

Gover de Jesus Lux Quiñonez

Manual para la Aplicación de Seguridad Alimentaria e Higiene Ambiental en la
Escuela Oficial Rural Mixta Sector La Soledad, del municipio de El Asintal,
departamento de Retalhuleu.

Asesor: Lic. Roquelino López López



Facultad de Humanidades

Departamento de Pedagogía

Guatemala, Abril de 2018

Este informe fue presentado por el autor como trabajo del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- previo a obtener el grado de Licenciado en Pedagogía y Administración Educativa.

Guatemala, abril de 2018

Índice

Resumen	i
Introducción	ii
Capítulo I: Diagnóstico	1
1.1 Contexto	1
1.1.1 Geográfico	1
1.1.2 Social	7
1.1.3 Histórico	14
1.1.4 Económico	14
1.1.5 Política	18
1.1.6 Filosófica	22
1.1.7 Competitividad	22
1.2 Diagnóstico Institucional (Supervisión Educativa)	24
1.2.1 Identidad Institucional	24
1.2.2 Desarrollo Histórico	26
1.2.3 Los Usuarios	27
1.2.4 Infraestructura	30
1.2.5 Proyección Social	31
1.2.6 Finanzas	33
1.2.7 Política Laboral	34
1.2.8 Administración	34
1.2.9 El Ambiente Institucional	38
1.3 Lista de deficiencias, carencias identificadas	41
1.4 Nexos con la institución avalada	42
1.5 Análisis institucional	43
1.5.1 Identidad Institucional	43
1.5.2 Desarrollo Histórico	47
1.5.3 Los usuarios	48
1.5.4 Infraestructura	49
1.5.5 Proyección social	49
1.5.6 Finanzas	49
1.5.7 Política laboral	50
1.5.8 Administración	50
1.5.9 El ambiente institucional	50
1.6 Lista de deficiencias, carencias identificadas (Institución Avalada)	51
1.7 Problematización de las carencias y enunciado de hipótesis –acción	52
1.7.1 Hipótesis acción	53
1.8 Priorización del problema y su respectiva hipótesis acción	54
1.9 Descripción opcional por indicadores del problema	54
1.10 Análisis de viabilidad y factibilidad de la propuesta	55
1.11 Factibilidad	55

Capítulo II: Fundamentación Teórica	58
2.1 Elementos teóricos	58
2.2 Fundamentos legales	65
Capítulo III: Plan de acción o de la intervención (proyecto)	69
3.1 Tema o título del proyecto:	69
3.2 Problema seleccionado	69
3.3 Hipótesis-acción	69
3.4 Ubicación geográfica de la intervención	69
3.5 Unidad Ejecutora	70
3.6 Justificación de la intervención	70
3.7 Descripción de la intervención	70
3.8 Objetivos de la intervención: general y específicos	71
3.9 Metas	71
3.10 Beneficiarios (directos e indirectos)	71
3.11 Actividades para el logro de los objetivos	72
3.12 Cronograma	72
3.13 Técnicas metodológicas	73
3.14 Recursos	73
3.15 Presupuesto	74
3.16 Responsables	74
3.17 Formato de instrumentos de control o evaluación de la intervención.	75
Capítulo IV: Ejecución y sistematización de la intervención	76
4.1 Descripción de las actividades realizadas	76
4.2 Productos y logros: entrega del manual a cada docente	77
4.3 Sistematización de la experiencia	123
4.3.1 Actores	123
4.3.2 Acciones	123
4.3.3 Resultados	125
4.3.4 Implicaciones	126
4.3.5 Lecciones aprendidas (académico, social, económico, político)	126
Capítulo V: Evaluación del proceso	128
5.1 Del diagnóstico:	128
5.2 Evaluación de la fundamentación teórica:	129
5.3 Evaluación del diseño del plan de acción o intervención:	130
5.4 Evaluación de la ejecución y sistematización de la intervención:	131
Capítulo VI: El Voluntariado	132
6.1 Descripción de la acción realizada	132
Conclusiones	138
Recomendaciones o plan de sostenibilidad general	139
Bibliografía o fuentes consultadas	140
Apéndices	144
Apéndice 1 (Plan General del EPS)	144
Apéndice 2 (Copia de instrumentos de evaluación)	157
Anexos	167

Resumen

El Ejercicio Profesional Supervisado, consiste en un “Manual para la aplicación de Seguridad Alimentaria e Higiene Ambiental” y se ha realizado en la EORM Sector La Soledad del municipio de El Asintal, departamento de Retalhuleu. Metodología: se realizó a través de encuestas, entrevistas y observación. Resultados: Se logró determinar la hipótesis acción a ejecutar a través de las siguientes etapas: el diagnóstico, la fundamentación teórica, el plan de acción, la ejecución y sistematización de la intervención y la evaluación del proceso, así como la redacción del informe final.

Aplicar la seguridad alimentaria e higiene ambiental, es tarea de todos, se requiere mejorar los sistemas de salud y de higiene en los niños y niñas, ya que la falta de estos valores, hábitos y educación higiénica ha causado un deficiente desarrollo en los niños.

Palabras claves: refacciones escolares sanas y saludables, higiene, alimentación balanceada.

Introducción

El presente proyecto, “Manual para aplicar Seguridad Alimentaria e Higiene Ambiental en la EORM Sector La Soledad” del municipio de El Asintal, departamento de Retalhuleu. Fue ejecutado durante los meses de febrero a mayo 2017 y está estructurado de 4 capítulos, cada uno contiene información del resultado obtenido en cada una de las etapas del proyecto realizado.

El capítulo I contiene el Diagnóstico (Su plan), donde se detallan los datos generales de las instituciones tales como la “avaladora y avalada”. Así como, la descripción del contexto y la institución, la lista de carencias, la problematización de las carencias, la selección del problema a resolver y la hipótesis-acción que originará la intervención.

El capítulo II contiene la “Fundamentación Teórica” que constituye un análisis documental que clarifica el campo o ámbito en que se inserta el tema y problema abarcados en lo seleccionado a través del diagnóstico y que apoya la intervención. Explica los fundamentos legales que son aplicables al problema seleccionado.

El Capítulo III contiene el “Plan de acción o de la intervención (proyecto)” en el cual, se definen todos los elementos necesarios para hacer la intervención surgida a través de la hipótesis-acción seleccionada, (proyecto).

El Capítulo IV contiene la “Ejecución y sistematización de la intervención”, el cual detalla cada una de las actividades determinadas en el cronograma del plan de acción, así como, se visualizan los objetivos propuestos, las metas esperadas, las actividades, recursos, los responsables, etc. Todo ello, a través de un cronograma doble que permitirá llevar el control y visualizar el avance del proyecto.

El Capítulo V contiene la “Evaluación del proceso”, acá se presentan las evidencias de instrumentos utilizados y sus resultados obtenidos. Del diagnóstico, de la fundamentación teórica, del diseño del plan de intervención y de la ejecución y sistematización de la intervención.

El Capítulo VI contiene “El voluntariado”. Descripción de la acción de beneficio social realizada además del proyecto ejecutado en la institución. Se identifica el apoyo que se ha brindado a la comunidad, el cual consistió en una “Jornada Médico General”.ⁱ

Capítulo I

Diagnóstico

Institución avaladora (Supervisión Educativa 11-09-01 El Asintal)

1.1 Contexto

1.1.1 Geográfico

(Municipalidad de El Asintal, (Monografía 2011-2025) Plan de Desarrollo) Informa que el Asintal es un municipio del departamento de Retalhuleu en la región sur-occidente de la República de Guatemala. El municipio tiene una extensión territorial de 112 km². La cabecera municipal se encuentra a 190 km de la cabecera departamental. Sus colindancias son:

Norte: Colomba Costa Cuca, municipio del departamento de Quetzaltenango

Este: Nuevo San Carlos, municipio del departamento de Retalhuleu

Sur: Retalhuleu, municipio y cabecera del departamento de Retalhuleu

Oeste: Génova, municipio del departamento de Quetzaltenango

Coordenadas: 14°36'00" N 91°44'00"O/14.6, 91.73333333

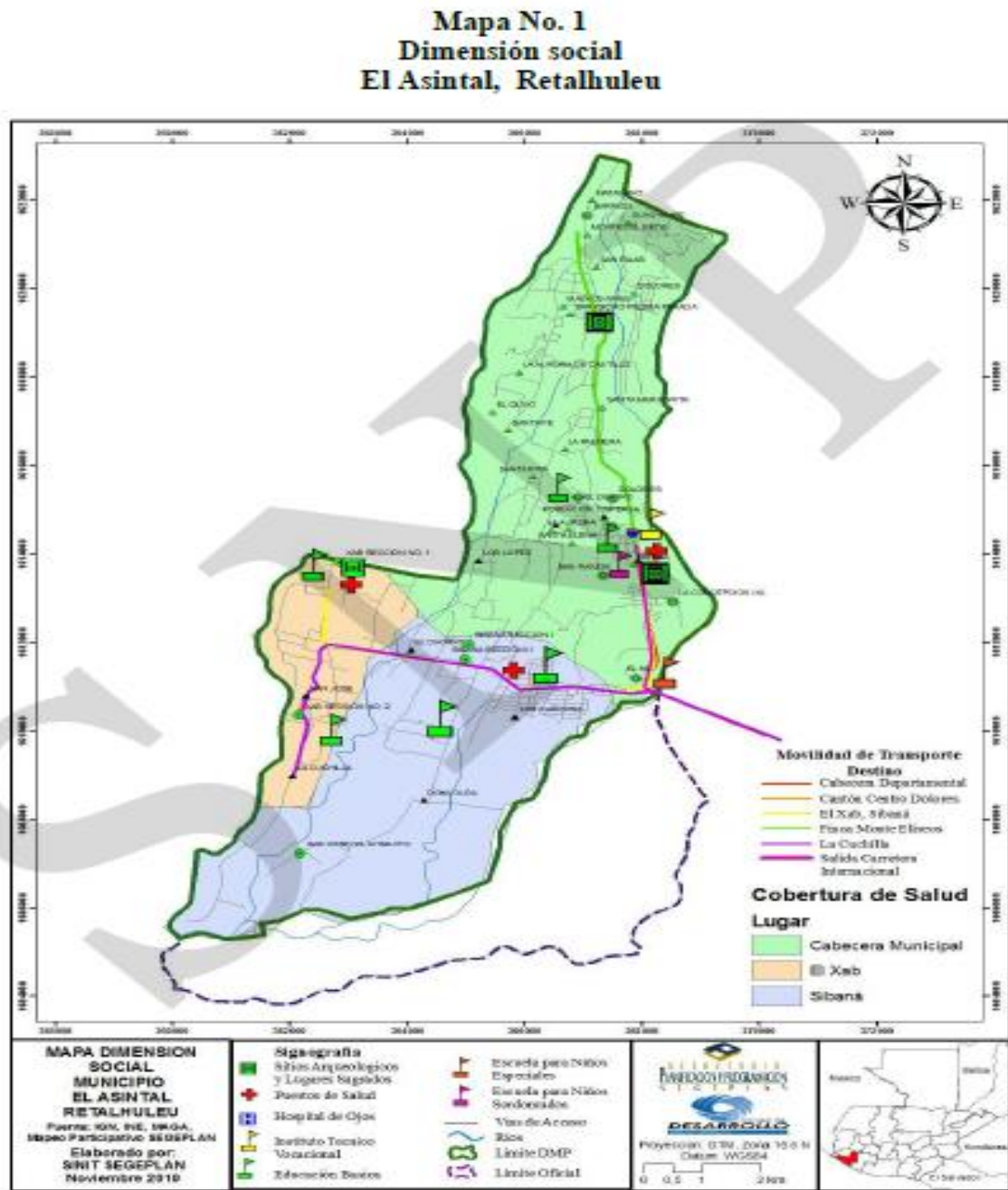
Altitud: 370 msnm - Huso horario: UTC-6

Código postal 11009

Prefijo telefónico: 502

Ubicación de El Asintal

Figura 1 Mapa del municipio de El Asintal



Fuente: (Municipalidad de El Asintal, (Monografía 2011-2025) Plan de Desarrollo)

❖ **Servicio de alumbrado**

Según (Energía Eléctrica de Guatemala (ENERGUATE 2017)) informa que el municipio de El Asintal, cuenta con el servicio de energía eléctrica el cual abarca más de 6,100 usuarios que reciben el mencionado servicio.

❖ **Comunicaciones**

(Rogelio. Morales (Comunicación Personal, entrevista, 1 de marzo 2017)) *auxiliar de Planificación de la Municipalidad de El Asintal* dice que: sobre la carretera CA-2, a la altura del Km. 190.25, hacia el norte, por una carretera asfaltada de 4 km, se llega a El Asintal, a 5 km más, siempre asfaltados se encuentra *Takalik abaj*, de allí en adelante en carretera de terracería se puede llegar a la carretera asfaltada que conduce de Colomba a Quetzaltenango.

Las principales aldeas Sibaná y El Xab, se asientan a la vera de la CA-2 y sus sectores y caseríos se distribuyen al Norte y al Sur de la carretera. Y en esos caminos internos es donde hay dificultad para moverse en la época de lluvias.

El transporte de la cabecera municipal hacia Retalhuleu o hacia las aldeas Sibaná y el Xab sobre camino asfaltado se realiza en bus, microbuses y taxis, mientras que en caminos de terracería en algunos en bus y en la mayoría en pickup, en tuc-tuc o a pie.

Las líneas telefónicas fijas por cada 100 habitantes son de 1, pero en la actualidad 3 empresas venden el servicio de telefonía celular.

En el Asintal hay servicio de internet, academias de computación, no hay radiodifusoras comunitarias. Hay empresas que venden el servicio de cable para televisión domiciliar.

❖ Suelos:

Según la (Municipalidad de El Asintal, (Monografía 2011-2025) Plan de Desarrollo) indica que los suelos del municipio de El Asintal están formados por suelos del declive del Pacífico con un 94.22%. Son suelos profundos sobre materiales volcánicos en terreno inclinado suavemente inclinado y suelos poco profundos en terreno inclinado y suelos del Litoral del Pacífico con 5.78%, suelos bien drenados de textura pesada. Pertenecen a la serie: Chocolá, Chuva, Ixtán, Ixtán Franco Limoso, Mazatenango, Retalhuleu y Suchitepéquez.

❖ Vocación de los suelos

Los suelos Ixtán e Ixtán Franco Limoso en la parte baja del municipio, está dedicada a pastos y cultivos limpios como maíz, ajonjolí y arroz, en la parte media, los suelos Mazatenango son profundos fértiles y muy productivos, los suelos Retalhuleu están completamente lixiviados, ácidos y de mediana a baja productividad, amos se utilizan para el cultivo de maíz, pastos, hule, caña de azúcar, frutales como mano, mandarina, naranja, papaya. Otros suelos, Chocolá Suchitepéquez y Chuva, son los terrenos más productivos para café, hule, cacao; tiene poco declive a excepción de los suelos Chuva que pueden tener inclinaciones mayores del 10%. El 43.35% del suelo del municipio tiene un solo uso correcto y el 56.65% se considera subutilizado.

❖ Zona de vida

La zona de vida en la cual se encuentra el municipio es *Bosque muy húmedo, subtropical (cálido)*, sur (bmh-S(c)sur) 93.63. Esta zona de vida es la más importante de Guatemala, abarca una franja de 40 a 50 kms de ancho, que va desde México hasta la frontera con el Salvador. El régimen de lluvias es de mayor duración por lo que tiene influencia en la composición florística y en la vegetación.

El clima es cálido, las lluvias varían desde 2,136 mm, hasta 4,327 mm, promediando 3,284 mm de precipitación total anual. La topografía puede ser plana hasta accidentada. Tiene elevaciones desde 80 hasta 1,600 msnm. Esta zona de vida posee los mejores suelos del país. (Secretaría de Planificación de la Presidencia Territorial (SEGEPLAN, 2001))

❖ Flora y fauna

(Aceituno, 2017) vecino del sector, informa que a flora es importante por la riqueza de especies endémicas que tiene diversos usos, desde plantas anuales hasta árboles maderables, como ejemplo están: Chico, zapote, manilkara, acras, zapote, palo blanco *cybitas Donnell Smith*, ceiba (ceiba pentandra), canoj, cedro, (*cedrella Mexicana*), ingas (*ingas sp*), guayabo o volador, nance (*byrsonimia crassifolia*), trompillo, madre cacao (*Gliricidia guatemalenses*), laurel, chonte, aguacate (*Persea americana*), matiliguatate (*Tabebuia pentafila*), conacaste (*Cyclocarpun enterolbium*), *pacayina*, *chamaedoria sp*.

❖ Gestión integral del recurso híbrido

El municipio de El Asintal, cuenta entre sus recursos híbridos al río Nil, que le sirve de límite con el municipio de Nuevo San Carlos, también están el río Xab, exchiya, talcaché, planchas y el Ayal. En el taller sobre mapeo participativo, los participantes coinciden en que todos los ríos están contaminados.

Los nacimientos de agua tienen nombres de la finca donde nace, ejemplo: Finca Dolores, Santa Margarita, la Luz y Santa Fe, de estos nacimientos se surte el casco urbano, las finca y aldea Sibaná. El nacimiento de finca Dolores, está contaminado por el casco de la finca. No hay políticas municipales de conservación de agua, además la cabecera municipal tiene déficit de agua para uso domiciliar. La zona protegida en el municipio se encuentra en *Takalik Abaj*, sitio arqueológico declarado patrimonio cultural. Tiene una extensión de 11 manzanas. No hay servicios ambientales, ni compensación por uso de Bosques. (Consejo Municipal de Desarrollo de El Asintal (COMUDE, 2010), Secretaría de la Planificación de la Presidencia Territorial (SEGEPLAN, DPT , 2010)

❖ Gestión de riesgo

En el taller de análisis de riesgo, los integrantes del COMUDE, mencionaron como amenazas al municipio, la sequía, la contaminación por desechos sólidos y líquidos, las plagas como malaria y la delincuencia de valor 4; y las inundaciones y crecidas de ríos de valor 2. El valor asignado a las amenazas se debe a la recurrencia, pero también es de tomar en cuenta que, para el caso de la sequía, es determinante el cambio climático; la contaminación de los ríos se debe a que sirven de desfogue de drenajes y de actividades agrícolas o pecuarias. (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación MAGA (2008), (Trifoliar))

❖ Vulnerabilidades

El municipio de el Asintal, se encuentra en una vulnerabilidad bastante baja. El municipio de El Asintal ocupa el puesto 162 a nivel nacional y el noveno a nivel departamental en estado nutricional. La categoría de vulnerabilidad nutricional es moderada. La prevalencia de retardo en talla es de 42.3 %, de éste porcentaje un 33% es moderada y un 9.3% severa²⁶. (Tercer Censo Nacional de Talla. Ministerio de Educación y SESAN junio 2008)

❖ Saneamiento ambiental

(Cajas, 2017) trabajador del Centro de Salud del municipio, informa que el tratamiento de desechos sólidos y líquidos: son depositados en un botadero municipal sin ningún tratamiento, el botadero se encuentra ubicado en la zona 2 del municipio, a 20 mts de las canchas deportivas del Instituto Técnico Vocacional. No se sabe de gestiones para trasladarlo a un lugar más apropiado. El drenaje en la cabecera municipal, cubre el 60% de las casas, y las aguas sin ningún tratamiento, desfogan en el río Talcaché, es la mayor contaminación del que tiene este río.

Recuadro 1 Acceso a agua potable y saneamiento básico

RECUADRO VIVIENDAS CON ACCESO DE AGUA

Total de vivienda	8,357
Viviendas con servicio de agua potable	34.6%
Viviendas con servicio de saneamiento básico	9.0%

Fuente. (Consejo Municipal de Desarrollo de El Asintal (COMUDE, 2010), Secretaría de la Planificación de la Presidencia Territorial (SEGEPLAN, DPT , 2010)

❖ Síntesis de la dimensión ambiental

Al analizar la situación ambiental del municipio, se encuentra que los recursos se han manejado con deficiencias, la deforestación a afectado la protección natural del suelo, provocando erosión pérdida de fertilidad y refugio para la fauna de la región. La zona de protección de *Takalik Abaj*, es tan pequeña que no es significativa.

El municipio tiene varias fuentes de agua, pero están contaminadas por aguas residuales de la población y actividades agropecuarias de las fincas, los habitantes tienen entre sus principales amenazas la sequía e inundaciones. La vulnerabilidad es baja, con un valor de 2.6. Los demás, son problemas que se originan del estado de pobreza y falta de acceso a educación e información general y ambiental. El manejo de los desechos sólidos con el botadero municipal en la periferia del pueblo, es una fuente de contaminación perenne y las aguas servidas sin planta de tratamiento, causan contaminación en el río Talcaché y agua abajo daña a los vecinos. (Segeplan, 2010)

Recuadro 2 Manejo de desechos sólidos

MANEJO DE DESECHOS SÓLIDOS					
Servicio municipal	Servicio privado	La queman	La tiran	La entierran	Otra forma
0	250	80	277	372	4371

Fuente. (Consejo Municipal de Desarrollo de El Asintal (COMUDE, 2010), Secretaría de la Planificación de la Presidencia Territorial (SEGEPLAN, DPT , 2010)

1.1.2 Social

❖ Demografía

La población del municipio de El Asintal, según proyección de es de 37,751 habitantes, 17,999 hombres y 19,952 mujeres. La composición étnica del municipio en porcentajes es de 59.57% para la población indígena mayoritariamente Man y 40.43% para la no indígena. Los grupos etarios estratificados en quinquenios se presentan en la siguiente pirámide en donde fácilmente se aprecia que la pirámide poblacional corresponde a una población joven. (INE, Censo XI de Población y VI de Habitación, 2002)

❖ Condiciones de vida

En el municipio de El Asintal presenta una proporción de pobreza general de 82.26% y de pobreza extrema de 27.06. según los datos anteriores es el municipio más pobre del departamento. El índice de Desarrollo Humano es de 0.586, y ocupa el séptimo lugar del departamento. En cuanto a la desigualdad económica, el índice de Theil es de 16.38 y es el segundo municipio menos desigual en el departamento. La calidad de vida para el municipio es baja, ocupa el lugar 212 a nivel nacional y el noveno a nivel departamental. (Instituto Nacional de Estadística (INE. 2002); Informe Nacional de Desarrollo Humano (INDH, 2005); Informe Departamental de Calidad de Vida (INE 2008))

❖ **Costumbres y tradiciones**

En la cabecera municipal de El Asintal, se celebra la feria titular del 17 al 20 de marzo, el día principal es el 19, en honor al patriarca San José, ese día la población goza de asueto.

La aldea Sibaná celebra su feria en honor a la virgen de Concepción, del 23 al 25 de noviembre. La aldea el Xab, también celebra su feria en honor a la virgen de Concepción, los días 18 y 19 de marzo en el barrio San José y los días del 4 al 6 de diciembre en el barrio El Centro. (Google.com - www.monografía de el Asintal.com Párr. 6, 2016)

❖ **Recreación**

(Rogelio. Morales (Comunicación Personal, entrevista, 1 de marzo 2017)) dice que: en el municipio de El Asintal, en el año 2016 se creó la “Oficina Municipal de la Juventud”, inaugurada por el Director Nacional de CONJUVE (Edgar Chin). Se pretende dar cumplimiento a la Política Nacional de la Juventud.

(R. L. Sánchez (comunicación personal, conversación telefónica, 12 de enero 2017) Comenta: actualmente se lleva a cabo el programa “Tu canta”, donde los jóvenes del área urbana y rural, demuestran sus talentos. Así también, organizan campeonatos municipales de fútbol y otras actividades de sano esparcimiento.

La comida tradicional en el municipio es del chumpipe y pollo en pepián, entre los festejos sobresalen los bailes, del torito de fuego y del convite. En el municipio de El Asintal, predomina la religión católica pero la protestante con sus distintas denominaciones abarca más del 40%. (Cifuentes, 2017)

❖ **Salud**

El distrito No. 9 de Salud Pública, presta los servicios a todo el habitante del municipio de El Asintal; está conformado por 1 Centro de Salud CAP (Centro de Atención Permanente) en la cabecera municipal; 2 Puestos de Salud: uno en la aldea Sibaná y el otro en la aldea El Xab. Existe el programa de Extensión de Cobertura en el cantón Centro, Lotificación La Marina, San José Nil Chiquito, Nueva Esperanza y la Cuchilla. (Herman westereyde (MSPAS 2017) Coordinador del Área de Salud)

Figura 2 Centro de Salud del municipio de El Asintal 2017



Cuadro 1 Requerimiento personal de salud

REQUERIMIENTO DE RECURSOS HUMANOS AÑO 2016			
No.	Recursos Humanos (Especialidad)	Cantidad	Total Q.
1	Auxiliares de enfermería para Territorios	6	180,000
2	Enfermeras para Territorios	3	180,000
3	Auxiliares de enfermería para ambulancia	3	90,000
4	Operativo de vectores	3	90,000
5	Nutricionista	1	48,000
6	Guardián	3	90,000
7	Odontólogo	1	84,000
8	Digitador	1	30000
	TOTAL.....	24	882,000

Fuente. (Herman westereyde (MSPAS 2017) Coordinador del Área de Salud)

Cuadro 2 *Inventario y Condición de la Infraestructura en Funcionamiento*

INVENTARIO Y CONDICIONES DE LA INFRAESTRUCTURA 2016				
Servicios	Sin req	Con req	Total serv	Total est
Hospitales				
Centros de Salud Tipo "A"				
Centros de Salud Tipo "B"				
Puestos de Salud	3	0	3	Q300,000.00
Centros de Convergencia				
Maternidades Cantonales				
CENAPA				
Unidades Periféricas				
		Total....		300,000.00

Fuente. (Herman westereyde (MSPAS 2017) Coordinador del Área de Salud)

Cuadro 3 *Evaluación de Infraestructura para Determinar Requerimientos*

EVALUACIÓN DE INFRAESTRUCTURA 2016			
No.	Localidad	Tipo de servicio	Total estimado inversión
1	El Asintal	C/S TIPO A	100,000
2	El Xab	P/S	100,000
3	Sibaná	P/S	100,000
4	Comunidades de Extensión de Cobertura	Centro de convergencia	100,000
		TOTAL.....	Q. 400,000.00

Fuente. (Herman westereyde (MSPAS 2017) Coordinador del Área de Salud)

Cuadro 4 Priorización de Problemas de Salud

PRIORIDAD DE PROBLEMAS DE SALUD 2016					
No	Identificación de necesidades	Prioridades	Actividad Específica	Producto esperado	Acción a realizar
1	Baja cobertura en vacunación	Enfermedades Inmuno prevenibles	Contar con biológico necesario y oportuno	Lograr el 95% de cobertura	Vacunación de barrido y activar el IEC.
2	Baja cobertura de sintomáticos respiratorios.	Tuberculosis	Detección de síntomas respiratorios	Aumentar la pesquisa de SR	Búsqueda activa de IEC
3	Identificar casos de DPE moderado y severo	Desnutrición	Recurso humano	Detección oportuna de casos	Activar IEC
4	Mantener las poblaciones en riesgo	Malaria y dengue	Recurso humano e insumos	Lograr el 95% de cobertura	Nebulización, abatización y deschatarrización y activar el IEC.
5	Mala calidad de agua	Enfermedades transmitidas por alimentos y agua	Control de calidad de agua	Disminuir enfermedades	Capacitar a manipuladores y vigilancia del agua

Fuente. (Herman westereyde (MSPAS 2017) Coordinador del Área de Salud)

Cuadro 5 Cuantificación de Municipios, Localidades y Servicios de Salud

CUANTIFICACIÓN DE MUNICIPIO , LOCALIDADES Y SERVICIOS 2016		
No.	Descripción	Cantidad
1	Número de Municipios	1
2	Número de Localidades	45
3	Número de Servicios de Salud del MSPAS	3

Fuente. (Herman westereyde (MSPAS 2017) Coordinador del Área de Salud)

❖ Seguridad Alimentaria

La disponibilidad de alimentos en El Asintal se ve limitada por la carencia de tierras para realizar la siembra de granos básicos. Sin embargo, las comunidades, Cantón Centro, Dolores, San Ramón, La Marina, Concepción Nil y Paraje Nil reportan rendimientos de 1950 qq de maíz, 650 qq de arroz y 200 qq de frijol.

Según (INE, Cuarto Censo Nacional de Talla en escolares del primer grado de educación primaria del sector público de la República de Guatemala, 2015) en escolares del primer grado de educación primaria del sector público de la República de Guatemala”, específicamente del municipio de El Asintal Retalhuleu, coloca a dicho municipio con prioridad “ALTA”.

La salud del municipio de El Asintal es atendida por 5 médicos que se turnan en el Centro de Atención Permanente, en la cabecera municipal, lo que equivale a que hay un médico para atender a 37,751 habitantes. En términos generales, se confirma que los habitantes pobres e indígenas son los que sufren más al estar abandonados y desatendidos de los servicios básicos que debería prestar un Puesto de Salud.

La participación de comadronas capacitadas por el MSPAS ha mejorado el servicio de salud relacionado a los partos, de los niños y a las madres, lo mismo con los suplementos de micronutrientes, aunque se requieren mayores esfuerzos para mejorar los ODM, ya que los indicadores aún contribuyen a lograr las metas para el 2015. Sin embargo, eso no es suficiente, debe ampliarse y profundizarse los servicios de salud a la población. (Tercer Censo Nacional de Talla. Ministerio de Educación y SESAN junio 2008).

❖ Vivienda

El número de viviendas en El Asintal es de 8,357, de ellas 1,204 son urbanas y 7,153 son rurales. En el censo de 2002 se señala que, de ellas, 7,145 son casas formales; 593 casas improvisadas; 434 ranchos; 116 cuartos en casa y 50 otras formas de vivienda (apartamentos y colectivos).

Por las características del piso, el 41.9% son de tierra; el 29.6% es de torta de cemento; 14.1% sin especificar; 8.9% ladrillo de cemento; 4.5% ladrillo cerámico, y 0.9 de madera. El 42% de las casas tienen paredes de madera, el 41.9% las tienen de block, 9.4% de lepa, 2.8% de concreto, 1.8% de lámina metálica y 1.4% de otros materiales (ladrillo adobe y albergue). El techo de las casas tiene lámina de Zinc, en un 93.4%, paja 3.7%, concreto 1%, 0.6% teja de barro y 1.2 de otros materiales. (Consejo Municipal de Desarrollo de El Asintal (COMUDE, 2010), Secretaría de la Planificación de la Presidencia Territorial (SEGEPLAN, DPT , 2010)

❖ **Servicios de agua**

Según (Herman westereyde (MSPAS 2017) Coordinador del Área de Salud), el servicio de agua en la cabecera municipal es deficiente, 540 casas tienen servicio intradomiciliar y durante 2 horas al día, en el área rural 2,798 casas tienen el servicio de agua intradomiciliar y hay 260 llenacántaros, el resto de viviendas tienen pozos o se abastecen de los riachuelos del lugar. La población que tiene acceso a agua potable es la que vive en la cabecera municipal, el sistema para clorar el agua está funcionando para 540 casas⁹, al tomar a 5 personas como promedio que viven en las viviendas, tenemos a 2,700 personas que utilizan agua potable. El resto de la población utiliza pozo artesanal y fuentes de riachuelos cercanos a sus casas.

El dato anterior permite hacer el cálculo respectivo que, según (Segeplan, 2010) en El Asintal, solamente el 7.15% de la población tiene acceso a agua potable. Con agua entubada hay en 2,798 viviendas y con llenacántaros 260 casas. Siguiendo la definición de agua tratada del Manual de los ODM, tenemos 3,598 viviendas que usan agua tratada, cuya población aproximada es de 17,990 personas, que es el 47.65% de personas del municipio.

❖ **Servicio sanitario:**

(Cajas E, 2017) empleado del Centro de Salud del municipio, informa que en la cabecera municipal hay 540 casas que tienen el servicio de alcantarillado, en el área rural hay 54 casas con ese servicio, la anterior equivale a 7.86% de la población con acceso a ese servicio. La meta nacional con respecto al ODM, es el 66% de hogares con acceso a saneamiento adecuado para el año 2015, lo que significa una brecha bastante amplia.

En la cabecera municipal 744 casas tienen letrinas e inodoros, lo mismo en el caso del área rural que cuenta con 5,627 casas, para hacer un total de 6,371 casas con este tipo de servicio. (Herman westereyde (MSPAS 2017) Coordinador del Área de Salud).

❖ **Desechos sólidos:**

El manejo de los desechos sólidos lo realiza la municipalidad, limpiando el parque y el mercado. Existe un tren de aseo de forma particular que presta el servicio a 250 casas en la cabecera municipal. El botadero de basura está en la zona 2, a 20 metros de las canchas deportivas del Instituto Técnico Vocacional. (Grupo Gestor, 2009)

❖ Seguridad ciudadana:

La seguridad ciudadana del municipio, está resguardado por la sub-estación de la Policía Nacional Civil de El Asintal, que cuenta con 23 elementos policiales entre los cuales incluye al inspector de dicha sub-estación, además ésta cuenta con 2 patrullas de las cuales una cubre carreteras y la otra cubre la población. Esto nos indica que, de acuerdo a otros informes, la policía se organiza en 3 turnos, por lo tanto, un policía presuntamente les brinda seguridad a 3,393 vecinos. (V. M. Salazar (comunicación personal entrevista, 2017).)

1.1.3 Histórico

Este municipio fue creado por acuerdo gubernativo del 12 de junio de 1928, fecha en la que se separó del poblado de **Colomba**. El 8 de abril de 1940, por medio de acuerdo gubernativo, se demarcaron los límites y se aprobó el respectivo deslinde.

Como circunstancias que llevaron a crear el municipio se cuenta la extensión territorial, el crecimiento del número de habitantes, la modernización que estaba alcanzando y la necesidad de desenvolvimiento económico y social de sus pobladores.

Origen del nombre: El nombre del municipio de El Asintal se deriva del nombre de una planta silvestre propia de la región, muy similar a la actualmente conocida “**caña de Cristo**”. En **idioma mam sintil significa “lugar entre laderas”**. A su vez, proviene del náhuatl *attzintiali* que quiere decir “**laderas de agua**”, de *att*, agua, y *tzintiali*, ladera.

(<https://aprende.guatemala.com/historia/geografia/municipio-de-el-asintal-retalhuleu/>, s.f.)

1.1.4 Económico

❖ Dimensión económica

Empleo y migración:

La población económicamente activa, según (INE, Censo XI de Población y VI de Habitación, 2002) dice que para el año 2002 era del 24.36%, trasladando ese dato para la proyección de población de 2016, se tiene una población de 45,620 personas, distribuidas por ocupación, como se muestra en la siguiente gráfica.

Gráfico 1 Estimaciones de población año 2016

CÓDIGO CARTOGRÁFICO	MUNICIPIO	POBLACION	TASA DE CRECIMIENTO	HOMBRES	MUJERES	EXTENSION	DENSIDAD POBLACIONAL
11-09	EL ASINTAL	45,620	3.13	21,185	24,434	112	407

Fuente. (INE, Censo XI de Población y VI de Habitación, 2002)

La población de El Asintal, se dedica en un 61% a la agricultura, le sigue en importancia las personas que se dedican al comercio por mayor y menor, restaurantes y hoteles, con un 11%, construcción 7%, industria manufacturera, textil y alimenticia con 6%, servicios comunales, sociales y personales con 6%.

Aunque el 61% de la población se dedica a la agricultura, este mercado se encuentra deprimido, los agricultores emigran a trabajar en el corte de café y caña de azúcar. Los periodos de migración van desde 1 a 3 meses.

Muchos campesinos arrendan tierra dentro del municipio o salen para sembrar maíz, también viajan diario a las plantaciones de banano en la parte baja del departamento de Retalhuleu y San Marcos, los de más escolaridad van a la cabecera departamental a Quetzaltenango, la ciudad de Guatemala o se van para el norte.

PERFIL SOCIOECONÓMICO

Descripción	Unidad
Extensión (extensión Territorial expresada en Km ² Valles, Montañas y cuerpos de agua en porcentaje.	Extensión territorial 112 km cuadrados, topografía ondulada en la parte baja y quebrada en la parte alta, con varios ríos que le sirven de límite.
Población (No. % Crecimiento, % Indígena y no indígena, Urbano y Rural, % PEA, Densidad Poblacional. Establecer Rangos etarios, porcentaje de desempleo, pobreza y pobreza extrema, Índice de Desarrollo Humano.	37,751 habitantes 2.9% crecimiento de la población Población urbana 17% y Rural 83% Población indígena 59.57%, No indígena 40.43%. Densidad poblacional = 337.06 habitantes/km ² PEA 9196 entre hombres y mujeres, pobreza 82.26% y pobreza extrema 27.06%
Producción (% agricultura, % cultivos permanentes, % bosques, % centros poblados,) expresado en áreas.	74% agropecuario (2315.34mz, hule, café, cacao, mandarina, limón y naranja mango. 2158.98 mz maíz, frijol, 2178.58 mz pastos y ganadería, 163.53 mz bosque, 11 mz infraestructura turística, centros poblados 262 mz 138.mz arbustos y matorrales. Fuente (Instituto Nacional de Estadística (INE 2003) Censo Agropecuario)

El ingreso está determinado por el tiempo y lugar de trabajo, cuando trabajan en fincas grandes, les pagan el salario mínimo, pero las temporadas son de 2 a 4 quincenas, después de eso, le pagan desde Q. 30.00 hasta Q 50.00, pero solo día trabajado y no hay séptimo, también por temporadas cortas. (Segeplan, 2010)

❖ **Remesas familiares**

(Batrez, 2017) empleado Banrural, informa que son pocas las remesas familiares que familiares ingresan al banco para retirar el dinero que envían de EE.UU, pero en las aldeas de Sibaná y El Xab, se ven casas nuevas de terraza que los vecinos asocian con alguien en Estados Unidos de América.

❖ **Desarrollo productivo**

(Lopez Arriaga, 2017) empleado municipal, informa que el sistema de producción en el municipio de El Asintal, descansa en la agricultura conformada por 2 realidades, el de la agricultura extensiva y la agricultura de subsistencia y algunos pequeños productores. Define esta situación la propiedad de la tierra que es el principal medio de producción, la que puede observarse en los datos siguientes:

❖ **Producción agrícola**

Los cultivos extensivos como pastos, hule, café, cacao y especies forestales, por necesitar extensiones grandes de terreno, están reservados para los grandes productores, estas fincas pueden generar fuentes de trabajo, pero deben diversificarse y realizar un cambio tecnológico con uso intensivo de capital y mano de obra. (Grupo Gestor, 2009)

❖ **Producción pecuaria**

El Asintal hay crianza de aves de corral de traspatio, gallinas, patos y pavos o chumpipes, y también crianza de cerdos, es una actividad a la que se dedican las señoras en la casa y que también puede ser una fuente de ingresos si se diseñan proyectos para sus necesidades. Es necesario ampliar los proyectos de MAGA que se están desarrollando en el Xab con la crianza de gallinas ponedoras y tilapias. Hay fincas de ganado de engorde en la parte baja del municipio, pero la actividad no es significativa. Según el (Grupo Gestor, 2009) la crianza de cerdos es el fuerte productor que ayuda a la economía familiar en el municipio, ya que de allí sale para las mismas aldeas y para todos los municipios del departamento de Retalhuleu. Es allí, como las amas de casa, generan sus pocos ingresos para sacar adelante a sus hijos e hijas y poder ayudarles en sus estudios.

❖ **Manufactura**

La actividad de manufactura en el municipio se reduce al envasado casero de frutas en la aldea Sibaná y el Xab, y acopio de miel de abeja (*Aphis mellífera*), para su entrega a exportadoras nacionales. La tecnificación y la venta directa con los compradores internacionales, quizá en convenios de “trato justo”, puede mejorar los ingresos de los apicultores. (Consejo Municipal de Desarrollo de El Asintal (COMUDE, 2010), Secretaría de la Planificación de la Presidencia Territorial (SEGEPLAN, DPT , 2010)

En la cabecera del municipio, hay una escuela de artesanías, que no tiene programas de trabajo, ni recursos, y bien puede aprovecharse para capacitar a las mujeres del Xab y Sibaná, que elaboran servilletas, manteles, sábanas y fajas, y desarrollar nuevos artesanos en la técnica de pirograbado en madera y cestería que también se trabaja.

❖ **Infraestructura productiva**

El Asintal cuenta con carretera asfaltada y además sus principales aldeas se asientan a la orilla de la CA-2, que comunica la frontera de México, con el resto del país. En este año se inicia la construcción del nuevo mercado, se está construyendo el museo arqueológico, “El caracol del tiempo”, en la vecindad del parque arqueológico *Takalik*

Abaj, que será una atracción importante para el turismo. Hay servicio de las principales empresas telefónicas del país, se cuenta con internet y hoteles ecológicos.

Los motores económicos del municipio puede ser una miscelánea de actividades, pero el principal, será el turismo y la población se beneficiará en la medida que se involucre y se les tome en cuenta. Con apoyo a los pequeños agricultores y apicultores se puede mejorar la producción de frutas, aves, peces y miel.

1.1.5 Política

Presencia Institucional: Entre las instituciones públicas presentes en el municipio están: el Centro de Atención Permanente del MSPAS, el MAGA, la Dirección de Educación del MICUDE, CONALFA, RENAP, Tribunal Supremo Electoral, Policía Nacional Civil, Ministerio de Cultura y Deportes en el Parque Arqueológico Takalik Abaj, la Municipalidad, el Organismo Judicial, el Programa Mi Familia Progresá, el EPS de la Universidad de San Carlos. En el municipio hay poca presencia institucional lo que redundá en la escasa asistencia técnica a los sectores productivos.

Entre las Organizaciones No Gubernamentales, se encuentra CEIPA (Centro EcuMénico de Integración Pastoral), PROCAPS (Programa de Capacitación de la Universidad del Valle), Patronato del Hospital de ojos, Asociación de Apicultores, Asociación de Productores de cacao y Asociación de Mujeres Mam.

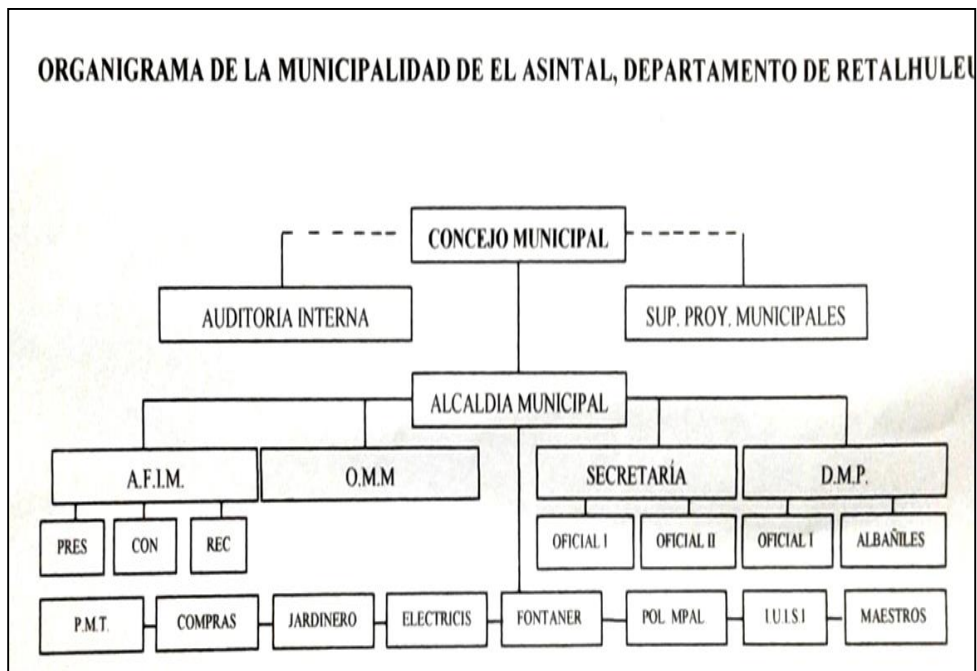
La cooperación internacional se da a través de la Cooperativa Integral Agrícola El Asintal, que trabaja con un fondo del BID, para comprar café a sus asociados y otorgar créditos a los mismos.

Funcionamiento del Gobierno Municipal: Está conformado por un Concejo, que está integrado por el Alcalde, Síndicos y Concejales, todos electos popularmente. Integrado de la siguiente forma:

CORPORACIÓN MUNICIPAL 2016-2020 MUNICIPALIDAD DE EL ASINTAL	
Rony Leonel Sánchez Sánchez	Alcalde Municipal
Rafael Ixcot Sánchez	Síndico I
Irlanda Eloísa Ochoa	Síndico II
Hugo Ranferi Escobar Barrios	Concejal I
Víctor Jaime Pérez Dueñas	Concejal II
Daniel Mendoza Rivera	Concejal III
Elmer Leonel López Cabrera	Concejal IV
Demetrio González Duchas	Concejal I
María Ester Vásquez Arma	Síndico suplente
María Irene Orozco Delgado	Primer concejal suplente
Rudy Hernán Zabala Hernández	Segundo concejal suplente

Fuente. (Municipalidad de El Asintal, 2017)

Figura 3 Municipalidad del municipio de El Asintal 2017



Fuente: (Sánchez R. L., 2017). Organigrama Municipal. Recuperado el 3 de enero de 2017 de: Secretario Mpal.

Datos: esquema proporcionado por el Secretario Municipal

La Dirección Municipal de Planificación, se encarga de gestionar los proyectos de obra gris ante el Consejo Departamental de Desarrollo, no existe Oficina Municipal de la Mujer. La gestión municipal se orienta a la administración de los servicios y recursos básicos del municipio, los cuales son escasos, a proponer y gestionar los proyectos de obra gris del municipio. No se cuenta con reglamentos municipales para la administración y control de los recursos.

El sistema de consejos de desarrollo está integrado por 25 Consejos Comunitarios de desarrollo (COCODE) de primer nivel, más la participación institucional del sector salud, educación, CONALFA, el Alcalde Municipal, Concejales y Síndicos, quienes forman el Consejo Municipal de Desarrollo, el cual se reúne cada mes.

La gestión municipal se orienta a la administración de los servicios y recursos básicos del municipio, los cuales son escasos, a proponer y gestionar los proyectos de obra gris del municipio. No se cuenta con reglamentos municipales para la administración y control de los recursos.

La Oficina Municipal de Planificación se dedica a la gestión de proyectos en el Consejo Departamental de Desarrollo, los que una vez aprobados, controla en su ejecución. Los programas de desarrollo en el municipio son proyectos variados, a veces dispersos y sin articulación entre ellos, la mayor parte son proyectos de infraestructura u obra gris.

La incidencia institucional en el municipio aun es pobre, solamente se encuentran las instituciones básicas, como salud y educación, aunque hay presencia del MAGA en proyectos de crianza de gallinas ponedoras y tilapias. No obstante, en términos generales, los agricultores se encuentran sin apoyos específicos. Las ONG son pocas y la cooperación internacional está centrada en una cooperativa, con limitaciones técnicas y financieras para extender su cobertura y sus servicios al nivel que demandan las necesidades de la población.

La Municipalidad realiza su gestión administrando los escasos recursos de que dispone, pero aún no ha desarrollado capacidades de gestión para obtener nuevas fuentes de financiamiento, el COMUDE se encuentra activo y se espera que, con acceso a programas y proyectos nuevos, dinamice el quehacer municipal.

Formas de organización comunitaria: El sistema de consejos de desarrollo está integrado por 25 Consejos Comunitarios de desarrollo (COCODE) de primer nivel, más la participación institucional del sector salud, educación, CONALFA, el Alcalde Municipal, Concejales y Síndicos, quienes forman el Consejo Municipal de Desarrollo, el cual se reúne cada mes. Los COCODE forman ya parte de la organización del municipio y todas las decisiones que afectan a las comunidades se discuten en este organismo.

Organización de Mujeres e Indígenas: Hay asociaciones de mujeres e indígenas, como la Asociación de Desarrollo Integral de Mujeres Maya Mam, en El Xab, que trabajan procesamiento de alimentos como jaleas y otros. Algunas asociaciones se han desintegrado y otras son de reciente creación como 5 grupos de mujeres que trabaja actualmente la SOSEP. (Secretaria de Obras Sociales de la Esposa del Presidente).

Turística y el Grupo Gestor, se encuentran activos. Hay asociaciones de mujeres e indígenas, como la Asociación de desarrollo Integral de mujeres Maya Mam, en la aldea El Xab, que trabajan procesamiento de alimentos como jaleas y otros. Algunas asociaciones se han desintegrado y otras son de reciente creación como 5 grupos de mujeres que trabaja actualmente la SOSEP.

Relación municipalidad-comunidad, COCODE y COMUDE: Las relaciones de la Municipalidad con las comunidades son cordiales y hay flujo de información en ambos sentidos, los COCODE han tomado confianza en la importancia de la organización, y son críticos con la función que hacen las instituciones del estado. Sin embargo, falta que se desarrollen las funciones del COMUDE de acuerdo a los espacios previstos en la Ley de los Consejos de Desarrollo Urbano y Rural.

Síntesis político institucional: En el municipio de El Asintal hay presencia de las instituciones básicas del sector público, pero su incidencia en la población es limitada. Las organizaciones no gubernamentales, -ONG-, también son reducidas, destacándose el Patronato de ciegos y sordos, el municipio cuenta con un hospital de ojos para la atención de la población, escuela para niños sordos, y una escuela oficial para niños discapacitados.

La corporación municipal está integrada por el alcalde, 2 síndicos y 5 concejales titulares. Su actividad se orienta a la prestación de servicios, cobro de arbitrios, administración de los recursos. Apoyada por la DMP hace la gestión de proyectos de obra gris ante el Consejo departamental de Desarrollo, debe mejorar la gestión de recursos fuera de la esfera tradicional gubernamental.

La organización comunitaria es buena, todas las comunidades tienen COCODE y las mujeres se encuentran involucradas en los órganos de dirección, hay organización de mujeres, pero faltan proyectos para desarrollarlos. En la cabecera municipal está el Comité de Autogestión Turística y el Grupo Gestor, que pueden acompañar el proceso de desarrollo del municipio. (Consejo Municipal de Desarrollo de El Asintal (COMUDE, 2010), Secretaría de la Planificación de la Presidencia Territorial (SEGEPLAN, DPT, 2010)

1.1.6 Filósofica

En el municipio de El Asintal predomina la religión católica, pero la protestante con sus distintas denominaciones abarca más del 40%. Los valores espirituales que se practican individual y familiar son: la oración, el estudio de las escrituras y la asistencia a las iglesias. Así como valores físicos: respeto, amor, generosos, cordiales, humildes y serviciales. (Arreaga Cifuentes, 2009)

1.1.7 Competitividad

❖ Cultura:

El legado de la civilización maya en el territorio no ha sido motivo de un afianzamiento de su cultura en la gente que habita el municipio. No se cuenta con cofradías, ni sacerdotes mayas, aunque hace poco se organizó un grupo folklórico. El fomento de la cosmovisión maya en métodos agrícolas y en la medicina natural, son algunos ejemplos de cómo la riqueza milenaria de Tak'alik Ab'aj puede integrarse la cultura integral de los habitantes

❖ Territorio:

Sus características climáticas y topográficas le permiten el cultivo de una amplia variedad de productos agrícolas. Aun así, la mayoría de agricultores no poseen tierra en propiedad, lo que los obliga a rentar tierras en fincas locales y en fincas fuera del territorio municipal. Se han identificado potencialidades diversas en las principales zonas pobladas del municipio, precisamente en: Sibaná y el Xab, donde se observa el desarrollo del comercio y la industria, dado que se encuentran a orillas de la carretera

con ruta a la frontera con México, muy cerca del puerto de Champerico, lo que permite a estas aldeas suplir las necesidades de importadores y exportadores, así mismo a los turistas, ofreciendo variedad de ofertas. Por otro lado, se encuentra la cabecera municipal, la cual es paso obligatorio en la ruta al parque arqueológico Takálik Abáj, por lo que se identifica como centro de la oferta turística del municipio, de venta de artesanías regionales y oferta gastronómica típica e internacional, entonces es necesario fomentar ampliamente el turismo.

❖ **Recurso Humano:**

La población es predominantemente joven y su principal fuente de ingreso es la agricultura; poco más de la mitad son indígenas de la etnia Mam y el ochenta por ciento de la población viven en el área rural. Aproximadamente 43% de ellos no sabe leer ni escribir; es el municipio con el porcentaje de pobreza más alto del departamento. La oferta en los niveles básico y diversificado es demandada a nivel regional y existe un grupo considerable de profesionales y empresarios. La situación de seguridad es delicada y que afecta fuertemente el desarrollo social y económico. Se observa poca identidad local que prevalece el deseo por cambiar esta situación, la migración es constante pues localmente las oportunidades de empleo o negocio son escasas. Existen asociaciones que promueven el desarrollo, en la actualidad, la participación de jóvenes y mujeres se ha intensificado, sin embargo, los programas de cooperación internacional se alejan de esta región y dan prioridad a los pueblos del altiplano y noreste del país.

❖ **Infraestructura:**

En términos generales, la infraestructura ha dejado de contribuir a la competitividad. Una cobertura de calles y carreteras aceptable y en buenas condiciones; mercado y cementerio municipal funcionando, pero en condiciones precarias; no se cuenta con un lugar apropiado para la disposición de los desechos sólidos y esto ha representado una problemática para los vecinos de la zona 2 y los estudiantes del Instituto Técnico Vocacional, en donde se deposita la basura. No se cuenta con una terminal de buses, por lo que los buses se estacionan a un lado del parque central, obstruyendo el tránsito vehicular. Hace falta un plan estratégico territorial, el cual oriente el crecimiento de las áreas pobladas, con el objetivo de mejorar las condiciones de competitividad. (Grupo Gestor, 2009)

1.2 Diagnóstico Institucional (Supervisión Educativa)

1.2.1 Identidad Institucional

❖ Nombre de la Institución:

Supervisión Educativa - Distrito Escolar 11-09-01 El Asintal, Retalhuleu

❖ Ubicación:

Colonia España, El Asintal Retalhuleu. A la par de Hotel Don Ignacio

❖ Jornada

Doble

❖ Niveles

Pre-primaria, Primaria y Centros de Aprendizaje y Tecnología

❖ Nombre del Supervisor

Lic. Alex Roberto Galindo Castillo

❖ Visión:

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

❖ Misión:

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

❖ Objetivos:

Garantizar el cumplimiento de las leyes. Acompañar en la actividad Pedagógica con el único y exclusivo propósito de mejorar el Sistema Educativo.

❖ Metas:

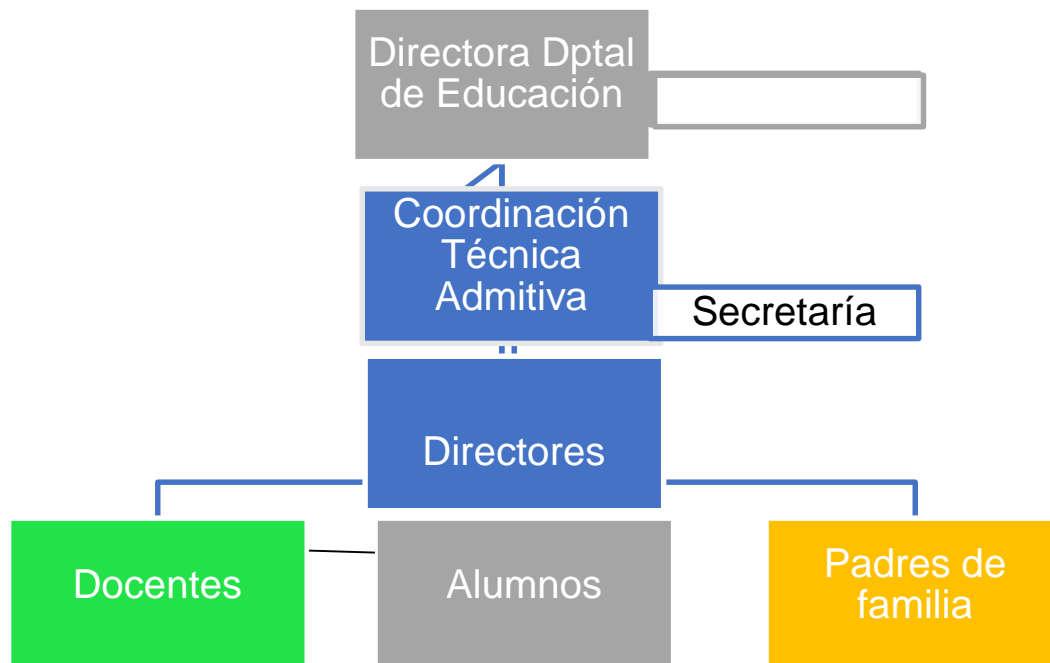
Desarrollar más capacidad pedagógica en los docentes y directores.

Velar por que se cumpla las normas en el gremio magisterial para tener resultados positivos en la enseñanza-aprendizaje en los alumnos.

❖ **Políticas:**

Brindar mayor cobertura a las comunidades tradicionalmente ya que han sido olvidadas, y dar mayor impulso a la educación bilingüe en un idioma maya, xinca o garífuna.

❖ **Organigrama:**



❖ **Servicios que presta:**

(Rosario M, 2017) asistente de La Supervisión Educativa, informa que prestan los servicios de orientación pedagógica y se enfoca en los procesos administrativos y acciona como orientadora y brinda asistencia técnica, permanente y profesional tanto a directivos como docentes, así como media en la resolución de conflictos, producto de la deficiente comunicación entre las partes involucradas.

La Supervisión Educativa del Distrito Escolar 11-09-01 del municipio de El Asintal como representante legal del Ministerio de Educación en este municipio, es la institución del Estado responsable de coordinar la política educativa, que vela por la calidad y la cobertura de la prestación de los servicios educativos públicos y privados, de conformidad con la ley. Tiene como función fundamental planificar, organizar, dirigir, ejecutar y evaluar el proceso educativo a nivel de Distrito Educativo.

1.2.2 Desarrollo Histórico

(Calderon Estrada, 2017) afirma que La Supervisión Educativa del sector 11-09-01 del municipio de El Asintal y Nuevo San Carlos, empezó a funcionar durante los años 1960 a 1997 en el Municipio de Nuevo San Carlos y era un solo Distrito Administrativo por un solo Supervisor, entre las personas que administraron dicho distrito están: PEM. Juan Alberto Rangel Galindo, Lic. Miguel Ángel paz, Lic. Francisco Cano Pajarito, Lic. Raúl Arreaga Chávez, Lic. José Ramiro Barrios Cabrera, Licda. Ruth María Rozotto, Profesor Mario René Calderón Ángel. Durante dicha administración se gestionaban todos los documentos tales como: Estadísticas, Reubicaciones, Contratos de Servicios, Cuadros PRIM, tenían a su cargo los tres niveles educativos. En el año de 1998 se descentralizaron las Supervisiones Educativas atendiendo cada una su Distrito a nivel del Municipio. El primer Coordinador Técnico Administrativo de El Asintal fue el Lic. Marco Tulio Calderón Estrada, que tenía a su cargo las escuelas oficiales, urbanas y rurales, entre ellas: EORM Colonia Santa Elena, EOUM JM. El Asintal, EORM. Sector Ayal, Aldea El Xab, EORM. Colonia San Carlos, EORM. Prof. Juan Alberto Rangel Galindo de Aldea El Xab, EORM. Caserío La Cuchilla de Aldea El Xab, EORM. Barrio San José JM, EORM Cantón Centro, EORM Sector Sur Aldea Sibaná, EORM. Sector Norte Aldea Sibaná, EORM Cantón Dolores, EORM JV EORM Barrio San José El Xab, EORM Sector Corcho Sur Sibaná, EOP Anexa, EORM Comunidad San Isidro Piedra Parada, EOP El Asintal, EOP Anexa. Las escuelas de autogestión (PRONADE) eran atendidas por las instituciones de servicio denominadas (ISE). Los Supervisores de Distrito, se encargaban de verificar si había necesidad de abrir una escuela, ellos lo autorizaban, en caso de haber necesidad, se encargaban de revisar los expedientes de los alumnos que egresaban del nivel primario y autorizar los diplomas y cuadros PRIM de sexto primaria. En Julio de 2008 fue nombrado como Supervisor el Lic. William Otoniel Quixtán Castro, atendiendo ya en su mayoría en el área rural y urbana, incluyendo las escuelas de PRONADE, en el año 2009, las escuelas de autogestión comunitaria, pasan al renglón (011) presupuestario; en ese mismo año es nombrado Supervisor Educativo el Lic. Alex Roberto Galindo Castillo, que tiene a su cargo 40 escuelas oficiales, incluyendo dos escuelas desanexas.

(Rosario A, 2017) asistente de Supervisión Educativa. Informa que actualmente esta Supervisión Educativa, está siendo coordinada a través del Licenciado Alex Roberto Galindo Castillo, con las directrices de la Dirección Departamental de Educación de Retalhuleu. Presidida por la Licda. Enma Cristina Marroquín Reyes.

1.2.3 Los Usuarios

❖ Procedencia de los usuarios:

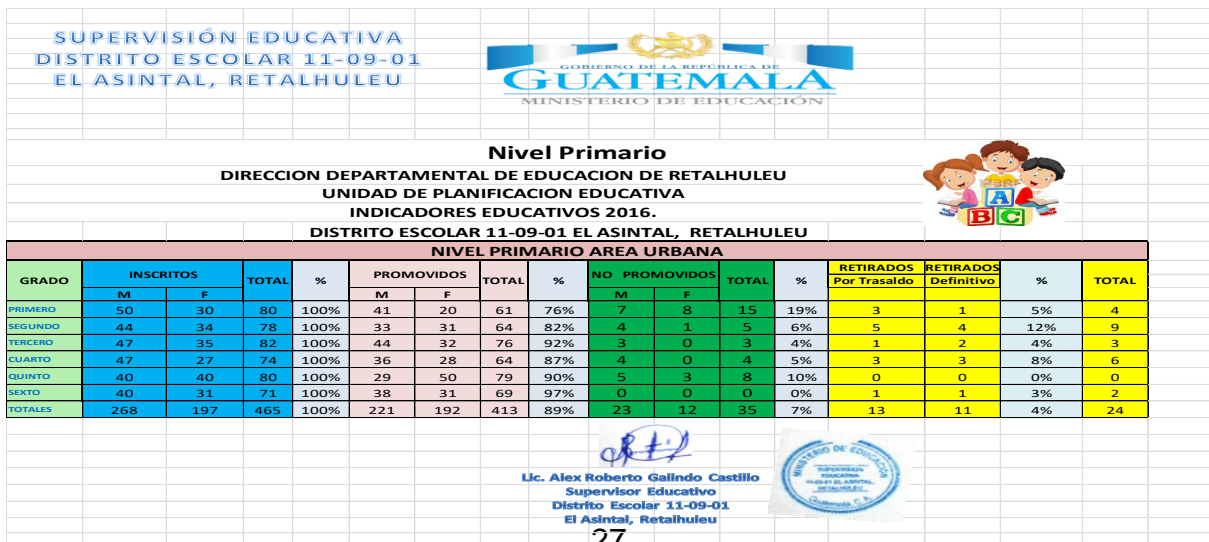
(Rosario A, 2017) asistente de la Supervisión Educativa, informa que los usuarios que visitan frecuentemente la Supervisión Educativa, proceden de Aldeas, Cantones, Caseríos, colonias y de la cabecera Municipal y departamental del Departamento de Retalhuleu. Entre ellos: padres de familia, directores, líderes comunitarios y niños.

Estadísticas anuales:

Indicador 1 Nivel Pre-primario 2016



Indicador 2 Nivel Primario 2016



**SUPERVISIÓN EDUCATIVA
DISTRITO ESCOLAR 11-09-01
EL ASINTAL, RETALHULEU**



Nivel Primario

**DIRECCION DEPARTAMENTAL DE EDUCACION DE RETALHULEU
UNIDAD DE PLANIFICACION EDUCATIVA
INDICADORES EDUCATIVOS 2016.
DISTRITO ESCOLAR 11-09-01 EL ASINTAL, RETALHULEU**

NIVEL PRIMARIO AREA RURAL														
GRADO	INSCRITOS		TOTAL	%	PROMOVIDOS		TOTAL	%	NO PROMOVIDOS		TOTAL	%	RETIRADOS	PORCENTAJE
	M	F			M	F			M	F				
PRIMERO	508	440	948	100%	376	342	718	76%	97	74	171	18%	59	6%
SEGUNDO	452	408	860	100%	379	387	766	89%	57	27	84	10%	10	1%
TERCERO	442	426	868	100%	423	376	799	92%	24	27	51	6%	18	2%
CUARTO	436	381	817	100%	415	364	779	95%	14	12	26	3%	12	2%
QUINTO	400	333	733	100%	388	320	710	97%	11	14	25	3%	0	0%
SEXTO	388	340	728	100%	383	319	702	96%	2	5	7	1%	19	3%
TOTALES	2626	2328	4954	100%	2364	2108	4474	90%	205	159	364	7%	118	3%



Lic. Alex Roberto Galindo Castillo
Supervisor Educativo
Distrito Escolar 11-09-01 El
Asintal, Retalhuleu



Nivel Primario



**DIRECCION DEPARTAMENTAL DE EDUCACION DE RETALHULEU
UNIDAD DE PLANIFICACION EDUCATIVA
INDICADORES EDUCATIVOS 2016.
DISTRITO ESCOLAR 11-09-01 EL ASINTAL, RETALHULEU**



NIVEL PRIMARIO PRIVADAS																
GRADO	INSCRITOS		TOTAL	%	PROMOVIDOS		TOTAL	%	NO PROMOVIDOS		TOTAL	%	RETIRADOS	RETIRADOS	%	TOTAL
	M	F			M	F			M	F			Por Traslado	Definitivo		
PRIMERO	6	5	11	100%	5	3	8	73%	0	2	2	27%	0	0	0%	0
SEGUNDO	3	4	7	100%	3	4	7	100%	0	0	0	0%	0	0	0%	0
TERCERO	4	3	7	100%	4	3	7	100%	0	0	0	0%	0	0	0%	0
CUARTO	7	5	12	100%	6	2	8	86%	1	1	2	7%	2	0	7%	0
QUINTO	2	6	8	100%	2	6	8	100%	0	0	0	0%	0	0	0%	0
SEXTO	5	1	6	100%	5	1	6	60%	0	0	0	0%	0	0	0%	0
TOTALES	27	24	51	100%	25	19	44	86%	1	3	4	8%	2	0	6%	0

Lic. Alex Roberto Galindo Castillo
Supervisor Educativo
Distrito Escolar 11-09-01
El Asintal, Retalhuleu



Indicador 3 Pre-primario Bilingüe 2016

Nivel Preprimario Bilingüe

DIRECCION DEPARTAMENTAL DE EDUCACION DE RETALHULEU
UNIDAD DE PLANIFICACION EDUCATIVA
INDICADORES EDUCATIVOS 2016.

DISTRITO ESCOLAR 11-09-01 EL ASINTAL, RETALHULEU

CENTROS DE PREPRIMARIA BILINGÜES -COPB- EL ASINTAL

ETAPAS	INSCRITOS		TOTAL	%	PROMOVIDOS		TOTAL	%	NO PROMOVIDOS		TOTAL	%	RETIRADOS Por Traslado	RETIRADOS Definitivo	%	TOTAL
	M	F			M	F			M	F						
CUATRO	12	4	16	100%	12	4	16	100%	0	0	0	0%	0	0	0%	0
CINCO	8	13	23	100%	8	13	23	100%	0	0	0	0%	0	0	0%	0
SEIS	14	13	27	100%	14	13	27	100%	0	0	0	0%	0	0	0%	0
TOTALES	34	30	66	100%	34	30	66	100%	0	0	0	0%	0	0	0%	0





Lic. Alex Roberto Galindo Castillo
Supervisor Educativo
Distrito Escolar 11-09-01
El Asintal, Retalhuleu



Indicador 4 CEIN-PAIN 2016

CEIN-PAIN

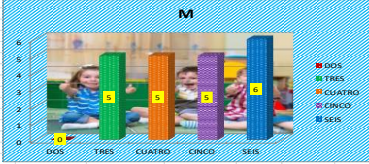
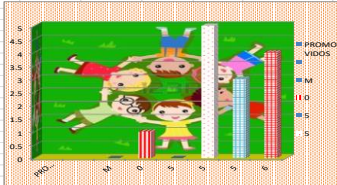
DIRECCION DEPARTAMENTAL DE EDUCACION DE RETALHULEU
UNIDAD DE PLANIFICACION EDUCATIVA
INDICADORES EDUCATIVOS 2016.

DISTRITO ESCOLAR 11-09-01 EL ASINTAL, RETALHULEU

CEIN-PAIN												
ETAPA	INSCRITOS		TOTAL	%	[Image]	FINALIZARON			TOTAL	%	RETIRADOS	%
	M	F				M	F	TOTAL				
2	0	1	1	100%	[Image]	0	1	1	1	100%	0	0
3	5	0	5	100%		5	0	5	5	100%	0	0
4	5	5	10	100%		5	5	10	10	100%	0	0
5	5	3	8	100%		5	3	8	8	100%	0	0
6	6	4	10	100%		6	4	10	10	100%	0	0
TOTALES	21	13	34	100%		21	13	34	34	100%	0	0

ETAPA	M	F	TOTAL
DOS	0	1	1
TRES	5	0	5
CUATRO	5	5	10
CINCO	5	3	8
SEIS	6	4	10
TOTALES	21	13	34

ETAPA	M	F	TOTAL
DOS	0	1	1
TRES	5	0	5
CUATRO	5	5	10
CINCO	5	3	8
SEIS	6	4	10
TOTALES	21	13	34

Fuente: Supervisión Educativa, enero 2017.

❖ **Las familias:**

El índice de pobreza y migración, ha sido uno de los factores que ha influido en la educación de los niños y niñas del mencionado municipio, ya que un porcentaje de niño, vive actualmente solo con los abuelos, ya que los padres, por una u otra razón, se encuentran separados y por ende, los niños no reciben la mayor atención y cuidado que necesitan para salir adelante con sus estudios.

❖ **Condiciones contractuales usuarios-institución:**

Algunas situaciones que como usuarios a diario enfrentan son las distancias que deben de recorrer para poder llegar hasta la Supervisión Educativa, ya que el municipio de El Asintal, cuenta con caseríos, colonias y Aldeas muy distantes del casco urbano.

❖ **Usuarios:**

En la Supervisión Educativa, los que a diario visitan son: docentes, padres de familia, vecinos del municipio y directores de los centros educativos escolares.

❖ **Situación socio-económica:**

El municipio de El Asintal es uno de los 9 del departamento de Retalhuleu más vulnerable económica y alfabéticamente, así como por la escases de empleo que es la razón porque las personas, emigran hacia el norte para buscar un sueño mejor. La situación es precaria, ya que los jóvenes se quedan solo con sus abuelos y no reciben la misma importancia que se merece el seguir adelante con sus estudios.

❖ **La movilidad de los usuarios:**

Los usuarios que visitan la institución lo hacen de diferentes formas, a pie, en moto, taxi o camioneta, ya que la institución se encuentra a la orilla de la carretera principal del municipio de El Asintal.

1.2.4 Infraestructura

La Supervisión Educativa actualmente está ubicada en la Colonia España, el local en que se encuentra es alquilado mensualmente, y es cancelado a través de los fondos del Ministerio de Educación de Retalhuleu, así como el servicio de energía eléctrica. Actualmente llevan 3 años haciendo uso de la misma.

El área es bastante amplia, que cuenta con 6 habitaciones y su pasillo principal, en cual puede albergar a toda persona que visite la Supervisión.

1.2.5 Proyección Social

“Programa Leamos Juntos”

El Ministerio de Educación, con el afán de mejorar la calidad educativa y dar cumplimiento a la política de Calidad “Mejoramiento de la calidad del proceso educativo para asegurar que todas las personas sean sujetos de una educación pertinente y relevante”, ha lanzado el programa nacional de lectura “Leamos Juntos” para promover el hábito de la lectura en la comunidad educativa y desarrollar las competencias comunicativas en la niñez y juventud. En el Distrito Escolar 11-09-01 del municipio de El Asintal, Retalhuleu se desarrollaron diversas actividades como parte del Programa Estrella “LEAMOS JUNTOS”, dentro de ellas la media hora de lectura diaria organizada mediante un calendario en cada uno de los establecimientos educativos, algunas escuelas abrieron una biblioteca donde cada docente llevaba a sus alumnos con el fin de conocer y leer correctamente cada uno de los Libros proporcionados por el Ministerio de Educación, elaboración de títeres con material reciclable para narrar algunos cuentos e historias de los Libros del Programa “Leamos Juntos”.

“Programa Contemos Juntos”

Los profesionales que hacemos función de supervisión somos los responsables de acompañar la ejecución del Programa en el distrito, y hemos nombrado al Equipo

Técnico Distrital conformado por 6 docentes proactivos quienes fueron los responsables de promover las acciones del Programa en el nivel distrital con el apoyo de todos los directores de los centros educativos.

En el programa Contemos Juntos se capacitó a todos los docentes de Primero a Sexto Grado, habiendo un capacitador por grado y los resultados fueron positivos, ya que se notó el cambio en cada uno de los que recibieron dichas capacitaciones e hicieron más práctica la enseñanza de la matemática por medio de juegos y material reciclable. Asimismo, se llevaron a cabo otras actividades más dentro de las cuales está las olimpiadas de la matemática a nivel de Distrito y en las cuales participaron varios estudiantes de las escuelas de educación Primaria.

“Programa de Alimentación”

En el Distrito Escolar 11-09-01 del municipio de El Asintal se proporcionó alimentación a los niños y niñas de las diferentes escuelas, se realizó en la mayoría de Escuelas por medio de las OPF. –Organización de Padres de Familia y en algunos establecimientos se dio sin OPF. Jugos, Galletas e Incaparina. Las encargadas de cocinar los alimentos fueron grupos de Madres de Familia, se les inculco a los niños el lavado de manos para poder consumir sus alimentos. Las encargadas de cocinar los alimentos fueron grupos de Madres de Familia. En algunos establecimientos educativos las madres de familia reparten la refacción a los niños y niñas.

“Día de Carnaval”

En el mes de marzo se celebró el Carnaval en Escuelas del municipio, motivando al niño y niña a tener un espíritu de participación y a la vez de creatividad con el fin de fortalecer las Áreas de: Expresión Artística, Comunicación y Lenguaje, Ciencias Sociales, Productividad y desarrollo, Ciencias Naturales y otras más.

“Día de la madre”

En el mes de mayo se celebró el Día de la Madre en Escuelas del municipio, incentivando a las madres de familia en cada una de las comunidades, con la participación de niños/niñas, docentes y madres de familia.

“Día de la Bandera”

En el mes de agosto Personal de Supervisión Educativa, Directores y Estudiantes de diferentes centros educativos de El Asintal, Retalhuleu, celebraron el Día de la Bandera en las instalaciones de la Supervisión Educativa. “Los estudiantes demostraron su civismo al participar en el evento donde declamaron y los maestros presentaron actos culturales.

“Logros del mes de agosto 2016”

En el mes de agosto uno de los grandes logros para este Distrito Escolar fue la visita del Presidente de la República, El Ministro de Educación, el Presidente de la Fundación Tigo, el Gobernador Departamental, la Directora Departamental de Educación y otras entidades más, para colocar el Primer Block como inauguración de la construcción de 10 salones de clases de la Escuela Oficial Rural Mixta Sector Vuelta El Mango, de Aldea El Xab, El Asintal, Retalhuleu.

“Actividades del mes de septiembre 2016”

En el mes de septiembre se programaron diversas actividades, dentro de ellas la elaboración de altares cívicos, bailes folclóricos presentados por los docentes de todos los establecimientos educativos, festival de Bandas Escolares y caminatas cívicas, bailes folclóricos por alumnos.

“Capacitaciones FUNDAZUCAR”

Capacitaciones de PROCAPs a Directores de Preprimaria y de Primaria.

“Logros”

Donación de Equipo para Aulas Interactivas por parte de TINFA, se capacitó a cada uno de los docentes de las siguientes Escuelas: Escuela Oficial Rural Mixta “Colonia San Carlos”, Escuela Oficial Rural Mixta “Lotificación San Rafael” Escuela Oficial Rural Mixta “Sector Corcho Sur y Escuela Oficial Rural Mixta “Profesor Juan Alberto Rangel Galindo” de Aldea El Xab, El Asintal, Retalhuleu.

Culminación de capacitaciones a docentes en el Área de Tecnología como parte de la formación en el uso de la Tecnología en las Diferentes Áreas. Entrega de los Créditos (Diplomas) correspondientes a cada Docente por parte del MINEDUC Y TINFA. Cuatro Laboratorios de Computación Donados por la Fundación Sergio País Andrade – FUNSEPA. A los siguientes Establecimientos Educativos: Escuela Oficial Urbana Mixta Jornada Matutina El Asintal, Escuela Oficial Rural Mixta Sector Corcho Sur, Escuela Oficial Rural Mixta Aldea San José Nil Chiquito, Escuela Oficial Rural Mixta “Prof. Juan Alberto Rangel Galindo y Escuela Oficial Rural Mixta Sector Vuelta El Mango Construcción de Escuela Oficial Rural Mixta Sector Vuelta El Mango, por Fundación Tigo y Municipalidad de El Asintal (10 aulas construidas)

1.2.6 Finanzas

❖ Presupuestos generales:

Todo el personal docente y administrativo, que labora en la Supervisión Educativa del municipio de El Asintal, así como personal docente de todos los sectores, reciben un salario digno que el Gobierno deposita mensualmente a sus cuentas respectivas. La Supervisión Educativa, cuenta con un pequeño fondo que es manejado por la Dirección Departamental de Educación de Retalhuleu, quien es la entidad que planifique anualmente para ayudar a sufragar gastos como: hojas, impresora, tinta, otros.

1.2.7 Política Laboral

El Sistema Educativo Nacional se fundamenta en la Constitución Política de la República de Guatemala, Artículos del 71 al 81, Sección Cuarta, Título II, Capítulo II. Apartado en el cual se indica la obligación del Estado de proporcionar y facilitar educación a sus habitantes sin discriminación alguna. Asimismo, se enfatiza que los habitantes tienen el derecho y la obligación de recibir educación gratuita en los niveles Inicial, Preprimaria, Primaria y Básica, dentro de los límites de edad que fije la ley.

Decreto número 12-91, Ley de Educación Nacional. En el Título I especifica los principios en los que se fundamenta la Educación en Guatemala y los fines de la educación; en el Título II se refiere a los subsistemas de educación nacional en los cuales define, caracteriza, estructura e integra las funciones del Sistema Educativo Nacional; en el Título III describe las garantías personales de educación y establece los derechos y obligaciones del Estado, educandos, padres de familia, educadores, directores; en el Título IV enmarca lo referente a las Modalidades de la Educación; la calidad de la educación, el planeamiento y evaluación, la supervisión educativa; la validez de estudios, títulos y diplomas; los programas de apoyo y las becas se encuentran definidas en los Títulos del V al X. Acuerdo Gubernativo 225-2008, Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Educación. Establece la estructura orgánica interna, las funciones y los mecanismos de coordinación.

El Decreto Legislativo número 1485. Ley de la Dignificación y Catalogación del Magisterio Nacional. Norma las relaciones laborales entre los maestros y el Estado, es decir; desarrolla los principios constitucionales relativos a la dignificación económica, social y cultural del Magisterio del Ministerio de Educación.

El personal docente, administrativo y de servicio, quienes brindan sus servicios en la Supervisión Educativa y en las escuelas del sector público, son contratados de parte del gobierno central, atendiendo los lineamientos correspondientes.

1.2.8 Administración

❖ Planeación

Consiste en proceso de previsión racional y realista de las diferentes acciones y tareas del Supervisor, congruente con los recursos del medio. Se ejecuta con la participación de los sectores involucrados en la educación, derivandose de una planeación global ajustada a las necesidades del medio, para encontrar alternativas no convencionales para el desarrollo educativo.


❖ Organización

Concebida como un proceso lógico, trabaja paralelamente con las otras funciones de la supervisión, en tanto que establece los mecanismos para que cada componente, desarrolle su rol en función de los servicios educativos que se espera produzcan.

❖ Programación

Cada inicio de año, revisa el calendario escolar, con el fin de programar las actividades escolares que allí reflejan y tomar la mayor importancia a la misma, ejemplo:

Indicador 5 Calendario escolar 2017



The image shows a spiral-bound notebook with a blue cover. The cover features the logo of the Ministry of Education of Guatemala and the title "Calendario Escolar 2017". The notebook is open to a page with a table of school activities for January. The table has three columns: "No.", "Actividad", and "Fecha". The month "Enero" is highlighted in a blue bar at the top of the table. The table lists 12 activities, including the start of the school year, registration, planning, and various evaluations and meetings.

No.	Actividad	Fecha
Enero		
1.	Inicio del ciclo escolar.	2 de enero
2.	Apertura del Sistema de Registros Educativos (SIRE) para registro de matrícula escolar y actualización de datos educativos.	2 de enero
3.	Organización y planificación del ciclo lectivo, en todos los centros educativos públicos, privados, por cooperativa de enseñanza y municipales.	Del 2 al 13 de enero
4.	Periodo extraordinario para apertura de centros educativos que laborarán durante el ciclo escolar.	Del 2 al 13 de enero
5.	Inscripción ordinaria de estudiantes de reingreso (con código) y extraordinaria para estudiantes de primer Ingreso (sin código) en centros educativos.	Del 9 al 13 de enero
6.	Evaluaciones de recuperación. Única oportunidad para los centros educativos que no las realizaron en noviembre de 2016.	Del 9 al 13 de enero
7.	Reuniones con padres, madres o encargados para coordinar actividades y crear un ambiente propicio para el inicio del ciclo escolar.	Del 9 al 13 de enero
8.	Registro y entrega a las Direcciones Departamentales de Educación (Dideduc) de los cuadros de Evaluaciones de Recuperación, realizadas en noviembre de 2016.	Del 9 al 20 de enero
9.	Inauguración del ciclo escolar e inicio de clases en todos los niveles y sectores educativos.	16 de enero
10.	Elaboración del plan de Sistema de Gobernanza en la Gestión de Riesgo y Desastre para la Seguridad Escolar, en cada centro educativo. (Acuerdo Ministerial 247-2014).	Del 16 al 27 de enero
11.	Etapas de aprestamiento o actividades preparatorias para el proceso de aprendizaje de la lectura y escritura en el marco de la estrategia "Comprometidos con primero".	Del 16 de enero al 31 de marzo
12.	Primer momento de reunión con padres de familia para sensibilizar su rol como primeros formadores en el proceso educativo de sus hijos: a) Incentivar la inscripción y asistencia escolar; b) valor e importancia de la alimentación y nutrición de sus hijos."	23 de enero

Fuente: www.mineduc.gob.gt

❖ **Dirección**

Determinada por acciones de planificación, organización, coordinación, asesoría, control y evaluación, es una función que el supervisor desarrolla como un proceso permanente que le implica: división ejecutiva del trabajo, delegación de autoridad y responsabilidad, aprovechamiento, optimización y racionalización de los recursos humanos, físicos, financieros e institucionales a su alcance para una cobertura amplia, eficaz y eficiente de servicios educativos en su espacio geográfico y ámbito de ejecución.

❖ **Control**

Los gerentes siempre han encontrado conveniente comprobar o vigilar lo que sé esta haciendo para asegurar que el trabajo de otros esta progresando en forma satisfactoria hacia el objetivo predeterminado. Establecer un buen plan, distribuir las actividades componentes requeridas para ese plan y la ejecución exitosa de cada miembro no asegura que la Supervisión será un éxito. Pueden presentarse discrepancias, malas interpretaciones y obstáculos inesperados y habrán de ser comunicados con rapidez al gerente para que se emprenda una acción correctiva.

ACTIVIDADES IMPORTANTES DE CONTROL

- a. Comparar los resultados con los planes generales.
- b. Evaluar los resultados contra los estándares de desempeño.
- c. Idear los medios efectivos para medir las operaciones.
- d. Comunicar cuales son los medios de medición.
- e. Transferir datos detallados de manera que muestren las comparaciones y las variaciones.
- f. Sugerir las acciones correctivas cuando sean necesarias.
- g. Informar a los miembros responsables de las interpretaciones.
- h. Ajustar el control a la luz de los resultados del control.

El contro en la Supervisión Educativa, suministra datos que influirán sobre los próximos planeamientos, tendiendo a hacerlos más objetivos, pragmáticos y eficientes.

❖ **Evaluación**

Comprendida como un proceso continuo y sistemático de verificación parcial y total de los resultados cualitativos y cuantitativos; así como en la valoración de los factores que limitan la posibilidad la acción educativa de su competencia. El Supervisor Educativo la realiza constantemente, monitoreando a los directores de escuela en sus visitas periódicas según sus necesidades.

❖ **Mecanismos de comunicación y divulgación**

En la supervisión educativa los medios de comunicación son el lenguaje que es el instrumento primordial, dentro de las tareas administrativas. Los medios para informar y motivar a la comunidad educativa que se utilizan son los siguientes: correos electrónicos, WhatsApp o Messenger, llamadas telefónicas, circulares, para coordinar reuniones y asambleas trasladando información de la dirección departamental.

❖ **Manuales de procedimientos**

En la supervisión educativa se aplican los siguientes manuales:

- Manual para la aplicación del Reglamento de Evaluación de los Aprendizajes (Acuerdo Ministerial No. 1171-2010).
- Normativa de convivencia pacífica y disciplina para una cultura de paz en los centros educativos para fortalecer el proceso de enseñanza aprendizaje en los centros educativos. (Acuerdo Ministerial No. 1505-2013).
- Ley de escolares, supeditados del Ministerio de Educación

❖ **Legislación Educativa**

La Legislación Educativa, está establecida o recopilada, a través de una marco general que la sustenta, entre ellas se mencionan.

- Tratados internacionales
- Constitución Política de la República de Guatemala
- Ley del Organismo Ejecutivo
- Reglamento Orgánico Interno del Mineduc
- Reglamento Interno de trabajo del Mineduc
- Ley de Servicio Civil
- Reglamento de la Ley de Servicio Civil
- Ley de Educación Nacional
- Ley de Dignificación y Catalogación del Magisterio Nacional
- Creación de las DIDEDUC
- Normas de Organización interna de las DIDEDUC

Estos conjuntos de leyes, son recopiladas por el Lic. Anibal Arismendi, catedrático de la Universidad de San Carlos de Guatemala e impresas para su distribución. Todo este marco general, ayuda al Supervisor Educativo, aplicar el reglamento según lo crea necesario para ayudar, enseñar y motivar al personal bajo su jurisdicción.

1.2.9 El Ambiente Institucional

❖ Relaciones interpersonales

Se tienen buenas relaciones humanas entre docentes y supervisora, porque existe comunicación de doble vía debido a que es uno de los facilitadores más importantes de las actividades administrativas.

❖ Liderazgo

El Supervisor tiene función indispensable en la administración de ser líder para lograr los objetivos propuestos tiene la habilidad de autoridad, de poder distribuir responsabilidades con los directores y docentes, para tomar decisiones y manifestar la eficacia y eficiencia laboral.

❖ Coherencia de mando

Es indispensable porque donde se ejerce autoridad surge la responsabilidad, las actividades, son repartidas por la supervisora educativa por medio de comisiones para que se cumplan las tareas delegadas.

❖ Toma de decisiones

En la supervisión educativa se maneja un orden de jerarquía en el cual la supervisora es la autoridad y toma las decisiones administrativas.

❖ Estilo de la dirección

En la supervisión educativa de acuerdo a su organigrama se aplica la organización de línea- staff. Lineal debido a que existe un orden jerárquico y Staff porque la supervisora brinda asesoría educativa.

❖ Claridad de disposición y procedimientos

El Supervisor Educativo maneja las leyes que rigen el sistema educativo de Guatemala para resolver problemáticas.

❖ **Trabajo en equipo**

Se aplica la armonía del trabajo en equipo para que el ambiente laboral sea agradable, respetando la forma de pensar de cada quien.

❖ **Compromisos**

En la supervisión educativa se tiene la responsabilidad de brindar a la comunidad educativa una calidad en los servicios que requieran.

❖ **Sentido de pertenencia**

En la supervisión educativa brindan oportunidades a los maestros para que tomen iniciativa en realizar actividades educativas valorando sus aportes por ello: se acompaña a los directores en el proceso administrativo y técnico y se asesora el proceso educativo en los centros educativos oficiales del nivel preprimario y primario.

❖ **Satisfacción laboral**

Se trabaja en equipo para brindar servicios de calidad a los usuarios, dentro del personal laborante, se mantienen un clima de armonía y unión lo cual les genera, fortaleza en la institución mediante un esfuerzo coordinado.

❖ **Posibilidades de desarrollo**

En las instalaciones de la supervisión no hay espacios para ampliar la cobertura de sus servicios educativos.

❖ **Motivación**

La supervisora mantiene una relación dinámica del trabajo en equipo y compromiso con la comunidad educativa para incentivar a que sea más productiva la realización de las tareas.

❖ **Reconocimiento**

Se aplica el reconocimiento con diplomas de participación que la supervisión otorga a los docentes y directores en las capacitaciones que se desarrollan durante el ciclo escolar. También se realizan actividades escolares para premiar a los niños por su desempeño en las actividades que sobresalgan que se desarrollan en el municipio.

❖ **El tratamiento de conflictos**

El Supervisor Educativo es quien interviene en los problemas que surjan entre los miembros del personal docente y adopta las medidas adecuadas para su solución.

❖ **La cooperación**

La Supervisión Educativa colabora con la sección de higiene escolar de sanidad pública, con el programa de refacción escolar, apoya con los programas de gratuidad y fondos rotativos, construcción de las escuelas y cualquier otro que se estableciere relacionado con la educación.

❖ **La cultura de diálogo**

Se aplica a través del diálogo porque se propician relaciones favorables entre la escuela y la comunidad. Apoyando en la resolución de problemas entre docente, alumno y padre de familia.

1.3 Lista de deficiencias, carencias identificadas

Institución Avaladora (Supervisión Educativa)

- Escases de mobiliario y equipo tecnológico para la institución
- Falta de edificio propio, ya que arrenda y el costo es demasiado alto para el gobierno.
- La Supervisión Educativa no cuenta con transporte para movilizarse y poder visitar y monitorear las escuelas del sector.
- Control: falta de otro profesional (Supervisor Educativo) para mejor control de todos los establecimientos del sector, ya que el área es demasiado grande.
- El Supervisor Educativo no cuenta con asistentes suficientes para el mejor control de lo administrativo.
- Falta del servicio de internet en la institución, se le dificulta el envío de informes hacia la Dirección Departamental de Educación por la escases del mismo.
- Espacio insuficiente para brindar capacitaciones a los directores
- Escases del servicio de telefonía
- No se le cancela el servicio de energía eléctrica, el tiene que ver como pagar
- El servicio de agua potable es escaso

1.4 Nexos con la institución avalada

(Alex C, 2017) informa que La Supervisión Educativa Distrital es considerada la columna vertebral del Sistema Educativo Municipal, en el sentido fundamental que sostiene el nexo entre la administración superior y la comunidad educativa. Así mismo, es pertinente agregar que existe relación pedagógica y administrativa y acciona como orientadora y brinda asistencia técnica, permanente y profesional tanto a directivos como docentes, así como media en la resolución de conflictos, producto de la deficiente comunicación entre las partes involucradas. En Guatemala la supervisión educativa como tal, tiene su base legal en lo siguiente: a) Constitución Política de la República de Guatemala, (Artículos 71, 72, 73 y 74)b) Decreto Legislativo No. 12-91, Ley de Educación Nacional, c) Acuerdo Gubernativo 123"A", de fecha 11 de mayo de 1965, "Reglamento de la Supervisión Técnica Escolar".

Es necesario añadir que, la Supervisión Educativa adquiere un compromiso de establecer una precisa y efectiva comunicación recíproca con los directores, docentes, padres de familia y estudiantes, con la finalidad de que los procesos educativos fortalezcan no solo la relación, en la comunidad, sino mejore la educación.

Existe un vínculo directo entre Supervisión y la escuela, ya que pertenecen al distrito 11-09-01 del municipio de El Asintal, quien es la encargada de velar por los niveles: Pre-Primaria, Primaria y Centros de Aprendizaje y Tecnología.

1.5 Análisis institucional

1.5.1 Identidad Institucional

PARTE INFOMATIVA DE LA INSTITUCIÓN AVALADA

Nombre del establecimiento	EORM Sector La Soledad
Código del establecimiento	11-09-0033-43
Dirección	Cantón Dolores Sector Sur, El Asintal
Jornada	Matutina
Sector	Oficial
Nombre del director	Asael Jonathan Torres Estrada
Supervisión Educativa	No. 11-09-01
Nombre del Supervisor	Lic. Alex Roberto Galindo Castillo
Niveles	Preprimaria, Primaria y Centros de aprendizaje y la Tecnología.

Misión:

Contribuir al desarrollo de la educación Asintalence, brindando un servicio eficaz y eficiente, con indicadores de calidad, desarrollando procesos técnicos y administrativos dentro del marco legislativo.

Visión:

Formar ciudadanos pensantes y actuantes, capaces de aprender por sí mismo, que se sientan identificados con su país, motivados en alcanzar su desarrollo integral, con principios, valores y convicciones que fundamentan su conducta.

❖ Servicios que presta

La institución presta los servicios gratuitos de educación escolar, para los niveles: pre-primario y primario, del Sector La Soledad, municipio de El Asintal, departamento de Retalhuleu.

❖ Estadística de la EORM Sector la Soledad, del municipio de El Asintal

FICHA ESCOLAR



GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE
GUATEMALA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

FICHA ESCOLAR

Datos generales

Estado: ABIERTA

Mi establecimiento

Código: 11-09-0033-43
Nombre: ESCUELA OFICIAL RURAL MIXTA
Dirección: SECTOR LA SOLEDAD CANTON EL CENTRO

Municipio: EL ASINTAL
Departamento: RETALHULEU
Departamental: RETALHULEU

Sector: OFICIAL
Plan: DIARIO (REGULAR)
Tipo: MIXTA
Junta Escolar: No
Gobierno Escolar: No

Supervisor: 11-012-ALEX ROBERTO GALINDO CASTILLO
Sede: EL ASINTAL, RETALHULEU (PREP/PRIM OFICIAL)

Teléfono: 52260817
Correo: alexgalindo27273@yahoo.com

Información 2017

Estudiantes

134


Docentes

5

*Datos al 05/08/2017

Otros establecimientos

Carreras autorizadas




GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE
GUATEMALA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

FICHA ESCOLAR


11-09-0033-43 - ESCUELA OFICIAL RURAL MIXTA JORNADA MATUTINA DE PRIMARIA, EL ASINTAL, RETALHULEU

Matrícula Histórica 2016

Género: Todas




130
Inscritos Iniciales




129
Inscritos Finales

Repitentes y no repitentes, por grado, año 2016



Grado	Repitentes	No repitentes
1	5	35
2	2	15
3	2	25
4	2	15
5	2	15
6	2	10

Promovidos, no promovidos y retirados, por grado, año 2016



Grado	Promovidos	No promovidos	Retirados
1	25	15	0
2	10	5	0
3	20	5	0
4	15	0	0
5	10	0	0
6	5	0	0

Fuente: Estadística inicial y cuadros de fin de año reportados por cada establecimiento

Fuente: Estadística inicial y cuadros de fin de año reportados por cada establecimiento. 2016

Rápido Avanzado

Código
11-09-0033-43

EI: 03-01-0059-45

BUSCAR

- Datos generales
- Matrícula
- Indicadores
- Educación bilingüe
- Educación especial
- Pruebas estandarizadas
- Personal
- Asignación de recursos

11-09-0033-43 - ESCUELA OFICIAL RURAL MIXTA JORNADA MATUTINA DE PRIMARIA, EL ASINTAL, RETALHULEU

Indicadores de eficiencia interna

Resultados de los alumnos, año 2016



De cada 10 alumnos

- 2 no promueven el grado
- 1 se retiran antes de terminar el ciclo
- 7 son promovidos al siguiente grado

Retención / Deserción, año 2016



De cada 10 alumnos

- 10 terminan el ciclo escolar



Fracaso escolar, año 2016

25.4%

Repetencia, año 2016

6.1%

Conservación, año 2016

N/D

Fuente: Estadística inicial y cuadros de fin de año reportados por cada establecimiento.

Fuente: Estadística inicial y cuadros de fin de año reportados por cada establecimiento. 2016

Rápido Avanzado

Código
11-09-0033-43

EI: 03-01-0059-45

BUSCAR

- Datos generales
- Matrícula
- Indicadores
- Educación bilingüe
- Educación especial
- Pruebas estandarizadas
- Personal
- Asignación de recursos

11-09-0033-43 - ESCUELA OFICIAL RURAL MIXTA JORNADA MATUTINA DE PRIMARIA, EL ASINTAL, RETALHULEU

Educación bilingüe intercultural

Modalidad del establecimiento
MONOLINGÜE

Idiomas que se impartieron en el año 2,016
LADINO O NO INDIGENA

Idioma principal que habla la comunidad

Estudiantes



ETNIA	2012	2013	2014	2015	2016
LADINO	83	86	105	115	130

Docentes




ETNIA	2012	2013	2014	2015	2016
LADINO	3	2	4	4	0

La pertinencia étnica de los alumnos es reportada a discreción de cada docente.
Fuente: Estadística inicial reportada por cada docente de grado.

Fuente: Estadística inicial reportada por cada docente de grado 2016

Personal administrativo

Director



FICHA ESCOLAR

11-09-0033-43 - ESCUELA OFICIAL RURAL MIXTA JORNADA MATUTINA DE PRIMARIA, EL ASINTAL, RETALHULEU

Personal

Docentes reportados por la Dirección de Recursos Humanos

REGLON	DOCENTE	ADMINISTRATIVO
	1	0
	1	0

Personal Docente

REGLON	NOMBRE	PUESTO OFICIAL
21	ASAEL JONATHAN TORREZ ESTRADA	TECNICO AUXILIAR

Personal Administrativo

Fuente: Sistema de Recursos Humanos, datos actualizados al 07/07/2016

[Ir a Reporte Establecimiento](#)

Fuente: sistema de Recursos Humanos, datos actualizados al 07/07/2017

1.5.2 Desarrollo Histórico

(Asael T, 2017) director de La Escuela Oficial Rural Mixta Sector La Soledad El Asintal, Retalhuleu. Afirma que de las reuniones y gestiones con padres de familia, y su persona, se reunían en la casa de Don Salome Pacheco López, se dio inicio en octubre del año 2008 de organizar la creación de un centro educativo por la necesidad y obstáculos existentes, de la niñez del Sector La Soledad en cruzar ríos sin puentes para llegar a escuelas más cercanas, se logró el apoyo del licenciado Aurelio Esaú Ramírez Flores Director Departamental de Educación de Retalhuleu, dando la información en realizar un Censo Escolar en Sector La Soledad y Cantón Dolores Sur para comprobar la población escolar.

Siendo el 27 de enero de 2009 cuando se logró el Nombramiento como Escuela Oficial Rural Mixta de Sector La Soledad, según código asignado en el nivel Primario 11-09-0033-43 y en el nivel Pre Primario 11-09-0049-42, estando como Supervisor Educativo del Asintal William Otoniel Quixtan Castro.

En el año 2009 dicha escala tuvo una población escolar de la siguiente manera: 27 niños (as) en nivel Pre Primario y 34 niños (as) en el nivel Primario. Siendo sus docentes: Asael Jonathan Torres Estrada, en nivel Primario y Orfa Isabel Sales Escobar en nivel Pre primario.

Actualmente dicho centro educativo está ubicado en Cantón Dolores Sector Sur, El Asintal, pero en el Ministerio de Educación está reconocida como Escuela Oficial Rural Mixta Sector La Soledad El Asintal, Retalhuleu. En este Ciclo Escolar 2016 cuenta con cuatro docentes de Primaria y tres docentes de Pre primaria, durante este, el docente Asael Jonathan Torres Estrada, ha sido el director y docente, pues el director no es liberado. Según la estadística, indica que hay 129 niños(as) pre-primario y Primario.

Por medio de gestiones y con el apoyo de la Municipalidad de El Asintal en el año 2010 se logró la compra del terreno de cuatro cuerdas valoradas en Q20, 000.00 c/u. con un total de Q80, 000.00 ubicado en Cantón Dolores Sector Sur, en donde actualmente se encuentra ubicada dicha escuela.

Se ha recibido el apoyo de jóvenes Seminaristas de diferentes centros educativos, con el buen deseo de realizar proyectos para el bienestar de la niñez de dicha escuela.

Actualmente en dicha escuela, funciona un instituto del sector oficial en jornada vespertina, ya que no cuentan con otro edificio para impartir la docencia en el sector. Han recibido ayuda de parte del gobierno, para la construcción de 3 aulas que han beneficiado grandemente a la institución y a la comunidad educativa. (Gover L, 2017).

1.5.3 Los usuarios

(Asael T, 2017) informa que en la Escuela Oficial Rural Mixta Sector La Soledad, los usuarios que diariamente visitan son: los padres y madres de familia, y periódicamente, representante del Cocode de Cantón Dolores, jóvenes seminaristas, personal del Centro de Salud del municipio, visitas del señor Alcalde Municipal y Supervisor Educativo.

❖ Tipos de usuarios:

Alcalde Municipal

Supervisor Educativo

Presidente del Cocode

Coordinadores del Centro de Salud

Director Departamental de Educación

❖ Las familias:

Las condiciones de las familias en la comunidad, o que son parte del sistema educativo al tener niños dentro de la institución educativa, son familias que podemos catalogar como: pobreza y pobreza extrema, ya que no cuentan con un empleo digno para salir adelante como familia.

❖ Condiciones contractuales usuarios-institución:

Los padres de familia, son los encargados legalmente de llevar a sus niños a la institución educativa.

Las madres de familia, son las encargadas en asistir a reuniones para la entrega de boletines de calificaciones

Ellos también son los responsables de velar porque el niño entregue sus tareas escolares.

Son los responsables (los padres), de velar por la higiene y limpieza de los niños en la escuela.

❖ Situación socioeconómica:

La situación socioeconómica de las familias, está limitada mayormente a la agricultura, ya que es la fuente de mayor ingreso en la comunidad. Una minoría se dedican al comercio dentro de la comunidad.

❖ **La movilidad de los usuarios**

La movilidad de los alumnos y alumnas, normalmente lo hacen a pie, ya que la mayoría de alumnos viven cerca de la institución educativa. Los docentes y personal administrativo, los hacen en moto y en buses colectivos.

1.5.4 Infraestructura

(Asael T, 2017) afirma que la escuela dentro de sus carencias, se visualiza la falta de: aulas, cocina, área recreativa, escritorios, pizarrones, cátedras, biblioteca escolar, área pavimentada, centro de computación. Servicios básicos: teléfono, sanitarios, agua potable y drenajes. No cuenta con área vehicular.

Cuenta con: 8 aulas, 3 letrinas (en mal estado), un pozo artesanal, alumbrado eléctrico. El terreno es propiedad de la municipalidad.

1.5.5 Proyección social

La escuela su proyección social ha sido enfocada a los siguientes aspectos:

- Ayuda a la comunidad, pidiendo colaboración con todos los niños de la escuela, cuando un familiar ha fallecido.
- La escuela apoya en caso de emergencias, cuando sucede algún desastre natural, ayudan con víveres a través de los niños.
- La escuela ayuda al centro de Salud del municipio, por ejemplo: cuando realizan jornadas de vacunación y se involucra a todos los niños para apoyar y ser desparasitados.
- La escuela ayuda a los ancianos y personas de la tercera edad cuando sucede alguna emergencia.
- La escuela participa en comparsas para elección de reina infantil de la feria.

1.5.6 Finanzas

Algnas fuentes de ingresos con que cuenta la institución son:

A través de las ventas que realizan las madres de familia, cobrando un pequeño arbitrio para ayudar con algunos gastos de la misma.

La otra fuente de ingresos es, la que el Gobierno brinda a través de las OPF'S que sirve para la alimentación escolar diaria de los niños y niñas de la institución. Así como, el programa de apoyo de: utilices escolares para los niños.

Otra de las fuentes es "el fondo de gratuidad" de la institución, que el Gobierno brinda, sirve para: utencilios de limpieza y remozamiento de la escuela.

1.5.7 Política laboral

El personal docente y administrativo, recibe capacitación constante, a través de PROCAP'S, orienta a: "la enseñanza del aprendizaje" y la "metodología de matemáticas".

Capacitación para docentes del primer grado "Comprometidos con primer grado" brindado por el Ministerio de Educación.

Capacitación para la preparación de alimentos para madres de familia por parte del Centro de Salud del municipio.

1.5.8 Administración

La escuela en administrada a través de: control de los siguientes libros: de asistencia, conocimientos, actas de la escuela, inscripciones de los estudiantes, cuadros de registros de calificaciones bimestrales.

Planificaciones: cada docente entrega planificaciones de acuerdo al CNB

El calendario escolar: personal docente y administrativo, se dirige a través de un calendario escolar del Ministerio de Educación, el cual estable fechas para la realización de cualquier evento cívico cultural.

POA: es el Programa Operativo Anual, que es elaborado por parte de la Dirección de la escuela que tiene como base, las actividades de fiestas cívicas.

1.5.9 El ambiente institucional

La relaciones interpersonales entre docente y personal administrativo, son comunidades a través de un diálogo con el director y docente, donde se enfocan los temas puntuales a fortalecer en bien de los niños.

La escuela se caracteriza de la mejor manera, ya que todo el personal trabaja en equipo y cooperación ante cualquier situación.

La situación laboral que existe es mutua, ya que juntos trabajan por un bien, que es, la educación de los niños.

1.6 Lista de deficiencias, carencias identificadas (Institución Avalada)

(EORM Sector La Soledad)

- En la escuela no existen suficientes escritorios para los niños
- Faltan 3 aulas para cubrir las necesidades, ya que no cuentan con balcones ni puertas.
- La falta de sanitarios en buen estado, ya que se encuentran en abandono
- Falta de una fosa séptica para las aguas hervidas, ya que sus necesidades, van a un poso ciego.
- Escases de agua potable, ya que no existen drenajes, el agua la sustraen de un poso y no es muy saludable.
- Necesidad de muro perimetral que circule el centro educativo
- Falta de recursos didáctico para el docente
- Falta de cocina para la preparación de alimentos, cocinan al aire libre.
- Falta de una cancha deportiva
- Falta de jornada de desparasitación en la escuela, ya que la mayoría de los niños, cuentan con parásitos.
- Falta de jornada de prevención de enfermedades de parte del área de Salud, que incluye: higiene personal (lavado de manos, boca, cuerpo, piojos etc.)
- Falta de programas de prevención de parte del Área de Salud, respecto a: la gripe, tos, diarrea, dolores de cabeza y primeros auxilios.
- Falta de alimentos nutritivos y balanceados en la escuela y en el hogar, ya que existen 10 niños en estado de desnutrición. Por ello, es importante la capacitación a los padres de familia, OF´S y personal administrativo, el correcto uso de alimentos nutritivos y balanceados.

1.7 Problematización de las carencias y enunciado de hipótesis –acción

PROBLEMATIZACIÓN	
Carencias	Problemas
❖ Carencia de una alimentación nutritiva y balanceada y falta de hábitos higiénicos en los niños y niñas de la EORM Sector La Soledad.	¿Cómo mejorar el sistema alimenticio y la higiene ambiental de los niños y niñas del sector la Soledad, del municipio de El Asintal?
❖ Poco personal docente	¿Qué hacer para incrementar el número de docentes dentro de la escuela?
❖ Falta de apoyo de la Municipalidad	¿Qué podría apoyar la Municipalidad dentro de la institución?
❖ Falta de los servicios básicos en varias aldeas y comunidades	¿Qué institución podrían ayudar para solventar esta situación y qué se podría hacer?
❖ Situación socioeconómica en pobreza y pobreza extrema	¿Quién recae la responsabilidad de erradicar esta situación?
❖ Escases de agua y luz	¿De qué manera se puede solventar la implementación de los servicios básicos (energía eléctrica y agua potable o de pozo) y a través de qué autoridad o qué instituciones?
❖ Infraestructura y mobiliario deficiente.	¿Quiénes o a través de quién, podemos iniciar la gestión para solventar la crisis (escases de infraestructura y mobiliario) y así recibir una educación en un lugar adecuado y de calidad?
❖ Son escasos los momentos de recreación para el personal docente	¿Dónde y con qué periodicidad pueden realizar actividades recreativas los docentes?
❖ Servicios de salud con grandes deficiencias	¿Cómo se puede superar las deficiencias en los servicios de salud?
❖ Escases de recreación infantil	¿Qué se puede hacer para que los niños tengan juegos infantiles y se puedan divertir?
❖ Pocas posibilidades educativas para los habitantes de la comunidad.	¿Por qué existen pocas posibilidades educativas para los habitantes de la comunidad?
❖ Enseñanza docente de programas educativos sin diseño curricular actualizado	¿Cómo podemos implementar nuevas estrategias de diseño y desarrollo curricular, con un Curriculum organizado en competencias?

Problemas	1	2	3	
1. ¿Cómo mejorar el sistema alimenticio y la higiene ambiental de los niños y niñas del sector la Soledad, del municipio de El Asintal?				
2. ¿De qué manera se puede solventar la implementación de los servicios básicos (energía eléctrica y agua potable o de pozo) y a través de qué autoridad o qué instituciones?				
3. ¿Quiénes o a través de quién, podemos iniciar la gestión para solventar la crisis (escases de infraestructura y mobiliario) y así recibir una educación en un lugar adecuado y de calidad?				

1.7.1 Hipótesis acción

IDENTIFICACIÓN DE LA HIPÓTESIS ACCIÓN

Problema	Hipótesis acción
¿Cómo mejorar el sistema alimenticio y la higiene ambiental de los niños y niñas del sector la Soledad, del municipio de El Asintal?	<u>Si</u> inculcamos al escolar y su familia en la práctica de una alimentación balanceada, sana y nutritiva. Entonces , esta le ayudará a prevenir la desnutrición y las enfermedades crónicas.
¿De qué manera se puede solventar la implementación de servicios básico?	Sí se realiza el trámite en las instituciones correspondientes, Entonces , la institución se beneficiaría con el vital servicio.
¿Quiénes o a través de quién, podemos iniciar la gestión para solventar la crisis (escases de infraestructura y mobiliario) y así recibir una educación en un lugar adecuado y de calidad?	<u>Si</u> se gestiona a través de la municipalidad/ Ministerio de educación dicha petición. Entonces se solventaría tal situación y ayudará a una mejor funcionalidad del centro educativo.

1.8 Priorización del problema y su respectiva hipótesis acción

<p>¿Cómo mejorar el sistema alimenticio y la higiene ambiental de los niños y niñas del Sector la Soledad, del municipio de El Asintal?</p>	<p><u>Si</u> inculcamos al escolar y su familia en la práctica de una alimentación balanceada, sana y nutritiva. Entonces, esta le ayudará a prevenir la desnutrición y las enfermedades crónicas.</p>
<p>¿De qué manera se puede solventar la implementación de los servicios básicos (energía eléctrica y agua potable o de pozo) y a través de qué autoridad, instituciones públicas, privadas u Ong's?</p>	<p><u>Si</u> se realiza el trámite y las gestiones correspondientes a través de la Municipalidad, Energuate y Dirección Departamental de Educación, <u>entonces</u> se pueden implementar los servicios básicos.</p>
<p>¿Quiénes o a través de quién, podemos iniciar la gestión para solventar la crisis (escases de infraestructura y mobiliario), y así recibir una educación en un lugar adecuado y de calidad?</p>	<p>Si se realiza el trámite correspondiente a través del encargado de infraestructura de la Dirección Departamental de Educación, entonces habría esperanza de que el Gobierno central, envíe los escritorios que se necesiten para recibir una educación adecuada.</p>

1.9 Descripción opcional por indicadores del problema

Problema 1: ¿De qué manera se puede solventar la implementación de los servicios básicos (energía eléctrica y agua potable o de pozo) y a través de qué autoridad, instituciones públicas, privadas u Ong's?

Problema 2: ¿Quiénes o a través de quién, podemos iniciar la gestión para solventar la crisis (escases de infraestructura y mobiliario), y así recibir una educación en un lugar adecuado y de calidad?

Problema 3: ¿Cómo mejorar el sistema alimenticio y la higiene ambiental de los niños y niñas del sector la Soledad, del municipio de El Asintal?

1.10 Análisis de viabilidad y factibilidad de la propuesta

ANÁLISIS DE VIABILIDAD		
Indicador	SI	NO
¿La institución autorizó el permiso para ejecutar el proyecto?	X	
¿Se cumple con todo lo necesario para la realización del proyecto?	X	
¿Existe alguna oposición para la realización del proyecto en el centro educativo?		X

1.11 Factibilidad

1.11.1 Estudio técnico

ESTUDIO TÉCNICO		
Indicador	SI	NO
¿Está bien definida la ubicación de la realización del proyecto?	X	
¿Se tiene exacta idea de la magnitud del proyecto?	X	
¿Es adecuado el tiempo calculado para la ejecución del proyecto?	X	
¿Se tiene claridad de las actividades a realizar?	X	
¿Existe disponibilidad de los talentos humanos requeridos?	X	
¿Se cuenta con los recursos físicos y técnicos necesarios?	X	
¿Está claramente definido el proceso a seguir con el proyecto?	X	
¿Se prevé la organización de los participantes en la ejecución?	X	
¿Se tiene la certeza jurídica del proyecto realizar?	X	

1.11.2 Estudio de mercado

ESTUDIO DE MERCADO		
Indicador	SI	NO
¿Están bien identificados los beneficiarios del proyecto según enfoque?	X	
¿Los beneficiarios realmente requieren la ejecución del proyecto?	X	
¿Los beneficiarios están dispuestos a la ejecución y continuidad del proyecto o sea, darle continuidad?	X	
¿Los beneficiarios identifican ventajas de la ejecución del proyecto?	X	

1.11.3 Estudio económico

ESTUDIO ECONÓMICO		
Indicador	SI	NO
¿Se tiene calculado el valor en plaza de todos los recursos requeridos para el proyecto?	X	
¿Será necesario el pago de servicios profesionales?		x
¿Es necesario contabilizar gastos administrativos?		x
¿El presupuesto visualiza todos los gastos a realizar?	X	
¿En el presupuesto se contempla el renglón de imprevistos?	X	
¿Se ha definido el flujo de pagos con una periodicidad establecida?	X	
¿Los pagos se harán con cheque?		X
¿Los gastos se harán en efectivo?	X	
¿Es necesario pagar impuestos?		x

1.11.4 Estudio financiero

ESTUDIO FINANCIERO		
Indicador	SI	NO
¿Se tiene claridad de cómo obtener los fondos económicos para el proyecto?	X	
¿El proyecto se pagará con fondos de la institución/comunidad intervenida?		X
¿Será necesario gestionar crédito?		X
¿Se obtendrán donaciones monetarias de otras instituciones?	X	
¿Se obtendrán donaciones de personas particulares?	X	
¿Se realizarán actividades de recaudación de fondos?	X	

Selección del problema

¿Cómo mejorar el sistema alimenticio y la higiene ambiental de los niños y niñas del sector la Soledad, del municipio de El Asintal?

Hipótesis acción

Si inculcamos al escolar y su familia en la práctica de una alimentación balanceada, sana y nutritiva. **Entonces**, esta le ayudará a prevenir la desnutrición y las enfermedades crónicas.

Capítulo II

Fundamentación Teórica

2.1 Elementos teóricos

❖ Seguridad Alimentaria:

Definición Seguridad Alimentaria: 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 alimentos suficientes en cantidad y calidad según las necesidades biológicas.

Bases científico-técnicas de la iniciativa de seguridad alimentaria y nutricional

Según los criterios de (Instituto de Nutrición de Centro Amércia y Panamá INCAP/OPS, 1993) dice que a través de estudios realizados y verificados, se ven con la necesidad de presentar una iniciativa que favorezca a la clase más desposeída que a diario sufre por el sustento. Por ello, es necesario promocionar la Seguridad Alimentaria y Nutricional en nuestro país. (...) Por un lado, se ha planteado la complejidad de los problemas alimentaronutricionales como resultado de múltiples causas, las cuales se derivan con la salud y la mala alimentación, es allí donde caemos en ese círculo vicioso que no nos permite sobresalir o seguir adelante. Por otro lado, se ha evidenciado que cuando se promueven condiciones que favorecen el mejoramiento de la nutrición de la mujer en la vida fértil, el embarazo y la lactancia, y de la niñez, en sus primeros años de vida, el círculo vicioso puede transformarse en un círculo virtuoso. Los efectos en el manejo de estas manifestaciones tienen mayor sostenibilidad cuando las intervenciones están orientadas a la corrección de las causas subyacentes y básicas de forma integral y no solamente a ofrecer programas curativos de salud o de ayuda alimentaria.

Las evidencias mencionadas han sido la base sobre las cuales el Sector Salud de Centroamérica, propuso impulsar la iniciativa de Promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutricional, la cual desde su aprobación en 1,993 ha sido reiterada en

foros regionales y nacionales con el compromiso de los Países Centroamericanos y el apoyo de la Secretaría de Integración Social de Centroamérica (SISCA-SICA (p. 2)

Componentes de la Seguridad Alimentaria y Nutricional

Según (Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá INCAP/OPS, 1993) Cuatro son los grandes componentes que condicionan la seguridad alimentaria y nutricional, como lo vemos a continuación:

Disponibilidad: que se produzcan suficientes alimentos

Accesibilidad: que los alimentos lleguen al mercado a tiempo a un precio que la población los pueda comprar.

Aceptabilidad y consumo: que la población selecciones, elija y consuma alimentos de alto valor nutritivo.

Ubicación biológica: que la población se encuentre en óptimas condiciones de salud de manera que al comer el alimento este sea bien aprovechado por el organismo. (pág. 10)

Factores que influyen en la disponibilidad de alimentos

Según (Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá INCAP/OPS, 1993) son los siguientes:

Medios de producción

Tipos de cosecha

Métodos de almacenamiento y procesamiento

Exportación

Calidad y seguridad de transporte y comercialización

Importación

Roles sociales, Manejo de cultivos (Pág. 11)

Factores que influyen en el consumo de alimentos

FACTORES QUE INFLUYEN EN EL CONSUMO DE ALIMENTOS	
Cultura y hábitos alimentarios	Capacidad de compra
Disponibilidad de alimentos	Influencia social
Distribución intrafamiliar de alimentos	Publicidad
Hambre y apetito	Comodidad y tiempo
Estado de ánimo	Estado de salud
Conocimientos de nutrición	

Fuente. (Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá INCAP/OPS, 1993)

Caracterización: CADENA Generalidades en Alimentación y Nutricional-incap (p.6).
Recuperado de http://www.incap.int/portaleducativo/index.php/es/recursos/reservorio-san/doc_view/476-cadena-generalidades-en-alimentacion-y-nutricion

Los hábitos de higiene personales y ambientales:

Definición: Higiene es un término que hace referencia a la limpieza y al aseo. En el caso de la higiene ambiental, el concepto está vinculado a mantener las condiciones sanitarias del entorno para evitar que éste afecte la salud de las personas. El objetivo de la higiene ambiental es prevenir las enfermedades a partir de la creación de ambientes saludables.

Según (Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF, 2005) Venezuela), dice que “la higiene tiene por objeto conservar la salud y prevenir las enfermedades, es por ello que se deben cumplir ciertas normas o hábitos de higiene tanto en la vida personal de cada quién como en la vida familiar, en el trabajo, la escuela, la comunidad. La higiene trata sobre las medidas para prevenir y mantener un buen estado de salud. La práctica de las normas de higiene, con el transcurso del tiempo, se hace un hábito. De allí la relación inseparable de Los Hábitos de Higiene. Es conveniente para el aprendizaje, práctica y valoración de los hábitos de higiene que los adultos den el ejemplo a los niños, niñas y jóvenes. (pág. 3).

Normas de higiene personal en la familia y en la escuela

Normas de Higiene Personal Las actividades relacionadas con la Higiene y cuidados del cuerpo permiten la consolidación de los hábitos de higiene en los niños, niñas y jóvenes, para lo cual es fundamental que se tengan conocimientos acerca de su cuerpo y funciones, así como de los hábitos que se deben tener para su buen estado de salud.

- ❖ Higiene de la piel, axilas, pies y genitales
- ❖ La higiene de la piel, de las axilas y pies, de los genitales, es indispensable para la salud personal, por lo que se deben conocer y practicar normas de Higiene Personal en el hogar, la escuela y la comunidad.
- ❖ La falta de medidas de higiene corporal puede ser causa de enfermedades como la sarna o escabiosis, la micosis y los hongos, entre otras.
- ❖ Los hongos y otros microorganismos que invaden la piel se alojan principalmente en las axilas, las ingles, entre los muslos y otras zonas del cuerpo donde hay humedad. Para evitar enfermedades de la piel es recomendable:
- ❖ Bañarse diariamente, utilizando abundante jabón.
- ❖ Secar bien todas las partes del cuerpo luego del baño.
- ❖ Cambiar a diario la ropa interior, camisas y otras prendas de vestir que estén en contacto directo con la piel.
- ❖ Lavar la ropa de todo el grupo familiar con jabón.
- ❖ Lavar frecuentemente el cabello utilizando champú.
- ❖ Mantener las uñas limpias y cortas.
- ❖ Secar cuidadosamente los oídos, sin introducir objetos para limpiarlos.
- ❖ Acudir, en caso de enfermedad, al establecimiento de salud más cercano.
- ❖ No es conveniente automedicarse.
- ❖ Las glándulas sudoríferas que se encuentran distribuidas por toda de piel, pueden aumentar la segregación durante momentos de angustia, tensión o emociones fuertes por lo que se recomienda:
- ❖ Lavar bien las zonas de la piel de mayor sudoración, secarlas, usar desodorantes no irritables y talco que permitan mantenerlas secas.
- ❖ Mantener los pies calzados y cómodos.
- ❖ Higiene bucal: Los dientes son parte importante de nuestro cuerpo y cumplen funciones específicas durante la alimentación: cortar, rasgar, triturar. Los dientes se clasifican en incisivos, caninos, premolares y molares, cada uno de ellos tiene un papel fundamental para una adecuada alimentación y nutrición. Entre las enfermedades más comunes de los dientes se encuentran las caries, que son ocasionadas la falta de una adecuada higiene bucal. Las caries son una puerta de entrada a infecciones peligrosas, cuando se presentan deben atenderse rápidamente por el odontólogo para no tener que ser extraído el diente a causa de

su mal estado. Un diente dañado además puede causar intensos dolores que afectan la asistencia de las personas a la escuela o trabajo. Para mantener dientes saludables se recomienda:

- ❖ Cepillar correctamente los dientes después de cada comida, al levantarse y antes de dormir.
- ❖ Limpiar los dientes utilizando la técnica del barrido, para lo cual se coloca el cepillo con las cerdas hacia arriba, se presiona suavemente hasta llevar las cerdas del cepillo hacia abajo, con lo que se permitirá eliminar los restos de alimentos adheridos a los dientes.
- ❖ Usar el hilo dental para remover restos de alimentos que han quedado entre los dientes.
- ❖ No excederse ni consumir chucherías o golosinas entre comidas.
- ❖ Visitar al odontólogo periódicamente, se recomienda hacerlo dos (2) o tres (3) veces al año.
- ❖ Aplicar periódicamente solución de flúor, para lo cual se debe visitar al odontólogo.

Normas de higiene ambiental en la vivienda y en la escuela

La vivienda, la escuela, el aula de clases, los espacios de la comunidad y los lugares donde se desarrollan la mayor parte de las actividades deben reunir las condiciones mínimas de higiene ambiental en cuanto al espacio, ubicación, infraestructura, ventilación, limpieza y calidad del ambiente de manera de favorecer la seguridad y prevenir enfermedades. Algunas de las normas recomendables para la higiene ambiental en la vivienda y en la escuela son:

- ❖ **Las condiciones sanitarias:**
 - Limpieza adecuada de las diferentes áreas de la vivienda, de la institución educativa, de la localidad o comunidad.
 - Eliminación diaria de desperdicios o basura. Ubicación de los desperdicios o basura en lugares apropiados y en recipientes tapados.
 - Limpieza frecuente de los depósitos de almacenamiento y espacios donde se coloca la basura.
 - Si no hay servicio de recolección de basura, ésta debe ser quemada o enterrada.

❖ **Las condiciones sanitarias:**

- Limpieza adecuada de las diferentes áreas de la vivienda, de la institución educativa, de la localidad o comunidad.
- Eliminación diaria de desperdicios o basura. Ubicación de los desperdicios o basura en lugares apropiados y en recipientes tapados.
- Limpieza frecuente de los depósitos de almacenamiento y espacios donde se coloca la basura. Si no hay servicio de recolección de basura, ésta debe ser quemada o enterrada

Higiene de los alimentos

Así como son importantes los hábitos de higiene personal, la higiene de los alimentos es uno de los aspectos vitales para tener un buen estado de salud. Cuando los alimentos no son manipulados adecuadamente, pueden contaminarse y transmitir microorganismos, como bacterias, hongos y parásitos. Otra fuente de enfermedades es el manejo inadecuado de productos químicos como los insecticidas, herbicidas, detergentes u otros tóxicos, que pueden contaminar los alimentos. Los alimentos contaminados pueden causar enfermedades tales como: diarreas, fiebre tifoidea, hepatitis, y cólera (muy común en el trópico y durante las lluvias) y algunas veces, intoxicaciones alimentarias. Las intoxicaciones alimentarias pueden manifestarse con dolor de cabeza, cólicos, vómitos, náuseas, diarreas, malestar general, rosetones en la piel y a veces fiebre; en casos extremos, pueden ser causa de muerte. Cuando se presente alguno de estos síntomas hay que acudir lo antes posible al establecimiento de salud más cercano. Hoy en día, el consumo de alimentos fuera del hogar es una práctica común tanto en las ciudades como en las regiones rurales, por lo que es necesario conocer y poner en práctica algunas normas elementales de higiene para evitar enfermedades y hasta la muerte por consumo de alimentos en condiciones no adecuadas. Los hábitos de higiene en la alimentación son simples y deben ser tratados tanto en el hogar como en la escuela, algunos consejos y recomendaciones importantes son:

- Lavar las manos con agua y jabón antes de preparar los alimentos, antes de comer y después de ir al baño.
- Evitar consumir alimentos preparados en la calle o vía pública, y en caso de hacerlo observar que se cumplan con las normas mínimas de higiene
- Es igualmente importante evitar la compra y consumo de alimentos en establecimientos que no cumplan con las normas básicas de higiene.
- Consumir alimentos bien cocidos, sobre todo el pescado y las carnes rojas y blancas, ya que las carnes crudas pueden ser una vía fácil para contraer enfermedades alimentarias.

- Es necesario lavar bien los utensilios y cualquier superficie donde se preparen alimentos, antes y después de su manipulación.
- Es importante que al consumir alimentos procesados y envasados se tenga en cuenta que las bolsas plásticas no estén rotas o que los envases presenten abolladuras, estén abombados u oxidados.

Debe evitarse la compra y consumo de alimentos que presenten evidencia de haber estado en contacto con animales, así como aquellos que presenten protuberancias o abolladuras, cuyo contenido brote al abrir el envase o con apariencia burbujeante, viscosa o mohosa, o con olores extraños, pútridos o sulfurosos.

- Utilizar el agua potable previamente hervida para preparar los alimentos.
- Mientras se realizan labores de limpieza, no es recomendable manipular los alimentos, por ello se requiere lavarse las manos antes de prepararlos.
- Los desperdicios deben colocarse en bolsas plásticas y luego depositarlos en espacios apropiados fuera del área de la preparación de los alimentos.
- Antes de la adquisición o compra de los alimentos procesados, empaquetados o envasados debe revisarse en la etiqueta la fecha de su elaboración, expedición, así como la fecha de vencimiento. Es importante no consumir alimentos con fechas vencidas pues podrían ser causa de enfermedades alimentarias graves.
- Es igualmente importante evitar la compra y consumo de alimentos en establecimientos que no cumplan con las normas básicas de higiene.

(Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia Venezuela UNICEF 2005. Pág. 3-8)

2.2 Fundamentos legales

DECRETO NÚMERO 12-91
TITULO IX
PROGRAMAS DE APOYO
CAPÍTULO ÚNICO

((Decreto Legislativo del Congreso de la República 12-91, art. 78)

ARTÍCULO 78. Programas de Apoyo. El Ministerio de Educación creará y promoverá programas de apoyo para mejorar la salud, la nutrición y recreación de los educandos de todos los niveles obligatorios.

Establece el fundamento jurídico, al dar al MINEDUC el mandato de crear y promover programas de apoyo para mejorar la salud, nutrición y recreación de los educandos de todos los niveles obligatorios.

Programa de Alimentación Escolar Los programas de apoyo a la educación como inversión para el mejoramiento de la calidad educativa. Es un apoyo económico que el MINEDUC proporciona para la compra de alimentos para la refacción escolar diaria de las niñas y niños, lo cual permite apoyar la permanencia y rendimiento escolar.

DECRETO NÚMERO 90-97
CODIGO DE SALUD
CAPITULO II
DE LOS ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

(Decreto Legislativo del Congreso de la República 90-97, art. 43)

ARTICULO 43. Seguridad Alimentaria y Nutricional. El Ministerio de Salud, en coordinación con las instituciones del Sector, los otros ministerios, la comunidad organizada y las Agencias Internacionales, promoverán acciones que garanticen la disponibilidad, producción, consumo y utilización biológica de los alimentos tendientes a lograr la seguridad alimentaria y nutricional de la población guatemalteca.

A través del Área de Salud del municipio, son las encargadas de capacitar a escuelas y otras organizaciones, respecto a la Salud e Higiene Ambiental en todos sus aspectos, esto con el fin de contribuir con el apoyo que el Ministerio de Salud brinda.

DECRETO NÚMERO 90-97

CODIGO DE SALUD

CAPITULO II

DE LOS ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

(Decreto Legislativo del Congreso de la República 90-97, art. 45)

ARTICULO 45. Salud bucal. El Estado a través del Ministerio de Salud y en coordinación con las otras instituciones del Sector, desarrollará acciones de promoción, prevención y recuperación de la salud bucal. Capacitaciones constantes y verificación de caries y otras enfermedades bucales a los niños.

DECRETO NÚMERO 90-97

CODIGO DE SALUD

CAPITULO IV

SALUD Y AMBIENTE

SECCION I

CALIDAD AMBIENTAL

(Decreto Legislativo del Congreso de la República 90-97, art. 68)

ARTICULO 68. Ambientes Saludables. El Ministerio de Salud, en colaboración con la Comisión Nacional del Medio Ambiente, las Municipalidades y la comunidad

organizada, promoverán un ambiente saludable que favorezca el desarrollo pleno de los individuos, familias y comunidades.

Es responsabilidad de estas organizaciones, crear ambientes saludables en los centros educativos, con el fin de que los niños y niñas, sean protegidos de cualquier enfermedad.

(Instituto de Nutrición de Centro Amércia y Panamá INCAP/OPS, 1993)

La salud, como necesidad y derecho fundamental de los ciudadanos y ciudadanas, está entrañablemente ligada al rendimiento escolar, a la calidad de vida y a la productividad económica. En este sentido, uno de los aspectos que debe ser atendido, fomentado y promocionado desde el hogar, la escuela, los establecimientos de salud y otras organizaciones, es el desarrollo de hábitos de higiene en el orden personal, social y ambiental, que conduzcan al cuidado, mantenimiento y prevención de la salud.

(La Dirección General de Participación Comunitaria y Servicios de Apoyo, (DIGEPSA) Pág. 13-18)

(Tercer Censo Nacional de Talla. Ministerio de Educación y SESAN junio 2008)

(Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia Venezuela UNICEF 2005. Pág. 3-8)

DECRETO NÚMERO 16-2017

CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA

LEY DE ALIMENTACIÓN NACIONAL

TITULO I y II

Artículo 4 Alimentación escolar. Corresponde al Estado: garantizar, respetar, informar, implementar, fomentar, establecer, promover, contribuir, participar y elevar el llerazgo y garantizar que en la escuela, el niño y el adolescente tengan el acceso oportuno a la cantidad de alimentos que sea necesario para su desarrollo saludable, tomando en consideración que están expuestos a condiciones socioeconómicas y ambientales desfavorables.

CAPITULO II

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Artículo 10. Programa de alimentación escolar: tiene por objeto contribuir al crecimiento y desarrollo de los niños y adolescentes en edad escolar, enfocándose en el aprendizaje, el rendimiento escolar y la formación de hábitos alimenticios saludables de los estudiantes, por medio de acciones de educación alimentaria y nutricional y de la entrega de refacciones y productos que cubran las necesidades nutricionales de los estudiantes durante el periodo escolar.

TITULO III

ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Artículo 23. Restricción: El Ministerio de educación supervisará que exista disponibilidad, entre otros, de alimentos saludables en los centros educativos públicos.

Artículo 24. Inocuidad de los alimentos: El Ministerio de Educación promoverá en coordinación con el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, y el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, la implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en el almacenamiento, preparación y distribución de alimentos en los centros educativos del país.

Artículo 26. Contenido de la alimentación escolar: la alimentación saludable implementada a través de la alimentación escolar en los centros educativos públicos del país, tiene por finalidad promover la salud de los estudiantes, brindándoles el consumo de nutrientes a través de alimentos con fuentes de vitaminas, proteínas, carbohidratos, minerales y grasas necesarios para el desarrollo físico o intelectual de los niños y adolescentes en año escolar.

Capítulo III

Plan de acción o de la intervención (proyecto)

3.1 Tema o título del proyecto:

Manual para la Aplicación de Seguridad Alimentaria e Higiene Ambiental en la Escuela Oficial Rural Mixta Sector La Soledad, del municipio de El Asintal, departamento de Retalhuleu.

3.2 Problema seleccionado

¿Cómo mejorar el sistema alimenticio y la higiene ambiental de los niños y niñas del sector la Soledad, del municipio de El Asintal?

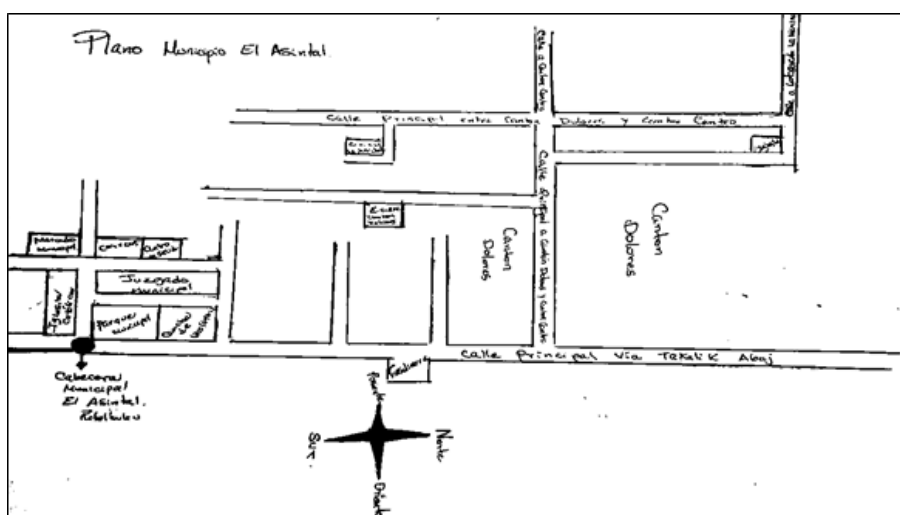
3.3 Hipótesis-acción

Si inculcamos al escolar y su familia en la práctica de una alimentación balanceada, sana y nutritiva. **Entonces**, esta le ayudará a prevenir la desnutrición y las enfermedades crónicas.

3.4 Ubicación geográfica de la intervención

La escuela Oficial Rural Mixta, está situada en Sector La Soledad, Cantón Dolores del municipio de El Asintal del departamento de Retalhuleu, dista de la cabecera municipal a 0.5 kilómetros al norte y 1.5 kilómetros al poniente.

Figura Ubicación Geográfica



Fuente: imagen proporcionada por el director del establecimiento

3.5 Unidad Ejecutora

Facultad de Humanidades

3.6 Justificación de la intervención

Se trabajará en la hipótesis acción según diagnóstico realizado en la EORM Sector La Soledad, del municipio de El Asintal, en donde se detectó que no se está alcanzando con los objetivos respecto a los hábitos de higiene y salud ambiental, debido a varios factores, la escuela cuenta con escasos recursos económicos y se encuentran en mal estado, no se les ha inculcado periódicamente esos hábitos de higiene. Toda la enseñanza radica en las paredes de su propio hogar, debido a la poca educación y escasa fuente de empleo, los padres se dedican a sus asuntos temporales y dejan a los niños y niñas que se formen académicamente con forme van pudiendo. En fin, ni los maestros, niños y los padres viven los hábitos de higiene.

La falta de higiene en la escuela no solo impide el desarrollo de los niños, haciendo del ambiente de estudio poco agradable por las condiciones en las que se encuentra la escuela sino también causa problemas en la salud de los niños. Es necesario entonces, replantar diferentes actividades que servirán de apoyo a dicha institución tales como: capacitaciones a docentes, asistencias médicas especializadas, evaluar y modificar riesgos físicos, psicológicos y ambientales con actividades de educación para la salud de los niños y niñas.

La higiene personal y la Educación de la salud y la buena alimentación es muy importante en el municipio de El Asintal, ya que se requiere mejorar los niveles de salud y de higiene en los niños de la escuela. Ya que por falta de valores, hábitos y educación higiénica ha causado un deficiente desarrollo en los niños.

3.7 Descripción de la intervención

La intervención consistirá en realizar una evaluación del diagnóstico institucional para que a través de ellos, junto con las autoridades de la institución y en coordinación del epesista, se elaborará una manual, donde visualice aspectos básicos y fundamentales que servirán de apoyo y sustento al proyecto. El manual será el aporte pedagógico que el epesista brindará, como producto de lo encontrado en el diagnóstico. A través de él, incluirá aspectos prioritarios como: la seguridad alimentaria (refacciones escolares nutritivas y balanceadas), y la higiene ambiental y personal para el ser humano, especialmente para los niños y niñas de la Escuela Oficial Rural Mixta Sector La Soledad, del municipio de El Asintal, departamento de Retalhuleu.

3.8 Objetivos de la intervención: general y específicos

General:

Promover la utilización de manuales actualizados que irán orientados a una alimentación balanceada y nutricional (refacciones escolares) para los niños y niñas en edad escolar, así como, la aplicación de los hábitos higiénicos en el aula y en el hogar. De la Escuela Oficial Rural Mixta del Sector La Soledad, del municipio de El Asintal, departamento de Retalhuleu.

Específico:

- Elaboración de manuales para cada docente y personal administrativo con enfoques a una alimentación balanceada y nutricional y sus hábitos higiénicos
- Entrega de material divulgativo, enfocados a los hábitos de higiene ambiental y seguridad alimentaria y nutricional
- Elaboración de botiquines escolares con material reciclable
- Elaboración de vinílica para colocación del menú escolar semanalmente

3.9 Metas

- Elaboración de 8 botiquines con material reciclable, distribuidos uno en cada aula, incluyendo los 2 niveles: pre-primaria y primaria.
- Elaboración de 10 manuales impresos distribuidos uno para cada docente, el cual enseña e inculca los hábitos de higiene y seguridad alimentaria en el aula y en el hogar.
- Distribución de 200 trifoldes y 5 afiches distribuidos uno para cada docente y cada niño, fomentando los hábitos de higiene y seguridad alimentaria, coordinado a través del Centro de Salud del departamento de Retalhuleu.
- Elaboración de una vinílica de un metro cuadrado, en la cual colocarán los diferentes menús de los días de la semana que impartirán a cada niño como refacción escolar.

3.10 Beneficiarios (directos e indirectos)

- Directos: alumnos, padres de familia y comunidad
- Indirectos: visitantes, establecimiento educativo de nivel medio, otros.

3.11 Actividades para el logro de los objetivos

ACTIVIDADES A REALIZAR PARA ALCANZAR LOS OBJETIVOS	
1	Diseñar, imprimir y elaborar una manta vinílica de un metro cuadrado, el cual se donará a la junta de padres de familia, quienes son los encargados de velar por la alimentación escolar (refacción) día a día a cada niño de la escuela.
2	Elaborar y diseñar, manuales que servirá de apoyo para los docentes, el cual; da consejos en cuanto a: una alimentación balanceada y nutricional de los niños e incluye recetas que pueden elaborar durante el menú escolar que a diario laboran las encargadas.
3	Elaboración de botiquines con material reciclable
4	Promover charlas a través del Área de Salud del municipio, enfocadas en los hábitos de higiene ambiental y nutricional

3.12 Cronograma

No	MES	Marzo 2017				Abril 2017				Mayo 2017			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
	SEMANA												
	ACTIVIDADES												
1	3ra revisión con el Asesor del informe												
	P												
	E												
2	Identificación de la institución avalada												
	P												
	E												
3	Reunión con el personal docente y padres de familia.												
	P												
	E												
4	Redacción de cartas de solicitud												
	P												
	E												
5	Capacitación respecto al manual a las organizaciones de padre de familia.												
	P												
	E												
6	4ta revisión con el Asesor el informe a presentar												
	P												
	E												
7	Ejecución de la propuesta de intervención												
	P												
	E												
8	Impresión de los manuales, enfocado en as recetas (refacciones escolares)												
	P												
	E												
9	Capacitación por personal del área de salud respecto a alimentación nutritiva y balanceada												
	P												
	E												

3.15 Presupuesto

Tabla 1 Presupuesto utilizado para proyecto

No.	Descripción	Precio unitario	Precio total
1	Elaboración de una manta vinílica	Q. 55.00	Q. 55.00
2	Elaboración de 10 manuales	Q. 45.00	Q. 450.00
3	Elaboración de botiquines con material reciclable	Q. 20.00	Q. 200.00
4	Capacitaciones con personal del área de salud del municipio	Q. 150.00	Q. 150.00
5	Refacciones	Q. 150.00	Q. 150.00
6	Transporte ida y vuelta al municipio	Q. 150.00	Q. 150.00
	TOTALES	Q. 570.00	Q. 1155.00

Vo. Bo. _____

Lic. Roquelino López López

Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado

PEM. Gover de Jesus Lux Quiñonez

Epesista

3.16 Responsables

- ✓ Epesista
- ✓ Asesor del EPS
- ✓ Director del Establecimiento Educativo

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

No	CRITERIO	SÍ	NO	OBSER
1	¿Es completa la identificación institucional del (la) epesista?	x		
2	¿El problema es el priorizado en el diagnóstico?	x		
3	¿La hipótesis-acción es la que corresponde al problema priorizado?	x		
4	¿La ubicación de la intervención es precisa?	x		
5	¿La justificación para realizar la intervención es válida ante el problema a intervenir?	x		
6	¿El objetivo general expresa claramente el impacto que se espera provocar con la intervención?	x		
7	¿Los objetivos específicos son pertinentes para contribuir al logro del objetivo general?	x		
8	¿Las metas son cuantificaciones verificables de los objetivos específicos?	x		
9	¿Las actividades propuestas están orientadas al logro de los objetivos específicos?	x		
10	¿Los beneficiarios están bien identificados?	x		
11	¿Las técnicas a utilizar son las apropiadas para las actividades a realizar?	x		
12	¿El tiempo asignado es el adecuado para la realización?	x		
13	¿Están claramente determinados los responsables de cada acción?	x		
14	¿El presupuesto abarca todos los costos de la intervención?	x		
15	¿Se determinó en el presupuesto el renglón de imprevistos?	x		
16	¿Están bien identificadas las fuentes de financiamiento que posibilitarán la ejecución del presupuesto?	x		

Vo. Bo. _____

Lic. Roquelino López López
Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado

PEM. Gover de Jesus Lux Quiñonez
Epesista

Capítulo IV

Ejecución y sistematización de la intervención

4.1 Descripción de las actividades realizadas

Actividades realizadas	Resultados obtenidos
Identificación de la institución avalada	Según diagnóstico, se identificó la institución avalada para el proyecto
Reunión con el personal docente y padres d familia para dar a conocer el proyecto	Se obtuvo autorización y apoyo de los padres de familia, docentes y niños.
Se redactaron las cartas de solicitud para apoyar el proyecto	Se envió cartas a varias instituciones para apoyar con capacitaciones.
Se presentó con los docentes, director y opf el manual para la “Aplicación de Seguridad Alimentaria e Higiene Ambiental en la escuela.	Se presentó el proyecto a los docentes y director, se explicó el contenido del mismo y su importancia para su seguimiento.
Se ejecutó la propuesta de la intervención.	Se ejecutó la intervención con el apoyo del personal administrativo y docente.
Se realizaron los botiquines escolares	Se entregaron 8 botiquines escolares, con el compromiso que cada docente junto con los niños lo suministrarán.
Se entregó la manta vinílica de un metro cuadrado para la colocación de los menú	Fue colocada y realizada su base de madera para visualización de los menús.
El personal del área de Salud apoyo en el proyecto	Personal del Área de Salud apoyo con capacitaciones de higiene y nutrición.
Se contó con el apoyo del personal docente y administrativo.	Se contó con el apoyo de todos los involucrados.

4.2 Productos y logros: entrega del manual a cada docente



Fuente: epesista entregando el material de aporte pedagógico

Producto/Aporte Pedagógico

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

FACULTAD DE HUMANIDADES

SECCIÓN RETALHULEU

MAYO 2017



**MANUAL PARA LA APLICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA E HIGIENE
AMBIENTAL EN LA ESCUELA OFICIAL RURAL MIXTA SECTOR LA SOLEDAD,
MUNICIPIO DE EL ASINTAL, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU.**

Elaborado por: Epesista Gover de Jesus Lux Quiñonez.

Carné 200911307

INDICE

Introducción	i
UNIDAD I	1
Base legal	1
Objetivos:	2
Generales	2
Específicos	2
UNIDAD II	3
Salud e Higiene Ambiental	3
Definición Higiene Ambiental	3
Pasos para mantener una escuela limpia y saludable	3
Eliminando focos de contaminación (Jardinización con material reciclable utilizando planta de Albahaca para la ausencia del zancudo).	4
Pasos para la realización del jardín con material reciclable	4
Preveendo la salud de nuestro entorno (entrega de botiquines escolares)	5
Pasos para la elaboración de botiquines escolares a docentes	6
UNIDAD III	7
Seguridad Alimentaria	7
Definición Seguridad Alimentaria	7
5 claves para mantener alimentos seguros	8
Uso correcto del agua para su consumo	8
Prácticas de limpieza	9
Separe carnes, pollo y pescado del resto de alimentos	10
Cocine los alimentos completamente	10
Mantenga los alimentos a temperaturas seguras	10
La olla alimentaria de Guatemala	11

Menús refacciones escolares (alimentos nutritivos y balanceados)	12
Cronograma de sostenibilidad	32
Conclusiones	33
Recomendaciones	34
Bibliografía	35

INTRODUCCIÓN:

El manual para la aplicación de seguridad alimentaria e higiene ambiental, es un documento de apoyo, el cual servirá para que tanto el docente como el alumno y la junta de padres de familia, hagan el uso eficiente del mismo.

Se detallan principios importantes tales como: utilizar el agua y alimentos seguros para su consumo, practicar la limpieza, separar las carnes, pollo y pescado del resto de alimentos y que los alimentos sean cocidos completamente, así como, mantener los alimentos a temperaturas seguras.

Se pretende con él, se alcance obtener una correcta “seguridad Alimentaria” en todo el consumo específico de las refacciones escolares, que el Gobierno da un dinero como aporte para el beneficio de los niños y niñas de todo el país.

Por otra parte, se visualiza una correcta alimentación a través de la “Higiene Ambiental” que debe existir en todo el entorno que rodea nuestro ambiente.

Base legal

Manual operativo de los Consejos Educativos y otras organizaciones de Padres de familia, para la Administración de los Programas de Apoyo a la Educación.

- Acuerdo Gubernativo Número 202-2010 “Reglamento para la aprobación de los estatutos, reconocimiento de la personalidad jurídica y funcionamiento de los consejos de los centros educativos públicos”.
- La Ley de Educación Nacional, Decreto Legislativo Número 12-91 del Congreso de la República de Guatemala, en su artículo 78 establece el fundamento jurídico, al dar al MINEDUC el mandato de crear y promover programas de apoyo para mejorar la salud, nutrición y recreación de los educandos de todos los niveles obligatorios.
- Acuerdo Gubernativo No. 226-2008, donde se establece que la prestación del servicio público de educación es gratuita y queda reglamentado en el Acuerdo Ministerial No. 73-2011, emitido por el Ministerio de Educación con fecha 13 de enero de 2011. De conformidad con lo establecido en el Artículo 4º del Acuerdo Ministerial indicado, se fija una asignación anual a cada centro educativo público, para cubrir sus servicios básicos, mantenimiento y suministros para el buen funcionamiento del proceso educativo.

DECRETO NÚMERO 16-2017
CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA
LEY DE ALIMENTACIÓN NACIONAL

TITULO I y II

- **Artículo 4 Alimentación escolar.** Corresponde al Estado: garantizar, respetar, informar, implementar, fomentar, establecer, promover, contribuir, participar y elevar el nivel y garantizar que en la escuela, el niño y el adolescente tengan el acceso oportuno a la cantidad de alimentos que sea necesario para su desarrollo saludable, tomando en consideración que están expuestos a condiciones socioeconómicas y ambientales desfavorables.

CAPITULO II

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

- **Artículo 10. Programa de alimentación escolar:** tiene por objeto contribuir al crecimiento y desarrollo de los niños y adolescentes en edad escolar,

enfocándose en el aprendizaje, el rendimiento escolar y la formación de hábitos alimenticios saludables de los estudiantes, por medio de acciones de educación alimentaria y nutricional y de la entrega de refacciones y productos que cubran las necesidades nutricionales de los estudiantes durante el periodo escolar.

TITULO III ALIMENTACIÓN SALUDABLE

- **Artículo 23. Restricción:** El Ministerio de educación supervisará que exista disponibilidad, entre otros, de alimentos saludables en los centros educativos públicos.
- **Artículo 24. Inocuidad de los alimentos:** El Ministerio de Educación promoverá en coordinación con el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, y el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, la implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en el almacenamiento, preparación y distribución de alimentos en los centros educativos del país.
- **Artículo 26. Contenido de la alimentación escolar:** la alimentación saludable implementada a través de la alimentación escolar en los centros educativos públicos del país, tiene por finalidad promover la salud de los estudiantes, brindándoles el consumo de nutrientes a través de alimentos con fuentes de vitaminas, proteínas, carbohidratos, minerales y grasas necesarios para el desarrollo físico o intelectual de los niños y adolescentes en año escolar.

Objetivos

Generales

- Orientar, capacitar y enseñar una alimentación escolar variada, nutritiva, balanceada y segura. Lograr condiciones de nutrición y desarrollo adecuados de los niños que asisten a la escuela en situación de mayor riesgo socio educativo.

Específicos

- Brindar 20 sugerencias de menús para una correcta alimentación escolar a la niñez de la escuela del Sector La Soledad.
- Elaboración de 10 manuales enfocados a una alimentación nutritiva y balanceada que brindarán a los niños y niñas de la escuela.
- Brindar 3 capacitaciones con relación al buen uso de los recursos económicos que el gobierno brinda a través de las OPF'S.
- Población: el proyecto focaliza su atención a los niños niñas de la Escuela Oficial Rural Mixta Sector La Soledad, del municipio de El Asintal, departamento de Retalhuleu.

“ HIGIENE AMBIENTAL ”
“ HIGIENE AMBIENTAL ”



Fuente: https://s3-sa-east-1.amazonaws.com/assets.abc.com.py/2016/03/21/la-higiene-ambiental-debe-cuidar-la-salud-tanto-de-las-generaciones-actuales-como-de-las-futuras-_943_573_1345453.jpg

Higiene Ambiental

Definición: Higiene es un término que hace referencia a la limpieza y al aseo. En el caso de la higiene ambiental, el concepto está vinculado a mantener las condiciones sanitarias del entorno para evitar que éste afecte la salud de las personas. El objetivo de la higiene ambiental es prevenir las enfermedades a partir de la creación de ambientes saludables.

Cuidando nuestro entorno en el aula para prevenir enfermedades:



Pasos para mantener una escuela limpia y saludable:

1. Tapar y limpiar la pila, toneles donde se junte agua
2. Eliminar recipientes no útiles y objetos que acumulen agua
3. Limpiar la escuela, el patio, jardines, pilas, cubetas y pozos
4. Transmitir mensajes de prevención del zancudo
5. Plan preventivo
6. Colocar macetas o jardín de albahaca
7. Eliminar o voltear recipientes que no estén en uso y que puedan acumular agua.

Jardinización con planta de albahaca con material reciclable. Se jardiniza para eliminar focos de contaminación: La albahaca es una planta excepcional. Y si tienes un huerto o jardín debes cultivarla. No sólo vas a poder usarla fresca en tus recetas de cocina y para elaborar remedios caseros que mejores tu salud sino que además es una planta que cura plantas. La albahaca es realmente buena para prevenir y combatir plagas de pulgones, polillas, ácaros, gusanos, escarabajos, mosquitos, moscas, etc. Fuente: (<https://www.ecoagricultor.com>, 2017)



Pasos para realizar un jardín con material reciclable:

- Paso 1: búsqueda de llantas
- Paso 2: pintar cada llanta
- Paso 3: colocación de las mismas
- Paso 4: sembrado de plantas y regado.

Preveendo la salud de nuestro entorno: Se conoce como medicina ambiental a la disciplina que persigue a los agentes productores de enfermedades que fueron introducidos en el ambiente por la acción humana. La higiene ambiental debe cuidar la salud tanto de las generaciones actuales como de las futuras.

Fuente: (<https://www.ecoagricultor.com>, 2017)



Elaboración y entrega de botiquines escolares con material reciclable para cada docente y ser utilizados dentro del aula.

Pasos para la elaboración de botiquines escolares



Paso 1: búsqueda de cajas de zapatos

Paso 2: establecer cortes y medidas exactas para los interiores

Paso 3: pegar piezas recortadas con silicon

Paso 4: pegar papel periódico en los contornos (dentro y afuera), espera 3 horas que se seque.

Paso 5: pintal de color blanco y la cruz de color rojo. Finalizado

"Seguridad Alimentaria"



Fuente: http://4.bp.blogspot.com/-tV2dLViZm3g/T1_nxRHFmCI/AAAAAAAAAE4/96yY4fntSyQ/s1600/alimentaria_1.jpg

Definición Seguridad Alimentaria: 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 alimentos suficientes en cantidad y calidad según las necesidades biológicas.

Las 5 claves para mantener los alimentos seguros

Clave 1: Utilice agua y alimentos seguros para su consumo

UTILIZACIÓN CORRECTA DEL AGUA PARA CONSUMO



Clorar el agua

✓
Por cada litro de agua se le agregan 2 gotas de cloro, dejando reposar de 15 a 20 minutos.



Hervir el agua

✓
Poner a hervir el agua en un recipiente de aluminio o de acero inoxidable a fuego directo durante diez minutos, contando a partir del momento que comience a burbujear para garantizar que elimine los organismos patógenos.

USO:

- Utilice agua segura para lavar las frutas, vegetales y preparar los alimentos.
- Utilice agua segura para lavarse las manos y cepillarse los dientes.
- Elija siempre alimentos seguros para preparar las comidas.

Clave 2: Practique la limpieza

1. Lávese las manos antes de comer o preparar alimentos y después de ir al baño.
2. Utilice jabón o ceniza para lavarse las manos
3. Limpie y desinfecte las áreas donde se preparan los alimentos.
4. Proteja la comida de las plagas, tapándola.

Clave 3

Separe carnes, pollo y pescado del resto de alimentos

1. Separe siempre los alimentos crudos (especialmente las carnes y pescado) de los alimentos cocidos.
2. Separe los alimentos frescos de los alimentos viejos.
3. Guarde los alimentos en recipientes limpios y tapados
4. Utilice diferentes utensilios para preparar alimentos crudos y cocidos.

Clave 4

Cocine los alimentos completamente

1. Cocine las carnes, el pollo, los huevos y el pescado hasta que estén bien cocidos.
2. En el caso de la carne (res y cerdo) y el pollo, cocine hasta que la parte interior no se vea rosada.
3. Recaliente la comida hasta que esté bien caliente o hirviendo (por lo menos 5 minutos)

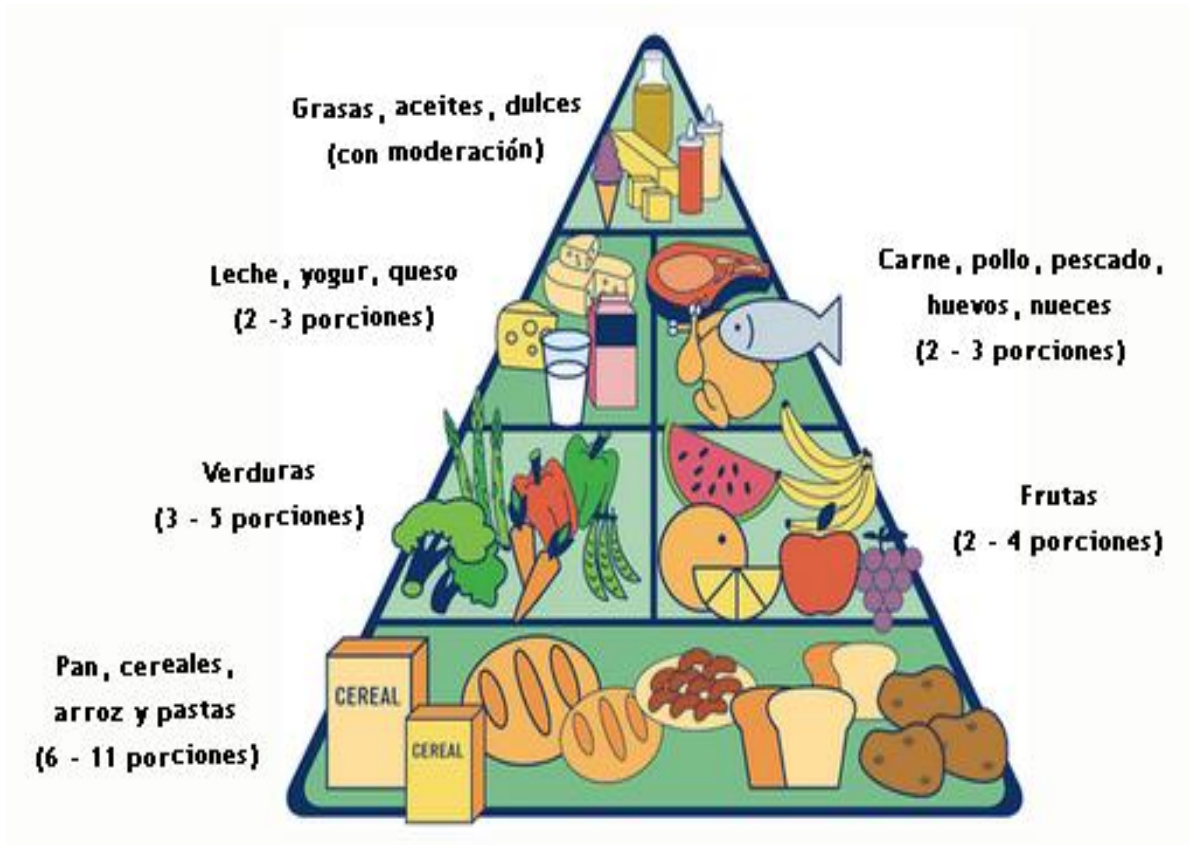
Clave 5

Mantenga los alimentos a temperaturas seguras

1. No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de dos horas.
2. No guarde comida en el refrigerador por mucho tiempo.
3. Mantenga la comida bien caliente (hirviendo) hasta el momento de servirla.
4. Mantenga la leche, el queso y los alimentos perecederos refrigerados.
5. No descongele los alimentos a temperatura ambiente, utilice la parte inferior del refrigerador.


Refacciones escolares con alimentación nutritiva y balanceada:

La Olla Alimentaria de Guatemala




Fuente: <http://2.bp.blogspot.com/-xtGHR6HuoPk/Tx8gUMTOVUI/AAAAAAAAAco/4jN6OXseYgs/s640/piramide29%2Bcopia.jpg>

ATOL DE HABA CON LECHE - TAMALITO DE FRIJOL CON SALSA


	<p style="text-align: center;">ATOL DE HABA CON LECHE O SIN LECHE (Opcional)</p>	<p style="text-align: center;">PREPARACIÓN</p>
<p style="text-align: center;">MATERIAL</p>		<p style="text-align: center;">Rinde para 40 porciones</p>
<p>2 ½ Libra de harina de haba</p>	<p>1. Hervir el agua con las rajas de canela.</p>	
<p>2 Libras de azúcar</p>	<p>2. En 3 litros de agua segura, disolver la harina de haba y posteriormente mezclarla con el resto de agua hirviendo.</p>	
<p>1 Libra de leche de vaca en polvo</p>	<p>3. Agregar el azúcar y la leche, luego mover constantemente.</p>	
<p>4 Rajas de canela</p>	<p>4. Dejar hervir el atol de seis a ocho minutos a fuego lento.</p>	
<p>10 Litros de agua segura</p>	<p>5. Agregar una pisco de sal al gusto</p>	
<p style="text-align: center;">TAMALITO DE FRIJOL CON SALSA</p>		<p style="text-align: center;">PREPARACIÓN</p>
<p>2 Libras de harina de maíz ½ nixtamalizado</p> <p>2 1/2 Libras de frijol negro (grano seco)</p>	<p>1. Agregar a la harina de maíz, agua, sal al gusto y aceite, y preparar la masa.</p>	
<p>1 Taza de aceite vegetal 3 Libras de tomate</p>	<p>2. Cocer los frijoles con ½ cebolla y 3 dientes ajo.</p>	
<p>2 Unidades de chile pimiento 1 unidad de cebolla 2 Onzas de queso seco – 1 Cabeza de ajo</p>	<p>3. Agregar los frijoles cocidos a la masa.</p>	
<p>5. Para la salsa: poner a hervir los tomates, chile pimiento, ajo y cebolla en agua. Después de cocidos se debe licuar, sazonar y hervir para que se ponga espesa.</p>	<p>4. Envolver cada tamalito con tusa completamente. Colocarlos en una olla y agregar agua a la mitad del recipiente, tapándolo para cocinarlos al vapor, aproximadamente 45 minutos.</p>	

FRESCO DE NARANJA CON CHAOMIN

	FRESCO DE NARANJA y CHAOMEIN	PREPARACIÓN Receta para 40 porciones
25 Unidades de naranjas		1. Dorar en un sartén la harina fortificada.
2 Libras de azúcar		2. Disolver en una olla la harina fortificada con el azúcar y el agua. Mezclar bien para que no queden grumos.
1 ½ Libras de harina fortificada		3. Poner a cocinar revolviendo constantemente. Hervir durante 8 minutos.
10 Litros de agua segura		4. Exprima el jugo de las naranjas, resérvelo en un recipiente aparte.
4 Rajas de canela		5. Cuando el atol esté frío, agregarle el jugo de naranja.
Chaomein	Preparación	
1 Libra de pollo		1. Cocinar la pasta de chaomein en 3 litros de agua con una pisco de sal. Luego escurrir el agua.
2 Sobres de 120g de proteína texturizada de soya (carne vegetal)		2. Remojar la carne vegetal con 4 tazas de agua y sal. Esperar hasta que esté bien esponjada.
6 Paquetes de 120gr de pasta 1 Unidad de apio		3. Poner a cocer el pollo en trozos pequeños. Cuando ya esté cocido, mezclar con la carne vegetal.
1 Unidades de zanahoria 1 Unidad de güisquil		4. Lavar y desinfectar las verduras. Pelarlas y picarlas en trozos largos y delgados y poner a cocer junto con el ajo y la cebolla.
1 Unidades de cebolla 1 Taza de aceite vegetal	1 Chile pimiento	5. Mezclar las verduras con el fideo, el pollo y la carne vegetal, luego agregue sal y salsa de soya al gusto.

ATOL DE PLÁTANO Y HUEVO CON TOMATE


14

Atol de plátano	Preparación
	
12 unidades de plátano	1. Partir los plátanos a la mitad con todo y su cáscara.
2 libras de azúcar	2. Cocer los plátanos en agua con las rajadas de canela.
4 rajadas de canela	3. Sacar los plátanos cocidos, pelarlos y triturarlos o licuarlos.
10 litros de agua segura	4. Agregar los plátanos triturados/licuados al agua donde se cocieron, añadir el azúcar y dejar hervir por 5-10 minutos.
Huevo con tomate	Preparación
40 unidades de huevo 3 Libras de tomate	1. Picar en trocitos pequeños la cebolla y el tomate.
1 unidad de cebolla	2. Freír en una cacerola grande con aceite, la cebolla y el tomate picado.
1 Taza de aceite vegetal	3. En un recipiente aparte, batir los huevos y agregarle sal.
80 Tortillas	4. Integrar los huevos batidos a la cacerola con el sofrito de tomate y cebolla. Revolver hasta que se cocinen los huevos.


REFresco DE PEPITA DE AYOTE Y MANÍA – TAMALITO DE FRIJOL CHIPILIN CON SALSA Y FRUTA DE LA TEMPORADA

Refresco de pepita de ayote y manía	Preparación
1 libra de manía	1. Moler la pepita y manía en molino o piedra de moler.
1 libra de semilla de ayote	2. Disolver la pepita y manía en agua.
2 libras de azúcar	3. Agregue el azúcar y remover.
10 litros de agua segura	
Tamalito de frijol y chipilín con salsa	Preparación
2 Libras de harina de maíz ½ nixtamalizado	1. Agregar a la harina de maíz, agua, sal al gusto y aceite y preparar la masa.
2 Libras de frijol negro (grano seco)	2. Cocer los frijoles con ½ cebolla y 3 dientes de ajo.
1 Manojito de chipilín	3. Agregar los frijoles cocidos a la masa.
1 Taza de aceite vegetal	4. Desinfectar y quitar los tallos del chipilín, luego agregar a la masa.
2 Libras de tomate	5. Envolver cada tamalito con tusa completamente. Colocarlos en una olla y agregar agua a la mitad del recipiente, tapándolo para cocinarlos al vapor, aproximadamente 45 minutos.
2 Unidades de chile pimiento	6. Para la salsa: Poner a hervir los tomates, chile pimiento, ajo y cebolla en agua. Después de cocidos se debe licuar, sazonar y hervir para que se ponga espesa.
1 Unidad de cebolla	
3 Dientes de ajo	
Fruta de la temporada	Preparación
4 unidades de piña	1. Pelar y cortar la piña en rodajas


ATOL DE AVENA –ESPAGUETI CON CARNE VEGETAL

Atol de avena	Preparación
	
1 ½ Libra de avena en hojuelas	1. Agregar la avena en hojuelas en dos litros de agua segura.
1 ½ Libras de azúcar	2. Poner a hervir 7 litros de agua con las rajadas de canela.
4 Rajas de canela	3. Agregar la mezcla de agua y avena al agua hirviendo junto con el azúcar.
10 Litros de agua	4. Dejar hervir y revolver constantemente de 5 a 10 minutos.
	5. Una pizca de sal
Espagueti con carne vegetal	Preparación
3 Sobres de 120grms de proteína de texturizada de soya (carne vegetal).	1. En una olla grande, hervir agua y poner a cocer la pasta, con ½ cucharada de sal, durante 10 a 15 minutos.
10 paquetes de 200grms d pasta	2. Remojar la carne vegetal con 4 tazas de agua con sal. Esperar hasta que esté bien esponjada.
1 Cebolla	3. Poner a hervir los tomates, chile pimiento, ajo y cebolla en agua. Después de cocidos se debe licuar, sazonar y hervir para que se ponga espesa.
3 Libras de tomate	4. Mezclar la carne vegetal, la salsa de tomate y los espaguetis.
2 Unidades de chile pimiento	
3 Dientes de ajo-2 tazas de aceite veg	


REFresco DE HORCHATA DE ARROZ-ENCHILADA DE CARNE

Refresco de horchata de arroz	Preparación
	
3 Libras de arroz quebrado	1. Limpiar, lavar y dejar en remojo el arroz desde un día antes.
2 Libras de azúcar	2. Moler o licuar el arroz.
10 Litros de agua Agregar: canela, manía o pepitoria	3. Al arroz molido, agregar el agua y el azúcar. Mezclar bien.
Enchilada de carne	Preparación
40 Tostadas	1. Sazonar y freír la carne.
1 ½ de carne de res	2. Pelar y cortar finamente la remolacha, cebolla y papa y cocer hasta que estén suaves.
1 Unidad de cebolla	3. Desinfectar y picar en tiras pequeñas el repollo. Sumergir en agua hirviendo durante 5 a 10 minutos.
1 Unidad de repollo	4. En un recipiente, mezclar las verduras con la carne.
1 Libra de papa	5. A cada tostada, agregar dos cucharadas de mezcla y poner una rodaja de huevo duro.
2 Unidate de remolacha	
10 Huevos	
1 Taza de aceite vegetal	
3 Dientes de ajo	
Fruta de temporada	Preparación
40 Bananos	1. Entregar una unidad de banano.


ATOL DE HARINA FORTIFICADA –SHEPES-FRUTA DE LA ESTACIÓN

Atol de harina fortificada	Preparación
	
1 ½ Libras de harina fortificada	1. Poner a hervir 8 litros de agua segura con las rajadas de canela.
1 Libra de leche de vaca en polvo	2. Mezclar en un recipiente aparte 2 litros de agua segura, leche en polvo, harina fortificada y azúcar. Mover hasta disolver.
2 Libras de azúcar	3. Agregar la mezcla anterior al agua de canela y dejar hervir por 8 minutos más. Revolver constantemente.
4 Rajas de canela	
10 Litros de agua segura	
Shepes	Preparación
4 Libras de harina de maíz nixtamalizada	1. Agregar a la harina de maíz, agua, sal al gusto y aceite y preparar la masa.
2 Tazas de aceite vegetal	2. Cocer los frijoles con ½ cebolla y 3 dientes ajo.
3 Libras de frijol negro (grano seco)	3. Agregar el frijol tierno, el aceite y sal a la masa.
	4. Envolver cada tamalito con tusa u hoja de banano completamente. Colocarlos en una olla y agregar agua a la mitad del recipiente, tapándolo para cocinarlos al vapor, aproximadamente 45 minutos.
Fruta de temporada	Preparación
40 Unidades de naranja	1. desinfectar y pelar la naranja


REFresco DE AVENA –ARROZ CON HUEVO

Refresco de avena	Preparación
	
2 ½ Libras de avena en hojuelas	1. Remojar la avena durante 30 minutos en 2 litros de agua segura.
2 Libras de azúcar	2. En el resto del agua segura, agregar el azúcar y disolver.
10 Litros de agua segura	3. Agregar el agua con la avena al agua azucarada. Remover constantemente al servir.
Arroz con huevo	Preparación
5 Libras de arroz	1. En un recipiente batir los huevos y añadir sal. En un sartén caliente colocar el aceite y freír los huevos.
24 Unidades de huevo 1 Taza de aceite vegetal 2 Unidades de cebolla 5 Dientes de ajo	2. En otro recipiente, poner a hervir agua, cuando esté hirviendo dejar caer el arroz. Dejar tapado el arroz durante 25 minutos a fuego lento. Cuando el agua se haya evaporado y el arroz esté suave retirar del fuego.
	3. Mezclar el arroz con el huevo frito.


ATOL DE HARINA FORTIFICADA CON CHOCOLATE-TORTILLA CON HIERBAMORA GUISADA

Atol de harina fortificada con chocolate	Preparación
	
11/2 libras de harina fortificada	1. poner a hervir 8 litros de agua segura con las rajas de canela y las tabletas de chocolate.
2 libras de leche de vaca en polvo	2. Mezclar en un recipiente aparte 2 litros de agua segura, leche en polvo, harina fortificada y el azúcar. Mover hasta disolver.
1 libra de chocolate (tabletas)	3. Agregar la mezcla anterior con el agua con canela y dejar hervir por 8 minutos más. Resolver constantemente.
1 ½ libras de azúcar	
10 litros de agua segura	
Tortilla con hierbamora guisada	Preparación
8 Manojos de hierbamora	1. Lavar y desinfectar la hierbamora
1 ½ Libras de tomate	2. Freir el tomate, la cebolla y el ajo. Agregar la hierbamora, ½ litro de agua segura y sal. Cocinar por 15 minutos.
2 Unidades de cebolla	3. A cada tortilla, agregar hierbamora guisada.
3 Dientes de ajo	
1 Taza de aceite vegetal	
40 tortillas	


REFresco DE HORCHATA DE MANÍA-ARROZ CON CHIPILÍN

Refresco de horchata de manía	Preparación
	
1 ½ Libra de manías	1- Pelar y moler o licuar la manía
2 Libra de leche de vaca en polvo	2. Disolver en el agua segura la leche y el azúcar
2 Libras de azúcar	3. Integrar la manía molida o licuada a la leche azucarada
10 Litros de agua segura	
Arroz con chipilín	Preparación
4 Manojos de chipilín	1. Desojar el chipilín y desinfectar
4 Libras de arroz	2. Poner a hervir agua, cuando esté hirviendo dejar caer el arroz. Dejar tapado el arroz durante 25 minutos a fuego lento. Cuando el agua se haya evaporado y el arroz esté suave, retirar del fuego.
2 Unidades de cebolla	3. Picar finamente los tomates, cebollas, ajo y chile pimiento, sofreír en un sartén con aceite vegetal.
3 Dientes de ajo	4. Agregar las hojas de chipilín al sofrito y dejar cocinar a fuego lento. Agregar el sofrito con chipilín al arroz.
1 Libra de tomate	
2 Unidades de chile pimiento	
½ Taza de aceite vegetal	


REFresco DE TAMARINADO-EMPENADA DE REQUESÓN Y LOROCO

Refresco de tamarindo	Preparación
	
2 Libras de tamarindo	1. Dejar reposar el tamarindo por 1 hora en dos litros de agua.
2 Libras de azúcar	2. Endulzar el resto del agua con el azúcar.
10 Litros de agua segura	3. Deshacer el tamarindo, colar el jugo del tamarindo en el agua con azúcar.
Empanada de requesón y loroco	Preparación
3 Libras de harina de maíz	1. Limpiar las flores de loroco o hierbas, deshacerlas mezclando con el requesón.
1 Libra de loroco (u otra hierba)	2. Preparar la masa de maíz con agua y sal.
2 Libras de requesón	3. Hacer las empanadas poniendo en el centro requesón con loroco.
2 Unidades de chile pimiento	4. Calentar el comal o sartén, colocar las empanadas sobre este para dorar a fuego lento.
3 Dientes de ajo 2 Unidades de cebolla 1 manojo de cilantro	5. Para la salsa: Poner a hervir los tomates, chile pimiento, ajo y cebolla en agua. Después de cocidos se debe licuar, sazonar y hervir para que se ponga espesa.


ARROZ CON LECHE-HUEVO DURO CON SALSA DE TOMATE Y HIERBAS

Arroz con leche	reparación
	
3 Libras de arroz (grano)	1. En dos litros, disolver la leche en polvo y el azúcar.
2 Libras de leche de vaca en polvo	2. Poner a hervir el resto del agua con las rajas de canela y agregar el arroz. Hervir hasta que esté poroso o abierto el grano.
2 Libras de azúcar	3. Agregar la leche azucarada en el arroz y dejar que vuelva a hervir. Remover constantemente.
10 Litros de agua segura	
Huevo duro con salsa de tomate y hierbas	Preparación
40 Unidades de huevo	1. Poner los huevos en una olla con agua hirviendo hasta cocerlos.
2 Libras de tomate	2. Poner a hervir los tomates, cebolla y ajo en agua. Después de cocidos licuar, sazonar y hervir para que se ponga espesa.
1 Unidad de cebolla	3. Desinfectar y sofreír en aceite con ajo la hierbamora. Agregarlo a la salsa de tomate.
3 Dientes de ajo	4. Agregar el huevo salsa con hierbas.
1 Manoj de hierbamora	


ATOL DE HARINA FORTIFICADA-YUCA CON SALSA DE TOMATE

Atol de harina fortificada	Preparación
	
1 ½ Libras de harina fortificada	1. Poner a hervir 8 litros de agua segura con las rajas de canela.
1 Libra de leche de vaca en polvo	2. Mezclar en un recipiente aparte 2 litros de agua segura, leche en polvo, harina fortificada y el azúcar. Mover hasta disolver.
2 Libras de azúcar	3. Agregar la mezcla anterior con el agua con canela y dejar hervir por 8 minutos más. Revolver constantemente.
4 Rajas de canela	
10 Litros de agua segura	
Yuca con salsa de tomate	Preparación
10 Libras de yuca	1. Colocar en una olla agua a hervir.
2 Libras de tomate	2. Lavar y pelar la yuca. Cortarla en pedazos y agregarla al agua hirviendo hasta que esté bien cocido.
1 Unidad de cebolla	Para la salsa: Poner a hervir los tomates, chile pimiento, ajo y cebolla en agua. Después de cocidos se debe licuar, sazonar y hervir para que se ponga espesa.
1 Manojito de cilantro	
3 Dientes de ajo	
2 Unidades de chile pimiento	
4 Onzas de queso duro	


ARROZ CON LECHE Y CHOCOLATE-PAN CON CARNE VEGETAL

Arroz con leche y chocolate	Preparación
	
2 Libras de arroz	1. En dos litros, disolver el azúcar y l leche
2 Libras de chocolate (tableta)	2. Poner a hervir el resto del agua con las rajadas de canela y el chocolate. Agregar el arroz. Hervir hasta que esté poroso o abierto el grano.
1 Libra de leche de vaca en polvo	3. Agregar el agua azucarada en el arroz y dejar que vuelva a hervir. Remover constantemente.
1 Libra de azúcar	
10 Litros de agua segura	
Pan con carne vegetal	Preparación
2 Sobres de 120g de proteína texturizada de soya (carne vegetal)	1. Picar y cocer los ejotes con ½ cucharada de sal.
40 Unidades de pan	2. Remojar la carne vegetal con 4 tazas de agua y sal. Esperar hasta que esté bien esponjada.
2 Unidades de cebolla	3. Picar la cebolla, tomate y ajo.
2 Libras de tomate	4. Sofreír en el aceite las verduras y mezclar con los ejotes cocidos.
1 Libra de ejotes	5. Integrar la carne vegetal con el sofrito de verduras. Sazonar.
3 Dientes de ajo	6. Cortar a la mitad los panes y agregar sofrito de carne vegetal.
1 Taza de aceite vegetal	


REFRESCO DE FRUTA-ARROZ MULTICOLOR CON HUEVO

Refresco de fruta	Preparación
	
3 Unidades de piña	1. Lavar, pelar y picar o licuar la piña.
2 Libras de azúcar	2. Disolver el azúcar en el agua segura-
10 Litros de agua segura	3. Mezclar la piña licuada o picada con el agua azucarada, revolver.
Arroz multicolor con huevo	Preparación
3 Libras de arroz (grano)	1. Lavar y desinfectar las verduras. Picar en trozos pequeños.
4 Dientes de ajo	2. Poner a hervir agua, cuando esta esté hirviendo dejar caer el arroz, las verduras picadas y sal.
1 Unidad de cebolla	3. Dejar tapado el arroz durante 25 minutos a fuego lento. Cuando el agua se haya evaporado y el arroz esté suave retirar del fuego.
2 Unidades de chile pimiento 1 Manojito de chipilín u otra hierba 2 Unidades de zanahoria 30 Unidades de huevo	4. En un recipiente aparte, batir los huevos y añadir sal. En un sartén caliente colocar el aceite y freír los huevos, integrando el arroz con el huevo.
½ Taza de aceite vegetal y 80 tortillas	


REFresco DE JAMAICA Y PIÑA-EMPANADA DE PAPA CON POLLO

Fresco de Jamaica y piña	Preparación
	
½ Libra de rosa de Jamaica	1. Lavar las flores de rosa de Jamaica.
2 Libras de azúcar	2. En una olla colocar el agua a hervir con las rajadas de canela y el azúcar.
1 Unidad de piña	3. Quitar del fuego el agua y dejar caer la flor de la rosa de Jamaica, luego color.
4 Rajas de canela	4. Pelar, picar y moler o licuar la piña y agregarla al fresco de Jamaica. Revolver.
10 Litros de agua segura	
Empanada de papa con pollo	Preparación
4 Libras de papa	1. Limpiar, sazonar y cocer el pollo con una cebolla. Desmenuzar el pollo cocido.
3 Unidades de cebolla	2. Lavar, pelar y cocer las papas. Al estar cocidos, retírelas del agua, machacar y sazonar la papa.
4 Libras de harina nixtarmalizada	3. Mezclar el pollo desmenuzado y la papa machacada.
4 Tazas de aceite	4. Preparar la masa de maíz con agua y sal. Hacer las empanadas poniendo en el centro la mezcla de pollo papa.
1 Libra de tomate	5. Calentar sartén con aceite, colocar las empanadas sobre este para dorar.
3 Libras de pollo	Para la salsa: Poner a hervir los tomates y cebollas en agua. Después de cocidos licuar, sazonar y hervir para que se ponga.


ATOL DE SÉMOLA DE TRIGO-CHILAQUILAS DE GUISQUIL Y QUESO

Atol de sémola de trigo	Preparación
	
2 Libras de sémola de trigo	1. Hervir 8 litros de agua con canela.
2 Libras de azúcar	2. Disolver en dos litros de agua la sémola de trigo, azúcar y leche.
1 Libra de leche de vaca en polvo	3. Agregar la mezcla al agua hirviendo con canela.
4 Rajas de canela 10 Litros de agua	4. Dejar hervir hasta obtener la consistencia deseada y mover constantemente
Chilaquilas de güisquil y queso	Preparación
40 Tortillas	1. Pelar los güisquiles y partarlos en rodajas del mismo tamaño de grosor. Cocerlos hasta que estén suaves.
2 Libras de queso	2. Colocar una rodaja de güisquil, luego un poco de queso y cubrir con otra rodaja de güisquil.
1 Libra de tomate	3. En un recipiente, agregue las claras de los huevos y bata. Cuando ya esté bien batido, agregar poco a poco las yemas. Batir nuevamente hasta que esté bien mezclado.
2 Unidades de cebolla	4. Envolver en el huevo batido el güisquil con queso y freírlas de ambos lados en un sartén caliente con aceite.
10 Unidades de huevo 10 Unidades de güisquil 03 Tazas de aceite vegetal	5. Para la salsa: Poner a hervir los tomates y cebolla en agua. Después de cocidos licuar, sazonar y hervir para que se ponga espesa.


ATOL DE ELOTE-CHUCHITOS CON CARNE VEGETAL

Atol de elote	Preparación
	
4 Libras de maíz amarillo en grano	1 Licuar o moler el maíz con agua.
2 Libras de azúcar	2. Agregar la mezcla de maíz al agua segura, las rajas de canela y el azúcar. Mezclar.
4 Rajas de canela	3. Poner a hervir la mezcla a fuego lento hasta que hierva, mover constantemente y dejar hervir por aproximadamente entre 10 a 15 minutos.
10 Litros de agua	
Chuchitos con carne vegetal	Preparación
2 Sobres de 120g de proteína texturizada de soya (carne vegetal)	1. Remojar la carne vegetal con 4 tazas de agua y sal. Esperar hasta que esté bien esponjada.
4 Libras de harina nixtamalizada	2. En un recipiente aparte, agregar a la harina de maíz, agua, sal al gusto y aceite.
2 Unidades de cebolla	3. Lavar los vegetales, poner a hervir los tomates, chile pimiento, ajo y cebolla en agua. Después de cocidos licuar, sazonar y hervir para que se ponga espesa.
2 Libras de tomate	4. Freír la carne vegetal con aceite y revolver con la salsa de tomate.
2 Unidades de chile pimiento	5. Hacer bolas de masa y rellenar con el sofrito de carne vegetal y salsa.
1 Taza de aceite vegetal	6. Envolver cada chuchito con tusa completamente. Colocarlos en una olla y agregar agua a la mitad del recipiente, tapándolo para cocinarlos al vapor, aproximadamente 45 minutos.

ATOL CON LECHE Y FRUTA-PLÁTANOS CON QUESO

Arroz con leche y fruta	Preparación
	
3 Libras de arroz (grano)	1. En dos litros, disolver la leche en polvo y el azúcar.
2 Libras de leche de vaca en polvo	2. Poner a hervir el resto del agua con canela y agregar el arroz. Hervir hasta que esté poroso o abierto el grano.
2 Libras de azúcar	3. Agregar la leche azucarada en el arroz y dejar que vuelva a hervir. Remover constantemente.
10 Litros de agua segura	4. Cocer la manzana y hacerla puré. Integrar el puré de fruta al arroz con leche.
10 Unidades de manzana o fruta de la estación y región.	
Plátanos con queso	Preparación
20 Unidades de plátano grande	1. Cocinar los plátanos en agua con las rajadas de canela.
4 Libras de queso fresco	2. En un recipiente, partir los plátanos a la mitad.
4 Rajas de canela	3. Partir el queso fresco en rodajas pequeñas.

REFresco DE HORCHATA DE ARROZ-FRIJOLES RANCHEROS

Refresco de horchata de arroz	Preparación
	
3 Libras de arroz (grano seco)	1. Limpiar, lavar y dejar en remojo el arroz desde un día antes.
2 Libras de azúcar	2. Moler o licuar el arroz.
10 Litros de agua segura	3. Al arroz molido, agregar el agua y el azúcar. Mezclar bien.
Frijoles Rancheros	Preparación
3 Sobres de 120g de proteína texturizada de soya (carne vegetal)	1. Dejar en remojo desde la noche anterior los frijoles en agua. Cocerlos con un poco de ajo y sal.
5 Libras de frijol colorado	2. Hidratar la carne vegetal en 2 tazas de agua hirviendo, utilizando un recipiente con tapadera. Dejar reposar 15 minutos.
1 Libra de cebolla	3. Picar el tomate, la cebolla y chile pimiento, sofreírlos.
3 Libras de tomate	4. Poner a freír en una olla grande la carne vegetal.
6 Dientes de ajo	5. Agregar a la carne vegetal y frijol cocido y el sofrito de tomate, cebolla y chile pimiento.
2 Chiles pimientos	
1 Taza de aceite	

Cronograma de sostenibilidad del año 2017

El tiempo requerido para la realización de este plan de sostenibilidad es de cuatro a seis meses.

No	MES	Jun-jul 2017				Agosto-Sep 2017				Octubre 2017			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Los comités serán los encargados de capacitar a los alumnos respecto a higiene.	P											
		E											
2	La junta de padres de familia, darán la refacción escolar tal y como se sugiere.	P											
		E											
3	Mensualmente harán los menús diferentes según las necesidades y adaptadas al manual.	P											
		E											
4	Invitarán a los representantes del área de salud para recibir charla respecto a una buena alimentación nutritiva y saludable.	P											
		E											
5	Los ambientes serán limpios contantemente para evitar malaria.	P											
		E											
6	Las OPF'S coordinarán la alimentación junto a los directores para una correcta nutrición..	P											
		E											
7	Compraran los alimentos respectivos, con productores de la localidad.	P											
		E											

Conclusiones:

- La alimentación y nutrición son procesos estrechamente ligados, por lo que una alimentación saludable es aquella en que se promueve una nutrición óptima a través del consumo de alimentos adecuados para que el organismo pueda nutrirse y funcione correctamente. Una alimentación adecuada significa comer alimentos variados en cantidad y calidad.
- La utilización de los siguientes menús escolares, están orientados a una alimentación saludable, donde el niño y la niña, se alimenten diariamente y aumenten su coeficiente intelectual, a través de una alimentación nutritiva y balanceada.
- El manual está orientado para las organizaciones de padres de familia y alumnos del centro educativo, ya que las organizaciones, son las encargadas del manejo de fondos que el Gobierno destina para una mejora alimentación para todos los niños y niñas de todo el país en coordinación con el director del plantel educativo.
- La utilización de cada receta escolar, está basada en el monto que el Gobierno ha trasladado a todas las organizaciones de padres de familia, el cual es de Q. 3.00 por alumno. Enfocando a través de ello, una mejora alimenticia para todos los niños y niñas.

Recomendaciones:

- Que las organizaciones de padres de familia, en coordinación con el director, sean las encargadas de los diferentes menús que están sugeridos en el presente manual.
- Que analicen detenidamente, los diferentes menús, que sean al gusto de los estudiantes, ya que para ellos es el beneficio. No precisamente van a ser exactamente lo que dice acá, lo importante que lo otro que elijan, contenga los nutrientes necesarios para que el niño y la niña tengan una alimentación nutritiva y balanceada.
- Que tanto los docentes como los alumnos, utilicen las 5 claves sugeridas en el presente manual, las cuales son: Utilice agua y alimentos seguros para su consumo, Practique la limpieza, Separe carnes, pollo y pescado del resto de alimentos, Cocine los alimentos completamente y que Mantenga los alimentos a temperaturas seguras.
- Que los fondos que el Gobierno ha destinado para el manejo de este programa, sean utilizados con prudencia y comprar alimentos con productores de la misma comunidad para ayudar a fortalecer al pequeño y mediano empresario.
- Utilización del CNB en el aula de 4to a 6to primaria, área de Ciencias Naturales y Tecnología, página 124. Enfoques a resaltar: identifica las prácticas alimentarias y de salud que le permiten la prevención de enfermedades.

Bibliografía:

(La Dirección General de Participación Comunitaria y Servicios de Apoyo, (DIGEPSA) Pág. 13-18)

(Ministerio de Educación (MINEDUC) "Manual operativo de los Consejos Educativos y otras Organizaciones de Padres de Familia, 2014)

(Instituto de Nutrición de Centro Amércia y Panamá INCAP/OPS, 1993)

Acta Certificada

ACTA CERTIFICADA

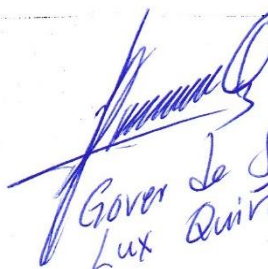
EL INFRASCRITO DIRECTOR DE LA EORM SECTOR LA SOLEDAD, DEL MUNICIPIO DE EL ASINTAL, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU. **CERTIFICA:** HABER ESCRITO LAS ACTAS CON RELACIÓN AL PROYECTO REALIZADO POR EL EPESISTA, LA QUE COPIADA LITERALMENTE DICE:

Acta 11-2017

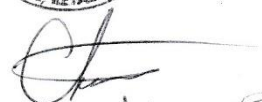
En el municipio de El Asintal, Sector La Soledad, departamento de Retalhuleu, siendo las diez horas en punto, del día jueves veintitrés de marzo del presente año, reunidos en el local que ocupa la EORM Sector La Soledad del municipio antes mencionado. El director, profesor Asael Jonathan Torres y Eluvio Pérez y padres de familia, con el propósito de dejar constancia de lo siguiente: **PRIMERO:** En la presente fecha, se presentó a este establecimiento educativo, el Profesor de Enseñanza Media, Gover de Jesus Lux Quiñonez, identificado con carné No. 2009113017, representando a la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades para hacer entrega del proyecto ejecutado por su persona a esta institución. **SEGUNDO:** Por la presente, el Director de la escuela, procede a darle formal recibimiento al proyecto realizado por el epesista y tomando en consideración, todas las observaciones presentadas. **TERCERO:** El epesista da a conocer en qué consistió su proyecto y su beneficio para la escuela de la siguiente manera: Se hace entrega de diez manuales diseñado e impresos formalmente, conteniendo en su interior treinta y ocho páginas, distribuidos de la siguiente manera: treinta recetarios de refacciones escolares con nutrientes y alimentos que deben consumir los niños y niñas en edad escolar, la segunda parte: todos los aspectos importantes para la higiene de los niños y la tercera parte importante: actividades que el docente puede realizar para aplicar la Seguridad Alimentaria e Higiene Ambiental en la escuela, utilizando el CNB. También se entregan ocho botiquines escolares hechos con material reciclable para ser suministrado con medicamentos con la colaboración de los niños y niñas de cada aula, una manta vinílica de un metro cuadrado para la colocación del menú semanalmente. Ocho afiches con relación a los cuidados de la salud, a través de la higiene en el aula.

CUARTO: El director dice: que ellos será los responsables de darle seguimiento a lo entregado por el epesista y agradece el apoyo brindado y por haber tomado en cuenta dicha escuelita. **QUINTO:** No habiendo más que hacer constar, se da por finalizada la presente en el mismo lugar y fecha de su inicio, siendo las once horas con treinta minutos. La cual previa lectura por los comparecientes y conscientes de su contenido, objeto, validez y efectos legales, aceptan, ratifican y firman. (Aparecen las firmas de los que intervienen)

Y PARA REMITIR A DONDE CORRESPONDE, EXTIENDO, SELLO Y FIRMAMOS LA PRESENTE CERTIFICACIÓN EN UNA HOJA DE PAPEL BOND TAMAÑO CARTA, EN EL MUNICIPIO DE EL ASINTAL, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU, A LOS VEINTI TRES DÍAS DEL MES DE MARZO DEL AÑO DOS MIL DIECISIETE.


Governor Lux Quiñonez




Asael Inés Torres Esteban
Director

Carta de compromiso

El Asintal Retalhuleu, 19 de mayo de 2017

Señor Jonathan Torres
Director de la EORM Sector La Soledad
Del municipio de El Asintal, departamento de Retalhuleu.
Presente.

Me presento como EPESISTA: Gover de Jesus Lux Quiñonez, carné No. 200911307 de la Universidad de San Carlos de Guatemala con sede en Retalhuleu, de la Facultad de Humanidades, de la carrera: Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa. Hago de su conocimiento la siguiente:

CARTA DE COMPROMISO

Mediante la cual expongo los compromisos que llevaremos a cabo durante los próximos años, con el fin de dar seguimiento a la **INTERVENCIÓN** realizada de parte del epesista.

1.- Utilización semanalmente del manual entregado a cada docente, personal administrativo y OPF, que incluye la aplicación de un recetario de 30 refacciones escolares diferentes, nutritivas y balanceadas, así como, aplicación de hábitos de higiene para los niños.

2.- Utilización del CNB de 4to a 6to grado del nivel primario, enfocados en la **Competencia** No. 5 de Ciencias Naturales y Tecnología, pág. 123. Identifica las prácticas alimentarias y de salud que le permiten la prevención de enfermedades. (1). *Practica hábitos alimentarios que favorecen la prevención de enfermedades.* (2). *Explica que es una dieta balanceada y la relaciona con la salud.* (3). *Valora la vacunación como una forma de evitar las enfermedades.* (4). *Identifica técnicas para la conservación de alimentos.* (5). *Relaciona la higiene con la prevención de enfermedades.* (6). *Practica medidas para erradicar parásitos transmisores de enfermedades.*

4.3 Sistematización de la experiencia

4.3.1 Actores

Fueron varios los actores que formaron parte importante en el desarrollo de todo el proceso, como principales puedo mencionar: Jonathan Asael Torres (Director del centro educativo educativo), ya que, a través de él, fue pieza clave para todas y cada una de las gestiones realizadas, así como el acompañamiento brindado por su persona. Día con día, semana tras semana, mes tras mes mantuvimos una estrecha relación al respecto, ya que fueron varias las visitas al Sector La Soledad, donde se encuentra la escolita actualmente; como actores secundarios que se involucraron en las ayudas solicitadas por mi persona, puedo mencionar a: todos los docentes de la escolita, ya que también ellos, aportaron su grano de arena para la realización de mi EPS. Fueron muy gentiles para prestar su servicio y apoyo a la misma.

Otro de los actores puedo mencionar al: Supervisor Educativo del distrito escolar, Lic. Alex Galindo, que gentilmente me ayudó a proporcionar la información necesitada en su momento. Fueron varios días de constante comunicación con el Supervisor, verificando la información con relación a educación del municipio y específicamente la institución avalada.

Otros involucrados en todo el proceso de mi EPS, puedo mencionar a: La Municipalidad del municipio de El Asintal, El Ministerio de Educación, El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. Así como varias personas quienes gentilmente me brindaron la información solicitada, entre ellas: Lic. Ignacio Arreaga, vecino del municipio, Raquel Cifuentes, trabajadora entre otros.

4.3.2 Acciones

Desde el momento en que recibí mi carta indicando quien sería mi asesor, trate de comunicarme con el Supervisor Educativo del distrito No. 11-09-01 del municipio de El Asintal, Lic. Alex Roberto Galindo Castillo, del departamento de Retalhuleu. A lo cual, accedió tener una entrevista con su persona, acudí el día miércoles 2 de noviembre 2016 a su oficina, ubicada en el municipio antes mencionado en horario de las 09:00 hrs en adelante.

Fui recibido muy profesionalmente, vi en el Supervisor Educativo, una gran persona, amable, servicial y sobre todo, humilde. Durante la entrevista, agradecí el apoyo para ser aceptado como epesista y me asignó iniciar mi proceso en la EORM Sector La Soledad, de dicho municipio; me dijo el nombre del director: MEP. Asael Jonathan Torres Estrada y me dio su número telefónico. Al día siguiente, entable comunicación

telefónica con el mencionado director a lo cual muy generosamente aceptó una entrevista con él, me presenté como epesista de la Universidad de San Carlos de Guatemala y programamos una reunión para conversar y conocerlo personalmente.

A finales del mes de noviembre 2016, me dirigí a conocer la ubicación de la escuela, un poco preocupado por la distancia y por la delincuencia que se vive en el municipio de El Asintal, sin embargo; fui a su hogar y lo pase a traer con mi moto, ambos fuimos a conocer la escuela, al ver la escuela, sucia, dañada, con pocos recursos económicos (por no decir nada), sin oficina para director, sin energía eléctrica y sin drenajes etc. Me preocupé mucho, lastimosamente se me recomendó no hacer ninguna intervención que sea de infraestructura a lo cual seguimos conversando.

Postergamos una reunión más para finales de noviembre para empezar a recabar información relacionada al contexto tanto de la institución avaladora como de la avalada.

En esta próxima reunión, tuvo lugar en la municipalidad del municipio de El Asintal, así como en el Centro de Salud de dicho municipio, a través de esa reunión, logré tener comunicación con el secretario de proyectos Rony Hernández, fue él quien me brindó información en cuanto al contexto situacional y el rol que juega la municipalidad. Posteriormente, tuve el privilegio de conocer y entablar comunicación con el Jefe del Área de Salud: Westereyde a quien le solicité información relacionada al contexto del municipio y el índice de salud de dicho municipio y lo que se ha logrado avanzar hasta el momento, a lo cual me comunicó con la secretaria: Yohana Maldonado quien me brindó toda la información vía usb quien agradecí encarecidamente por brindarla.

A principios de enero 2017, tuve otra entrevista con el Supervisor Educativo, a quien solicité por escrito, información con relación al contexto educativo del municipio y específicamente, de la EORM Sector La Soledad, del municipio de El Asintal. Me brindó toda la información necesaria en USB y agradecí por la misma.

A finales de enero 2017, me dirigí hacia la escuela ya con alumnos, ya que había ido en período de vacaciones anteriormente y había programado una reunión con padres de familia, alumnos y personal docente y administrativo de la institución. La primera reunión la programé para el viernes 20 de enero y al llegar, ya me esperaban todos los invitados, el director me presentó como epesista y luego me dio el tiempo, un poco nervioso, pero; logré presentarme bien y me presenté como epesista e inmediatamente, hice un diagnóstico de todo a mi alrededor, no ofrecí nada, simple y sencillamente, observé todo lo que podría recabar de información.

Se suscribió acta de la reunión y empecé en la búsqueda de información que necesitaría junto con el director del establecimiento.

El 15 de febrero, me volví a presentar en dicha escuela, teniendo conversaciones con alumnos, padres y docentes para terminar de realizar mi diagnóstico. Ya finalizado mi diagnóstico, tuve una idea clara de lo que llevaría a cabo como epesista.

Tuve la bendición de encontrar en lo referente al desarrollo histórico, todo el relato cronológico del desarrollo de la institución, sus fundadores y sus momentos importantes y eso fue algo gratificante escuchar y escribir cada letra de la pequeña historia dado por el director del establecimiento.

Los preparativos para la entrega del proyecto: hubo ciertos inconvenientes al momento de ir y presentar mi proyecto, factores que influyeron como: la lluvia, actividades de docentes, material retrasado para la entrega etc.

Estos pequeños contratiempos atrasaron la entrega de mi proyecto, en fin, todo tiene un propósito. El proyecto fue entregado durante el mes de abril 2017, a lo cual acudieron padres de familia, director, maestros y alumnos. Fue un día especial, un representante del Centro de Salud fue quien dio apertura al evento, indicando paso a paso todo lo relacionado a Higiene y Salud Ambiental, posteriormente, yo hice entrega de mi proyecto en sí.

Por último, me sentí satisfecho por lo realizado, tuve la oportunidad de encontrar nuevos amigos (personal docente y administrativo de la escuela), me generaron confianza y apoyo en todos los aspectos. Siento que logré alcanzar los objetivos propuestos, aunque le daré acompañamiento y seguimiento, ya que no es suficiente enseñar en una sola oportunidad. El municipio de El Asintal, ha sido uno de los 9 municipios más afectados en relación a: educación (bajo rendimiento), empleo (escases del mismo), desnutrición y pobreza extrema. Siempre va ser necesario el enfoque y prioridad a dicho municipio, ya que es uno de los más vulnerables del departamento de Retalhuleu.

En fin, hablando profesionalmente, fue una experiencia nueva para mí, visitar instituciones del Gobierno y Ong's. Solicitando apoyo y asesoramiento, redactando cartas y solicitudes etc...

Siento que mi experiencia como profesional sigue creciendo y madurando cada día, se somete a un nuevo cambio de varios aspectos que, le llevan abrir nuevas puertas las cuales, siempre estarán abiertas siempre y cuando, seamos honestos y sinceros.

4.3.3 Resultados

De acorde a los objetivos del plan de acción, todos los resultados se fueron dando, no hubo oposición por ningún motivo, al contrario, hubo más apoyo a la misma. Todos y cada uno de los objetivos se fueron cumpliendo a cabalidad, en coordinación con el Director del centro educativo, paso a paso se fueron viendo los resultados positivos ya

que son dos temas diferentes y había que prestarle atención detalladamente a cada uno de los mismos. Más personas hubieron involucradas, en fin, la escuela salió muy bien beneficiada de cada una de las fases del EPS.

4.3.4 Implicaciones

Durante el tiempo del EPS, hubo varios factores que implicaron hasta cierto punto, algunas implicaciones al momento de tomar algunas decisiones en beneficio de la escuela, entre los factores que generaron cierta implicación, puedo mencionar los siguientes: la lluvia, la distancia, el transporte, el dinero, los descansos, las reuniones y el trabajo en sí. Existieron momentos en que me urgía hacer ciertas cosas, sin embargo; por una u otra razón, no me podía reunir con el señor director, atrasando cada día más, mis planes a corto plazo.

Era necesario acudir al plan “B” para tratar de no perder más tiempo y continuar con mi plan de objetivos y actividades a realizar. Fueron varios días de viajes, coordinación, ejecución y comunicación, implicó cierto tiempo en cada aspecto.

4.3.5 Lecciones aprendidas (académico, social, económico, político)

- ❖ **Reacción:** en cuanto a la reacción de las personas quienes apoyaron durante todo el proceso, pude evidenciar varias situaciones que ameritan el agradecimiento profundo a todos los involucrados. Ya que fui muy bien aceptado por la comuna, siendo partícipes a cada una de las personas (madres de familia) en todo el proceso. Pude visualizar el interés porque los proyectos, lleguen a la escuelita, ya que no se encuentra en buenas condiciones para recibir el pan del saber de todos los días.
- ❖ **Colaboración:** durante todo el proceso, fue interesante apreciar la colaboración de cada una de las personas o instituciones que pude visitar y solicitar su apoyo. Gracias a Dios, todos y cada una de las cosas que necesité para llevar a cabo todo mi EPS, las puertas fueron abiertas y bendecido con todo lo necesario para que llevara a buen término mi intervención como epesista de la Universidad.
- ❖ **Oposición:** un 3% de todos los colaboradores a mi persona, fue muy difícil poder obtener información de lo que necesitaba, fueron muy celosos con lo que maneja cada institución. Hubo varias interrogantes para poder obtener la información necesaria, pude visualizar el enojo o menosprecio por algo, que es para el bienestar final, de la misma población. Fue un poco difícil comprenderlos, tuve que ser más humilde y esperar y confiar en la voluntad de Dios para poder obtener la información que necesitaba.
- ❖ **Entusiasmo:** la reacción de las personas que colaboraron, de los padres de familia, docentes, alumnos y director, fue de “Felicidad”. Hasta cierto punto, existió una

estrecha relación con todos, de amistad y trabajo en equipo, ya que fue de gozo y felicidad, que un epesista vaya y apoye con pequeños proyectos que son de gran beneficio para la institución.

- ❖ Recursos y tiempo: el recurso económico es uno de los factores más débiles de nuestra sociedad, ya que no se vive con el salario mínimo y dificulta más, que pagan menos del salario mínimo. Las aldeas, cantones y caseríos, son los más vulnerables por tal situación. Hubo ocasiones en que el dinero no era suficiente para terminar parte del proyecto, era necesario un poco más, en ocasiones suceden cosas inesperadas, hay que estar listos para solventar x o y situación. Con relación al tiempo, sí se requirió de manejar el control del tiempo, ya que contamos con un trabajo digno y dependemos de un jefe que verifica a su personal, existieron situaciones en que tuve que pedir permisos y un poco molesto el jefe, pero; sin embargo, siempre me apoyo, ya que el horario del centro educativo, siempre es de horario matutino.
- ❖ El aprendizaje obtenido: a nivel personal, en tratar con niños y niñas, madres de familia y personal docente y administrativo, me ayudó a comprender las situaciones que a diario viven las aldeas lejanas al centro de la ciudad. Me ha permitido valorar más el trabajo que a diario realizan y brindan por una educación de calidad para todos los niños del sector.
- ❖ El aprendizaje objetivo a nivel técnico, he puesto en práctica la enseñanza recibida en la Universidad de San Carlos de Guatemala, de verificar, apoyar y capacitar, de acorde y a las adaptaciones donde me encuentre. En diferente entablar enseñanza en el casco urbano de la ciudad como en las aldea aledañas y lejanas, ya que viven otro nivel de vida diferente a las personas del área central. He comprendido que es fundamental, llevar un control de todas las cosas que realiza y que servirán de apoyo en el futuro. Hacer un buen capacitador, motivador y ejemplo, ante todo.
- ❖ La experiencia obtenida, me da más valor para enfrentar la situación del mundo real, para sacar adelante mi profesión como humanista, al servicio de mi prójimo y de mis habilidades y conocimientos obtenidos. Me ha enseñado cuán importante será mi profesión y el papel como educador y educando hacia una sociedad, ansiosa de aportar mi granito de arena al servicio de todos. Esta experiencia al tratar con diferentes tipos de personas, (hablando de extracto social), instituciones u otros, me ha brindado conocimientos con respecto al trato con las mismas para una futura oportunidad. Más fundamental, ante todo, el aprender a manejar las NORMAS APA 2017. “Soy Feliz”.

Capítulo V

Evaluación del proceso

5.1 Del diagnóstico:

Iniciando con objetivos pertinentes, se logró establecer la visión de lo que deseamos alcanzar, para ello se llevaron a cabo una serie de actividades programadas para el desarrollo del mismo. Se utilizaron técnicas e instrumentos necesarios para efectuar el diagnóstico. Entre la técnicas podemos mencionar: observación y entrevistas, los instrumentos que fueron utilizados: encuesta y programa de computadora para el ingreso de información.

Se fortaleció el trabajo del epesista, ya que encontró un apoyo inminente con la autoridad del establecimiento educativo y personal docente, así como los padres de familia. Juntos se lograron establecer metas para el alcance de los objetivos. A través del apoyo del director, se obtuvo una visión del contexto en que se encuentra la institución educativa. Se pudo evidenciar las carencias, desafíos y debilidades que afronta la institución, se logró problematizar las carencias que son una amenaza para los niños de la escuela del sector.

Se logró priorizar el problema a enfocar, y se estableció la hipótesis-acción a seguir. Ya visualizado todo el contexto/institución, se tiene una visión clara y precisa de lo que se espera alcanzar y priorizar como problema de suma importancia para el fortalecimiento y desarrollo de sociedad educativa del municipio de El Asintal, departamento de Retalhuleu.

5.2 Evaluación de la fundamentación teórica:

Para tener una visión clara de lo que deseamos conocer, saber y comprender, es de vital importancia que el contenido respecto al tema a tratar. En tal caso, la hipótesis-acción sea suficiente y claro para comprender mejor la situación. Al respecto del mismo, como epesista, logré enfocar cada aspecto importante del tema en sí: “Seguridad Alimentaria e Higiene Ambiental”. Se exponen argumentos necesarios para analizar y sustentar el informe.

Se logró visualizar las fuentes que sustentan el mismo, así como, se evidenció las leyes que apoyan la investigación, es así como la fundamentación teórica juega un papel importante en la investigación-acción. Todo ello, se citó correctamente para evitar el plagio con la información necesaria.

Como epesista, pude brindar mi aporte para sustentar el informe, traté de enfocar con amplia información la “Seguridad Alimentaria e Higiene Ambiental” en la Escuela Oficial Rural Mixta Sector La Soledad.

5.3 Evaluación del diseño del plan de acción o intervención:

En este plan, se tuvo el mayor cuidado posible para que cada aspecto que lo conforma, estuviera incluido dentro del plan, entre ellos, es oportuno mencionar los siguientes: que el problema era el seleccionado en el diagnóstico, ya que juega un rol importante y no tergiversar la información así también, la hipótesis-acción que fuera la que correspondía a la investigación-acción. Todos estos elementos, son unidos y no hay que separarlos, de lo contrario, se pierde la correcta información.

Se estableció una correcta ubicación geográfica para mejor orientación, así como, una correcta justificación para estar mejor enfocados para el desarrollo de la intervención. Claro e importantes resaltan los objetivos generales y específicos para guiar hacia donde vamos y que deseamos alcanzar. Todo ello, partiendo de la hipótesis—cción que guía todo el contenido.

Por último, se establecieron importantes metas y actividades para alcanzar los objetivos, se estableció un tiempo razonable y prudente, se utilizó sabiamente un presupuesto adecuado para cuidar la economía y se verificó que los responsables siempre estuvieran involucrados.

5.4 Evaluación de la ejecución y sistematización de la intervención:

En este capítulo, detallo con claridad las experiencias vividas como epesista en el desarrollo del eps, enfoco cada aspecto con toda la certeza que estuve presente en cada acción. Son datos reales que como epesista, pude visualizar y ayudar a todos los involucrados. Las lecciones aprendidas como profesional, me ayudan a estar más enfocado al servicio, ya que, esa es la misión “Servir” tal y como lo hizo el Salvador Jesucristo.

Como profesional, logré comprender muchos aspectos importantes para el desarrollo de una sociedad, analice detenidamente los procesos en los cuales tuve intervención y analice sabiamente al tomar decisiones que ayuden a la comunidad estudiantil. He comprendido ser más humanista, más servicial y más comprometido con mi comunidad, departamento y país.

Capítulo VI

El Voluntariado

6.1 Descripción de la acción realizada

El presente voluntariado “Jornada Médico General”, fue ejecutado durante el mes de febrero del año 2017, en el lugar que ocupa la Iglesia de Jesucristo de los Santos de los Últimos Días, a un costado del Hospital Nacional de Retalhuleu de la zona 2.

El presente informe del voluntariado está estructurado en las siguientes fases las cuales sirvieron de fundamento para la realización del mismo, y son:

Fase I: El Plan del voluntariado, donde se detalla: la identificación, el nombre del proyecto, su ubicación, unidad ejecutora, tipo de proyecto, descripción y su justificación.

Fase II: Los Objetivos, en ello se detallan los objetivos general y específico para la realización del voluntariado, son los que marcaron el lineamiento a seguir.

Fase III: Las Metas, detalla las metas cualitativas y cuantitativas del voluntariado

Fase IV: Los Beneficiarios, detalla los beneficiarios directos e indirectos para la realización del mismo.

Fase V: Los Recursos, en ello se detallan los recursos humanos, materiales y financieros para la realización de la jornada.

Fase VI: El Cronograma de actividades a ejecutar, en él se describe todos los pasos para la ejecución del voluntariado.

Fase VII: Las Lecciones aprendidas, en este segmento, se describe lo siguiente: lista de personas que colaboraron, las reacciones de las mismas, el manejo del entusiasmo, el manejo de los recursos y el tiempo, el aprendizaje obtenido, la evaluación y los anexos.

6.2 Sistematización (descripción de la acción realizada)

Personas que colaboraron

- Mishel Robles, Carla Marina Robles, Ignacio Arriaga, Patricia Arriaga, Carlos Castillo, Miguel Ángel, Francisco Natareno, Luis Alfonso Barrios, Gover de Jesus Lux Quiñonez, María Fabustina Chanchavac. Maricela Mejía,
- **Reacción de las personas**

María Fabustina Chanchavac Mejía dijo: estoy muy agradecida por la jornada médica, ya que incluyeron a especialista de la vista, no había podido pagar el costo para examinarme, ya que se me hace difícil; sin embargo, ingresé con el Oftalmólogo, aunque me costó por la cantidad de personas, pero, fui examinada y me atendió de una forma tan amable y especial el Oftalmólogo y explicó claramente que tenía en mis ojos. Me dijo que necesitaba comprar lentes para poder ver mejor, y el costo de los mismos es de: Q. 250.00. Le comenté que a fin de mes los solicitaría, ya que en estos momentos no contaba con dinero para comprarlos de una vez. A lo cual me respondió que, con mucho gusto, y si deseaba ellos se lo enviaban desde Quetzaltenango para no gastar en pasajes.

Karla Marina Robles Escobar comentó: pues me dio gusto el poder ayudar a los demás y el gusto de saber que al prestar servicio uno aprende más, el gusto también en la forma que atendieron los doctores ya que todos fueron gentiles y buenos. Cuando terminé la jornada pude pasar a que me examinaran y la forma o el trato que ellos brindaron fue bueno ya que le explican a uno bien lo que tienen y la forma del consumo de medicamentos también fue bueno ya que ellos aportaron ciertas medicinas para poder regalarle a la gente que si lo necesitaba. A forma de ellos fue buena y para mí la jornada fue un éxito ya que todas las personas se encontraban atendidas correctamente. La dentista en la forma que ella me examinó y me informó lo que tenía, fue buena y me dijo que si quería podía ir a Quetzaltenango para que ella me hiciera el tratamiento completo, cuando pase con el oculista me pude dar cuenta que él me pudo explicar bien y detallado el problema que tenía y pues la forma de ver de qué me aumentaron la graduación y el consejo que me dio fue tan bueno. Aunque fue algo rápido ya que yo tenía que ir a seguir revisando a las personas que llegaban con lo que era los signos vitales y a dar el medicamento que recomendaba el doctor. Hasta ya lo último que fui a chequeo con el doctor y él me dijo que lo que tenía no era nada grave, pero si me recetó un medicamento que allí mismo me dio y la forma de ellos de atender es buena si se ve que trabajan con especialistas.

Claudia Magaly Cabrera asistente a la jornada refirió: fue de tanto beneficio para mí, ya que lleve a toda mi familia a la jornada, cada uno de ellos pasó con el médico

general, luego nos fuimos con el dentista y por último ingresamos con el oftalmólogo. En total fuimos 4 los de mi familia y fue un ahorro ¡me imagino! Lo costoso que hubiese sido pagar con un médico particular. Los doctores me trataron muy bien, me dieron la receta y me atendieron en medicina para darme el medicamento recetado. Estas jornadas deberían de hacerse más a menudo, ya que la situación económica es difícil y se necesita siempre de ese apoyo.

Edin José Vásquez López asistente a la jornada comentó lo siguiente: “yo pase con el doctor general, después me fui con el de la vista, gracias por el mensaje en el Facebook, pude asistir y lleve a mi familia. Mi niño lo chequeo el dentista y le hizo la limpieza con fluoruro. Me dieron mi medicamento y el oftalmólogo me dijo que mis ojos se veían muy dañados, me recomendó usar lente de acorde al examen brindado.”

Berta Esperanza de Vásquez argumentó: fui atendida por el doctor, tenía problemas en mi estómago y me examinó detenidamente, me dieron el medicamento indicado y un más faltante que no había, pero lo compraré en la farmacia.

Mirta Magali Escobar dijo: “mucha gente se benefició con médicos, oftalmólogo y dentista, buen de mucha ayuda para ellos, ya que la situación económica es precaria. Mucha gente asistiendo a la jornada médico, a todos se atendió de la mejor manera y se les brindó el medicamento que se tenía a disposición. Se deberían de programar jornadas más a menudo, ya que se beneficiarían a muchas personas, sobre todo, en el área rural que es allí donde más lo necesitan.”

Manejo del entusiasmo

Fueron momentos de tensión y preocupación, al ver el reloj que marcaba las 14:00hrs aproximadamente habían asistido 3 personas, mantenía un estado de nerviosismo, ya que me preocupaba que solo ellos 3 estaban y no llegaban más, utilicé la red social de Facebook para invitar a más personas.

Siendo las 14:30 minutos, empecé a visualizar que empezaban a llegar a las personas invitadas, mi aspecto cambió de repente, agilizé todo cuanto podía para recibirlos de la mejor manera. Ubicación de médicos, estudiante de medicina, colocación de medicamento etc. Siendo las 15:00hrs todo se veía marchando con viento en popa, ya que persona que ingresaba se le tomaba la presión y luego se le daba un número para ingresar al médico, así se hizo todo el tiempo, al regresar de la consulta, venía con su receta y con gusto se le atendía la misma. Transcurrido el tiempo llegamos hasta las

18:30 horas atendiendo a las últimas personas, gracias a Dios todo fue un éxito ya que abundó el medicamento y se atendió a 150 personas provenientes de diferentes lugares.

En fin, se logró atender a 100 personas durante el horario de 2:30 a 7:00pm. Los médicos vinieron de Quetzaltenango y sirvieron por amor a su profesión y al prójimo.

El manejo de los recursos y tiempo

Todos los recursos humanos, físicos y financiero estaban listos para atender a todas las personas, contaba con 2 médicos que atendieron la medicina general, 1 oftalmólogo y 1 dentista. Todo el recurso humano estaba asignado según rótulos en cada aula, así también, las mesas donde estaría colocada la medicina y personal de enfermería. Material: se contó con 100 diferentes medicamentos para atención de los necesitados.

El aprendizaje obtenido

Trabajo en equipo: aprendí que todos somos importantes a la hora de organizar cualquier evento, todos merecemos respeto y apoyo en todo.

- ❖ Coordinación: aprendí a tener una mejor coordinación, administrar el tiempo, el equipo, el personal, etc.

- ❖ Puntualidad: siempre ha sido una de mis características fundamentales, ser puntual en todo, estar antes de tiempo, disponer de tiempo etc. Respeté el horario según los médicos y me adapté a ellos.

- ❖ Logística: preparar con antelación todo lo relacionado al evento, distribuir el tiempo, al personal, la ubicación, el ambiente, el recurso, etc. Llevó 2 meses para coordinar toda la logística del evento, ya que todo debería de estar al 100% al momento de la realización de la jornada médico general.

- ❖ Económico: supe tocar puertas para evitar grandes gastos, en realidad fue poco lo que gasté para la presentación de mi voluntariado, ya que todo lo coordiné a través de personas de buen corazón que me proveyeron de todo lo necesario para que saliera de la mejor manera.

- ❖ Responsabilidad: es una de mis características fundamentales, ser responsable en todo, con la administración del tiempo, personal convocado, horario acorde a los médicos y responsable en dar lo ofrecido dentro de la jornada.

- ❖ Control: utilicé hoja impresa para llevar el control de todos los visitantes, anotando en ella: nombre, dirección y teléfono para nuestro mejor control. Utilicé herramienta de office para la realización del mismo.

- ❖ Materiales: para sacar adelante dicho evento, conté con los siguientes materiales: lápiz, borrador, sacapuntas, hojas bond, lapiceros, postit, cámara, computadora, impresora, energía eléctrica, mesas y aulas para todo el evento.

6.3 Evidencias y comprobantes (fotos, documentos, finiquitos)



Fuente: medicamento y personal médico apoyando la jornada médica

Conclusiones

- Atendiendo al Decreto 16-2017 Ley de Alimentación Escolar, en la cual se busca promover la salud y fomentar la alimentación saludable. El contenido de la alimentación escolar debe brindar el consumo adecuado de nutrientes para la jornada escolar. Logrando así, mantener o incrementar el coeficiente intelectual de los niños y niñas del sector educativo.
- Las 20 sugerencias de menús para la alimentación escolar descritos en el manual, dichos menús están ajustados al monto asignado según la Ley de Alimentación Escolar, que es de Q. 3.00 por alumno.
- Es de mucha importancia resaltar que el factor de éxito para lograr una mejor calidad nutricional en la alimentación escolar se encuentra en la participación de la comunidad educativa, quienes seleccionan, preparan y distribuyen la alimentación escolar con el objetivo de mejorar el estado nutricional de los escolares y su proceso de aprendizaje. Las juntas de padres de familia, director y las Direcciones Departamentales de Educación, juegan un eslabón importante para el cumplimiento de las responsabilidades asignada para fortalecer la alimentación y nutrición de los niños.

Recomendaciones

- Es de vital importancia, darle vida al Reglamento de Convivencia Pacífica en el aula, ya que, a través de él, se enfocan los puntos importantes tales como: ambientes sanos, convivencia escolar, alimentación escolar nutritiva y saludable, así como la participación comunitaria.
- Es primordial, establecer los siguientes comités dentro de la escuela, tales como: de higiene, salud, nutrición, seguridad y convivencia pacífica para mantener una escuela limpia y saludable.
- Se recomienda la utilización del CNB, enfocado a los grados de 4to a 6to primaria, página 121 (competencia: Propicia las condiciones necesarias para el consumo de una dieta variada que facilite la conservación de la salud.) del área de Ciencias Naturales y Tecnología.
- La junta de padre de familia con el apoyo del director, hacen el uso correcto del manual de Seguridad Alimentaria y nutricional, para que se cumplan con los enfoques de dar una refacción nutritiva y saludable a todos los niños y niñas de la escuela.

Bibliografía

- (Decreto Legislativo del Congreso de la República 1291, art. 78. (s.f.).
- A. J. Torres (comunicación personal, entrevista, 27 de enero, 2017. (s.f.). *Ubicación geográfica para llegar a la escuela*. El Asintal Retalhuleu Guatemala.
- Arreaga Cifuentes, I. O. (2009). *Estudio de Potencial Económico y Agenda de Competitividad*. Pág. 19 y 20. Guatemala Retalhuleu: La Giralda.
- Asael Jonathan Torres Estrada, *Reseña Histórica de la Escuela*, febrero 2017. (s.f.). *Reseña Histórica de la EORM Sector La Soledad*.
- Castillo, A. R. (2017). *Memoria de labores, Supervisión Educativa 2016*. . Asintal, Retalhuleu, Guatemala.
- Consejo Municipal de Desarrollo de El Asintal (COMUDE, 2010), Secretaría de la Planificación de la Presidencia Territorial (SEGEPLAN, DPT . (2010). *Plan de desarrollo 2011-2025*. Asintal, Retalhuleu, Guatemala.
- Energía Eléctrica de Guatemala (ENERGUATE 2017) correo electrónico. (s.f.). Suministros de energía eléctrica en el municipio de El Asintal.
- Grupo Gestor. (2009). *Estudio de Potencial Económico y Agenda de Competitividad* . Asintal, Retalhuleu, Guatemala.
- Herman westereyde (MSPAS 2017) Coordinador del Área de Salud. (s.f.). *Memoria de labores*.
- INE. (2002). *Censo XI de Población y VI de Habitación*. Retalhuleu, Guatemala.
- INE. (2015). *Cuarto Censo Nacional de Talla en escolares del primer grado de educación primaria del sector público de la República de Guatemala*. Guatemala: Tipografía Nacional.
- Instituto de Nutrición de Centro Amércia y Panamá INCAP/OPS. (1993). *Generalidades de Seguridad Alimentaria y Nutricional*. Guatemala: INCAP.
- Instituto Nacional de Estadística (INE 2003) Censo Agropecuario. (s.f.).
- Instituto Nacional de Estadística (INE. 2002); Informe Nacional de Desarrollo Humano (INDH, 2005); Informe Departamental de Calidad de Vida (INE 2008). (s.f.). *Condiciones de vida en el municipio de El Asintal*. Guatemala.
- La Dirección General de Participación Comunitaria y Servicios de Apoyo, (DIGEPSA) Pág. 13-18. (s.f.).

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación MAGA (2008), (Trifoliar). (s.f.).
Flora y Fauna de Retalhuleu, Pág. 21.

Mspas & Segeplan. (2009-2010). *Memoria de labores del centro de salud*.
Retalhuleu: Particular.

Municipalidad de El Asintal. (2017). *Organigrama*. El Asintal Retalhuleu.

Tercer Censo Nacional de Talla. Ministerio de Educación y SESAN junio 2008. (s.f.).

V. M. Salazar (comunicación personal entrevista, 1. d. (6 de Febrero de 2017).
Inspector PNC "Seguridad Ciudadana".

Egrafias

Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF, 2005) Venezuela. (s.f.). *Los hábitos de higiene (Venezuela 2005)*. Obtenido de www.unicef.org/:
www.unicef.org/venezuela/spanish/HIGIENE/.pdf

Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia Venezuela UNICEF 2005. Pág. 3-8. (s.f.). *Los Hábitos de Higiene*.

Google.com - [www.monografía de el Asintal.com](http://www.monografía.de/el.Asintal.com) Párr. 6. (28 de Octubre de 2016). *Google*. Obtenido de [www.monografía de el Asintal.com](http://www.monografía.de/el.Asintal.com):
<https://aprende.guatemala.com/historia/geografia/municipio-de-el-asintal-retalhuleu/>

Segeplan. (2010). *Ubicación territorial El Asintal, Retalhuleu*. Retalhuleu, Guatemala: La Giralda.

Wikipedia. (23 de Enero de 2017). *Ubicación geográfica del municipio de El Asintal, párr. 1*. Obtenido de www.google.com:
https://es.m.wikipedia.org/wiki/El_Asintal

APÉNDICE

Apéndices

Apéndice 1 (Plan General del EPS)

Plan del diagnóstico Institución Avaladora y avalada

1.1 Identificación

Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa. Epesista: Gover de Jesus Lux Quiñonez, carné 200911307.

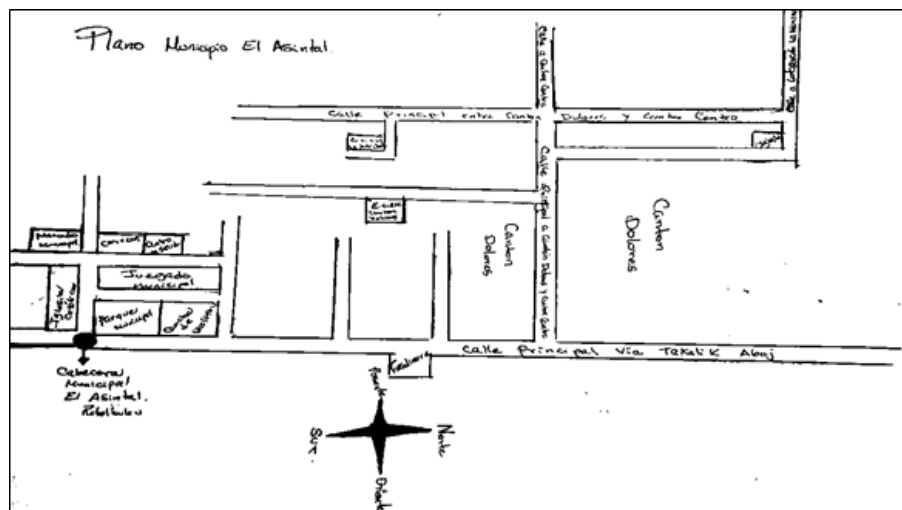
1.2 Título:

Plan del diagnóstico de la EORM Sector La Soledad, del municipio de El Asintal.

1.3 Ubicación geográfica

La escuela Oficial Rural Mixta, está situada en Sector La Soledad, Cantón Dolores del municipio de El Asintal del departamento de Retalhuleu, dista de la cabecera municipal a 0.5 kilómetros al norte y 1.5 kilómetros al poniente.

Figura 4 Ubicación Geográfica



Fuente: diseño de Jonathan Torres, director del establecimiento educativo enero 2017.

1.2.3 **Objetivos**

- Determinar la situación de la institución avalada y avaladora para la toma de decisión.
- Identificar las dificultades en el funcionamiento de la institución a evaluar.
- Listar las deficiencias, fallas o carencia de la institución avaladora.

1.2.4 **Justificación**

El presente diagnóstico se realiza porque es fundamental al momento de cualquier intervención, a través de él, determinamos a ciencia cierta, cada aspecto de la institución y observamos la forma de cómo podemos orientar nuestra fase del Ejercicio Profesional Supervisado. Es más, el diagnóstico orienta cada aspecto a evaluar y nos prevé con detalles los aspectos a obtener, para determinar un listado de carencias/necesidades dentro de la institución y su contexto. De tal manera que se forma un criterio aceptable.

Orienta y sugiere aspectos sumamente importantes, que el epesista, ha de tomar en consideración y de allí poder generar la hipótesis acción que generaría el problema a investigar, y se realiza porque la institución educativa, carece de diferentes problemas que, a nivel general, han sido difíciles de resolver como de parte del gobierno central.

A nivel gobierno, se enfrenta a una crisis precaria y difícil de solventar con el poco presupuesto que cuenta nuestra cartera educativa, que cada vez se hace más difícil, ya que los problemas que aquejan a las instituciones educativas (escuelas), cada día son más, como, por ejemplo: falta de pupitres, cátedras, aulas, alumbrado, área recreativa etc.

1.2.5 Actividades

ACTIVIDADES A REALIZAR DURANTE EL DIAGNÓSTICO		
1	Elaboración de un cronograma de trabajo	Septiembre 2016
2	Elaboración de solicitudes a Supervisor Educativo y Director del establecimiento educativo sector oficial.	Septiembre 2016
3	Entrevista con el director del plantel	Octubre 2016
4	Utilización de las técnicas de observación, entrevista y análisis documental para recabar información.	Octubre 2016
5	Utilización de instrumentos, cuestionario y base de datos, para obtener información.	Octubre 2016
6	Análisis y determinación de las necesidades y carencias	Octubre 2016
7	Visitas constantes a Municipalidad, Centro de salud, Supervisión Educativa y Escuela del sector.	Octubre 2016
8	Dialogo con alumnos, padres de familia, docentes y empleados administrativos de la EORM Sector La Soledad.	Octubre 2016
9	Envío de solicitudes a diferentes entidades gubernamentales e instituciones privadas.	Octubre 2016
10	Determinación del proyecto a realizar	Octubre 2016

1.2.6 Tiempo

El diagnóstico dará inicio durante el mes de octubre 2016 y finalizará en el mes de marzo 2017. Tomando en cuenta las vacaciones de fin de año de nuestro sistema educativo nacional.

1.2.7 Cronograma

N o	Actividades	Septiembre 2016				Octubre 2016			
		1	2	3	4	1	2	3	4
1	Presentación con el asesor								
2	Redactar carta de solicitud con firma y sello por parte del Asesor del EPS.								
3	Primera revisión del asesor, revisión envío de cartas a la institución avalada y avaladora.								
4	Capacitación del asesor, conformación de toda la documentación con relación al diagnóstico								

1.2.8 Técnicas e instrumentos

Técnicas

- Observación
- Entrevista
- Encuesta
- Análisis documental

Instrumentos

- Cuestionario
- Base de datos
- Cuadro de registros

1.2.9 Recursos

1.2.9.1 Humanos.

- Epesista
- Asesor
- Director
- Supervisor Educativo
- Claustro de maestros

1.2.9.2 Materiales.

- Hojas de papel
- Lapiceros

- Lápiz
- Computadora
- Cámara fotográfica
- Memoria USB
- Moto/carro/bus

1.2.9.3 Financieros

RECURSO FINANCIERO PARA REALIZAR EL DIAGNÓSTICO				
Cantidad	Descripción	Costo unitario	Costo total	Observación
1	Resma papel bond	Q. 35.00	Q. 35.00	Ninguna
1	Caja de lapiceros	Q. 12.00	Q. 12.00	Ninguna
1	Tinta para impresora	Q. 90.00	Q. 90.00	Ninguna
1	Memoria USB	Q. 75.00	Q. 75.00	Ninguna
1	Cuaderno espiral	Q. 12.00	Q. 12.00	Ninguna
1	Caja de lápiz	Q. 10.00	Q. 10.00	Ninguna
5	Recargas telefónicas	Q. 200.00	Q. 200.00	Ninguna
1	Transporte	Q 100.00	Q 100.00	Ninguna
Costo total...			Q. 534.00	

1.2.10 Responsables

El Epesista será el único responsable de la realización de la etapa del diagnóstico.

1.2.11 Evaluación

El instrumento que se utilizará para evaluar la etapa del diagnóstico será una lista de cotejo.

Plan del diagnóstico Institución Avalada

1. Parte informativa

1.1 Identificación

Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa. Epesista: Gover de Jesus Lux Quiñonez, carné 200911307.

1.2. Título

Plan del diagnóstico de la Institución Avalada (Supervisión Educativa) distrito 11-09-01 del municipio de El Asintal, del departamento de Retalhuleu. De los niveles Preprimaria, Primaria y Centros de aprendizaje y la Tecnología.

1.3 Ubicación:

La Supervisión Educativa, se encuentra ubicada en Colonia España El Asintal Retalhuleu, a 25 mts del Hotel don Ignacio y a 2 km de la cabecera municipal del mencionado municipio.

1.4 Objetivos:

- Determinar la situación de la institución avalada para la toma de decisión
- Identificar las dificultades en el funcionamiento de la institución a evaluar
- Listar las deficiencias, fallas o carencia de la institución avalada

1.5 Justificación:

El presente diagnóstico se estará realizando en la institución avalada (Supervisión Educativa) porque, es necesario y fundamental conocer cada uno de los procesos educativos que fundamentan la administración educativa de dicho sector. Esto con el objeto de implementar soluciones educativas y que sean orientadas a las políticas educativas actuales.

Porque cada día, los procesos administrativos, procedimientos y estrategias, se van actualizando y modernizando, esto con el fin de mejorar y avanzar nuestro índice educativo a nivel región y por consiguiente, sacar adelante el analfabetismos que impera en el municipio de El Asintal.

Porque debido al Cuarto Censo Nacional de talla en escolares del primer grado de educación primaria del sector público de la República de Guatemala, específicamente del municipio de El Asintal Retalhuleu, coloca a dicho municipio con prioridad "ALTA". Porque el % de talla es **SEVERO** en un 5%.

Se realiza porque es urgente determinar ciertos aspectos que, como municipio, enfocado en **PRIORIDAD ALTA**, se inicie con las estrategias oportunas e inmediatas para salir adelante y lograr una alfabetización completa en los años posteriores.

1.6 Actividades

- ❖ Elaborar entrevistas con el Supervisor Educativo, con el fin de determinar la situación en que se encuentra la mencionada supervisión.
- ❖ Organizar visitas a la Supervisión Educativa y Dirección Departamental de Educación, para tener una perspectiva de la situación real en que se encuentra dicho sector educativo.
- ❖ Visitar y dialogar a Directores de centros educativos escolares para verificar las fallas o carencias que a diario afrontan ante las crisis y situación vulnerable que arremeten con nuestros jovencitos en edad escolar.
- ❖ Realizar entrevistas con la Directora Departamental de Educación de Retalhuleu, que nos ayude a enfocar la situación real de la Supervisión Educativa del municipio de El Asintal.
- ❖ Redacción del informe del diagnóstico

1.7 Tiempo:

El presente diagnóstico se estará realizando durante los meses de enero y febrero del año 2017.

1.8

Cronograma:

No	Actividades	Enero 2017				Febrero 2017			
		1	2	3	4	1	2	3	4
1	Reunión con el Supervisor Educativo del sector.								
2	Reunión con el Director del establecimiento educativo.								
3	Reunión con la Directora Departamental de Educación.								
4	Recopilar información para analizar la institución avalada.								
5	Segunda reunión con el ASESOR para revisión y orientación del diagnóstico.								
6	Analizar e interpretar adecuadamente los resultados del proceso de diagnóstico.								
7	Redacción el plan de diagnóstico.								
8	Elaborar evaluación de diagnóstico.								
9	Presentación del diagnóstico.								

1.9 Técnicas e instrumentos:

Técnicas:

- Observación
- Entrevista
- Análisis documental

Instrumentos

- Cuestionarios
- Cuadros de registros
- Base de datos

1.10 Recursos:

- Humanos
Epesista
Supervisor Educativo
Directores

Directora Departamental de Educación

Equipo

Computadora
Impresora
Cuaderno
Lapiceros
Transporte

Financiero

Actividades	Precio unitario	Precio total
50 Impresiones de cuestionarios para directores	Q. 5.00	Q. 50.00
1 Caja de lapiceros	Q. 11.00	Q. 11.00
1 Cuaderno	Q. 5.00	Q. 5.00
Transporte	Q. 100.00	Q.100.00
TOTALES...	Q. 121.00	Q.166.00

1.11 Responsable:

El epesista junto con el Supervisor Educativo serán los responsables.

1.12 Evaluación. Copia de los instrumentos de evaluación utilizados

Universidad de San Carlos de Guatemala

Sede: Retalhuleu

EPESISTA: Gover de Jesus Lux Quiñonez

Asesor: Lic. Roquelino López López

Par conocer cuan saludable es la Escuela de la comunidad se recomienda la siguiente encuesta.

¿ES SALUDABLE NUESTRA ESCUELA?

Califique cada factor con un porcentaje de 1 a 10.

1. Tiene agua potable o de poso su escuela?

2. ¿Hay letrinas?

3. ¿El ambiente de atmósfera está sin contaminar?

4. ¿El ambiente social está libre de riesgos?

5. ¿El ambiente físico es seguro y agradable?

6. ¿El centro de salud atiende a escolares?
7. ¿Maestros capacitados en escuelas saludables?
8. ¿Hay un comité de escuela saludable con plan operativo?
9. ¿Los escolares aprenden y practican estilos de vida saludable?
10. ¿Participan las familias, las comunidades e instituciones?

NUESTRA ESCUELA

		Puntaje
A) Es saludable y estamos felices	90 y más	
B) Es saludable, pero puede mejorar	75 a 89	
C) No es saludable	60 a 74	
D) Está mal y es un peligro para la salud de todos	Menos de 60	

En caso de calificar B, C o D, escriba cinco mejoras que estime importante:

1. _____
2. _____
3. _____

Otras: _____

Hoja de instrucciones

Criterios para calificar cada factor:

<p>1) AGUA POTABLE: A) Agua pura o segura B) Suficiente C) Todo el tiempo D) Hay lavamanos funcional</p>	<p>7) MAESTROS CAPACITADOS: A) Capacitados con Curso de Escuelas Saludables B) Informados en reuniones, talleres o impresos</p>
<p>2) SANITARIOS A) Suficientes B) Funcionales y en buen estado C) Con desagüe D) Solamente letrinas</p>	<p>8) COMITÉ DE ESCUELA SALUDABLE: A) Hay comité organizado que se reúne periódicamente B) Tienen un plan operativo de ejecución</p>
<p>3) AMBIENTE ATMOSFÉRICO: A) Silencio/ruidos molestos B) Polvo ambiental C) Olores nauseabundos D) Fumigaciones en plaguicidas</p>	<p>9) EDUCACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE: A) Se enseña contenidos de educación para la salud en las asignaturas B) Hay campañas de higiene y limpieza C) Los escolares llegan aseados y con ropa limpia D) Se imparte educación para la vida social y mental: educación sexual, cultura para la paz, recreación y deportes, cultura artística</p>
<p>4) AMBIENTE SOCIAL: A) Bares o cantinas B) Venta de drogas C) Prostíbulos D) Maltrato, malos ejemplos</p>	<p>10) PARTICIPACIÓN: A) Participan las familias apoyando la formación de sus hijos B) Participan representantes de las comunidades e instituciones C) La escuela recibe aportes especiales</p>
<p>5) AMBIENTE FÍSICO A) Edificio con contribución segura B) Aulas ventiladas y bien iluminadas C) Espacios suficientes D) Jardines, limpieza, etc. Agradables E) Sin riesgos de accidentes F) Disposición de basuras</p>	
<p>6) ATENCIÓN DE SALUD: A) Centro de salud aplica normas de atención al escolar</p>	

B) Hay desayuno, merienda o almuerzo escolar nutritivo y suficiente C) Se evalúa el estado nutricional de los alumnos D) Hay campañas: vacunas, parásitos, etc.	
---	--

Apendice 1: descripción del Plan General del EPS

En la presente, se describe el plan general del eps, que abarca “el plan del diagnóstico de la institución avaladora y avalada”.

A través de ambos planes, se logra la comprensión y orden que debe llevar el informe, ya que describe cada detalle como lo es, su contexto y lo institucional de ambas instituciones.

Se logra visualizar la realidad y su entorno del municipio de El Asintal, la Supervisión Educativa y la EORM Sector La Soledad, de dicho municipio.

Apéndice 2 (Copia de instrumentos de evaluación)

Evaluación del proceso Del diagnóstico:

Lista de cotejo

A continuación, se presentan aspectos que permiten evaluar el diagnóstico realizado en la institución avaladora Supervisión Educativa 11-09-01 e institución avalada E.O.R.M. Sector la Soledad, El Asintal Retalhuleu. Marque con una X la opción que corresponda a cada uno de los siguientes planteamientos

Actividades/aspectos/elementos	Si
¿Se presentó el plan del diagnóstico?	X
¿Los objetivos del plan fueron pertinentes?	X
¿Las actividades programadas para realizar el diagnóstico fueron suficientes?	X
¿Las técnicas de investigación previstas fueron apropiadas para el diagnóstico?	X
¿Los instrumentos diseñados y utilizados fueron apropiados para la investigación?	X
¿El tiempo calculado para realizar el diagnóstico fue suficiente?	X
¿Se obtuvo colaboración de personas de la institución/comunidad?	X
¿Las fuentes consultadas fueron suficientes para elaborar el diagnóstico?	X
¿Se obtuvo la caracterización del contexto en que se encuentra la institución/comunidad?	X
¿Se tiene la descripción del estado y funcionalidad de la institución/comunidad?	X
¿Se determinó el listado de carencias, deficiencias, debilidades de la institución/comunidad?	X
¿Fue correcta la problematización de las carencias, deficiencias, debilidades?	X
¿Fue adecuada la priorización del problema a intervenir?	X
¿La hipótesis acción es pertinente al problema a intervenir?	X
¿Se presentó el listado de las fuentes consultadas?	X

Vo. Bo. _____

Lic. Roquelino López López

Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado

PEM. Gover de Jesus Lux Quiñonez

Epesista

Evaluación fase de la fundamentación teórica

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

Evaluación del diseño del plan de acción o intervención

Actividades/aspectos/elementos	Si	No	Comentario
¿Es completa la identificación institucional?	X		
¿El problema es el priorizado en el diagnóstico?	X		
¿La hipótesis-acción es la que corresponde al problema priorizado?	X		
¿La ubicación de la intervención es precisa?	X		
¿La justificación para realizar la intervención es válida ante el problema a intervenir?	X		
¿El objetivo general expresa claramente el impacto que se espera provocar con la intervención?	X		
¿Los objetivos específicos son pertinentes para contribuir al logro del objetivo general?	X		
¿Las metas son cuantificaciones verificables de los objetivos específicos?	X		
¿Las actividades propuestas están orientadas al logro de los objetivos específicos?	X		
¿Los beneficiarios están bien identificados?	X		
¿Las técnicas a utilizar son las apropiadas para las actividades a realizar?	X		
¿El tiempo asignado a cada actividad es apropiado para su realización?	X		
¿Están claramente determinados los responsables de cada acción?	X		

¿El presupuesto abarca todos los costos de la intervención?	X		
¿Se determinó en el presupuesto el renglón de imprevistos?	X		
¿Están bien identificadas las fuentes de financiamiento que posibilitarán la ejecución del presupuesto?	X		

Evaluación de la ejecución

NO.	ACTIVIDAD	SI	NO
1	Identificación de la institución avalada	X	
2	Reunión con el personal docente y padres d familia para dar a conocer el proyecto	X	
3	Se redactaron las cartas de solicitud para apoyar el proyecto	X	
4	Se presentó con los docentes, director y opf el manual para la "Aplicación de Seguridad Alimentaria e Higiene Ambiental en la escuela	X	
5	Se ejecutó la propuesta de la intervención.	X	
6	Se realizaron los botiquines escolares	X	
7	Se entregó la manta vinílica de un metro cuadrado para la colocación de los menú	x	

Evaluación de sistematización y evaluación general del eps

Actividades/aspectos/elementos	Si	No	Comentario
¿Se da con claridad un panorama de la experiencia vivida en el eps?	X		
¿Los datos surgen de la realidad vivida?	X		
¿Es evidente la participación de los involucrados en el proceso de eps?	X		
¿Se valoriza la intervención ejecutada?	X		
¿Las lecciones aprendidas son valiosas para futuras intervenciones?	X		
¿Se da con claridad un panorama de la experiencia vivida en el eps?	X		
¿Los datos surgen de la realidad vivida?	X		

Evaluación del informe final del eps

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

Apéndice 2: descripción evaluación del proceso

En esta parte, se hace una evaluación de todo el proceso concerniente a los aspectos relevantes como lo son: el diagnóstico, la fundamentación teórica, del diseño del plan de acción, la evaluación de la ejecución, sistematización y del informe final.

Cada aspecto fue revisado correctamente, asegurando cada detalle que refleja la veracidad del informe y la seguridad del mismo.

Conlleva la revisión de cada ítems que sugiere el orden exacto del informe final para su revisión correspondiente. A través de él, se logró el orden exacto del mismo.

Plan del voluntariado

1.1 Identificación

Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa. Epesista: Gover de Jesus Lux Quiñonez, carné No. 200911307.

1.2 Nombre del proyecto

El voluntariado a realizar es: “Jornada Médico General”, con el apoyo de médicos privados, públicos y del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social de Retalhuleu.

1.3 Ubicación

La jornada médica se estará llevando a cabo en las instalaciones que ocupa la Iglesia de Jesucristo de los Santos de los Últimos Días. Zona 3 Santa Rita I, a un costado del Hospital Nacional de Retalhuleu.

Figura 5 Ubicación del lugar para el voluntariado



1.4 Unidad ejecutora

Facultad de Humanidades/Epesista

1.5 Tipo de proyecto

El proyecto a realizar es enfocado al Servicio de Salud

1.6 Descripción del proyecto

El proyecto está orientado a velar por la Salud de las personas más necesitadas de la comunidad, se pretende ayudar un poco con la economía que a diario se vive dentro

de las comunidades aledañas. El enfoque es: atender a 150 personas que estén padeciendo alguna enfermedad, habrá 5 médicos y enfermeras tomando la presión y dando la medicina necesaria para ayudar en su re-habilitación. Los médicos que prestarán servicio serán médicos privados y del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social (IGSS).

Este servicio se da, derivado a la crisis hospitalaria que a diario enfrenta nuestro país, específicamente nuestro sistema de salud. Hospitales sin medicamento y falta de atención al enfermo.

Deseando primeramente Dios, muchas personas con necesidades, se beneficien de esta jornada médico gratuita, con el fin de ayudarles con su economía familiar y sean atendidos como se merecen.

1.7 Justificación

Se determinó la realización del **VOLUNTARIADO** porque, existen muchas personas de lugares lejanos que no cuentan con servicio de salud, empleo, educación etc. Por lo cual, no pueden pagar las consultas médicas en clínicas privadas que oscilan entre Q.100.00 a Q. 125.00, situación que se torna aún más difícil, porque la mayoría de los habitantes no perciben salarios mínimos para pagar las asistencias médicas citadas. Por esta razón, se hará la jornada médico general con doctores especializados, quienes no cobrarán las consultas y donarán los medicamentos de acuerdo a la enfermedad, con la finalidad de que se beneficie la familia de cada uno de los asistentes.

1.8 Objetivos

1.8.1 General

Lo que se percibe a través del servicio de voluntariado es: *determinar la situación* en que se encuentra la comunidad, respecto al servicio de Salud, **para qué**, a través de ello, el beneficio de la Jornada Médico General, sea de interés colectivo para cada una de las personas necesitadas que habitan en la mencionada comunidad, asimismo, ayudar a la economía pues en este aspecto no habría más gastos respecto a las consultas médicas y la compra de medicinas recetadas. Es oportuno indicar que a los lugareños les afectaría mucho, considerando que son pequeños agricultores, y no pueden sembrar maíz y otros cultivos para el consumo familiar, en la época de verano.

1.8.2 Específicos

- Llevar médicos especializados para cubrir la jornada médico general.
- Coordinar la labor y el lugar para que los médicos atiendan adecuadamente.
- Se hará publicidad en las comunidades aledañas para acudir a dicha jornada.

1.9 Metas

1.9.1 Cualitativas

- Se pretende brindar un servicio profesional y de calidad a las personas más necesitadas que nos visitarán en la jornada médico general
- El servicio que se brindará, va enfocado al bienestar de la salud familiar
- Los médicos que atenderán, son personas reconocidas y de mucha experiencia en el ramo.

1.9.2 Cuantitativas

- Atender 125 personas, entre niños, jóvenes y adultos.
- Llevar 5 médicos con especialidad en atención general y enfermeros
- Llevar 100 medicamentos diferentes para el beneficio de las personas.

1.10 Beneficiarios

1.10.1 Directos

- Padres de familia
- Jóvenes
- Niños y Adultos

1.10.2 Indirectos

- Instituciones estatales
- Otros que visitan

1.11 Metodología

1.11.1 Técnicas

- Observación
- Entrevista
- Análisis documental

1.11.2 Instrumentos

- Cuestionario
- Base de datos

1.12 Recursos

1.12.1 Humanos

- Médicos
- Personas de confianza
- Asesor
- Epesista

1.12.2 Materiales

- Lapiceros
- Hojas
- Marcadores
- Fotocopias
- Cámara
- Edificio
- Internet
- Casa del epesista
- Celular
- Medicamento y Alimentos

1.12.3 Financiero

RECURSO FINANCIERO UTILIZADO PARA EL VOLUNTARIADO			
Cantidad	Descripción	Costo Unitario	Total
300	Volantes	Q. 1.50	Q. 450.00
1	Caja de lapiceros	Q. 1.00	Q. 12.00
1	Resma de hojas	Q. 35.00	Q. 35.00
200	Muestras médicas	Q. 1.00	Q. 200.00
10	Cenas	Q. 30.00	Q. 300.00
1	Computadora e impresora		Q. 100.00
TOTAL			Q. 1097.00

1.13 Cronograma de actividades

No.	Actividades programadas	Octubre 2016				Enero 2017				Febrero 2017				Responsable
		Semanas				Semanas				Semana				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1	Presentación carta de aprobación del voluntariado al ASESOR													EPESISTA
2	Solicitud a encargado de edificio religioso													EPESISTA
3	Presentación carta médicos privados													EPESISTA
4	Presentación carta médicos sector público													EPESISTA
5	Presentación carta médicos sector público solicitando medicamentos													EPESISTA
6	Solicitud a obispo autorización local													EPESISTA
7	Realización del voluntariado													EPESISTA
8	Finalización del informe													EPESISTA

Lista de cotejo para evaluar la etapa del voluntariado

No.	CRITERIO	SÍ	NO	OBSERVACIONES
1	¿El voluntariado se realizó en el tiempo indicado?	X		
2	¿El Asesor aprobó el plan del voluntariado?	X		
3	¿Se contó con las autorizaciones correspondientes?	X		
4	¿Se cumplió con el objetivo propuesto?	X		
5	¿Se realizaron todas las actividades?	X		
6	¿Se realizó el informe del voluntariado?	X		

Catedrático(a) Asesor

Anexos

ANEXOS

Vinílica para colocación del menú escolar

Figura 6 Vinílica para colocar menú escolar



Trifoleares

Ilustración 1 Trifolear "Hábitos de Higiene"

¿Cómo lavamos las manos?

1. Necesitamos: Agua limpia, Jabón, Necesitamos limpiar las dos manos con agua.
2. Poner en la palma la cantidad de jabón o champú necesario para cubrir la superficie de las dos manos.
3. Juntar las dos manos y frotar las dos palmas, una contra la otra.
4. Frotar la palma de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda y viceversa, abarcando toda la mano.
5. Cruzar las palmas de las manos entre sí, abriendo las dedos.
6. Usar los dedos de las dos manos con las palmas y mover las manos de izquierda a derecha, limpiando las yemas.
7. Frotar el pulgar izquierdo con el movimiento de izquierda a derecha, apretando con la palma de la mano derecha luego lo mismo con la otra mano.
8. Enlazar las manos con los dedos de la otra mano para que queden libres de dedos y uñas, al menos 15 segundos.

QUE APRENDIMOS

Coloca las siguientes palabras en donde correspondan.

- Escríbe con las palabras ¿Qué es agua segura?

- Escríbe los pasos para lavarte las manos.

Coloca las palabras que a continuación se detallan, en el espacio que corresponde que correspondan.

Agua limpia - agua segura - limpio - jabón - frotado

- El dispensador de agua segura de mi escuela debe estar siempre _____.
- Siempre debemos lavarnos las manos con _____ y acabamos con una toalla limpia.
- Somos limpios y responsables, por esto tomamos _____.

Recuerda:
Nombre: _____
Grado: _____

GUATEMALA
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL

Living Waters For the World

Fuente: Epesista entregando trifoleares, abril 2017

¿Cómo podemos saber que el agua es segura?

El agua es segura cuando está hervida, cocida o desinfectada. De esta manera, el agua queda desinfectada de microorganismos y segura para tomarla.

¿Qué son los microorganismos?

Los microorganismos son seres muy pequeños que viven en el agua y causan enfermedades. Los microorganismos crecen cuando el agua, hervida o desinfectada al agua.

Por eso cuando tomamos agua, seguimos las normas de higiene para evitar enfermarnos.

Para qué nos sirve el agua segura?

- Tomar agua en enfermos.
- Cocinar frutas y verduras con agua cocida.
- Hacer refrescos, jugos y bebidas.
- Hacer helados y paletas.
- Hacer hielo.
- Cuidarnos los dientes.

¿Cómo evitar el agua segura?

- Lava bien los recipientes que vas a usar con agua segura.
- Mantén siempre tapados los recipientes con agua segura.
- Coloca los recipientes con agua segura lejos de los animales.
- Lava las manos con agua y jabón antes de servir el agua segura a los niños.
- No volar, tocar o pisar los recipientes con agua segura.
- Guarda los refrescos y helados en el heladero, después de lavarlo.
- Usa un vaso limpio para tomar los refrescos con agua segura.
- Sepa al recipiente después de servir el agua segura.
- Usa un vaso limpio para lavar los dientes con agua segura.

Botiquines escolares

Figura 7 Entrega de botiquines escolares



Afiches

Figura 8 Afiches "Saneamiento Ambiental"



Fuente: Epesista entregando botiquines escolares y afiches de prevención, mayo 2017

Figura 9 Capacitación personal del Área de Salud



Fuente: Epesista dando capacitación con personal del área de salud, abril 2017

Aporte voluntariado (Jornada Médico General)

Figura 10 Personal médico que ayudó en la "Jornada Médico General"

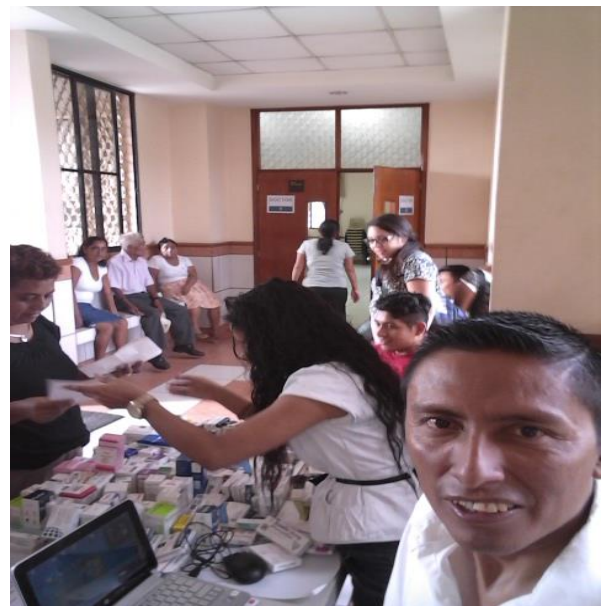


Figura 11 Medicamentos a disposición



Fuente: Epsista preparando medicamento y personal médico

Figura 12 Distribución de medicamentos



Evidencias proyecto y voluntariado



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala, 28 de Septiembre 2016

Licenciado
ROQUELINO LOPEZ LOPEZ
Asesor de EPS
Facultad de Humanidades

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

GOVER DE JESUS LUX QUIÑONEZ
200911307

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

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

Licda. Mayra Damaris Solares Salazar
Directora Departamento Extensión

C.C expediente
Archivo.

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

Facultad de Humanidades



Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala, 14 de octubre de 2017

Lic.
Santos de Jesus Dávila Aguilar
Director del Departamento de Extensión
Facultad de Humanidades

Hago de su conocimiento que el estudiante: **Gover de Jesus Lux Quiñonez**

Con carné: **200911307** Dirección para recibir notificaciones: **7ª calle 1-30 zona 3 Colonia Concepción Retalhuleu.**


No. de Teléfono: **48189146** Estudiante de Licenciatura en: **Pedagogía y Administración Educativa**

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

Titulado:

"Manual para la Aplicación de Seguridad Alimentaria e Higiene Ambiental"

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


Lic. Roquelino López López
Asesor.

Roquelino López
LICENCIADO EN PEDAGOGÍA
Colegiado No. 13.179

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

Facultad de  Humanidades



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala, 06 de Noviembre 2017

Señores
COMITÉ REVISOR DE EPS
Facultad de Humanidades
Presente

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

GOVER DE JESUS LUX QUIÑONEZ
200911307

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

Título del trabajo: "MANUAL PARA LA APLICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA E HIGIENE AMBIENTAL"

Dicho comité deberá rendir su dictamen en un periodo de tiempo que considere conveniente no mayor de tres meses a partir de la presente fecha.

El Comité Revisor está integrado por los siguientes profesionales:

- Asesor LIC. ROQUELINO LÓPEZ Y LÓPEZ
- Revisor 1 LIC. ENRIQUE FABIAN DE LA CERDA RUIZ
- Revisor 2 LIC. ESTEBAN CIFUENTES ARGUETA

Lic. Santos de Jesus Davila Aguilera
Director Departamento Extensión

C.C expediente
Archivo.



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



ACTA CERTIFICADA

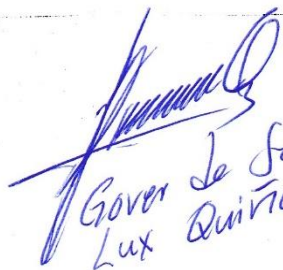
EL INFRASCRITO DIRECTOR DE LA EORM SECTOR LA SOLEDAD, DEL MUNICIPIO DE EL ASINTAL, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU. **CERTIFICA:** HABER ESCRITO LAS ACTAS CON RELACIÓN AL PROYECTO REALIZADO POR EL EPESISTA, LA QUE COPIADA LITERALMENTE DICE:

Acta 11-2017

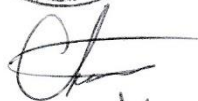
En el municipio de El Asintal, Sector La Soledad, departamento de Retalhuleu, siendo las diez horas en punto, del día jueves veintitrés de marzo del presente año, reunidos en el local que ocupa la EORM Sector La Soledad del municipio antes mencionado. El director, profesor Asael Jonathan Torres y Eluvio Pérez y padres de familia, con el propósito de dejar constancia de lo siguiente: **PRIMERO:** En la presente fecha, se presentó a este establecimiento educativo, el Profesor de Enseñanza Media, Gover de Jesus Lux Quiñonez, identificado con carné No. 2009113017, representando a la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades para hacer entrega del proyecto ejecutado por su persona a esta institución. **SEGUNDO:** Por la presente, el Director de la escuela, procede a darle formal recibimiento al proyecto realizado por el epesista y tomando en consideración, todas las observaciones presentadas. **TERCERO:** El epesista da a conocer en qué consistió su proyecto y su beneficio para la escuela de la siguiente manera: Se hace entrega de diez manuales diseñado e impresos formalmente, conteniendo en su interior treinta y ocho páginas, distribuidos de la siguiente manera: treinta recetarios de refacciones escolares con nutrientes y alimentos que deben consumir los niños y niñas en edad escolar, la segunda parte: todos los aspectos importantes para la higiene de los niños y la tercera parte importante: actividades que el docente puede realizar para aplicar la Seguridad Alimentaria e Higiene Ambiental en la escuela, utilizando el CNB. También se entregan ocho botiquines escolares hechos con material reciclable para ser suministrado con medicamentos con la colaboración de los niños y niñas de cada aula, una manta vinílica de un metro cuadrado para la colocación del menú semanalmente. Ocho afiches con relación a los cuidados de la salud, a través de la higiene en el aula.

CUARTO: El director dice: que ellos será los responsables de darle seguimiento a lo entregado por el epesista y agradece el apoyo brindado y por haber tomado en cuenta dicha escuelita. **QUINTO:** No habiendo más que hacer constar, se da por finalizada la presente en el mismo lugar y fecha de su inicio, siendo las once horas con treinta minutos. La cual previa lectura por los comparecientes y conscientes de su contenido, objeto, validez y efectos legales, aceptan, ratifican y firman. (Aparecen las firmas de los que intervienen)

Y PARA REMITIR A DONDE CORRESPONDE, EXTIENDO, SELLO Y FIRMAMOS LA PRESENTE CERTIFICACIÓN EN UNA HOJA DE PAPEL BOND TAMAÑO CARTA, EN EL MUNICIPIO DE EL ASINTAL, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU, A LOS VEINTI TRES DÍAS DEL MES DE MARZO DEL AÑO DOS MIL DIECISIETE.


Govan de Jesus
Lux Quiñonez




Asael Smeethan Torres Estrella
— Director —

El Asintal Retalhuleu, 19 de mayo de 2017

Señor Jonathan Torres
Director de la EORM Sector La Soledad
Del municipio de El Asintal, departamento de Retalhuleu.
Presente.

Me presento como EPESISTA: Gover de Jesus Lux Quiñonez, carné No. 200911307 de la Universidad de San Carlos de Guatemala con sede en Retalhuleu, de la Facultad de Humanidades, de la carrera: Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa. Hago de su conocimiento la siguiente:

CARTA DE COMPROMISO

Mediante la cual expongo los compromisos que llevaremos a cabo durante los próximos años, con el fin de dar seguimiento a la **INTERVENCIÓN** realizada de parte del epesista.

- 1.- Utilización semanalmente del manual entregado a cada docente, personal administrativo y OPF, que incluye la aplicación de un recetario de 30 refacciones escolares diferentes, nutritivas y balanceadas, así como, aplicación de hábitos de higiene para los niños.
- 2.- Utilización del CNB de 4to a 6to grado del nivel primario, enfocados en la **Competencia** No. 5 de Ciencias Naturales y Tecnología, pág. 123. Identifica las prácticas alimentarias y de salud que le permiten la prevención de enfermedades. (1). *Practica hábitos alimentarios que favorecen la prevención de enfermedades.* (2). *Explica que es una dieta balanceada y la relaciona con la salud.* (3). *Valora la vacunación como una forma de evitar las enfermedades.* (4). *Identifica técnicas para la conservación de alimentos.* (5). *Relaciona la higiene con la prevención de enfermedades.* (6). *Practica medidas para erradicar parásitos transmisores de enfermedades.*

- 3.- Botiquines suministrados: cada docente y personal administrativo, mantendrá el suministro correspondiente de medicamentos para cada botiquín escolar que fue entregado.
- 4.- Hábitos higiénicos: cada lunes cívico, docentes y alumnos, tomarán un máximo de 10 minutos para enfocar los valores y hábitos higiénicos que debe existir en el aula y en la escuela.
- 5.- Rótulos alusivos a la salud: cada docente será el responsable de la colación de periódicos murales, cartulinas, afiches y volantes en el aula.
- 6.- Comité de Salud: el Director será el responsable de conformar dicho comité, integrando a las siguientes personas: Director, 2 docentes, 2 alumnos, 2 padres de familia y la responsable de Salud del municipio de El Asintal.
- 7.- Conformación de los siguientes comités: de Salud e higiene personal, Alimentación y Nutrición y el de Saneamiento Ambiental. Estos comités serán los responsables de mantener una escuela saludable a través de talleres y/o capacitación para todos los alumnos y padres de familia involucrados.

Recuerde, "cada compromiso lleva a la acción".

Atentamente:


 Asintal Jonathan Torres Gbudi - Director -

Brenda Rodríguez
 David
 Govey de Jesus Lux Quiñonez
 EPESISTA USAC RETALHULEU
 Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa
 Carne No. 200911307

Dora Sales
 MEPP. etara 445
 Doris Suárez
 MEPP ETAPA 6
 Ofir Villagra
 [Signature]



Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Retalhuleu, 1 de julio 2017

Licda. Vilma Calderón
Coordinadora del Programa de Nutrición del Centro de Salud
Retalhuleu

Estimada Licenciada Vilma:


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, se le solicita su apoyo para poder brindar un charla motivacional con el tema: "Seguridad Alimentaria y nutricional" a los niños y niñas de la EORM Sector La Soledad, del municipio de El Asintal Retalhuleu. (Un aproximado de 200 niños de ambos niveles). Pre-primario y primario estarán asistiendo a la misma.

La charla está programada para el día viernes 7 de julio en la mencionada escuelita, en el horario de 09:30 a 10:30.

Sin otro particular y con gratitud de su gran apoyo.

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"


EPESISTA PEM: Gover de Jesus Lux Quiñonez
USAC RETALHULEU
48186146


Jonatan Torres
Director
47378494

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


Recibido
03/7/2017



Retalhuleu 7 de enero 2017

Señor (a): Luis Barrios
Obispo
La Iglesia de Jesucristo de los Santos de los Últimos Días

Presente

Estimado señor(a): Barrios

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. Se nos pide que hagamos un **"VOLUNTARIADO"** al servicio de la comunidad.

Por lo anterior, solicito autorice al estudiante: Gover de Jesus Lux Quiñonez, carné No. 200911307 para realizar **SU VOLUNTARIADO**, y hacer uso de las instalaciones de la mencionada Iglesia. El voluntariado será: **"JORNADA MÉDICA GRATUITA"**, con el apoyo de médicos Privados, del Hospital Nacional y el Instituto Guatemalteco de Seguridad Social –IGSS. Se estará llevando a cabo el día sábado 4 de febrero 2017, dará inicio a las 15:00hrs en el lugar que ocupa la Iglesia de Jesucristo de los Santos de los Últimos Días, a un costado del Hospital Nacional de Retalhuleu.

Quedo de usted, muy agradecido.


Deferentemente,

"ID Y ENSEÑAR A TODOS"

PEM. Gover de Jesus Lux Quiñonez
EPESISTA

Vo. Bo. Lic. Roquelino López López
ASESOR EPS USAC REU

Recibido:


Cal. 42128726
Luis Alfonso Bonavía
7/01/2017

Educación Superior, Incluyente y Proyectiva

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



Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Retalhuleu, 17 de enero de 2017

Señor (a) Marcos Bargiony Cóngora
Delegado INE Retalhuleu
Presente

Estimado señor(a) Cóngora

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 me pueda proporcionar información por escrito o vía electrónica, con relación al último censo XI de población y VI de habitación, proyección 2010. Del municipio de El Asintal.

Esto con el fin de enriquecer el informe que debo presentar a la Universidad de San Carlos de Guatemala en cuanto al contexto de dicho municipio.

Deferentemente,

“ID Y ENSEÑAD A TODOS”

EPESISTA: Gover de Jesus Lux Quiñonez
USAC RETALHULEU

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



14:30





Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

EPESISTA
Tel. 48189146

Retalhuleu 7 de enero 2017

Doctor: Herman Westereyde
Coordinador Centro de Salud
El Asintal
Retalhuleu

Presente

Estimado doctor: Westereyde

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. Se nos pide que hagamos un “PROYECTO” al servicio de la comunidad.

Por lo anterior, solicito su valioso apoyo y colaboración para que me proporcione físicamente, “Indicadores de Bienestar 2016” referente al sistema de salud del municipio de El Asintal.

Esto con el fin, de describir en mi informe, los aspectos antes mencionados para orientar mi información al momento de realizar el PROYECTO como EPESISTA de la Universidad de San Carlos de Guatemala, sede Retalhuleu.

Quedo de usted, muy agradecido.



Rece. Reina Valiente
9/1/17 9:37

Deferentemente,

“ID Y ENSEÑAD A TODOS”

[Signature]
PEM. Gover de Jesus Lux Quiñonez
EPESISTA
Tel. 48189146

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





Municipalidad de El Asintal

2a. Avenida "A" entre 3a. y 4a. Calle Zona 1 El Asintal
Tel.: (502) 7756-8855 * 7756-8787 E-mail: ronoediplanl@gmail.com

CORPORACION MUNICIPAL 2,016 - 2,020

No.	Nombres y Apellidos	Puesto
1	Rony Leonel Sánchez y Sánchez	Alcalde Municipal
2	Rafael Ixcot Sánchez	Síndico Primero
3	Irlanda Eloísa Ochoa	Síndico Segundo
4	Hugo Ranferi Escobar Barrios	Concejal Primero
5	Víctor Jaime Pérez Dueñas	Concejal Segundo
6	Daniel Mendoza Rivera	Concejal Tercero
7	Elmer Leonel López Cabrera	Concejal Cuarto
8	Demetrio González Dueñas	Concejal Quinto
9	María Esther Vásquez Arana de Sánchez	Síndico Suplente
10	María Irene Orozco Delgado	Primer Concejal Suplente
11	Rudy Heman Zabala Hernández	Segundo Concejal Suplente

Atentamente:


Rigoberto López Sánchez
Secretario Municipal



Una Nueva Forma de Gobernar



Municipalidad de El Asintal

2a. Avenida "A" entre 3a. y 4a. Calle Zona 1 El Asintal
 Tel.: (502) 7756-8855 * 7756-8787 E-mail: ronoediplanl@gmail.com

EL INFRASCRITO SECRETARIO MUNICIPAL, DE LA MUNICIPALIDAD DE EL ASINTAL, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU, CERTIFICA: -----

QUE PARA EL EFECTO TIENE A LA VISTA EL LIBRO NÚMERO TREINTA Y CINCO DE ACTAS DE SESIONES ORDINARIAS Y EXTRAORDINARIAS DEL CONCEJO MUNICIPAL DE ESTE MUNICIPIO. DONDE CONSTA EL ACTA NÚMERO CUARENTA Y CINCO GUION DOS MIL DOCE, DE FECHA NUEVE DE OCTUBRE DE AÑO DOS MIL DOCE, Y EN SU PUNTO **SEXTO** TRANSCRITO LITERALMENTE DICE LO SIGUIENTE: -----

SEXTO: El honorable Concejo Municipal. CONSIDERANDO: Que es necesario e indispensable mantener un organigrama de la Municipalidad de El Asintal, departamento de Retalhuleu, para delimitar cada una de sus dependencias, jerarquías y funciones de la misma. Por lo que a continuación se detalla la presente.-----

ORGANIGRAMA DE LA MUNICIPALIDAD DE EL ASINTAL, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU.



POR TANTO: El honorable Concejo Municipal. **ACUERDA:** I.- Aprobar el presente organigrama de la Municipalidad de El Asintal, Departamento de Retalhuleu. II.- Certificarse a donde corresponda.-----

Y, PARA LOS USOS LEGALES, SE EXTIENDE LA PRESENTE A DIECISÉIS DÍAS DEL MES DE ENERO AÑO DOS MIL DIECISIETE, EN UNA HOJA DE PAPEL BOND MEMBRETADO TAMAÑO CARTA, DEBIDAMENTE FIRMADA Y SELLADA.-----

RICOBERTO LÓPEZ SÁNCHEZ
 SECRETARIO MUNICIPAL



Una Nueva Forma de Gobernar



Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Retalhuleu 7 de enero 2017

Rony Leonel Sánchez Sánchez
Alcalde Municipal
El Asintal
Retalhuleu

Presente

Estimado Alcalde: Sánchez

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. Se nos pide que hagamos un “PROYECTO” al servicio de la comunidad.

Por lo anterior, solicito su valioso apoyo y colaboración para que me proporcione físicamente, información relacionada al **CONTEXTO**: “geográfico, social, histórico, económico, político y filosófico” del municipio de El Asintal.

Esto con el fin, de describir en mi informe, los aspectos antes mencionados para orientar mi información al momento de realizar el **PROYECTO** como EPESISTA de la Universidad de San Carlos de Guatemala, sede Retalhuleu.

Quedo de usted, muy agradecido.

Deferentemente,

“ID Y ENSEÑAD A TODOS”

PEM. Gover de Jesus Lux Quiñonez
EPESISTA
48189146

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





Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Retalhuleu 7 de enero 2017

Señor (a): Lic. Alex Roberto Galindo Castillo
Supervisor Educativo Distrito 11-09-01
El Asintal Retalhuleu

Presente

Estimado señor(a): Galindo

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

Por lo anterior, solicito autorice el Ejercicio Profesional Supervisado al estudiante: Gover de Jesus Lux Quiñonez carné No. 200911307. En la Supervisión Educativa que representa.

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

Deferentemente,

“ID Y ENSEÑAR A TODOS”

PEM. Gover de Jesus Lux Quiñonez
EPESISTA

Vo. Bo. Lic. Roque Ino López López
ASESOR EPS USAC REU



Lic. Alex Roberto Galindo Castillo
Supervisor Educativo
Distrito Escolar 11-09-01
El Asintal, Rx

Recibi: 08/01/2017

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





Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Retalhuleu 7 de enero 2017

Doctor: Pablo Vásquez Ampié
Retalhuleu

Presente

Estimado doctor: Ampié

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. Se nos pide que hagamos un **“VOLUNTARIADO”** al servicio de la comunidad.

Por lo anterior, estaré organizando un voluntariado que es: **“JORNADA MÉDICO GENERAL”**, por lo cual; solicito su valioso apoyo y colaboración para que **USTED**, forme parte del personal médico especial que apoyará con sus conocimientos dicha jornada.

Se estará llevando a cabo el día sábado 4 de febrero 2017, a partir de las 15:00 hrs, en el lugar que ocupa la Iglesia de Jesucristo de los Santos de los Últimos Días, a un costado del Hospital Nacional de Retalhuleu.

Quedo de usted, muy agradecido.

Deferentemente,

Dr. Pablo A. Vasquez Ampie
Medico y Cirujano
Colegiado No. 8,871

“ID Y ENSEÑAD A TODOS”

PEM. Gover de Jesus Lux Quiñonez
EPESISTA
Tel. 48189146

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

Facultad de Humanidades

Retalhuleu 6 de enero 2017

Doctor: Filiberto
Director del Hospital Nacional de Retalhuleu
Su despacho

Presente

Estimado señor(a): Filiberto

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. Se nos pide que hagamos un “VOLUNTARIADO” al servicio de la comunidad.

Por lo anterior, estaré organizando un voluntariado que es: “JORNADA MÉDICO GENERAL”, por lo cual; solicito su valioso apoyo y colaboración para que USTED y otro médico más, formen parte del personal médico especial que apoyará con sus conocimientos dicha jornada.

Se estará llevando a cabo el día sábado 4 de febrero de 2017, a partir de las 15:00 hrs, en el lugar que ocupa la Iglesia de Jesucristo de los Santos de los Últimos Días, a un costado del Hospital Nacional de Retalhuleu.

Quedo de usted, muy agradecido.

Deferentemente,

“ID Y ENSEÑAD A TODOS”


PEM. Gover de Jesus Lux Quiñonez
EPESISTA
Tel. 48189146

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


SECRETARÍA EJECUTIVA
HOSPITAL NACIONAL DE RETALHULEU
C.A. Y ASISTENCIA
11:49



Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Retalhuleu 7 de enero 2017

Doctor: Bladimiro Zúñiga
Retalhuleu

Presente

Estimado doctor: Zúñiga

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. Se nos pide que hagamos un **“VOLUNTARIADO”** al servicio de la comunidad.

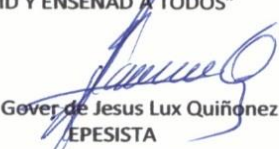
Por lo anterior, estaré organizando un **voluntariado** que es: **“JORNADA MÉDICO GENERAL”**, por lo cual; solicito su valioso apoyo y colaboración para que me pueda **“PROPORCIONAR MEDICAMENTOS”**, que tenga a disposición o en la capacidad de donar, ya que será para el beneficio de los pacientes que lleguen a la jornada médico. Y así también, para que **USTED**, forme parte del personal médico especial que apoyará con sus conocimientos dicha jornada.

Se estará llevando a cabo el día sábado 4 de febrero 2017, a partir de las 15:00 hrs, en el lugar que ocupa la Iglesia de Jesucristo de los Santos de los Últimos Días, a un costado del Hospital Nacional de Retalhuleu.

Quedo de usted, muy agradecido.

Deferentemente,

“ID Y ENSEÑAD A TODOS”


PEM. Gover de Jesus Lux Quiñonez
EPESISTA
Tel. 48189146



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

Facultad de  Humanidades

Anexo 1 descripción:

En el presente anexo, se logra visualizar todos los instrumentos de evaluación utilizados, que reflejan evidencias de todo lo ocurrido que el proceso del EPS.

Que da credibilidad en la realización del mismo, acompañado de evidencias que dan fe del sacrificio realizado por el epesista. Refleja también, cada aspecto de aprobación de instituciones que avalan la gestión.