarse en cualquier instante.



Cocer bien los alimentos

Las carnes frescas pueden tener un cierto grado de contaminación y su cocción elimina ciertas colonias de bacterias. Las aguas de origen dudoso deben ser hervidas al menos veinte minutos. Las leches deben estar pasteurizadas. (Wikipedia, La enciclopedia.libre, 2017)



No mezclar alimentos crudos con cocinados

Si los crudos están junto a los cocinados, estos últimos se contaminan en breve período, que por el proceso de cocción ya han disminuido la población de organismos patógenos. Mantener esta regla incluso en el frigorífico. (Wikipedia, La enciclopedia.libre, 2017)



Conservar adecuadamente los alimentos

En los casos en los que un alimento deba ser conservado o consumido con posterioridad, debe ser introducido en el refrigerador recubierto de un protector para que no se mezcle con otros alimentos. En el caso de alimentos para bebés deben ser ingeridos de inmediato. Se llama desnutrición a un estado patológico de distintos grados de seriedad y de distintas manifestaciones clínicas causado por la asimilación deficiente de alimentos por el organismo. (Blog Alimentos , 2017)



Selección de algunos alimentos

El primero de los pasos recomendados por las autoridades encargadas de vigilar la higiene de los alimentos es que se haga una correcta selección de los alimentos ya en el momento de su adquisición. Los pescados se pueden detectar por diferentes indicativos: (Wikipedia, La enciclopedia.libre, 2017)

Los pescados frescos huelen a mar, no a pescado o a carne en descomposición. Las agallas deben ser rojas brillantes y no de color marrón. Los ojos deben estar prominentes y limpios, si están hundidos no deben emplearse.



Verduras y Frutas. Las verduras requieren de un lavado y enjuague con abundante agua limpia que permita limpiar las arenas y suciedades que quedan adheridas a su superficie, por regla general basta con quitar las primeras capas de piel o las cáscaras para que la verdura quede limpia.

Lácteos y Huevos. Los lácteos suelen someterse en origen a una pasteurización que elimina gran parte de los microorganismos patógenos (como en el caso de la leche). Los huevos deben refrigerarse, colocarlos en los contenedores diseñados para ello en las heladeras es la mejor opción. Almacenamiento de los alimentos. https://es.wikipedia.org/wiki/Higiene_de_los_alimentos



Almacenamiento de los alimentos

Para mantener seguros el alimento es importante que sean almacenados adecuadamente. Las dos formas en que se almacenan los alimentos más comúnmente en entornos institucionales son:

Refrigeración

Las bacterias pueden multiplicarse en los alimentos perecederos si se dejan a temperatura ambiente durante más de dos horas. En altas temperaturas de verano, las bacterias crecen aún con mayor rapidez – ¡después de 1 hora! Refrigerar a los alimentos de forma segura y oportunamente puede ayudar a prevenir enfermedades en el personal laboral y en los niños que viven en instituciones.

Los refrigeradores deben mantenerse a una temperatura de entre 5° C (40° F) y 0° C (32° C). Los alimentos que deben mantenerse refrigerados incluyen: Carne cruda, aves, pescados y mariscos, Huevos y ovoproductos, Productos lácteos, Frutas y verduras perecederas, Frutas y verduras cortadas y peladas, Restos de comida de las comidas preparadas previamente, Leche de fórmula para lactantes mezclada, Latas o frascos abiertos como vegetales en conserva o comida para bebés. (Wikipedia, La enciclopedia.libre, 2017)



Almacenamiento en seco

Los alimentos no perecederos son los alimentos secos y enlatados que pueden almacenarse sin refrigeración y no se echan a perder. Sin embargo, estos alimentos se echan a perder si son expuestos a la humedad o al calor extremo. Los alimentos no perecederos se deben almacenar de una forma que estén protegidos de la infestación de plagas como insectos o roedores. Además, los alimentos deben ser almacenados para evitar la contaminación por humedad o por sustancias químicas.

Consejos de almacenamiento en seco: Almacena los alimentos en un lugar fresco y seco, a no más de 27° C (80° F), Transfiere a los alimentos empaquetados a recipientes de almacenamiento herméticos de plástico, vidrio o metal, Almacena a los alimentos lejos del suelo, Almacena a los alimentos por separado de los productos químicos (estantes separados, armarios, etc.) (Wikipedia, La enciclopedia.libre, 2017)



CAPITULO IV



Fundamento legal

Se refiere a las leyes que amparan el tema de alimentación el país de Guatemala.



El tema de alimentación nutricional se fundamenta en la Constitución Política de la República de Guatemala por medio de la salud:

TITULO II, DERECHOS HUMANOS, CAPÍTULO I, DERECHOS INDIVI-DUALES

Artículo 3. Derecho a la vida. El estado garantiza y protege la vida humana desde su concepción, así como la integridad y la seguridad de la persona.

SECCIÓN SÉPTIMA, SALUD, SEGURIDAD Y ASISTENCIA SOCIAL

Artículo 93. Derecho a la salud. El goce de la salud es derecho fundamental del ser humano, sin discriminación alguna.

Artículo 94. Obligación del Estado, sobre salud y asistencia social. El Estado velará por la salud y la asistencia social de todos los habitantes. Desarrollará, a través de sus instituciones, acciones de prevención, promoción, recuperación, rehabilitación, coordinación y las



complementarias pertinentes a fin de procurarles el más completo bienestar físico, mental y social.

Artículo 95. La salud, bien público. La salud de los habitantes de la Nación es un bien público. Todas las personas e instituciones están obligadas a velar por su conservación y restablecimiento.

Artículo 96.- Control de calidad de productos. El Estado controlará la calidad de los productos alimenticios, farmacéuticos, químicos y de todos aquéllos que puedan afectar la salud y bienestar de los habitantes. Velará por el establecimiento y programación de la atención primaria de la salud, y por el mejoramiento de las condiciones de saneamiento ambiental básico de las comunidades menos protegidas.

Artículo 97.- Medio ambiente y equilibrio ecológico. El Estado, las municipalidades y los habitantes del territorio nacional están obligados a propiciar el desarrollo social, económico y tecnológico que prevenga la contaminación del ambiente y mantenga el equilibrio ecológico. Se dictarán todas las normas necesarias para garantizar que la utilización y el aprovechamiento de la fauna, de la flora, de la tierra y del agua, se realicen racionalmente, evitando su depredación.

Artículo 98.- Participación de las comunidades en programas de salud. Las comunidades tienen el derecho y el deber de participar activamente en el planificación, ejecución y evaluación de los programas de salud.

Artículo 99.- Alimentación y nutrición. El Estado velará porque la alimentación y nutrición de la población reúna los requisitos mínimos de salud. Las instituciones especializadas del Estado deberán coordinar sus acciones entre sí o con organismos internacionales dedicados a la salud, para lograr un sistema alimentario nacional efectivo.

Artículo 100.- Seguridad social. El Estado reconoce y garantiza el derecho a la seguridad social para beneficio de los habitantes de la Nación. Su régimen se instituye como función pública, en forma nacional, unitaria y obligatoria. (Justicia de Guatemala, 2017)



Código de Salud

CAPÍTULO V

ALIMENTOS, ESTABLECIMIENTOS Y EXPENDIOS DE ALIMENTOS

SECCIÓN I

DE LA PROTECCIÓN DE LA SALUD EN RELACIÓN CUN LOS ALIMENTOS

ARTÍCULO 124: Definición. Alimento es todo producto natural, artificial, simple o compuesto, procesado o no, que se ingiere con el fin de nutrirse o mejorar la nutrición, y los que se ingieran por hábito o placer, aun cuando no sea con fines nutritivos.

ARTÍCULO 125. De otros Productos que se ingieren. Para los efectos de la regulación de este Código y sus reglamentos, quedan comprendidas dentro de este artículo:

- a) Las sustancias que se agregan como aditivos a las comidas o bebidas;
- b) Los alimentos para lactantes y niños menores de dos años;
- c) Los alimentos para ancianos;
- d) Alimentos para regímenes especiales;
- e) Las bebidas no alcohólicas;
- f) Las bebidas alcohólicas;
- g) El agua y el hielo para consumo humanos

ARTÍCULO 126. Bebidas Alcohólicas. Todas las bebidas que contengan más de 0.5% de alcohol por volumen, se considerarán como bebidas alcohólicas y quedarán sujetas a evaluación de conformidad y al control sanitario, de acuerdo a lo establecido en el presente Capítulo y el reglamento respectivo.



ARTÍCULO 127. Otras Definiciones. Para los efectos de este Código y sus reglamentos, se entiende por:

- a) **Alimento natural no procesado**, el que no ha sufrido modificaciones de origen físico, químico o biológico, salvo las indicadas por razones de higiene o por la separación de partes no comestibles. La definición incluye carnes frescas y congeladas, pescado y mariscos frescos como congelados
- b) **Alimento natural procesado**, todo producto alimenticio elaborado a base de un alimento natural que ha sido sometido a un proceso tecnológico adecuado para su conservación y consumo ulterior.
- c) **Alimento artificial**, el que ha sido preparado con el objeto de imitar un alimento natural. En cuya composición entran sustancias no existentes en el alimento natural, además del agua o cualquier vehículo natural o procesado.
- d) **Alimento enriquecido**, fortificado o equiparado, todo aquel al que se le han adicionado nutrientes con el objeto de reforzar su valor nutricional, de conformidad con lo estipulado por las normas respectivas.
- e) **Alimento para regímenes especiales**, aquel que se ha elaborado con el fin de satisfacer regímenes nutricionales especiales, sean estos por razones metabólicas, estéticas o fisiológicas y todos aquellos que se ingieren como suplemento nutricional.
- f) **Alimento alterado**, el que, por la acción de causas naturales o artificiales como la humedad, la temperatura, el aire, la luz, el tiempo o la acción de enzimas y otras causas, ha sufrido cambios sustanciales en sus características normales y deterioro o perjuicio en su composición.
- g) **Alimento contaminado**, el que contiene contaminantes físicos, químicos, radioquímicos. Microbiológicos o biológicos en concentraciones superiores a las aceptables, según las normas y reglamentos vigentes.
- h) **Alimento adulterado**, todo aquel que en forma intencional ha sido privado parcial o totalmente de elementos útiles o característicos del producto, o si estos hubiesen sido sustituidos por otros inertes o extraños al alimento, o bien cuando contenga un exceso de agua o



material de relleno según lo señalado por los reglamentos y normas específicas vigentes. Es también alimento adulterado, cuando se le hayan agregado sustancias para disimular las alteraciones de las características físicas nutricionales u organolépticas propias del alimento o haya sido adicionado de sustancias prohibidas por su toxicidad.

- i) **Alimento falsificado**, aquel al que se le atribuyen caracteres ficticios, para pretender apariencia de producto legítimo, sin serlo o que no procede de fabricantes legalmente autorizados.
- j) **Alimento irradiado**, cualquier alimento que haya sido sometido a tratamiento con radiaciones ionizantes; entendiéndose como tal, los rayos gamma, rayos X o radiaciones corpusculares capaces de producir iones directa o indirectamente.

ARTÍCULO 128. Del Derecho de la población. Todos los habitantes tienen derecho a consumir alimentos inocuos y de calidad aceptable. Para tal efecto el Ministerio de Salud y demás instituciones del Sector, dentro de su ámbito de competencia, garantizarán el mismo a través de acciones de prevención y promoción.

ARTÍCULO 129. Formulación de políticas y programas. El Ministerio de Salud en coordinación con las demás instituciones del Sector, será el responsable de formular las políticas y estrategias relacionadas con la protección e inocuidad de los alimentos. En este contexto se crea el Programa Nacional de Control de Alimentos con la participación de los Ministerios con responsabilidad en el control de alimentos, de las municipalidades, del sector privado y otras organizaciones que representen a los consumidores, creando mecanismos que aseguren la coordinación interinstitucional.

ARTÍCULO 130. Ambito de las responsabilidades. El Ministerio de Salud y otras instituciones de manera coordinada desarrollan las funciones siguientes:

- a) Al Ministerio de Salud le corresponden las de prevención y control en las etapas de procesamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos procesados de toda clase, nacionales o importados incluyendo el otorgamiento de la licencia sanitaria para la apertura de los establecimientos la certificación sanitaria o registro sanitario de referencia de los productos y la evaluación de la conformidad de los mismos, vigilando las buenas prácticas de manufactura. Asimismo, es responsable del otorgamiento



de la licencia sanitaria y el control sanitario para los expendios de alimentos no procesados.

b) Al Ministerio de Agricultura y Ganadería y Alimentación, las de prevención y control en las etapas de producción, transformación, almacenamiento, transporte, importación y exportación de alimentos naturales no procesados.

c) Al Ministerio de Economía, las de control en el campo de la meteorología y la propiedad industrial.

d) A las municipalidades, las de prevención y autorización de establecimientos relacionados con el manejo y expendio de alimentos en rastros municipales de conformidad a las normas establecidas por el Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación, mercados, ferias y ventas de alimentos en la vía pública

e) Al Ministerio de Salud, en coordinación con el Ministerio de Energía y Minas a través de su dependencia específica, compete el control y la certificación de los niveles de radiactividad en los alimentos, así como la evaluación de los efectos de la radiactividad y la aptitud para el consumo de dichos alimentos. Un reglamento específico regulará la materia.

ARTÍCULO 131. Del Registro Sanitario de Referencia. Previo a comercializar un producto alimenticio con nombre comercial, se debe contar con la autorización del Ministerio de Salud y obtener su registro sanitario de referencia o certificación sanitaria, en dicho Ministerio. El registro sanitario de referencia permitirá garantizar la inocuidad y calidad del alimento y constituirá el patrón de base que servirá para controlar periódicamente el producto en el mercado. Los requisitos para el registro sanitario de referencia estarán basados en los criterios de riesgo, establecidos en el reglamento respectivo.

ARTÍCULO 132. Evaluación de la Conformidad. Todo producto alimenticio con nombre comercial, destinado al comercio debe ser evaluado de acuerdo a las normas y reglamentos de inocuidad y calidad, por parte del Ministerio de Salud

Una vez cumplido este requisito y llenado los requerimientos establecidos en el reglamento respectivo, se extenderá la certificación sanitaria, el plazo para la emisión de la misma quedará así mismo establecido en el reglamento



ARTÍCULO 133. De la Responsabilidad.

- a) Los productores o distribuidores de alimentos para consumo humano o la persona que este acredite ante las autoridades sanitarias, será responsable del cumplimiento de las normas y/o reglamentos sanitarios que regulan la calidad e inocuidad de los mismos.
- b) Los distribuidores o expendedores de alimento; para consumo humano o la persona que este acredite ante las autoridades sanitarias, será responsable de la venta de alimentos con nombre comercial que no cuente con registro sanitario o certificación sanitaria, o cuya fecha de vencimiento haya caducado o se encuentren notoriamente deteriorados.
- c) Los propietarios y representantes de los establecimientos expendedores de alimento preparados, como restaurantes, cafeterías, comedores y otros: serán responsables del cumplimiento de las normas sanitarias que regulan la calidad e inocuidad de los alimentos. En caso de incumplimiento con esta disposición, el propietario o su representante se sujetarán a las sanciones que este Códigoestablece.

ARTÍCULO 134. Acuerdos Internacionales. En los acuerdos y tratados internacionales suscritos por el gobierno de Guatemala en materia de alimentos, se garantizará un trato recíproco para los productos guatemaltecos, a través de procedimientos armonizados y aprobados por el Ministerio de Salud.

ARTÍCULO 135. Del Etiquetado. El contenido, composición e indicadores sanitarias específicas del producto consignados en la etiqueta deben ser escritos en español, debiendo cumplir además con los requisitos sanitarios establecidos por el Ministerio de Salud en un reglamento específico, sin detrimento de otras normas y reglamentos vigentes.

ARTÍCULO 136. Publicidad. Es prohibida la publicidad y etiquetado que atribuya a los alimentos propiedades terapéuticas o que induzca a error o engaño al público en cuanto a la naturaleza, ingredientes, calidades, propiedades u origen de los mismos. Un reglamento específico regulará esta materia.



ARTÍCULO 137. Materiales de Envase y Empaque. Sólo se remitirá el uso de materiales para la elaboración de envases y empaques, que sean compatibles con los alimentos y que no provoquen alteraciones por interacción de los mismos.

ARTÍCULO 138. Aplicación del Codex Alimentarius. En ausencia de normas nacionales para casos específicos o que estas sean insuficientes o desactualizadas, se aplicarán supletoriamente las del Codex Alimentarius y otras normas reconocidas internacionalmente y, en su caso, las disposiciones emitidas por las autoridades superiores en materia sanitaria de alimentos. (Legislación Indígena , 2017)



Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional

EL CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA

CONSIDERANDO:

Que es un derecho de todos los guatemaltecos acceder a una alimentación que satisfaga sus necesidades nutricionales y sociales, condición fundamental para el logro del desarrollo integral de la persona y de la sociedad en su conjunto, por lo que se hace necesario mejorar las condiciones que permitan superar la inseguridad alimentaria y nutricional en que se encuentra la población guatemalteca, ya que las mismas representan un serio obstáculo para el desarrollo social y económico del país, especialmente en el área rural y en los grupos urbano marginales e indígenas.

CONSIDERANDO:

Que las raíces de la inseguridad alimentaria y nutricional de la población guatemalteca son complejas y guardan relación con todos los campos de acción del desarrollo, por lo que es necesario buscar soluciones con enfoque integral y multicultural, que valoren y enriquezcan los patrones de consumo y las prácticas productivas con participación multisectorial y multidisciplinaria, y que es deber del Estado velar por la seguridad alimentaria y nutricional de la población guatemalteca, en cumplimiento a lo establecido en los artículos 94 y 99 de la Constitución Política de la República que establecen la responsabilidad del mismo de velar por la salud y el bienestar en general de las personas.



CONSIDERANDO:

Que históricamente se realizaban prácticas productivas de maíz y frijol que garantizaban la disponibilidad del alimento y un patrón de consumo que investigaciones demuestran nutricionalmente adecuado, y que el derecho a la alimentación se formula por primera vez en la Declaración Universal de los Derechos Humanos en 1948 en su artículo 25; de igual forma se hace énfasis en el artículo 11 del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (1966), y Guatemala en ambos casos, al hacerse parte de estos Tratados, reconoce la obligación de respetar, proteger y realizar progresivamente los derechos en ellos reconocidos, incluido el derecho a una alimentación adecuada.

DECRETO NÚMERO 32-2005

CONSIDERANDO:

Que el Comité de los Derechos Económicos, Sociales y Culturales, a solicitud de los Estados Miembros durante la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de Roma de 1996, asentó en la observación general número 12 de 1999 la interpretación del contenido normativo del artículo 11 del Pacto Internacional de los Derechos Económicos, Sociales y Culturales. CONSIDERANDO: Que el abordaje a la problemática de la inseguridad alimentaria y nutricional es responsabilidad de todos los estratos sociales públicos y privados para garantizar la disponibilidad, acceso, consumo y aprovechamiento de los alimentos en base a la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

POR TANTO:

En ejercicio de las atribuciones que le confiere el artículo 171 inciso a) y 176 de la Constitución Política de la República.

DECRETA:

La siguiente:

LEY DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL CAPITULO I DISPOSICIONES GENERALES.

Artículo 1. Concepto. Para los efectos de la presente ley, la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional establece como Seguridad Alimentaria y Nutricional “el derecho de toda persona a tener acceso físico, económico y social, oportuna y permanentemente, a una alimentación adecuada en cantidad y calidad, con pertinencia cultural,



preferiblemente de origen nacional, así como a su adecuado aprovechamiento biológico, para mantener una vida saludable y activa.”

Artículo 2. Prohibición de discriminación. La discriminación en el acceso a los alimentos, así como a los medios y derechos para obtenerlos, por motivo de raza, etnia, color, sexo, Idioma, edad, religión, opinión política o de otra índole, origen nacional o social, posición económica, nacimiento o cualquier otra condición social, con el fin o efecto de anular u obstaculizar la igualdad en el disfrute o ejercicio del derecho a la SAN, constituye una violación a la presente ley.

Artículo 3. Política. La Seguridad Alimentaria y Nutricional se asume como una política de Estado con enfoque integral, dentro del marco de las estrategias de reducción de pobreza que se definan y de las políticas globales, sectoriales y regionales, en coherencia con la realidad nacional.

Artículo 4. Coordinación. La Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional establece los principios rectores, ejes temáticos y lineamientos generales para orientar las acciones de las diferentes instituciones que desarrollan actividades para promocionar la Seguridad Alimentaria y Nutricional de la población; dicha política se rige por los siguientes principios:

- a) Solidaridad. Las acciones encaminadas a la seguridad alimentaria y nutricional deben priorizar la dignidad de los guatemaltecos. Asimismo, debe fomentar la identificación de los miembros de la sociedad a sentir como propio el problema de inseguridad alimentaria y nutricional que afecta a gran proporción de la población, ya que cualquier acción que se hace en beneficio a unos, beneficia a todos.
- b) Transparencia. Las intervenciones están basadas en información y métodos objetivos, cuentan con mecanismo de monitoreo y evaluación permanente, fomentando la transparencia en el gasto público, la auditoría social y toman en cuenta las necesidades de la población.
- c) Soberanía alimentaria. El Estado de Guatemala define soberanamente la modalidad, época, tipo y calidad de la producción alimentaria, en forma sostenida y con el menor costo



ambiental y garantiza la seguridad alimentaria y nutricional de la población guatemalteca.

- d) Tutelaridad. Por mandato constitucional y de oficio, el Estado de Guatemala debe velar por la seguridad alimentaria y nutricional de la población, haciendo prevalecer la soberanía alimentaria y la preeminencia del bien común sobre el particular.
- e) Equidad. El Estado debe generar las condiciones para que la población sin distinción de género, etnia, edad, nivel socio económico, y lugar de residencia, tenga acceso seguro y oportuno a los alimentos.
- f) Integralidad. La Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional debe tener carácter integral, incluyendo los aspectos de disponibilidad, acceso físico, económico, social, consumo y aprovechamiento biológico de los alimentos. Para su Implementación se toma en cuenta lo que en materia de ordenamiento territorial, diversidad cultural, educación, salud, protección ambiental, recursos hídricos y productividad establece la Constitución Política de la República de Guatemala, la ley y las políticas públicas.
- g) Sostenibilidad. La seguridad alimentaria y nutricional se base en un conjunto de factores de carácter sostenible, que garantizan el acceso físico, económico, social, oportuno y permanente a una alimentación adecuada en cantidad y calidad, con pertinencia cultural, preferiblemente de origen nacional, para su adecuado aprovechamiento biológico, para mantener una vida saludable y activa. Respecto al factor productivo, se basa en modelos productivos sostenibles que respetan la diversidad biológica y cultural y protegen los recursos naturales. La sostenibilidad se garantiza, además, mediante las normas, políticas públicas e instituciones necesarias y debe estar dotada de los recursos financieros, técnicos y humanos necesarios.
- h) Precaución. La importación de alimentos genéticamente modificados -materia prima y terminada- están sujetos al etiquetado respectivo y a las regulaciones que las leyes específicas establecen, garantizando su trazabilidad e inocuidad.



Al Importador le corresponde comprobar, ante las entidades públicas correspondientes, dicha trazabilidad e inocuidad. Para proteger el germoplasma nativo, se regula la Importación, experimentación y cultivo de semillas genéticamente modificadas, mediante la emisión de las leyes respectivas, en concordancia con los convenios y protocolos que el Estado de Guatemala es signatario.

- i) Descentralización. El Estado traslada de acuerdo a su competencia, capacidades de decisión, formulación y manejo de recursos a los ámbitos departamental, municipal y comunal, creando las normas e instituciones que sean necesarias.
- j) Participación ciudadana. El Estado promueve la participación articulada de la población en la formulación, ejecución y seguimiento de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional y las políticas sectoriales que de ella se deriven.

Artículo 5. Participación. El Gobierno de Guatemala promoverá un proceso de consulta con la sociedad civil organizada para proponer soluciones y definir estrategias orientadas a garantizar la Seguridad Alimentaria y Nutricional -SAN- en productos tradicionales como maíz y frijol en las tierras aptas para dichos cultivos, lo que debe reflejarse en planes operativos y estratégicos.

CAPÍTULO II

DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Artículo 6. Creación del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional - SINASAN-. Se crea el Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional - SINASAN-, integrado por instancias de gobierno y de la sociedad guatemalteca, contando con el apoyo técnico y financiero de la cooperación internacional.

Artículo 7. Objetivos. El objetivo fundamental del SINASAN es establecer y mantener, en el contexto de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, un marco institucional estratégico de organización y coordinación para priorizar, jerarquizar, armonizar, diseñar y ejecutar acciones de SAN a través de planes, siendo sus objetivos principales:



- a) Impulsar acciones encaminadas a la erradicación de la desnutrición y reducción de enfermedades carenciales y por exceso en todo el territorio nacional y la eliminación de la transmisión intergeneracional de la desnutrición, creando y fortaleciendo condiciones que contribuyan a que toda la población acceda a oportunidades de desarrollo humano digno;
- b) Diseñar e implementar acciones eficaces y oportunas de disponibilidad de productos básicos de la alimentación y asistencia alimentaria a los grupos de población que padecen desnutrición, complementadas con programas de desarrollo comunitario y seguridad alimentaria y nutricional;
- c) Impulsar los objetivos de la Política Nacional de SAN del Estado guatemalteco en los planes estratégicos, programas y proyectos sectoriales orientados al desarrollo socioeconómico del país.

Artículo 8. Estructura del SINASAN. El SINASAN estará conformado por tres niveles de acción:

- a) Nivel de dirección y decisión política, constituido por el Consejo Nacional de SAN.
- b) Nivel de coordinación y planificación técnica, constituido por la Secretaria de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Presidencia de la República.
- c) Nivel de ejecución, conformado por las instituciones o entes responsables de la ejecución directa de las acciones en SAN en todos los niveles.

Artículo 9. Órganos. El Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional está integrado por los siguientes órganos:

- a) El Consejo Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, como ente rector;
 - b) La Secretaria de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Presidencia de la República;
 - c) Instancia de consulta y participación social;
 - d) Grupo de instituciones de apoyo.
- Artículo 10. Responsabilidad de delegados. Los delegados de cada institución u organización que integran el sistema, deberán contar con la delegación de autoridad institucional para asumir compromisos ante el SINASAN. Cada integrante del SINASAN será responsable del cumplimiento de las



directrices y acuerdos emanados del CONASAN en la institución u organización que representa.

CAPÍTULO III

DEL CONSEJO NACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL –CONASAN-

Artículo 11. Creación. Se crea el Consejo Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional -CONASAN-, el que por medio de su secretario formará parte del Gabinete General, Gabinete Social y Gabinete de Desarrollo Rural.

Artículo 12. Naturaleza. El CONASAN será el ente rector del SINASAN. Será responsable de impulsar las acciones que promuevan la Seguridad Alimentaria y Nutricional en el ámbito político, económico, cultural, operativo y financiero del país.

Artículo 13. Estructura. El CONASAN está integrado por los siguientes representantes institucionales:

- a. El Vicepresidente de la República, quien lo preside;
- b. El Secretario de Seguridad Alimentaria y Nutricional, quien actuará como Secretario del Consejo;
- c. El Ministro de Agricultura, Ganadería y Alimentación;
- d. El Ministro de Economía;
- e. El Ministro de Salud Pública y Asistencia Social;
- f. El Ministro de Educación;
- g. El Ministro de Comunicaciones, Infraestructura y Vivienda;
- h. El Ministro de Ambiente y Recursos Naturales;
- i. El Ministro de Trabajo y Previsión Social;
- j. El Ministro de Finanzas Públicas;
- k. El Secretario de Coordinación Ejecutiva de la Presidencia;
- l. La Secretaria de Obras Sociales de la Esposa del Presidente;
- m. Dos representantes del Sector Empresarial;
- n. Cinco representantes de la Sociedad Civil. Respetando los principios de autonomía municipal y división de poderes, podrán ser miembros del CONASAN, si así lo consideran conveniente:
 - a) El Presidente de la Asociación Nacional de Municipalidades -ANAM-;



- b) El Presidente de la Comisión de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Congreso de la República; Los ministros podrán delegar su representación únicamente en los viceministros y los demás funcionarios delegarán su representación únicamente en el funcionario inmediato inferior que los sustituye en el cargo.

Artículo. 14. Responsabilidad. Cada uno de los Integrantes del CONASAN será responsable de impulsar al interior de las instituciones que representan, el cumplimiento de los instrumentos y acciones de la política SAN, las acciones que se deriven de los planes estratégicos y operativos que permitan enfrentar problemas coyunturales graves de inseguridad alimentaria, así como las demás directrices emitidas por resolución, que deberán ser acatadas por las Instituciones de gobierno en el momento que las transcriba la Secretaría Ejecutiva.

Artículo 15. Atribuciones. El Consejo Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional tiene como atribuciones:

- a) Vigilar el cumplimiento de los objetivos, acuerdos y compromisos generados en el SINASAN;
- b) Aprobar y promover el cumplimiento de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional;
- c) Promover para su aprobación la legislación y reglamentación necesaria de productos básicos de alimentación como maíz y frijol, la ampliación de la canasta básica y la aplicación de la política SAN;
- d) Estudiar y aprobar políticas, planes y estrategias de SAN y velar por la disponibilidad y asignación de recursos humanos y financieros para hacer efectiva su implementación;
- e) Conocer el nivel de ejecución de los planes estratégicos, emitir correctivos, replantear estrategias, aprobar acciones coyunturales;
- f) Unificar criterios sobre estrategias para afrontar el problema alimentario y nutricional en forma Integral y sistemática, fortaleciendo las diversas formas productivas de productos tradicionales como maíz y frijol en el marco de la interculturalidad, definiendo las responsabilidades y compromisos de los sectores involucrados;
- g) Implementar la normativa gubernamental que permita velar por la reducción de la malnutrición dentro de la sociedad guatemalteca;



- h) Velar por la inclusión e implementación de los aspectos correspondientes de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional en los distintos sectores de gobierno;
- i) Armonizar la Política Nacional de SAN con las otras políticas sociales y económicas del gobierno, así como con la estrategia de reducción de la pobreza;
- j) Conocer, analizar y proponer correctivos a las políticas y estrategias en materia de Seguridad Alimentaria y Nutricional, sobre la base de las recomendaciones que anualmente emitirá el Procurador de los Derechos Humanos en relación con el respeto, protección y realización progresiva del derecho a la Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Artículo 16. Sesiones del CONASAN. El CONASAN efectuará reuniones ordinarias cuando fuere convocado en la forma que determine el reglamento, pero obligatoriamente lo hará en forma trimestral, emitiendo resoluciones en forma colegiada.

Artículo 17. Planes coyunturales. El CONASAN podrá aprobar planes estratégicos y operativos coyunturales para enfrentar problemas graves de desnutrición y hambre en poblaciones identificadas como de inseguridad alimentaria y nutricional, debiendo solicitar al Congreso de la República, por conducto de la Secretaria de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Presidencia de la República, emitir la resolución correspondiente, que permita reorientar los recursos de las instituciones que la integran, sin que para ello se declare estado de emergencia en las comunidades que sean identificadas.

Artículo 18. Integración de planes operativos. Las instituciones gubernamentales miembros del CONASAN formularán dentro de sus Planes Operativos Anuales, los instrumentos de política y líneas de acción sectorial en coherencia con los objetivos del SINASAN, los que serán sometidos al conocimiento y aprobación del CONASAN.



CAPÍTULO IV

DE LA SECRETARIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA

Artículo 19. Creación. Se crea la Secretaria de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Presidencia de la República -SESAN-, con las atribuciones adelante mencionadas.

Artículo 20. Naturaleza. La SESAN es el ente coordinador del SINASAN y tendrá la responsabilidad de la coordinación operativa interministerial del Plan Estratégico de SAN, así como de la articulación de los programas y proyectos de las distintas instituciones nacionales e internacionales vinculados con la Seguridad Alimentaria y Nutricional del país.

Artículo 21. Estructura. La SESAN para el desarrollo de sus áreas de trabajo, podrá desarrollar la estructura administrativa y operativa que le demanden esas funciones. Dicha estructura deberá contemplarse en el reglamento de la presente Ley quedando integrada en su fase Inicial así:

- a) El Secretario de Seguridad Alimentaria y Nutricional;
- b) El personal técnico y equipo que le permita dar cumplimiento a sus áreas de trabajo;
- c) Técnicos superiores de las instituciones del Estado representadas en el CONASAN, quienes serán puntos de enlace;
- d) Técnicos de la instancia de consulta y participación social y del grupo de instituciones de apoyo, cuando les sea requerido por SESAN.

Artículo 22. Atribuciones. La SESAN será la encargada, de establecer los procedimientos de planificación técnica y coordinación entre las instituciones del Estado, la sociedad guatemalteca, las organizaciones no gubernamentales y las agencias de cooperación internacional vinculadas con la seguridad alimentaria y nutricional, en los diferentes niveles del país (nacional, departamental, municipal y comunitario). La SESAN coordinará la formulación del Plan Estratégico Nacional de SAN, lo propondrá al CONASAN; asimismo coordinará su actualización, ejecución, seguimiento y evaluación y apoyará a las instancias ejecutoras en la planificación y programación de los planes sectoriales estratégicos y operativos, con acciones priorizadas de acuerdo a la Política Nacional de SAN; asimismo, someterá a consideración ante el



CONASAN los ajustes pertinentes. La SESAN será responsable de las siguientes acciones específicas:

- a) Presentar al CONASAN, para su aprobación, el proyecto de Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional;
- b) Proponer al CONASAN la definición de políticas u otros aspectos legales que sean complementarios y necesarios para la implementación de la Política Nacional de SAN;
- c) Coordinar la implementación de los instrumentos de la Política Nacional de SAN en forma programática y coherente con las políticas que se relacionen;
- d) Realizar todas las acciones pertinentes para alcanzar el logro de los objetivos del CONASAN;
- e) Diseñar, implementar y operar el Sistema de Información Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, en adelante SIINSAN, que permita el monitoreo y evaluación de la situación de la Seguridad Alimentaria y Nutricional, el avance y los efectos de los planes y programas estratégicos, así como el Sistema de Alerta Temprana para identificar situaciones coyunturales de inseguridad alimentaria y nutricional;
- f) Difundir la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional y velar por su cumplimiento;
- g) Apoyar a las instituciones que lo soliciten en la gestión de los recursos financieros que demanden para desarrollar el Plan Estratégico de SAN, así como los recursos que demande el SINASAN;
- h) Velar por la inclusión e implementación de lo que corresponda a la consecución de la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional, en los distintos sectores de gobierno;
- i) Sensibilizar a las instituciones del sector público y privado, a los organismos internacionales y a la sociedad en general, sobre la magnitud y trascendencia del problema alimentario y nutricional;
- j) Identificar los grupos de población con alta vulnerabilidad a la inseguridad alimentaria, con el objeto de prevenir sus consecuencias y priorizar y ejecutar acciones;
- k) Desarrollar planes estratégicos y operativos para enfrentar problemas graves de malnutrición y hambre en poblaciones identificadas como de inseguridad alimentaria y nutricional, desarrollando la gestión que ello demande al interior de las



- instituciones de gobierno, sociedad civil y cooperación internacional;
- l) Coordinar con la Secretaria de Planificación de la Presidencia de la República - SEGEPLAN- las solicitudes, ofrecimientos y donaciones que a través de convenios se produzcan en políticas, planes y programas relacionados con la seguridad alimentaria y nutricional y el combate contra el hambre;
 - m) Documentar y normar el uso de las donaciones que se reciban en relación a SAN;
 - n) Propiciar en los distintos sectores el enfoque intersectorial e integral de la SAN y la acción coordinada entre las instancias gubernamentales, no gubernamentales y de la cooperación internacional en aspectos de SAN;
 - o) Propiciar la existencia y funcionamiento efectivo de canales y espacios de diálogo y comunicación, así como mecanismos de consulta y coordinación entre el Organismo Ejecutivo, la sociedad civil y la cooperación internacional, fomentando el estudio y análisis del problema alimentario nutricional y sus soluciones;
 - p) Las demás atribuciones que sean inherentes a su naturaleza y objetivos, así como las que en su momento delegue el CONASAN.

CAPÍTULO V

DEL SECRETARIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA

Artículo 23. Funcionamiento. Para el funcionamiento de la SESAN, el Secretario de Seguridad Alimentaria y Nutricional está encargado de:

- a. Actuar como Secretario del CONASAN;
- b. Velar por la realización de las funciones de la SESAN;
- c. Apoyar el establecimiento de mecanismos de transparencia y auditoria social en el manejo de fondos para la SAN;
- d. Realizar todas las acciones pertinentes para alcanzar el logro de los objetivos del CONASAN, así como de la política y planes de Seguridad Alimentaria y Nutricional;
- e. Representar al Organismo Ejecutivo por designación Presidencial de la República, ante instancias internacionales vinculadas en materia de Seguridad Alimentaria y Nutricional;



- e. Representar al CONASAN ante el Gabinete General, el Gabinete Social y el Gabinete de Desarrollo Rural del Organismo Ejecutivo;
- f. Otras que específicamente le determine el Presidente de la República.
- g. Artículo 24. Requisitos. Para ser Secretario de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Presidencia de la República se requieren los mismos requisitos y calidades que para ser Ministro, teniendo la misma jerarquía de éstos, debiendo tener conocimiento de la realidad nacional, compromiso social y experiencia probada en Seguridad Alimentaria y Nutricional.

CAPÍTULO VI

DE LA INSTANCIA DE CONSULTA Y PARTICIPACIÓN SOCIAL

Artículo 25. Creación. Como parte del SINASAN se crea la instancia de Consulta y Participación Social, la que brindará aportes técnicos, identificará e instrumentará acciones en temas relacionados con la SAN cuando le sea requerido por la SESAN. La naturaleza, integración, estructuración y funcionamiento de este grupo será determinada en el correspondiente reglamento de esta Ley.

Artículo 26. Atribuciones. La instancia de Consulta y Participación Social se desempeñará dentro del marco de acciones siguientes:

- a. Brindar asesoría al CONASAN a través de la SESAN en tomo a los campos de acción de los sectores que representa;
- b. Promover que, en la consecución de los objetivos del SINASAN, el CONASAN involucre a los sectores que representan;
- c. Promover la participación de los sectores que representan la articulación de acciones que permitan la implementación del Plan Estratégico Nacional de SAN; d. Asesorar a la SESAN en la toma de decisiones para atender situaciones coyunturales o estructurales de Seguridad Alimentaria y Nutricional.



CAPÍTULO VII

DEL GRUPO DE INSTITUCIONES DE APOYO

Artículo 27. Instituciones de apoyo. La SESAN contará con un grupo de instituciones de apoyo conformado por instituciones de gobierno no integradas dentro del CONASAN y de los organismos de la cooperación internacional que puedan brindar soporte técnico, financiero y operativo cuando les sea requerido por la SESAN, para lo cual los titulares superiores de las instituciones formalizarán su apoyo mediante convenios de cooperación o coordinación que se acuerden.

CAPÍTULO VIII

DE LAS CORRESPONSABILIDADES INSTITUCIONALES

Artículo 28. Disponibilidad de alimentos. En el ámbito sectorial, corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, en coordinación con otras instituciones del Estado representadas o no en el CONASAN, impulsar las acciones que contribuyan a la disponibilidad alimentaria de la población, ya sea por producción local o vía importaciones, en forma oportuna, permanente e inocua.

Artículo 29. Acceso a los alimentos. En el ámbito sectorial, corresponde al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Ministerio de Economía, Ministerio de Trabajo y previsión Social y al Ministerio de Comunicaciones, Infraestructura y Vivienda, en coordinación con otras instituciones del Estado representadas o no en el CONASAN, impulsar las acciones tendientes a contribuir al acceso físico, económico y social a los alimentos de la población de forma estable.

Artículo 30. Consumo de alimentos. En el ámbito sectorial, corresponde al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, al Ministerio de Educación y al Ministerio de Economía en coordinación con otras instituciones del Estado representadas o no en el CONASAN, impulsar las acciones para desarrollar capacidades en la población para decidir adecuadamente sobre la selección, conservación, preparación y consumo de alimentos.

Artículo 31. Utilización biológica de los alimentos. En el ámbito sectorial, corresponde al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, en coordinación con otras instituciones del Estado representadas o no en el CONASAN, impulsar las acciones que permitan a la población



mantener las condiciones adecuadas de salud e higiene ambiental que favorezcan el máximo aprovechamiento de los nutrientes que contienen los alimentos que consume.

Artículo 32. Tratamiento de la desnutrición. En el ámbito sectorial, corresponde al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, en coordinación con otras instituciones del Estado representadas o no en el CONASAN, impulsar las acciones que permitan fortalecer y actualizar de forma continua los recursos humanos institucionales y de otras instancias sobre el diagnóstico, tratamiento, recuperación y rehabilitación del desnutrido.

Artículo 33. Información, monitoreo y evaluación de la SAN. En el ámbito sectorial, corresponde a la SESAN, en coordinación con otras instituciones del Estado representadas o no en el CONASAN, diseñar, montar y operar el sistema de información y vigilancia de la SAN, con el apoyo de la cooperación internacional.

Artículo 34. Descentralización. En los ámbitos departamental, municipal y comunitario los Consejos de Desarrollo Urbano y Rural conformarán comisiones específicas de SAN para impulsar el cumplimiento de los objetivos de la Política SAN y del Plan Estratégico con sus respectivos programas, proyectos y actividades, en coordinación con la SESAN. CAPITULO IX ALCANCES

Artículo 35. Observancia. Esta Ley es de observancia general en el territorio nacional con acciones específicas de prioridad en las poblaciones definidas como vulnerables a la inseguridad alimentaria y nutricional.

Artículo 36. Delegación de responsabilidades. Esta Ley le permite al Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional –SINASAN– adjudicar responsabilidades específicas a sus integrantes y, con base en esas responsabilidades y compromisos, evaluar los logros y resultados para encauzar la obtención de los objetivos propuestos en, el Plan Estratégico Nacional y los planes operativos.



CAPÍTULO X

DISPOSICIONES FINALES Artículo

37. Asignación específica. Cada una de las Instituciones gubernamentales que forman parte del CONASAN contemplarán en la planificación de su presupuesto ordinario, la asignación de recursos para la ejecución de programas, proyectos y actividades que operativicen la política, con sus respectivos planes estratégicos.

Artículo 38. Asignación presupuestaria específica. El Ministerio de Finanzas Públicas a través de la Dirección Técnica del Presupuesto, debe incluir en el Presupuesto General de Ingresos y Egresos del Estado para cada Ejercicio Fiscal, la asignación del medio punto porcentual (0.5%), específicamente para programas y proyectos de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la población en pobreza y pobreza extrema, de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Número 32-2001, Reforma a la Ley de Impuesto al Valor Agregado, de fecha 26 de julio de 2001, lo que no debe interpretarse como el techo presupuestario asignado a las actividades de seguridad alimentaria y nutricional. Estos recursos financieros serán destinados a los ministerios e instituciones que el CONASAN defina de acuerdo a las responsabilidades sectoriales e Institucionales que el Plan Estratégico establezca.

Artículo 39. Informe de recaudación. Anualmente, CONASAN solicitará al Ministerio de Finanzas Públicas la estimación de los recursos provenientes del IVA, a efecto que se contemple dentro del proceso de gestión y planificación presupuestaria, el recurso que corresponderá a las instituciones inmersas dentro del Plan Estratégico Nacional de SAN.

Artículo 40. Asignación presupuestaria anual. El Ministerio de Finanzas Públicas, tomando en cuenta la disponibilidad de recursos y espacios presupuestarios, contemplará dentro del Presupuesto General de Ingresos y Egresos del Estado para cada año, la asignación financiera que demande la implementación del SINASAN en su conjunto, el cual será formulado por la SESAN por los conductos pertinentes.

Artículo 41. Sanciones. Los ministerios integrantes del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional quedan facultados para proponer a las instancias correspondientes, los elementos técnicos y administrativos que permitan sancionar las acciones que pongan en



riesgo el derecho a la seguridad alimentaria y nutricional establecido en el artículo 1 de esta Ley.

Artículo 42. Reglamento. El CONASAN por medio de la SESAN, elaborará en un plazo máximo de noventa (90) días calendario a partir de la aprobación de esta Ley el correspondiente proyecto de reglamento, y lo presentará para su aprobación a la Presidencia de la República.

Artículo 43. Divulgación. El Organismo Ejecutivo deberá divulgar esta Ley a través de todos los medios de comunicación social del país.

Artículo 44. Vigencia. El presente Decreto entrará en vigencia el día siguiente de su publicación en el Diario Oficial.

REMÍTASE AL ORGANISMO EJECUTIVO PARA SU SANCIÓN, PROMULGACIÓN Y PUBLICACIÓN. EMITIDO EN EL PALACIO DEL ORGANISMO LEGISLATIVO, EN LA CIUDAD DE GUATEMALA, EL SEIS DE ABRIL DE DOS MIL CINCO. (Mineduc. gob.gt, 2017)



BIBLIOGRAFÍA

- Alimentación Sana. org. somos lo que comemos. (3 de agosto de 2017). Obtenido de: <http://www.alimentacion-sana.org/informaciones/novedades/alim%20salud.htm>
- Alimentacion y nutrición. (6 de agosto de 2017). Obtenido de: http://www.alimentacionynutricion.org/es/index.php?mod=content_detail&id=67
- Bautista López, V. D. (2016). Informe de Práctica Docente. Huehuetenango.
- Blog Alimentos (10 de agosto de 2017). Obtenido de : <http://www.blogalimentos.com/importancia-de-la-higiene-en-los-alimentos/>
- Buenas Tareas. (4 de agosto de 2017). Obtenido de: <https://www.buenastareas.com/inscribirse/?redirectUrl=%2Fensayos%2FCarbohidratos%2F33941.html&from=essay&from=essay>
- COCODE, J. R. (25 de abril de 2017). Participación. (G. L. López, Entrevistadora)
- Concepto de definición (10 de Agosto de 2017). Obtenido de: <http://conceptodefinicion.de/higiene/>
- Díaz, L. R. (mayo de 2017). Entrevista dirigida . (G. L. López, Entrevistadora)
- Familia y Salud (7 de agosto de 2017) Obtenido de: <http://www.familiaysalud.es/vivimos-sanos/alimentacion/vitaminas-y-suplementos/vitaminas-y-minerales>
- Fundación Vivo Sano. (7 de Agosto de 2017). Obtenido de: http://www.vivosano.org/es_ES/Informaci%C3%B3n-para-tu-salud/Persona/Alimentaci%C3%B3n-sana/Necesidades-nutricionales.aspx
- García, C. (2015). Informe de Práctica Administrativa en la Carrera de PEM en Pedagogía y Técnico en Administración Edu. Huehuetenango.
- García, J. J. (2011). Informe de Sistematización de Experiencia de Profesorado de Enseñanza Media en Educación Primaria Bilingüe Intercultural. Huehuetenango .
- García, M. P. (2015). Practica Administrativa en la carrera PEM en Pedagogía y Técnico en Admón Educ. . Huehuetenango.
- Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá. (3 de agosto de 2017). Obtenido de: <http://www.incap.int/index.php/es/areas-tematicas/nutricion-y-sus-determinantes/seguridad-alimentaria-y-nutricional-san>



- Justicia de Guatemala. (13 de Agosto de 2017). Obtenido de: <https://guatemala.justia.com/nacionales/constitucion-de-la-republica-de-guatemala/>
- Legislación Indígena (12 de Agosto de 2017). Obtenido de: <http://www.iadb.org/Research/legislacionindigena/leyn/docs/GUA-Decreto-90-97-Codigo-Salud.htm>
- Libro de Inscripción. E.O.R.M, Aldea Pie de la Cuesta. (2017). Huehuetenango.
- Lifeder.com (7 de agosto de 2017) Obtenido <https://www.lifeder.com/clasificacion-alimentos/>
- Mineduc.gob.gt. (13 de Agosto de 2017). Obtenido de: <https://guatemala.justia.com/nacionales/constitucion-de-la-republica-de-guatemala/>
- Nutrición Saludable. (6 de Agosto de 2017). Obtenido de: <https://www.nutricionsaludable.com/>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (consultado el 3 de agosto de 2017) Obtenido de: <http://www.fao.org/school-food/es/>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (consultado el 4 de agosto de 2017) Obtenido de <http://www.fao.org/nutrition/composicion-alimentos/es/>
- Organización Mundial de la Salud (8 de agosto de 2017). Obtenido de: <http://www.who.int/topics/nutrition/es>
- Salud 180. (6 <http://www.salud180.com/sustancias/vitaminas-y-minerales> de agosto de 2017).
- Sebastián, R. L. (15 de abril de 2017). Servicios básicos . (G. L. López, Entrevistadora)
- Slideshare (6 de agosto de 2017). Obtenido de: <https://es.slideshare.net/drvargas43/agua-y-electrolitos>
- Slideshare (7 de agosto de 2017) Obtenido de: <https://es.slideshare.net/ClaudioRamrezArteaga/clasificacin-de-los-alimentos-segn-su-funcin>
- Slideshare (7 de agosto de 2017). Obtenido de: <https://es.slideshare.net/yubiperez1/guias-alimentariasparaguatemala1>
- Slideshare (9 de 08 de 2017) Obtenido de: <https://es.slideshare.net/maestacelina/los-efectos-de-la-desnutricion-en-el-aprendizaje-escolar>



- Velásquez, S. V. (2016). Informe de Práctica Administrativa. municipio de San Juan Ixcoy, Huehuetenango.
- Web Consultas revista de salud y bienestar. (5 de Agosto de 2017). Obtenido de: [://www.webconsults.com/dieta-y-nutricion/dieta-equilibrada/macronutrientes/fuentes-de-hidratos-de-carbono-3480](http://www.webconsults.com/dieta-y-nutricion/dieta-equilibrada/macronutrientes/fuentes-de-hidratos-de-carbono-3480)
- Wikipedia, La enciclopedia.com. (2 de agosto de 2017). Obtenido de: https://es.wikipedia.org/wiki/Soberan%C3%ADa_alimentaria
- Wikipedia, La enciclopedia libre (2 de agosto de 2017). Obtenido de: <https://es.wikipedia.org/wiki/Alimentaci%C3%B3n>
- Wikipedia, La enciclopedia Libre (6 de agosto de 2017). Obtenido de Wikipedia, La enciclopedia Libre: <https://es.wikipedia.org/wiki/Prote%C3%ADna>
- Wikipedia, la enciclopedia. libre. (3 de Agosto de 2017). Obtenido de Wikipedia, la enciclopedia. libre: https://es.wikipedia.org/wiki/Seguridad_alimentaria
- Wikipedia, La enciclopedia.libre. (11 de Agosto de 2017). Obtenido de Wikipedia, La enciclopedia.libre: https://es.wikipedia.org/wiki/Higiene_de_los_alimentos.

4.3.2. Resumen de Productos y logros

No.	Productos	Logros
1.	Manual de Alimentación Nutricional para niños y niñas dirigido a docentes padres y madres de familia de la E.O.R.M, aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcoy, Huehuetenango elaborado	Material didáctico para el proceso de capacitación a niños, niñas, padres, madres de familia y docentes del Centro Educativo.
2.	20 Manual de Alimentación Nutricional dirigido a niños, niñas, padres, madres de familia y docentes de la E.O.R.M, aldea Pie de la Cuesta entregados.	La reproducción del material didáctico entregados docentes y consejo de padres de familia de la EORM, aldea Pie de la Cuesta
3.	1 personal del Programa de la Niñez y Adolescencia de la municipalidad de San Juan Ixcoy, departamento de Huehuetenango.	Personal capacitado, autorizado para capacitar.
4.	139 niños y niñas; 75 padres y madres de familia y 5 docentes capacitados sobre Alimentación Nutricional.	Formación de niños, niñas, padres y madres de familia y docentes de la comunidad
5.	Jornada de limpieza en la EORM, aldea Pie de la Cuesta.	Escuela limpia e higiénica
6.	Remodelación de cocina escolar	Una cocina remodelada e higiénica en la comunidad.

4.4. Sistematización de la experiencia

El 30 de marzo del año 2017, se acudió a las instalaciones de la Coordinación Técnica Administrativa distrito 13-23-040, para solicitar la autorización para realizar el Proceso de Ejercicio Profesional Supervisada –EPS- en la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta, el cual fue autorizado el 03 de abril al 23 de octubre del año en curso, según resolución No. 130 -2017.

En la misma fecha se presentó en la escuela mencionada con la resolución emitida. La directora Juana José García recibe la resolución y manifiesta una actitud positiva en relación a lo que se manifiesta en el documento. El día siguiente se organizó una reunión en donde se realizó la respectiva presentación al personal que labora en la institución como también al Consejo de Padres de Familia quienes tuvieron mayor influencia en la ejecución de la acción y en ese momento manifestaron apoyo incondicional y se demostraron colaboradores.

El Proceso de Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- consta de seis fases que son: diagnóstico, fundamentación teórica, plan de acción o de intervención- ejecución y sistematización de experiencia, evaluación del Proceso y el voluntariado.

El 05 de abril se inició con la recopilación de información para el diagnóstico de la institución ya que ésta, trató acerca del análisis que se realiza para determinar cualquier situación y sus tendencias y también es el principio de todo el proceso. Para ello se hizo una técnica entrevista dirigida, en donde la directora dispuso un espacio para su desarrollo; y respondió cada una de las interrogantes relacionadas con la identidad de la institución como: la localización geográfica, aspecto filosófico servicios que presta; en seguida proporcionó el listado de las personas involucradas del Centro Educativo como: consejo de Padres de Familia y COCODE, con el objeto de visitarlos para ampliar las informaciones. En la segunda semana de abril se entrevista al

Presidente del COCODE de la comunidad quien no dudó en brindar información sobre la fundación y fundadores o memoria de la institución, de la misma manera manifestó agradecimiento por haber seleccionado la E.O.R.M, aldea Pie de la Cuesta y ofreció apoyo incondicional durante el desarrollo del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-.

La tercera semana del mismo mes se recopiló información acerca de la estadística, las condiciones de vida de las familias, situaciones económicas y la movilidad de los usuarios, en este caso los estudiantes, padres y madres de familia, dichas informaciones se obtuvieron por medio de una encuesta.

En la última semana de abril se compilaron datos relacionadas con la infraestructura haciéndose uso de la técnica de observación directa en la cual se logró identificar con cuántos locales cuenta la escuela, las áreas verdes entre otros, asimismo, se identificó los servicios básicos que afortunadamente poseen. En cuanto a la Proyección social se programó una entrevista estructurada dirigida a la Presidenta del Consejo de Padres de Familia quien es doña Elena Sánchez Vargas.

En la segunda semana de mayo se cuestionó a la directora sobre el manejo de recursos financieros, en la cual expuso que lo poco que se administra en la institución lo realiza el consejo de padres de familia, en cuanto a la administración del Centro Educativo se logró a través de la aplicación de un cuestionario dirigida a la directora y personal docente, de la misma forma se obtuvo información acerca de política laboral, la cual es basado en el Currículum Nacional Base (CNB).

En las últimas semanas de mayo se finalizó con la recopilación de información sobre la institución en donde se enlistaron las deficiencias, fallas o carencias, problematización, hipótesis acción quedando pendiente el aval de la priorización por los docentes y consejo de padres de familia.

En la Primera semana de julio se organizó una reunión en la dirección del Centro Educativo, se contó con la presencia de la Directora Juana José García, el Profesor Roberto López Sebastián, Santos Aurelio Herrera Cano, Silvia Yesica Nolasco Mateo Juana Angélica López García juntamente con el consejo de padres de familia y epesista para dar a conocer el resultado del diagnóstico la priorización de las necesidades del Centro Educativo. Se dio inicio a la agenda preparada para ese día en donde la directora dirigió las palabras de bienvenida, en seguida se realizó la oración y se leo el listado de carencias, fallas o deficiencias de la escuela en donde se resalta que la refacción escolar que no reúne las exigencias de una alimentación saludable, luego la directora y los docentes, y consejo de Padres de Familia exponen la importancia de una alimentación nutricional y cómo éste influye en el desarrollo física y mental de los estudiantes, por ello se prioriza el Problema que urge solucionar y para ello se solicita el apoyo de los mismos para hacer algunas gestiones económicas para el Proyecto. Así también se programó una reunión con todos los padres de familia y COCODE de la comunidad para la propuesta que se ha priorizado y solicitar apoyo de parte de todos los involucrados. En la segunda semana de julio se realizó la reunión en donde se manifestó el aval del tema seleccionado y apoyo para el desarrollo del proyecto, se realizó una rifa, también padres de familia acordaron aportar una cantidad económica en caso que se necesitará y se determinó visitar al alcalde municipal para solicitar apoyo económico cuando sea necesario.

A finales del mes de julio se trabajó el diagnóstico de la institución avaladora: Coordinación Técnica Administrativa 13-23-040, en donde se hizo uso de la técnica de observación directa, entrevista dirigida hacia el personal y una encuesta, con el objeto de recopilar información sobre la institución como también sobre el contexto de la misma, en este caso, la cabecera municipal. En el mes de agosto se trabajó el CAPÍTULO II, MARCO TEÓRICO y consistió en desarrollar la teoría que fundamentó el proyecto con base en la hipótesis-acción que se ha realizado estando como tema principal la Alimentación

Nutricional y se trabajaron temas como: alimentación, nutrición, higiene, almacenamiento de los alimentos y Fundamentos legales del tema y para ello, se hizo uso de sitios Web, medio que proporciono información acerca de los temas. Esta parte del informe es fundamental porque estas son las temáticas que contiene el manual como también los que se trataron en los talleres desarrollados hacia los beneficiarios. En la última semana de agosto se elaboró el Manual, el cual es un instrumento administrativo que contiene en forma explícita, ordenada y sistemática la información sobre objetivos del Proyecto. Este manual fue realizado para dar a conocer a los niños, niñas, padres, madres de familia y docentes de la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta. Dicho manual fue basado en el marco teórico, ya como se indicó fue el tema impartido a los niños, niñas, padres, madres de familia y docentes. Finalizando este documento. En las primeras dos semanas de septiembre se inició con la elaboración del Plan de acción o de intervención en donde se programó cada una de las acciones acerca del tema de Alimentación Nutricional y lo relacionado a ello, recordando que el plan de acción es un modelo sistemático que detalla qué tareas se deben llevar a cabo para alcanzar un objetivo para los cual se establecen metas y tiempos de ejecución. Dicho documento fue elaborado, revisado y corregido durante el mes de septiembre.

También en el mes de septiembre se solicitó apoyo económico y técnico a la Municipalidad de San Juan Ixcoy, con el acompañamiento del Consejo de Padres de Familia y COCODE de la comunidad al cual el alcalde municipal aportó una cantidad para la ejecución del Proyecto como también apoyaron con una persona que impartió el tema. Asimismo, en estas fechas los padres de familia aportaron económicamente con lo recaudado de la rifa que se desarrolló en la Escuela fue ejecutado el Proyecto en los siguientes días.

El día 16 de octubre del año 2017 se asistió al Centro Educativo a las 7:30 de la mañana para el desarrollo del Taller sobre Alimentación Nutricional de los niños y niñas de la E.O.R.M, aldea Pie de la Cuesta. Se desarrolló una agenda programada en donde se trataron los siguientes temas: Alimentación, nutrición, higiene, almacenamiento de los alimentos y fundamento legal del tema, cada uno de los temas fueron divididos de acuerdo a los capítulos y trabajados el 16 y 17 del presente mes con niños y niñas de: Pre-primaria a sexto primaria, durante el desarrollo de los temas manifestaron interés e identificaron la deficiencia en cuanto a la preparación de los alimentos tanto en el Centro Educativo como también en el hogar. De la misma manera se entregaron 11 manuales de Alimentación Nutricional de niños y niñas de la E.O.R.M, aldea Pie de la Cuesta para su uso en cada una de las aulas como también se entregó 9 manuales para la dirección. Se dio una demostración sobre alimentación nutricional hacia los niños y niñas con la preparación de cocteles por los estudiantes.



Fuente: Guadalupe López López, 2017

Se observa el Manual de Alimentación nutricional dirigido a niños niñas, docentes y padres de familia de la escuela Oficial Rural Mixta, Aldea Pie de la Cuesta, municipio de San Juan Ixcoy, Huehuetenango.



Fuente: Guadalupe López López, 2017

El 21 del mes de octubre se desarrolló el taller dirigido a Padres y Madres de familia a partir de las 13:00 horas y finalizó 17:30 horas, en donde se trabajaron los mismos temas enfocándolos en la atención que deben tener con sus hijos e hijas; manifestaron interés e indicaron la importancia de conocer y practicar los temas mencionados ya que, estos mejoran la salud de los niños y niñas como también la educación.

Se dejó un espacio para la presidenta del consejo de Padres de familia, quien recalca la importancia de consumir alimentos nutritivos y dejar el uso de las chatarras que dañan la salud en especial la de los niños. (ver fotografía en apéndices)

Se procedió a la entrega de un manual de alimentación nutricional a los miembros del COCODE y a cada una de las madres de familia que componen el consejo de Padres de familia quienes son: Elena Sánchez Vargas Presidenta, Candelaria Ramírez Bernabé Vicepresidenta, Juana Angélica López García Secretaria, Gliseria Ramírez Jacinto Tesorera, Micaela Raymundo Domingo Vocal I, Juana Amalia Ramírez Loarca Vocal II y Ofelia López González Vocal III.



Fuente: Guadalupe López López, 2017

Entrega del Manual de Alimentación nutricional dirigido a niños niñas, docentes y padres de familia de la escuela Oficial Rural Mixta, Aldea Pie de la Cuesta, municipio de San Juan Ixcoy, Huehuetenango.

Ellos fueron los designados por la comunidad para que verifiquen que se ponga en práctica los temas tratados y principalmente en la refacción escolar juntamente con el Presidente del COCODE también tuvo un ejemplar del manual de Alimentación.

Este mismo día se entrega el Proyecto a la Comunidad juntamente con la cocina escolar mejorada o remodelada, ya que no era recomendable para la preparación de refacción escolar ya que fue identificado urgente de solucionar debido a que se trató el tema de alimentación nutricional de los niños y niñas escolares.

En total se entregaron 20 manuales de Alimentación Nutricional dirigida a niños, niñas, padres de familia y docentes de la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta con el objeto de mejorar la alimentación de los niños y niñas escolares y una cocina escolar mejorada.



Fuente: Guadalupe López López, 2017

Son las dos planchas mejoradas y apropiadas para la preparación de la refacción escolar.



Fuente: Guadalupe López López, 2017

Son las chimeneas de las planchas construidas debido a que el establecimiento es de dos niveles y la cocina se ubicó en el primer nivel.

Asimismo se desarrolló la jornada de limpieza en el Centro Educativo juntamente con los padres de familia al cual apoyaron positivamente y asistieron al desarrollo de la limpieza para que el ambiente en donde se desenvuelven los niños sea higiénico y que les ayude para su salud.

4.4.1. Actores

Durante el desarrollo del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- tuvieron intervención las siguientes personas:

- Epesista
- Directora
- Docentes
- Padres de familia
- Madres de familia
- Consejo de Padres de Familia
- COCODE

4.4.2. Acciones

Se desarrollaron las siguientes acciones:

- Diagnóstico
- Marco teórico
- Plan de acción
- Talleres de capacitación
- Remodelación de la cocina escolar
- Jornada de limpieza.

4.4.3. Resultados

Se entregaron 20 manuales de Alimentación Nutricional dirigido a los niños, niñas, padres, madres de familia y docentes de la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta, municipio de San Juan Ixcoy, Huehuetenango.

Se desarrollaron dos talleres que fue dirigido a la comunidad educativa acerca de la Alimentación Nutricional de los niños y niñas de la escuela.

4.4.4. Implicaciones

Durante la Planificación de las actividades hubo algunas inconveniencias, pero al final se llegó en un acuerdo con los líderes de la

comunidad ya que no se decidían por el espacio de la cocina escolar y por las demás actividades realizadas no hubo ninguna complicación.

4.4.5. Lecciones Aprendidas:

Durante el desarrollo del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- se aplicaron los conocimientos adquiridos durante el proceso de preparación en la Universidad de San Carlos de Guatemala, sección San Pedro Soloma, realizando cada una de las etapas se identificó que la teoría y la práctica tienen una estrecha relación sin embargo se aprendió más sobre el proceso de un diagnóstico, investigación y darle solución a los problemas detectados en ellos, de la misma manera se pudo tener una interacción con los padres y madres de familia de la E.O.R.M, aldea Pie de la Cuesta y se comprendió como tratar a un grupo de personas, así también la labor que se realizó en la comunidad de alguna forma fue un beneficio social porque se beneficiaron a los estudiantes y de manera indirecta a los padres y madres de familia. En cuanto a los recursos económicos se tuvo la oportunidad de gestionar y afortunadamente se logró el apoyo de parte de los padres y madres de familia como también de la municipalidad. Durante esta práctica se logró enriquecerse profesionalmente y es preciso pasar por estos procesos en la preparación académica para que cuando él o la profesional se enfrente con la realidad conoce que es lo que tiene que realizar del contrario no podría lograr el éxito.

Capítulo V: Evaluación del Proceso

A lo largo del proceso de elaboración de las diferentes fases del proyecto, se utilizaron diversos instrumentos de evaluación, lo que se describe a continuación por cada una de las fases.

5.1. Del diagnóstico

En esta etapa se logró recopilar toda la información necesaria, para visualizar la estructura organizacional de las instituciones como la Coordinación Técnica Administrativa distrito 13-23-040 y la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcoy, departamento de Huehuetenango y se evaluó a través de una lista de cotejo, en la cual se comprobó que se alcanzaron los objetivos propuestos en el plan, por medio del análisis y priorización de problemas. La comunicación constante y cordial con las autoridades de la institución y la comunidad ayudaron a realizar el diagnóstico en el tiempo adecuado facilitando toda información que se requirió ya que 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.

IDENTIFICACIÓN

Nombre de la Institución:

Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcoy, Huehuetenango.

Nombre de la comunidad:

Aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcoy, Huehuetenango.

Fecha de ejecución:

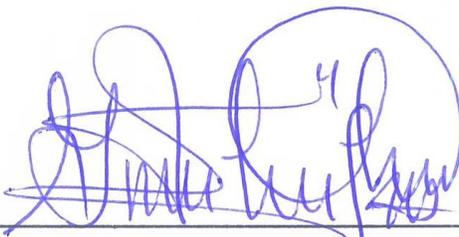
03 de abril al 10 de julio de 2017

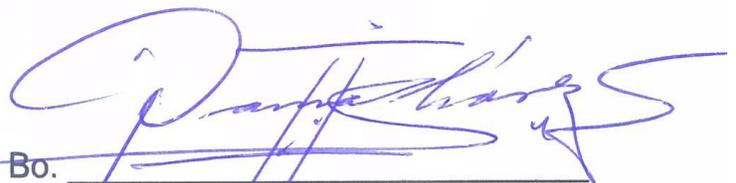
Instrucciones: evaluar el producto a través de la siguiente lista de Cotejo, si el producto cumple con las premisas del contenido, marca con una X en el recuadro en donde indica la respuesta alternativa: SI, de lo contrario marque NO.

Lista de Cotejo

Aspectos a calificar	Sí	No	Comentario
¿Se presentó el Plan del diagnóstico?	x		Porque en él están plasmados los pasos que se realizaron en la etapa.
¿Los objetivos fueron claros?	x		Se determinó por el resultado del diagnóstico.
¿Las actividades programadas en el Plan fueron suficientes para la recopilación de información?	x		Se obtuvieron informaciones necesarias
¿El tiempo determinado para la realización del diagnóstico fue suficiente?	x		
¿Se empleó más de una técnica en la elaboración del diagnóstico?	x		Se utilizó la encuesta, entrevista estructurada y observación.
¿Se obtuvo colaboración del personal de la institución para la realización del diagnóstico?	x		El personal estuvo atento en las actividades que se realizaron

¿Con la recopilación de datos se pudo detectar las fallas, carencias o problemas?	x		Se identificaron una variedad de fallas y carencias en la institución.
¿Se detectó algún problema en la investigación diagnóstica?		X	Todas las personas involucradas en el Centro Educativo colaboraron incondicionalmente para brindar información.
¿Se visualizó con claridad la viabilidad y factibilidad del problema priorizado?	x		Se conoce el interés de los padres y madres de familia en la salud de sus hijos.

F 
 PEM. Guadalupe López López
 EPESISTA.


 Vo. Bo. _____
 Lic. Alejandro Gudberto Camas Chávez
 Asesor -EPS-

IDENTIFICACIÓN

Nombre de la institución:

Coordinación Técnico Administrativo Distrito 13-23-040, San Juan Ixcoy .

Nombre de la comunidad:

Municipio de San Juan Ixcoy, departamento de Huehuetenango

Fecha de ejecución:

Mes de mayo de 2017

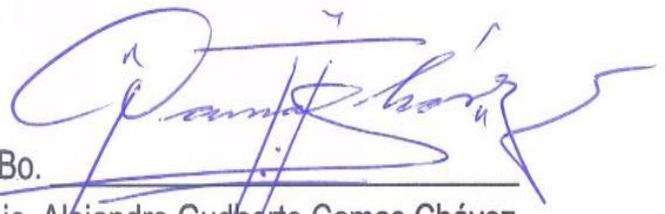
Instrucciones: evaluar el producto a través de la siguiente lista de Cotejo, si el producto cumple con las premisas del contenido, marca con una X en el recuadro en donde indica la respuesta alternativa: SI, de lo contrario marque NO.

Lista de cotejo

Aspectos a calificar	Sí	No	Comentario
¿Se presentó el Plan del diagnóstico?	x		Porque en él están plasmados los pasos que se realizaron en la etapa.
¿Los objetivos fueron claros?	x		Se determinó por el resultado del diagnóstico.
¿Las actividades programadas en el Plan fueron suficientes para la recopilación de información?	x		Se obtuvieron informaciones necesarias
¿El tiempo determinado para la realización del diagnóstico fue suficiente?		x	Algunos datos no fueron posibles obtener en ese tiempo.
¿Se empleó más de una técnica en la elaboración del diagnóstico?	x		Se utilizó la encuesta, entrevista estructurada y observación.
¿Se obtuvo colaboración del personal de	x		El personal estuvo

la institución para la realización del diagnóstico?	x		atento en las actividades que se realizaron
¿Con la recopilación de datos se pudo detectar las fallas, carencias o problemas?	x		Se identificaron una variedad de fallas y carencias en la institución.
¿Se detectó algún problema en la investigación diagnóstica?		X	En la coordinación Técnico Administrativo existe muchas carencias.

F 
 PEM. Guadalupe López López
 EPESISTA.

Vo. Bo. 
 Lic. Alejandro Gudberto Camas Chávez
 Asesor -EPS-

5.2. De fundamentación Teórica.

En esta etapa se hizo uso de una lista de cotejo y un cuestionario aplicado a las personas que intervinieron en la ejecución del proyecto Manual de Alimentación Nutricional al cual, respondieron positivamente cada uno del cuestionamiento sobre los temas, eso explica que la acción realizada ha dado un gran aprendizaje a los involucrados ya que por medio de ellos se podrá poner en práctica los conocimientos que se han adquirido.

IDENTIFICACIÓN

Nombre de la institución:

Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta

Nombre de la comunidad:

Municipio de San Juan Ixcoy, departamento de Huehuetenango

Fecha de ejecución:

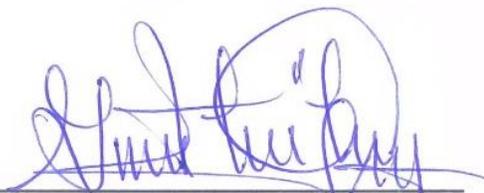
Mes de Junio, Julio y agosto de 2017

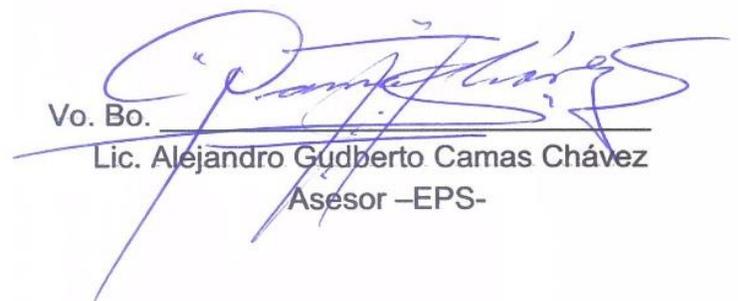
Instrucciones: evaluar el producto a través de la siguiente lista de Cotejo, si el producto cumple con las premisas del contenido, marca con una X en el recuadro en donde indica la respuesta alternativa: SI, de lo contrario marque NO.

Lista de cotejo

Aspectos a calificar	Sí	No	Comentario
¿El tema presentado corresponde al tema seleccionado?	X		Se basó en la priorización realizado del diagnóstico.
¿El contenido que se presentó abarcó todo el tema y expresó claridad?	X		Se investigaron las temáticas necesarias.
¿Se utilizaron fuentes para la seguridad del tema?	X		Se usaron varias E-grafías.

¿Las fuentes consultadas fueron suficientes para definir el tema?	X	Se comprendieron los temas seleccionados.
¿Se hacen citas correctamente del sistema APA?	X	Se aplicó sistema APA.

F 
 PEM. Guadalupe López López
 EPESISTA.

Vo. Bo. 
 Lic. Alejandro Gudberto Camas Chávez
 Asesor -EPS-

1.1. Del diseño del Plan de Intervención

Para ésta fase se estructuró una lista de cotejo para evaluar el éxito de los objetivos y metas propuestas y analizar que todos los recursos como financieros, físicos, humanos y materiales respondieran a las necesidades del proyecto a ejecutarse. De la misma forma se analizó la viabilidad y factibilidad del proyecto y todas las actividades programadas y los lineamientos establecidos por la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala de esa manera se logró el cumplimiento de los objetivos propuestos.

IDENTIFICACIÓN

Nombre de la actividad a Evaluar:

Plan de Intervención en la Escuela Oficial Rural Mixta, Aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcoy, departamento de Huehuetenango.

Nombre de la comunidad:

Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcoy, Huehuetenango.

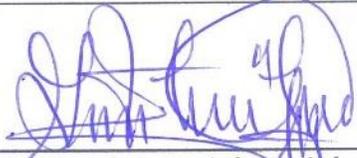
Fecha de ejecución:

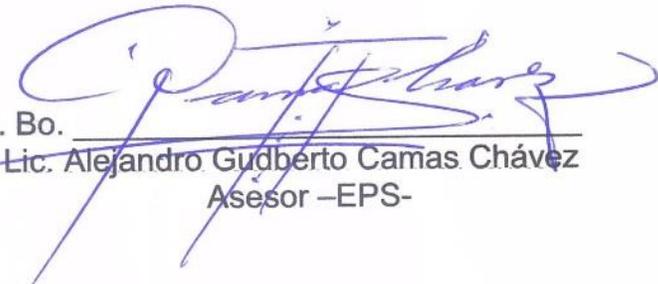
Octubre de 2017

Instrucciones: evaluar el producto a través de la siguiente lista de Cotejo, si el producto cumple con las premisas del contenido, marca con una X en el recuadro en donde indica la respuesta alternativa: SI, de lo contrario marque NO.

Aspectos a calificar	SÍ	No	Comentario
¿Se cumplió con la planificación del proyecto?	X		Porque se culminó a la fecha indicada
¿Los objetivos del proyecto son congruentes con los objetivos y políticas de la institución?	X		Tienen relación.
¿Se ha tomado en cuenta todas las actividades planificadas?	X		Se desarrollaron satisfactoriamente
¿La justificación del porqué de la realización del proyecto es clara?	X		Se comprende las razones necesarias.
¿Se estableció tiempo adecuado para cada actividad y fue satisfactoriamente realizado?	X		Fueron adecuados
¿El problema seleccionado es el que fue priorizado en el diagnóstico?	X		Efectivamente fue el tema priorizado
¿La hipótesis acción es la que corresponda al problema priorizado?	X		Sí porque se hizo en base a ello
¿Se utilizaron los recursos teóricos disponibles de forma adecuada?	X		Se utilizaron correctamente

¿La justificación para realizar la intervención es válida ante el problema?	X		Dio motivos para resolver el problema
¿Se estimaron márgenes razonables para aceptar imprevistos?	X		
¿Fueron alcanzados los objetivos establecidos?	X		Sí se alcanzaron
¿El Presupuesto del proyecto fue suficiente?	X		Fue suficiente

F 
 PEM. Guadalupe López López
 EPESISTA.

Vo. Bo. 
 Lic. Alejandro Gudberto Camas Chávez
 Asesor -EPS-

5.3. De la ejecución y sistematización de la intervención.

En ésta fase se elaboró un cronograma en el cual se enfatiza el tiempo planificado y el tiempo real en que se ejecutaron cada una de las actividades, esto permitió tener un control sobre la ejecución del proyecto. Manual de Alimentación Nutricional dirigido a niños, niñas, padres y madres de familia y docentes de la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta, fue satisfactorio, lográndose un alto nivel de eficiencia en la utilización del manual, a la vez se logró evidenciar los productos y logros alcanzados durante su ejecución, ya que las actividades iniciaron y finalizaron en el tiempo previsto según el cronograma ejecutado. Este instrumento sirvió para evaluar que las actividades programadas se realizaran con éxito y eficiencia, logrando resultados positivos, verificando el grado de alcances realizados en cuanto a las metas trazadas.

IDENTIFICACIÓN

Nombre de la actividad a Evaluar:

Ejecución y sistematización de la intervención en Escuela Oficial Rural Mixta,
Aldea Pie de la Cuesta,

Nombre de la comunidad:

Aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcoy, Huehuetenango.

Fecha de ejecución:

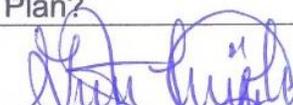
Mes de Octubre y noviembre de 2017

Instrucciones: evaluar el producto a través de la siguiente lista de Cotejo, si el producto cumple con las premisas del contenido, marca con una X en el recuadro en donde indica la respuesta alternativa: SI, de lo contrario marque NO.

Lista de Cotejo

Aspectos a calificar	Sí	No	Comentario
¿Se da con claridad un panorama de la experiencia vivida en el EPS?	X		Se explicó de la mejor manera
¿Se cumplió con todas las actividades planificadas?	X		Se desarrollaron cada una de las actividades
¿Las actividades realizadas fueron monitoreadas o controladas por la epesista?	X		Se monitorearon las actividades
¿Se cumplió con el tiempo establecido en el cronograma?	X		El tiempo planificado fue exitoso
¿Los talleres fueron desarrollados de acuerdo al Plan?	X		si porque en él se basó.

F


PEM. Guadalupe López López
EPESISTA.

Vo. Bo.


Lic. Alejandro Gudberto Camas Chávez
Asesor -EPS-

5.5 Del Plan de Voluntariado

Se evalúa los productos con las actividades propuestas en el plan para comprobar si se ha cumplido a cabalidad cada una de ellas.

IDENTIFICACIÓN

Nombre de la actividad a Evaluar:

Plan de Voluntariado

Nombre de la comunidad:

Caserío Cojcan, San Juan Ixcoy, Huehuetenango.

Fecha de ejecución:

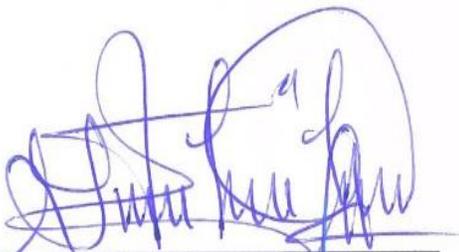
Agosto de 2017

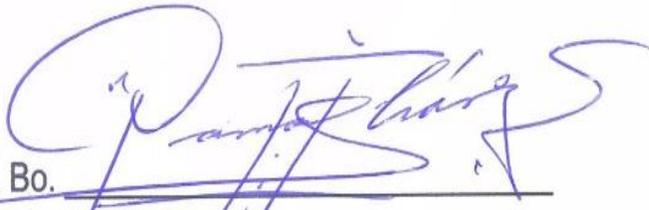
Instrucciones: evaluar el producto a través de la siguiente lista de Cotejo, si el producto cumple con las premisas del contenido, marca con una X en el recuadro en donde indica la respuesta alternativa: SI, de lo contrario marque NO.

Lista de Cotejo

Aspectos a calificar	Sí	No	Comentario
¿Se redactaron y se entregaron solicitudes de gestión	X		Se autorizó el apoyo por la municipalidad.
¿Se entregó solicitudes al COCODE de la comunidad?	X		Se autorizó el desarrollo de la actividad.
¿Se desarrollaron reuniones en la comunidad?	X		Asistieron a las reuniones
¿Se desarrolló capacitación a la comunidad?	X		La comunidad asistió a la capacitación.
¿Se recepcionaron los pilones?	X		En la comunidad de Paquix fueron recibidos.
¿Se entregaron los pilones a la comunidad?	X		Se entregaron a la comunidad.

¿Se distribuyeron los pilones a la comunidad?	X	Las personas recibieron los pilones destinados para cada área.
¿Se plantación los pilones?	X	Participaron jóvenes y señoritas para la plantación.

F 
 PEM. Guadalupe López López
 EPESISTA.


 Vo. Bo.
 Lic. Alejandro Gudderto Camas Chávez
 Asesor -EPS-

Capítulo VI El Voluntariado

6.1. Plan de Voluntariado

1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Nombre de la comunidad: Caserío Cojcan,

Ubicación: Caserío Cojcan, San Juan Ixcoy, Huehuetenango

Ejecutora: Guadalupe López López

Fecha de realización: del 03 de abril al 31 de agosto de 2017

2. Objetivos:

➤ **Objetivo general**

Contribuir con la preservación del medio ambiente del caserío Cojcan del municipio de San Juan Ixcoy, Huehuetenango con la plantación de pilones en áreas geográficas deforestadas para fortalecer el crecimiento de los recursos naturales

➤ **Objetivos específicos**

- Gestionar pilones en las instituciones competentes para el tema.
- Brindar capacitación a los miembros del caserío Cojcan acerca del medio ambiente y su cuidado
- Capacitar a miembros de la comunidad relación a los procesos de la siembra de pilones.
- Plantar pilones en las áreas deforestadas en el Caserío Cojcan, municipio de San Juan Ixcoy.

3. Justificación

El medio ambiente es todo aquello que nos rodea y aunque en la mayoría de los casos esta noción se relaciona con la naturaleza, también podríamos decir que en cierto sentido puede ser el espacio creado artificialmente por el ser humano. En la actualidad se está deteriorando

día a día razón por la cual se ha convertido en uno de los temas muy importante porque es tiempo de contribuir con la naturaleza y rescatarla a través de reciclaje de basura y reforestación, entre otros, esto en caso de lugares que representar deforestación.

La Universidad de San Carlos de Guatemala ha puesto este tema en ejecución a través proyectos que realizan cada uno de los estudiantes de manera que se ayude a la madre naturaleza y también a que el o la estudiante tenga conciencia acerca de ello. Por estas razones se ha enfocado en el Caserío Cojcan para reforestar, debido ser una de las comunidades que presenta en vía de deforestación. Y para se cuenta con fundamento legal en Constitución Política de la República de Guatemala por medio de la salud: TITULO II, DERECHOS HUMANOS, CAPÍTULO I, DERECHOS INDIVIDUALES en su Artículo 97. Medio ambiente y equilibrio ecológico. El Estado, las municipalidades y los habitantes del territorio nacional están obligados a propiciar el desarrollo social, económico y tecnológico que prevenga la contaminación del ambiente y mantenga el equilibrio ecológico. Se dictarán todas las normas necesarias para garantizar que la utilización y el aprovechamiento de la fauna, de la flora, de la tierra y del agua, se realicen racionalmente, evitando su depredación.

4. Actividades a realizar

- Redacción de solicitudes
- Entrega de solicitudes
- Reuniones
- Capacitaciones
- Recepción de pilones
- Entrega de pilones
- Distribución de pilones
- Siembra de pilones

5. Cronograma

No	Actividades	Respon- sable	Meses				
			Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto
1	Redacción y entrega de solicitudes de gestión	Epesista					
2	Entrega de solicitudes al COCODE de la comunidad.	Epesista					
3	Reuniones	Epesista					
4	Capacitaciones	Epesista					
5	Recepción de pilones	Epesista					
6	Entrega de pilones	Epesista					
7	Distribución de pilones	Epesista					
8	Plantación de pilones	Epesista					

6. Recursos

a. Recurso humano.

- Epesista
- Consejo Comunitario de Desarrollo
- Miembros de la comunidad

b. Recursos Financieros:

- Gestión

c. Recursos materiales

- Equipo de cómputo.
- Impresora.
- Libros
- Hojas de papel bond.
- Fotocopias.

- Azadones
- Costales
- Rastrillos

7. Metodología

- Se estará gestionando 2,000 pilones a la municipalidad de San Juan Ixcoy, departamento de Huehuetenango.
- En consenso con el Consejo Comunitario de Desarrollo y miembros de la comunidad se indicarán los espacios que serán reforestado.
- Previo a la plantación de pilones se estarán desarrollando capacitación acerca del tema para que la ejecución del proyecto sea efectiva y tenga sentido.
- Se realizará una limpieza en los espacios determinados antes de la plantación.
- Se estará plantando los pilones en las áreas deforestadas indicadas por la comunidad, en dicha actividad estarán participando los miembros de la misma.

8. Evaluación o Valoración:

La evaluación se realizará durante el proceso del proyecto de voluntariado, a través de escala de valoración, para la toma de decisión y mejorar el proceso.


F
P.E.M. Guadalupe López López
EPESISTA


Vo.Bo.
Lic. Alejandro Gudberto Camas Chávez
Asesor -EPS-

6.2. Descripción de las acciones realizadas

6.2.1. Redacción de Solicitud

Se redactó una solicitud dirigida a la municipalidad de San Juan Ixcoy, para la donación de 2,000 pilones con el objeto de plantar en el caserío de Cojcan, San Juan Ixcoy, Huehuetenango.

6.2.2. Entrega de solicitud a la municipalidad

A finales del mes de abril se programó una reunión con el alcalde municipal y su corporación para la exposición del contenido de la solicitud, la cual trata sobre pilones que serían donados para sembrarlos en el Caserío Cojcan.

6.2.3. Entrega de solicitud al COCODE de la comunidad de Cojcan

A principios de mayo se redactó y entregó la solicitud al presidente del COCODE del caserío Cojcan don Miguel Paíz García, quien recibió y manifestó actitud positiva ante la petición, dando a conocer que entablará comunicación con los demás miembros. En el mismo mes se autorizó realizar una reunión con Padres de familia para dar a conocer el proyecto de siembra de pilones en la Comunidad mencionada.

6.2.4. Reunión con padres de familia

Con la autorización del COCODE de la comunidad se realizó una reunión en donde se expuso el Proyecto el cual fue avalado por cada uno de miembros de la comunidad debido a que es de suma importancia tanto para esta generación como para los que siguen.

6.2.5. Capacitación sobre reforestación.

Con el apoyo del personal de la municipalidad de San Juan Ixcoy se dio a conocer a los miembros de la comunidad el proceso de la plantación de pilones, debido a que debe cumplirse pasos para que crezcan.

6.2.6. Recepción de pilones en la comunidad

A principios del mes de julio del año 2017 se recibieron los dos mil pilones que donó la municipalidad en la comunidad de Paquix; dichos pilones se trasladaron por medio de la contratación de transportes hacia la comunidad de Cojcan, municipio de San Juan Ixcoy, departamento de Huehuetenango.

6.2.7. Capacitación sobre la siembra de pilones

Con el apoyo del personal de recursos naturales de la municipalidad de San Juan Ixcoy se dio a conocer a los miembros de la comunidad el proceso de siembra de pilones, debido a que debe cumplirse pasos para que crezcan.

6.2.8. Distribución de pilones

A principios del mes de agosto se distribuyeron los pilones a los miembros de la comunidad del Caserío Cojcan, San Juan Ixcoy, con el objeto de plantar en los lugares deforestados o señalados por los miembros de la comunidad.

6.2.9. Siembra de pilones por padres de familia

En el mes de agosto de 2017 se sembraron los pilones en diferentes áreas de la comunidad debido a que no se cuenta con espacios comunales o municipal por esta razón fue que cada miembro de la comunidad lo plantó en las áreas que fueron determinado por los mismos por supuesto son lugares deforestados.

CONCLUSIONES

- Se elaboró un manual de alimentación Nutricional de niños y niñas de la Escuela Oficial Rural Mixta, Aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcoy, departamento de Huehuetenango, que sirvió para instruir a padres, madres de familia y personal de la institución.
- Se capacitaron a padres, madres de familia, personal docente sobre la importancia de la alimentación nutricional de los alumnos del Centro Educativo para propiciar en el aprendizaje de los mismos.
- Se promovieron hábitos de preparación de alimentos nutritivos para una vida saludable.
- Se capacitaron a docentes y estudiantes, de la influencia de la mala alimentación en la salud y educación de los niños y niñas.
- Se capacitó a docentes y estudiantes sobre la desnutrición que afecta la salud de las personas y su influencia en la baja calidad educativa.
- Se realizó una jornada de limpieza en la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta, municipio de San Juan Ixcoy, Huehuetenango.
- Se mejoró la cocina escolar para la preparación de alimentos saludables a niños y niñas escolares.

RECOMEDACIONES

- Que los padres y madres de familia, docentes de la Escuela Oficial Rural Mixta, Aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcoy, departamento de Huehuetenango, ponga en práctica los temas relacionados con el manual de Alimentación Nutricional.
- Que los padres y madres de familia, personales docentes reconozcan la importancia de la alimentación nutricional de los alumnos del Centro Educativo.
- Que los docentes y padres de familia promuevan el hábito de preparación de alimentos nutritivos a los niños y niñas para propiciar en la salud y educación de los niños y niñas.
- Que los docentes, padres y madres de familia y estudiantes eviten la desnutrición que afecta la salud de las personas de manera que no afecte la calidad educativa de la comunidad.
- Que los padres, madres de familia, docentes y alumnos mantengan limpia la escuela.
- Que los padres de familia y docentes estén al tanto de que la cocina escolar se mantenga limpia para la buena salud de los niños y niñas escolares.

Bibliografía -E-Grafías

1. Alimentación Sana. org. somos lo que comemos. (3 de agosto de 2017).
Obtenido de: <http://www.alimentacion-sana.org/informaciones/novedades/alimiy%20salud.htm>
2. Alimentacion y nutrición. (6 de agosto de 2017). Obtenido de:
http://www.alimentacionynutricion.org/es/index.php?mod=content_detail&id=67
3. Bautista López, V. D. (2016). Informe de Práctica Docente. Huehuetenango.
4. Blog Alimentos (10 de agosto de 2017). Obtenido de :
<http://www.blogalimentos.com/importancia-de-la-higiene-en-los-alimentos/>
5. Buenas Tareas. (4 de agosto de 2017). Obtenido de:
<https://www.buenastareas.com/inscribirse/?redirectUrl=%2Fensayos%2FCarbohidratos%2F33941.html&from=essay&from=essay>
6. COCODE, J. R. (25 de abril de 2017). Participación. (G. L. López, Entrevistadora)
7. Concepto de definición (10 de Agosto de 2017). Obtenido de:
<http://conceptodefinicion.de/higiene/>
8. Díaz, L. R. (mayo de 2017). Entrevista dirigida . (G. L. López, Entrevistadora)
9. Familia y Salud (7 de agosto de 2017) Obtenido de:
<http://www.familiaysalud.es/vivimos-sanos/alimentacion/vitaminas-y-suplementos/vitaminas-y-minerales>
10. Fundación Vivo Sano. (7 de Agosto de 2017). Obtenido de:
http://www.vivosano.org/es_ES/Informaci%C3%B3n-para-tu-salud/Persona/Alimentaci%C3%B3n-sana/Necesidades-nutricionales.aspx
11. García, C. (2015). Informe de Práctica Administrativa en la Carrera de PEM en Pedagogía y Técnico en Administración Edu. Huehuetenango.
12. García, J. J. (2011). Informe de Sistematización de Experiencia de Profesorado de Enseñanza Media en Educación Primaria Bilingüe Intercultural. Huehuetenango .
13. García, M. P. (2015). Practica Administrativa en la carrera PEM en Pedagogía y Técnico en Admón Educ. . Huehuetenango.

14. Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá. (3 de agosto de 2017).
Obtenido de: <http://www.incap.int/index.php/es/areas-tematicas/nutricion-y-sus-determinantes/seguridad-alimentaria-y-nutricional-san>
15. Justicia de Guatemala. (13 de Agosto de 2017). Obtenido de:
<https://guatemala.justia.com/nacionales/constitucion-de-la-republica-de-guatemala/>
16. Legislación Indígena (12 de Agosto de 2017). Obtenido de:
<http://www.iadb.org/Research/legislacionindigena/leyn/docs/GUA-Decreto-90-97-Codigo-Salud.htm>
17. Libro de Inscripción. E.O.R.M, Aldea Pie de la Cuesta. (2017). Huehuetenango.
18. Lifeder.com (7 de agosto de 2017) Obtenido
<https://www.lifeder.com/clasificacion-alimentos/>
19. Mineduc.gob.gt. (13 de Agosto de 2017). Obtenido de:
<https://guatemala.justia.com/nacionales/constitucion-de-la-republica-de-guatemala/>
20. Nutrición Saludable. (6 de Agosto de 2017). Obtenido de:
<https://www.nutricionsaludable.com/>
21. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
(consultado el 3 de agosto de 2017) Obtenido de: <http://www.fao.org/school-food/es/>
22. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura
(consultado el 4 de agosto de 2017) Obtenido de
<http://www.fao.org/nutrition/composicion-alimentos/es/>
23. Organización Mundial de la Salud (8 de agosto de 2017). Obtenido de:
<http://www.who.int/topics/nutrition/es>
24. Salud 180. (6 <http://www.salud180.com/sustancias/vitaminas-y-minerales> de agosto de 2017).
25. Sebastián, R. L. (15 de abril de 2017). Servicios básicos . (G. L. López, Entrevistadora)
26. Slideshare (6 de agosto de 2017). Obtenido de:
<https://es.slideshare.net/drvargas43/agua-y-electrolitos>

27. Slideshare (7 de agosto de 2017) Obtenido de:
<https://es.slideshare.net/ClaudioRamrezArteaga/clasificacin-de-los-alimentos-segn-su-funcin>
28. Slideshare (7 de agosto de 2017). Obtenido de:
<https://es.slideshare.net/yubiperez1/guias-alimentariasparaguatemala1>
29. Slideshare (9 de 08 de 2017) Obtenido de:
<https://es.slideshare.net/maestacelina/los-efectos-de-la-desnutricion-en-el-aprendizaje-escolar>
30. Velásquez, S. V. (2016). Informe de Práctica Administrativa. municipio de San Juan Ixcoy, Huehuetenango.
31. Web Consultas revista de salud y bienestar. (5 de Agosto de 2017). Obtenido de:
[://www.webconsults.com/dieta-y-nutricion/dieta-equilibrada/macronutrientes/fuentes-de-hidratos-de-carbono-3480](http://www.webconsults.com/dieta-y-nutricion/dieta-equilibrada/macronutrientes/fuentes-de-hidratos-de-carbono-3480)
32. Wikipedia, La enciclopedia.com. (2 de agosto de 2017). Obtenido de:
https://es.wikipedia.org/wiki/Soberan%C3%ADa_alimentaria
33. Wikipedia, La enciclopedia libre (2 de agosto de 2017). Obtenido de:
<https://es.wikipedia.org/wiki/Alimentaci%C3%B3n>
34. Wikipedia, La enciclopedia Libre (6 de agosto de 2017). Obtenido de Wikipedia, La enciclopedia Libre: <https://es.wikipedia.org/wiki/Prote%C3%ADna>
35. Wikipedia, la enciclopedia. libre. (3 de Agosto de 2017). Obtenido de Wikipedia, la enciclopedia. libre: https://es.wikipedia.org/wiki/Seguridad_alimentaria
36. Wikipedia, La enciclopedia.libre. (11 de Agosto de 2017). Obtenido de Wikipedia, La enciclopedia.libre: https://es.wikipedia.org/wiki/Higiene_de_los_alimentos

APÉNDICE

Apéndice

Fotografía No. 1

Esta fotografía se tomó durante la aplicación de la encuesta a docentes de la Escuela Oficial Rural Mixta de la Aldea Pie de la Cuesta, municipio de San Juan Ixcoy, en el proceso de la etapa de diagnóstico institucional.



Fuente: Guadalupe López López, 2017

Fotografía No. 2

Fue tomada durante la aplicación de la entrevista acerca de la institución a la directora Juana José García de la Escuela Oficial Rural Mixta, Aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcoy.



Fuente: Guadalupe López López, 2017

Fotografía No. 3

Es la imagen de la Cocina del Centro Educativo. Situación antes de la remodelación, la cual se encontraba en mal estado, lugar que no era apropiado para la preparación de la refacción escolar.



Fuente: Guadalupe López López, 2017

Fotografía No. 4

En esta fotografía se observa el trabajo que realiza los albañiles durante la ejecución del proyecto de mejoramiento de cocina escolar de la E.O.R, M, aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcoy, Huehuetengo



Fuente: Guadalupe López López, 2017

Fotografía No. 5

Esta es la imagen de la cocina escolar mejorada o remodelada de la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta: se construyó dos planchas y se realizó una limpieza y se pintó.



Fuente: Guadalupe López López, 2017

Fotografía No. 6

Es la imagen del taller de capacitación a niños y niñas, en donde se presentó el manual de Alimentación Nutricional que se elaboró a cada uno de ellos, resaltando las recomendaciones necesarias para una alimentación nutricional.



Fuente: Guadalupe López López, 2017

Fotografía No. 7

Esta imagen se tomó durante la preparación de cocteles para los niños y niñas de la escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta, en donde cada uno de ellos aportó una pequeña cantidad de frutas para compartir.



Fotografía No. 8

Inicio del taller de capacitación a docentes, padres y madres de familia, el presidente del COCODE, es quien tomó la palabra para darle la cordial bienvenida a todos los presentes seguidamente la oración por la vicepresidenta del comité de padres de familia.



Fuente: Guadalupe López López, 2017

Fotografía No. 9

Esta imagen se tomó durante el desarrollo del Talle dirigido a docentes, padres y madres de familia de los estudiantes de la E.O.R.M, aldea Pie de la Cuesta, dicha reunion se realizó en el Salón Comunal.



Fuente: Guadalupe López López, 2017

Fotografía No. 10

Durante el talle se procede entregar el Manual de Alimentación Nutricional para niños, niñas dirigido a docentes, padres y madres de familia de la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta.



Fuente: Guadalupe López López, 2017

Fotografía No. 11

Los padres y madres de familia realizan una jornada de limpieza en la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcoy.



Fuente: Guadalupe López López, 2017

Fotografía No. 10

Son imágenes del Centro Educativo después de la jornada de limpieza.



Fuente: Guadalupe López López, 2017

Fotografía No. 12

FOTOGRAFÍAS DEL CAPÍTULO VII: VOLUNTARIADO

Recepción de pilones en la comunidad de Paquix del municipio de Chiantla, Huehuetenango, el cual fue donado por la municipalidad.



Fuente: Guadalupe López López, 2017

Fotografía No. 13

Capacitación acerca de la plantación de pilones a la comunidad de Cojcan, San Juan Ixcoy.



Fuente: Guadalupe López López, 2017

Fotografía No. 14

Distribución de pilones

Plantación de pilones en las áreas determinadas para reforestar en la comunidad de Cojcan, participaron padres y madres de familia, líderes y jóvenes.



Fuente: Guadalupe López López, 2017

Fotografía No. 15

Jóvenes plantando pilones en las áreas destinadas para reforestar en la comunidad de Cojcan.



Fuente: Guadalupe López López, 2017

Fotografía No. 15

Fotografía en la plantación de pilones, en la comunidad de Pie de la cuesta, participaron padres de familia y líderes.



Fuente: Guadalupe López López, 2017



Control de desarrollo de las acciones del proyecto

Cronograma doble

Nombre de la institución:

Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta

Nombre de la comunidad

Aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcoy, Huehuetenango

Fecha de ejecución

Mes de agosto, septiembre y octubre de 2017

Actividad		Agosto	Septiembre	octubre
Investigación de los temas relacionados con la Alimentación Nutricional	P			
	E			
Presentación del tema priorizado a la comunidad	P			
	E			
Elaboración y reproducción de Manual de Alimentación Nutricional	P			
	E			
Capacitación a docentes, padres y madres de familia acerca de Alimentación nutricional y el manual	P			
	E			
Promoción de habito de preparación de alimentos nutritivos	P			
	E			

Capacitación a docentes, pares y madres de familia y estudiante acerca de la desnutrición.	P			
	E			
Realizar una jornada de limpieza	P			
	E			
Realización de una jornada de limpieza en el Centro Educativo	P			
	E			
Mejoramiento de la cocina escolar	P			
	E			



PLAN GENERAL DE EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO

1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Nombre de la institución: Escuela Oficial Rural Mixta

Ubicación: Aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcoy, Huehuetenango

Ejecutora: Guadalupe López López

Fecha de realización: Enero a Octubre de 2017

2. Objetivos

2.1. Objetivo general

Cumplir con las fases que comprende el Ejercicio Profesional Supervisado para la aplicación de conocimientos prácticos y técnica de gestión profesional con el objeto de contribuir con la sociedad del municipio de San Juan Ixcoy a través de la institución en donde se desarrolle el –EPS-.

2.2. Objetivos específicos

- Comprender el objeto del Ejercicio Profesional Supervisado por medio de la propedéutica presentada por el coordinador de la Universidad de San Carlos de Guatemala para su correcta ejecución.
- Organizar todos los documentos solicitados por la Facultad de Humanidades para la autorización de asesor de –EPS-.
- Elaborar el plan de diagnóstico de la institución avalada a través de la guía de análisis comunitaria e institucional para listar las actividades a realizar durante la etapa del diagnóstico.

- Recolección de datos sobre la comunidad e institución seleccionada para el desarrollo del Ejercicio Profesional Supervisado para detectar las fallas y deficiencias en la institución seleccionada.
- Buscar información sobre el problema detectada a través del diagnóstico para poder desarrollar talleres sobre el tema hacia los beneficiarios.
- Investigar fuentes bibliográficas sobre el tema seleccionado para fundamentar la información que será utilizada en los talleres
- Redactar el Plan de intervención en la institución seleccionada para definir los elementos necesarios en el desarrollo de la ejecución y lograr un resultado eficiente y eficaz.
- Ejecutar la planificación de intervención a través de los recursos identificados para el logro del resultado esperado.
- Sistematizar la información sobre el proceso de Ejercicio Profesional Supervisado para tener un registro real de los resultados del proceso.
- Ejecutar el voluntariado a través del trabajo en equipo para dar un aporte a la comunidad seleccionada sobre el tema que se identificará.

3. Justificación

Como estudiante con cierre de pensum en la carrera de licenciatura en Pedagogía y administración educativa es preciso realizar el proceso de Ejercicio Profesional Supervisado para graduarse en la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa según el normativo de –EPS- de la Facultad de Humanidades aprobado por la Junta Directiva (acta No. 21-2011, punto DÉCIMO PRIMERO de Junta Directiva de la sesión realizada el 18 de agosto de 2011), en donde se aclara que este proceso es indispensable que todo estudiante realice antes de graduarse de la carrera, ya que a través de ello se aplican los conocimientos tanto científicos, prácticos y técnicos que se han adquirido y de igual manera pueda la Universidad de San Carlos de Guatemala contribuir a resolver las necesidades existentes en los centros educativos o instituciones del estado. Este proceso se divide en fases que son investigación, planificación, ejecución

y evaluación; de alguna forma se evalúa cómo el estudiante epesista aplica estos conocimientos en donde corresponde. Y para ello se procede a seleccionar la institución en donde se llevará a la práctica el –EPS-

4. Actividades

4.1. Propedéutica.

Trata de una inducción sobre el Ejercicio Profesional Supervisado, en donde se expone las fases que ésta conlleva para que el epesista conozca los pasos que debe seguir al momento de ir a la práctica del proceso en mención, con el objeto de facilitar el desarrollo de cada uno de las etapas. La propedéutica se divide en cuatro fases:

4.1.1. I Inducción:

La primera fase fue realizada el 07 de enero del año en curso. Se trató el tema de el diagnostico, tanto sobre la planificación como ejecución, proceso que aportara información sobre la comunidad e institución seleccionada para detectar las deficiencias contextual e institucional.

4.1.2. II Inducción:

Esta fase se realiza el 14 de enero del año en curso y trata del tema Plan o perfil de la intervención, en donde se estará organizando las actividades a realizar en la institución la cual se extrae del diagnóstico, que debe ser problemas encontradas y que es urgente darle una solución viable y factible en y que beneficie a la comunidad educativa seleccionada.

4.1.3. III Inducción

La tercera fase se realizará el 28 de enero del presente año y se tratará sobre el tema intervención del epesista en la institución que estará eligiendo para poner en práctica el Ejercicio Profesional Supervisada.

4.1.4. IV Inducción

La cuarta fase se llevará a cabo el 4 de febrero del año en curso, se tratará el tema de evaluación, un tema fundamental en cada actividad que se realiza y en este proceso es indispensable su aplicación, de la misma forma el voluntariado razón por la cual se trabaja.

4.2. Trámite para asignación de asesor

Organización de todos los documentos o requerimientos solicitados para la autorización de asesor por parte de la autoridad competente.

4.3. Elaboración y entrega de solicitud a la institución seleccionada.

Se elaborará la solicitud a la entidad en este caso educativa en donde se pretende realizar el Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- y luego se entrega para ser analizada y resuelta de manera que se pueda iniciar con el proceso.

4.4. Aceptación o aval de la institución a través de la resolución por la institución Avaladora.

Estar al pendiente de la resolución que será emitida por la Coordinación Técnica Administrativa del Distrito 13-23-040, para darle proceso al –EPS-.

4.5. Elaboración de instrumentos a utilizar durante el EPS

Se formularán los cuestionamientos dirigidos a personal docente de la institución seleccionada para recabar información sobre el que hacer docente y como también sobre algunos datos personales, asimismo se formularán las interrogantes para la entrevista estructura dirigida a director y líderes de la comunidad seleccionada.

4.6. Plan de diagnóstico de la institución avaladora y avalada.

Se organizarán las actividades a realizar durante el diagnóstico tanto de institución que avala como la avalada ya que ambas instituciones se estarán

estudiando con el objetivo de detectar las fallas, carencias o necesidades existentes de la institución.

4.7. El diagnóstico.

- Selección de la institución.
- Elaboración de solicitud.
- Presentación a la Institución seleccionada.
- Elaborar instrumentos.
- Aplicación de instrumentos.
- Efectuar entrevistas con el personal de la institución.
- Sistematización de la información obtenida.
- Enlistar carencias y deficiencias de la institución
- Priorización la necesidad encontrada
- Planteamiento de solución de la necesidad.
- Ordenamiento de la información.
- Sistematización de información.
- Elaboración del informe de diagnóstico
- Presentación de informe de diagnóstico.

4.8. Fundamentación teórica del Ejercicio Profesional Supervisado.

- Seleccionar hipótesis a trabajar.
- Selección de sistema bibliográfica a trabajar.
- Análisis documental.
- Investigaciones bibliográficas.
- Investigaciones e-gráficas.
- Sistematizar la fundamentación teórica de diferentes autores.
- Entrega de fundamentación teórica al asesor.

4.9. Plan de acción.

- Elaboración de plan de intervención.
- Justificación del plan de intervención.

- Elaborar objetivos de plan de intervención.
- Establecer metas en el plan de intervención.
- Enlistar actividades que se trabajarán en la intervención.
- Seleccionar técnicas y metodología que se utilizará en el plan de intervención.
- Elaborar cronogramas de plan de intervención.
- Elaborar un presupuesto para la intervención.
- Elaborar solicitudes para las gestiones que corresponde.
- Entrega del plan de intervención al asesor.

4.10. Ejecución del plan de acción.

- Elaboración de solicitudes de gestión de recursos.
- Elaboración de cronograma de intervención
- Sistematización de experiencias
- Diseñar una bitácora
- Desarrollo de charlas o talleres
- Ejecutar las actividades
- Describir los resultados obtenidos
- Entregar la intervención del epesista a la autoridad de la institución.

4.11. Evaluación del Ejercicio Profesional Supervisado

- Seleccionar instrumentos que se utilizará para evaluar el proceso.
- Analizar el resultado de la evaluación.
- Tomar decisiones en la intervención a través de los resultados de la evaluación.

4.12. Voluntariado.

Este proceso se realizará en el caserío Cojcan, municipio de San Juan Ixcoy, Huehuetenango, de manera que se pueda favorecer a la comunidad que se seleccionó.

4.13. Redacción del informe final de Ejercicio Profesional Supervisado –EPS–.

Esta etapa tratará sobre la sistematización de los diferentes resultados de las actividades que se realizaran durante el proceso del –EPS–.

5. Cronograma

No.	Actividades	Responsable	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre
1	Propedéutica	Epesista										
2	Tramite de asesor	Epesista										
3	Solicitud al Coordinador Técnico Administrativo	Epesista										
4	Aceptación o aval de la institución	Epesista										
5	Plan de diagnóstico de la institución avaladora	Epesista										
6	Plan de diagnóstico de la institución avalada	Epesista										
7	Diagnóstico de la institución avalada	Epesista										
	Selección de la institución	Epesista										
	Elaboración de solicitud	Epesista										
	Entrega de solicitud a la institución.	Epesista										
	Presentación en la institución	Epesista										
	Elaboración de instrumentos de recolección de datos.	Epesista										
	Aplicación de instrumentos al personal de la institución	Epesista										
	Observación directa en la institución	Epesista										
	Sistematización de información	Epesista										

	Listar carencias y fallas de la institución	Epesista										
	Priorizar las necesidades	Epesista										
	Planteamiento de solución	Epesista										
	Elaboración de informe de diagnóstico	Epesista										
	Entrega de informe de diagnóstico	Epesista										
8	Diagnóstico de la institución avalada	Epesista										
	Selección de la institución	Epesista										
	Elaboración de solicitud	Epesista										
	Entrega de solicitud a la institución.	Epesista										
	Presentación en la institución	Epesista										
	Elaboración de instrumentos de recolección de datos.	Epesista										
	Aplicación de instrumentos al personal de la institución	Epesista										
Observación directa en la institución	Epesista											
9	Fundamentación teórica	Epesista										
	Seleccionar hipótesis a trabajar.	Epesista										
	Selección de sistema bibliográfica.	Epesista										
	Análisis documental.	Epesista										

	Investigaciones bibliográficas.	Epesista										
	Investigaciones e-gráficas.	Epesista										
	Sistematizar la fundamentación teórica de diferentes autores.	Epesista										
	Entregar fundamentación teórica.	Epesista										
10	Plan de acción	Epesista										
	Elaboración de plan de intervención.	Epesista										
	Justificación del plan de intervención.	Epesista										
	Elaborar objetivos de plan de intervención.	Epesista										
	Establecer metas en el plan de intervención.	Epesista										
	Enlistar actividades que se trabajarán en la intervención.	Epesista										
	Seleccionar técnicas y metodología que usaran en el plan de intervención.	Epesista										
	Elaborar cronogramas de plan de intervención.	Epesista										
	Planificar talleres	Epesista										
	Elaborar un presupuesto para la intervención.	Epesista										
	Elaborar solicitudes para gestionar la intervención.	Epesista										

	Entregar el plan de intervención al asesor para su respectiva revisión.	Epesista										
11	Ejecución	Epesista										
	Elaboración de solicitudes para gestionar.	Epesista										
	Elaboración de cronograma de intervención.	Epesista										
	Sistematización de experiencias	Epesista										
	Desarrollo de talleres o charlas.	Epesista										
	Ejecutar la intervención.	Epesista										
	Describir los resultados obtenidos.	Epesista										
12	Evaluación	Epesista										
13	Sistematización	Epesista										
14	Voluntariado											

6. Recursos:

6.1. Humanos:

- Epesista
- Asesor del curso.
- Coordinador Técnico Administrativo
- Director Técnico inistrativo
- Personal docente.
- COCODE.
- Consejo de padres de familia
- Padres de Familias.
- Equipo de epesistas

7. Recursos Financieros:

7.1. Gestión

8. Recursos Materiales.

8.1. Encuestas.

8.2. Entrevistas.

8.3. Referencias bibliográficas.

8.4. Infraestructura Institucional.

8.5. Archivo de la institución

8.6. Recursos económicos.

8.7. Computadora.

8.8. Fotocopias

9. Metodología.

9.1. La observación directa.

9.2. Guía de análisis contextual e institucional.

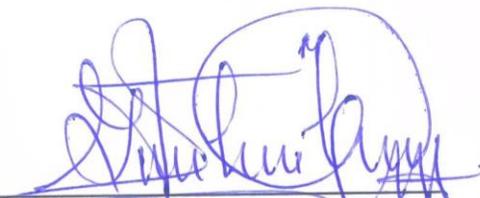
9.3. Entrevistas estructuradas.

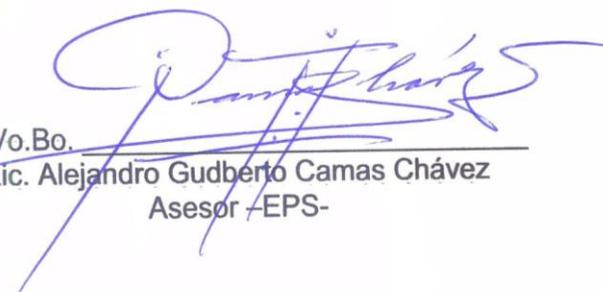
9.4. Encuestas.

9.5. FODA.

10. EVALUACION O VALORACIÓN:

La evaluación se aplicará durante el proceso de Ejercicio Profesional Supervisado EPS, a través de instrumentos de evaluación (lista de cotejo).


F
P.E.M. Guadalupe López López
EPESISTA


Vo.Bo.
Lic. Alejandro Gudberto Camas Chávez
Asesor -EPS-



PLAN DEL DIAGNÓSTICO DE LA ESCUELA OFICIAL RURAL MIXTA, ALDEA PIE DE LA CUESTA

1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Nombre de la institución:

Escuela Oficial Rural Mixta, Aldea Pie de la Cuesta

Ubicación: Aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcoy, Huehuetenango

Ejecutora: Guadalupe López López

Fecha de realización: del 03 de abril al 10 de julio de 2017

2. Objetivos

2.1. Objetivo general

Describir la condición interna y externa de la Escuela Oficial Rural Mixta Aldea Pie de la Cuesta de San Juan Ixcoy a través de la guía para el análisis contextual e institucional identificando las necesidades existentes en la misma para enlistar propuestas de soluciones a los priorizados.

2.2. Objetivos específicos

- Recopilar información sobre la situación de la geográfica, histórica, política y social de la EORM, Aldea Pie de la Cuesta a través de una entrevista.
- Identificar las carencias, falla y deficiencias de la EORM, Aldea Pie de la Cuesta a través de la observación directa del ambiente.
- Determinar la situación financiera de la EORM, Aldea Pie de la Cuesta por medio de una entrevista estructurada.
- Listar las cantidades del personal operativo, administrativo y de servicio de la EORM, aldea Pie de la Cuesta por medio de entrevista estructurada.

- Describir el plan de estudios a través de análisis documental para determinación del nivel que se trabaja.
- Obtener información sobre los horarios de atención de la institución por medio de entrevista.
- Detectar el tipo de material didáctico, métodos y técnicas que utiliza el personal docente de la institución por medio de una encuesta.
- Recolecta información sobre la administración de la institución para la determinación del uso de planeamiento, tipo de organización, coordinación, control y supervisión que se da en la misma.
- Descubrir el tipo de relaciones que ofrece la institución a otras por medio de entrevista estructurada
- Identificar la filosofía, política y legalidad de la institución por medio de análisis documental.
- Listar las carencias, deficiencias y fallas existentes en los ocho sectores para la propuesta de posibles soluciones.
- Priorizar el problema a través de la matriz de problemas.
- Trazar hipótesis de acción al problema priorizado.
- Redacción del informe de la fase de Diagnóstico de la Institución.

3. JUSTIFICACIÓN

Como estudiante (epesista) de la Universidad de San Carlos de Guatemala, es fundamental reconocer que se debe aplicar los conocimientos obtenidos durante la preparación en la carrera, esto se realiza a través del Ejercicio Profesional Supervisado el cual consiste en una práctica técnica de gestión mediante proceso organizado de habilitación cultural, científico, técnico y práctico según el artículo 1º. (Definición y objetivos) del Normativo del Ejercicio Profesional Supervisado de la Facultad de Humanidades aprobado por la Junta Directiva (acta No. 21-2011, punto DÉCIMO PRIMERO de Junta Directiva de la sesión realizada el 18 de agosto de 2011), dicho proceso consta en cuatro etapas, diagnóstico investigación, planificación, ejecución y evaluación de la acción realizada en la institución de igual forma se contribuye con la sociedad por medio de la realización del diagnóstico en la E.O.R.M., Aldea Pie de la

Cuesta, municipio de San Juan Ixcoy, siendo este el seleccionado para aplicar el -EPS- y el cual tardará en un periodo de tres semanas a partir del 03 al 28 de abril, con el objetivo de hallar necesidades y listar propuestas de soluciones de problemas.

4. ACTIVIDADES

Estudio contextual e institucional del centro educativo

1. Selección de la institución a diagnosticar.
2. Elaboración y entrega de solicitud para realizar el diagnóstico.
3. Presentación en la institución
4. Elaboración del plan de diagnóstico.
5. Selección de instrumentos para recabar la información.
6. Visitas a la institución.
7. Aplicación de instrumentos. (observación directa)
8. Efectuar entrevistas con el personal de la institución.
9. Entrevistas con las autoridades de la comunidad.
10. Análisis de la información obtenida.
11. Evidencias
12. Enlistar carencias, falencias y deficiencias.
13. Problematización de carencias y deficiencias.
14. Priorización de carencias y deficiencias.
15. Redacción de la Hipótesis acción
16. Análisis de viabilidad y factibilidad de la Hipótesis- Acción
17. Redacción del informe del diagnóstico institucional.
18. Entrega del informe de diagnóstico institucional al asesor.

5. Cronograma

No	Actividad	Respon- sable	Abril	Mayo	Junio	Julio
1	Selección de la institución a diagnosticar.	Epesista				
2	Elaboración y entrega de solicitud para realizar a la coordinación Técnico Administrativo	Epesista				

3	Presentación en la institución					
4	Elaboración del plan de diagnóstico	Epesista				
5	Clasificación de instrumentos para la obtención de información.	Epesista				
6	Visitas a la institución	Epesista				
7	Aplicación de instrumentos. (observación directa)	Epesista				
8	Efectuar entrevistas con el personal administrativo, operativo y usuarios de la institución.	Epesista				
9	Entrevistas con las autoridades de la comunidad.	Epesista				
10	Evidencias	Epesista				
11	Estudio de la información obtenida.	Epesista				
12	Enlistar carencias y Deficiencias	Epesista				
13	Problematización de carencias, falencias y deficiencias.	Epesista				
14	Priorización de carencias, falencias y deficiencias.	Epesista				
15	Redacción de la Hipótesis acción	Epesista				
16	Análisis de viabilidad y factibilidad de la Hipótesis-Acción	Epesista				
17	Redacción del informe del diagnóstico institucional.	Epesista				
18	Entrega del informe de diagnóstico institucional al asesor.	Epesista				

6. Recursos Humanos:

6.1. Asesor del curso

- 6.3. Coordinador Técnico Administrativo
- 6.4. Director Técnico Administrativo
- 6.5. Personal de la institución
- 6.6. Consejo de padres de familia
- 6.7. Padres de Familias
- 6.8. COCODE

7. Recursos Financieros:

- 7.1. Gestión

8. Recursos Materiales

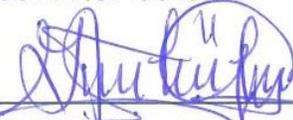
- 8.1. Instrumentos para la recolección datos
- 8.2. Infraestructura Institucional
- 8.3. Archivo de la Institución
- 8.4. Recursos económicos
- 8.5. Computadora
- 8.6. Fotocopias
- 8.7. Útiles escolares en general

9. Metodología

- 9.1. La observación directa
- 9.2. Guía de análisis contextual e institucional
- 9.3. Encuestas
- 9.4. Entrevistas estructuradas

10. Evaluación o Valoración:

Se estará aplicando los tres momentos de la evaluación pre durante y post a la etapa de diagnóstico a través lista de cotejo, con el objeto de identificar las fallas.

F 
P.E.M. Guadalupe López López
EPESISTA


Vo.Bo.
Lic. Alejandro Gudberto Camas Chávez
Asesor -EPS-

Instrumentos de evaluación

IDENTIFICACIÓN

Nombre de la Institución:

Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcoy, Huehuetenango.

Nombre de la comunidad:

Aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcoy, Huehuetenango.

Fecha de ejecución:

03 de abril al 10 de julio de 2017

Instrucciones: evaluar el producto del diagnóstico a través de la siguiente lista de Cotejo, si el producto cumple con las premisas del contenido, marca con una X en el recuadro en donde indica la respuesta alternativa: SI, de lo contrario marque NO.

Lista de Cotejo

Aspectos a calificar	Sí	No	Comentario
¿Se presentó el Plan del diagnóstico?	x		Porque en él están plasmados los pasos que se realizaron en la etapa.
¿Los objetivos fueron claros?	x		Se determinó por el resultado del diagnóstico.
¿Las actividades programadas en el Plan fueron suficientes para la recopilación de información?	x		Se obtuvieron informaciones necesarias
¿El tiempo determinado para la realización del diagnóstico fue suficiente?	x		
¿Se empleó más de una técnica en la elaboración del diagnóstico?	x		Se utilizó la encuesta, entrevista estructurada y observación.
¿Se obtuvo colaboración del personal de la institución para la realización del diagnóstico?	x		El personal estuvo atento en las actividades que se realizaron

¿Con la recopilación de datos se pudo detectar las fallas, carencias o problemas?	x		Se identificaron una variedad de fallas y carencias en la institución.
¿Se detectó algún problema en la investigación diagnóstica?		X	Todas las personas involucradas en el Centro Educativo colaboraron incondicionalmente para brindar información.
¿Se visualizó con claridad la viabilidad y factibilidad del problema priorizado?	x		Se conoce el interés de los padres y madres de familia en la salud de sus hijos.

IDENTIFICACIÓN

Nombre de la actividad a Evaluar:

Plan de Intervención en la Escuela Oficial Rural Mixta, Aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcoy, departamento de Huehuetenango.

Nombre de la comunidad:

Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcoy, Huehuetenango.

Fecha de ejecución:

Octubre de 2017

Instrucciones: evaluar el producto a través de la siguiente lista de Cotejo, si el producto cumple con las premisas del contenido, marca con una X en el recuadro en donde indica la respuesta alternativa: SI, de lo contrario marque NO.

Aspectos a calificar	SÍ	No	Comentario
¿Se cumplió con la planificación del proyecto?	X		Porque se culminó a la fecha indicada
¿Los objetivos del proyecto son congruentes con los objetivos y políticas de la institución?	X		Tienen relación.
¿Se ha tomado en cuenta todas las actividades planificadas?	X		Se desarrollaron satisfactoriamente

¿La justificación del porqué de la realización del proyecto es clara?	X		Se comprende las razones necesarias.
¿Se estableció tiempo adecuado para cada actividad y fue satisfactoriamente realizado?	X		Fueron adecuados.
¿El problema seleccionado es el que fue priorizado en el diagnóstico?	X		Efectivamente fue el tema priorizado
¿La hipótesis acción es la que corresponda al problema priorizado?	X		Sí porque se hizo en base a ello
¿Se utilizaron los recursos teóricos disponibles de forma adecuada?	X		Se utilizaron correctamente
¿La justificación para realizar la intervención es válida ante el problema?	X		Dio motivos para resolver el problema
¿Se estimaron márgenes razonables para aceptar imprevistos?	X		
¿Fueron alcanzados los objetivos establecidos?	X		Sí se alcanzaron
¿El Presupuesto del proyecto fue suficiente?	X		Fue suficiente

IDENTIFICACIÓN

Nombre de la actividad a Evaluar:

Ejecución y sistematización de la intervención en Escuela Oficial Rural Mixta,
Aldea Pie de la Cuesta,

Nombre de la comunidad:

Aldea Pie de la Cuesta, San Juan Ixcay, Huehuetenango.

Fecha de ejecución:

Mes de Octubre y Noviembre de 2017

Instrucciones: evaluar el producto a través de la siguiente lista de Cotejo, si el producto cumple con las premisas del contenido, marca con una X en el

recuadro en donde indica la respuesta alternativa: SI, de lo contrario marque NO.

Lista de Cotejo

Aspectos a calificar	Sí	No	Comentario
¿Se da con claridad un panorama de la experiencia vivida en el EPS?	X		Se explicó de la mejor manera.
¿Se cumplió con todas las actividades planificadas?	X		Se desarrollaron cada una de las actividades.
¿Las actividades realizadas fueron monitoreadas o controladas por la epesista?	X		Se monitorearon las actividades.
¿Se cumplió con el tiempo establecido en el cronograma?	X		El tiempo planificado fue exitoso.
¿Los talleres fueron desarrollados de acuerdo al Plan?	X		Si porque en él se basó.

IDENTIFICACIÓN

Nombre de la actividad a Evaluar:

Plan de Voluntariado

Nombre de la comunidad:

Caserío Cojcan, San Juan Ixcoy, Huehuetenango.

Fecha de ejecución:

Mes de Agosto de 2017

Instrucciones: evaluar el producto a través de la siguiente lista de Cotejo, si el producto cumple con las premisas del contenido, marca con una X en el recuadro en donde indica la respuesta alternativa: SI, de lo contrario marque NO.

Lista de Cotejo

Aspectos a calificar	Sí	No	Comentario
¿Se redactaron y se entregaron solicitudes de gestión	X		Se autorizó el apoyo por la municipalidad.
¿Se entregó solicitudes al COCODE de la comunidad?	X		Se autorizó el desarrollo de la actividad.

¿Se desarrollaron reuniones en la comunidad?	X		Asistieron a las reuniones
¿Se desarrolló capacitación a la comunidad?	X		La comunidad asistió a la capacitación.
¿Se recepcionaron los pilones?	X		En la comunidad de Paquix fueron recibidos.
¿Se entregaron los pilones a la comunidad?	X		Se entregaron a la comunidad.
¿Se distribuyeron los pilones a la comunidad?	X		Las personas recibieron los pilones destinados para cada área.
¿Se plantación los pilones?	X		Participaron jóvenes y señoritas para la plantación.



Encuesta dirigida a la directora de la Escuela Oficial Rural Mixta, Aldea Pie de la Cuesta

Sírvase marcar con una X a la respuesta de los siguientes cuestionamientos relacionados a la labor que usted realiza.

1. ¿Cuentan con la estadística de los estudiantes del Centro Educativo?

Si _____ No _____

Si la respuesta es sí ¿Cuántos? _____

2. ¿Conoce algunas actividades principales a las que se dedica los miembros de la comunidad para sostenerse económicamente?

Si _____ No _____

Si la respuesta es sí ¿Cuáles?

3. ¿La institución cuenta con una visión y misión fundamentada en el Currículum Nacional Base?

Si _____ No _____

4. ¿Los estudiantes manifiestan los valores que se practican en los hogares del Centro Educativo?

Si _____ No _____

Si la respuesta es sí, mencione algunas

5. ¿El Centro Educativo cuenta con organigrama?

Si _____ No _____

6. ¿Se maneja algún fondo de recursos financieros en la institución?

Si _____ No _____

7. ¿Conoce a las personas sobresalientes dentro de la comunidad por el trabajo que han realizado en el Centro Educativo?

Si _____ No _____

8. ¿Los estudiantes del Centro Educativo son procedentes de la comunidad de Pie de la Cuesta?

Si _____ No _____

9. ¿Los estudiantes tienen facilidad de movilizarse hacia el Centro Educativo?

Si _____ No _____

10. ¿El personal de la institución colaboran en realizar actividades extraescolar?

Si _____ No _____

¿Cuáles? _____

F 
P.E.M. Guadalupe López López
EPESISTA


Vo.Bo. _____
Lic. Alejandro Gudberto Camas Chávez
Asesor -EPS-



SECTOR DE RECURSOS HUMANOS

Encuesta dirigida a personal docente de la E.O.R.M, Aldea Pie de la Cuesta
Sírvese marcar con una X a la respuesta de los siguientes cuestionamientos
relacionados a la labor que usted realiza.

1. ¿Usted reside en la comunidad de Pie de la Cuesta?

Si _____ No _____

Si la respuesta es no ¿en dónde reside? _____

2. ¿Qué cantidad de grados de escolaridad atiende usted?

Uno _____ Dos _____ Más de dos _____

3. ¿Posee algún otro título a parte del de nivel diversificado?

Si _____ No _____

Si la respuesta es Si ¿Cuál? _____

4. ¿Usted utiliza el plan semanal, bimensual o anual?

Si _____ No _____

Si la respuesta es no ¿Cuáles? _____

5. ¿El horario de su trabajo no le es dificultoso?

Si _____ No _____

6. ¿Bajo qué reglón presupuestario está laborando actualmente?

011 _____ 021 _____ 029 _____

7. ¿Cuál es la institución que absorbe su salario?

MINEDUC _____ Municipalidad _____ Otro _____

8. ¿Cuántos años de servicio ha ofrecido usted al Centro Educativo?

0-1 _____ 2-3 _____ 4-5 _____ 6 o más _____

9. ¿Elabora su horario de clases?

Si _____ No _____

¿Cómo lo elabora? _____

10. ¿Tiene algún horario dedicada a actividades especiales?

Si _____ No _____

¿Cuáles? _____

11. ¿Utiliza algún tipo de material con los alumnos?

Si _____ No _____

Especifique ¿Cuáles? _____

12. ¿Los alumnos participan en la elaboración del material didáctico que utiliza?

Si _____ No _____

13. ¿Utiliza algún tipo de texto con los alumnos?

Si _____ No _____

¿Cuáles? _____

14. ¿Utiliza metodologías de aprendizaje con los alumnos?

Si _____ No _____

¿Cuáles? _____

15. ¿Utiliza algún criterio para agrupar alumnos?

Si _____ No _____

¿Cuáles? _____

16. ¿Con qué frecuencia sale a excursiones con los alumnos al año?

Ninguna vez _____ Una vez _____ Dos veces _____

17. ¿Utiliza técnicas de aprendizaje con los alumnos?

Si _____ No _____

Especifique ¿Cuáles? _____

18. ¿Hace uso de la evaluación diagnóstica, formativa y sumativa?

Si _____ No _____

19. ¿Hace uso de la autoevaluación, coevaluación y heteroevaluación con sus alumnos?

Si _____ No _____

Si su respuesta es no especifique ¿cuáles?

20. ¿Ha recibido capacitaciones sobre la labor que realiza con los alumnos?

Si _____ No _____

¿Porque? _____

F 
PEM. Guadalupe López López
EPESISTA.

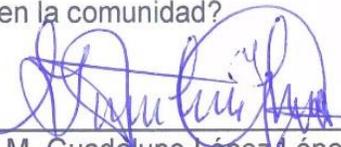

Vo. Bo. _____
Lic. Alejandro Gudberto Camas Chávez
Asesor -EPS-

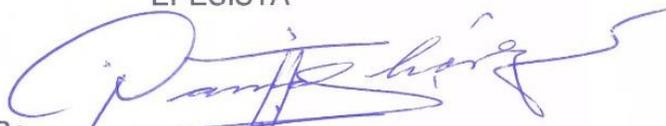
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA
EXTENSIÓN SAN PEDRO SOLOMA



Entrevista estructurada dirigida a la Directora de la directora de la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta.

1. ¿Cuál es la distancia que existe entre la comunidad de Pie de la Cuesta de y la cabecera municipal?
2. ¿La distancia de la comunidad hacia el municipio favorece por cualquier emergencia?
3. ¿Cuáles son las comunidades que colindan con la comunidad?
4. ¿El Centro Educativo cuenta con un Consejo de Padres de Familia?
5. ¿El Consejo Comunitario de Desarrollo se involucra en resolver las necesidades de la institución Educativa?
6. ¿La institución cuenta con aspecto filosófico como: (visión, misión, principios y organigramas)?
7. ¿A parte de la docencia, el personal brinda otros servicios de carácter social hacia la comunidad?
8. ¿Quiénes fueron los fundadores de la E. O. R. M, aldea Pie de la Cuesta?
9. ¿Quiénes son las personas que han sobresalido en la comunidad?
10. ¿Las instalaciones del Centro Educativo son apropiados para el desarrollo del aprendizaje de los estudiantes?
11. ¿Se cuenta una organización como: administrativas políticas, civiles apolíticas?
12. ¿Qué valores se practica en la comunidad?

F. 
P.F.M. Guadalupe López López
EPESISTA

Vo.Bo. 
Lic. Alejandro Gudberto Camas Chávez
Asesor -EPS-

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA
EXTENSIÓN SAN PEDRO SOLOMA

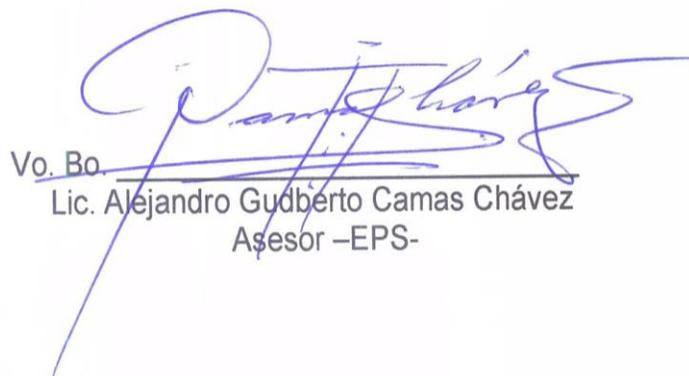


Entrevista estructurada dirigida a líderes de la comunidad de Pie de la Cuesta

1. ¿Cuáles son las vías de comunicación existente en la comunidad?
2. ¿Cómo es el clima de la comunidad? Y ¿en qué le favorece a los vecinos?
3. ¿Tiene usted alguna idea a que se dedica la mayoría de los vecinos?
4. ¿Cuál es la producción potencial de la comunidad? ¿Y por donde se ofrecen al mercado?
5. ¿Con que tipo de suelo cuenta la comunidad? ¿y si el suelo favorece a la producción?
6. ¿Cuál es la situación de recursos naturales de la comunidad?
7. ¿Cuáles son las principales vías de la comunidad?
8. ¿Cuáles son las principales ocupaciones de los habitantes de la comunidad?
9. ¿En dónde se distribuyen los productos de la comunidad?
10. ¿Existe alguna academia de educación en la comunidad?
11. ¿Se cuenta con la existencia de alguna agencia social? Y ¿Cómo se trabaja con ello?
12. ¿Se cuenta con la existencia de alguna agencia de salud en la comunidad?
13. ¿Qué tipo de vivienda tiene la mayoría de la comunidad?
14. ¿Se cuenta con la existencia de centros de recreación en la comunidad?
15. ¿Cuáles son los tipos de transportes que ingresan en la comunidad?
16. ¿Existe comunicación entre todos los habitantes de la comunidad?

17. ¿Existen grupos religiosos en la comunidad? Y ¿Cuáles?
18. ¿Se cuenta con asociaciones en la comunidad? Y con qué fines?
19. ¿Tiene alguna idea de cuáles son las fuentes laborales de los habitantes de la comunidad?
20. ¿Cuáles son los medios de comunicación que se utiliza en la comunidad?
21. ¿Cuáles son los servicios de transportes con que cuenta la comunidad?
22. ¿Conoce usted la historia de la comunidad? ¿Cuál es?
23. ¿Existe algún gobierno en la comunidad?
24. ¿Se cuenta una organización como: administrativas políticas, civiles apolíticas? ¿cuáles?
25. ¿Qué valores se practica en la comunidad?


PEM. Guadalupe López López
EPESISTA.


Vo. Bo.
Lic. Alejandro Gudberto Camas Chávez
Aşesor -EPS-

ANEXO

Guatemala, 25 de marzo de 2017.

A: Lic. Romeo Montejo Díaz
Coordinador Técnico Administrativo
Distrito 13-23-040
San Juan Ixcoy, Huehuetenango
Presente

Estimado Coordinador:

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 a la estudiante **Guadalupe López López**, carné No. **201022835**, En la Institución que dirige.

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

Deferentemente,

“ID Y ENSEÑAD A TODOS”



M.A. Rosalío Teleguario Magzul
Asesor de EPS asignado.





DIRECCION DEPARTAMENTAL HUEHUETENANGO
Coordinación Técnica Administrativa No. 13-23-040
San Juan Ixcoy, Huehuetenango.

COORDINACION TÉCNICA ADMINISTRATIVA No. 13-23-040 MUNICIPIO DE SAN JUAN IXCOY,
DEPARTAMENTO DE HUEHUETENANGO; treinta de marzo de dos mil diecisiete.-----

RESOLUCIÓN CTA No. 130-2017

CONSIDERANDO:

Que es obligación del Estado garantizar educación a todos sus habitantes sin discriminación de ninguna clase.

CONSIDERANDO:

Que el Ministerio de Educación es el ente que regula, norma y debe garantizar el funcionamiento que todos los establecimientos educativos de todos los sectores en beneficio del desarrollo educativo.

CONSIDERANDO:

Que el Ministerio de Educación regula todos los procesos relacionados al estricto y buen funcionamiento de los centros educativos:

CONSIDERANDO:

Que la Estudiante Guadalupe López López de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, sección San Pedro Soloma, Huehuetenango, SOLICITA autorización para realizar sus Estudios Prácticos Supervisados en la Escuela Oficial Rural Mixta de la Aldea Pie de la Cuesta, municipio de San Juan Ixcoy, departamento de Huehuetenango;

CONSIDERANDO:

Que revisado y analizado lo solicitado, se establece entre los aspectos considerados por las leyes vigentes;

POR TANTO:

La Coordinación Técnica Administrativa No. 13-23-040, en el ejercicio de sus funciones que le confiere el Artículo No. 2 del Acuerdo Gubernativo No. 165-96, creación de las Direcciones departamentales de Educación y con fundamento en el Acuerdo Ministerial No. 1171 Reglamento de Evaluación de los Aprendizajes, artículo 28, inciso a):

RESUELVE:

- 1º. Autorizar a la Estudiante **Guadalupe López López**, realizar en la Escuela Oficial Rural Mixta de la Aldea Pie de la Cuesta, municipio de San Juan Ixcoy, departamento de Huehuetenango, sus Estudios de Práctica Supervisada –EPS–.
- 2º. El periodo autorizado comprende 200 horas distribuidas del 03 de abril al 23 de octubre de 2017.
- 3º. La presente resolución surte efectos únicamente en las fechas señaladas.

COMUNÍQUESE:

Lic. Romeo Montejo Díaz
Coordinador Técnico Administrativo
No. 13-23-040 San Juan Ixcoy, Huehuetenango



CONSTANCIA

A quien interese

La infrascrita directora de la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta, municipio de San Juan Ixcoy, departamento de Huehuetenango, por este medio hace constar que Guadalupe López López, guatemalteca mayor de edad, quien se identifica con el carné No. 201022835, y Código Único de Identificación CUI: 1606 93233 1323, extendida por el Registro Nacional de Personas RENAP, municipio de San Juan Ixcoy, estudiante de la Universidad de San Carlos de Guatemala sección San Pedro Soloma; inicia sus estudios de Ejercicio Profesional Supervisada -EPS- en esta institución, el día 03 de abril según resolución No. 130-2017 extendida por la Coordinación Técnica Administrativa No. 13-23-040 del municipio de San Juan Ixcoy, departamento de Huehuetenango.

Y PARA LOS USOS LEGALES QUE A LA INTERESADA CONVenga, SE EXTIENDE LA PRESNTE EN UNA HOJA ÚTIL DE PAPEL BOND TAMAÑO CARTA, A LOS TRES DIAS DEL MES DE ABRIL DEL AÑO DOS MIL DIECISIETE, EN LA ESCUELA OFICIAL RURAL MIXTA, ALDE PIE DE LA CUESTA, MUNICIPIO DE SAN JUAN IXCOY, DEPARTAMENTO DE HUEHUETENANGO.

Deferentemente,



PROFA. Juana José García
Directora

E.O.R.M. ALDEA PIE DE LA CUESTA



San Juan Ixcoy, 10 de mayo de 2017.

A. Alcalde Municipal y Corporación
Municipalidad de San Juan Ixcoy
Huehuetenango
Presente

Respetable señor alcalde y su corporación.

Ante usted respetuosamente

EXPONEMOS

Que el comité de padres de familia de la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta, tiene el interés de tratar un tema relevante con ustedes para el pro del desarrollo de la comunidad como también del municipio de San Juan Ixcoy, razón por la cual

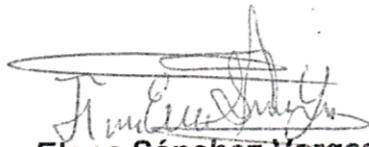
SOLICITAMOS

Que se dé por recibida la presente.

Que me autorice una audiencia para dialogar sobre el tema para día jueves 11 de mayo del presente año, ya que es un tema fundamental para nosotros por ello necesitamos que nos dedique un espacio en horas de la mañana, esto lo hacemos con el objeto de no perjudicar a ninguno de los integrantes del comité ya viajamos de lejos.

Sin otra particular quedamos altamente agradecidas, esperando una respuesta favorable.

Atentamente;



Elena Sánchez Vargas
Presidenta de comité de padres de familia
EORM, aldea Pie de la Cuesta



20-05-2017

Recibido

audiencia
9 AM:



DIDEDUC-Huehuetenango

CONSTANCIA DIAGNÓSTICA

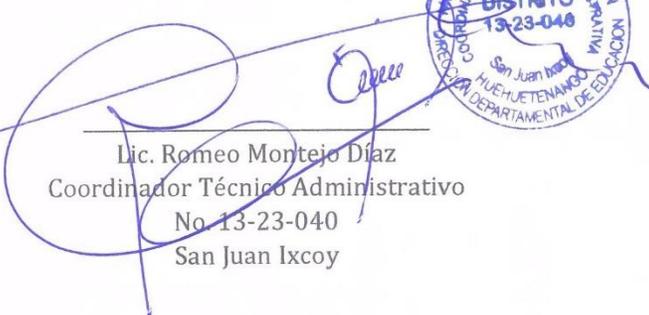
A quien interese:

En infrascrito Coordinador Técnico Administrativo No. 13-23-040 del municipio de San Juan Ixcoy, departamento de Huehuetenango, por este medio HACE CONSTAR: que la Profesora: **Guadalupe López López**, guatemalteca, mayor de edad y quien se identifica con el Carnet No. 201022835, de la Universidad San Carlos de Guatemala extensión San Pedro Soloma; realizó la Diagnóstica del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- durante el periodo de una semana en la Coordinación Técnica Administrativa Distrito 413-23-040 del Municipio de San Juan Ixcoy, Huehuetenango.

Y PARA LOS USOS LEGALES QUE AL INTERESADO CONVenga, SE ENTIENDE LA PRESENTE EN UNA HOJA ÚTIL DE PAPEL BOND TAMAÑO CARTA, A LOS VEINTIDOS DÍAS DEL MES DE MAYO DE DOS MIL DIECISIETE, EN EL MUNICIPIO DE SAN JUAN IXCOY, DEPARTAMENTO DE HUEHUETENANGO.

Deferentemente,





Lic. Romeo Montejo Díaz
Coordinador Técnico Administrativo
No. 13-23-040
San Juan Ixcoy

San Juan Ixcoy, 19 de julio de 2017

Señor:

Miguel Bautista Ramírez
Alcalde y su corporación municipal,
San Juan Ixcoy, Huehuetenango
Su despacho

Respetable señor alcalde y corporación

Yo Guadalupe López López, estudiante epesista en la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa en la Universidad de San Carlos de Guatemala, sección San Pedro Soloma.

EXPONEMOS

- Que actualmente estoy culminando la última etapa de la carrera mencionada la cual denominada, Ejercicio Profesional Supervisada, dicho proceso trata sobre la práctica técnica de gestión profesional y para ello se debe seleccionar una institución gubernamental o no gubernamental para realizar este proceso.
- Y por ello seleccione la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pie de la Cuesta con el objeto de contribuir con el desarrollo de la comunidad. Durante el primer proceso detecté un listado de deficiencias, carencias y fallas en donde se priorizó uno de ellos, juntamente con padres de familia, personal docente y COCODE de la comunidad. Quedando como priorizado la deficiencia nutricional de alimentos de los niños, niñas del centro educativo.
- Por lo que se ha planificado elaborar un manual de Alimentación Nutricional para Niños y Niñas, dirigido a docentes, padres y madres de familia de la Escuela Oficial Rural Mixta Aldea Pie de la Cuesta de este municipio
- El presupuesto de dicha actividad asciende a 7,716.50 exactos.

- Y luego de se señaló de igual forma un problema a solucionar con urgencia el trata acerca del mejoramiento de la cocina escolar y asciende el presupuesto a 10,686.50 exacto, haciendo un total de 18,403.00 quetzales exactos.
- Es de mi conocimiento que la municipalidad tiene por objeto apoyar a las comunidades para que mejoren su calidad de vida.
- Por ello

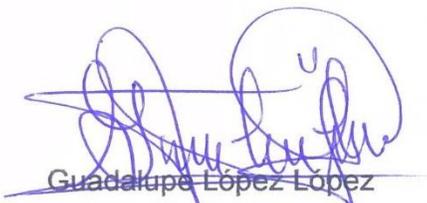
SOLICITO

- Que se dé por recibida la presente y una respuesta favorable
- Que se brinde el apoyo económico para cubrir los gastos necesarios para la elaboración del manual mencionada y el mejoramiento de la cocina escolar con la cantidad menciona.
- Sin otro particular quedo altamente agradecida me suscribo de usted respetuosamente.



Candelaria Ramirez Bernabé

Presidente de Comité de Padres de Familia



Guadalupe López López

-Epesista- USAC

Recibido 19/07/17
y Claturizado



**ORGANIZACIÓN DE PADRES DE FAMILIA (OPF), ESCUELA OFICIAL RURAL MIXTA,
ALDEA PIÉ DE LA CUESTA, SAN JUAN IXCOY, HUEHUETENANGO**

Por este medio se hace constar el proceso de ejecución de actividades de Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- de la profesora Guadalupe López López, estudiante de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, sección de San Pedro Soloma, las cuales se realizaron en asamblea de padres de familia, docentes y líderes comunitarios, donde se llevó a cabo un diagnóstico de necesidades en el establecimiento educativo, así como una priorización de los mismos, determinando la ejecución de un "Manual de alimentación Nutricional para niños y niñas dirigido a padres, madres de familia y docentes de la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pié de la Cuesta, municipio de San Juan Ixcoy, Huehuetenango". Así como la remodelación de la cocina del centro educativo de dicha comunidad.

Actividades que fueron planificadas y ejecutadas a través de un cronograma, esperando la culminación de manera satisfactoria de todas las actividades con el apoyo de la comunidad educativa de la aldea Pié de la cuesta, agradeciendo la labor profesional de la Profesora Guadalupe López López.

Aldea Pie de la Cuesta, 10 de julio de 2,017

Deferentemente:

f. 
Candelaria Ramirez Bernabé
Presidente de OPF
EORM aldea Pié de la Cuesta
San Juan Ixcoy, Huehuetenango



Vo.Bo. 
Profa. Juana Jose Garcia
Directora
EORM aldea Pié de la Cuesta



CONSTANCIA

A quien interese

El infrascrito Presidente de Consejo Comunitario de Desarrollo del Caserío Cojcan, municipio de San Juan Ixcoy, departamento de Huehuetenango, por este medio hace constar que la epesista Guadalupe López López, guatemalteca mayor de edad y quien se identifica con el carne No. 201022835, de la Universidad de San Carlos de Guatemala extensión San Pedro Soloma; ejecutó el proyecto de reforestación en la comunidad donando una cantidad de 2,000 pilones, esta acción viene propiciar la naturaleza de la comunidad, como también a fortalecer la conciencia de cada uno de los miembros ya que ellos tuvieron la oportunidad de asistir a los talleres.

Y PARA LOS USOS LEGALES QUE A LA INTERESADA CONVenga, SE EXTINDE LA PRESNTE EN UNA HOJA UTIL DE PAPEL BOND TAMAÑO CARTA, A LOS TREINTA Y UN DIAS DEL MES DE AGOSTO DEL AÑO DOS MIL DIECISIETE, EN EL CASERÍO COJCAN, MUNICIPIO DE SAN JUAN IXCOY, DEPARTAMENTO DE HUEHUETENANGO.

Deferentemente,



Miguel Paiz García
Presidente de COCODE
CASERÍO COJCAN, SAN JUAN IXCOY





San Juan Ixcoy, 13 de octubre de 2017

A. Seño Maribel Gómez
Jefa de Distrito, Centro de Atención Permanente
(CAP), San Juan Ixcoy, Huehuetenango.
Presente.

Yo Guadalupe López López, estudiante de la Universidad de San Carlos De Guatemala, Facultad de Humanidades, Extensión San Pedro Soloma, Huehuetenango

-----EXPONGO-----

1. Actualmente realizado uno de los últimos Procesos de estudio para la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, trata sobre el Ejercicio Profesional Supervisado.
2. Y para ello he seleccionado la Escuela Oficial Rural Mixta, Aldea Pie de la Cuesta de este municipio para la ejecución del -EPS-.
3. Y como resultado de los estudios realizados en dicha institución se priorizó trabajar el tema "**Alimentación Nutricional**", en donde se tiene el objeto de realizar un taller sobre el tema mencionado, el día miércoles 18 de octubre a partir de las 14:30 horas a finalizarse a las 17:00 horas. Y,
4. Es de mi conocimiento que la institución que usted administra ha dado mayor interés en este tema.

Por lo tanto

-----SOLICITO-----

1. Que se dé por recibida la presente.
2. Que por medio de su persona me faciliten el apoyo con un personal para impartir el tema dirigido a Padres de Familia de la E.O.R.M, aldea Pie de la Cuesta el día y fecha mencionada.

Sin otro particular quedo altamente agradecida, esperando una respuesta favorable.

Atentamente;


Guadalupe López López
Epesista
Universidad de San Carlos de Guatemala


Maribel Gómez
E.P.
13/10/17
10:50 AM



rgo

Acta No. 32-2017

si

En la Aldea Piedra de la Cuesta, municipio de San Juan Ixcay, Departamento de Huehuetenango siendo las quince horas en punto del día Sábado veinte uno de Octubre del año en curso,

o

reunidos en el salón Comunal las siguientes personas: Comité Padre de

l

Familias, Presidente de CCADE y su Órgano de Coordinación, Alcalde Comunitario, Presidente de Consejo (Padres) Educativos y su Junta Directiva,

z

Guadalupe López López, Egresista en Universidad de San Carlos de Guatemala, (Exten) Facultad de Humanidades, Extensión San Pedro Soloma,

l

líderes, líderes y la asamblea en general para dejar constancia de lo siguiente. PRIMERO: La Señora

l

Candelaria Bernabe Ramírez da la palabra de Bienvenida a todos los presente. al mismo tiempo se eleva una oración al Creador y formador del

l

Universo a cargo del señor Gaspar Ramírez Aguilar. SEGUNDO: la

l

Señora Francisca Elena Sanchez Vargas Presidenta de Comité Padre de familia

l

presenta el objetivo de la reunión que se trata de los talleres Sobre Alimentación Nutricional, con quince

l

manuales, Siete a Conejas de Padres de familia, Ocho entregadas a la

l

l

l

l

Escuela dos horas y media diario impartida por la licenciada en Pedagogía Guadalupe López López. TERCERO: la Alimentación Nutricional dirigido a los niños y niñas, Padres de familia y personal docente durante seis meses en la Escuela Oficial Rural Mixta, Aldea Pié de la Cuesta, San Juan Ixcay, Huehuetenango ya que es uno de los temas muy importante para evitar la desnutrición en la Comunidad ya que la Salud es lo más importante para la vida humanitaria. Cuarto: la Comunidad Educativa agradece profundamente a la licenciada por haber impartido temas con ética. QUINTO fundamentos para la Salud según en la Constitución Política de la República de Guatemala en su artículo noventa y tres Derecho a la Salud. El goce de la Salud es derecho fundamental del ser humano, sin discriminación alguna y otras leyes más. SEXTO: Anexo, Como resultado del proyecto se mejora la Cocina Escolar. SEPTIMO: No habiendo más que hacer constar se da por finalizar la presente en el mismo lugar y fecha a dos horas después de su inicio la que previa lectura se ratifica y firmamos a los que en ella intervenimos damos fe... Otro sí. Los docentes y comité de padres de familia se comprometen a darle seguimiento al proyecto



Por este medio la Dirección de la Escuela Oficial Rural Mixta de la aldea Pié de la Cuesta, municipio de San Juan Ixcoy departamento de Huehuetenango.

HACE CONSTAR

Que la profesora Guadalupe López López, estudiante de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, sección de San Pedro Soloma, ha culminado satisfactoriamente sus actividades de Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- consistente en la implementación de un “Manual de Alimentación Nutricional para niños y niñas dirigido a padres, madres de familia y docentes de la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea Pié de la Cuesta, municipio de San Juan Ixcoy, Huehuetenango”. Así como el desarrollo de capacitaciones brindadas en las siguientes fechas: 16 y 23 de octubre de 2017, el 16 de octubre fue dirigido a los estudiantes en general y a docentes , y 23 de octubre a padres y madres de familia. Así como la remodelación de la cocina del establecimiento educativo.

Agradeciendo a la profesora en nombre de la Comunidad Educativa por sus actividades realizadas en bien de los escolares de la comunidad de Pié de la Cuesta.

Aldea Pié de la Cuesta, 09 de noviembre de 2,017

f.


Prof. Juana José García
DIRECTORA





USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA, SECCIÓN SAN PEDRO SOLOMA,
HUEHUETENANGO**
**ASISTENCIA EN EL TALLER DE CAPACITACIÓN ACERCA DEL MANUAL DE ALIMENTACIÓN
NUTRICIONAL DIRIGIDO A PADRES Y MADRES DE FAMILIA Y COCODE DE LA ALDEA DE PIE DE LA
CUESTA, MUNICIPIO DE SAN JUAN IXCOY, HUEHUETENANGO**

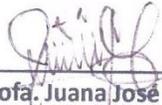
No.	Nombre del padre o madre de familia	Asistió	No asistió
1	Eulalia Bautista López	X	
2	Micaela Bernabé Escobar	X	
3	Catarina Jacinto Pablo	X	
4	Juana Páiz Bautista	X	
5	Dominga Bernabé Sánchez	X	
6	María Loarca Tercero	X	
7	Ana Bernabé García	X	
8	Margarita Bernabé Bernabé	X	
9	María Ramírez Ramírez	X	
10	María Sánchez Velásquez	X	
11	Juana García Bernabé	X	
12	Demecia Bautista Páiz	X	
13	Pascual Bautista Tercero	X	
14	Francisca Ramírez Escobar	X	
15	Juana Sánchez Domingo	X	
16	Juana Bernabé Bautista	X	
17	Juana Loarca Bernabé	X	
18	Juana Ramírez Tercero	X	
19	Petrona Lucas Escobar	X	
20	Isabel García Ramírez	X	
21	María Sánchez Velásquez	X	
22	Dominga Esteban	X	
23	Juana Elizabeth Bernabé G.	X	
24	Vitalina Sánchez Velásquez	X	
25	María Mateo González	X	
26	Eulalia García Bernabé	X	
27	Juana Candelaria López García	X	
28	Francisca García Bernabé	X	
29	Dominga Ramírez López	X	
30	Francisca Ramírez Escobar	X	
32	Carmela Bernabé Pablo	X	
33	María Raymundo Bernabé	X	
34	Candelaria Sánchez Velásquez	X	
35	Candelaria Bernabé Ramírez	X	
36	Olga Cecilia García López	X	
37	Ofelia López González	X	
38	Dominga López Zacarías	X	



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

39	Catarina Jacinto Pablo	X	
40	Juana Ofelia Loarca Garcia	X	
41	Demecia Bautista Bautista	X	
42	Dominga	X	
43	Aurelio Bernardino Páiz López	X	
44	Juana Ramírez García	X	
45	Juana García Bernabé	X	
46	María Mateo González	X	
47	Juan Ramírez García	X	
48	María victoria Tercero	X	
49	Concepciona Mateo José	X	
50	Dominga Jacinto García	X	

Vo.Bo.


Prof. Juana José García
Directora



**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA, SECCIÓN SAN PEDRO SOLOMA,
HUEHUETENANGO**

**ASISTENCIA EN EL TALLER DE CAPACITACIÓN ACERCA DEL MANUAL DE ALIMENTACIÓN
NUTRICIONAL DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES DE LA ALDEA DE PIE DE LA CUESTA, MUNICIPIO DE
SAN JUAN IXCOY, HUEHUETENANGO**

No.	Nombre de los Estudiantes	Asistió	No asistió
1	Pedro José Paiz Ramírez	X	
2	Diana Isabel Paiz Ramírez	X	
3	Clauda Vanesa Ramírez García	X	
4	Juana Angélica Loarca García	X	
5	Juana Ofelia Loarca García	X	
6	Holiver Alexander Jacinto Loarca	X	
7	Sindi Marisol Paiz Mateo	X	
8	Andrés Alexander Raymundo Bernabé	X	
9	Saturnino Andrés García Bernabé	X	
10	Danilo Maximiliano Paiz Bautista	X	
11	Juan Candelaria López García	X	
12	Mateo Ramírez Sanchez	X	
13	Andrés Alexander Bautista Bernabé	X	
14	Candelaria Eunice Marisol García López	X	
15	Diego Alexander Ramírez López	X	
16	Mario David Diego López	X	
17	Gaspar Domingo Bautista Jacinto	X	
18	Estela Gricelda Paiz Bautista	X	
19	Pascual Bautista Tercero	X	
20	Juan Daniel Paiz Bautista	X	
21	Flora Angela Bautista Jacinto	X	
22	Juana Florentina Bautista Jacinto	X	
23	Virginia Guadalupe Bautista Pérez	X	
24	Adriana Maribel Bautista Tercero	X	
25	Ermi Lucia Diego Bernabé	X	
26	Antonio García Pablo	X	
27	Daniel Elías García Sacher	X	
28	Rosa María Gonzales Zacarías	X	
29	Yolanda Verónica López García	X	
30	Cristian Miguel López Sanchez	X	
32	Ofelia Maricela Lorenzo Esteban	X	
33	Miguel Enrique Lucas Bernabé	X	
34	Yenifer Nathalia Lucas Escobar	X	
35	Alex Lucas Lucas	X	
36	Ángel Ronaldo Paiz Bautista	X	
37	Jose Vicente Rafe Bautista	X	
38	Nelson Elías Rafael José	X	



39	Fernando Ramírez García	X	
40	Fabiana Ramírez López	X	
41	Mateo David Ramírez Ramírez	X	
42	Ana Maricela Ramírez Sánchez	X	
43	Griselda Carmela Raymundo Bernabé	X	
44	Yenifer Princesa Sánchez Bautista	X	
45	Juan Luis Sánchez Velásquez	X	
46	Nelson Josue Reynoso Raymundo	X	
47	Andrés Luis Sánchez Vargas	X	
48	Rosa María Tercero López	X	
49	Juan Alfonso Aguilar Bautista	X	
50	Lucas David Bautista Bernabé	X	
51	Rosalinda Bautista Bernabé	X	
52	Cecilia Bautista Jacinto	X	
53	Briseida Mrisol Bautista Piaz	X	
54	Isabela Maribel Bautista Paiz	X	
55	Juan Roberto Bautista Paiz	X	
56	Brayan Jesús García Bernabé	X	
57	María Angelina Loraca Tercero	X	
58	David López Bernabé	X	
59	Jorge Luis López Bernabé	X	
60	Leticia Angélica López Ramírez	X	
61	Ofelia Eulalia López Ramírez	X	
62	Angélica López Sánchez	X	
63	Ana María Paiz Bautista	X	
64	Julio Elías Paiz Bautista	X	
65	Juana Sánchez Domingo	X	
66	Selvin Lisandro Ramírez López	X	
67	Axel Samuel Bautista Ramírez	X	
68	José Vicente Rafael García	X	
69	Daniel Elías García Sánchez	X	
70	David Sánchez	X	
71	Francisca Vargas Jacinto	X	
72	Ofelia Maribel Lorenzo Esteban	X	
73	Domingo Vargas López	X	
74	Celina Francisca Bautista Jacinto	X	
75	Luis Miguel Bautista Tercero	X	
76	Juan González Zacarías	X	
77	Juana Domingo Diego Bernabé	X	
78	Gaspar Fernando Loarca García	X	
79	Catarina Paiz Mateo	X	
80	Micaela Domingo Tercero	X	
81	Elida Selena López Bernabé	X	
82	Jesús David López García	X	
83	Juana María López Ramírez	X	



84	Candelaria Dominga Rafael García	X	
85	María Ramírez López	X	
86	Luis David Raymundo Raymundo	X	
87	Juan Alejandro Sánchez Loarca	X	
88	Christian Estuardo Tercero Ramírez	X	
89	Joshua Pascual Alexander Tercero Ramírez	X	
90	María Marleny Ramírez	X	
91	Miguel Ángel García Bernabé	X	
92	Dominga Maricela López Bernabé	X	
93	Andrés López García	X	
94	Alex Junior López Sánchez	X	
95	Luis Santiago Lucas Jacinto	X	
96	Gaspar Jeovany Ramírez Jacinto	X	
97	Edwin Ramírez López	X	
98	Jorge Ramírez Pedro	X	
99	Juana Angélica Raymundo Bernabé	X	
100	Darolyn Yoemi Sánchez Bautista	X	
101	Amy Jeaneth Tercero Ramírez	X	
102	Juana Johana Bautista Tercero	X	
103	Jenifer Elizabeth Ramírez Jacinto	X	
104	Sindy Lizeth Reynoso Raymundo	X	
105	Candelaria Fabiana García Sánchez	X	
106	Cristina Leticia Sánchez Bautista	X	
107	Juana Leticia Bautista Jacinto	X	
108	Juan Bautista Jacinto	X	

Vo.Bo.


Profa. Juana José García

Directora E.O.R.M. Aldea Pie de La Cuesta

