

Lindsay Valessca Estrada Cabrera

Módulo de higiene personal y manipulación de alimentos dirigido, a los estudiantes
y docentes de la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I, No. 901, zona 7,
Guatemala.

Asesora: Dra. Elba Marina Monzón Dávila



FACULTAD DE HUMANIDADES

Departamento de Pedagogía

Guatemala, noviembre de 2018

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

Guatemala, noviembre de 2018

Índice

Contenido	Página
Resumen	i
Introducción	ii-iii
Capítulo I: Diagnóstico	
1.1 Contexto	1
1.1.1 Ubicación geográfica	1
1.1.2 Composición social	1
1.1.3 Desarrollo histórico	1
1.1.4 Situación económica	2
1.1.5 Vida política	2
1.1.6 Concepción filosófica	2
1.1.7 Competitividad	3
1.2 Institucional	3
1.2.1 Identidad institucional	3
1.2.2 Desarrollo histórico	6
1.2.3 Los usuarios	7
1.2.4 Infraestructura	8
1.2.5 Proyección social	8
1.2.6 Finanzas	8
1.2.7 Política laboral	9
1.2.8 Administración	9
1.2.9 Ambiente institucional	9
1.2.10 Otros aspectos	10
1.3 Lista de deficiencias, carencias identificadas	10
1.4 Razón de conexión con la institución avalada	11
Institución Avalada	
1.5 Análisis Institucional	12
1.5.1 Identidad institucional	12
1.5.2 Desarrollo histórico	13
1.5.3 Los usuarios	13
1.5.4 Infraestructura	14
1.5.5 Proyección social	16
1.5.6 Finanzas	17

1.5.7 Política laboral	18
1.5.8 Administración	19
1.5.9 Ambiente institucional	22
1.5.10 Otros aspectos	24
1.6 Lista de deficiencias, carencias identificadas	24
1.7 Problematicación de las carencias y enunciado de hipótesis-acción	25
1.8 Priorización del problema e hipótesis-acción	28
1.9 Análisis de viabilidad y factibilidad	28
Capítulo II: Fundamentación teórica	
2.1 Elementos teóricos	31
2.2 Fundamentos legales	36
Capítulo III: Plan de acción	
3.1 Título del proyecto	45
3.2 Problema seleccionado	45
3.3 Hipótesis acción	45
3.4 Ubicación geográfica de la intervención	45
3.5 Unidad Ejecutora	45
3.6 Justificación de la intervención	45
3.7 Descripción de la intervención	46
3.8 Objetivos de la intervención	46
3.9 Metas	46
3.10 Beneficiarios	46
3.11 Actividades para el logro de objetivos	47
3.12 Cronograma	47
3.13 Técnicas metodológicas	48
3.14 Recursos	48
3.15 Presupuesto	50
3.16 Responsables	50
3.17 Formato de instrumentos de control o evaluación de la intervención	50
Capítulo IV: Ejecución y sistematización de la intervención	
4.1 Descripción de las actividades realizadas	51
4.2 Productos, logros y evidencias	52
4.3 Sistematización de la experiencia	97
4.3.1 Actores	97
4.3.2 Acciones	98
4.3.3 Resultados	98
4.3.4 Implicaciones	99
4.3.5 Lecciones aprendidas	99
Capítulo V: Evaluación del proceso	
5.1 Evaluación del diagnóstico.	101
5.2 Evaluación de la fundamentación teórica	101

5.3 Evaluación del diseño del plan de intervención	101
5.4 Evaluación de la ejecución y sistematización de la intervención	102
Capítulo VI: Plan de voluntariado	
6.1 Plan de la acción realizada	103
6.2 Sistematización de la acción realizada	106
6.3 Evidencias y comprobantes	111
Conclusiones	113
Recomendaciones	115
Bibliografía	116
Apéndices	118
Anexos	139
Índice de cuadros	150
Cuadro No. 1 Problematización de carencias y enunciado de hipótesis-acción	25
Cuadro No. 2 Análisis de viabilidad y factibilidad	28
Cuadro No. 3 Cronograma plan de acción	47
Cuadro No. 4 Presupuesto del plan de acción	50
Cuadro No. 5 Descripción de las actividades realizadas	51
Cuadro No. 6 Productos y logros	52
Cuadro No. 7 Presupuesto del voluntariado	107
Cuadro No. 8 Plan general EPS	120
Cuadro No. 9 Cronograma diagnóstico Supervisión Educativa	125
Cuadro No. 10 Evaluación de la fase diagnóstico	127
Cuadro No. 11 Evaluación de la fundamentación teórica	128
Cuadro No. 12 Evaluación perfil del proyecto	129
Cuadro No. 13 Evaluación etapa elaboración del proyecto	130
Cuadro No. 14 Evaluación de la etapa del plan de acción	131
Cuadro No. 15 Evaluación de la etapa ejecución del proyecto	132
Cuadro No. 16 Evaluación final	133
Cuadro No. 17 Plan de módulo	135

Resumen

El presente trabajo del ejercicio profesional supervisado –EPS- contiene la transcripción del módulo de higiene personal y manipulación de alimentos el cuál se llevó a cabo en la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901, ubicada en la 33 Avenida 36-60 Sakerti II Zona 7 municipio de Guatemala; este módulo se realizó por medio de la metodología de investigación acción. Los principales hallazgos encontrados son las faltas, carencias y deficiencias, como objetivo primordial, brindar posibles soluciones a los problemas encontrados de los establecimientos gubernativos autorizados, se realizan las actividades necesarias como las capacitaciones que forman el conjunto de conocimientos adquiridos y puestos en práctica para lograr los objetivos del proyecto por medio del proceso enseñanza aprendizaje; de esta manera surge la necesidad de ejecutar un módulo de higiene personal y manipulación de alimentos para la mejora de los alumnos y docentes de la institución y lograr que cuiden de su salud, por medio de las reglas de higiene personal que contribuyan a la comunidad con lo experimentado por medio de las capacitaciones y poner en práctica lo aprendido.

Palabras clave: módulo, higiene personal, investigación acción, manipulación de alimentos.

Introducción

El presente trabajo es el informe final del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Planificación Curricular de la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala, se elaboró un módulo de higiene personal y manipulación de alimentos para los estudiantes y docentes de la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901, este documento contribuirá a la práctica de los hábitos de higiene para estar saludables, la salud reside en permitir que el organismo de una persona conserve buenos estándares de funcionamiento y pueda así realizar las diversas actividades que están en su rutina diaria. Por lo tanto, el informe final del proyecto se divide en cinco capítulos, y se agrega un voluntariado en mejora de la cocina de la escuela anteriormente mencionada.

Capítulo I Diagnóstico: para su realización se elaboró un plan, tomando como base la guía de análisis contextual e institucional, que permitió obtener información de los diversos componentes, como geográfico, político, social, cultural entre otros. Concluyendo con una lista de carencias que viabilizó la definición de problemas. Siendo varios, pero predominó la Insalubridad.

Capítulo II Fundamentación teórica: radica en simplificar la información sobre los temas y subtemas relacionados con el problema designado y contiene bases legales efectivas sobre la alimentación, nutrición, salud, asistencia social, control de calidad de productos, recopiladas de la Constitución de la República de Guatemala y entidades legales de los derechos humanos.

Capítulo III Plan de acción: este capítulo se sintetiza en las actividades que conforman el proyecto, que son el desglose de las gestiones necesarias con las cuales se realizó en el proyecto; y los recursos los cuales fueron ejes fundamentales y necesarios para el desarrollo del proyecto.

Capítulo IV Ejecución y sistematización: En el proceso de ejecución se desarrollaron cada una de las actividades planificadas en la acción, dando como resultado el cumplimiento de metas y objetivos planteados anteriormente.

Capítulo V Evaluación del proceso: se brinda una breve definición de cómo fueron evaluadas las etapas de cada uno de los capítulos como del informe final.

Capítulo VI El voluntariado: en esta etapa se realizó un plan para tener un acercamiento con la necesidad de infraestructura, limpieza y orden en la cocina de la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901 y lograr el beneficio con proyección social.

Se finaliza con conclusiones, recomendaciones, fuentes consultadas, apéndices y anexos.

Capítulo I:
Diagnóstico
Supervisión Educativa 01-01-18.

Institución avaladora

1.1 Contexto

1.1.1 Ubicación geográfica

La Colonia Quinta Samayoa se encuentra ubicada en la zona 7 de la ciudad de Guatemala –municipio de Guatemala-, colinda con la Colonia Bethania, al oeste de la capital, también es conocida como La Península. Tiene como límite las colonias Lo de Fuentes al norte, la Colonia El Naranjo al oeste, las colonias San Martín y Villa Linda al sur y la zona tres al este. La vía de acceso a la colonia es a través del Anillo Periférico. Territorialmente se encuentra dividida por 21 colonias y 39 asentamientos, siendo jurisdicción de la Municipalidad de la ciudad de Guatemala.

1.1.2 Composición social

La ocupación de los habitantes que en su mayoría son multilingües es de panaderos, vendedores ambulantes, oficios domésticos, albañiles, zapateros, herreros, entre otros. Dependencias educacionales como biblioteca Municipalidad, escuelas, colegios, academias. Representaciones de salud, el Centro de salud zona 7 y Bethania. Los Tipos de vivienda son de lámina, block y en su mayoría terraza. Centros de recreación en la Colonia 4 de Febrero canchas deportivas y Bethania, parques y centros comerciales. El transporte utilizado desde el trébol #36, bus 203 y # 37.

1.1.3 Desarrollo histórico

La Zona 7 de la ciudad de Guatemala es una de las 25 zonas en las que se divide la ciudad de Guatemala, de acuerdo al establecimiento de las mismas durante el gobierno de Jacobo Árbenz en 1952. La zona 7 abarca desde la colonia Landívar a

la colonia Monteverde y de la Calzada Roosevelt al Asentamiento 4 de Febrero. Las zonas se aprobaron en aquel año con base a los estudios presentados por la Dirección de Planificación de la Municipalidad de Guatemala, relacionados con la zonificación de la ciudad (Molinedo, 2012).

1.1.4 Situación económica

Los pobladores de la zona 7 se consideran activos económicamente desde los 15 años de edad en la comercialización, la venta de platones, blusas y cerámica pintada y barnizada constituyen la base del comercio. La producción artesanal, cerámica, cestería, muebles de madera, tejidos de algodón, productos de hojalatería y metal, candelas. Cuenta aproximadamente con veintisiete industrias de diferentes tipos de producción, como fuente laboral, entre las que figuran, textiles, plástico, de alimentos, metálicas, recicladoras entre otras.

1.1.5 Vida política

La participación de las mini Munis, para la recreación y organización de la ciudadanía del sector. Políticas basadas del MINEDUC, con apoyo de la Supervisión Educativa, directores, docentes, padres de familia, estudiantes y personal de servicio.

1.1.6 Concepción filosófica

En la zona 7, las diversas iglesias y templos católicos; Iglesia Nuestra Señora Del Perpetuo Socorro, Iglesia San Cayetano, Iglesia San Esteban, Iglesia San José Obrero, Iglesia San Juan De La Cruz, Iglesia San Vicente De Paul, Iglesia Santiago Apóstol, Asamblea San Pablo Apóstol, Iglesia Coreana Presbiteriana, brindan ayuda a niños de escasos recursos para la educación y mejoramiento del sector, la comunidad ayudan a formar ciudadanos con carácter, capaces de aprender por sí mismos, orgullosos de ser guatemaltecos, eficientes, organizados, empeñados en conseguir su desarrollo integral, con principios, valores y convicciones que fundamentan su conducta.

1.1.7 Competitividad

La Supervisión Educativa localizada en el boulevard el Caminero 27-33 Anexo a la Colonia Carolingia zona 6 de Mixco en la escuela Muchachas Guías de Noruega y la supervisión en la colonia San Francisco II, encargados de supervisar centros educativos de Mixco, zona 7, según los sectores asignados de la zona 6.

1.2 Análisis institucional

1.2.1 Identidad institucional

Nombre de la Institución: Supervisión Educativa 01-01-18. Localización Geográfica: 6ta. Calle A 10-38 Zona 7, Colonia Quinta Samayoa, Municipio de Guatemala, Departamento de Guatemala. Tipo de institución: Supervisión Educativa. (MINEDUC, Guatemala.2008-2012)

Misión: Como parte del Ministerio de Educación, la Supervisión Educativa 01-01-18 comparte la misión de ser 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. (MINEDUC, Guatemala.2008-2012)

Visión: Formar ciudadanos con carácter, capaces de aprender por sí mismos, orgullosos de ser guatemaltecos, empeñados en conseguir su desarrollo integral, con principios, valores y convicciones que fundamentan su conducta. (MINEDUC, Guatemala.2008-2012)

Objetivos:

General

Viabilizar la adecuada prestación de los servicios educativos a partir de los procesos de planificación, ejecución y administración de las acciones educativas basadas en las necesidades reales e intereses de la población.

Específicos

1. Coordinar la ejecución de las políticas y estrategias educativas nacionales en Supervisión Educativa 01-01-18 correspondiente adaptándolas a las características y necesidades de su jurisdicción. 2. Planificar las acciones educativas en el ámbito de su jurisdicción, en función de la identificación de las necesidades locales. 3. Programar los recursos funcionarios, materiales y humanos necesarios para el cumplimiento de los planes y programas educativo. 4. Programar la construcción, mantenimiento y reparación de infraestructura física educativa y velar por su adecuada ejecución. 5. Promover, coordinar y apoyar los diversos programas y modalidades educativas que funciona en su jurisdicción, buscando la ampliación de la cobertura educativa, el mejoramiento de la calidad de la educación y la eficiencia administrativa. 6. Apoyar el diseño, programación y realización de investigaciones educativas y apoyar el desarrollo de investigaciones y estudios a nivel regional o nacional. 7. Efectuar o supervisar la ejecución de las acciones y evaluaciones institucional para fortalecer la legislación técnica y administrativa del sistema educativo. 8. Formular el anteproyecto de presupuesto de conformidad con las políticas, normas y lineamientos dictados por el nivel central de Ministerio. 9. Apoyar al proceso de reclutamiento, selección y propuesta de un nombramiento de personal, de conformidad con el marco legal vigente las normas y lineamientos dictados por el nivel central del Ministerio. 10. Designar al personal interno, aprobar la concesión de licencias, traslados y permutas; aplicar los procedimientos legales del régimen disciplinario y otras acciones del personal, cuando corresponda de conformidad de la ley, todo al tenor de los lineamientos establecidos por el Ministerio de Educación y lo que establezcan las disposiciones legales. 11. Ejecutar y verificar

el cumplimiento de las acciones de administración escolar relacionadas con los horarios y calendarios escolares, uso de las instalaciones y edificios educativos, cumplimiento de disposiciones disciplinarias, cumplimiento de jornadas de trabajo y todas aquellas funciones que correspondan a la adecuada prestación de los servicios. 12. Mantener actualizado el archivo de registros escolares y extraescolares de su Departamento y elaborar los informes correspondientes. 13. Facilitar y expedir la autorización y firma de títulos y diplomas correspondientes a las carreras de Ciclo de Educación Diversificada. 14. Efectuar las acciones de Supervisión Educativa de los diversos programas y modalidades en su jurisdicción. 15. Llevar a cabo el proceso de recolección procesamiento y análisis de la información educativa a nivel y generar los indicadores educativos correspondientes para orientar la toma de decisiones. 16. Coordinar la ejecución y supervisar programas de educación extraescolar en su jurisdicción, promoviendo la participación en los mismos de organizaciones gubernamentales y no gubernamentales. 17. Coordinar acciones con organizaciones gubernamentales y no gubernamentales para la realización de proyectos y programas educativos en su jurisdicción. 18. Programar, organizar, ejecutar o coordinar la ejecución y supervisar programas de educación bilingüe intercultural. 19. Ejecutar otras funciones que correspondan de conformidad con las responsabilidades que le conciernen en el nivel de la Supervisión Educativa.

Principios: mediante el proceso educativo se desarrollan y prevalecen los principios de respeto, tolerancia, honestidad, solidaridad, cooperación y ayuda mutua. Se promueve el conocimiento de aprecio, desarrollo y respeto, asimismo los valores y conocimiento de las culturas del país y del mundo. Sobre esta base se construye la unidad nacional en la diversidad técnica, lingüística, regional y cultural; en conjunto con el Mineduc.

Valores: la Supervisión Educativa tiene como preferencia el trabajar con base a los valores como compartir, conciencia, fraternidad, generosidad, honestidad, libertad, respeto, sencillez, solidaridad, tolerancia, y vida.

Organigrama:



Fuente: Supervisión Educativa

1.2.2 Desarrollo histórico

A raíz de la descentralización del sistema educativo nacional 3-5 Noviembre 1997, para viabilizar la adecuada prestación de los servicios educativos a partir de los procesos de planificación, ejecución y administración de las acciones educativas basadas en las necesidades reales e intereses de la población. Bajo la rectoría y autoridad superior del Ministerio de Educación se crea la Supervisión Educativa 01-01-18, a cargo de la supervisora educativa, que depende directamente del despacho ministerial quien se apoyará en conjunto con sus tres sub direcciones de las Direcciones Generales del ramo que corresponde; para atender a zona 7 y parte de zona 8 de Guatemala, Mixco, San Pedro Sacatepéquez, San Juan Sacatepéquez y San Raymundo. Inicia el uno de febrero de mil novecientos noventa y ocho; prestando servicio de atención a centros educativos oficiales (escuelas e institutos), conforme la necesidad fue surgiendo se empieza a dar atención a centros privados (colegios) de los niveles pre-primario, primario y diversificado. En el año dos mil uno se incorpora academias de mecanografía, de computación, corte y confección y belleza.

A finales de 1989, debido a que los supervisores educativos apoyaron a los docentes en una huelga que duró cuatro meses, el Ministro de Educación de esa época destituye a todos los supervisores y crea una figura temporal denominada "Coordinadores Educativos". En mayo de 1996, mediante el Acuerdo Gubernativo

165-96, se crean las Departamentales de Educación. En su artículo 7º establece que "la Supervisión Educativa de la jurisdicción que corresponda queda incorporada a la Supervisión Educativa de Educación respectiva, siendo en consecuencia el supervisor educativo o supervisora educativa, o bien el jefe inmediato superior de dicha supervisión".

En 1999 el Ministro de Educación crea paralelo a los supervisores la figura del coordinador técnico administrativo, sin una base legal, solamente con un módulo de funciones, (tomadas en su mayoría del Acuerdo Gubernativo 123 "A" y de la Ley de Servicio Civil). Con esto pretendía que se mejorara la atención al cliente y que cada supervisor tuviera una cantidad reducida de establecimientos.

Para el año 2003 existían tres figuras, lo que ocasionaba, en algunos casos, fricción pues quienes poseían nombramiento de supervisor educativo se sentían con más derechos que aquellos que estaban asignados como coordinadores, en el 2006, se nivelan las categorías, y ha venido a mejorar las relaciones entre todos.

Guatemala está dividida en 22 departamentos, y éstos a su vez en municipios, (332 en total). En servicio hay 141 supervisores con nombramiento de supervisor educativo y 224 de Profesional I con funciones de supervisor educativo. A cada supervisor le corresponde un distrito escolar el cual oscila entre 14 a 50 establecimientos educativos tanto del área urbana como rural, (sector oficial, privado y por cooperativa). Entre los establecimientos a supervisar hay del nivel preprimaria, primario y medio. Las actuaciones están contenidas en un Plan Operativo Anual, POA, en donde se establecen las visitas que se realizarán en el año, así como otras acciones a realizar. (Reglamento de Supervisión Técnica Escolar, Acuerdo 123 "A" de la Jefatura de Gobierno Fecha: 11 de mayo de 1965).

1.2.3 Los usuarios

Actualmente la Supervisión Educativa la utilizan los directores, docentes, padres de familia y estudiantes de instituciones públicas y privadas, lo hacen con la pretensión

de solucionar sus diferentes problemas, indicaciones, consultas o conflictos que se dan durante el ciclo escolar; y en ciertas ocasiones a epesistas en sus diferentes necesidades y requiera de alguna asesoría.

1.2.4 Infraestructura

Con relación a la infraestructura no hay mucho que mencionar, la supervisora del área tiene su oficina en el interior del Colegio Mesoamericano el cual tiene una dimensión de 5 x 5 metros cuadrados en los cuales tiene el mobiliario y el equipo que utiliza para atender a los usuarios y realizar sus labores. Cuenta con luz, teléfono móvil.

1.2.5 Proyección social

Su importancia radica en que favorece el desarrollo de los hábitos sociales más necesarios para la convivencia y cooperación. Sienta las bases para la educación cívica y moral, que permite la obtención de una educación integral completa. Defiende los principios de justicia social promoviendo la igualdad de género o los derechos de los pueblos indígenas y de los migrantes con trabajos de voluntariados. Promueve la justicia social cuando se eliminan las barreras que enfrentan las personas por motivos de género, edad, raza, etnia, religión, cultura o discapacidad. Para las Naciones Unidas, la búsqueda de la justicia social para todos es el núcleo de la misión global para promover el desarrollo y la dignidad humana. La Declaración se centra en garantizar resultados equitativos para todos a través del empleo, la protección social, el diálogo social, y los principios y derechos fundamentales en el trabajo.

1.2.6 Finanzas

Fondos del Estado a través de la asignación del Ministerio de Educación, Dirección Departamental b. Departamento Administrativo Financiero para las Direcciones y

Subdirecciones Departamentales Tipo C o grande: Quetzaltenango, Alta Verapaz, Quiché, Huehuetenango, San Marcos, Guatemala Norte, Guatemala Sur, Guatemala Oriente y Guatemala Occidente.

1.2.7 Política laboral

- Avanzar hacia una Educación de calidad.
- Ampliar la cobertura educativa incorporando especialmente a los niños y niñas de extrema pobreza y de segmentos vulnerables.
- Modelo de gestión transparente que responde a las necesidades de la comunidad educativa.
- Justicia social a través de equidad educativa y permanencia escolar.
- Fortalecer la Educación Bilingüe Intercultural.
- Puestos docentes con presupuesto gubernamental y apoyo directo a los establecimientos educativos jurisdiccionales.

1.2.8 Administración

La sede de la Supervisión Educativa está completamente a cargo de la Licenciada María del Rosario Vargas Sandoval. No hay espacio suficiente para más personal administrativo.

1.2.9 Ambiente institucional

La supervisión junto con las instituciones educativas son centros de integración para la formación de valores morales juntamente con la familia, la iglesia, pues promoviendo los valores en la escuela, se fortalecen en el hogar y en la sociedad, perfeccionando así al estudiante, haciéndolo más humano y con mayor calidad como persona, logrando así entes generadores de cambios en su comunidad, formando líderes con valores morales y éticos.

1.2.10 Otros aspectos

- Coordinar la ejecución de las políticas y estrategias educativas nacionales en el ámbito Supervisión Educativa 01-01-18 correspondiente adaptándolas a las características y necesidades de su jurisdicción.
- Formular el anteproyecto de presupuesto de conformidad con las políticas, normas y lineamientos dictados por el nivel central de Ministerio.
- Apoyar al proceso de reclutamiento, selección y propuesta de un nombramiento de personal, de conformidad con el marco legal vigente las normas y lineamientos dictados por el nivel central del Ministerio.
- Ejecutar y verificar el cumplimiento de las acciones de administración escolar relacionadas con los horarios y calendarios escolares, uso de las instalaciones y edificios educativos, cumplimiento de disposiciones disciplinarias, cumplimiento de jornadas de trabajo y todas aquellas funciones que correspondan a la adecuada prestación de los servicios; en su jurisdicción, de conformidad con las disposiciones legales vigentes y supervisar su funcionamiento y calidad de la educación que imparten.
- En el uso de la tecnología utiliza una laptop con los programas necesarios para realizar el trabajo que le corresponda a cada una de las diligencias.

1.3 Lista de deficiencias, carencias identificadas

- Carencia de recurso humano, para la atención a la comunidad educativa.
- Falta ventilación y espacio suficiente para atender a más de seis personas.
- Carencia de equipo avanzado y tecnológico para las labores administrativas.
- Deficiente equipo audiovisual necesario para las capacitaciones de Directores y Docentes.
- Falta de línea telefónica de la Supervisión Educativa 01-01-18.
- Deficiente y deteriorado el mobiliario.
- Falta de Proyectos Educativos enfocados en la educación sexual.

1.4 Razón de conexión con la institución avalada

La Supervisora Educativa, Licenciada María del Rosario Vergas Sandoval, envió para apoyar a la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I. No. 901 por lo que tienen necesidades que cubrir y actuar bajo el principio de la ayuda mutua, mejorando sus condiciones, de acuerdo a las posibilidades reales.

Trabajar con un liderazgo participativo, que promueve el desarrollo de competencias y el empoderamiento de cada una de las personas que contribuyen al desarrollo, mejoramiento continuo del procesos enseñanza-aprendizaje el cual permite alcanzar y trascender en la satisfacción de las necesidades de la escuela, optimiza el desempeño de los estudiantes y garantiza la Justicia social a través de equidad educativa y permanencia escolar, de acuerdo a sus habilidades y destrezas, y siendo estudiante epesista de la USAC de la Facultad de Humanidades, aportar de manera sustancial desde el quehacer diario, al logro de la excelencia educativa.

Institución avalada

Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901.

1.5 Análisis Institucional

1.5.1 Identidad institucional

Nombre: Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901.

Ubicación geográfica: 33 Avenida 36-60 Sakerti II Zona 7 municipio de Guatemala, Guatemala.

Objetivos: coordinar, dirigir y controlar actividades, para facilitar la comunicación y para registrar información respecto a la escuela.

Fuente: Directora de la escuela.

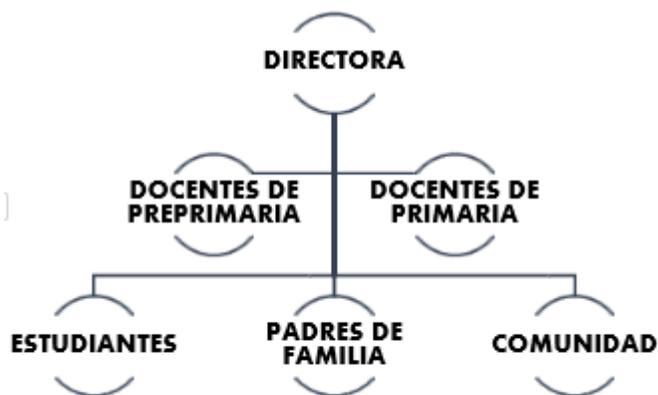
Principios: cristianos, éticos, valores familiares, amor abierto y a Dios.

Fuente: Directora de la escuela.

Valores:

La institución se basa en los valores como el respeto, responsabilidad, espiritualidad, fraternidad, puntualidad y bondad. Fuente: Directora de la escuela.

Organigrama:



fuentes: Dirección Escuela

1.5.2 Desarrollo histórico

Fundación y fundadores: la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No.901 fue fundada en 1982; se creó la escuela debido a la necesidad de la educación en nuestro país y el crecimiento poblacional en el sector.

Épocas y momentos relevantes: en 1982 se iniciaron labores en la escuela sin mobiliario y equipo, los maestros seleccionados para ésta escuela entre los destacados seño Maribel Morales, Seño Irmita y el ex Director Don Marco Antonio Mendizábal Castañeda (+), a quienes se les fue asignado solo el terreno y junto con la colaboración de los padres de familia de esa época, se beneficiaron con utensilios básicos para la enseñanza-aprendizaje de los niños de ésta comunidad. Funcionaba con galeras y tenía toda clase de incomodidades, pero nada detuvo a los maestros y maestras para seguir su labor de la enseñanza. Funcionó por dieciséis años con esa infraestructura y fue nombrada Galeras; otra escuela tomó el nombre. En 1998 después de varias solicitudes a la FIIH, dio luz verde a la construcción de la escuela, duró un año y se realizaron mini jornadas para no suspender clases, asistían de 7:30 a 10:00 a.m. los grados pequeños y de 10:00 a 12:30 los grados altos.

Personajes sobresalientes: la inauguración fue el 2 de noviembre de 1999 bajo el gobierno de Álvaro Arzú, el cual estuvo presente en la festividad y compartió la alegría de poder contar con aulas y mobiliario para la escuela en pro de la niñez del sector.

1.5.3 Los usuarios

Los usuarios: regularmente llegan al establecimiento educativo alrededor de 600 a 700 niños y niñas cada año, este dato se divide en dos partes: 150 de preprimaria y aproximadamente 550 en primaria según datos brindados por las autoridades del establecimiento.

Tipos de usuarios: la mitad son ladinos y la otra mitad son indígenas que han llegado de aldeas cercanas u otros municipios.

Situación socioeconómica: la población que asiste a la escuela son de familias de nivel bajo, principalmente en lo económico y en educación. En ésta área hay varias familias en las cuales los niños y niñas no son enviados a estudiar por su situación socioeconómica.

Movilidad de los usuarios: la cantidad de los alumnos de la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901, prevalecen 600 a 700 estudiantes cada año.

1.5.4 Infraestructura

La escuela cuenta con 7 locales, uno para la administración de la escuela, y otros para el trabajo individual de los maestros.

Área de descanso: los docentes deben utilizar la sala de maestros, que es allí donde llevan a cabo sus reuniones y descansos.

Áreas de recreación: hay una cancha de basquetbol, campos de futbol, cuenta con un jardín de 20 metros de largo y 15 metros de ancho y un patio para el recreo de los alumnos.

Locales de uso especializado: cuenta con dos aulas disponibles para laboratorios u otro uso.

Áreas para eventos generales: se hace uso del patio para las distintas actividades escolares por ser el lugar más grande de la escuela.

El confort acústico: las aulas para impartir las clases son de block, lo cual impide que los alumnos se distraigan escuchando ruidos de la calle y a su vez la clase que se imparte en el aula vecina.

El confort térmico: clima se siente dependiendo la época, no hay calefacción ni aire acondicionado, y el techo es de lámina y duralita por lo que en verano es muy caluroso y en invierno frío.

El confort visual: los maestros son los delegados de tener un aula decorada, colorida y atractiva a la vista de los estudiantes dependiendo del grado que se imparte.

Espacios de carácter higiénico: cuenta con tres sanitarios del personal docente y 10 baños específicamente de alumnos y alumnas. El local que se utiliza para la preparación de la refacción de los estudiantes. La refacción es preparada por la señora encargada de la cocina.

Servicios básicos: la escuela cuenta con los servicios básicos como luz eléctrica, agua potable, servicio de drenaje.

Área de primeros auxilios: en la dirección cuentan con un kit de emergencia para los primeros auxilios, los cuales a principios de cada año escolar es una donación de padres de familia.

Política de mantenimiento: hay un señor encargado de la guardianía y una encargada de mantener limpia la institución, inician sus labores desde las seis de la mañana para el ingreso de los estudiantes las instalaciones estén limpias y ordenadas y sea agradable iniciar la jornada.

Área disponible para ampliaciones: si cuenta con área para ampliación y también da opción a un segundo nivel en una parte, en otra ya cuenta con segundo nivel.

Áreas de espera personal y vehicular: cuenta con un amplio espacio para parqueo interno, para aproximadamente 10 vehículos.

1.5.5 Proyección social

Participación en eventos comunitarios: proyectos como promover el valor del respeto entre la población con agencias locales y nacionales, colegios e institutos, comités organizados.

Programas de apoyo a instituciones especiales: a estudiantes practicantes de Bachillerato y de las Universidades para la realización de sus diferentes propósitos.

Trabajo de voluntariado: Interacción entre estudiantes del sector y padres de familia, para primeros auxilios con los Bomberos de la localidad.

Acciones de solidaridad con la comunidad: la integración de los niños y niñas a la escuela con la ayuda de iglesias católicas de la localidad y comités. Y la colaboración del personal del Centro de Salud con charlas educativas y vacunación gratuita.

Acciones de solidaridad con el usuario y sus familias: Por medio de las capacitaciones de los maestros la enseñanza-aprendizaje de los estudiantes brindan ayuda en hogares y se realizan charlas de apoyo y superación.

Cooperación con instituciones de asistencia social: cuenta con programas de apoyo de los centros de salud y de comités locales, iglesias católicas y la Alcaldía Auxiliar de la zona.

Participación en acciones de beneficio social comunitario: la escuela tiene a relación con la Iglesia San Cayetano por medio de los servicios sociales que prestan

a la comunidad, ayudan a la escuela con un proyecto sobre prestar asistencia psicológica a los alumnos, enviando a practicantes para realizar pláticas, luego observan el comportamiento de los estudiantes y seleccionan a los que tengan problemas de conducta, llevándolos a las clínicas para prestarles atención medica psicológica.

Participación en la prevención y asistencia en emergencias: se realizan simulacros en caso de terremotos juntamente con el cuerpo de bomberos de la localidad.

Fomento cultural: la escuela se reúne con otras escuelas solamente si la Supervisión Educativa hace algunos planes para que se reúnan e impulsen a no dejar las buenas costumbres y tradiciones a través de actos cívicos, como es el caso de las actividades del 15 de Septiembre donde se realizan actividades relacionadas con las fiestas patrias y realizan alguna rutina de gimnasia o algún baile folklórico, con trajes típicos para participar según el programa establecido.

Participación cívica ciudadana con énfasis en derechos humanos: hacer cumplir los derechos de los estudiantes durante el ciclo escolar, sin dejar a un lado sus obligaciones a través de las numerosas actividades educativas.

1.5.6 Finanzas

Fuentes de obtención de los fondos económicos: en el interior de la escuela se autorizó una tienda a la señora de mantenimiento llegando al acuerdo que las ganancias de las ventas son partidas por mitad, una para ella y la otra parte como fondo económico para la escuela, y cubrir pagos como extracción de basura.

Existencia de patrocinadores: sin evidencia.

Venta de bienes y servicios: sin evidencia.

Política salarial: los salarios del personal de la escuela son por parte del Ministerio de Educación (MINEDUC).

Cumplimiento con prestaciones de ley: todo el personal de la institución educativa gozan de todas las prestaciones según la ley de trabajo con excepción de la señora de mantenimiento y el señor guardián.

Flujo de pagos por operación institucional: si se realizan paseos para recreación de los estudiantes autorizados por el MINEDUC, pagos de exámenes, libretas de notas de calificación, los gastos son cubiertos por los padres de familia de la escuela.

Cartera de cuentas por cobrar y pagar: se encarga el MINEDUC.

Previsión de imprevistos: el MINEDUC no cubre algunas necesidades extra y por ello, realizan actividades extracurriculares y recaudan fondos.

Presupuestos generales y específicos: Estos son financiados por el MINEDUC a través de juntas Escolares del establecimiento educativo.

1.5.7 Política laboral

Procesos para contratar al personal: cuando hace falta un maestro o director(a), se hace la solicitud a la Supervisión Educativa correspondiente y de allí toman la decisión de contratación. La comisión de limpieza es quién toma la decisión de contratar al personal de mantenimiento.

Perfiles para los puestos o cargos de la escuela: la encargada es la departamental educativa de la contratación del personal por medio del curriculum vitae, el siguiente paso de contratación es enviar un reporte a la Supervisión Educativa 01-01-18 la cual delega la contratación del personal docente y lo envía a la institución correspondiente.

Procesos de capacitación continua del personal: se capacita al personal cada dos meses por parte de la institución y el personal se capacita de forma independiente, promovidas por la dirección de la escuela y por el MINEDUC.

Procesos de inducción de personal: la supervisión lleva un aviso a la dirección de la escuela comunicando que llega un nuevo docente a impartir clases con ellos.

Mecanismos para el crecimiento profesional: se motiva a los docentes a continuar sus estudios universitarios y participar en capacitaciones y talleres programados por la institución educativa y el MINEDUC.

1.5.8 Administración

Investigación: se efectúan investigaciones para el perfeccionamiento de las actividades educativas y la mejora de la infraestructura del lugar para el beneficio del estudiante.

Planeación: la planificación que se utiliza es con base a competencias establecidas por el Curriculum Nacional Base siendo comprobadas a través de indicadores de logros y como instrumento de evidencia se usa el diario pedagógico.

Programación: las comisiones son las encargadas de las actividades de las áreas establecidas por el Curriculum Nacional Base preprimaria y primaria en el programa educativo.

Dirección: está a cargo de la Licenciada Nancy Walkiria de León de Díaz, quien atiende a padres de familia, alumnos, docentes y la comunidad en general, encargada del orden en la escuela, evalúa y autoriza toda actividad de los estudiantes.

Control: se utiliza el trabajo en equipo y se supervisa las actividades dentro y fuera del horario de estudio se forma un comité de disciplina y se utilizan libros de actas y conocimientos como instrumentos de control. Se utiliza el libro de asistencia y horario de entrada y salida para el personal. El desempeño se evalúa constantemente en forma escrita utilizando herramientas de medición de cumplimientos de su trabajo además se evalúa a través de hojas de servicio anualmente. Se cuenta con un libro de visitas para entidades o estudiantes, y un libro de actas para constancia de reuniones realizadas. Actualización de inventarios físicos se realizan anualmente. Elaboración de expedientes administrativos, se encarga el personal administrativo y generalmente se cuenta con expedientes de la institución y personal el cual es renovado cada año.

Evaluación: el proceso de evaluación se da desde el MINEDUC. Se realiza de forma constante durante el desarrollo de programas de estudio. Así también hay evaluaciones bimestrales y anuales en las que se evalúa las diferentes planificaciones de los maestros y los diarios pedagógicos que estén acorde a las competencias del Curriculum Nacional Base.

Los criterios de evaluación que se utilizan son observables confiables y medibles. Los supervisores educativos evalúan a la directora y ella es la encargada de evaluar los procesos educativos enseñanza – aprendizaje, todo lo planificado por las diferentes comisiones antes de llevarlas a cabo y evaluar a los estudiantes del

porcentaje de aprendizaje logrado. Según Acuerdo Ministerial 1171-2010 Es el documento que norma la evaluación de los aprendizajes para los Niveles de Educación Preprimaria, Primaria, Media en todas sus modalidades.

Mecanismos de comunicación y divulgación: la directora y los docentes se reúnen para intercambiar conocimientos según el punto de vista de cada uno para luego obtener conclusiones al respecto. Se comunican las decisiones en forma oral y escrita a través de circulares y memorandos a los padres de familia en caso de alguna reunión de padres, problemas o actividades de sus hijos.

Manuales de procedimientos: los manuales proporcionados por el MINEDUC, el Curriculum Nacional Base del nivel preprimaria y primaria, sirven como guía para la aplicación de conocimientos en cada materia de parte del docente hacia los estudiantes, otros manuales para la comisión de finanzas para una mejor administración de los fondos económicos.

Legislación concerniente a la institución: Constitución Política de la República de Guatemala, Ley de Educación Nacional, Código de trabajo entre otros. Reglamentos internos, cuenta con un reglamento tanto para el personal como para los estudiantes y usuarios.

Las condiciones éticas: la escuela impulsa valores para motivar a los docentes e inculcarlos a los estudiantes para el crecimiento personal y ellos transmitirlo a los padres de familia y a la comunidad.

1.5.9 Ambiente institucional

Relaciones interpersonales: existe buena comunicación tanto laboral como de compañerismo entre docentes, al tomar decisiones tienen el control, planificación y buena programación de la institución educativa.

Liderazgo: se exterioriza en las comisiones organizadas para las necesidades de la escuela, respetando las decisiones del grupo encargado.

Coherencia de mando: la directora, los docentes, los alumnos y el personal de mantenimiento tienen la obligación de proceder con responsabilidad y cumpliendo las normas establecidas por la escuela en la cual se trabaja de una manera que se puedan comprender los derechos y las obligaciones de los trabajadores establecidas en forma de mando.

La toma de decisiones: son autorizadas por la dirección y en algunas ocasiones juntamente con los docentes, dependiendo el caso, son coherentes y con responsabilidad.

Estilo de la dirección: democrática, la directora trata de mantener equilibrio entre su autoridad y la libertad de los docentes, los estudiantes y la comunidad en general que integran las comisiones para la toma de decisiones creando un ambiente de trabajo agradable.

Claridad de disposiciones y procedimientos: la directora, los docentes y estudiantes cumplen cada día con su rol y lo realizan con puntualidad, dedicación, respeto, amor, responsabilidad y paciencia, efectuando la Ley de servicio civil y Ley de Dignificación y Catalogación del Magisterio Nacional Decreto número 14-85 del Congreso de la República de Guatemala.

Trabajo en equipo: el proceso enseñanza-aprendizaje en la escuela se lleva a cabo por medio del trabajo en equipo, de los docentes y los estudiantes, así como en las actividades que se realizan se integran los padres de familia, la comunidad, la directora y realizan un excelente trabajo.

Compromiso: toda persona de la escuela realiza sus tareas con responsabilidad y cumplen sus diligencias con el compromiso de formar mejores ciudadanos.

El sentido de pertenencia: el personal de la escuela se inclina a sentirse unido a sus semejantes y a la cooperación con ellos, la solidaridad no es una obligación ni un sentimiento superficial, es una actitud que supone generosidad y que se asume voluntariamente.

Satisfacción laboral: la directora y los docentes trabajan para mejorar la comunidad y formar buenos ciudadanos.

Posibilidades de desarrollo: el diseño, organización y desarrollo del espacio de formación docente que ejercerá en los niveles de preprimaria, primaria, orientado a acciones de solidaridad, compromiso y cambio que incidan en el contexto de la educación nacional en el área intelectual hay muchas posibilidades de crecer, en esta época junto con la tecnología existes diversas formas de informarse, capacitarse para la mejora de la enseñanza – aprendizaje. En el área de infraestructura son muy pocas las posibilidades de desarrollo por no tener ayuda de las autoridades del gobierno.

Motivación: la directora, estimula a los docentes impartiendo valores morales como la comprensión, comunicación, respeto, responsabilidad, solidaridad y todo aquello que sirva de apoyo para estimular diariamente a los alumnos a realizar cambios positivos en su conducta a través de agradecer por su arduo trabajo, los maestros motivan a sus alumnos con las actividades de la enseñanza-aprendizaje.

El tratamiento de conflictos: los encargados de la comisión de disciplina y la directora, son los encargados de investigar y dar solución a cualquier inconveniente que ocurra en la escuela.

La cooperación: la directora y los docentes realizan un buen trabajo en equipo y éste estimula a la cooperación de la comunidad educativa y padres de familia.

La cultura de diálogo: existen problemas de dialogo por la diversidad cultural; la buena comunicación es práctica de tolerancia y la capacitación docente impartida por MINEDUC no es muy buena en el área.

1.5.10 Otros aspectos

Asistencia del personal: es de lunes a viernes.

Residencia del personal: la mayoría del personal vive en colonias cercanas a la institución dentro de los límites de la zona.

Horario: El horario de atención y servicio al público es de 7:15 a.m. a 12:15 de medio día.

1.6 Lista de deficiencias, carencias identificadas

- Poco recurso humano, para la atención a la comunidad educativa.
- Falta ventilación.
- Falta de equipo avanzado y tecnológico para las labores administrativas.
- Deficiente equipo audiovisual.
- Falta de línea telefónica en la Supervisión Educativa 01-01-18.

- Deteriorado mobiliario.
- Falta de proyectos educativos enfocados en la educación sexual.
- Falla en fechas de entrega de insumos por parte del MINEDUC.
- Fallas de techo, en su mayoría es duralita y ha caducado su tiempo de vida.
- Deficiente disponibilidad de fondos inmediatos.
- Carencia de personal de servicio.
- Falta capacitación pedagógica de higiene personal y la manipulación de alimentos.
- Deficiente intercambio cultural con otros sectores educativos.
- Falta de misión y visión.

1.7 Problematicación de las carencias y enunciado de hipótesis-acción.

Carencias	Problemas	Hipótesis-acción
Poco recurso humano, para la atención a la comunidad educativa.	¿Cómo mejorar la atención a las necesidades de la comunidad educativa?	Si se contrata personal, entonces mejora la atención a las necesidades de la comunidad educativa
Falta ventilación.	¿Qué hacer para mejorar la ventilación?	Si se colocan ventiladores, entonces mejora la ventilación del lugar.
Carencia de equipo avanzado y tecnológico para las labores administrativas.	¿Qué equipo es necesario para mejorar labores administrativas?	Si se compra equipo tecnológico actualizado, entonces la labor administrativa se mejorará.

Falta equipo audiovisual.	¿Cómo mejorar el equipo audiovisual en las capacitaciones?	Si se auto gestiona equipo audiovisual, entonces las capacitaciones mejorarán para el proceso enseñanza-aprendizaje.
Falta de línea telefónica en la Supervisión Educativa 01-01-18	¿Qué hacer para que la supervisión tenga línea telefónica?	Si se crea una red de servidores entre departamentos, entonces la supervisión tendrá línea telefónica.
Deteriorado mobiliario.	¿Cómo obtener nuevo mobiliario?	Si se solicitan donativos, entonces habrá presupuesto para comprar mobiliario nuevo.
Falta de proyectos educativos enfocados en la educación sexual.	¿Cómo desarrollar proyectos para mejorar la educación sexual?	Si se realizan talleres informativos, entonces se podrán desarrollar proyectos para mejorar la educación sexual.
Falla en fechas de entrega de insumos.	¿Cómo mejorar la entrega de insumos?	Si se elabora un cronograma específico, entonces se manejará la entrega de insumos.
Fallas de techo, en su mayoría es duralita y ha caducado su tiempo de vida.	¿Cuáles son las razones del deterioro del techo?	Si se gestionan los problemas de deterioro en el techo al MINEDUC, entonces brindarán el cambio de la duralita del techo en la escuela.

Deficiente disponibilidad de fondos inmediatos.	¿Cómo disponer de fondos inmediatos?	Si se realizan actividades de recolección económica, entonces se podrá disponer de fondos inmediatos.
Carencia de personal de servicio.	¿Cuáles son las razones de la falta de personal de servicio?	Si se contrata personal de servicio, entonces mejorará el ambiente de la institución.
Falta de higiene personal y mal manejo de alimentos.	¿Cómo mejorar la higiene personal y la manipulación de alimentos?	Si se hace un módulo práctico de normas de salubridad, entonces se puede mejorar la higiene personal y el manejo de alimentos.
Deficiente intercambio cultural, con otros sectores educativos.	¿Cuáles son las razones del poco intercambio cultural con otros sectores educativos?	Si se realiza un diagnóstico comunitario, entonces se puede identificar las razones del poco intercambio cultural.
Falta de misión y visión.	¿Cómo hacer visibles la misión y visión?	Si se imprimen la misión y la visión y se colocan en la pared, entonces serán visibles para que las personas involucradas lo utilicen adecuadamente en sus actividades.

Cuadro No. 1 Problematización de carencias

1.8 Priorización del problema e hipótesis-acción

¿Cómo mejorar la higiene personal y la manipulación de alimentos?

Si se hace un módulo práctico de normas de salubridad, entonces se puede mejorar la higiene personal y el manejo de alimentos.

1.9 Análisis de viabilidad y factibilidad

Seguidamente de haber analizado y priorizado el problema ¿Cómo mejorar la higiene personal y la manipulación de alimentos? en la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901, zona 7, Guatemala se emplea el análisis de viabilidad y factibilidad a las soluciones planteadas:

Elaborar un módulo de higiene personal y manipulación de alimentos.

INDICADOR	SI	NO	EVIDENCIA
¿Se tiene la autorización de la escuela para realizar el proyecto?	X		Carta
¿Se cumplen los requisitos precisos para la autorización del proyecto?	X		Carta
¿Existe algún obstáculo para realizar el proyecto?		X	
¿Está determinada la ubicación de la realización del proyecto?	X		Carta
¿Se tiene la idea de la magnitud del proyecto?	X		
¿Está estipulado el tiempo de ejecución del proyecto?	X		Cronograma
¿Se tienen bien definidas las actividades a realizar?	X		Cronograma

¿Se cuenta con los recursos técnicos y físicos necesarios?	X		Carta
¿Está definido el proceso a seguir con el proyecto?	X		Carta
¿Están bien identificados los beneficiarios del proyecto?	X		Carta
¿Los beneficiados están dispuestos a la continuidad del proyecto?	X		
¿Es necesario contabilizar gastos administrativos?		X	
¿Los beneficiados identifican ventajas de la ejecución del proyecto?	X		
¿Se tiene calculado el valor de los recursos requeridos para el proyecto?	X		Carta
¿Será necesario el pago de servicios profesionales?		X	
¿Los pagos se realizarán con cheque?		X	
¿Los gastos se realizarán en efectivo?	X		Carta
¿Se realizó el análisis de viabilidad y factibilidad del problema seleccionado?	X		
¿Es necesario pagar impuestos?		X	
¿Se sabe cómo obtener los fondos económicos para el proyecto?	X		Carta
¿El proyecto se pagará con fondos de la escuela intervenida?		X	
TOTAL	15	6	21

Cuadro No. 2 Análisis de viabilidad y factibilidad

Solución viable y factible: después de ejecutar el análisis de viabilidad y factibilidad se concluye que “se hace un módulo práctico de normas de salubridad, entonces se puede mejorar la higiene personal y el manejo de alimentos” es la solución más viable y factible para el problema ¿Cómo mejorar la higiene personal y la manipulación de alimentos? de la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901.

Capítulo II

Fundamentación teórica

2.1 Elementos teóricos

Derecho a la alimentación

Guatemala, en su Constitución de 1985, reconoce de manera implícita y en el marco de derechos más amplios el derecho a la alimentación al señalar que el Estado garantiza y protege la vida humana desde su concepción, así como la integridad y la seguridad de la persona.

El derecho a la alimentación encuentra su desarrollo normativo principalmente a través de la Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, la Ley de Protección Integral de la Niñez y la Adolescencia, la Ley del Adulto Mayor y el Código de Salud.

Pensar en el problema de la inseguridad alimentaria y del hambre va mucho más allá de una problemática nutricional o socioeconómica, centrado en la dignidad humana en el marco de los derechos humanos, ha sido el pilar central de la Iniciativa América Latina y Caribe sin Hambre. En Guatemala, a pesar que se producen grandes cantidades de alimentos anualmente, es considerado uno de los países con mayor índice de desnutrición a nivel mundial, es por ello que la desnutrición se ha convertido en un grave problema, al cual es preciso darle solución.

La desnutrición

Es una enfermedad causada por una dieta inadecuada, hipocalórica e hipo proteico. También puede ser causada por mala absorción de nutrientes como en la anorexia. Tiene influencia en los factores sociales, psíquicos o simplemente patológicos. Ocurre principalmente entre los individuos de bajo recursos y principalmente en niños de países subdesarrollados. La diferencia entre esta y la malnutrición, es que en la desnutrición existe una baja en la ingesta de calorías y proteínas, mientras que en la malnutrición existe una baja, exceso o desbalance en la ingesta de uno o

varios de los nutrientes que el cuerpo necesita como: hierro, calorías, vitaminas, yodo, entre otros.

La desnutrición en los niños puede principiarse incluso en el vientre materno. Las secuelas de la desnutrición infantil son: niños de baja estatura, delgadez, pálidos, debilidad, enfermizos, con problemas de aprendizaje, mayor posibilidad de ser obesos en la etapa adulta, con problemas de desarrollo intelectual, las madres desnutridas dando a luz a niños desnutridos y las que padecen anemia o descalcificación tienden a correr peligro en el parto y los niños nacen con pérdidas de peso exagerado. Tiene secuelas sobre varios aspectos en la vida de una comunidad, que le impiden desarrollar plenamente su potencial.

(Iniciativa América Latina y Caribe Sin Hambre 2025 – IALCSH
<http://www.rlc.fao.org/es/iniciativa/ainiciativa/derecho-alimentacion/>)

Los hábitos

Son movimientos sencillos de las personas para complementar su vida de momentos y funciones, son costumbres, propias del ser humano que se adaptan al entorno que los rodea.

(<http://conceptodefinicion.de/habito/>)

La salud

No es sólo la ausencia de enfermedades. La salud es bienestar, es sentirse bien en los aspectos físico, mental y emocional, conoce su importancia, sus tipos y sus beneficios. Una mujer bebe un vaso de agua. La mala hidratación conlleva una disminución de la concentración, del rendimiento físico, de la memoria a corto plazo y un aumento del cansancio. La deshidratación aumenta también el esfuerzo cardiovascular. Las aguas minerales son puras en origen de elementos químicos y de microbios.

(20minutos.es/noticia/1817766/0/salud/agua/tipos-beneficios/)

La higiene, la limpieza y el aseo

Son las primeras reglas de la higiene. Tiene que ver con una serie de prácticas que ayudan a proteger, conservar y mejorar la salud y a evitar las enfermedades.

Hábitos de higiene personal

Lavarse bien las manos con agua y jabón antes de comer, antes de cocinar, después de cualquier tarea que se realice, bañarse con frecuencia, cortarse las uñas, después de ir al baño, después de tocar animales, después de trabajar en el huerto.

(wikipedia.org/wiki/Saneamiento_ambiental)

La higiene comunitaria

La comunidad es el espacio donde se vive y comparte la vida con las familias vecinas, al fomentar la higiene, se protege la salud comunitaria y ambiental para tener un mundo limpio sin tener consecuencias algunas.

(wikipedia.org/wiki/Saneamiento_ambiental)

El saneamiento ambiental

Es el conjunto de acciones, técnicas y socioeconómicas de salud pública que tienen por objetivo alcanzar niveles crecientes de salubridad ambiental. Comprende el manejo sanitario del agua potable, las aguas residuales, los residuos orgánicos tales como las excretas y residuos alimenticios, los residuos sólidos y el comportamiento higiénico que reduce los riesgos para la salud y previene la contaminación. Tiene por finalidad la promoción y el mejoramiento de condiciones de vida urbana y rural .Gestión de los recursos hídricos. La prevención de la contaminación microbiana y química del agua de origen es la primera barrera contra la contaminación del agua de consumo que supone un peligro para la salud pública.

(wikipedia.org/wiki/Saneamiento_ambiental)

Agua potable o agua para el consumo humano

Es el líquido que puede ser consumido sin restricción para beber o preparar alimentos. Los controles sobre el agua potable suelen ser más severos que los controles aplicados sobre las aguas minerales embotelladas, Solo una mínima parte del agua del planeta son potable, es decir apta para la alimentación y para el uso doméstico. Para ser potable, este tipo de agua debe estar libre de sustancias o cuerpo extraños del origen biológico, organismo, inorgánico o radiactivos en cantidades tales que la hacen peligrosa para la salud.

Agua segura

Una fuente protegida para el agua de bebida. Cuando no se cuenta con agua potable, es importante potabilizar el agua, es posible convertir en agua segura aquella que proviene de otras fuentes (pozo, cisterna, etc.). En ese caso, como la contaminación del agua no siempre se nota a simple vista o por el sabor, es necesario tomar medidas para cerciorar que se está consumiendo agua segura.

(ceiploreto.es/sugerencias/juntadeandalucia/Paisaje_historico/5_3.htm)

Desinfección

Es un proceso físico o químico que mata o inactiva agentes patógenos tales como bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes. Los desinfectantes reducen los organismos nocivos a un nivel que no dañan la salud ni la calidad de los bienes perecederos.

(<https://es.wikipedia.org/wiki/Desinfecci%C3%B3n>)

La cloración

Es el procedimiento de desinfección de aguas mediante el empleo de cloro o compuestos clorados. Se puede emplear gas cloro, pero normalmente se emplea hipoclorito de sodio por su mayor facilidad de almacenamiento y dosificación. En

algunos casos se emplean otros compuestos clorados, tiempo de contacto: 30 minutos.

(<https://es.wikipedia.org/wiki/Cloraci%C3%B3n>)

La ebullición

Es un proceso físico en el que un líquido pasa a estado gaseoso, es realizado cuando la temperatura de la totalidad del líquido iguala al punto de ebullición del líquido a esa presión. Si se continúa calentando el líquido, éste absorbe el calor, pero sin aumentar la temperatura el calor se emplea en la conversión de la materia en estado líquido al estado gaseoso, hasta que la totalidad de la masa pasa al estado gaseoso. El calor puesto en juego durante el calentamiento de la masa del líquido se denomina calor sensible, y al que se manifiesta durante el cambio de estado se lo llama calor latente de ebullición o vaporización.

(<https://es.wikipedia.org/wiki/Ebullici%C3%B3n>)

Desinfección de frutas y verduras

Cuando lavas la fruta o verdura entera, evitas que los patógenos que hay sobre la corteza, se trasladen hasta el interior del alimento. Esto lo puedes hacer independientemente de que la vayas a consumir o no, con cáscara. También debes asear muy bien tus manos antes de manipular cualquier tipo de verduras y frutas. La higiene personal también jugará un papel muy importante en la no contaminación de este tipo de alimentos.

(mejorconsalud.com/como-lavar-y-desinfectar-correctamente-verduras-y-frutas/)

Desechos orgánicos

Un desecho o basura es aquel material que ya no se necesita y que se quiere eliminar. La basura resulta del desarrollo de las actividades cotidianas de los seres humanos, a los desechos se los clasifica de acuerdo a la composición que presentan: desecho orgánico, será aquel que ostenta un origen biológico, es decir, alguna vez dispuso de vida o formó parte de un ser vivo, tal es el caso de las ramas

de los árboles, las hojas de los árboles y plantas, las cáscaras de las diferentes frutas y todo residuo que resulte de la elaboración de los alimentos en la casa, otros.

Los desechos inorgánicos

Son aquellos que presentan un origen no biológico y provienen de la industria o de cualquier otro proceso que no es natural, como ser: plásticos, telas, y los desechos peligrosos, que como bien indica su denominación son altamente perjudiciales para la salud de los seres vivos.

(definicionabc.com/medio-ambiente/desechos-organicos.php)

Los factores socio-económicos

Son los que se relacionan con las condiciones de vida, los mecanismos y recursos para solventar las necesidades básicas, las tareas productivas y reproductivas de hombres y mujeres. Educar a mujeres, la mujer juega un importante papel en el manejo del agua, la higiene personal y sobre todo la correcta manipulación de alimentos, a menudo es ella quien la recoge, utiliza y administra no solo en los hogares, sino también en la agricultura. Ello le proporcionó un valioso conocimiento sobre estas tareas y recursos, su calidad, fiabilidad, restricciones y métodos de almacenamiento alimenticio. La mujer es, pues, la clave del éxito de toda política y programa para el desarrollo.

(fao.org/focus/S/Women/W-s.htm)

Educar a la familia, realizar actividades con los niños sobre la higiene personal, buena manipulación de alimentos y cuidado del agua los hará individuos responsables, comprometidos y contribuir así a su cuidado.

(tipkids.com/articulo/369-Consejos-en-familia)

2.2 Contexto legal

Se puede citar la Constitución de la República de Guatemala:

- **La Constitución Política de Guatemala establece en sus Artículos:**

Artículo 93 Derecho a la salud, Artículo 94 Obligación del Estado sobre salud y asistencia social, Artículo 96 Control de calidad de productos,

Artículo 98 Participación de las comunidades en programas de salud,

Artículo 99 Alimentación y nutrición.

- **La Constitución Política de la República de Guatemala de 1985 y los derechos humanos.**

Artículo 3. Derecho a la vida

El Estado garantiza y protege la vida humana desde su concepción, así como a la integridad y a la seguridad de la persona.

Artículo 51. Protección a menores y ancianos

El Estado protegerá la salud física, mental y moral de los menores de edad y de los ancianos, les garantiza su derecho a la alimentación, salud, educación, seguridad y prevención social.

Artículo 55. Obligación de proporcionar alimento

Es punible la negativa a proporcionar alimentos en la forma que la ley prescribe.

Artículo 93. Derecho a la salud

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

(Asamblea Nacional Constituyente, Constitución Política de la República de Guatemala, año 1985, pág. 5 de 89)

- **ACUERDO GUBERNATIVO NÚMERO 969-99 EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA, CONSIDERANDO:**

POR TANTO:

ACUERDA:

REGLAMENTO PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

TITULO I. DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. OBJETO.

Artículo 2. PRINCIPIOS FUNDAMENTALES.

Guatemala, 30 de diciembre de 1999

Que corresponde al Estado a través de sus instituciones especializadas velar porque la alimentación y nutrición de la población reúna los requisitos de salud, para lograr un sistema nacional alimentario efectivo.

(http://cretec.org.gt/wp-content/files_mf/acuerdogubernativo96999.pdf)

Artículo 99. Derecho a la alimentación y nutrición

El Estado velara por que la alimentación y la nutrición de la población reúnan los requisitos mínimos de salud. Las instituciones especializadas del Estado deberán coordinar sus acciones entre sí o con organizaciones internacionales dedicados a la salud, para lograr un sistema alimentario nacional efectivo.

El derecho a la alimentación, es tener acceso, individual o colectivamente, de manera regular y permanente, a una alimentación adecuada y suficiente, así como a los medios necesarios para producirla de forma que corresponda con sus tradiciones culturales y que garantice una óptima salud física y emocional.

(Asamblea Nacional Constituyente, Constitución Política de la República de Guatemala, año 1985, pág. 5 de 89)

➤ **Definición de derechos humanos**

1. Los derechos humanos son derechos inherentes a todos los seres humanos, sin distinción alguna de nacionalidad, lugar de residencia, sexo, origen nacional o étnico, color, religión, lengua, o cualquier otra condición. Se tienen los mismos

derechos humanos, sin discriminación alguna. Estos derechos son interrelacionados, interdependientes e indivisibles.

2. “Los derechos humanos aparecen como un conjunto de facultades e instituciones que, en cada momento histórico, concretan las exigencias de la dignidad, la libertad y la igualdad humanas, las cuales deben ser reconocidas positivamente por los ordenamientos a nivel nacional e internacional”

(Pérez Luño, Antonio Enrique. Los derechos humanos en la sociedad tecnológica, Madrid: Editorial Universitas, S.A., 2012. Pág.40)

➤ **Segunda generación de los derechos humanos**

Derechos económicos, sociales y culturales

La constituyen los derechos de tipo colectivo, los sociales, económicos y culturales. Surgen como resultado de la revolución industrial, por la desigualdad económica. México fue el primer país en incluirlas en la constitución de 1917. Los derechos económicos, sociales y culturales surgen después de la segunda guerra mundial. Están integrados de la siguiente manera:

Derechos económicos

Derecho a la propiedad (individual y colectiva)

Derecho a la seguridad económica

Derechos sociales

Derecho a la alimentación

- ❖ al trabajo (a un salario justo y equitativo, al descanso, a sindicalizarse, a la huelga)
- ❖ a la seguridad social
- ❖ a la salud
- ❖ a la vivienda
- ❖ a la educación

- ❖ a participar en la vida cultural
- ❖ a gozar de los beneficios de la ciencia
- ❖ a la investigación científica, literaria y artística

(Naciones Unidas, Oficina del Alto Comisionado para los Derechos Humanos)

(<http://www.ohchr.org/SP/Issues/Pages/WhatareHumanRights.aspx>)

(SAGASTUME GEMMELL, Marco Antonio, Introducción a los Derechos Humanos, Editorial Universitaria, tercera edición, año 2008, pág. 3 de 373)

➤ **Declaración Universal de los Derechos Humanos**

Artículo 25.

1. Toda persona tiene derecho a un nivel adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios; tiene asimismo derecho a los seguros en caso de desempleo, enfermedad, invalidez, viudez, vejez u otros casos de pérdida de sus medios de subsistencia por circunstancias independientes de su voluntad.

(Asamblea General de las Naciones Unidas, Declaración Universal de Derechos Humanos, Paris, 1948)

Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria Nutricional (Decreto No. 32-2005)

En la cual se creó el Sistema Nacional de Alimentación y Nutrición (SINASAN) con el objetivo fundamental de establecer un marco institucional estratégico de organización y coordinación para priorizar, jerarquizar, armonizar, diseñar y ejecutar acciones de SAN a través de planes. (Artículo 7 de dicha ley). En esta misma ley se establece que los órganos que integran el SINASAN son: el Consejo Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CONASAN), la Secretaría de SAN de la presidencia de la República (SESAN), la Instancia de consulta y participación social y grupos de instituciones de apoyo. Sin embargo, posteriormente esta ley se ve

debilitada con el acuerdo Gubernativo No. 79-2008, en el cual se establece como ente rector para administrar y ejecutar los programas de inversión social, a la Comisión de Cohesión Social que está coordinada por la Esposa del Presidente y su secretaria.

(Congreso de la República, Decreto número 32-2005, Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional)

➤ **Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales
ONU 1966-1976**

Artículo 11.

3. Los Estados Partes en el presente Pacto reconocen derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado para sí y su familia. Incluso alimentación, vestido y vivienda adecuados, y una mejora continua de las condiciones de existencia. Los Estados Partes tomarán medidas apropiadas para asegurar la efectividad de este derecho, reconociendo a este efecto la importancia esencial de la cooperación internacional fundada en el libre consentimiento.

4. Los Estados Partes en el presente Pacto, reconociendo el derecho fundamental de toda persona a estar protegido contra el hambre, adoptarán, individualmente y mediante la cooperación internacional, las medidas, incluidos programas concretos que se necesitan para:

- a) Mejorar los métodos de producción, conservación y distribución de alimentos.
- b) Asegurar una distribución equitativa de los alimentos mundiales en relación con las necesidades.

Temática que sustenta el problema a solucionar

El derecho a la alimentación es un derecho humano universal que permite que las personas tengan acceso a una alimentación adecuada y a los recursos necesarios para tener en forma sostenible seguridad alimentaria. Este derecho representa no sólo un compromiso moral o una opción de políticas, sino que en la mayoría de los

países constituye un deber de derechos humanos jurídicamente obligatorio de acuerdo a las normas internacionales de derechos humanos que han ratificado. Se encuentra, reconocido en la Declaración Universal de los Derechos Humanos de 1948, como parte del derecho a un nivel de vida adecuado (art. 25) y está consagrado con un mayor desarrollo en el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC) de 1966 como el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado (art. 11) y como el derecho de toda persona a estar protegida contra el hambre (art. 12).

Los Estados son los garantes y responsables de realizar y velar por el derecho a la alimentación de toda la población de manera inmediata y de forma gradual, según la urgencia de la población afectada y el máximo disponible de recursos. De acuerdo con el Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, existen cuatro niveles de obligaciones de los Estados con respecto al derecho a la alimentación:

Respetar el acceso existente a una alimentación adecuada requiere que los Estados no adopten medidas de ningún tipo que tengan por resultado impedir este acceso.

Proteger requiere que el Estado adopte medidas para velar que ningún actor social prive a las personas del acceso a una alimentación adecuada.

Facilitar implica que el Estado debe procurar iniciar actividades con el fin de fortalecer el acceso y la utilización por parte de la población de los recursos y medios que aseguren sus medios de vida, incluida la seguridad alimentaria.

Cumplir el derecho a la alimentación de forma directa cuando existan individuos o grupos incapaces, por razones que escapen a su control, de disfrutar el derecho a la alimentación adecuada por los medios a su alcance. Esta obligación se aplica también a las personas que son víctimas de catástrofes naturales o de otra índole.

Para cumplir con sus obligaciones de derechos humanos el Estado debe contar con capacidades suficientes, esto implica la disposición del máximo de recursos disponibles mediante pactos fiscales pertinentes y el establecimiento de mecanismos jurídicos e institucionales adecuados. La realización del derecho

humano a una alimentación adecuada requiere de la implementación de un sistema de garantías democráticamente anclado y económicamente sostenible, resultado del compromiso del Estado con la erradicación permanente del hambre y mayores niveles de cohesión social.

En el año 2004 el Consejo de la FAO aprobó las Directrices Voluntarias en apoyo de la realización progresiva del derecho a una alimentación adecuada en el contexto de la seguridad alimentaria nacional. Esta importante herramienta, elaborada por un grupo de trabajo intergubernamental con el apoyo de sociedad civil y organismos internacionales, representa el primer intento de los gobiernos por interpretar el derecho a la alimentación y recomendar la adopción de medidas para su realización.

El objetivo de las Directrices es proporcionar una orientación práctica a los Estados respecto de sus esfuerzos por lograr la realización progresiva del derecho a una alimentación adecuada en el contexto de la seguridad alimentaria nacional.

Asimismo, también pueden emplearse para reforzar y mejorar los marcos de desarrollo existentes, especialmente en relación a las dimensiones social y humana del derecho a la alimentación, posicionando un enfoque de derechos en el centro de las políticas y estrategias de desarrollo.

La alimentación en nuestro país, es un tema muy importante y necesita que se le brinde toda la atención, ya que actualmente, Guatemala se encuentra en el quinto lugar a nivel mundial de mayor índice de desnutrición. Este problema se va agravando cada vez más, debido al alza inmoderada de los precios de la canasta básica y el descontrol en el pago de salarios, porque el salario que devenga una persona promedio, no es suficiente para cubrir las necesidades de su familia.

(Iniciativa América Latina y Caribe Sin Hambre 2025 IALCSH)
(<http://www.rlc.fao.org/es/iniciativa/la-iniciativa/derecho-alimentacion>)

En años anteriores, alarmaba la noticia del alto índice de mortandad por desnutrición en África, ahora no se tiene que ir tan lejos, pues en el interior de Guatemala existen miles de personas con alto grado de desnutrición.

Es urgente que se tomen medidas y se ponga en práctica estrategias eficientes para contrarrestar este serio problema, que afecta principalmente a la niñez, y ahora se piensa, que ellos son el futuro del país, cómo entonces se podrá salir del subdesarrollo, si el futuro está siendo seriamente afectado por el hambre.

Al citar los Artículos anteriores que es parte de la obligación de nuestros Gobiernos orientar, facilitar y capacitar la educación en temas de higiene, salud y manipulación de alimentos a la población en general como aporte de la Epesista se desea lograr el objetivo general previsto para este proyecto.

Capítulo III

Plan de acción

3.1 Título del proyecto

Módulo de higiene personal y manipulación de alimentos dirigido a los estudiantes y docentes de la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I, No. 901.

3.2 Problema seleccionado

¿Cómo mejorar la higiene personal y la manipulación de alimentos?

3.3 Hipótesis acción

Si se hace un módulo práctico de normas de salubridad, entonces se puede mejorar la higiene personal y el manejo de alimentos.

3.4 Ubicación geográfica de la intervención

33 Avenida 36-60 Sakerti II Zona 7 municipio de Guatemala, Guatemala.

3.5 Unidad ejecutora

Lindsay Valessca Estrada Cabrera

3.6 Justificación de la intervención

Los problemas que se dan a diario en las escuelas y en los hogares sobre las enfermedades intestinales, enfermedades de la piel, enfermedades infecciosas y virales, enfermedades estomacales son a causa de la falta de higiene personal, con algo tan simple como un lavado de manos antes de ingerir alimentos, después de hacer uso del sanitario, son hábitos que se le inculcan a las personas desde temprana edad, como lo es la niñez, la cuál es la mejor edad porque su cerebro es como una esponja que quiere absorber más y más conocimiento, por lo cual con éste proyecto se pretende inculcar éste tipo de educación de higiene y correcta

manipulación de alimentos a los estudiantes para que ellos lleven el conocimiento del tema a su hogar, comunidad, amigos, familiares y evitar enfermedades.

3.7 Descripción de la intervención

Se desarrolla un módulo práctico que brinda normas de salubridad para mejorar la higiene personal y la correcta manipulación de alimentos en la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901, el cuál es de mucha ayuda e importancia para el desarrollo y la orientación de niñas, niños, asimismo para los docentes les sirve de guía para dar charlas sobre el tema y evitar enfermedades.

3.8 Objetivos

3.8.1 General

Mejorar las condiciones higiénicas y manipulación de alimentos en la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901.

3.8.2 Específicos

- ❖ Diseñar un módulo de higiene personal y manipulación de alimentos.
- ❖ Socializar el módulo.
- ❖ Realizar actividades para inculcar hábitos de higiene personal.
- ❖ Realizar actividades sobre la correcta manipulación de alimentos.

3.9 Metas

- ❖ Un módulo elaborado respecto a higiene personal y manipulación de alimentos.
- ❖ Dos sesiones de socialización del módulo.
- ❖ Varias actividades para inculcar hábitos de higiene.
- ❖ Varias actividades para la correcta manipulación de alimentos.

3.10 Beneficiarios

Directora, docentes, estudiantes, padres de familia de la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901 y epesista Universidad de San Carlos de Guatemala.

3.11 Actividades para el logro de objetivos

- ❖ Esquematización del tema.
- ❖ Selección del tema.
- ❖ Recopilación de información
- ❖ Clasificación y análisis documental
- ❖ Redacción del proyecto
- ❖ Gestionar recursos para los talleres
- ❖ Planificación de los talleres de capacitación
- ❖ Solicitar la autorización para la capacitación de alumnos y docentes
- ❖ Impresión del módulo
- ❖ Socialización del módulo con los alumnos y docentes.

3.12 Cronograma

No.	Actividades	Responsables	Abril 2017				Mayo 2017				Junio 2017			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Esquematización del tema.	Epesista												
2	Selección del tema.	Epesista												
3	Recopilación de información	Epesista												
4	Clasificación y análisis documental	Epesista												

5	Redacción del proyecto	Epesista																
6	Gestionar recursos para los talleres	Epesista																
7	Planificación de los talleres de capacitación	Epesista																
8	Solicitar la autorización para capacitación de alumnos y docentes	Epesista																
9	Impresión del módulo	Epesista																
10	Socialización del módulo con los alumnos y docentes	Epesista, alumnos y docentes.																

Cuadro No. 3 Cronograma plan de acción

3.13 Técnicas metodológicas

Expositiva, cronológica, instrumental y de diálogo.

3.14 Recursos

3.14.1 Humanos

Directora de la Escuela

Docentes

Estudiantes

Epesista

3.14.2 Materiales

Módulo

Computadora

Memoria USB

Cámara digital

Pliegos de papel manila

Lapiceros

Hojas

3.14.3 Físicos

Vehículo

Escuela

Mesas

Escritorios

3.15 Presupuesto

Financiamiento propio de la epesista

DESCRIPCIÓN	COSTO
Papelería	Q. 300.00
Útiles	Q. 100.00
Fotocopias	Q. 200.00
Empastados	Q. 300.00
Tinta para imprimir	Q. 200.00
Internet	Q. 100.00
Gasolina	Q. 400.00
Tiempo laboral de epesista	Q. 750.00
Varios (reserva para algún imprevisto)	Q. 200.00
TOTAL	Q.2,350.00

Cuadro No. 4 Presupuesto del plan de acción

3.16 Responsables

Epesista

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

(Ver apéndice)

Capítulo IV

Ejecución y sistematización de la intervención

4.1 Descripción de las actividades realizadas

No.	Actividades	Resultados
1.	Esquematación del tema	Diseño final del módulo pedagógico
2.	Selección de temas	Se adquirió la tabla de contenidos
3.	Recopilación de la información	Información e imágenes que permitió desarrollar la temática para elaborar el módulo.
4.	Sistematización y análisis documental	Se logró el orden lógico de la información.
5.	Redacción documental	Se elaboró módulo pedagógico.
6.	Impresión del módulo pedagógico	Impresión del módulo pedagógico impreso.
7.	Planificación de los talleres de capacitación	Plan avalado para su ejecución.
8.	Solicitar la autorización para la capacitación a estudiantes, docentes y directora.	Autorización de la capacitación a los estudiantes y docentes.

9.	Gestionar recursos para capacitaciones y módulos	Se logró la recaudación de los recursos necesarios.
10	Socialización del módulo con los estudiantes, docentes y directora.	Aceptación y aprobación del módulo pedagógico.

Cuadro No.5 Descripción de las actividades realizadas

4.2 Productos, logros y evidencias

Producto	Logros
Módulo de higiene personal y manipulación de alimentos.	Conocimientos alcanzados sobre cómo conservar la higiene personal.
	Responsabilidad de ejercer los hábitos de higiene personal y la manipulación de los alimentos con el propósito de gozar buena salud.
	Concientizar acerca de cómo prevenir las enfermedades que causa los malos hábitos de higiene.
	Participación activa de estudiantes en la capacitación.

Cuadro No.6 Productos y logros

Capacitación del módulo de higiene personal y manipulación de alimentos a docentes de la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901.



Capacitación del módulo a los estudiantes de la escuela.



Entrega de módulo y último día de capacitación de la Directora Nancy de Díaz



Socialización del módulo con los estudiantes de la escuela.



Docente Marian Ávila y docente Lucrecia al finalizar la capacitación.



Lindsay Valessca Estrada Cabrera

Módulo de higiene personal y manipulación de alimentos para la Escuela Oficial
Urbana Mixta Amparo I No. 901.



Universidad de San Carlos de Guatemala

Facultad de Humanidades

Departamento de Pedagogía

Guatemala, septiembre 2017.



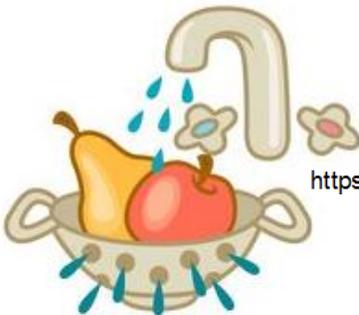
<https://www.emaze.com/@AIWLRLC>



Módulo de higiene personal y manipulación de



alimentos.



<https://www.emaze.com/@AFQQQCLT>



Índice

Introducción	i
Unidad I: introducción a la higiene personal	1
1. Lavado de manos	2
2. Práctica de la buena higiene bucal	3
3. Higiene de los genitales varones y mujeres	4
4. Higiene de los oídos	5
5. Higiene de los ojos	6
6. Higiene de la nariz	7
Unidad II: higiene en la escuela o institución	8
1. Higiene escolar	9
Unidad III: actividades de aprendizaje de las unidades I y II.	11
1. Actividad I	11
2. Actividad II	12
3. Actividad III	13
4. Actividad IV	14
5. Actividad V	15
Unidad IV: manipulación de alimentos	16
Unidad V: correcta manipulación de alimentos	17
1. Elegir ingredientes	18

2.	Lavado	19
3.	Higiene personal	20
4.	Limpieza de superficies	21
5.	Salud personal	22
6.	Prevención de insectos y animales	23
7.	Evitar la contaminación de los alimentos	24
8.	Enfriado y descongelado correcto	25
9.	Agua limpia y potable	27
10.	Plan de autocontrol	28
11.	Almacenamiento	29
Unidad VI: actividades de aprendizaje de la unidad correcta		
manipulación de alimentos		31
1.	Actividad I	31
2.	Actividad II	32
3.	Actividad III	33
4.	Actividad IV	34
Bibliografía		35

Índice de ilustraciones

Ilustración 1. Lavado de manos	2
Ilustración 2. Higiene bucal	3
Ilustración 3. Higiene genital de varones	4
Ilustración 4. Higiene genital de hembras	4
Ilustración 5. Higiene de oídos	5
Ilustración 6. Higiene de ojos	6
Ilustración 7. Higiene de nariz	7
Ilustración 8. Hábitos de salud	10
Ilustración 9. Manipulación de alimentos	17
Ilustración 10. Elección de ingredientes	18
Ilustración 11. Lavado de manos	19
Ilustración 12. Higiene para manipulación de alimentos	20
Ilustración 13. Limpieza de utensilios	21
Ilustración 14. Salud personal	22
Ilustración 15. Prevención de enfermedades	23
Ilustración 16. Prevención de contaminación de alimentos	24
Ilustración 17. Enfriado de alimentos	26
Ilustración 18. Uso de agua potable	27

Ilustración 19. Control de alimentos	28
Ilustración 20. Almacenamiento de alimentos	29
Ilustración 21. Tiempo de almacenamiento	30

Se desarrolla este módulo práctico que muestra las normas de salubridad para mejorar la higiene personal y la correcta manipulación de alimentos en la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901, el módulo es de suma importancia para el desarrollo y la orientación de niñas, niños, asimismo a los docentes les sirve de guía para dar charlas sobre el tema y evitar enfermedades a las personas en general de las comunidades, la salud es un derecho individual y una responsabilidad social, con los temas del lavado de manos, práctica de la buena higiene bucal, higiene de los genitales varones y mujeres, higiene de los oídos, higiene de los ojos, higiene de la nariz, higiene escolar; las enfermedades relacionadas con la falta de higiene no se presentan exclusivamente dentro de los sectores más pobres de la población; aparecen en todos los sectores sociales, tanto de las áreas rurales como las urbanas, las personas son susceptibles de contraer enfermedades por hábitos incorrectos de higiene personal y mala manipulación de los alimentos, tanto en el hogar como en los establecimientos educativos.

Es de suma importancia darles a conocer los hábitos de higiene a los niños y adolescentes para prevenir enfermedades, éste módulo brinda la información necesaria para aprender lo que es la relación entre la higiene y la salud. La educación y la correcta manipulación de alimentos son las encargadas de fortalecer y promover factores protectores en nuestra salud, entre ellos la higiene y los hábitos saludables, desde un enfoque de calidad de vida, derechos y participación. La higiene va atada a un estilo de vida saludable y se relaciona con la buena alimentación, la salud mental y el ejercicio físico; el proceso enseñanza-aprendizaje de los hábitos de higiene personal y la correcta manipulación de alimentos cumplen funciones muy importantes en la formación integral de cada persona, mejora la salud y el bienestar del individuo y de la comunidad. La higiene personal está formada por el conjunto de cuidados que necesita nuestro cuerpo para aumentar su vitalidad y mantenerse en un estado saludable.

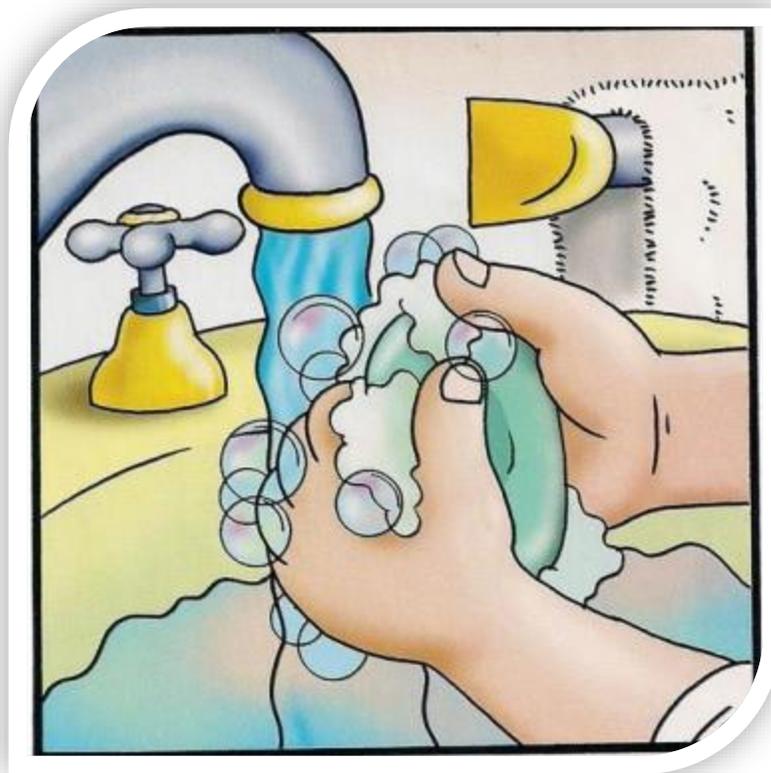
Es de suma importancia conocer y cumplir las normas de higiene y la correcta manipulación de los alimentos, para garantizar la seguridad evitar las enfermedades de origen alimentario.

El personal de la Industria alimentaria y/o manipuladores de materias primas y alimentos deben saber de la importancia y repercusión social que tiene el correcto desempeño de su trabajo, así como de su dominio en la higiene y calidad, tanto sanitaria como comercial, del producto final.

El manipulador de alimentos tiene el compromiso de respetar y proteger la salud de los consumidores. Para ello, tiene el derecho y el deber de ser informado y formado sobre los riesgos que temen una mala actitud por el manipulador con respecto a la seguridad del producto en su última etapa, de las reglas de higiene que debe cumplir y las correctas prácticas de higiene.

El correcto lavado de manos en forma cotidiana y en momentos específicos significa prevención de enfermedades. Mojar las manos con agua del chorro. Frotar con jabón las palmas y la parte superior. Luego las muñecas y entre los dedos cepillar muy bien las uñas. Enjuagar completamente las manos con abundante agua hasta retirar completamente el jabón. Secarlas con papel desechable o con una toalla limpia y seca. Cerrar la llave del agua con el mismo papel o toalla. Al llegar a casa, antes de preparar o servir alimentos, antes de comer. Después de ir al baño. Después de utilizar pañuelos. Después de tocar dinero. Después de jugar o tocar mascotas.

Ilustración 1. Lavado de manos



<https://www.google.com.gt/search?q=imagenes+de+higiene+personal>

Las cosas más importantes que se tienen que hacer por nuestros dientes y encías es mantener una buena higiene bucal. Los dientes sanos no sólo les dan un buen aspecto físico a las personas sino también las hacen sentirse bien, les permiten hablar y comer adecuadamente. La buena higiene mantiene una buena salud bucal y es importante para el bienestar habitual de cada ser humano. Los cuidados preventivos diarios, como uso de hilo dental, enjuague bucal y el cepillado, evitan problemas posteriores, y son menos dolorosos y menos costosos en las visitas a los dentistas y que los tratamientos por una infección que se ha dejado progresar. En los intervalos entre las visitas regulares al dentista, hay pautas simples que cada una de las personas puede seguir para reducir elocuentemente el desarrollo de caries, las enfermedades de las encías, gingivitis y otros problemas en los dientes, o enfermedades bucales.

Ilustración 2. Higiene bucal



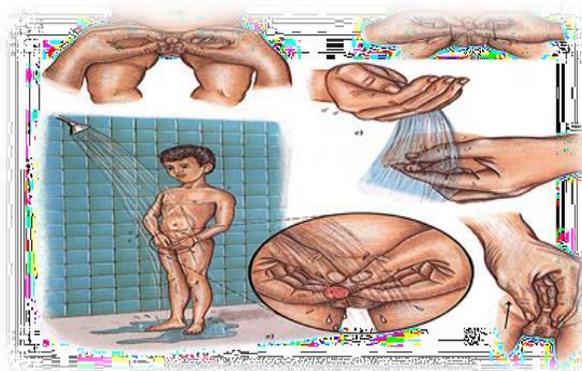
<https://www.google.com.gt/search?q=higiene+bucal&source=lnms&tbn=isch&sa=>

3. Higiene de los genitales varones y mujeres

4

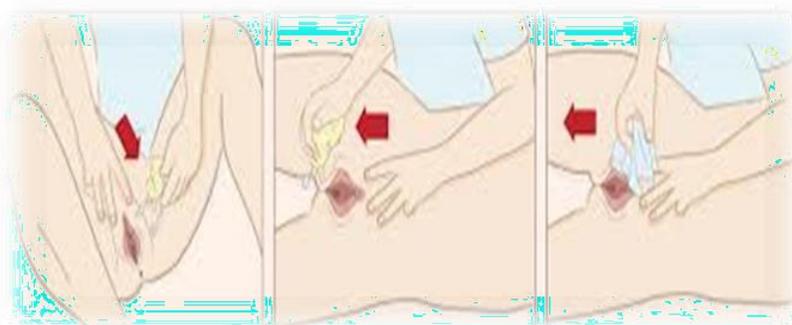
La limpieza con agua y jabón de los genitales y la parte externa del pene, los testículos, bajar el prepucio, lavar el glande y secarlo posteriormente cubriéndolo nuevamente, se recomienda evitar tocarse con las manos sucias el glande y el pene para evitar enfermedades infecciosas.

Ilustración 3. Higiene genital de varones



La higiene en los genitales de la mujer principia con el lavado con agua y jabón de labios externos y meato urinario, lavar siempre de arriba hacia abajo utilizando una gaza para cada maniobra y evitar contacto de las heces hacia la vagina.

Ilustración 4. Higiene genital de hembras



(López Fernández Fernando José” Guía de higiene y prevención de la infección hospitalaria 2001 pag. 8)

Se debe evitar el uso de hisopos de algodón en la limpieza del conducto auditivo, ya que los éstos pueden producir erosiones en la piel del oído interno, empujar hacia el interior a posibles tapones de cera o, incluso, llegar a lesionar la membrana del tímpano. Se debe evitar que el agua entre a los oídos por mucho tiempo, así como en las piscinas o en la playa y su aseo debe hacerse de manera habitual, teniendo en cuenta las recomendaciones de los médicos. Es de suma importancia tener en cuenta que no se deben introducir objetos en los oídos como: palillos, ganchos, pinzas, u otros objetos. El lavado de los oídos debe practicarlo un especialista.

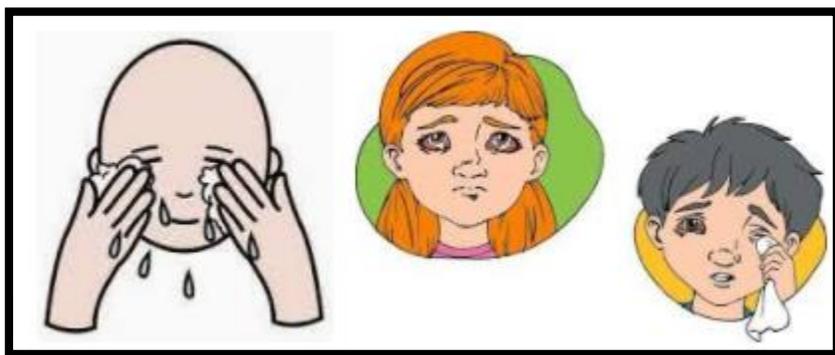
Ilustración 5. Higiene de oídos



<https://www.google.com.gt/search?q=higiene+en+los+oidos+animados&source=>

Lavar con agua sin jabón, para evitar irritación, evitar el sol, estar mucho tiempo en la computadora, y lo más importante es evitar el uso del maquillaje, en el caso de uso continuo desmaquillarlos a diario, evitar dormir con maquillaje ya que esto produce pérdida en la visión; los cítricos, las nueces, los aceites vegetales, los cereales integrales, los pescados de agua fría y las verduras de color oscuro son excelentes para la salud ocular. Ingerir alimentos con un bajo índice glucémico (IG) ofrece un beneficio a las personas con diabetes así como también la degeneración macular relacionada con la edad o riesgo de padecerlas. Y lo mejor es realizar un cheque anual con el especialista.

Ilustración 6. Higiene de ojos

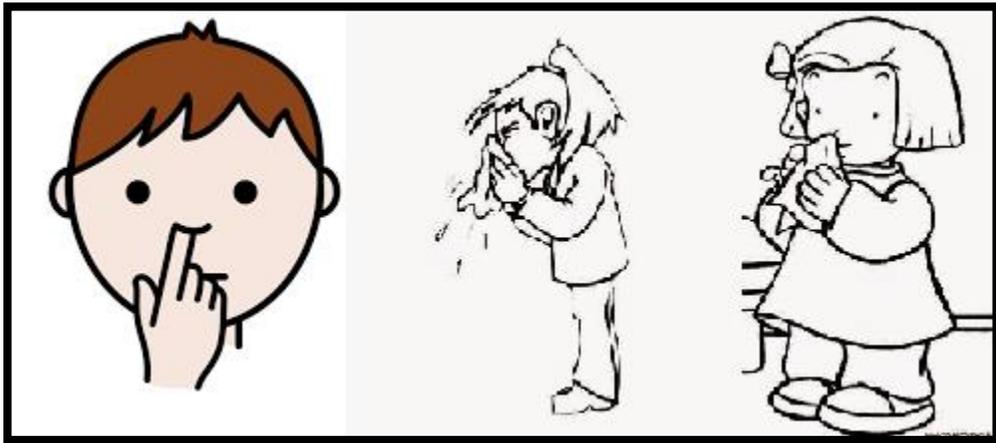


<https://www.aaopt.org/salud-ocular/consejos/dieta-nutricion>

La nariz deja ingresar el aire para que llegue a los pulmones con la temperatura y humedad apropiadas y lo deja libre de partículas extrañas. La producción de la mucosidad es un proceso natural que sirve como lubricante y filtro para el aire, es importante no tocarse la nariz con las manos sucias, ni introducir ningún objeto, para evitar infecciones y enfermedades las cuales las trata un especialista llamado otorrinolaringólogo.

López Fernández Fernando José” Guía de higiene y prevención de la infección hospitalaria 2001 pág. 9

Ilustración 7. Higiene de nariz



<https://www.google.com.gt/search?biw=1517&bih=735&tbm=isch&sa=1&q=higiene+en+la+nariz+animado>

En las instituciones educativas fomentar los hábitos de higiene personal y alimentaria, como también la correcta manipulación de los alimentos para prevenir enfermedades de todo tipo y hacer de las personas unos ciudadanos responsables y saludables, para un mejor país.

La comunidad educativa tiene débil el concepto de la higiene escolar, y es un gran obstáculo en la formación integral del estudiante, se precisa también la necesidad de conocer cómo se constituyen las relaciones interpersonales; cuáles son los conocimientos relacionados con la salud que poseen, qué nivel de concientización y conocimiento tienen respecto al cuidado de la salud y la higiene escolar tanto personal como colectiva, el grado de compromiso ante la promoción de la salud, el nivel de correspondencia entre lo que conocen y su actuación.

El lavado básico de las manos puede prevenir muchas enfermedades, lavándose bien las manos y periódicamente durante el día con agua y jabón ayuda a eliminar los contaminantes y los gérmenes, después de usar los servicios sanitarios y antes o después de ciertas actividades, deben lavarse las manos antes, después y durante la preparación de alimentos para intervenir en la propagación de gérmenes que pueden causar gripe común, influenza y otras. Con el objetivo de fortalecer hábitos de higiene que ayuden a una salud adecuada, se recomiendan las siguientes prácticas:

Es saludable la acción ducharse al levantarse y antes de irse a la cama. También después de defecar.

Cepillarse los dientes al levantarse, después de cada comida, y antes de irse a la cama.

Lavarse las manos antes y después de ir al baño.

No comerse las uñas y corte adecuado y periódico.

No introducir objetos extraños en oídos y orificios nasales, a menos que sean los correctos para su higiene.

No exponer la piel ni los ojos durante mucho tiempo al sol.

Usar desodorantes en las axilas. Ducharse después de realizar actividad física, evitando que el sudor se seque y produzca enfriamientos, constipados, y olor corporal. Correcto secado de todas las zonas corporales, sobre todo esas que algunas veces se olvida, como axilas, entre los dedos de los pies en general, todo bien seco.

Uso de ropa adecuada a la actividad a realizar. Si se va a realizar actividad física se debe ir provistos de ropa adecuada como camiseta, calcetines, zapatillas, guantes, bañador, etc., dependiendo de la actividad que se haga.

Cambio periódico de la ropa. No utilizar dos veces seguidas la ropa interior sudada.

Cuando se bebe agua, se debe de evitar el contacto directo con la boca del grifo o fuente, para prevenir infecciones.

Identificar los problemas, necesidades y factores protectores de la salud y prever las acciones dirigidas a educar estilos de vida saludables con la incidencia de todos los factores de manera sistemática; lograr el proceso de capacitación sistemática a directivos y maestros para el desarrollo de los procesos que conducen al cambio de comportamiento hacia estilos de vida más saludables.

https://www.ecured.cu/Higiene_escolar

Ilustración 8. Hábitos de salud



<https://es.slideshare.net/leonelacarmen/habito-de-salud-e-higiene>

1. Actividad I

OBJETIVO: Conocer el beneficio de los hábitos de higiene

METODOLOGÍA: Escribir a la par a que hábito corresponde cada dibujo y en que ayuda a nuestra salud.







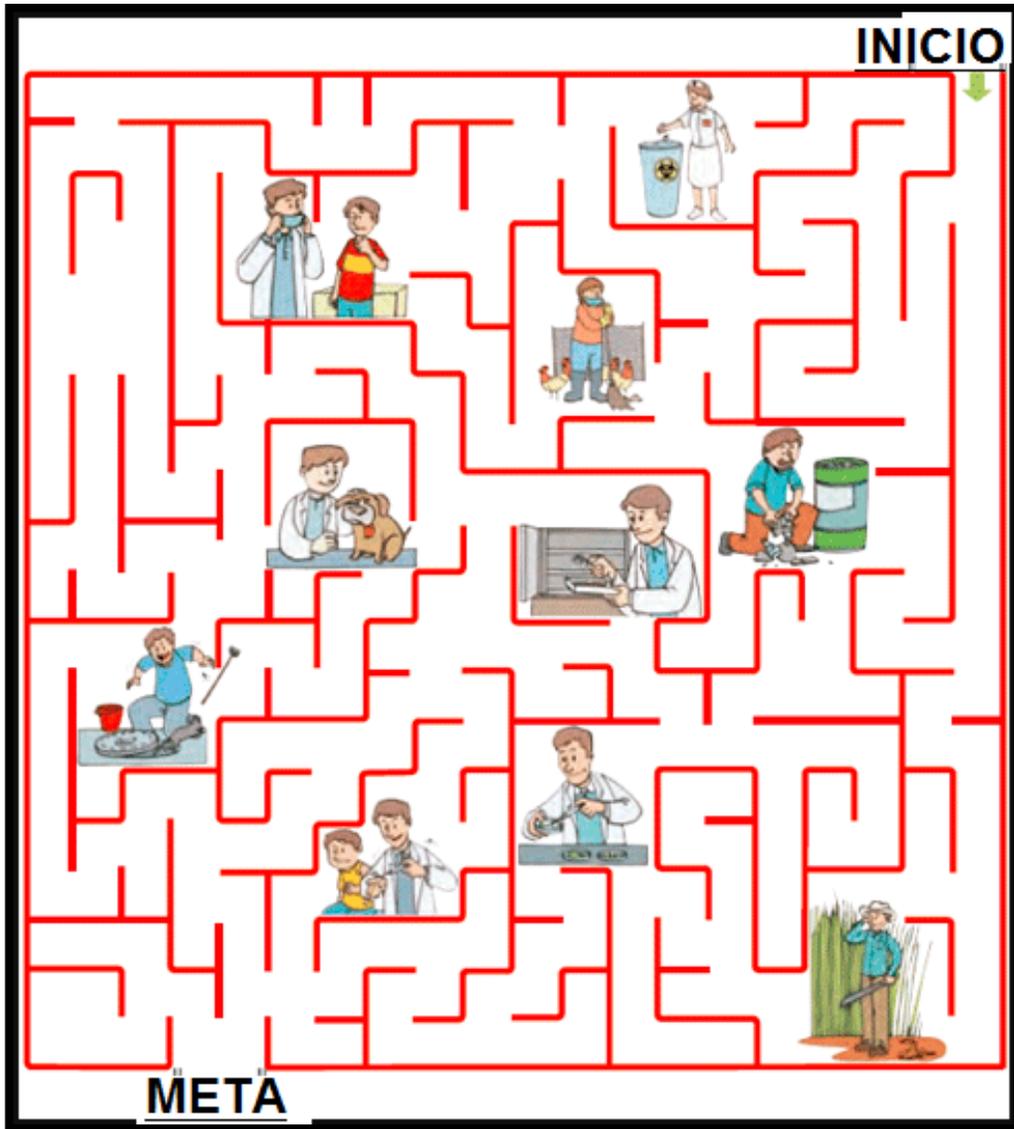




Fuente de imágenes: <https://www.aao.org/salud-ocular/consejos/dieta-nutri>

OBJETIVO: Reconocer los beneficios que ofrecen los hábitos de higiene.

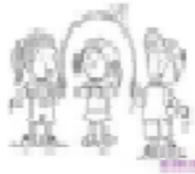
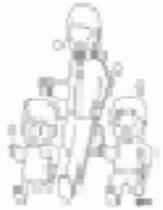
METODOLOGÍA: Llegar a la meta del laberinto y en su recorrido ver imágenes que ayudan a nuestra salud.



<https://es.slideshare.net/leonelacarmen/habito-de-salud-e-higiene>

OBJETIVO: Identificar las utilidades que brindan los hábitos de higiene.

METODOLOGÍA: Ordenar las letras según las imágenes para formar las palabras que ayudan a nuestra salud.

	<hr/>		<hr/>
	ORTEPED		RUJAG
	<hr/>		<hr/>
	IMRROD		UAAG
	<hr/>		<hr/>
	NMIARCA		UERALZOM
	<hr/>		<hr/>
	YADEUNSO		CANE
	<hr/>		<hr/>
	SOTNEMILA		BLELUDASA

Fuente de imágenes: <https://es.slideshare.net/leonelacarmen/habito-de-salud-e-higiene>

4. Actividad IV

14

OBJETIVO: Aplicar lo aprendido con los hábitos de higiene personal.

METODOLOGÍA: Dibujar el hábito de higiene personal que creas el más importante para la salud.

OBJETIVO: Identificar las normas de aseo personal diario de higiene.

METODOLOGÍA: Ordenar las palabras de las imágenes que corresponden al texto, para formar las oraciones que ayudan a nuestra higiene personal.



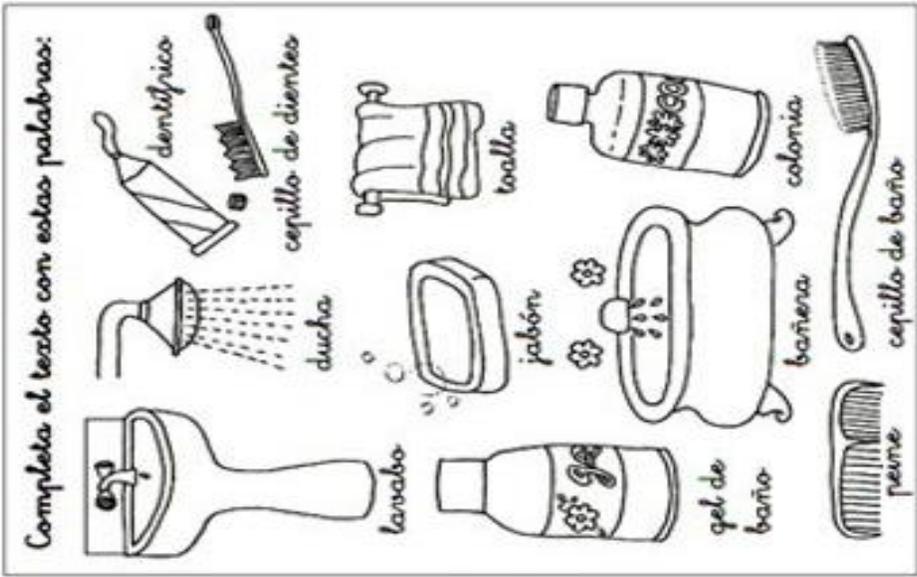
Por la mañana me lavo la cara en el con agua y con . Después me seco con la y me peino con mi . Antes de ir al colegio me echo para oler bien.

Después de comer me lavo los dientes con el de dientes y el .

Antes de ir a dormir me doy una ducha con de baño. A veces me baño en mi de .

Me froto la espalda con el .

Completa el texto con estas palabras:



dentífrico
cepillo de dientes
toalla
colonia
cepillo de baño
bañera
jabón
gel de baño
peine
lavabo
ducha

Cualquier persona que tenga a su cargo el sector del cuidado y la correcta manipulación de los alimentos, nunca debe subestimar la importancia de la higiene y el saneamiento. Para ello, deben observarse reglas y comportamientos precisos, de manera que cualquier forma de riesgo pueda ser prevenida, así como la contaminación de los alimentos, debido a la mala aplicación de las normas de higiene más elementales y la mala manipulación de los alimentos, puede hacerse entre producción y consumo; por lo tanto, el respeto de una perfecta higiene de los alimentos debe comenzar desde el procesamiento sobre las materias primas y debe continuar hasta su distribución, manipulación y consumo de alimentos; es necesario incentivar a los niños y jóvenes sobre éstos temas para su formación y logren en un futuro una mejor salud y un buen ejemplo para sus hijos

La mayoría de las personas creen que la preparación de alimentos domésticos asegura su higiene, salud y seguridad. Se ha demostrado, sin embargo, que muchos errores cometidos en la cocina son la principal causa de problemas de salud nutricional, especialmente los de origen microbiológico. Algunas reglas prácticas que se deben observar al manipular alimentos, como frutas, verduras, carnes, embutidos, cereales, lácteos y cualquier otro tipo, para evitar estos riesgos.

Ilustración 9. Manipulación de alimentos



<http://www.abiomed-higiene.es/v2/buenas-practicas-de-manipulacion-de-alimentos/>

Elija bien los ingredientes, en primer lugar, utilizar alimentos bien conservados. Además, asegúrese de que el agua que está utilizando sea potable, es importante no probar o usar un producto si se sospecha que puede estar deteriorado; evitar los alimentos con sabor, olor o consistencia táctos, evitar los alimentos con paquetes hinchados o rotos, eliminar los alimentos contenidos en envases de los que, cuando se abren, emiten gases o burbujas, eliminar los alimentos contenidos en los envases donde está presente la presencia de mohos. (Salepepe Sicurezza, Venezia, It. 10 mayo 2017 pags. 1-4)

Ilustración 10. Elección de ingredientes



https://consultoriaalimentarialucero.files.wordpress.com/2015/10/lucero_con_sultoria_alimentaria_queso-philadelphia4.jpg

Lavarse las manos y usar guantes, las manos son una fuente primaria de contaminación; deben lavarse y desinfectarse frecuentemente con agua caliente y jabón durante al menos 20 segundos. En particular, es necesario lavarse las manos: después de usar los aseos, después de sonarse la nariz o estornudar, después de tocar objetos, superficies, herramientas o partes del cuerpo (nariz, boca, pelo, oídos); después de acariciar animales, antes y después de la manipulación de los alimentos crudos (antes de cambiar a la elaboración de alimentos o de manipulación de los productos listos para ser consumidos).

¿Cómo se lavan las manos? moje sus manos, añada jabón antibacterial, frote con eficacia entre sus dedos, debajo de sus uñas y la parte posterior de cada mano, enjuague, seque bien cada mano u entre sus dedos, mejor si con papel desechable. Tenga en cuenta que los guantes de látex también se pueden utilizar para manipular alimentos particularmente delicados, como la carne cruda, y ser tirados después de su uso. (Salepepe Sicurezza, Venezia, It. 10 mayo 2017 pags. 3-5)

Ilustración 11. Lavado de manos



<https://www.google.com.gt/search?biw=1517&bih=73manipulacion+de+alimentos>

Mantener una higiene personal precisa, durante la preparación de la comida es mejor que las personas lleven un delantal para la cocina, mejor en color claro y así cambiarlo cuando esté sucio, recoger el pelo largo (en el pelo hay una alta presencia de bacterias) y utilizar un auricular para evitar el contacto de celulares o aparatos electrónicos con las manos, mantener las uñas cortas y limpias, quitar los anillos u otras joyas. (Salepepe Sicurezza, Venezia, It. 10 mayo 2017 pags. 6-7)

Ilustración 12. Higiene para manipulación de alimentos



https://www.google.com.gt/search?biw=1517&bih=735&tbm=isch&sa=1&q=manipulacion+de+alimentos+pelo&oq=manipulacion+de+alimentos+pelo&gs_l=ps

Limpiar superficies, superficies de trabajo y equipos, debido a la facilidad con que los alimentos pueden ser contaminados, todas las superficies y superficies de trabajo deben estar perfectamente limpias. Un procedimiento de limpieza adecuado incluye eliminación de suciedad gruesa, lavado con detergente y un buen enjuague, la desinfección y secado final, utilizando sólo papel desechable. También se comprueba que las herramientas que se necesitan ser utilizadas, tienen que estar limpias e intactas. En particular, a menudo se reemplazan tablas de cortar, esponjas para utensilios de limpieza y depuradores (un excelente sustrato de anidamiento para microorganismos). Calor (lavavajillas, cortadores de esterilizador) es bastante barato; el agua caliente a + 82 ° C durante unos 2 minutos permite la destrucción de la mayoría de los microorganismos no dejan residuos. (Salepepe Sicurezza, Venezia, It. 10 mayo 2017 pags. 8-9)

Ilustración 13. Limpieza de utensilios



<https://www.google.com.gt/search=manipulacion+de+alimentos>

Ser consciente del estado de la salud en las personas, si se tienen heridas o quemaduras, sus manos deben estar bien desinfectadas y cubiertas con un parches o gasas, las cuales deben ser cambiadas regularmente. Si se tienen síntomas como diarrea o fiebre, catarros u otras enfermedades, dejar de manipular alimentos cocidos o listos para comer. (Salepepe Sicurezza, Venezia, It. 10 mayo 2017 pags. 10-11)

Ilustración 14. Salud personal



<http://3.bp.blogspot.com/-gEnWEURtkUw/VPx8A9tJWUI/AAAAAAAAAF0/Unq-HdQSiPc/s1600/normas%2Bde%2Bhigiene%2Bpersonal.png>

Proteger los alimentos de todo tipo, de los insectos y otros animales; aunque no se quiera, es inevitable la presencia de insectos como moscas o ácaros que pueden representar una seria amenaza para la integridad de los alimentos. La prevención tiene lugar a crear barreras adecuadas (protección de ventanas con pantallas extraíbles), conservar los alimentos en recipientes bien cerrados, residuos de forma rápida y correcta, evitar la contaminación, los microbios en los alimentos crudos pueden contaminar otros alimentos, especialmente los ya cocidos; incluso los animales domésticos (perros, gatos, pájaros, tortugas) son el hogar de gérmenes patógenos que pueden pasar de las manos a la comida. Recordar no tocar la comida después de haberlos acariciado, sin haberse lavado bien las manos. (Salepepe Sicurezza, Venezia, It. 10 mayo 2017 pags. 12-16)

Ilustración 15. Prevención de enfermedades



<http://www.teknofood.com/wp-content/uploads/2015/07/higiene.jpg>

Evite la contaminación, puede ocurrir con el contacto con los alimentos (contaminación directa), pero también a través de herramientas tales como cuchillos o utensilios de cocina cualquiera, ya utilizados para cortar los alimentos crudos (contaminación indirecta). Para evitar la contaminación, es necesario que durante el almacenamiento y la manipulación, separar los alimentos crudos de los alimentos cocinados, así como los diferentes tipos de alimentos (por ejemplo, separar el cerdo de los bovinos o el queso del jamón); lavar y secar todas las herramientas utilizadas para preparar los alimentos crudos antes de reutilizarlos. (Salepepe Sicurezza, Venezia, It. 10 mayo 2017 pags. 15-17)

Ilustración 16. Prevención de contaminación de alimentos



<http://www.teknofood.com/wp-content/uploads/2015/07/higiene.jpg>

Enfriar y descongelar adecuadamente el manejo seguro de los alimentos está relacionado con el enfriamiento y descongelación adecuados de los alimentos. El enfriamiento de los alimentos es una fase muy delicada para el desarrollo de microorganismos patógenos. Los microorganismos generalmente no crecen a temperaturas inferiores a 2 ° C, pero el frío no los elimina, sino que ralentiza o bloquea el crecimiento. Enfriar y descongelar correctamente; descongelamiento es una fase muy delicada ya que, si no se hace correctamente, puede favorecer la proliferación microbiana. La transición entre la cocción y la refrigeración es una fase muy delicada, que debe ser muy corta, por lo que no permitirá el crecimiento de microorganismos para crecer. De hecho, con enfriamiento lento los microorganismos permanecen en la temperatura de riesgo (15-40 ° C).

En general, estos crecen rápidamente precisamente en este intervalo, con un pico de crecimiento alrededor de 35°C. En el caso de los alimentos calientes que se acaban de cocinar, lo mejor es utilizar un cortador de temperatura doméstica. Si no hay ningún cortador disponible es aconsejable dividir los alimentos en varias partes para reducir los tiempos de enfriamiento, colocar la comida en recipientes herméticos, y sumergirlos en agua fría, en el caso de las salsas o salsas que frecuentemente se mezcla para bajar la temperatura más rápidamente. Y el descongelamiento es también una fase muy delicada ya que, si no se hace correctamente, puede favorecer la proliferación microbiana. Una práctica generalizada pero incorrecta es descongelar a temperatura ambiente.

El descongelamiento debe ser realizado rápido para pequeñas porciones, que se puede bañar en agua, en el caso de alimentos envasados, o con el uso de un horno de microondas, en grandes cantidades para grandes porciones, que deben colocarse en la nevera uno o dos días antes del uso, dependiendo del tamaño del producto.

Para determinados tipos de producto (sopas o salsas congeladas), el desescarchado puede realizarse directamente al tiempo de cocción, de acuerdo con los métodos indicados en la etiqueta. (Salepepe Sicurezza, Venezia, It. 10 mayo 2017 pags. 18-24)

Ilustración 17. Enfriado de alimentos



<http://www.teknofood.com/wp-content/uploads/2015/07/higiene.jpg>

Use agua que sea segura para beber, limpia y potable.

Ilustración 18. Uso de agua potable



<http://www.teknofood.com/wp-content/uploads/2015/07/higiene.jpg>

Observar el plan de autocontrol cada negocio de alimentos, desde el más pequeño al más grande, tiene que ser equipado de acuerdo con la legislación vigente, un plan de autocontrol adecuado, cuya aplicación es una obligación para cada encargado de una cocina, o bien en el hogar, escuela. (Salepepe Sicurezza, Venezia, It. 10 mayo 2017 pags. 25-30)

Ilustración 19. Control de alimentos



<http://www.teknofood.com/wp-content/uploads/2015/07/higiene.jpg>

Métodos de almacenamiento de un alimento a una temperatura superior a 75 ° C en todos sus puntos, durante un tiempo suficiente, las bacterias patógenas se eliminan. Cuánto más alta sea la temperatura, mayor será la posibilidad de destrucción. (Salepepe Sicurezza, Venezia, It. 10 mayo 2017 pags. 30-35)

Ilustración 20. Almacenamiento de alimentos

COMO ALMACENAR LOS ALIMENTOS EN EL REFRIGERADOR		
Alimento y zona del refrigerador		Tiempo recomendado de refrigeración
<p>↑ Alimentos preparados, sobras</p> <p>↕ Lácteos, huevos, embutidos</p>		<p>Máximo: 12 horas</p> <p>Huevos: 2 semanas</p> <p>Lácteos y embutidos: Según fecha de vencimiento</p>
<p>↔ Frutas</p> <p>↔ Verduras y hortalizas</p>		<p>Frutas: 2 días</p> <p>Verduras de hoja: 2 días</p> <p>Apio, brócoli, pimentón: 4 días</p> <p>Zanahoria, cebolla cabezona, pepino, ajos: 1 semana</p>
<p>↓ Carnes rojas, Res, Cerdo.</p> <p>Pollo y otras carnes blancas</p> <p>Pescados y mariscos</p> <p>Separados y en bolsas o recipientes adecuados, siempre evitando que goteen</p>		<p>Carnes rojas: 20 horas</p> <p>Pollo y aves: 15 horas</p> <p>Pescados y mariscos: 12 horas</p>

<https://image.slidesharecdn.com/6-150126191645-conversion->

Perecederos Corto Plazo > Varias horas < 1 día Sin refrigeración	Perecederos Medio Plazo >1 día =< 2 días Sin refrigeración	Perecederos Medio/Largo >3 día < 1 semana Sin refrigeración	Perecederos Largo Plazo > 1 semana Sin refrigeración
<ul style="list-style-type: none"> - Pollo - Viseras - Cerdo no ahumado - Pescado - Quesos - Yogurt - Crema - Cualquier marisco - Enlatados abiertos - Tetrapacks Abiertos - Carne de res blanda - Crustáceos 	<ul style="list-style-type: none"> - Jitomate - Tomate* - Aguacate* - Champiñones - Chuleta cerdo - Tocino - Cecina de res - Elote - Pan de carne - Salchicha - Jamón - Queso manchego - Lechuga - Germen - Mango - Papaya - Prensado chicharrón - Chorizo - Salami 	<ul style="list-style-type: none"> - Pan - Piña - Limón - Naranja - Sandía (Entera) - Melón (Entero) - Cebolla - Tetrapacks* - Papa - Tortilla de Harina - Zanahoria - Apio - Uva - Chicharrón 	<ul style="list-style-type: none"> - Azúcar* - Miel, Mermelada - Cereal - Sal - Té* - Café* - Amaranto - Chocolate - Harina* - Enlatados* - Tortilla seca maíz - Frijol, Arroz* - Pastas* - Pan tostado* - Aceite - Leche en polvo* - Frutos secos - Bebidas enlatas - Semillas - Vinagre - Huevo
<p>* Siempre y cuando no se mojen, abran o procesen.</p>			

<http://1.bp.blogspot.com/fObxwQfP1I/TfbeliDDgfl/AAAAAAAAAFs/U2chcqLx2IU/w1200-h630-p-k-no-nu/Perecederos.jpg>

Unidad VI: actividades de aprendizaje de la unidad correcta manipulación 31
de alimentos

1. Actividad I

OBJETIVO: Memoriza varios conceptos y aplica lo aprendido.

METODOLOGÍA: Contestar las siguientes preguntas de acuerdo a lo que estudiaste.

1. ¿Por qué es necesaria la higiene al manipular, preparar y consumir alimentos?

2. ¿Cuáles son las normas de higiene personal que deben practicarse en la vida diaria relacionada con la correcta manipulación de alimentos?

3. ¿Qué tema recomiendas a tus amigos sobre la manipulación de los alimentos en la escuela? ¿Por qué?

OBJETIVO: Aprende y dibuja de la manipulación de alimentos jugando con su imaginación.

METODOLOGÍA: De acuerdo a lo que aprendiste del tema de la correcta manipulación de alimentos dibuja cómo se evita la contaminación en los alimentos.

OBJETIVO: Clasifica y nombra lo aprendido según el tema de la manipulación de alimentos.

METODOLOGÍA: Contestar en la línea en blanco el nombre de la imagen de acuerdo a lo aprendido en el módulo de la correcta manipulación de los alimentos.

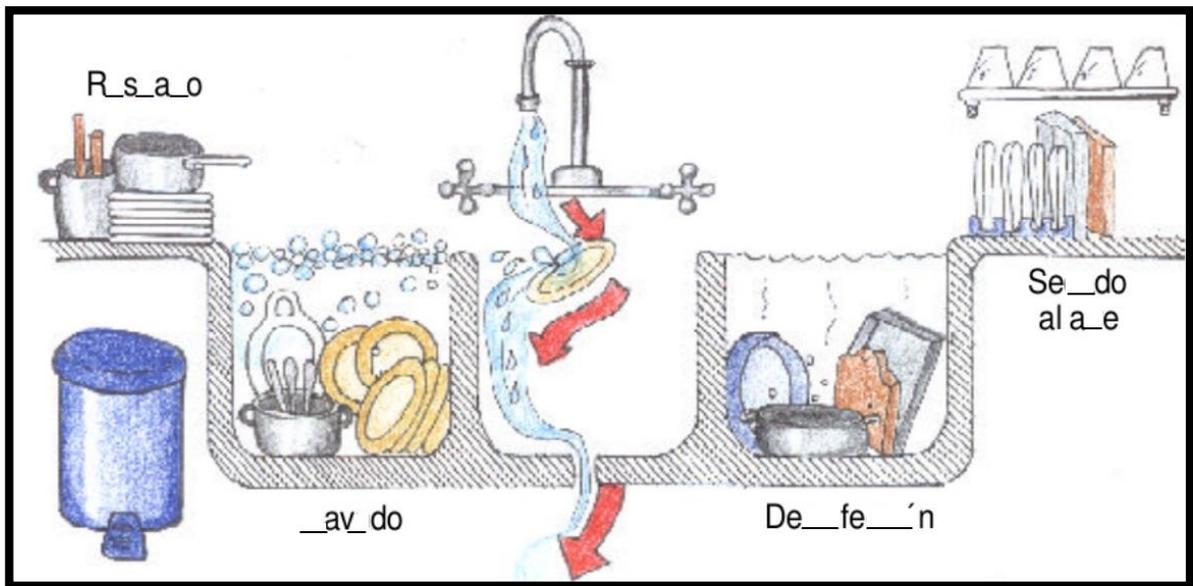


Fuente de imágenes:

<https://www.google.com.gt/search=manipulacion+de+alimentos>

OBJETIVO: Define la letra correspondiente a la palabra correcta según la buena higiene que se le debe dar a los utensilios en la manipulación de los alimentos.

METODOLOGÍA: Anota en la línea en blanco la letra faltante a la palabra que corresponde el nombre de la imagen de acuerdo a lo aprendido en la manipulación de los alimentos.



<http://www.teknofood.com/wp-content/uploads/2015/07/higiene.jpg>

López Fernández F. (2001). Guía de higiene y prevención de la infección hospitalaria. Pags. 8-9

Salepepe Sicurezza. (2017). Manipulación de alimentos. Venezia, It. Editorial I. Pags. 1-35

E_GRAFÍA

<https://www.google.com.gt/search?q=imagenes+de+higiene+personal>

<https://www.google.com.gt/search?q=higiene+bucal&source=lnms&tbm=isch&sa=>

<https://www.google.com.gt/search?q=higiene+en+los+oidos+animados&source=>

<https://www.aao.org/salud-ocular/consejos/dieta-nutricion>

<https://www.google.com.gt/1&q=higiene+en+la+nariz+animado>

https://www.ecured.cu/Higiene_escolar

<https://es.slideshare.net/leonelacarmen/habito-de-salud-e-higiene>

<http://www.abiomed-higiene.es/v2/buenas-practicas-de-manipulacion-alimentos/>

<https://consultoriaalimentarialucero.files.wordpress.com/2pg>

<https://www.google.com.gt/search?biw=1517&bih=73manipulacion+de+alimentos>

<https://www.google.com.gt/search=manipulacion+de+alimentos>

<http://3.bp.blogspot.com/QSiPc/s1600/normas%2Bde%2Bhigiene%2Bpersonal.png>

<http://www.teknofood.com/wp-content/uploads/2015/07/higiene.jpg>

<https://image.slidesharecdn.com/conservacion-de-los-alimentos>

<http://1.bp.blogspot.com/fchcqLx2IU/w1200-h630-p-k-no-nu/Perecederos.jpg>

4.3 Sistematización de la experiencia

4.3.1 Actores

El día 2 de Marzo del corriente año, se visitó la Supervisión Educativa 01-01-18, ubicada en la 6ta. Calle “A” 10-38 Zona 7, Colonia Quinta Samayoa, Municipio de Guatemala, Departamento de Guatemala; allí se encuentra la Supervisión Educativa a cargo de la Licenciada María del Rosario Vargas, quién es una persona de carácter fuerte y le solicité el permiso para realizar el trabajo del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- por medio de las cartas de la Facultad de Humanidades de la USAC, luego de tratarla unas horas dio la posibilidad de realizar el proyecto en la supervisión, firmó la carta el 5 de marzo; se realizó la investigación del contexto geográfico y la supervisión es la encargada de coordinar la ejecución de las políticas y estrategias educativas nacionales en el ámbito correspondiente adaptándolas a las características y necesidades de su jurisdicción y planificar las acciones educativas en el ambiente, en función de la identificación de las necesidades locales, como programar los recursos funcionarios, materiales y humanos necesarios para el cumplimiento de los planes y programas educativos. Programar la construcción, mantenimiento y reparación de infraestructura física educativa y velar por su adecuada ejecución, se vio la gran necesidad de la comunidad educativa de hacer muchas mejoras en la Supervisión Educativa asimismo las deficiencias y varias carencias enlistadas con esto se finalizó el proyecto en la supervisión el 15 de marzo.

Luego la Licda. Rosario envió a realizar el segundo paso del –EPS- a la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No.901, la cual fue fundada en el año 1982, con la Licda. Nancy Walkiria de León de Díaz firmó la carta el 8 de marzo, se realizó la esquematización el 3 de abril, la observación y un plan diagnóstico, la entrevista con la directora la cual es muy amable, estimula a los docentes impartiendo valores morales como la comprensión, comunicación, respeto, responsabilidad, solidaridad y todo aquello que sirva de apoyo para estimular diariamente a los alumnos a realizar cambios positivos en su conducta a través de reconocer por su arduo

trabajo, los maestros motivan a sus alumnos con las actividades de la enseñanza-aprendizaje; se enlistan las carencias encontradas en la institución lo que causa mucho desagrado porque no hay muchas necesidades y muy poco presupuesto en la escuela, después de ejecutar el análisis de viabilidad y factibilidad se concluye con la redacción de un módulo práctico de normas de salubridad, entonces se puede mejorar la higiene personal y el manejo de alimentos en la escuela y vi que es la solución más viable y factible para el problema ¿Cómo mejorar la higiene personal y la manipulación de alimentos?, priorización de problemas para identificar el problema más trascendental, se dejan módulos en la escuela y se hacen capacitaciones con los estudiantes, docentes y la directora y así se finalizó el proyecto en la escuela el 23 de junio.

4.3.2 Acciones

Las acciones para realizar el –EPS- como primer punto es redactar la carta de solicitud del permiso a la Supervisión Educativa para proceder a realizar el diagnóstico capítulo I con la documentación de la institución avaladora, asimismo asignar la escuela para la realización del –EPS- como segundo punto ya teniendo la documentación de la supervisión se pide permiso a la directora de la escuela asignada en la cual se realiza la observación, como tercer punto se inicia la etapa de diagnóstico de la institución avalada, como cuarto punto se realiza la lista de carencias identificadas en la escuela, como quinto punto se prosigue con la problematización de las carencias y enunciado de hipótesis-acción de lo cual surgió la selección del problema e hipótesis acción; como sexto punto se realiza la planificación con el permiso de la directora de la escuela y elaborar un módulo de higiene personal y manipulación de alimentos y como sexto punto para culminar se hizo entrega del módulo a los docentes y a la directora para que continúen con las capacitaciones y finalizar con éxito el proyecto de -EPS-.

4.3.3 Resultados

Se considera que parte del éxito de las capacitaciones fue la implementación del módulo pedagógico porque es de suma importancia para la enseñanza-aprendizaje

y fácil manejo, tomando en cuenta que los participantes son los estudiantes, lo que permitió una buena comprensión de los temas planteados en cada unidad del módulo y así los resultados son los esperados para la epesista e institución.

4.3.4 Implicaciones

Las dificultades vividas en este proyecto al principio fue localizar a la supervisora educativa para darme el permiso para realizar el EPS, y por su mal carácter comentó que no le gusta que lleguen epesistas a su supervisión porque quitan tiempo, logré superar sus negaciones y permitió realizar el proyecto el cual por motivos de salud ha costado la redacción.

4.3.5 Lecciones aprendidas

- ❖ **Académico:** en este aspecto el conocimiento obtenido al experimentar la realización del –EPS- es de gran motivación y es una de los momentos más satisfactorios en el recorrido de la carrera de licenciatura por medio de la convivencia con los estudiantes y lograr un proceso de enseñanza-aprendizaje por medio de las capacitaciones de cada unidad del módulo.
- ❖ **Socialmente:** experimentar la capacidad de poder fortalecer los conocimientos de otras personas de la comunidad así como también los docentes y la directora de la institución para optimizar el bien común de la sociedad para poder salir adelante y desarrollarse de forma integral.
- ❖ **Económicamente:** saber que hay empresas que aún ayudan a la educación y brindan donaciones. Una de las tareas más difíciles porque la comunidad es de un nivel de clase social muy bajo y también peligroso, en el área de la escuela las personas son de escasos recursos y por eso abunda la delincuencia; por ello hay que brindar el apoyo y motivación a los estudiantes que asisten a las escuelas para promover el trabajo y tener una sobresaliente comunidad, con empleos y mejoras económicamente.

- ❖ **Políticamente:** ser conscientes de la necesidad que existe por parte de una gran cantidad de habitantes que no han sido tomados en cuenta en los proyectos que el Estado implementa por medio de sus diferentes entidades públicas y avanzar hacia una educación de calidad la cual corresponde a ser una de nuestras metas primordiales. Desarrollar la cobertura educativa incorporando especialmente a los niños y niñas de extrema pobreza promover la justicia social a través de equidad educativa para fortalecer la educación bilingüe intercultural por tantos estudiantes de diferentes lugares con sus propias costumbres y su lengua materna.

- ❖ **Profesionalmente:** considerar la oportunidad que la Universidad de San Carlos de Guatemala brinda a todos sus estudiantes con el proceso enseñanza-aprendizaje para que con el recorrer de la carrera el conocimiento adquirido sirva para el futuro y lograr los objetivos propuestos con el fin de ser generadores de cambio y crecimiento.

Capítulo V

Evaluación del proceso

5.1 Evaluación del diagnóstico.

Para evaluar el diagnóstico se utilizó una lista de cotejo (ver apéndice) la cual pudo determinar la objetividad y funcionalidad del diagnóstico institucional durante, mediante y después del proceso del Ejercicio Profesional Supervisado – EPS – en el proyecto “Módulo de higiene personal y manipulación de alimentos”, se utilizó de forma correcta la información obtenida para poder determinar los aspectos, empleándola de una manera sistemática y lógica, y partiendo de las carencias de la institución se problematizó un tema, a través de consenso de proyectista se priorizó el problema. ¿Cómo mejorar la higiene personal y la manipulación de alimentos? El cual se utilizó para seguidamente ser el proyecto a perfilar por la epesista.

5.2 Evaluación de la fundamentación teórica.

Para realizar el proceso de la fundamentación teórica del Ejercicio Profesional Supervisa (EPS), se utilizaron diversas técnicas de investigación entre ellas: observación directa e indirecta, la guía de análisis contextual y la entrevista; como correspondió a cada uno de los capítulos: el diagnóstico, el perfil del proyecto, la ejecución y la evaluación del proceso. En cada uno se utilizó las técnicas e instrumentos convenientes para lograr los objetivos planteados y obtener de mejor manera la información de los diferentes aspectos para realizar la evaluación respectiva por medio de las listas de cotejo (ver apéndice).

5.3 Evaluación del perfil del proyecto.

El perfil del proyecto se evaluó a través de una lista cotejo (ver apéndice) diseñada por la proyectista la cual fue dirigida a beneficiarios directos del proyecto.

Que corresponde a estudiantes y docentes de la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901, ubicada en la 33 Avenida 36-60 Sakerti II Zona 7 municipio de Guatemala, Guatemala, el cual, hizo énfasis en determinar que el perfil del proyecto determinara todo lo necesario para luego ser ejecutado con gran satisfacción.

5.4 Evaluación del diseño del plan de intervención.

Para efectuar la valoración de esta etapa, fue por medio del análisis de los documentos que sirvieron de eje fundamental para la realización del módulo pedagógico acerca del tema de la higiene personal y la correcta manipulación de alimentos, se estableció que las actividades con sus resultados corresponden a todo lo plasmado en el cronograma que se planeó. El módulo fue socializado y es un instrumento fundamental que integra las necesidades de los estudiantes y docentes, siendo de cuantioso beneficio para la Institución educativa y evaluada por medio de una lista de cotejo (ver apéndice).

5.5 Evaluación de la ejecución y sistematización de la intervención.

La evaluación de cada una de las etapas que se desarrollaron durante el Ejercicio Profesional Supervisado – EPS – se procedió a hacer una evaluación de ejecución y sistematización con el propósito de visualizar si los objetivos planteados en el plan general del proyecto, se alcanzaron de manera emotiva, eficaz y eficiente por medio de las actividades planteadas, programadas, desarrolladas y ejecutadas. Para establecer los resultados de la misma se evaluó mediante una lista de cotejo (ver apéndice).

Capítulo VI

El voluntariado

Descripción de la acción

Durante las capacitaciones realizadas del EPS en la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901, en la cual se desarrolló un módulo práctico que brinda normas de salubridad para mejorar la higiene personal y la correcta manipulación de alimentos el cuál es de mucha ayuda e importancia para el desarrollo y la orientación de niñas, niños, asimismo para los docentes les sirve de guía para dar charlas sobre el tema y evitar enfermedades.

Se desarrolla un voluntariado el cual consiste en construir estanterías de cemento fundidas hechas por el albañil y el ayudante, quienes se encargaron de recibir el material en la escuela traído por las epesistas encargadas y donado por la empresa Espino Construcciones, para mejorar la cocina de la escuela, asimismo la pintura de aceite aplicada en las paredes de la cocina para quitar la humedad, el ordenamiento de los alimentos y limpieza profunda de los pisos; el restante de gastos cubiertos por las epesistas.

El voluntariado surge por la observación de las epesistas, al ver las necesidades de los estudiantes, docentes y personal de la cocina de la escuela, las cuales consisten en atender a la petición de la directora de la escuela, en colaborar en la construcción de las estanterías de cemento las cuales tienen la capacidad para colocar los alimentos pesados, y aprovechar el espacio tan reducido de la cocina para los alimentos como el azúcar, la avena, galletas, arroz, pasta, cereal, leche entre otros, los cuales anteriormente se colocaban directamente en el piso, en un lugar húmedo y sucio corriendo el riesgo de descomponerse y contraer animales; por lo cual los estudiantes pueden enfermarse por consumir alimentos contaminados o bien quedarse sin refacción.

Fue una etapa de gran satisfacción tanto para las epesistas como para los estudiantes, docentes, la directora y demás personal de la escuela, porque cumple con lo planteado y es para un mejor rendimiento en el proceso enseñanza-aprendizaje.

6.1 Plan de acción realizada

Título del proyecto

Mejoramiento de infraestructura en la cocina.

Unidad Ejecutora

Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901.

Ubicación geográfica de la intervención

33 Avenida 36-60 Sakerti II Zona 7 municipio de Guatemala, Guatemala.

Ejecutoras de la intervención/Epesistas

Lindsay Valessca Estrada Cabrera carné: 201221488

Ana Mery Reyes Pérez carné: 201118582

Objetivos

General

Contribuir en la construcción de estanterías de concreto, pintar, limpiar y ordenar la cocina de la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901.

Específicos

- ❖ Hacer las estanterías para el almacenamiento de los alimentos.
- ❖ Pintar las paredes interiores de la cocina.
- ❖ Realizar limpieza profunda en la cocina.
- ❖ Ordenar en las estanterías ya construidas los alimentos.

Actividades para el logro de objetivos

- ❖ Contratación de un albañil y su ayudante para la construcción de las estanterías de concreto.
- ❖ Supervisión de la construcción.
- ❖ Compra de pintura y aplicación en paredes.
- ❖ Lavar y desinfectar el piso y el mobiliario y equipo de cocina.
- ❖ Colocar en forma ordenada los alimentos en las estanterías.

Recursos

Humanos

Albañil
Ayudante de albañil
Estudiantes
Docentes
Epesistas

Materiales

Cemento
Hierro
Arena
Piedrín
Alambre
Clavos

Tablas
Agua
Herramientas de albañilería
Pintura
Rodillos
Brochas
Jabón
Desinfectantes
Escobas
Trapeadores
Limpiadores
Esponjas
Computadora
Memoria USB
Cámara digital
Lapiceros
Hojas

Físicos

Vehículo
Escuela
Mesas
Sillas

Presupuesto

Fondos y donaciones recaudados por las Epesistas.

DESCRIPCIÓN	COSTO
Albañil	Q.1,700.00
Materiales de construcción	Q.1,525.00
Implementos de limpieza	Q.200.00
Pintura y utensilios	Q.500.00
Material didáctico	Q.100.00
Gasolina	Q.200.00
Varios (reserva para algún imprevisto)	Q.100.00
TOTAL	Q.4,325.00

Cuadro No.7 Presupuesto del voluntariado

6.2 Sistematización de la acción realizada

Actores

El día 2 de Marzo del corriente año, se visitó la Supervisión Educativa 01-01-18, ubicada en la 6ta. Calle “A” 10-38 Zona 7, Colonia Quinta Samayoa, Municipio de Guatemala, Departamento de Guatemala; allí se encuentra la Supervisión Educativa a cargo de la Licenciada María del Rosario Vargas, quién es una persona de carácter fuerte y se solicita el permiso para realizar el trabajo del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- por medio de las cartas de la Facultad de Humanidades de la USAC, luego de tratarla unas horas dio la posibilidad de realizar el proyecto en la supervisión, firmó la carta el 5 de marzo; se realizó la investigación del contexto geográfico y la supervisión es la encargada de coordinar la ejecución de las políticas y estrategias educativas nacionales en el ámbito correspondiente adaptándolas a las características y necesidades de su jurisdicción y planificar las acciones educativas en el ambiente, en función de la identificación de las necesidades locales, como programar los recursos funcionarios, materiales y humanos necesarios para el cumplimiento de los planes y programas educativos.

Programar la construcción, mantenimiento y reparación de infraestructura física educativa y velar por su adecuada ejecución, se vio la gran necesidad de la comunidad educativa de hacer muchas mejoras en la Supervisión Educativa asimismo las deficiencias y varias carencias enlistadas con esto se finalizó el proyecto en la supervisión el 15 de marzo. Luego la Licda. Rosario envió a realizar el segundo paso del –EPS- a la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No.901, la cual fue fundada en el año 1982, con la Licda. Nancy Walkiria de León de Díaz firmó la carta el 8 de marzo, se realizó la esquematización el 3 de abril, la observación y un plan diagnóstico, la entrevista con la directora la cual es muy amable, estimula a los docentes impartiendo valores morales como la comprensión, comunicación, respeto, responsabilidad, solidaridad.

Todo aquello que sirva de apoyo para estimular diariamente a los alumnos a realizar cambios positivos en su conducta a través de reconocer por su arduo trabajo, los maestros motivan a sus alumnos con las actividades de la enseñanza-aprendizaje; se enlistan las carencias encontradas en la institución lo que causa mucho desagrado porque no hay muchas necesidades y muy poco presupuesto en la escuela, después de ejecutar el análisis de viabilidad y factibilidad se concluye con la redacción de un módulo práctico de normas de salubridad, entonces se puede mejorar la higiene personal y el manejo de alimentos en la escuela y vi que es la solución más viable y factible para el problema ¿Cómo mejorar la higiene personal y la manipulación de alimentos?, priorización de problemas para identificar el problema más trascendental, se dejan módulos en la escuela y se hacen capacitaciones con los estudiantes, docentes y la directora y así se finalizó el proyecto en la escuela el 23 de junio.

Acciones

Las acciones para realizar el –EPS- como primer punto es redactar la carta de solicitud del permiso a la Supervisión Educativa para proceder a realizar el diagnóstico capítulo I con la documentación de la institución avaladora, asimismo

fue asignada la escuela para la realización del –EPS- como segundo punto ya teniendo la documentación de la supervisión se pidió permiso a la directora de la escuela asignada en la cual se realizó la observación, como tercer punto se inició la etapa de diagnóstico de la institución avalada, como cuarto punto se realizó la lista de carencias identificadas en la escuela, como quinto punto se prosiguió con la problematización de las carencias y enunciado de hipótesis-acción de lo cual surgió la selección del problema e hipótesis acción; como sexto punto se realizó la planificación con el permiso de la directora de la escuela y elaboré un módulo de higiene personal y manipulación de alimentos y como sexto punto para culminar se hizo entrega del módulo a los docentes y a la directora para que continúen con las capacitaciones y finalizar con éxito el proyecto de -EPS-.

Resultados

Se considera que parte del éxito de las capacitaciones fue la implementación del módulo pedagógico porque es de suma importancia para la enseñanza-aprendizaje y fácil manejo, tomando en cuenta que los participantes son los estudiantes, lo que permitió una buena comprensión de los temas planteados en cada unidad del módulo y así los resultados son los esperados para la epesista e institución.

Implicaciones

Las dificultades vividas en este proyecto al principio fue localizar a la supervisora educativa para dar el permiso para realizar el EPS, y por su mal carácter comentó que no le gusta que lleguen epesistas a su supervisión porque le quitan el tiempo, se logró superar sus negaciones y permitió realizar el proyecto el cual por motivos de salud ha costado la redacción.

Lecciones aprendidas

- ❖ **Académico:** en este aspecto el conocimiento obtenido al experimentar la realización del –EPS- es de gran motivación y es una de los momentos más satisfactorios en el recorrido de la carrera de licenciatura por medio de la convivencia con los estudiantes y lograr un proceso de enseñanza-aprendizaje por medio de las capacitaciones de cada unidad del módulo.
- ❖ **Socialmente:** Experimentar la capacidad de poder fortalecer los conocimientos de otras personas de la comunidad, así como también los docentes y la directora de la institución para optimizar el bien común de la sociedad para poder salir adelante y desarrollarse de forma integral.
- ❖ **Económicamente:** saber que hay empresas que aún ayudan a la educación y brindan donaciones. Una de las tareas más difíciles porque la comunidad es de un nivel de clase social muy bajo y también peligroso, en el área de la escuela las personas son de escasos recursos y por eso abunda la delincuencia; por ello hay que brindar el apoyo y motivación a los estudiantes que asisten a las escuelas para promover el trabajo y tener una sobresaliente comunidad, con empleos y mejoras económicamente.
- ❖ **Políticamente:** ser conscientes de la necesidad que existe por parte de una gran cantidad de habitantes que no han sido tomados en cuenta en los proyectos que el Estado implementa por medio de sus diferentes entidades públicas y avanzar hacia una educación de calidad la cual corresponde a ser una de nuestras metas primordiales. Desarrollar la cobertura educativa incorporando especialmente a los niños y niñas de extrema pobreza promover la justicia social a través de equidad educativa para fortalecer la educación bilingüe intercultural por tantos estudiantes de diferentes lugares con sus propias costumbres y su lengua materna.

- ❖ **Profesionalmente:** considerar la oportunidad que la Universidad de San Carlos de Guatemala brinda a todos sus estudiantes con el proceso enseñanza-aprendizaje para que con el recorrer de la carrera el conocimiento adquirido sirva para el futuro y lograr los objetivos propuestos con el fin de ser generadores de cambio y crecimiento.

6.3 Evidencias y comprobantes

Fotografías del voluntariado realizado en la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901, zona 7, Guatemala.



Frente de la Escuela



Frente de la cocina



Gabinetes desordenados y refacción sobre mesas.



Alimentos en el piso



No hay estanterías para colocar alimentos





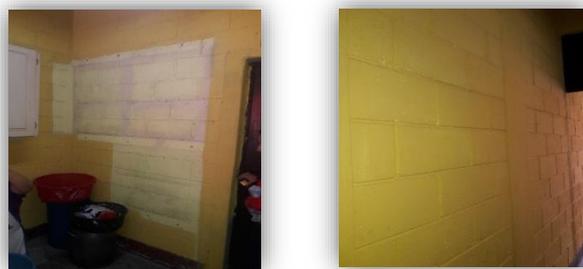
Compra de material para realizar las estanterías



Construcción de las estanterías para colocar alimentos de refacción escolar



Pintando y ordenando la cocina para la refacción escolar



Antes y después de pintar la pared de la cocina

Fuente: elaboración propia

Conclusiones

- ❖ Se diseñó el módulo de higiene personal y manipulación de alimentos para el bienestar comunal y del medio de la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I, No. 901, por medio de las diferentes características de higiene personal se enseñó lo importante que es mantenerse aseados para la buena salud y la buena manipulación de alimentos para evitar enfermedades.
- ❖ Se socializó el módulo con cada una de las unidades y los contenidos por medio de capacitaciones, se sensibilizó a estudiantes y docentes de la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No.901 acerca de los temas de higiene personal y manipulación de alimentos, todos los estudiantes deben ser educados con excelentes hábitos de higiene y una buena manipulación de alimentos para lograr el proceso de formación académica y triunfar en un futuro como una persona sana, saludable y presentable.
- ❖ Se realizaron actividades como juegos, evaluaciones entre otras para inculcar los hábitos de higiene personal con la finalidad que los estudiantes, contribuirán a promover los conocimientos adecuados de higiene para la conservación de la salud, practicando y teniendo en cuenta que la higiene es de suma importancia en la vida individual, familiar y social de cada persona, la higiene es una parte muy importante y fundamental en el ser humano, primordialmente en la edad de los estudiantes de nivel primario que es la edad en la cual el niño o niña está aprendiendo y ayuda a que con el proceso enseñanza aprendizaje logre comprender los hábitos y los ponga en práctica, su objetivo es mejorar la presentación personal, la salud, conservarla y prevenir enfermedades de varios tipos e infecciones.
- ❖ Se realizaron actividades sobre la correcta manipulación de alimentos y con ello se contribuyó al mejoramiento de las condiciones de higiene, asimismo mejorar la salud de la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No.901 a través

del módulo pedagógico, y así darse cuenta que las causas principales que conllevan a una mala manipulación de alimentos es olvidar los buenos hábitos como lavarse las manos, usar redecillas al cocinar, mantener uñas cortadas y limpias entre otras. Asimismo, la mala manipulación de alimentos viene a provocar enfermedades que pueden ocasionar problemas de salud leves o graves en la vida del ser humano.

Recomendaciones

- ❖ A los estudiantes de la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No.901 municipio de Guatemala, utilizar Módulo pedagógico de higiene personal y manipulación de alimentos para evitar y prevenir enfermedades.

- ❖ A las autoridades educativas de la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No.901, perfeccionar el contenido del Módulo de higiene personal y manipulación de alimentos, si es preciso para el bienestar de la comunidad e implementarlo en otros centros educativos y padres de familia.

- ❖ A los estudiantes y personal encargado de la cocina de la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No.901 a proteger los cambios realizados en la cocina para lograr un ambiente limpio, sano y agradable para todos y todas.

Bibliografía

Asamblea General de las Naciones Unidas (1948). Declaración Universal de Derechos Humanos, Paris.

Asamblea Nacional Constituyente (1985). Constitución Política de la República de Guatemala. pág. 5 de 89.

Congreso de la República de Guatemala (1998). Acuerdo Gubernativo 123 "A" Ley de servicio civil decreto No. 1748, Congreso de la República de Guatemala.

Congreso de la República de Guatemala (2005). Decreto número 32-2005, Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Congreso de la República de Guatemala (2005). Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria Nutricional, Decreto No. 32-2005

Jefatura de Gobierno (1965). Reglamento de Supervisión Técnica Escolar, Acuerdo 123 "A" de la Jefatura de Gobierno Fecha: 11 de mayo de 1965.

Lopez Mollinedo Pablo, & Espinoza García. (2012). Diseño de un plan de prevención para accidentes y enfermedades.

Ministerio de Educación de Guatemala (1996). MINEDUC *Acuerdo gubernativo N° 165-96*

Ministerio de Educación de Guatemala (2001). Curriculum Nacional Base Guatemala.

Ministerio de Educación (2018). Supervisión Educativa 01-01-18 Guatemala.

Pérez Luño, Antonio Enrique (2012). Los derechos humanos en la sociedad tecnológica, Madrid: Editorial Universitas, S.A., Pág.40

Sagastume Gammell, Marco Antonio (2008). Introducción a los Derechos Humanos, Editorial Universitaria, tercera edición, año 2008, pág. 3 de 373

E-grafía

- (s.f.). Obtenido de <http://ceiploreto.es/sugerencias/juntadeandalucia/>
- (s.f.). Obtenido de <http://definicionabc.com/medio-ambiente/desechos-organic.php>
- (s.f.). Obtenido de <http://fao.org/focus/S/Women/W-s.htm>
- (s.f.). Obtenido de <http://20minutos.es/noticia/1817766/0/salud/agua/tipos/>
- (s.f.). Obtenido de <http://conceptodefinicion.de/habito/>
- (s.f.). Obtenido de http://cretec.org.gt/wp-content/files_mf
- (s.f.). Obtenido de <http://ialcsh.org/>
- (s.f.). Obtenido de <https://www.ohchr.org/SP/ABOUTUS/Pages/WhoWeAre.aspx>
- (s.f.). Obtenido de <http://www.ohchr.org/SP/Issues/Pages>
- (s.f.). Obtenido de <http://www.rlc.fao.org/es/iniciativa/derecho-alimentacion/>
- (s.f.). Obtenido de <https://es.wikipedia.org/wiki/Cloraci%C3%B3n>
- (s.f.). Obtenido de <https://es.wikipedia.org/wiki/Desinfecci%C3%B3n>
- (s.f.). Obtenido de <https://es.wikipedia.org/wiki/Ebullici%C3%B3n>
- (s.f.). Obtenido de <http://mejorconsalud.com/como-lavar-y-desinfectar-correcta/>
- (s.f.). Obtenido de <http://tipkids.com/articulo/369-Consejos-en-familia>
- (s.f.). Obtenido de http://wikipedia.org/wiki/Saneamiento_ambiental

Apéndices

Plan general del EPS

1. Identificación:

Nombre de la institución: Facultad de Humanidades, USAC.

Nombre: Lindsay Valessca Estrada Cabrera

Carné: 201221488

2. Título: Ejercicio profesional supervisado del módulo de higiene personal y manipulación de alimentos dirigido a los estudiantes y docentes de la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I, No. 901.

3. Objetivos:

General: Realizar el informe del EPS para culminar la licenciatura en pedagogía y planificación curricular.

Específicos:

- ✚ Recopilar la información necesaria para redactar el capítulo uno del diagnóstico.
- ✚ Investigar varias fuentes para sintetizar la información del capítulo dos.
- ✚ Elaborar el plan de acción como guía del capítulo tres, para llevar a cabo las actividades planificadas sobre el tema del proyecto.
- ✚ Sistematizar en el capítulo cuatro las actividades realizadas durante el proyecto.
- ✚ Evaluar en el capítulo cinco cada uno de las partes que integran el EPS.
- ✚ Adicionar en el capítulo seis la información de lo realizado en el voluntariado.
- ✚ Entregar el informe a las autoridades correspondientes.

I. DESARROLLO

Actividad	Metodología	Competencias	Recursos	Evidencias de logro
<p>Recopilar la información necesaria para redactar el capítulo uno del diagnóstico.</p> <p>Investigar varias fuentes para sintetizar la información del capítulo dos.</p> <p>Elaborar el plan de acción como guía del capítulo tres, para llevar a cabo las actividades planificadas sobre el tema del proyecto.</p> <p>Sistematizar en el capítulo cuatro las actividades</p>	<p>Observación</p> <p>Análisis</p> <p>Entrevista</p> <p>Iniciativa</p> <p>Activo</p> <p>Participativo</p> <p>Trabajo en equipo</p>	<p>Organiza la información del diagnóstico.</p> <p>Resume la información.</p> <p>Ejecuta el plan de acción.</p> <p>Ordena las actividades llevadas a cabo del proyecto.</p> <p>Evalúa el proyecto.</p> <p>Realiza el voluntariado.</p> <p>Finaliza y entrega el informe a las autoridades correspondientes de la Facultad de Humanidades, USAC</p>	<p>Humanos:</p> <p>Personal Administrativo</p> <p>Humanidades, Asesor de EPS</p> <p>Revisores EPS</p> <p>Examinadores EPS</p> <p>Epesista</p> <p>Supervisora educativa</p> <p>Directora de la escuela</p> <p>Docentes y estudiantes de la escuela</p> <p>Materiales:</p> <p>Hojas bond</p> <p>Impresiones</p> <p>Lapiceros</p> <p>Marcadores</p> <p>Cuaderno</p> <p>Folders</p> <p>Transporte</p> <p>Tiempo</p>	<p>Expresa su satisfacción por las actividades realizadas para redactar cada uno de los capítulos del informe.</p> <p>Evidencia como se llevó a cabo las actividades programadas.</p> <p>Demuestra la aprobación del asesor a través de una carta.</p> <p>Adquiere la aprobación de los revisores por medio de una carta.</p> <p>Aprueba el examen privado.</p>

<p>realizadas durante el proyecto.</p> <p>Evaluar en el capítulo cinco cada uno de las partes que integran el EPS.</p> <p>Adicionar en el capítulo seis la información de lo realizado en el voluntariado.</p> <p>Entregar el informe a las autoridades correspondientes.</p>			<p>Celular con Cámara fotográfica, Computadora</p>	<p>Celebra el triunfo obtenido en el acto de graduación.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	----------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------

Cuadro No.8 Plan general EPS

DIAGNÓSTICO
SUPERVISIÓN EDUCATIVA 01-01-18

1. Institución

1.1. Nombre de la institución

Supervisión Educativa 01-01-18

1.2. Localización geográfica

6ta. Calle "A" 10-38 Zona 7, Colonia Quinta Samayoa, Municipio de Guatemala, Departamento de Guatemala.

1.3. Tipo de institución

Estatal

1.4. Autoridad responsable

Licda. María del Rosario Vargas, Supervisora Educativa.

2. El plan del diagnóstico

2.1. Parte informativa

2.1.1. Identificación de la institución

Nombre de la institución: Supervisión Educativa 01-01-18

2.1.1.1. Localización geográfica: 6ta. Calle "A" 10-38 Zona 7, Colonia Quinta Samayoa, Municipio de Guatemala, Departamento de Guatemala.

2.1.1.2. Tipo de institución: Supervisión Educativa

2.1.1.3. Autoridad responsable: Licda. María del Rosario Vargas, Supervisora Educativa.

2.1.2. Datos personales de la epesista

2.1.2.1. Nombre: Lindsay Valessca Estrada Cabrera

2.1.2.2. Carné: 201221488

2.1.2.3. Celular: 54161313

2.1.2.4. Dirección: 1ª Avenida 0-59 zona 13

2.1.2.5. Correo electrónico: linvec@yahoo.com

2.2. Título

Plan del Diagnóstico de la Supervisión Educativa 01-01-18, Municipio de Guatemala, Departamento de Guatemala.

2.3. Ubicación

6ta. Calle "A" 10-38 Zona 7, Colonia Quinta Samayoa, Municipio de Guatemala, Departamento de Guatemala.

2.4. Objetivos

2.4.1. Objetivo general

Obtener información necesaria de la situación real de la Supervisión Educativa para detectar las carencias existentes en el lugar y proponer las posibles soluciones.

2.4.2. Objetivos específicos

2.4.2.1. Seleccionar las técnicas de investigación dentro de la institución.

2.4.2.2. Elaborar instrumentos de investigación para obtener información por medio de la encuesta.

2.4.2.3. Establecer listado de carencias de la institución.

2.4.2.4. Determinar la razón de la conexión con la escuela.

2.5. Justificación

Al recabar información de la Supervisión Educativa 01-01-18, surge la importancia de realizar este diagnóstico y determinar su aspecto físico y determinar cómo se está supervisando las instituciones educativas a su cargo.

La realización del diagnóstico debe dar como resultado respuesta del por qué se debe dar la correcta supervisión a los directores del sector a su cargo, por medio de un listado de carencias que se observen en la institución.

Lleva a descubrir cuáles son los problemas de la Supervisión Educativa, para luego identificar posibles soluciones a una carencia determinada.

2.6. Actividades

2.6.1. Visitar la Supervisión Educativa y solicitar el permiso proporcionado para realizar el trabajo solicitado por medio de las cartas.

Solicitar permiso para realizar el plan del diagnóstico en la Supervisión Educativa 01-01-18.

2.6.2. Seleccionar técnicas para obtener información sobre la institución.

2.6.3. Diseñar como instrumentos la observación y la entrevista.

2.6.4. Ejecutar la observación institucional.

2.6.5. Realizar la entrevista a la supervisora de la institución

2.6.6. Elaborar un listado de las carencias encontradas en la institución.

2.6.7. Utilizar la matriz priorización de problemas para identificar el problema más trascendental.

2.7. Tiempo

El diagnóstico se realizará del día jueves 2 de marzo al día viernes 15 de marzo de 2017.

2.8. Cronograma

No.	ACTIVIDAD	MARZO									
		2	3	6	7	8	9	10	13	14	15
1	Visitar la Supervisión Educativa y solicitar el permiso proporcionado para realizar el trabajo solicitado por medio de las cartas.										
2	Solicitar permiso para realizar el plan del diagnóstico en la Supervisión Educativa 01-01-18										
3	Seleccionar técnicas para obtener información sobre la institución.										
4	Diseñar como instrumento la observación y la entrevista.										
5	Ejecutar la observación institucional										
6	Realizar la entrevista a la supervisora de la institución										
7	Elaborar un listado de las carencias encontradas en la institución.										
8	Utilizar la matriz priorización de problemas para identificar el problema más trascendental.										

Cuadro No. 9 Cronograma diagnóstico

2.9. Técnicas e instrumentos

2.9.1. Observación: fichas de observación, listas de cotejo.

2.9.2. Encuestas y entrevistas: cuestionarios.

2.10. Recursos

2.10.1. Humanos

Asesor del EPS

Epesista

Personal de la Supervisión Educativa.

2.10.2. Materiales

Hojas de papel

Lapiceros

Trasporte

Marcadores

Cuaderno de apuntes

2.10.3. Tecnológicos

Computadora

Impresora

Memoria USB

Cámara fotográfica

2.10.4. Físicos

Edificio de Humanidades de la USAC.

Edificio donde se ubica la Supervisión Educativa.

2.11. Responsables

La encargada de realizar las actividades contenidas en este plan de diagnóstico es la epesista.

EVALUACIÓN DE LA FASE DIAGNÓSTICO

LISTA DE COTEJO

No.	INDICADORES	SI	NO
1.	¿Se utilizaron técnicas concretas para la elaboración del diagnóstico?	X	
2.	¿Se utilizó los instrumentos adecuados para la elaboración del diagnóstico?	X	
3.	¿Se detectaron las carencias y los problemas de la institución?	X	
4.	¿Se efectuó el análisis de problemas?	X	
5.	¿Se priorizó el problema de la institución?	X	
6.	¿Se identificó la solución del problema de la institución?	X	

Cuadro No.10 Evaluación de la fase diagnóstico

Interpretación: Los resultados de la lista de cotejo permitieron verificar los resultados de los objetivos y actividades propuestas cumpliéndose a cabalidad.

EVALUACIÓN DE LA FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

LISTA DE COTEJO

No.	INDICADORES	SI	NO
1	¿Se utilizaron las técnicas de investigación correctas para realizar el proyecto?	X	
2	¿Se utilizaron fuentes de consulta adecuadas para la investigación?	X	
3	¿Respalda la fundamentación teórica el problema priorizado?	X	
4	¿Se fundamentan los conceptos y las definiciones utilizadas en el proceso del proyecto?	X	
5	¿Se utilizaron las normas APA adecuadas?	X	
6	¿Se da fiabilidad a los autores citados?	X	

Cuadro No.11 Evaluación de la fundamentación teórica

Interpretación: los resultados permitieron desarrollar la teoría para fundamentar el proyecto con base al planteamiento del problema.

EVALUACIÓN DEL PERFIL DEL PROYECTO

LISTA DE COTEJO

No.	ASPECTOS A EVALUAR		OPCIONES	
	ASPECTO TÉCNICO	INDICADORES	SI	NO
1	Planificación y organización	Se elaboró un plan de trabajo y se organizó con los que intervinieron.	X	
2	Efectividad del diagnóstico	Se perfiló según los problemas encontrados con el diagnóstico.	X	
3	Perfil del proyecto	Se analizó detenidamente el proceso.	X	
4	Priorización del proyecto	Selección del más indicado para dar solución al problema.	X	
5	Viabilidad y factibilidad	Se cumplió con el llenado de la lista de cotejo.	X	
6	Socialización	Se dio a conocer a los estudiantes, docentes y padres de familia.	X	
7	Misión del proyecto	Los objetivos del proyecto responden a los intereses colectivos.	X	
8	Estrategias	Se contemplaron los inconvenientes del recurso tiempo.	X	
9	Actividades	Se desarrollan con técnicas todas las actividades.	X	
10	Beneficios del proyecto	Responde a la problemática.	X	

Cuadro No.12 Evaluación del perfil del proyecto

Interpretación: los resultados permitieron identificar los elementos claves como el nombre del proyecto, objetivos, justificación, metas, actividades, recursos, misión, factores externos, factores internos.

EVALUACIÓN DE LA ETAPA DE LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO

LISTA DE COTEJO

No.	INDICADORES	SI	NO
1.	Para elaborar el perfil del proyecto se utilizó el tiempo que se establecía en el cronograma.	X	
2.	Se cumplió con el formato que establece la Universidad San Carlos de Guatemala.	X	
3.	El proyecto prioriza la solución del problema detectado.	X	
4.	Los objetivos del proyecto dan respuesta a la realidad del proyecto.	X	
5.	Los recursos del proyectista fueron suficientes.	X	
6.	Se presentaron inconvenientes en la elaboración del perfil del proyecto.		X
7.	Fue aprobado el perfil del proyecto en cuanto a su elaboración.	X	

Cuadro No.13 Evaluación de la etapa de elaboración del proyecto

Interpretación: la propuesta del perfil da margen a la realización de los objetivos y actividades programadas durante la realización del proyecto.

EVALUACIÓN DE LA ETAPA DEL PLAN DE ACCIÓN

LISTA DE COTEJO

No.	Aspectos a evaluar	Opciones	
		SI y NO	
		SI	NO
1.	El problema surge del listado de carencias de la Escuela detectado en el diagnóstico	SI	
2.	El proyecto fue perfilado adecuadamente	SI	
3.	Se evidencia que el proyecto fue priorizado a través de un proceso de análisis de viabilidad y factibilidad.	SI	
4.	La comunidad no apoya el presupuesto para la realización del proyecto.		NO
5.	Se evidencia que se socializó el proyecto con los involucrados.	SI	
6.	Los objetivos del proyecto responden a las necesidades de la Escuela.	SI	
7.	Involucran a la sociedad en general	SI	
8.	Los objetivos se evidencian que se han alcanzado	SI	
9.	El perfil del proyecto se estructura de acuerdo a lo sugerido por la Universidad de San Carlos de Guatemala	SI	
10.	Se cumplió satisfactoriamente con el proyecto.	SI	

Cuadro No.14 Evaluación de la etapa del plan de acción

EVALUACIÓN DE LA ETAPA DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO

LISTA DE COTEJO

No.	INDICADORES	SI	NO
1.	Se logró el objetivo propuesto del perfil del proyecto.	X	
2.	La ejecución del proyecto obtuvo el resultado en cuanto a materiales y equipo.	X	
3.	La comunidad educativa colaboró en la ejecución del proyecto.	X	
4.	De cada una de las actividades se obtuvieron resultados evidentes.	X	
5.	Se utilizaron las herramientas necesarias para la ejecución del proyecto.	X	
6.	Las actividades programadas se ejecutaron el tiempo programado.	X	
7.	El proyecto se llevó a cabo de acuerdo al cronograma planificado.	X	

Cuadro No.15 Evaluación de la etapa de ejecución del proyecto

Interpretación: el trabajo se concluye en esta fase la cual confirma el trabajo realizado, cumpliendo de esta manera los objetivos y metas trazadas para el efecto.

EVALUACIÓN FINAL

LISTA DE COTEJO

No.	INDICADORES	SI	NO
1.	La etapa del diagnóstico se realizó según lo planificado.	X	
2.	El diagnóstico elaborado dio la información necesaria para la aceptación de la institución.	X	
3.	El perfil del proyecto responde a la problemática detectada.	X	
4.	Se logró ejecutar el proyecto aprobado.	X	
5.	Los productos entregados fueron de beneficio para la comunidad educativa.	X	
6.	Se evaluaron las etapas del proyecto durante todo su desarrollo.	X	
7.	Fue satisfactorio el trabajo realizado en base a los objetivos y metas planteadas en el proyecto.	X	
8.	El informe general y final del proyecto se cumplió a cabalidad.	X	

Cuadro No.16 Evaluación final

Interpretación: la evaluación final otorga el producto de lo realizado en cada una de las etapas del proceso administrativo del proyecto en las fases de planificación, organización, dirección y control. De esta manera se cumple con los objetivos trazados y se da solución al problema.

Plan del módulo

II. Identificación:

Nombre de la institución: Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901.

Nombre: Lindsay Valessca Estrada Cabrera

Carné: 201221488

III. Título: Módulo de higiene personal y manipulación de alimentos dirigido a los estudiantes y docentes de la Escuela Oficial Mixta Amparo I. No. 901.

IV. Objetivos:

General: Contribuir y fomentar el hábito de la higiene personal y la correcta manipulación de los alimentos al personal que integra la escuela.

Específicos:

- ✚ Seleccionar las técnicas e instrumentos adecuados para la higiene personal.
- ✚ Redactar el módulo
- ✚ Socializar el módulo con los docentes y estudiantes de la escuela.
- ✚ Entregar el módulo a la directora de la escuela.

V. DESARROLLO

Actividad	Metodología	Competencias	Recursos	Evidencias de logro
Realizar la investigación para recopilar las bibliografías sobre el problema a resolver.	Observación Análisis Entrevista Activo Iniciativa	Realiza capacitaciones a docentes y estudiantes para mejorar el hábito de la higiene personal y correcta manipulación de alimentos en estudiantes de nivel primario.	Humanos: Asesor de EPS Epesista Supervisora educativa Directora de la escuela Docentes de la escuela Estudiantes de la escuela	Expresa su satisfacción por las actividades realizadas con los docentes y estudiantes del nivel primario.
Sintetizar la información recopilada	Participativa	de alimentos en estudiantes	Estudiantes de la escuela	Puntualiza como se llevó a cabo las actividades programadas sobre el tema elegido.
Redactar el módulo	Trabajo en equipo	de nivel primario.	Materiales: Hojas bond Impresiones Lapiceros Marcadores Cuaderno Folders Tiempo Celular con Cámara Fotográfica Computadora	Socializa el módulo con las autoridades de la institución.
Capacitación a docentes y estudiantes		Organiza una reunión con las autoridades de la escuela para socializar el módulo.		
Programar entrega del módulo a la escuela.				

Cuadro No. 17 Plan de módulo

Guatemala, 5 de julio 2017.

Ingeniero.
Augusto Espino,
Presidente
ESPINO CONSTRUCCIONES.
Presente

Estimado Ingeniero:

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 Planificación curricular.

Por tal motivo yo Profesora de Enseñanza Media en CCNN Con Orientación Ambiental, **Lindsay Valessca Estrada Cabrera** con número de carné **201221488** y **Ana Mery Reyes Pérez** carné 201118582 estudiantes de dicha universidad hemos realizado un plan de acción en el cual se describe específicamente cual es el problema a solucionar según las carencias observadas en la primera etapa del –EPS- de la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901 33 Avenida 36-60 Sakerti II Zona 7 municipio de Guatemala,.

Por lo anterior, se le solicita un donativo de varios recursos materiales los cuales son indispensables para poder realizar satisfactoriamente el proyecto en la cocina de la Escuela, el cual es de la suma de un mil quinientos veinticinco quetzales exactos.

Acudimos a su generosidad para que se integre a tan importante proyecto, especialmente, a través de los materiales solicitados. Tenga la seguridad que su donación será bien recibida y compensada con la satisfacción de ver los fines y objetivos de este proyecto realizado en dicha institución. Para mayor información puede comunicarse a la siguiente dirección 33 Avenida 36-60 Sakerti II Zona 7 municipio de Guatemala; **celular: 43248481**. De antemano, gracias por atender nuestra solicitud. Nos despido esperando su respuesta sea positiva para la mejora de nuestra comunidad educativa.

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"



Lindsay Valessca Estrada Cabrera
Epesista

Ana Mery Reyes Pérez
Epesista

Guatemala 28 Julio del 2017.

Señor Ingeniero
Augusto Espino Barrios
Presidente
ESPINO CONSTRUCCIONES
Presente

Estimado Ingeniero:

En calidad de estudiante epesista de la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala, me permito agradecer a usted, por el donativo que tuvieron a bien darme para cubrir los gastos que generó el proyecto realizado en la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901, de la 33 Avenida 36-60 Sakertí II Zona 7 municipio de Guatemala.

Deseando siempre que Dios les de mucha sabiduría para seguir con el arduo trabajo por nuestro país.

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"



Lindsay Valessca Estrada Cabrera
Epesista
Carné: 201221488

Guatemala 25 Agosto de 2017.

Ingeniero
Augusto Espino Barrios
Presidente
ESPINO CONSTRUCCIONES
Presente

Estimado Ingeniero:

En calidad de estudiantes epesistas de la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala, nos permitimos agradecer a usted, por el donativo que tuvieron a bien darnos para cubrir los gastos que generó el proyecto de voluntariado en la cocina de la Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901, de la 33 Avenida 36-60 Sakerti II Zona 7 municipio de Guatemala.

Deseando siempre que Dios les de mucha sabiduría para seguir con el arduo trabajo por nuestro país.

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"



Lindsay Valesca Estrada Cabrera
Epesista
Carné: 201221488

Ana Mery Reyes Pérez
Epesista
Carné: 201118582

Anexos



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

[Handwritten signature]
01/08/16

Guatemala, 29 de Agosto 2016

Maestro
JOSÉ BIDEL MÉNDEZ PÉREZ
Asesor de EPS
Facultad de Humanidades
Presente

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

LINDSAY VALESSCA ESTRADA CABRERA
201221488

Previo a optar al grado de Licenciada en Pedagogía y Planificación Curricular.

[Handwritten signature]

Licda. Mayra Damaris Solares Salazar
Directora Departamento Extensión



[Handwritten signature]

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



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: 85 120





Guatemala, 2 de marzo de 2017.

Licenciada
María del Rosario Vargas, Supervisora Educativa
Dirección Departamental de Educación de Guatemala Occidente
Presente

Estimada Supervisora:

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 Planificación Curricular.

Por lo anterior, solicito autorice el Ejercicio Profesional Supervisado a la estudiante Lindsay Valessca Estrada Cabrera, CUI 2616 15629 0101, Registro Académico 201221488, En la institución que dirige.

El asesor –supervisor asignado realizará visitas, durante el desarrollo de las fases del proyecto a realizar.

Deferentemente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"

Licda. Mayra Damaris Solares Salazar
Directora Departamento de Extensión



mygo/mdss.

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

Guatemala, 5 de marzo de 2017

Licenciada
Mayra Damaris Solares Salazar
Presente

Estimada licenciada

Cordialmente le saludo y por este medio le informo que autorizo a la estudiante de la facultad de humanidades, de la carrera de **Licenciatura en Pedagogía y Planificación Curricular**, quien se identifica con el nombre de **Lindsay Valessca Estrada Cabrera**, con número de carné **201221488**, a que realice su Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- en la **Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901**. La cual se encuentra bajo la dirección de la Licenciada **Nancy Walkiria Hernández de León de Díaz**.

Atentamente,



Licenciada María del Rosario Vargas

Supervisora Educativa



Guatemala, 7 de marzo de 2017.

Licenciada

Nancy Walkiria de León de Díaz, Directora
Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901.
Presente

Estimada Directora:

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 Planificación Curricular.

Por lo anterior, solicito autorice el Ejercicio Profesional Supervisado a la estudiante Lindsay Valessca Estrada Cabrera, CUI 2616 15629 0101, Registro Académico 201221488, En la institución que dirige.

El asesor –supervisor asignado realizará visitas, durante el desarrollo de las fases del proyecto a realizar.

Deferentemente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"

Licda. Mayra Damaris Solares Salazar
Directora Departamento de Extensión



mygo/mdss.

Educación Superior, Incluyente y Proyectiva

Edificio 5-4, ciudad universitaria zona 12
Teléfonos: 2418 8601 24188602 24188620
2418 8000 ext. 85301-85302 Fax: 85320

Facultad de  Humanidades

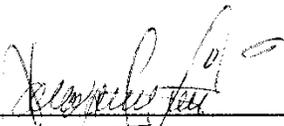
Guatemala, 8 de marzo de 2017

Licenciada
Mayra Damaris Solares Salazar
Presente

Estimada Licenciada

Cordialmente le saludo, y deseo éxitos en sus labores así mismo por este medio le informo que autorizo a la estudiante de la facultad de humanidades, de la carrera de **Licenciatura en Pedagogía y Planificación Curricular**, quien se identifica con el nombre de **Lindsay Valessca Estrada Cabrera**, con número de carné **201221488**, a que realice su Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- en la **Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901**, ubicada en la **33 Avenida 36-60 Sakerti II Zona 7 municipio de Guatemala, Guatemala**. La cual se encuentra bajo mi dirección.

Atentamente,



Licenciada Nancy Walkiria de León Enríquez de Díaz.

Directora

Guatemala 5 de agosto del 2017

Profesoras.
Lindsay Valessca Estrada Cabrera
Ana Mery Reyes Pérez
Estudiantes de la USAC
Epesistas de la Facultad de Humanidades.
Presente

Estimadas Profesoras:

En calidad de Presidente de ESPINO CONSTRUCCIONES de la 48 Calle 16-20 Zona 12, Prados de Monte María, por este medio me permito informarle que se le aprobó el donativo del material requerido con un valor de un mil quinientos veinte cinco quetzales exactos (Q.1,525.00), solicitados como apoyo a su proyecto para el bienestar de la Escuela Oficial Mixta Amparo I No. 901, la cual será fortalecida con la construcción de estanterías de concreto en la cocina.

Por lo tanto, y a sabiendas de que sus personas siempre han tenido los actos solidarios como una de sus prioridades les agradecemos haber tomado en cuenta nuestra empresa para la realización de su proyecto y beneficio de la escuela.

Atentamente



Augusto Federico Espino Barrios
Presidente Espino Constructores

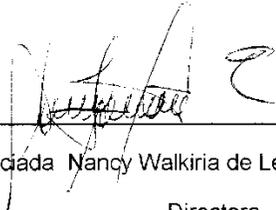
Guatemala, 5 de septiembre de 2017

Licenciado
José Bidel Méndez
Asesor de EPS
Universidad de San Carlos de Guatemala
Presente

Estimado Licenciado

Cordialmente le saludo y deseo éxitos en sus labores, así mismo por este medio le informo que la estudiante de la facultad de humanidades, de la carrera de **Licenciatura en Pedagogía y Planificación Curricular**, quien se identifica con el nombre de **Lindsay Valessca Estrada Cabrera**, con número de carné **201221488**, realizó y culminó su Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- en la **Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901**, ubicada en la **33 Avenida 36-60 Sakerti II Zona 7 municipio de Guatemala, Guatemala**. La cual se encuentra bajo mi dirección.

Atentamente,




Licenciada Nancy Walkiria de León Enríquez de Díaz.
Directora



ESPINO CONSTRUCCIONES
AUGUSTO FEDERICO ESPINO BARRIOS
 48 Calle 16-20 Zona 12, Prados de Monte Maria
 Nit.: 1209108-1
 Tel.: 4790185

DIA	MES	AÑO
05	09	2017

FACTURA Nº 0139

Nombre: Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No.901
Dirección: 33 Avenida 36-60 Sakerti II Zona 7 municipio de Guatemala, Guatemala.
Nit.: C.F

DESCRIPCION	TOTAL
Cemento 6 quintales Q.90.00	Q. 540.00
Alambre 4 libras Q.10.00	Q. 40.00
Clavos 1 libra Q.10.00	Q. 10.00
Tablas de 1 pie de 10" 6 a Q.55.00	Q. 330.00
Arena 1 metro Q.100.00	Q. 100.00
Piedrín ½ metro Q. 100.00	Q. 100.00
Hierro de ½ 27 varillas Q.15.00	Q. 405.00
TOTAL DE GASTOS DEL MATERIAL	Q.1,525.00
TOTAL	Q.0,000.00

GALERIA GRAFICA BARRIOS NIT. 45148 SIN VALOR***DONATIVO
 AUTORIZADO SEGUN RESOLUCION AD 2000-089673 DEL 4/12/2000 DEL 001 AL 200

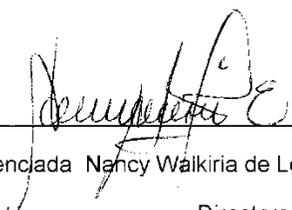
Guatemala, 12 de septiembre de 2017

Licenciado
José Bidel Méndez
Asesor de EPS
Universidad de San Carlos de Guatemala
Presente

Estimado Licenciado

Cordialmente le saludo y deseo éxitos en sus labores, así mismo por este medio le informo que la estudiante de la facultad de humanidades, de la carrera de **Licenciatura en Pedagogía y Planificación Curricular**, quien se identifica con el nombre de **Lindsay Valessca Estrada Cabrera**, con número de carné **201221488**, realizó y culminó su Voluntariado del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- en la **Escuela Oficial Urbana Mixta Amparo I No. 901**, ubicada en la **33 Avenida 36-60 Sakerti II Zona 7 municipio de Guatemala, Guatemala**. La cual se encuentra bajo mi dirección.

Atentamente,



Licenciada Nancy Walkiria de León Enríquez de Díaz.
Directora



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala, 02 de Marzo 2018

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 la estudiante:

LINDSAY VALESSCA ESTRADA CABRERA
201221488

Previo a optar al grado de Licenciada en Pedagogía y Planificación Curricular.

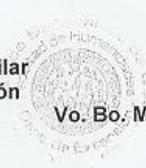
Título del trabajo: "MÓDULO SOBRE LA HIGIENE PERSONAL Y LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES Y DOCENTES DE LA ESCUELA OFICIAL URBANA MIXTA AMPARO I, NO. 901, ZONA 7, GUATEMALA".

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	M.A.	JOSÉ BIDEL MÉNDEZ PÉREZ
Revisor 1	LIC.	LUIS ERNESTO CHANCHAVAC MORALES
Revisor 2	DRA.	ELBA MARINA MONZON DAVILA


Lic. Santos de Jesús Dávila Aguilar
Director Departamento Extensión




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



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

Índice de Cuadros

Cuadro No. 1	Problematización de carencias y enunciado de hipótesis-acción	25
Cuadro No. 2	Análisis de viabilidad y factibilidad	28
Cuadro No. 3	Cronograma plan de acción	47
Cuadro No. 4	Presupuesto del plan de acción	50
Cuadro No. 5	Descripción de las actividades realizadas	51
Cuadro No. 6	Productos y logros	52
Cuadro No. 7	Presupuesto del voluntariado	107
Cuadro No. 8	Plan general EPS	120
Cuadro No. 9	Cronograma diagnóstico Supervisión Educativa	125
Cuadro No. 10	Evaluación de la fase diagnóstico	127
Cuadro No. 11	Evaluación de la fundamentación teórica	128
Cuadro No. 12	Evaluación perfil del proyecto	129
Cuadro No. 13	Evaluación etapa elaboración del proyecto	130
Cuadro No. 14	Evaluación de la etapa del plan de acción	131
Cuadro No. 15	Evaluación de la etapa ejecución del proyecto	132
Cuadro No. 16	Evaluación final	133
Cuadro No. 17	Plan de módulo	135