JOSE RICARDO CASTAÑEDA Y CASTAÑEDA

CONTENIDOS DE NUTRICION DE LAS GUIAS CURRICULARES DEL NIVEL DE EDUCACION PRIMARIA

Y

CONOCIMIENTOS SOBRE NUTRICION DEL MAESTRO DE SAN ANTONIO LA PAZ, EL PROGRESO

Asesora:

LICENCIADA EVA NINETTE ALVARADO ROJAS

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGIA Y
CIENCIAS DE LA EDUCACION

Guatemala, Septiembre 1986

PROPIEDAD DE LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
Biblioteca Central

BL
07
T(26)P

Este estudio fue presentado por el autor como trabajo de tesis, requisito previo a su graduación de Licenciado en Pedagogía y Ciencias de la Educación.

Guatemala, Septiembre 1986

CONTENIDO

		Página
	INTRODUCCION	1
I.	MARCO CONCEPTUAL	4
	A. Antecedentes del Problema	4
	B. Importancia del Problema	4
	C. Planteamiento del Problema	5
	D. Alcances y Límites del Problema	6
	E. Estudios Sobre el Curriculum de Nutrición	9
II.	MARCO TEORICO	10
	A. El Curriculum Escolar	10
	1. Concepto	10
	B. Análisis del Curriculum Escolar	11
	1. Objetivos	11
	2. Metodología	11
	3. Etapas del proceso curricular	12
	4. Contenidos del curriculum	14
	5. Tipos de currículo	14
	C. La Guía Curricular del Nivel de Educación Primaria	16
	1. La Guía Curricular y su Estructura	16
	2. La Guía Curricular por Objetivos Generales	18
	3. La Guía Curricular por Asignaturas	18
	4. La Guía por Asignaturas y Unidades	21
	5. La Guía Curricular por Unidades y Objetivos de Aprendizaje	22
	D. El Maestro de Educación Primaria	24
	1. Concepto y funciones	24
	E. Importancia de la Formación del Maestro en Educación Nutricional	26
	F. Objetivos de Nutrición Encontrados en las Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria	27
	1. Objetivos de Estudio de la Naturaleza	28
	2. Objetivos de Estudios Sociales	31

3. Objetivos de Educación para el Hogar 33
4. Objetivos de Agricultura 40
5. Objetivos de Salud y Seguridad 49
6. Objetivos de Nutrición por Asignaturas 52

III. MARCO METODOLOGICO 54
A. Objetivos del Estudio 54
1. Hipótesis General 54
2. Hipótesis Operacional 54
3. Variables 54
B. La Muestra 56
C. Los Sujetos 56
D. Características del Grupo Investigado 57
1. Edad 57
2. Sexo 57
3. Estado Civil 60
4. Años de servicio 61
5. Salario y cargo 63
6. Area geográfica de trabajo 65
7. Cursillos sobre nutrición 67
8. Nivel de conocimiento 70
E. Los Instrumentos 81
1. Material documental 81
2. Selección de objetivos 81
3. Elaboración del cuestionario 82

IV. MARCO OPERATIVO 83
A. Recolección de datos 83
1. Análisis de documentos 83
2. Tabulación de datos 83
3. Análisis de resultados 83

V. VERIFICACION DE LA HIPOTESIS 84

VI. RESUMEN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 85

VII. GLOSARIO DE TERMINOS 88

VIII. BIBLIOGRAFIA 90

IX. ANEXOS 92

INTRODUCCION

Las Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria, son los programas oficiales de estudio a nivel nacional, éstas surgieron en el año de 1978 como una de las acciones encaminadas a lograr una escuela activa, de corte pragmático, que pretende resolver los problemas de inadecuación o divorcio entre la escuela y comunidad, debido a la uniformidad de planes, programas y calendario escolar.

Los Objetivos de Educación en Nutrición o relacionados con ella, aparecieron desde la creación de las Guías Curriculares, estos objetivos instruccionales o de aprendizaje permiten al maestro desarrollarlos según su potencial creativo, adecuarlos a los contenidos y formas de aprendizaje a las necesidades, interés y problemas de los alumnos y comunidades.

Las Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria son el resultado de experiencias de los Proyectos de Extensión y Mejoramiento de la Educación Primaria PEMEP y de los Núcleos Educativos para el Desarrollo NEPADE.

Las Guías Curriculares tienen una incidencia en la formación del alumno, ya que ésta se da en forma de un aprendizaje integrado, el cual redundará en beneficio de él y de las comunidades en las cuales el deterioro de la situación alimentaria-nutricional que viene observándose en las últimas décadas, en numerosos países en vías de desarrollo se

manifiesta con mayor intensidad en determinados grupos de población, particularmente en las zonas rurales. Este inquietante panorama ha motivado la búsqueda de nuevos enfoques y estrategias que permitan lograr una contribución efectiva a la solución del problema alimentario-nutricional, dentro de las políticas de educación, población, nutrición y desarrollo ecónomico y social.

La desnutrición ha dejado de ser un problema médico exclusivamente, para convertirse en uno social.

En todos los países, incluso los más desarrollados, existen grupos de población que no gozan de bienestar alimentario-nutricional.

Guatemala es un país donde la tasa de mortalidad para 1,983 por desnutrición en niños menores de cinco años a nivel nacional fue de 126.3 por 100,000 habitantes.*

La principal causa de mortalidad en menores de cinco años es la diarrea, teniendo asociada la desnutrición en un 65 % del total de casos de muertes por esta causa. En general la desnutrición se encuentra como causa asociada entre el 32 y 70 % del total de muertes en niños menores de cinco años.**

---

* Proyecto de Extensión y Reforzamiento de los Servicios de Salud. (UNFPA). Dirección General de Servicios de Salud. Ministerio de Salud Pública, 1984.

** Plan Nacional de Sobrevivencia Infantil. Dirección General de Servicios de Salud. Ministerio de Salud Pública, 1984.

En cuanto a morbilidad por desnutrición, según datos de 1980 del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá INCAP, se tiene que a nivel nacional un 75.9 %; hay variantes a nivel de departamentos, así tenemos que en los departamentos de Quiché y San Marcos este llega a 85.2 %; el departamento de El Progreso a 64.3 %.

El objeto del presente estudio es determinar los Objetivos Instruccionales o de Aprendizaje sobre Educación en Nutrición o relacionados con ella que se incluyen en las Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria, y los conocimientos en materia de Nutrición que tienen los maestros en servicio del Municipio de San Antonio La Paz, departamento de El Progreso, como factor condicionante para su efectiva participación en el mejoramiento del estado nutricional de la población.

El estudio pudo llevarse a cabo gracias a la colaboración del profesor Carlos Enrique Orellana Calderón, Supervisor Técnico de Educación Escolar Distrito No. 17 Sanarate, El Progreso, directores y maestros de las escuelas del municipio de San Antonio La Paz, El Progreso, la orientación del profesor Oscar Orellana Calderón, experto en Curriculum, y la asesoría oportuna de la Licenciada Eva Ninette Alvarado Rojas, catedrática de la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

I. MARCO CONCEPTUAL

A. Antecedentes del Problema

El presente estudio tuvo su origen a partir de que existen grupos de población que no gozan de bienestar alimentario-nutricional.

El sector educación tiene un papel importante frente al problema alimentario-nutricional, ya que los Maestros, quienes por medio de la Educación Nutricional, pueden lograr que los alumnos, la familia y la comunidad, adquieran las capacidades necesarias para mejorar su conducta alimentaria con la disponibilidad, el consumo y la utilización de los alimentos, lo cual redundará en el mejoramiento de su estado nutricional.

Considerando que la escuela constituye el mejor vehículo para lograr la educación nutricional, el maestro puede lograr cambios en la conducta alimentaria, no solo de sus alumnos, sino de las familias de éstos y de su comunidad.

B. Importancia del Problema

En Guatemala, como en la mayoría de los países en vías de desarrollo, tiene el problema de numerosos niños que carecen de atención educativa, psicológica y nutricional, situación que se agrava por falta de recursos económicos.

En medio de este contexto social, tenemos los programas educativos del sistema escolar formal (Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria) que han logrado dar

una respuesta amplia y satisfactoria a este tipo de problemática.

El éxito de los programas educativos, depende indudablemente de la orientación y capacidad del Maestro para realizarlo. El Maestro en la escuela tiene la mejor oportunidad de influir en el bienestar de las personas con respecto al desarrollo de los programas, debido a que la esfera del Maestro engloba no solo a sus alumnos sino también a sus familiares.

El Maestro puede enterarse de los problemas de salubridad y nutrición locales y prevenirlos mediante sus enseñanzas.

Por otra parte, la preparación de los Maestros en aspectos de Educación en Nutrición debe considerarse especialmente importante, ya que está incluida en las asignaturas de las Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria.

C. Planteamiento del Problema

Guatemala tiene organizado el sistema educativo del nivel primario en tres ciclos de educación básica, donde se atiende a la población comprendida entre los siete y los catorce años que cursan del primero al sexto grado.

Es un sistema que no ha respondido a las necesidades de la población. Porque los programas oficiales se han renovado algunas veces pero sin lograr que se adapten a las necesidades de las áreas urbana y rural, por no tomar en cuen-

ta en forma prioritaria, las experiencias de los Maestros, que son quienes conocen los elementos humanos y los recursos de las diferentes comunidades y regiones del país, en lo que debe fundamentarse toda programación de trabajo que pretende resolver problemas localizados dentro de cada contexto.

D. Alcances y Límites del Problema

Hasta la fecha se han realizado en Guatemala dos estudios sobre curriculum, que por sus hallazgos y por la relación que tienen en el presente estudio merecen mencionarse.

El primero analiza el origen y evolución de la Educación para el Hogar en Guatemala, los planes y programas de esta rama de enseñanza en el nivel medio, vocacional, incluyendo áreas de estudio, tipos de cursos y aspectos de formación.*

a) Establecer las finalidades y objetivos de la Escuela de Educación para el Hogar en Guatemala.

b) Analizar el contenido típico de los planes y programas de Educación para el Hogar en los distintos niveles de enseñanza del sistema escolar en Guatemala.

c) Determinar los aspectos de formación psicológica, social, científica y práctica instrumental que la Educación para el Hogar debe involucrar.

* Acevedo Sagastume, Velia Ruth. La Educación para el Hogar en Guatemala. Tesis. (Licenciada en Pedagogía y Ciencias de la Educación) Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades. Guatemala, 1971 - 138 p.

d) Elaborar un proyecto de planes y programas para una escuela de Educación para el Hogar.

La Metodología seguida incluyó:

a) Análisis de la legislación escolar referente a la Educación para el Hogar.

b) Análisis comparativo de los planes de estudio por cursos y la relación entre clases teóricas y las clases prácticas.

c) Observación directa del funcionamiento de la Escuela de Educación para el Hogar, Marión G. Bock y de escuelas similares.

d) Recolección de datos y búsqueda de información sobre el tema en las instituciones educativas.

e) Entrevistas con personal especializado en la materia para recabar información y opiniones.

Los resultados demuestran que la Escuela de Educación para el Hogar ha experimentado una serie de cambios en sus planes y programas de estudio, desde la fecha de su fundación en 1,956 hasta la fecha en que se realizó el estudio 1,971.

Dichos cambios se concentran en las áreas de formación y cursos de formación general; encontrándose que no se ha adoptado a la fecha, un criterio fijo acerca de los porcentajes de áreas de formación y cursos de formación general que deben incluirse en los planes de estudio a fin de ob-

tener una formación profesional integrada.

El segundo estudio realizado en 1,974, nos proporciona una visión global de los elementos constitutivos de los institutos normales y de su funcionamiento haciendo referencia a lo siguiente: *

a) Estructura de los estudios profesionales que el magisterio de educación primaria realiza para que el Estado lo considere apto para otorgarle el título que le da el derecho a ejercer la docencia.

b) Maestros que tienen asignada la función de mentores de la educación primaria, su organización en los centros educativos, funciones y actividades que realizan.

c) Los estudiantes de magisterio de primaria urbana, su ingreso, ayuda estatal, organización y relaciones sociales que viven en los institutos normales del país.

Para alcanzar tales objetivos el autor se vale de los siguientes procedimientos:

a) Uso de documentos, revistas y libros de consulta.

b) Observación directa del trabajo de maestros y alumnos.

c) Participación en actividades extra aula.

d) Cuestionario en visitas a hogares alojantes de becarios.

---

* Ramírez Izquierdo, Rosa Amalia. Formación del Magisterio de Educación Primaria Urbana en Guatemala. Tesis (Licenciado en Pedagogía y Ciencias de la Educación). Universidad de San Carlos de Guatemala. Facultad de Humanidades. Guatemala, 1974 114 p.

e) Entrevistas a supervisores y maestros de escuelas de aplicación.

f) Experiencia personal en institutos de la capital y departamentos del interior del país.

Los resultados afirman que la preparación de Maestros de Educación Primaria, no ha recibido la atención y supervisión técnica deseada.

E. Estudios sobre el Curriculum de Nutrición

En Tailandia, Gertuda Earlwood llevó a cabo un estudio sobre los programas de capacitación y enseñanza de nutrición, el cual fue iniciado por el gobierno de ese país.

El informe presenta la revisión del plan de estudios de economía doméstica en las escuelas normales de Maestros, para elevar el nivel de Nutrición en las escuelas elementales.

Aparte de este estudio realizado fuera del país, la revisión bibliográfica no aportó ningún estudio que analizara los contenidos de nutrición en las Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria, por lo que se consideró necesario llevarlo a cabo, por medio del presente estudio.

II. MARCO TEORICO

A. El Curriculum Escolar

1. Concepto

El curriculum es el eje de la planificación de la educación que ha de hacer posible una preparación, realización y evaluación óptima de la enseñanza.

Para Manfred Hohmann el curriculum debe ser un instrumento científicamente elaborado y democráticamente legitimizado de la planeación de la enseñanza, capaz de contribuir a la innovación del sistema educativo y de mejorar decisivamente el proceso de educación de cada maestro.

José A. Armas define el curriculum como un plan que norma y conduce, explícitamente un proceso concreto y determinado de enseñanza-aprendizaje que se desarrolla en una institución educativa.

Beaunchamp dice que el curriculum es un documento que contiene un conjunto de deciciones acerca de lo que se debe enseñar en la escuela.

Finalmente, para Calixto Suárez G. el curriculum comprende todas las experiencias que los alumnos logran bajo la dirección de la escuela, su planeamiento y su desenvolvimiento; envuelve todos los factores que intervienen en la previsión permanente de las experiencias. En otras palabras el curriculum es el por qué, cómo, cuándo, cuánto y para qué enseñamos.

B. Análisis del Curriculum Escolar

1. Objetivos

Los objetivos de un curriculum pueden dividirse en: Objetivos intelectuales, de aptitudes y de valores.

Hilda Taba clasifica los objetivos del curriculum por contenido de la siguiente manera: Objetivos de conocimiento, de pensamiento reflexivo, de interpretación de datos, de aplicación de hechos y principios, de sencibilidad y sentimiento y, de habilidades.

Indica además que los objetivos de un curriculum deben ser reales e incluir sólo aquello que puede ser trasladado al programa particular y la experiencia del aula, ya que existe una discrepancia casi tradicional entre lo que se predica y lo que se practica. Muchas veces la redacción de los objetivos de un curriculum es demasiado vaga, pomposa e irreal.

Los objetivos deben describir tanto el tipo de conducta esperada como el contenido o el contexto al cual ésta conducta se aplica. Deben formularse también, de modo que establezcan diferencia clara entre las experiencias de aprendizaje apropiadas, para lograr conductas diferentes.

2. Metodología

La metodología del curriculum investiga, describe los fundamentos científico-teórico y técnicos, establece los problemas de estructuración curricular en forma racional y sistemática, con que se organizan los procesos de aprendi-

zaje de los alumnos. Estas estructuras establecen las prioridades y las secuencias en donde el alumno experimenta elementos de aprendizaje.

Los métodos generales para el mejoramiento del curriculum pueden resumirse fundamentalmente en seis, de acuerdo a procedimientos utilizados.*

a) A través de una planificación central que abarque la totalidad del sistema escolar.

b) A través del perfeccionamiento del personal profesional.

c) Es un foco, es decir, el aula y la escuela individual.

d) Mediante la supervisión del trabajo de ese personal.

e) Por la reorganización de las experiencias del alumno y la propia escuela.

f) A través de la investigación, evaluación y experimentación.

3. Etapas del proceso curricular

El proceso curricular puede resumirse en cinco etapas o fases: **

a) Selección de propósitos y objetivos.

---

* Hohmann, M. "El currículo y su construcción". Educ.,9 (1): 124-131. 1974.

** Cordera, Armando, Bobernielh, Manuel. "Planificación Educativa en atención en salud". Bol. of. Sanit. Panam. 91 (60: 484- 491. 1981.

b) Organización de experiencias de aprendizaje para ayudar al logro de propósitos y objetivos.

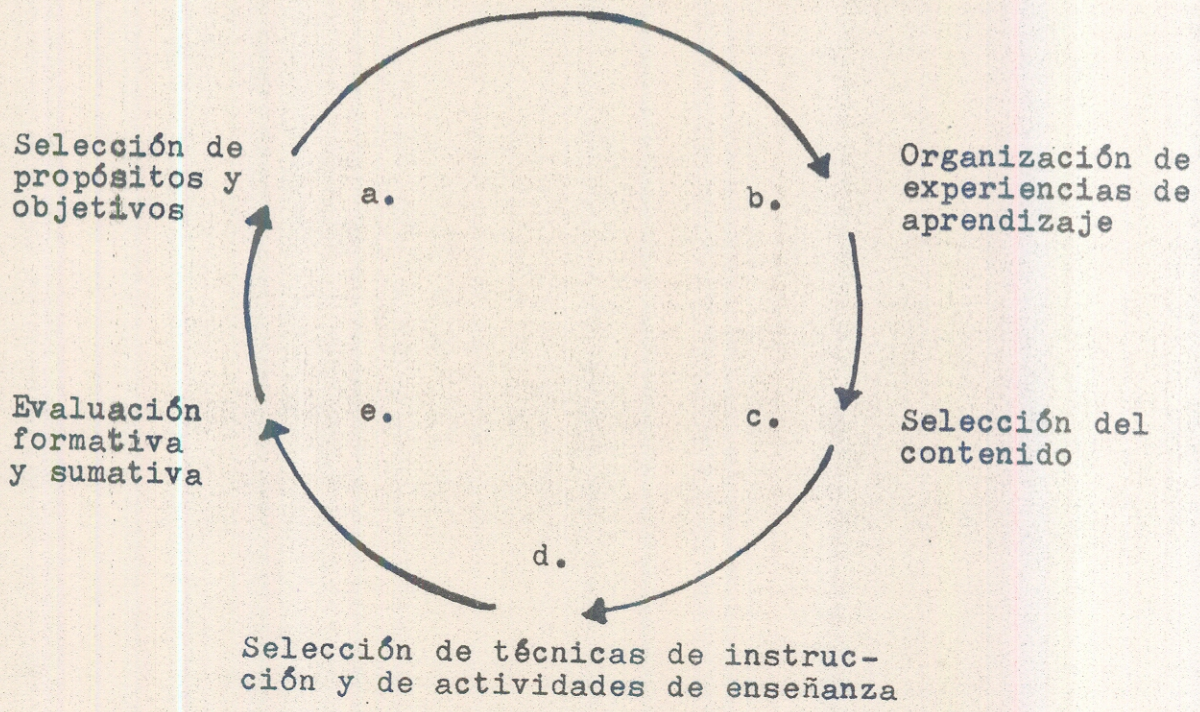
c) Selección del contenido (materias) que se ofrece.

d) Selección de técnicas de instrucción y actividades de enseñanza, y

e) Evaluación de la efectividad en las etapas b, c, y d, para alcanzar los objetivos detallados en la etapa a, (Gráfica No. 1).

GRAFICA No. 1

Etapas del proceso curricular



4. Contenidos del curriculum

La selección del contenido, como una etapa del proceso curricular indica elementos de conocimiento, destrezas y actitudes que se organizan para luego presentarlos a través de experiencias en el aprendizaje.

5. Tipos de currículo

El proceso curricular puede resumirse en dos tipos, siendo el modelo lineal y el modelo circular (Gráfica No. 2).

En relación a organización curricular y campos de conocimientos se pueden examinar dos tipos de estructuras.

a) Currículo de conocimiento organizado

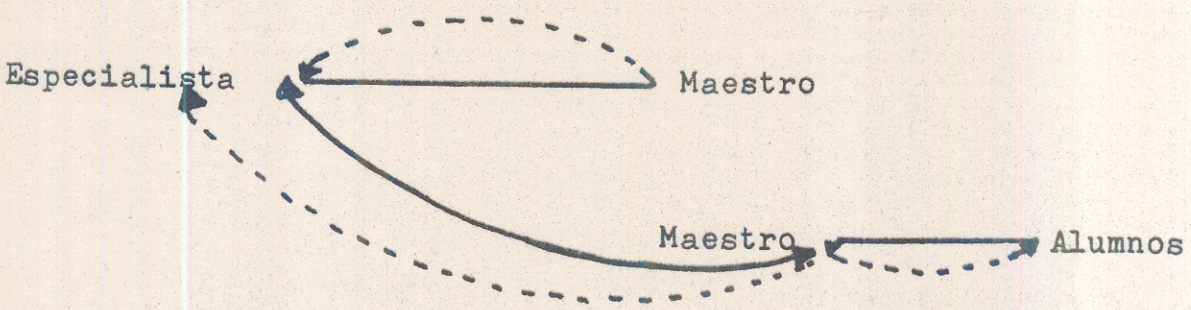
Este se concentra en el orden lógico inherente al conocimiento mismo, en la estructura de conceptos y principios para investigación que caracteriza a las diferentes disciplinas.

b) Currículo directamente funcional

Este consiste en el ordenamiento práctico del conocimiento alrededor de necesidades y problemas, sean estos individuales o sociales, incluída necesidades relativas a la vida familiar, a vocación o a la ciudadanía.

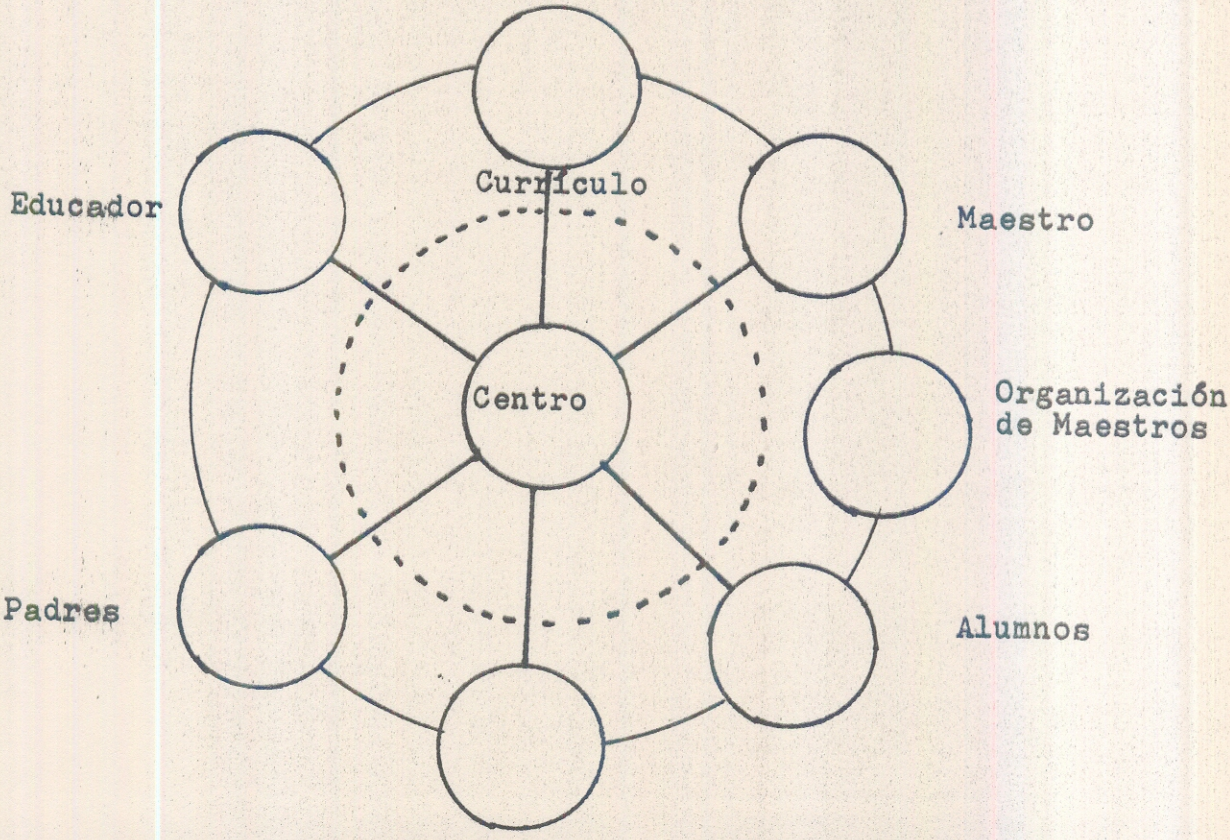
GRAFICA No. 2

Modelo Lineal



Modelo Circular

Especialista Académico



C. La Guía Curricular del Nivel de Educación Primaria

La Guía Curricular es un instrumento pedagógico que permite flexibilizar la acción educativa del docente. Esta, a diferencia de los programas de estudio, contempla los contenidos de asignatura en un diseño de fácil interpretación y manejo.

1. La Guía Curricular y su Estructura

La Guía Curricular es un instrumento que en su estructura presenta los siguientes rubros:

a) Presentación, que es una breve exposición que le da al maestro la idea de los propósitos e intenciones del Ministerio de Educación, sobre su entrega y uso.

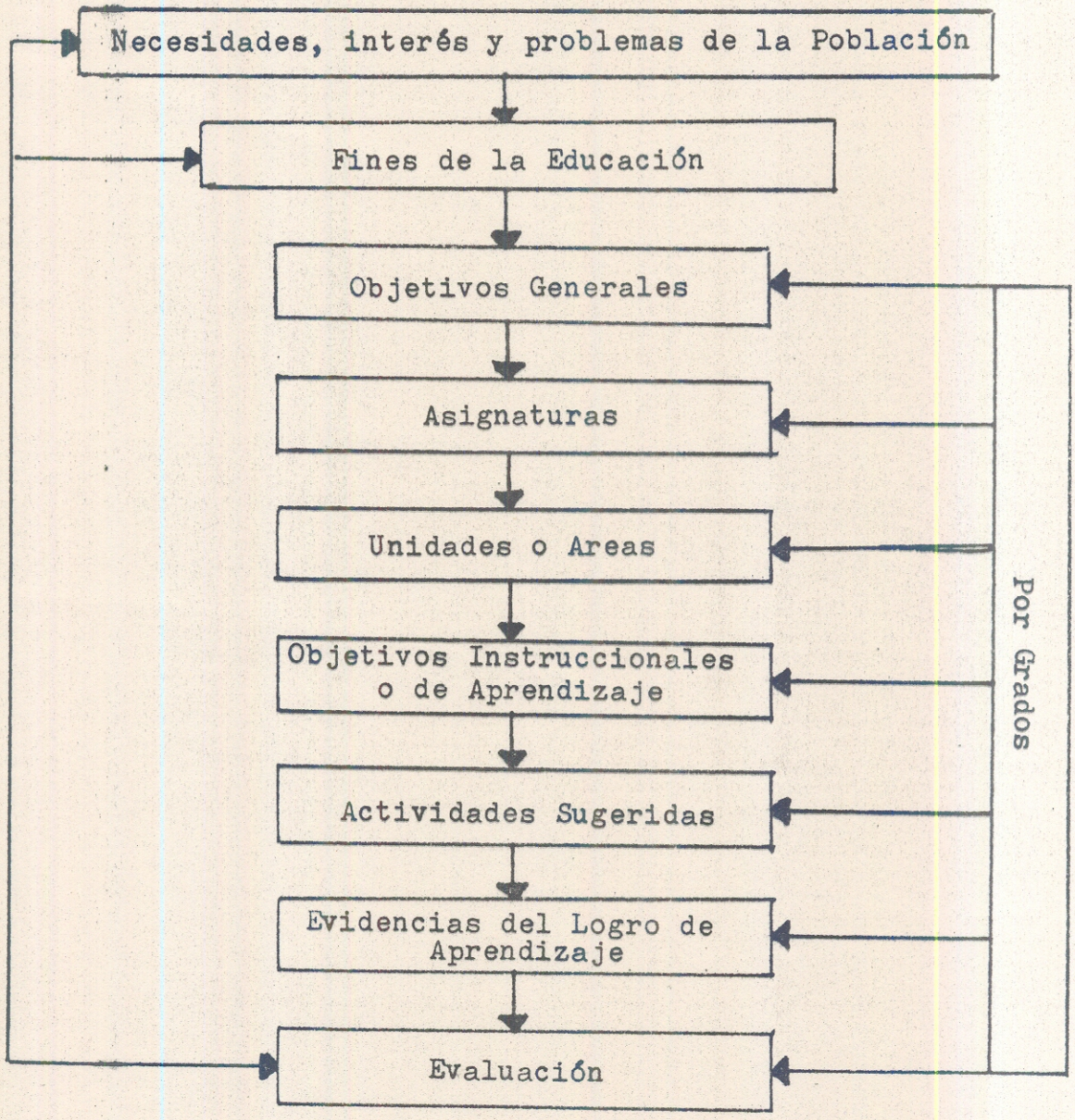
b) Explicación, en ella el maestro encontrará detalles muy importantes que le facilitarán la comprensión de la Guía Curricular y además fortalecerán sus intereses, voluntad y entusiasmo para su aplicación.

c) Contenido, que da al maestro en forma sistemática pero funcional una guía para el proceso enseñanza-aprendizaje.

d) Estructura, la Guía Curricular esta organizada por grados, por objetivos generales, por asignaturas; la asignatura por unidades o áreas y éstas por objetivos instruccionales o de aprendizaje, asimismo actividades sugeridas y un listado de evidencias de logro de objetivos. En ambos casos, para cada uno de los objetivos de aprendizaje (Figura No. 1).

FIGURA No. 1

Resumen esquemático de la Guía Curricular del Nivel de Educación Primaria



2. La Guía Curricular por Objetivos Generales

Los objetivos generales de asignaturas propuestos son los mismos que se logran durante los seis grados de la Escuela Primaria, y enuncian de manera clara la intencionalidad de la asignatura, enmarcada dentro de una filosofía de formación integral del alumno. A manera de ejemplo, los Objetivos Generales de Estudio de la Naturaleza (Se seleccionó esta asignatura, por ser en el estudio la primera que contiene objetivos instruccionales o de aprendizaje de educación en nutrición o relacionados con ella.) son:

Que el alumno:

a) Aprecie el mundo que lo rodea, investigue, descubra y desarrolle sus facultades creativas en la utilización racional de los recursos naturales.

b) Comprenda los procesos básicos la causalidad de los fenómenos naturales y la interacción de los seres vivos.

c) Use el método científico en la solución de los problemas que afectan su vida, el ambiente en su comunidad y su país.

d) Use adecuadamente el vocabulario científico básico.

3. La Guía Curricular por Asignaturas

Las asignaturas que incluyen las Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria son:

a) Idioma Español

b) Matemática
c) Estudio de la Naturaleza
d) Estudios Sociales
e) Educación para el Hogar
f) Agricultura
g) Artes Industriales
h) Educación Estética
i) Salud y Seguridad y Educación Física
j) Educación Cívica

Estas asignaturas son las mismas del primero al sexto grado.

Estudio de la Naturaleza tiene dos anexos que son: Educación Ambiental y Lactancia Materna, y Estudios Sociales el Cooperativismo.

En el Cuadro No. 1 se presenta cómo está organizada una asignatura. El contenido académico se presenta en la primera columna en forma de objetivos de aprendizaje dentro de tres categorías que son: Automatismos, Conocimientos y del Dominio Afectivo. En la segunda columna contiene las actividades que se sugieren que no son definitivas, ni únicas y pueden ser sustituidas. En la tercera columna se expresan algunos ejemplos de evidencias del logro de objetivos que denotan si los objetivos se han alcanzado.

Cuadro No. 1

La Guía Curricular del Nivel de Educación Primaria por Asignatura, Guatemala, Junio de 1984

OBJETIVOS INSTRUCCIONALES O DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES SUGERIDAS	EVIDENCIAS DEL LOGRO DE OBJETIVOS
1. NUTRICION Y LOS ALIMENTOS Desarrollados los proyectos y actividades nutricionales, el alumno será capaz de:		
1.1 Explicar con acierto la importancia de los alimentos en el crecimiento, salud y energía del organismo.	1.1 Investigar con los alumnos las clases de alimentos que se pueden preparar en la comunidad. Observar problemas de desnutridos. Conversar sobre las causas de estos problemas. Elaborar refacciones sencillas de ensaladas cocidas y crudas, refrescos, etc.). Controlar mensualmente el peso y talla (si es posible).	1.1 Nombra los alimentos que conservan la salud. Diferencia los vegetales que pueden consumir crudos o cocidos con mayor ventaja para la nutrición. Distingue las ventajas de consumir los vegetales crudos o cocidos. Distingue los diferentes tipos de alimentos que contribuyen al crecimiento, salud y energía del organismo. Selecciona y utiliza adecuadamente los alimentos que están a su alcance al preparar una refacción.

4. La Guía por Asignaturas y Unidades

En el Cuadro No. 2 se observa la Guía de primer grado por asignaturas y unidades. La Guía Curricular del Nivel de Educación Primaria se presenta por asignaturas y con su anexo correspondiente con el fin de complementar no sólo asignaturas sino unidades de estudio que comprenden el nuevo pensum.

Cuadro No. 2

La Guía Curricular de Primer Grado, por Asignaturas y Unidades

Estudio de la Naturaleza	Educación para el Hogar	Agricultura	Salud y Seguridad y Educación Física
1. Seres vivos	1. Nutrición y los Alimentos	1. Suelos	1. Salud e Higiene Personal
		2. Ecología Agrícola	2. Higiene de la Nutrición
		3. Fertilizantes y Abonos	
4. Educación Ambiental		4. Hortalizas	
		5. Cultivos Básicos	
		6. Frutales	
		7. Zootecnia	

5. La Guía por Unidades y Objetivos de Aprendizaje

Las diez asignaturas de que constan las Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria, están organizadas por unidades o áreas que a su vez están por objetivos instruccionales o de aprendizaje y tienen las mismas características como lo son: Conducta, contenido, condición y criterio de evaluación. En el Cuadro No. 3 se observa la asignatura de Agricultura del Primer Grado, que incluye siete unidades que son:

a) Suelos
b) Ecología Agrícola
c) Fertilizantes y Abonos
d) Hortalizas
e) Cultivos Básicos
f) Frutales
g) Zootecnia

Cada una de ellas cuenta con sus objetivos instruccionales o de aprendizaje, que son los propuestos para que el alumno orientado por el maestro los logre.

Cuadro No. 3

Guía Curricular de Primer Grado, Asignatura de Agricultura por Unidades y Objetivos de Aprendizaje

OBJETIVOS INSTRUCCIONALES O DE APRENDIZAJE	OBJETIVOS INSTRUCCIONALES O DE APRENDIZAJE	OBJETIVOS INSTRUCCIONALES O DE APRENDIZAJE
1. SUELOS	3. FERTILIZANTES Y ABONOS	5.1.1 Identificar los granos básicos de la alimentación de los guatemaltecos (maíz, frijol).
1.1 Dadas varias clases de suelos el alumno será capaz de clasificarlos por su color y su consistencia (tierra negra, tierra blanca, tierra amarilla, tierra roja, tierra café).	3.1 Disponiendo de varias clases de abonos el alumno será capaz de identificar y utilizar los químicos y los orgánicos.	5.1.2 Identificar otros productos agrícolas que ayuden a la alimentación (hierbas, raíces, flores).
1.2 Disponiendo de suelo y plantas el alumno comprobará que éstas necesitan del suelo para vivir.	3.2 Dadas las gráficas e instrucciones correspondientes a pesticidas, el alumno podrá identificarlos como tóxicos o venenosos.	6. FRUTALES
2. ECOLOGIA AGRICOLA	4. HORTALIZAS	6.1 Disponiendo de variedades de frutas el alumno será capaz de reconocer los que produce su comunidad y prepararlos en distintas formas para su consumo.
2.1 Observando y registrando los distintos cambios que se operan en el tiempo, el alumno será capaz de describir las estaciones predominantes en el país (seca y lluviosa).	4.1 De las distintas clases de alimentos el alumno será capaz de distinguir las hortalizas de consumo diario y las formas de consumirlas.	6.2 Dadas las observaciones investigaciones y explicaciones, el alumno será capaz de establecer las diferencias entre las frutas de la comunidad con las de otras comunidades y explicar cómo influye el clima.
2.2. Dadas las observaciones y explicaciones, el alumno será capaz de distinguir tamaño, color y forma de las hojas y plantas.	4.2 Disponiendo de terreno y semillas de hortalizas el alumno será capaz de distinguir las que son de siembra directa y las que no son de siembra directa.	7. ZOOTECNIA
2.3 Dadas varias clases de semillas el alumno será capaz de diferenciarlas, indicar qué es la parte de la planta que sirve para dar origen a otra planta y que algunas sirven para alimentarnos.	5. CULTIVOS BASICOS	7.1 Dadas varias clases de animales el alumno será capaz de distinguir los animales domésticos de su comunidad y cómo ayudan al hombre.
	5.1 Dados varios cultivos el alumno será capaz de reconocer cuales son los cultivos básicos en su región e indicar cómo son utilizados.	

D. El Maestro de Educación Primaria

1. Concepto y funciones

El Maestro es un profesional de nivel medio que labora en todos los niveles del sistema educativo nacional, que sirve como agente de cambio, de divulgación de las ciencias y la investigación operacional con vista a la formación, capacitación, planificación y evaluación de la educación a nivel local.

El Maestro no ejerce función en un campo estéril, no inicia con las manos vacías, ya que por su relación con el medio urbano y rural, está en las mejores condiciones para transmitir conocimientos y lograr más efectivos cambios educativos para modificar aspectos del comportamiento humano.

El Maestro como agente de cambio trata de modificar las actitudes y aspectos conductuales en sus alumnos. Es quien en su comunidad de trabajo difunde información y formación en una o más ciencias. Trabaja con niños, jóvenes y adultos orientándolos en la solución de los problemas que aquejan a la comunidad.

El Maestro conlleva la promoción sistemática de cambio, entre los cuales se destaca todo lo relacionado con todas las actividades de orientación y metodología para la formación del alumno.

El Maestro se desempeña en diversos contextos antro-

pológicos, sociales, culturales, políticos y económicos que determinan su quehacer y, al mismo tiempo actúa en un sistema donde los cambios al interior son lentos y limitados por las influencias que dificultan la relación de renovaciones rápidas y profundas.

El Maestro tiene como finalidad fomentar y favorecer el mejoramiento de la calidad y eficacia de la educación en la comunidad mediante el desarrollo de la formación de los alumnos. Ello propicia el perfeccionamiento del maestro compenetrado de realizar los procesos pedagógicos conducentes, ya que tradicionalmente se creía de que su labor sólo era en el aspecto educativo. Las corrientes educativas modernas lo consideran un elemento indispensable para el desarrollo integral del educando.

E. Importancia de la Formación del Maestro en Educación Nutricional

Es importante que los Maestros, tengan conocimientos en Educación en Nutrición, ya que uno de los descubrimientos de la Ciencias Biológicas de este siglo es el reconocimiento de la necesidad que tiene el individuo de aprender a alimentarse correctamente.

El Maestro con conocimiento en Nutrición, estará en capacidad de orientar a sus alumnos, en introducir nuevos hábitos alimentarios, para que a su vez, estos puedan transmitirlos a las nuevas generaciones.

El Maestro, debe conocer aspectos de Nutrición, para tratar de ayudar a dar soluciones a los problemas de este tipo del educando, y así mejorar su salud física y su rendimiento escolar. Es importante por ello, que el Maestro llegue a comprender la responsabilidad que tiene de hacer frente a su función orientadora sobre los problemas nutricionales, mediante la Educación en Nutrición.

Y que El Ministerio de Educación llegue a comprender la responsabilidad que tiene y hacerle frente a los problemas de nutrición y alimentación, la cual en un pasado se creía que era prerrogativa del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.

F. Objetivos de Nutrición, Encontrados en las Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria

Las Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria, que se analizaron son las de más reciente publicación 1,983, elaboradas por el Ministerio de Educación.

Se analizó por asignaturas que las componen, y solo se encontraron objetivos de Educación en Nutrición o relacionados con Nutrición en cinco de ellas siendo:

1. Estudio de la Naturaleza
2. Estudios Sociales
3. Educación para el Hogar
4. Agricultura
5. Salud y Seguridad y Educación Física

En la investigación se detectó la Asignatura, la Unidad y los Objetivos Instruccionales o de Aprendizaje y el Grado de Escolaridad.

1. Objetivos de Estudio de la Naturaleza

En el Cuadro No. 4 se hace el análisis de la asignatura de Estudio de la Naturaleza, por grado, unidad y objetivos.

Encontrándose que en el primer grado se incluyen 5 (26 %) objetivos de educación en nutrición o relacionados con ella. En segundo, 4 ó sea un (21 %); en tercero, 3 (16 %); en cuarto, 4 (21 %); en quinto 1 (5 %) y en sexto grado 2 (11 %).

Cuadro No. 4

Distribución porcentual de los Objetivos de Aprendizaje de Estudio de la Naturaleza, según grado de escolaridad. Guatemala, Junio de 1984

Grado de Escolaridad	Asignatura: Estudio de la Naturaleza	Unidad No.	Objetivos No.	Objetivos %
1o. Grado		2	5	26
2o. Grado		2	4	21
3o. Grado		1	3	16
4o. Grado		1	4	21
5o. Grado		1	1	5
6o. Grado		2	2	11
Total		9	19	100

Cuadro No. 4

Objetivos de Aprendizaje, relacionados con la Educación en Nutrición, por Asignatura, Grado y Unidad

Grado de Escolaridad / Asignatura	Primer Grado Unidad	Segundo Grado Unidad	Tercer Grado Unidad
Estudio de la Naturaleza	1. SERES VIVOS 1.2 Explicar con acierto cuáles son las necesidades vitales de los seres vivos. 1.4 Explicar con acierto formas de empleo de plantas en la alimentación y vivienda del hombre. 1.5 Indicar correctamente formas en que el hombre utiliza a los animales. 1. 10 Practicar normas elementales de alimentación, ejercicio y descanso como medios para conservarse sanos. 4. EDUCACION AMBIENTAL 4.1 Nombrar los elementos naturales que los seres vivos necesitan para subsistir.	1. SERES VIVOS 1.2 Exponer oralmente y por escrito, sin margen de error, 3 formas de reproducción de las plantas. 1.6 Mencionar oralmente y por escrito por lo menos siete animales y siete plantas que el hombre protege para su provecho. 1.9 Observar y nombrar oralmente y por escrito 5 de 8 animales y 5 de 8 plantas que crecen y se reproducen cuando el medio les es favorable. 4. EDUCACION AMBIENTAL 4.6 Explicar la importancia que tienen las plantas para la subsistencia de todos los seres vivos.	1. SERES VIVOS 1.8 Explicar con acierto oralmente y por escrito los procesos de digestión, circulación y respiración de las personas, animales y plantas. 1.15 Diferencia sin margen de error entre plantas y animales útiles y dañinos. 1.17 Explicar con claridad y acierto cómo el hombre puede conservar, mejorar y modificar el ambiente y las especies.

Continuación del Cuadro No. 4

Objetivos de Aprendizaje, relacionados con Educación en Nutrición, por Asignatura, Grado y Unidad

Grado de Escolaridad / Asignatura	Cuarto Grado Unidad	Quinto Grado Unidad	Sexto Grado Unidad
Estudio de la Naturaleza	1. SERES VIVOS 1.1 Enumerar oralmente y por escrito los órganos que componen el aparato digestivo, respiratorio, circulatorio y urinario del cuerpo humano; con un 80 % de acierto como mínimo. 1.2 Explicar correcta y ordenadamente la fisiología, cuidado e higiene de los aparatos digestivo, respiratorio, circulatorio y urinario. 1.8 Analizar y explicar con acierto, la importancia de los alimentos y de la energía solar en la constitución y funcionamiento de órganos y aparatos del organismo.	1. SERES VIVOS 1.1 Identificar correctamente los órganos del distema digestivo y explicar con acierto las funciones que desempeña.	1. SERES VIVOS 1.1 Señalar con acierto la colocación de los órganos del cuerpo. 4. EDUCACION AMBIENTAL 4.2 Explicar cómo se aprovecha la energía a través de las cadenas alimentarias.

2. Objetivos de Estudios Sociales

Al analizar la asignatura de Estudios Sociales en los seis grados de la escuela primaria, se encontró que únicamente en quinto (1) y sexto (4) grado existen objetivos nutricionales, correspondiendo al 20 y 80 % respectivamente.

Cuadro No. 5

Distribución porcentual de los Objetivos de Aprendizaje de Estudios Sociales, según grado de escolaridad.
Guatemala, Junio de 1984

Grado de Escolaridad	Asignatura Estudios Sociales	Unidad No.	Objetivos No.	Objetivos %
1o. Grado		0	0	0
2o. Grado		0	0	0
3o. Grado		0	0	0
4o. Grado		0	0	0
5o. Grado		1	1	20
6o. Grado		2	4	80
Total		3	5	100

Cuadro No. 5

Objetivos de Aprendizaje, relacionados con la Educación en Nutrición, por Asignatura, Grado y Unidad

Grado de Escolaridad / Asignatura	Cuarto Grado	Quinto Grado	Sexto Grado
	Unidad	Unidad	Unidad
Estudios Sociales		2. EDUCACION, POBLACION, COMERCIO Y VIAS DE COMUNICACION 2.6 Reconocer los alimentos que produce la comunidad destinados para el consumo de sus habitantes, así como los que provienen de otras comunidades.	2. POBLACION Y SERVICIOS 2.5 Enumerar las características de su región, para saber si hay equilibrio entre número de habitantes y recursos naturales, cantidad de alimentos, servicio de salud y educativos. 3. COMERCIO Y VIAS DE COMUNICACION 3.1 Participar activamente en la producción de bienes y servicios en la distribución y el consumo. 3.2 Informar sobre los mecanismos de producción y consumo. 3.3 Ampliar y aplicar información sobre: - Materia prima - Lugares donde se procesa - Lugares donde se transforma

3. Objetivos de Educación para el Hogar

Se observa en el Cuadro No. 6 la asignatura de Educación para el Hogar tiene objetivos de educación en Nutrición o relacionados con ella, en todos los grados, distribuidos así el primer grado tiene 6 (12 %); el segundo, 6 (12 %); en tercero, 6 (12 %); en cuarto 7 (13 %); en quinto 13 (25 %), y en sexto 14 (26 %).

Cuadro No. 6

Distribución porcentual de los Objetivos de Aprendizaje de Educación para el Hogar, según grado de escolaridad.

Guatemala, Junio de 1984

Grado de Escolaridad	Asignatura Educación para el Hogar	Unidad No.	Objetivos No.	Objetivos %
1o. Grado		1	6	12
2o. Grado		1	6	12
3o. Grado		1	6	12
4o. Grado		2	7	13
5o. Grado		2	13	25
6o. Grado		2	14	26
Total		9	52	100

Cuadro No. 6

Objetivos de Aprendizaje, relacionados con Educación en Nutrición por Asignatura, Grado y Unidad

Grado de Escolaridad / Asignatura	Primer Grado Unidad	Segundo Grado Unidad	Tercer Grado Unidad
Educación para el Hogar	1. NUTRICION Y LOS ALIMENTOS 1.1 Explicar con acierto la importancia de los alimentos en el crecimiento, salud y energía del organismo. 1.2 Dados los nombres de varios alimentos de cada grupo, identificar por lo menos el 60 % que corresponden a los 3 grupos básicos de la alimentación. 1.3 Utilizar adecuadamente en el consumo diario, los tres grupos básicos existentes en la región, en la medida de sus posibilidades.	1. NUTRICION Y LOS ALIMENTOS 1.1 Explicar con acierto la importancia de los alimentos en crecimiento, salud y energía del organismo. 1.2 Dados los nombres de varios alimentos de cada grupo, identificar por lo menos el 60 % que corresponden a los 3 grupos básicos de la alimentación. 1.3 Utilizar adecuadamente en el consumo diario, los tres grupos básicos existentes en la región, en la medida de sus posibilidades.	1. NUTRICION Y LOS ALIMENTOS 1.1 Recordar con precisión los siguientes alimentos que conservan la salud: carnes, leche, huevos, verduras, frutas, cereales raíces y semillas. 1.2 Diferenciar correctamente los alimentos que corresponden a cada uno de los grupos básicos de la alimentación. 1.3 Distinguir con precisión los alimentos que se pueden consumir en forma natural y en forma elaborada.

Continuación del Cuadro No. 6

Objetivos de Aprendizaje, relacionados con Educación en Nutrición por Asignatura, Grado y Unidad

Grado de Escolaridad / Asignatura	Cuarto Grado Unidad	Quinto Grado Unidad	Sexto Grado Unidad
Educación para el Hogar	1. NUTRICION Y LOS ALIMENTOS 1.1 Recordar con precisión los siguientes alimentos que conservan la salud: carnes verduras, frutas, cereales, raíces y semillas. 1.2 Diferenciar correctamente los alimentos que corresponden a cada uno de los grupos básicos de la alimentación. 1.3 Distinguir con precisión los alimentos que se pueden consumir en forma natural y en forma elaborada.	1. NUTRICIÓN Y LOS ALIMENTOS 1.1 Clasificar correctamente los alimentos conforme al grupo a que pertenecen. 1.2 Decir con acierto qué alimentos contienen substancias nutritivas necesarias para el normal funcionamiento del organismo. 1.3 Explicar con acierto por qué algunos alimentos pierden sus vitaminas al ser procesados y cómo pueden aprovecharse las vitaminas perdidas.	1. NUTRICION Y LOS ALIMENTOS 1.1 Clasificar correctamente los alimentos conforme al grupo a que pertenecen. 1.2 Decir con acierto qué alimentos contienen substancias nutritivas necesarias para el normal funcionamiento del organismo. 1.3 Explicar con acierto por qué algunos alimentos pierden sus vitaminas al ser procesados y cómo pueden aprovecharse las vitaminas perdidas.

Continuación del Cuadro No. 6

Objetivos de Aprendizaje, relacionados con Educación en Nutrición por Asignatura, Grado y Unidad

Grado de Escolaridad / Asignatura	Primer Grado	Segundo Grado	Tercer Grado
	Unidad	Unidad	Unidad
Educación para el Hogar	1.4 Diferenciar el estado de los alimentos por su olor, color y sabor. 1.5 Identificar con precisión el sabor y la consistencia de los alimentos de acuerdo a los criterios de: dulce, salado, ácido, amargo, líquido y sólido. 1.6 Clasificar correctamente, alimentos de acuerdo a la forma de preparación, crudos, asados y fritos, hechas algunas demostraciones.	1.4 Diferenciar el estado de los alimentos por su olor, color y sabor. 1.5 Identificar con precisión el sabor y la consistencia de los alimentos de acuerdo a los criterios de: dulce, salado, ácido, amargo, líquido y sólido. 1.6 Clasificar correctamente, alimentos de acuerdo a la forma de preparación, crudos, asados y fritos, hechas algunas demostraciones.	1.4 Indicar correctamente las funciones de los productos de origen animal y vegetal en el organismo. 1.5 Seleccionar correctamente los alimentos para consumo; utilizar el equipo y practicar los hábitos higiénicos para elaboración de los alimentos. 1.6 Utilizar adecuadamente el equipo de cocina siguiendo normas de preparación establecidas.

Continuación del Cuadro No. 6

Objetivos de Aprendizaje, relacionados con Educación en Nutrición por Asignatura, Grado y Unidad

Grado de Escolaridad / Asignatura	Cuarto Grado	Quinto Grado	Sexto Grado
	Unidad	Unidad	Unidad
Educación para el Hogar	1.4 Indicar correctamente las funciones de los productos de origen animal y vegetal en el organismo.	1.4 Decir y seleccionar correctamente alimentos que pueden sustituir a otros de igual o parecido valor nutritivo.	1.4 Decir y seleccionar correctamente los alimentos que pueden sustituir a otros de igual o parecido valor nutritivo.
	1.5 Seleccionar correctamente los alimentos para consumo: utilizar equipo adecuado y practicar los hábitos higiénicos para elaboración de los alimentos.	1.5 Utilizar correcta y adecuadamente algunos métodos de conservación de alimentos.	1.5 Utilizar correcta y adecuadamente algunos métodos de conservación de alimentos.
	1.6 Utilizar adecuadamente el equipo de cocina siguiendo normas de prevención establecidas.	1.6 Enunciar por lo menos cuatro factores de los que depende la disponibilidad de alimentos.	1.6 Enunciar por lo menos cuatro factores de los que depende la disponibilidad de alimentos.
		1.7 Indicar por su nombre correcto las enfermedades más comunes que son producidas por la falta de vitaminas en la dieta alimenticia.	1.7 Indicar por su nombre correcto las enfermedades más comunes que son producidas por la falta de vitaminas en la dieta alimenticia.

Continuación del Cuadro No. 6

Objetivos de Aprendizaje, relacionados con Educación en Nutrición por Asignatura, Grado y Unidad

Grado de Escolaridad / Asignatura	Cuarto Grado	Quinto Grado	Sexto Grado
	Unidad	Unidad	Unidad
Educación para el Hogar		1.8 Practicar constantemente hábitos higiénicos cuando se preparen alimentos.	1.8 Practicar constantemente hábitos higiénicos cuando se preparen alimentos.
		1.9 Realizar prácticas de preparación de alimentos con presentación atractiva.	1.9 Realizar prácticas de preparación de alimentos con presentación atractiva.
	3. FORMACION DE HABITOS HIGIENICOS	3. FORMACION DE HABITOS PARA CONSERVAR Y PRESERVAR LA SALUD	3. FORMACION DE HABITOS PARA CONSERVAR Y PRESERVAR LA SALUD
	3.1 Explicar correctamente qué enfermedades epidémicas pueden prevenirse y cómo hacerlo.	3.1 Ejercitar constantemente hábitos de orden e higiénicos en la escuela y el hogar.	3.1 Ejercitar constantemente hábitos de orden e higiénicos en la escuela y el hogar.
		3.2 Explicar con acierto los peligros que representan para la salud los animales que permanecen cerca o en dormitorios, comedores, cocinas, salas y corredores.	3.2 Explicar con acierto los peligros que representan para la salud los animales que permanecen cerca o en dormitorios, comedores cocinas, salas y corredores.

Continuación con el Cuadro No. 6

Objetivos de Aprendizaje, relacionados con Educación en Nutrición por Asignatura, Grado y Unidad

Grado de Escolaridad / Asignatura	Cuarto Grado Unidad	Quinto Grado Unidad	Sexto Grado Unidad
Educación para el Hogar		3.5 Explicar con acierto qué cuidados especiales requiere la madre que espera un niño. 3.6 Explicar con acierto los cuidados que se le deben prodigar al niño recién nacido.	3.5 Explicar con acierto qué cuidados especiales requiere la madre que espera un niño. 3.6 Explicar con acierto los cuidados que se le deben prodigar al niño recién nacido.

4. Objetivos de Agricultura

La Asignatura de Agricultura se observa en el Cuadro No. 7, que está organizada por ciclos, encontrándose que en el primero hay 14 (24 %) objetivos de educación en nutrición o relacionados con ella, en el segundo 19 (34 %), y en el tercer ciclo 23 (42 %).

Cuadro No. 7

Distribución porcentual de los Objetivos de Aprendizaje de Agricultura, según grado de escolaridad.

Guatemala, Junio de 1984

Grado de Escolaridad	Asignatura: Agricultura	Unidad No.	Objetivos No.	Objetivos %
Primer ciclo		7	14	24
Segundo ciclo		9	19	34
Tercer ciclo		9	23	42
Total		25	56	100

Cuadro No. 7

Objetivos de Aprendizaje, relacionados con Educación en Nutrición por Asignatura, Grado y Unidad

Grado de Escolaridad / Asignatura	Primer Ciclo Primero y Segundo Grado Unidad y Objetivos
Agricultura	1. SUELOS 1.2 Disponiendo de suelo y plantas el alumno comprobará que éstas necesitan del suelo para vivir. 2. ECOLOGIA AGRICOLA 2.1 Observando y registrando los distintos cambios que se operan en el tiempo, el alumno será capaz de describir las estaciones predominantes en el país (seca, lluviosa). 2.2 Dadas las observaciones y explicaciones, el alumno será capaz de distinguir tamaño, color, forma de las hojas y plantas. 2.3 Dadas varias clases de semillas el alumno será capaz de diferenciarlas, indicar que es la parte de la planta que sirve para dar origen a otra planta y que algunas sirven de alimentos. 3. FERTILIZANTES Y ABONOS 3.1 Disponiendo de varias clases de abonos el alumno será capaz de identificar y utilizar los químicos y los orgánicos. 4. HORTALIZAS 4.1 De las distintas clases de alimentos el alumno será capaz de distinguir las hortalizas de consumo diario y las formas de consumirlas. 4.2 Disponiendo de terreno y semillas de hortalizas el alumno será capaz de distinguir las que son de siembra directa y las que son de siembra indirecta.

Continuación del Cuadro No. 7

Objetivos de Aprendizaje, relacionados con Educación en Nutrición por Asignatura, Grado y Unidad

Grado de Escolaridad / Asignatura	Primer Ciclo Primero y Segundo Grado Unidad y Objetivos
Agricultura	5. CULTIVOS BASICOS 5.1 Dados varios cultivos el alumno será capaz de reconocer cuáles son los cultivos básicos de su región e indicar cómo son utilizados en su alimentación. 5.2 Identifica los granos básicos de la alimentación de los guatemaltecos (maíz y frijol). 5.3 Identifica otros productos agrícolas que ayuden a la alimentación (hierbas, raíces, flores). 6. FRUTALES 6.1 Disponiendo de variedades de frutas el alumno será capaz de reconocer las que produce su comunidad y prepararlas en distintas formas para su consumo. 6.2 Dadas las observaciones, investigaciones y explicaciones, el alumno será capaz de establecer las diferencias entre las frutas de su comunidad con las de otras comunidades y explicar cómo influye el clima. 7. ZOOTECNIA 7.1 Dadas varias clases de animales el alumno será capaz de distinguir los animales domésticos de su comunidad y cómo ayudan al hombre. - En el trabajo - En la alimentación. 7.2 Conocidos los animales domésticos de la comunidad, el alumno será capaz de diferenciarlos con los de otras comunidades.

Continuación del Cuadro No. 7

Objetivos de Aprendizaje, relacionados con Educación en Nutrición, por Asignaturas, Grado y Unidad

Grado de Escolaridad / Asignatura	Segundo Ciclo Tercero y Cuarto Grado
	Unidad y Objetivos
Agricultura	1. SUELOS 1.1 Nombrar oralmente y por escrito, hasta cinco nutrientes que contienen suelos y explicar su importancia en la alimentación de las plantas. 2. ECOLOGIA 2.1 Indicar con precisión cuándo principian y terminan las estaciones del año en su zona. 3. SEMILLAS 3.1 Clasificar correctamente muestras de semillas por su utilidad. 3.2 Seleccionar semillas de los cultivos que se hacen en la escuela y comunidad. 4. FERTILIZANTES 4.1 Reconocer las variedades de abonos químicos que se aplican a los suelos según la clase de cultivo. 5. PESTICIDAS 5.1 Identificar correctamente las diferentes clases de pesticidas, insecticidas, fungicidas y otros. 6. HORTALIZAS 6.1 Indicar las diferentes clases de hortalizas existentes en Guatemala y Centroamérica. 6.2 Diferenciar y practicar correctamente la siembra directa e indirecta de hortalizas.

Continuación del Cuadro No. 7

Objetivos de Aprendizaje, relacionados con Educación en Nutrición por Asignatura, Grado y Unidad

Grado de Escolaridad / Asignatura	Segundo Ciclo Tercero y Cuarto Grado
	Unidad y Objetivos
Agricultura	6.3 Explicar y practicar constante y adecuadamente la atención y uso de los cultivos de hortalizas. 7. CULTIVOS BASICOS 7.1 Identificar claramente todos los cultivos básicos. 7.2 Identificar acertadamente las zonas de producción de Guatemala y Centroamérica y formas de comercialización de los productos. 7.3 Practicar en forma correcta, técnicas modernas que se emplean en la siembra de cultivos básicos. 8. FRUTALES 8.1 Clasificar correctamente las clases de frutas de acuerdo al clima donde se producen. 8.2 Establecer claramente las diferencias entre lo que es un vivero de plantas frutales y forestales. 8.3 Explicar con acierto la importancia del cultivo de frutas tanto para el consumo local y nacional. 9. ZOOTECNIA 9.1 Diferenciar correctamente a qué se dedican las ramas de: avicultura, cunicultura y porcinicultura. 9.2 Poner en práctica las técnicas adecuadas de explotación de animales. 9.3 Explicar la importancia de la pecuaria en el país y en Centroamérica. 9.4 Indicar correctamente el valor nutritivo de los productos y subproductos pecuarios y hacer buen uso de ellos.

Continuación del Cuadro No. 7

Objetivos de Aprendizaje, relacionados con Educación en Nutrición, por Asignatura, Grado y Unidad

Grado de Escolaridad / Asignatura	Tercer Ciclo Quinto y Sexto Grado Unidad y Objetivos
Agricultura	2. SUELOS 2.1 En varios tipos de suelos, el alumno será capaz de reconocer elementos primarios, secundarios y terciarios e indicar su importancia en la vida de las plantas sin error. 2.2 Dado el análisis de la capa arable del predio disponible para cultivos y los procedimientos para calcular volumen de componentes, el alumno podrá emplearlos correctamente en situaciones dadas. 3. ECOLOGIA AGRICOLA 3.1 Dada la investigación de la zona agrícola del país, el alumno será capaz de informar con acierto sobre cultivos predominantes y los factores que los determinan. 3.2 Disponiendo de material informativo, el alumno será capaz de explicar con acierto cuándo un producto agrícola puede destinarse a la exportación. 4. SEMILLAS 4.1 Disponiendo de semillas y de la información necesaria, el alumno podrá practicar correctamente procedimientos de selección de semillas. 4.2 Dados varios experimentos sobre germinación, el alumno podrá deducir acertadamente cuáles son las condiciones que favorecen y afectan el poder germinativo de las semillas. 4.3 Mediante la observación directa y la investigación, el alumno será capaz de descubrir y decir correctamente cómo se diseminan las semillas.

Continuación del Cuadro No. 7

Objetivos de Aprendizaje, relacionados con Educación en Nutrición, por Asignatura

Grado y Unidad

Grado de Escolaridad / Asignatura	Tercer Ciclo Quinto y Sexto Grado Unidad y Objetivos
Agricultura	5. ABONOS Y FERTILIZANTES 5.1 Dada la investigación y la información pertinentes, el alumno podrá enumerar y explicar correctamente qué efectos producen los abonos orgánicos y químicos. 6. PESTICIDAS 6.1 Dada la observación de los daños causados a los cultivos e información pertinente, el alumno podrá descubrir oportunamente la presencia de roedores, insectos, hongos, bacterias y virus dañinos. 7. HORTALIZAS 7.1 Dado el desarrollo del proyecto "La Hortaliza Escolar" y actividades integradas con Educación para el Hogar, el alumno será capaz de explicar por lo menos cuatro ventajas sobre su utilidad y realizar trabajos relacionados. 7.2 Dados los tipos de siembra y de acuerdo a trazos convencionales, el alumno será capaz de diferenciarlos y utilizarlos correctamente. 7.3 Dada la cosecha y la planificación de la misma, el alumno podrá seguir los pasos y realizar las actividades previstas sin error. 8. CULTIVOS BASICOS 8.1 Disponiendo de semillas, el alumno será capaz de seleccionar las más apropiadas para sus cultivos básicos.

Continuación del Cuadro No. 7

Objetivos de Aprendizaje, relacionados con Educación en Nutrición por Asignatura, Grado y Unidad

Grado de Escolaridad / Asignatura	Tercer Ciclo Quinto y Sexto Grado
	Unidad y Objetivos
Agricultura	8.2 Dada la presencia de daños en los cultivos básicos, el alumno podrá indicar con acierto de qué plaga o enfermedad se trata, sus características y consecuencias. 8.3 Contando con distintas variedades de semillas y terreno para experimentar, el alumno podrá aplicar la técnica adecuada para obtener semillas híbridas. 8.4 Disponiendo de croquis, mapa o esfera, el alumno será capaz de señalar qué países de América y de otros continentes se dedican a cultivos básicos (maíz, frijol, arroz y trigo). 9. FRUTALES 9.1 Disponiendo de terreno y plantitas de frutales, el alumno será capaz de aplicar correctamente las técnicas del trasplante. 9.2 Disponiendo de la bibliografía y del material necesario, el alumno será capaz de enumerar las frutas que se exportan en fresco y las procesadas. 10. ZOOTECNIA 10.1 Conociendo las características de la región y las técnicas adecuadas de cría y explotación pecuaria o avícola, el alumno será capaz de aplicarlas a especies productivas.

Continuación del Cuadro No. 7

Objetivos de Aprendizaje, relacionados con Educación en Nutrición, por Asignatura, Grado y Unidad

Grado de Escolaridad / Asignatura	Tercer Ciclo Quinto y Sexto Grado
	Unidad y Objetivos
Agricultura	10.3 Dados varios productos pecuarios, el alumno será capaz de decir correctamente su valor nutritivo y escoger los que más contribuyen a su alimentación. 10.4 Disponiendo de productos y subproductos animales, el alumno será capaz de usarlos para elaborar trabajos artísticos y de utilidad. 10.5 Teniendo a la disposición productos animales y vegetales, el alumno será capaz de aplicar algunas técnicas para preservarlos por medio de secado, salado, condensado, ahumado, curado en vinagre, envasado, almibarado y en conserva.

5. Objetivos de Salud y Seguridad

Se observa en el Cuadro No. 8 , la asignatura de Salud y Seguridad que tiene objetivos de educación en nutrición o relacionados con ella, en todos los grados del nivel primario, encontrándose que el primer grado tiene 3 (17 %); el segundo, 4 (24 %); en tercero, 2 (12 %); en cuarto, 3 (17 %); en quinto 2 (12 %), y en sexto 3 (17 %).

Cuadro No. 8

Distribución porcentual de los Objetivos de Aprendizaje de Salud y Seguridad, según grado de escolaridad.

Guatemala, Junio de 1984

Grado de Escolaridad	Asignatura: Salud y Seguridad — Unidad No.	Objetivos No.	Objetivos %
1o. Grado	2	3	17
2o. Grado	2	4	25
3o. Grado	2	2	12
4o. Grado	2	3	17
5o. Grado	1	2	12
6o. Grado	1	3	17
Total	10	17	100

Cuadro No. 8

Objetivos de Aprendizaje, relacionados con Educación en Nutrición por Asignatura, Grado y Unidad

Grado de Escolaridad / Asignatura	Primer Grado Unidad	Segundo Grado Unidad	Tercer Grado Unidad
Salud y Seguridad y Educación Física	1. SALUD E HIGIENE PERSONAL 1.1 Practicar hábitos de higiene personal en la escuela y el hogar.	1. SALUD E HIGIENE PERSONAL 1.2 Controlar su peso y estatura para conocer su desarrollo físico. 1.3 Usar correctamente objetos de aseo en la práctica diaria de hábitos de higiene personal.	1. SALUD E HIGIENE PERSONAL 1.2 Llevar un registro de los cuidados necesarios que realiza para conservar su salud.
	2. HIGIENE DE LA NUTRICION 2.1 Seleccionar alitos en buen estado de acuerdo a su consistencia, color y olor. 2.2 Aplicar reglas higiénicas en la preparación y consumo de los alimentos.	2. HIGIENE DE LA NUTRICION 2.1 Diferenciar las características que presentan los alimentos frescos y los alimentos en mal estado. 2.2 Aplicar reglas higiénicas en la preparación y consumo de los alimentos.	2. HIGIENE DE LA NUTRICION 2.1 Preparar higiénicamente frutas y legumbres aprovechando al máximo su valor nutritivo.

Continuación del Cuadro No. 8

Objetivos de Aprendizaje, relacionados con Educación en Nutrición por Asignatura, Grado y Unidad

Grado de Escolaridad / Asignatura	Cuarto Grado Unidad	Quinto Grado Unidad	Sexto Grado Unidad
Salud y Seguridad y Educación Física	1. SALUD E HIGIENE PERSONAL 1.2 Llevar un registro de los cuidados necesarios que realiza para conservar la salud. 2. HIGIENE DE LA NUTRICION 2.1 Preparar higiénicamente frutas, legumbres y carnes que se utilizarán en el menú, conservando su valor nutritivo. 2.2 Aplicar reglas higiénicas en la preparación y consumo de los alimentos.	2. HIGIENE DE LA NUTRICION 2.1 Aplica reglas higiénicas en la preparación de alimentos aprovechando al máximo su valor nutritivo. 2.2 Aplicar reglas higiénicas al preparar y consumir alimentos.	2. HIGIENE DE LA NUTRICION 2.1 Aplica reglas higiénicas en la preparación de alimentos aprovechando al máximo su valor nutritivo. 2.2 Aplicar reglas higiénicas al preparar y consumir alimentos. 2.3 Determinar los requerimientos alimenticios de un individuo, tomando en cuenta, edad, condición física y trabajo que realiza.

6. Objetivos de Educación en Nutrición por Asignaturas

En el Cuadro No. 9 se observa las cinco asignaturas que tienen objetivos instruccionales o de aprendizaje de Educación en Nutrición o relacionados con ella, su Valor Porcentual y Grado de Escolaridad.

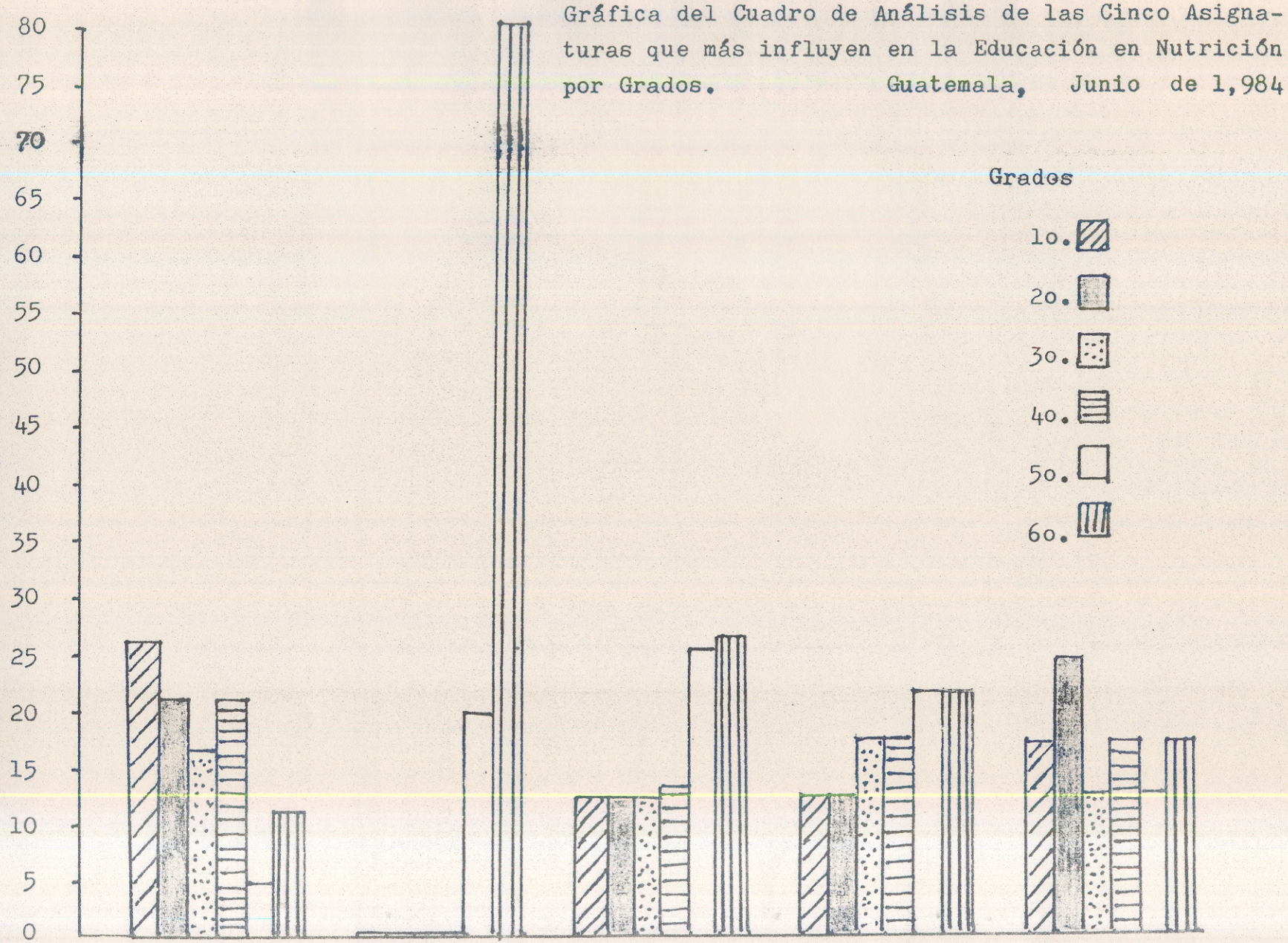
Cuadro No. 9

Número de Objetivos de Aprendizaje, relacionados con Educación en Nutrición y su Valor Porcentual, por Asignaturas y Grado. Guatemala, Junio de 1984

Grado de Escolaridad / Asignatura	Total	1o. Grado	2o. Grado	3o. Grado	4o. Grado	5o. Grado	6o. Grado
Estudio de la Naturaleza	No.	5	4	3	4	1	2
	%	26	21	16	21	5	11
Estudios Sociales	No.					1	4
	%					20	80
Educación para el Hogar	No.	6	6	6	7	13	14
	%	12	12	12	13	25	26
Agricultura	No.	14	14	19	19	23	23
	%	12	12	17	17	21	21
Salud y Seguridad y Educación Física	No.	3	4	2	3	2	3
	%	17	25	12	17	12	17

GRAFICA No. 3

Gráfica del Cuadro de Análisis de las Cinco Asignaturas que más influyen en la Educación en Nutrición por Grados. Guatemala, Junio de 1,984



III. MARCO METODOLOGICO

A. Objetivos del Estudio

Dos grandes objetivos han orientado la realización del presente estudio:

1. El presente estudio es del tipo descriptivo y con él se pretende determinar la incidencia de las Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria, en la Educación en Nutrición o relacionados con ella.

2. Seleccionar los contenidos relacionados con Educación en Nutrición por grado y asignatura.

La preparación de los maestros en aspectos de Educación en Nutrición deben considerarse especialmente importantes para el desarrollo del alumno. Sin embargo deben tomarse en cuenta las limitaciones de este proceso como producto de la situación económica y sociocultural que afecta al país.

Siendo la alimentación base constitutiva de la salud, ésta no se debe descuidar, ya que es uno de los pocos grandes valores a los que debe aspirar el ser humano.

Por lo que tomando en cuenta los aspectos anteriores se formulan las hipótesis siguientes:

1. Hipótesis General

Establecer si existen o no contenidos de Educación en Nutrición en las seis Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria.

2. Hipótesis Operacional

Explorar el nivel de conocimiento en Educación en Nutrición que poseen los Maestros del Municipio de San Antonio La Paz, El Progreso.

3. Variables

- Independiente

El uso y manejo adecuado de las Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria, disminuirán la tasa de desnutrición a nivel local.

- Dependiente

Facilitar el aprendizaje al niño mediante la capacitación y adiestramiento del personal docente en Educación en Nutrición.

- Area interna

Se analizarán las seis Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria, que se han editado con el objeto de mejorar la calidad de la educación.

Se entrevistarán a Maestros que laboran en el Ministerio de Educación, que tienen bajo su responsabilidad la instrucción de los alumnos, con el objeto de conocer sus experiencias e investigaciones realizadas respecto al desarrollo de la Educación en Nutrición o relacionados con ella.

- Area externa

Para poder comprobar la hipótesis planteada, se hará un estudio de las seis Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria, por asignatura, unidad y grado.

B. La Muestra

La presente investigación se realizó con maestros en servicio, del municipio de San Antonio La Paz, El Progreso, en la Escuela Nacional Rural Mixta de la Aldea Agua Caliente, comunidad que esta ubicada a 5 kilómetros de la cabecera municipal. La selección de la muestra fue en base a las siguientes características:

- Localización de los sujetos

Los 44 maestros en servicio reunian características requeridas para el estudio como: Edad, sexo, horario, salario, cargo y nivel de conocimiento.

C. Los Sujetos

Estuvo constituído por los maestros en servicio en el área urbana y rural del municipio de San Antonio La Paz, El Progreso. Se obtuvo la información de 35 (80 %) de los 44 maestros que estaban laborando en 18 escuelas rurales y una urbana, durante el mes de junio de 1984 fecha en que fueron recolectados los datos a través del método de la entrevista.

La información obtenida de los maestros, el análisis se hizo en base del cálculo de promedios y porcentajes.

D. Características del Grupo Investigado

La administración del servicio educativo del Ministerio del Ramo, en el Departamento de El Progreso, está organizado en tres distritos escolares, siendo los Nos. 16, 17 y 18. Fue objeto de estudio el Municipio de San Antonio La Paz, el cual pertenece al Distrito Escolar No. 17.

De un total de 44 maestros que laboraban en el mes de junio de 1984, fue posible obtener información de 35 o sea un 80 % de los mismos.

1. Edad

Para analizar la edad de los empleados se hicieron 6 categorías.

La edad del personal docente entrevistado oscila entre 19 y 48 años, estando comprendidos entre 24 y 28 años el 42 % con un total de 15 sujetos (Cuadro No. 10).

2. Sexo

El sexo predominante en los encuestados es el femenino, ya que constituyen un 66 % del personal y sólo un 34 % pertenecen al sexo masculino (Cuadro No. 10).

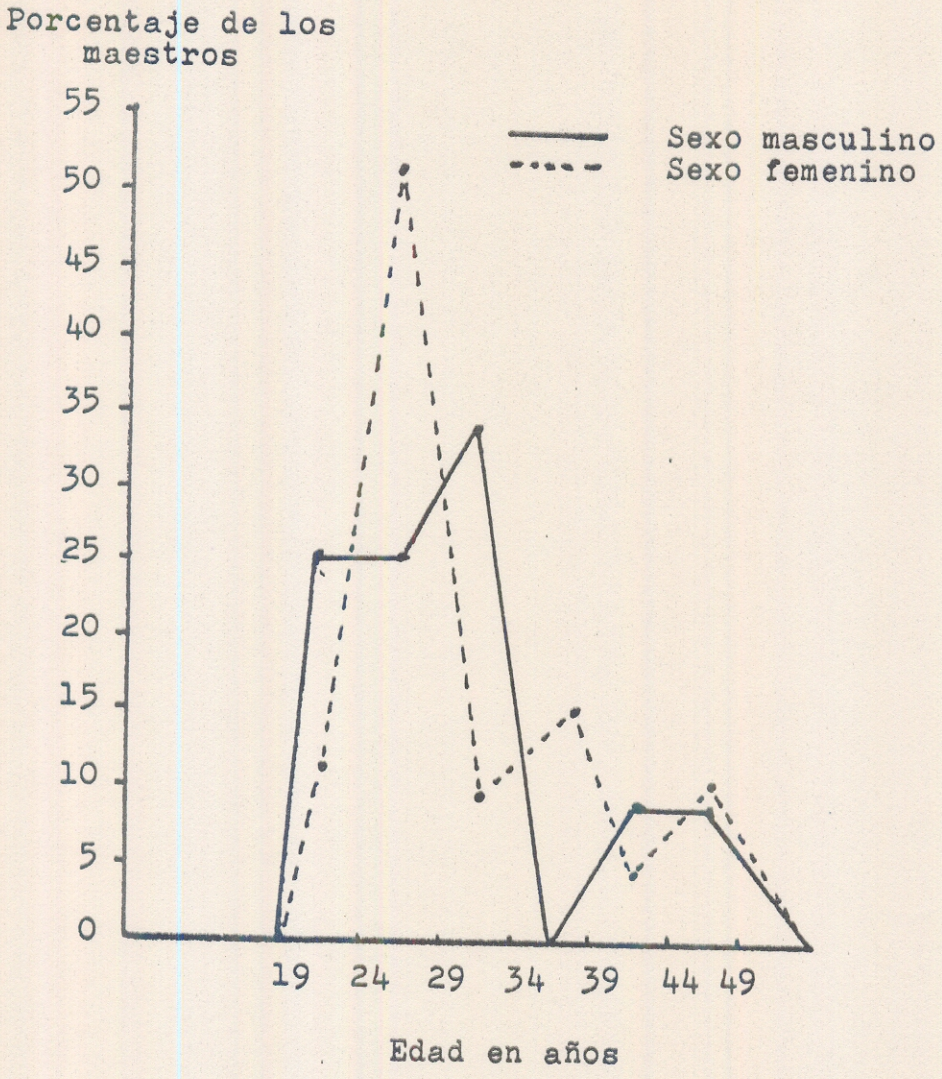
Cuadro No. 10

Distribución de los Maestros, Según Edad y Sexo. San Antonio La Paz, El Progreso. Guatemala, Junio de 1984

Grupo de edad (años)	Sexo				Total	
	Masculino		Femenino			
	No.	%	No.	%	No.	%
19 - 23	3	25	3	13	6	17
24 - 28	3	25	12	52	15	42
29 - 33	4	34	2	9	6	17
34 - 38	0	0	3	13	3	9
39 - 43	1	8	1	4	2	6
44 - 48	1	8	2	9	3	9
Total	12	100	23	100	35	100
%	34		66		100	

GRAFICA No. 4

Distribución de los Maestros, según Edad y Sexo. San Antonio La Paz, El Progreso. Guatemala, Junio de 1984



3. Estado civil

Los resultados muestran que de los 35 maestros encuestados, 19 (54 %) son solteros (6 pertenecen al sexo masculino y 13 al femenino). Un 46 % del total de sujetos es decir 16, se encuentran casados, no se encontró unido, divorciado o viudo (Cuadro No. 11).

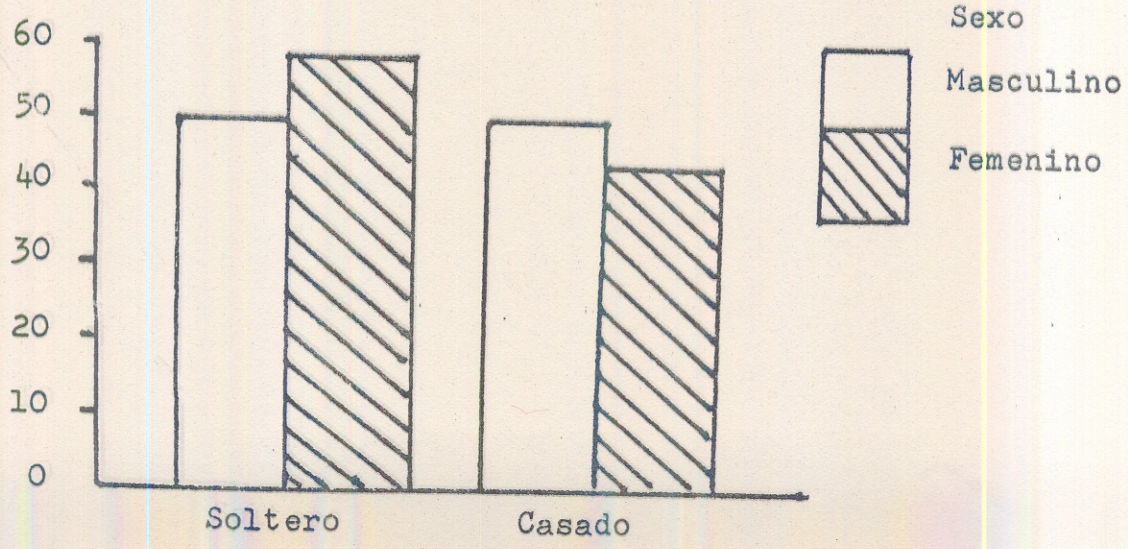
Cuadro No. 11

Estado Civil, según Sexo de los Maestros de San Antonio La Paz, El Progreso. Guatemala, Junio de 1984

Estado Civil	Sexo				Total	
	Masculino		Femenino			
	No.	%	No.	%	No.	%
Soltero	6	50	13	57	19	54
Casado	6	50	10	43	16	46
Total	12	100	23	100	35	100
%	34		66		100	

GRAFICA No.5

Estado Civil, según Sexo de los Maestros de San Antonio La Paz, El Progreso. Guatemala, Junio de 1984



4. Años de servicio

El Cuadro No. 12 presenta la información referente a los años de servicio, según grupo de edad, observándose que 21 maestros (60 %), tienen de 1 a 5 años de servicio en el Ministerio de Educación, 5 maestros (14 %) están comprendidos en la categoría de 6 a 10 años de servicio, 3 maestros (9 %) se sitúan entre los 11 y 15 años y 6 (17 %) tienen 16 o más años de trabajo.

Cuadro No. 12

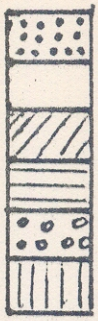
Años de Servicio de los Maestros, según Grupo de Edad, San Antonio La Paz, El Progreso. Guatemala, Junio de 1984

Grupo de edad (años)	Años de Servicio								Total	
	1 a 5		6 a 10		11 a 15		16 ó más			
	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%
19 - 23	6	28	0	0	0	0	0	0	6	17
24 - 28	13	62	2	40	0	0	0	0	15	42
29 - 33	1	5	2	40	3	100	0	0	6	17
34 - 38	1	5	1	20	0	0	1	17	3	9
39 - 43	0	0	0	0	0	0	2	33	2	6
44 - 49	0	0	0	0	0	0	3	50	3	9
Total	21	100	5	100	3	100	6	100	35	100
%	60		14		9		17		100	

GRAFICA No. 6

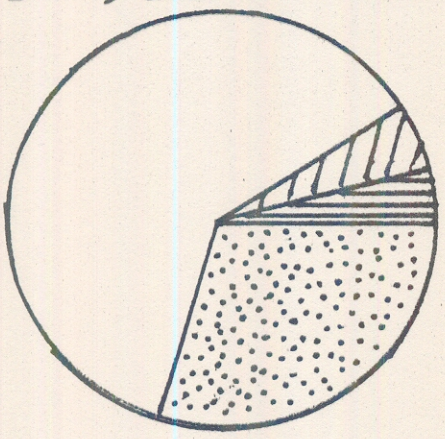
Años de Servicio de los Maestros, Según grupo de Edad, San Antonio La Paz, El Progreso. Guatemala, Junio de 1,984

Edad en años

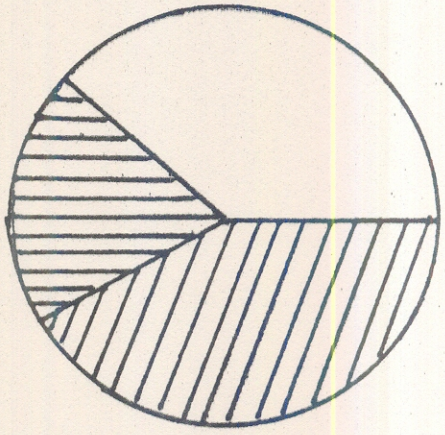


19 - 23
24 - 28
29 - 33
34 - 38
39 - 43
44 - 48

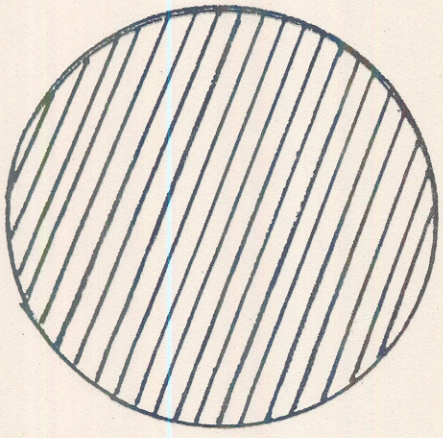
1 - 5 años de servicio



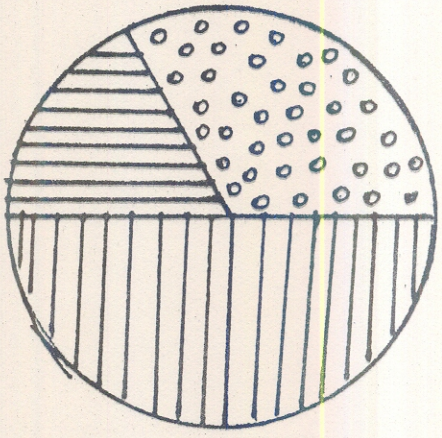
6 - 10 años de servicio



11 - 15 años de servicio



16 y más de servicio



5. Salario y cargo

En los salarios existe mucha variabilidad debido al ascenso de Dignificación y Catalogación del Magisterio Nacional, según decreto legislativo 1485. En el Cuadro No. 13 se muestra las categorías que se tomaron de acuerdo a los salarios devengados por los maestros, así como el número de los mismos incluídos en cada una de ellas.

Cuadro No. 13

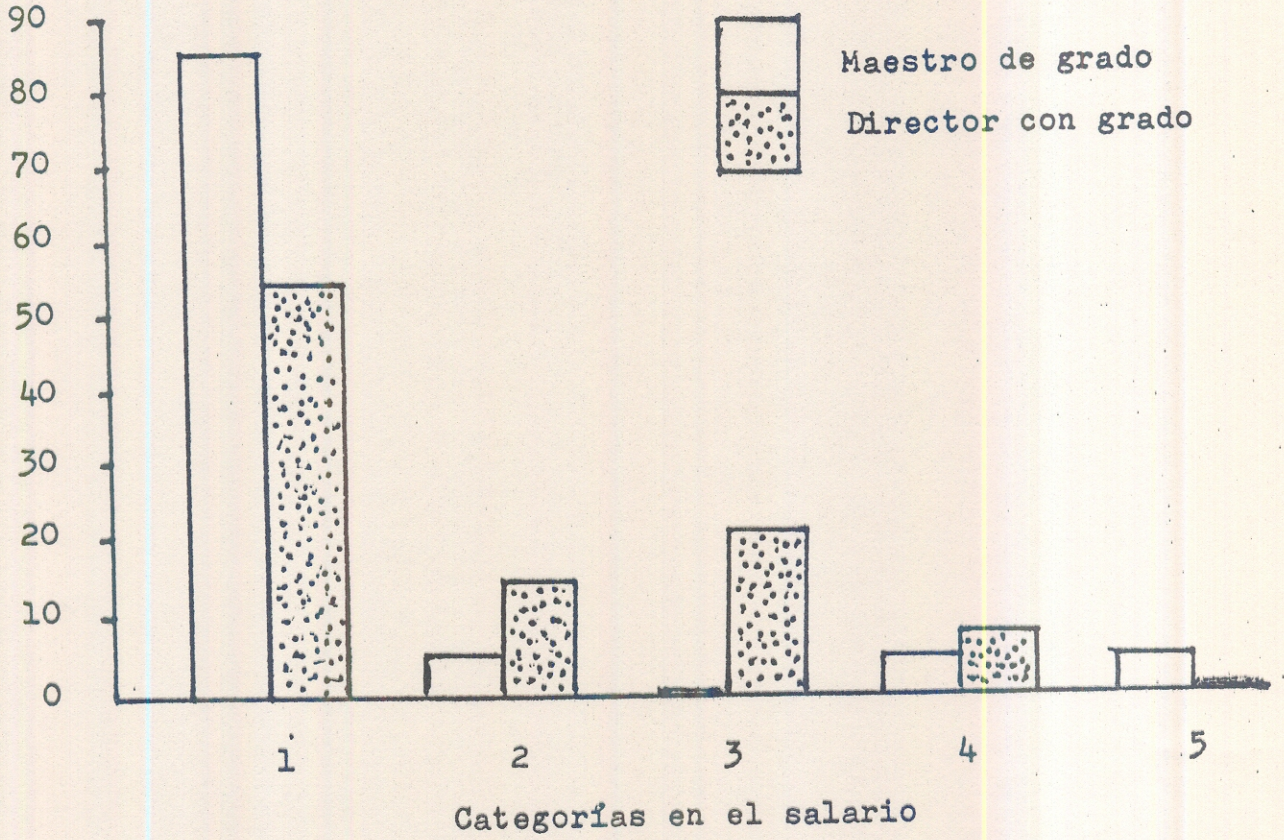
Distribución de los Maestros, por Salarios y Cargo. San Antonio La Paz, El Progreso. Guatemala, Junio de 1984

Salario	Cargo				Total	
	Maestro de grado		Director con grado			
	No.	%	No.	%	No.	%
Q 140.00 a Q 168.00	19	85	7	54	26	74
169.00 196.00	1	5	2	15	3	9
197.00 224.00	0	0	3	23	3	9
225.00 252.00	1	5	1	8	2	5
253.00 286.00	1	5	0	0	1	3
Total	22	100	13	100	35	100
%	63		37		100	

GRAFICA No. 7

Distribución de los Maestros, por Salario según cargo, San Antonio La Paz, El Progreso. Guatemala, Junio de 1984.

Categorías en el salario		
1.	Q 140.00	Q 168.00
2.	169.00	196.00
3.	197.00	224.00
4.	225.00	252.00
5.	253.00	286.00



6. Area geográfica de trabajo

En el Cuadro No. 14 se observa que en el área de trabajo del maestro, existen dos categorías, concentrándose la mayor parte del personal docente (83 %) en el área rural y sólo un 17 % en el área urbana.

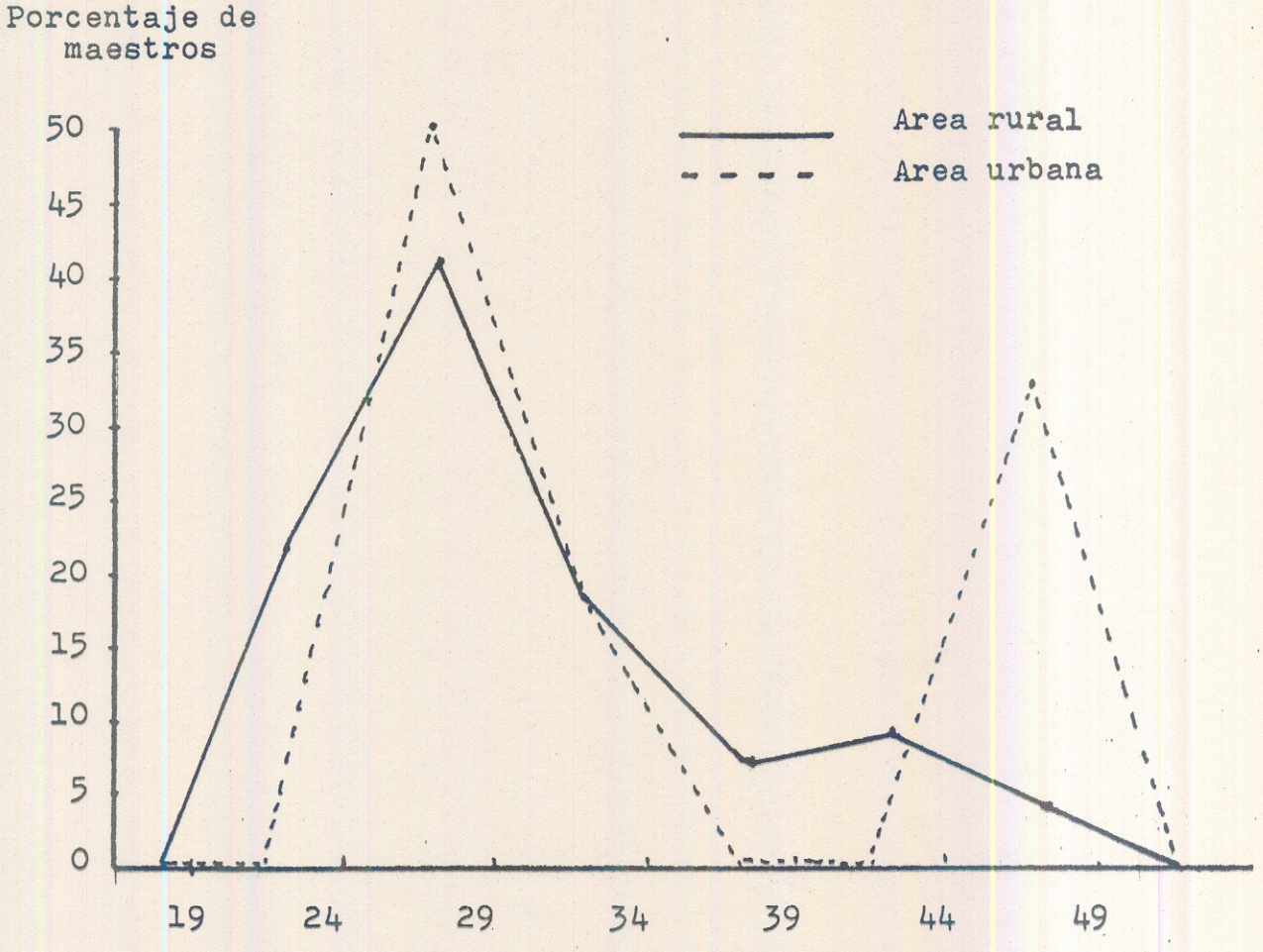
Cuadro No. 14

Area Geográfica de trabajo de los Maestros, según Grupo de Edad. San Antonio La Paz, El Progreso. Guatemala, Junio de 1984

Grupo de edad	Area geográfica de trabajo				Total	
	Rural		Urbana			
	No.	%	No.	%	No.	%
19 - 23	6	21	0	0	6	17
24 - 28	12	41	3	50	15	42
29 - 33	5	17	1	17	6	17
34 - 38	2	7	0	0	2	6
39 - 43	3	10	0	0	3	9
44 - 48	1	4	2	33	3	9
Total	29	100	6	100	35	100
%	83		17		100	

GRAFICA No. 8

Area Geográfica de Trabajo de los Maestros, según Grupo de Edad. San Antonio La Paz, El Progreso. Guatemala, Junio de 1984



7. Cursillos sobre nutrición

a) Durante su formación profesional

El 94 % del personal docente encuestado (35 maestros) no recibió cursillos sobre nutrición como parte de su formación profesional, a excepción de 2 de ellos que constituyen únicamente el 6 % .

Cuadro No. 15

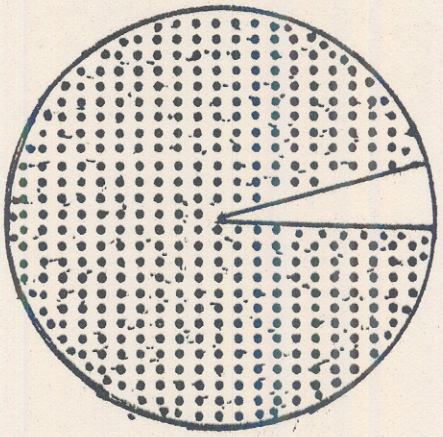
Cursillos sobre Nutrición recibidos durante la Formación Profesional del Maestro de San Antonio La Paz, El Progreso Guatemala, Junio de 1984

Cursillos	Total No.	%
Uno	2	6
Dos o más	0	0
Ninguno	33	94
Total	35	100

GRAFICA No. 9

Cursillos sobre Nutrición recibidos durante la formación profesional del Maestro de San Antonio La Paz, El Progreso.

Guatemala, Junio de 1,984



% de maestros que han recibido cursillos sobre nutrición.

% de maestros que no han recibido ningún cursillo sobre nutrición.

b) En servicio

El 100 % del personal docente encuestado, no ha recibido ningún tipo de adiestramiento en servicio sobre nutrición (Cuadro No. 16).

Cuadro No. 16

Adiestramiento recibido por los Maestros en Servicio, según Area de Trabajo. San Antonio La Paz, El Progreso. Guatemala, Junio de 1984

Cursillos	Area de trabajo				Total	
	Urbana		Rural			
	No.	%	No.	%	No.	%
Uno	0	0	0	0	0	0
Dos o más	0	0	0	0	0	0
Ninguno	6	17	29	83	35	100
Total	6	17	29	83	35	100

8. Nivel de conocimiento

a) Distribución de los maestros según puntuación obtenida

La distribución de los maestros encuestados de acuerdo con los intervalos de puntuación, el punteo menor fue de 36 puntos, siendo el mayor de 76, se presentan en el Cuadro No. 17.

Cuadro No. 17

Distribución de los Maestros, por Puntuación, según Nivel de Conocimiento. San Antonio La Paz, El Progreso. Guatemala, Junio de 1984

Intervalo de puntuación	Nivel de conocimiento	No.	%
36 - 50	bajo	5	14
51 - 65	medio	18	52
66 - 76	alto	12	34
Total		35	100

b) Relación entre la puntuación obtenida y las distintas variables estudiadas en los maestros encuestados.

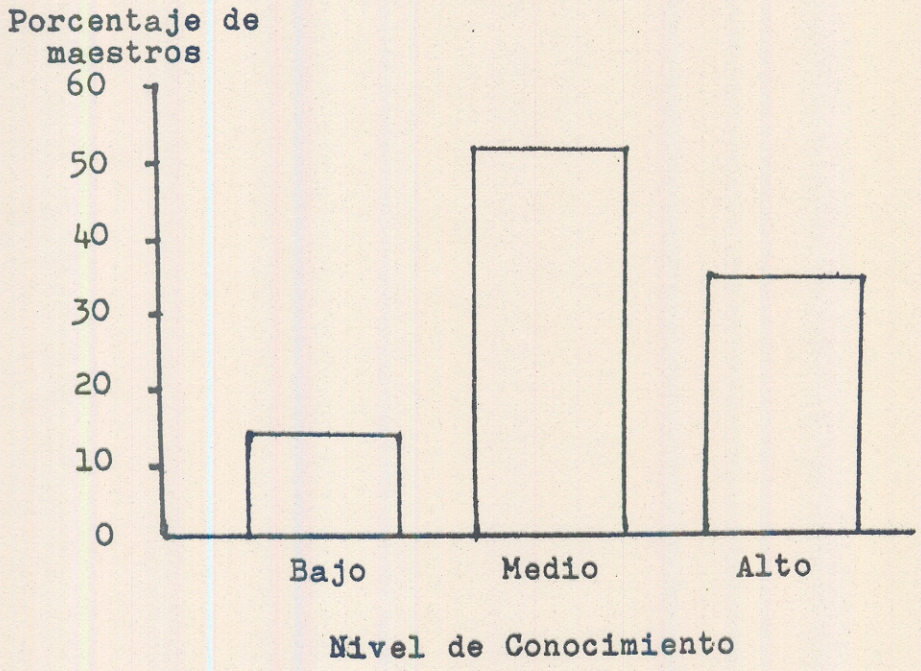
Al relacionar la puntuación obtenida con la edad, se observa (Cuadro No. 18) que de los maestros comprendidos en el intervalo de mayor puntuación 92 % (11) tienen menos de 34 años.

En cuanto a sexo, se encontró (Cuadro No. 19) que el 42 % de maestros del sexo masculino y 30 % del femenino estuvo comprendido en el intervalo de puntuación de 66-76.

El análisis del Cuadro No. 20 muestra que del total (12) de maestros clasificados en el intervalo de 66-76, el 67 % tiene máximo de 5 años de servicio, perteneciendo el 92 % (11) de ellos al área rural (Cuadro No. 21). Habiendo recibido cursillos sobre nutrición durante su formación unicamente el 17 % (2) de ellos (Cuadro No. 22).

GRAFICA No. 10

Distribución de los Maestros, por puntuación, según nivel de conocimiento. San Antonio La Paz, El Progreso. Guatemala Junio de 1,984



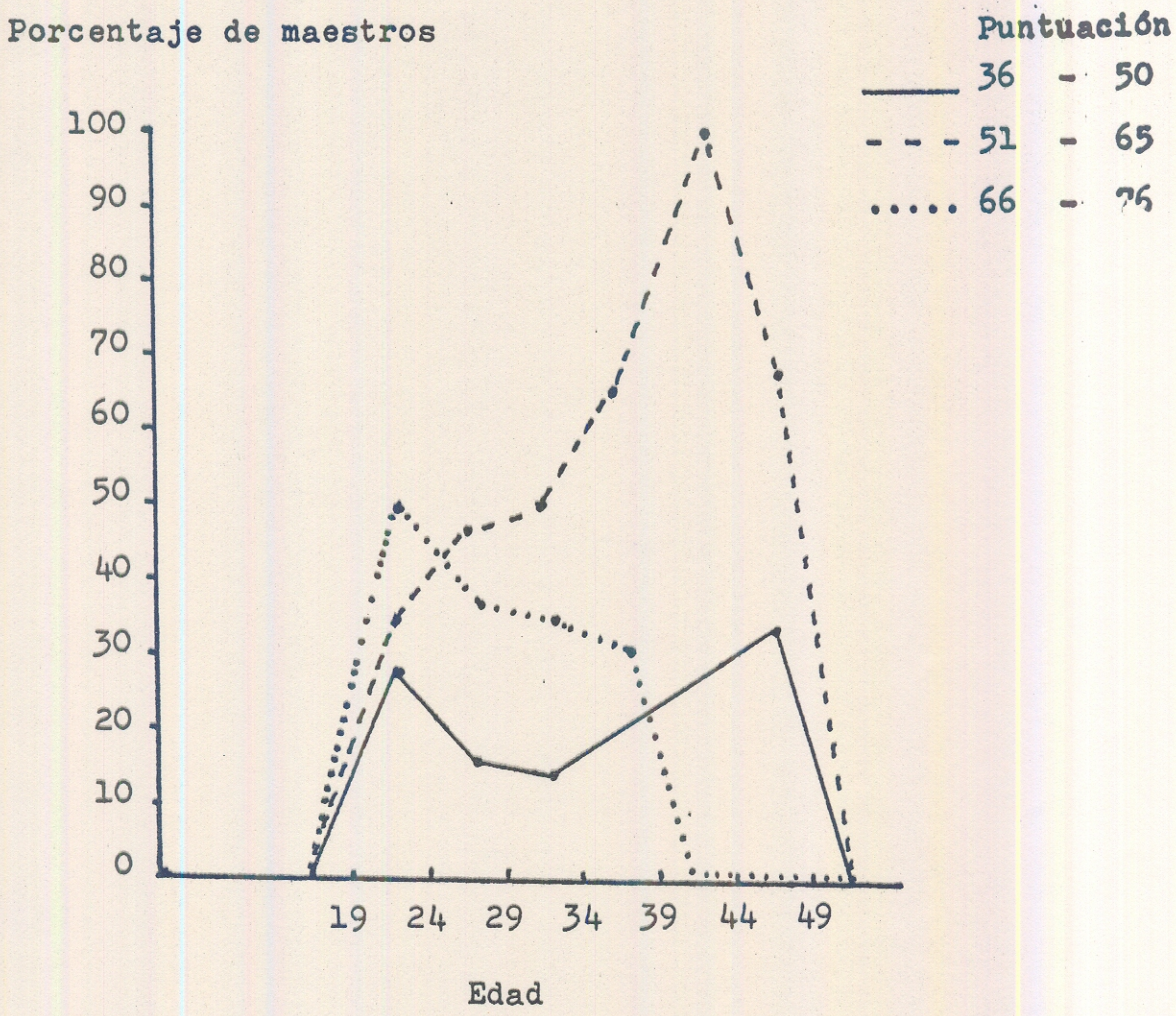
Cuadro No. 18

Distribución de los Maestros, por Intervalo de Puntuación, según Edad. San Antonio La Paz, El Progreso. Guatemala, Junio de 1984

Intervalo de puntuación	Grupo de Edad (años) 19 - 23		24 - 28		29 - 33		34 - 38		39 - 43		44 - 48		Total	
	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%
35 - 50	1	17	2	15	1	13	0	0	0	0	1	33	5	14
51 - 65	2	33	6	46	4	50	2	67	2	100	2	67	18	52
66 - 76	3	50	5	39	3	37	1	33	0	0	0	0	12	34
Total	6	100	13	100	8	100	3	100	2	100	3	100	35	100
%	17		37		22		9		6		9		100	

GRAFICA No. 11

Distribución de los Maestros, por Intervalo de Puntuación, según Edad. San Antonio La Paz, El Progreso. Guatemala, Junio de 1984



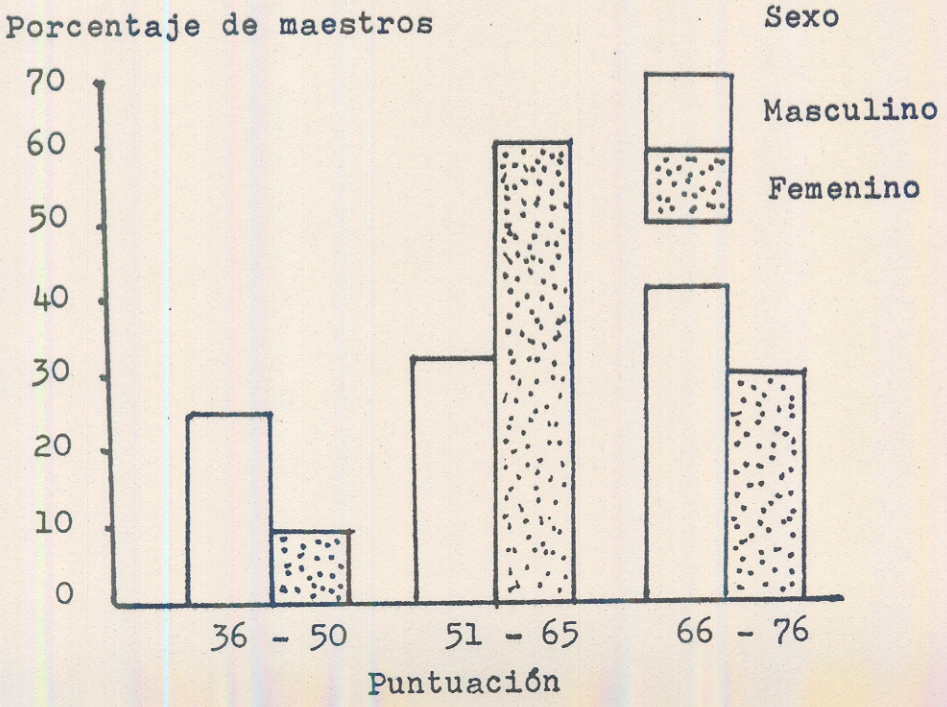
Cuadro No. 19

Distribución de los Maestros, por Intervalo de Puntuación, según Sexo. San Antonio La Paz, El Progreso, Guatemala, Junio de 1984

Intervalo de puntuación	Sexo				Total	
	Masculino		Femenino			
	No.	%	No.	%	No.	%
36 - 50	3	25	2	9	5	14
51 - 65	4	33	14	61	18	52
66 - 76	5	42	7	30	12	34
Total	12	100	23	100	35	100
%	34		66		100	

GRAFICA No. 12

Distribución de los Maestros, por Intervalo de Puntuación, según Sexo. San Antonio La Paz, El Progreso, Guatemala, Junio de 1984



Cuadro No. 20

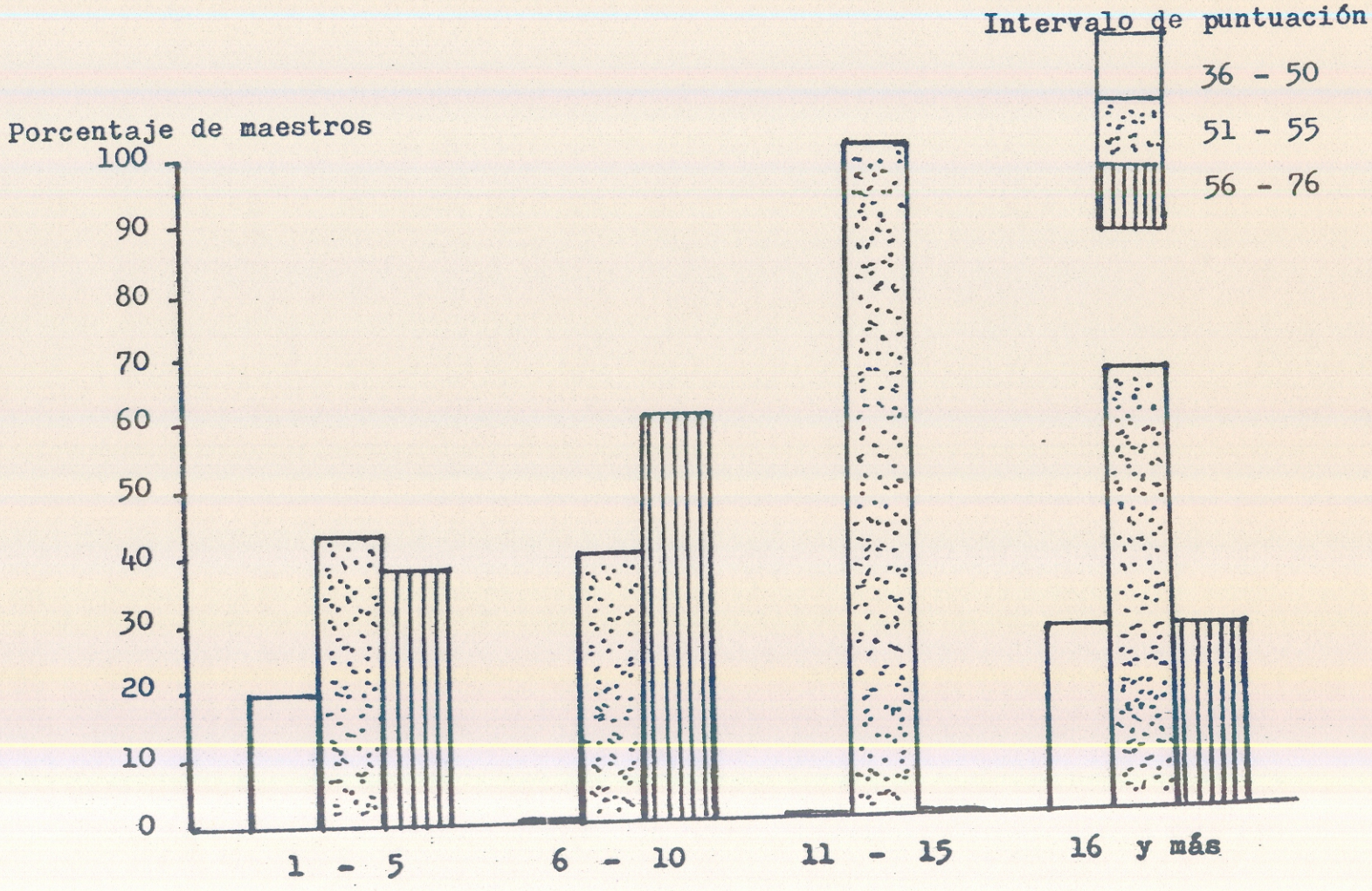
Distribución de los Maestros, por Intervalo de Puntuación según Años de Servicio

San Antonio La Paz, El Progreso. Guatemala, Junio de 1984

Intervalo de puntuación	Años de Servicio								Total	
	1 a 5		6 a 10		11 a 15		16 ó más			
	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%
36 - 50	4	19	0	0	0	0	1	17	5	14
51 - 65	9	43	2	40	3	100	4	66	18	52
66 - 76	8	38	3	60	0	0	1	17	12	34
Total	21	100	5	100	3	100	6	100	35	100
%	60		14		9		17		100	

GRAFICA No. 13

Distribución de los Maestros, por Intervalo de Puntuación, según Años de Servicio, San Antonio La Paz, El Progreso. Guatemala, Junio de 1984



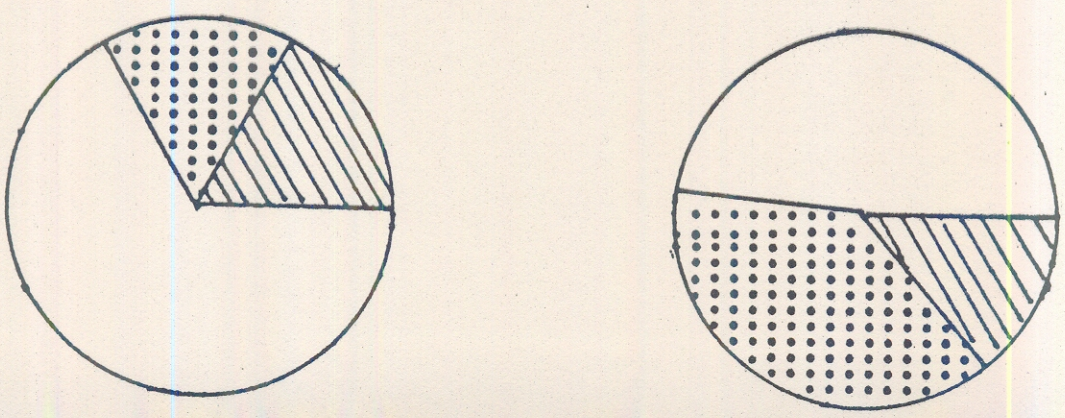
Cuadro No. 21

Distribución de los Maestros, por Intervalo de Puntuación según Area de Trabajo, San Antonio La Paz, El Progreso. Guatemala, Junio de 1984

Intervalo de puntuación	Area de trabajo				Total	
	Urbano		Rural			
	No.	%	No.	%	No.	%
36 - 50	1	17	4	14	5	14
51 - 65	4	66	14	48	18	52
66 - 76	1	17	11	38	12	34
Total	6	100	29	100	35	100
%	17		83		100	

GRAFICA No. 14

Distribución de los Maestros, por Intervalo de Puntuación según Area de Trabajo, San Antonio La Paz, El Progreso. Guatemala, Junio de 1984



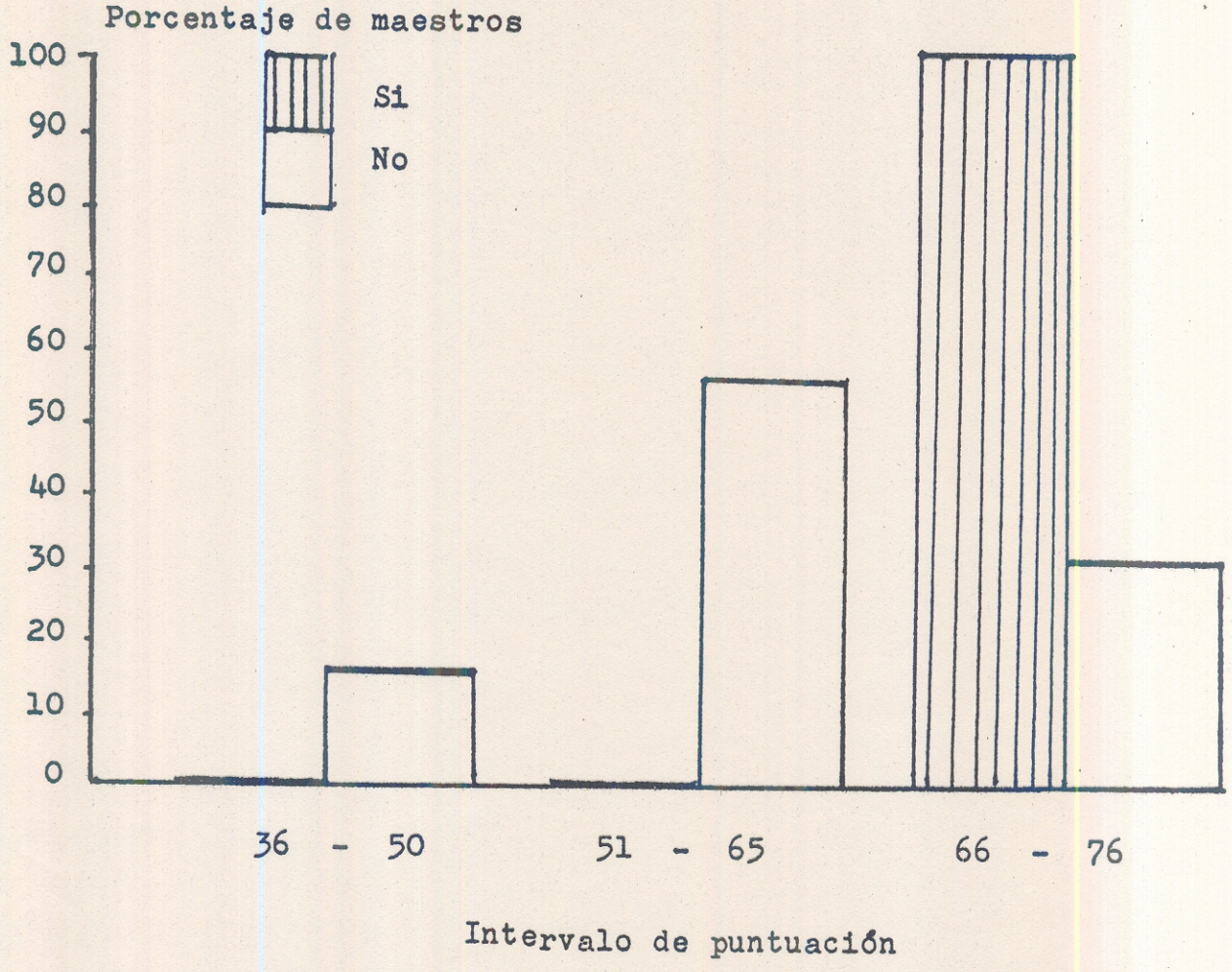
Cuadro No. 22

Distribución de los Maestros, por Intervalo de Puntuación según Adiestramiento en su Formación, San Antonio La Paz, El Progreso. Guatemala, Junio de 1984

Intervalo de puntuación	Adiestramiento en su formación				Total	
	Si		No			
	No.	%	No.	%	No.	%
36 - 50	0	0	5	15	5	14
51 - 65	0	0	18	55	18	52
66 - 76	2	100	10	30	12	34
Total	2	100	33	100	35	100
%	6		94		100	

GRAFICA No. 15

Distribución de los Maestros, por Intervalo de Puntuación según Adiestramiento en su Formación, San Antonio La Paz, El Progreso. Guatemala, Junio de 1984



E. Los Instrumentos

El instrumento que se utilizó para la recolección de los datos, fue un cuestionario sobre conocimientos en educación en nutrición, diseñado como parte de la investigación (Anexo No. 1). Dicho cuestionario consta de dos partes; la primera para la identificación del informante y la segunda para la evaluación de los conocimientos sobre educación en nutrición que posee. Contiene 50 preguntas del tipo objetivo para contestar como: falso, verdadero e indeciso.

1. Material documental

Estuvo constituido por el total de las Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria, editadas en 1983.

2. Selección de objetivos

Se realizó un análisis de los objetivos instruccionales o de aprendizaje relacionados con educación nutricional, encontrados en las Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria, tomando en cuenta los elementos que constituyen los objetivos, según la asignatura, unidad y grado de escolaridad. Los objetivos instruccionales o de aprendizaje relacionados con educación en nutrición constituyen el contenido para la elaboración del cuestionario.

3. Elaboración del cuestionario

Se elaboró el cuestionario tomando en cuenta los objetivos instruccionales o de aprendizaje relacionados con educación en nutrición de las seis Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria que debe lograr el alumno en el proceso enseñanza-aprendizaje. Luego, se agruparon por áreas de conocimiento (Anexo No. 2). Y por último, se procedió a la elaboración de las preguntas de acuerdo a los objetivos nutricionales propuestos (Anexo No. 3).

IV. MARCO OPERATIVO

A. Recolección de datos

Se solicitó la autorización del Supervisor Técnico de Educación Escolar del Distrito No. 17 con sede en el Municipio de Sanarate, El Progreso, para la realización del estudio; así como la colaboración de los coordinadores de sectores del Municipio de San Antonio La Paz, El Progreso, para elaborar un listado de todo los maestros, cargo que ocupa, área geográfica de trabajo. Una vez hecho el listado se hizo una reunión general donde se les pasó la prueba.

1. Análisis de documentos

Se realizó un análisis sistemático de los objetivos instruccionales o de aprendizaje de nutrición o relacionados con ella, encontrados en las seis Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria, teniendo en cuenta los elementos que los constituyen.

2. Tabulación de datos

Los objetivos instruccionales o de aprendizaje encontrados en las seis Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria, se tabularon por grado de escolaridad en que se desarrollan y asignatura a que pertenecen.

3. Análisis de resultados

Siendo un estudio propiamente descriptivo, la información obtenida se analizó en ese sentido, elaborando cuadros de las Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria, por asignatura, unidades, objetivos instruccionales o de aprendizaje y grado de escolaridad.

V. VERIFICACION DE LA HIPOTESIS

A. Hipótesis General

En relación a la hipótesis planteada se concluye que ésta es afirmativa, al haber encontrado en las Guías Curriculares de los seis grados que el 50 % (5) de las asignaturas que las constituyen, contienen objetivos instruccionales o de aprendizaje de Educación en Nutrición o relacionados con ella. Sin embargo son Educación para el Hogar y Agricultura las asignaturas que cuentan con mayor número de ellos (Cuadros Nos. 6 y 7).

B. Hipótesis Operacional

En cuanto al nivel de conocimiento en Educación en Nutrición que poseen los maestros, se concluye que este es muy bajo, dado a que durante la formación profesional únicamente el 6 % de ellos recibió contenidos de Educación en Nutrición y durante el tiempo de servicio ninguno ha recibido capacitación específica en este campo.

Resultado de lo anterior es el hecho de que sólo el 34 % de maestros haya obtenido calificaciones comprendidas en un rango de 66 a 76 puntos que se analiza no muestra un nivel adecuado de conocimientos básicos en nutrición.

VI. RESUMEN, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

A. Resumen

El presente estudio es del tipo descriptivo y con él se determinó la existencia de objetivos instruccionales o de aprendizaje de Educación en Nutrición o relacionados con ella en las seis Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria, haciendo un análisis sistemático de cada una de las diez asignaturas de que consta cada una. Y explorar los conocimientos teóricos en Educación en Nutrición que tenían los maestros en servicio del Municipio de San Antonio La Paz, El Progreso.

Los principales hallazgos del estudio fueron:

1. De las seis Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria, sólo se encontraron objetivos instruccionales o de aprendizaje relacionados con Educación en Nutrición en cinco asignaturas, siendo Estudio de la Naturaleza, Estudios Sociales, Educación para el Hogar, Agricultura, Salud y Seguridad y Educación Física.

2. De las asignaturas contenidas en las Guías Curriculares la que más objetivos instruccionales o de aprendizaje tiene en Educación en Nutrición es Agricultura.

3. La asignatura que menos objetivos instruccionales o de aprendizaje tiene sobre Educación en Nutrición es Estudios Sociales, encontrándose que en los grados de 1o. al 4o. carece completamente de ellos.

4. En cuanto a las características del personal, se tiene que las edades de los maestros oscilan entre 19 y 48 años, predominando los comprendidos entre 24 y 28 años (42 %), siendo la mayor parte del sexo femenino (65 %).

5. El personal en su mayoría (74 %) tiene de 1 a 10 años de servicio en el Ministerio de Educación.

6. El área de trabajo de la mayoría de los maestros es rural (82 %).

7. Sólo un 6 % del personal docente ha recibido durante su formación algún cursillo sobre nutrición.

8. El 100 % del personal no ha recibido ningún adiestramiento durante su ejercicio profesional.

B. Conclusiones

Los resultados permiten concluir que:

1. No todas las asignaturas que comprenden las Guías Curriculares del Nivel Primario, contienen objetivos instruccionales o de aprendizaje, sobre Educación en Nutrición o relacionados con ellas, aunque lo recomendable es que todas las asignaturas incluyan objetivos relacionados con la Educación en Nutrición.

2. Las asignaturas que tienen objetivos instruccionales o de aprendizaje no los enfocan en función del conocimiento de la problemática, sino que sólo en forma informativa.

3. El nivel de conocimiento sobre Educación en Nutrición que poseen los maestros en servicio encuestados es bajo, debido a que en la currícula formadora de Maestros no se incluye una asignatura específica de Educación en Nutrición.

C. Recomendaciones

1. Incluir objetivos instruccionales o de aprendizaje básicos de Educación en Nutrición, en todas las asignaturas que comprenden las Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria.

2. Incorporar objetivos instruccionales o de aprendizaje en una asignatura del curriculum de las escuelas normales, o bien integrarlo a cátedras afines a esta ciencia profundizando más en su enseñanza.

3. Revisar conjuntamente los objetivos instruccionales o de aprendizaje incluídos dentro de las Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria, con los contenidos de las escuelas normales de educación primaria a fin de que constituyan una unidad.

4. Que los maestros se interesen por adquirir conocimientos sobre Educación en Nutrición a través de los diferentes métodos y sentir dicho aprendizaje como una necesidad suya y de los alumnos a quienes sirven.

VII. GLOSARIO DE TERMINOS

1. Alimento: Vehículo de nutrientes que se ingiere con el propósito de asegurar un crecimiento y desarrollo normal.

2. Asignatura: Materia de enseñanza asignada en las Guías Curriculares del Nivel de Educación Primaria.

3. Contenido Académico: Son los contenidos mínimos que un niño guatemalteco de edad escolar, debe saber al finalizar el sexto grado de la escuela primaria.

4. Desnutrición: Estado producido por una inadecuada ingesta de nutrientes y fuentes de energía.

5. Formación Integral: El resultado de una acción de reunir unas partes en un todo.

6. Educación en Nutrición: Proceso mediante el cual se pretende cambios de actitudes y prácticas en el individuo en relación a selección, preparación, distribución y consumo de alimentos.

7. Estrategias: Organización de esfuerzos para realizar adecuadamente un proceso.

8. Estudio Descriptivo: Profundización en el estudio del conocimiento de un conjunto.

9. Grado Escolar: Etapa general de enseñanza del nivel primario.

10. Grado de Escolaridad: Etapa de estudio en lo cual se ha tomado parte.

11. NEPADE: Núcleos Escolares para el Desarrollo, un proyecto educativo para el área rural a cargo de Socio Educativo Rural.

12. Nutrición: Proceso por medio del cual el ser vivo incorpora alimentos a su organismo.

13. Objetivo: Lo que se persigue, lo que se pretende alcanzar.

14. PEMEP: Proyecto de Extensión y Mejoramiento de la Educación Primaria, orientada hacia las áreas rural y urbana y conformada por escuelas Regionales y Satélites.

15. Unidades: Temas de interés elegidos para enseñarlos a los alumnos.

VIII. BIBLIOGRAFIA

1. Arche, A. A. "El desarrollo de la comunidad requiere buenos agentes de cambio". Ext. Américas. 3(4): 12-14. 1958.

2. Armas, José, A. La Planeación Curricular. Editorial Trillas. México D. F. 1981. p. 9.

3. Bloon, B. S. "Aportaciones de las ciencias de la educación al desarrollo de los planes de estudio". Educ. Hoy. 1(1): 3-11. 1973.

4. Doll, R. C. El Mejoramiento del curriculum. Trad. del inglés al español por Nelida Mendilabarzy de Machain. Buenos Aires, Editorial Buenos Aires, 1968. pp. 68, 74, 76.

5. Cordero, Armando, Bobernielh, Manuel. "Planificación Educativa en atención de salud". Bol. of. Sanit. Panam 91 (6): 484-491. 1981.

6. Elliot, Eismer. Cómo preparar la reforma del currículo. Editorial El Ateneo, México D. F. 1976. pp. 26-34.

7. Gobierno de la República de Honduras. El Progreso de la Planificación Alimentaria Nutricional en Honduras. II Conferencia Internacional sobre Planificación de la Alimentación y Nutrición (Panamá). Talleres del Centro de Documentación e Información Agrícola de la Secretaría de Recursos Naturales. Honduras, 1982.

8. Hohmann, M. "El currículo y su construcción". Educ. 9 (1): 124-131. 1974.

9. Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá. Evaluación nutricional de la población de Centro América y Panamá: Costa Rica. Editado por el INCAP Oficina de Investigaciónes Internacionales de los Institutos Nacionales de E.E.U.U. y Ministerio de Salubridad (de Costa Rica). Guatemala. 1969. 113 p.

10. Manual para la aplicación de la Guía Curricular del Nivel de Educación Primaria. Oscar Orellana Calderón El Progreso. 1983. Mimeografiado.

11. México, D. F. Centro para la Investigación e Innovación de la Enseñanza, El Curriculum para 1980. Trad. del inglés al español por Luis Justo. México D. F. Ediciones Marymar, 1974.

12. México, D. F. Universidad Autónoma Metropolitana de México. "Desarrollo del Curriculum. Edutec., 5 (6): 4-11. 1974.

13. Ministerio de Educación. Guía Curricular., Primero, segundo, tercero, cuarto, quinto y sexto Grados del Nivel de Educación Primaria. Editorial Plus Ultra S. A. Guatemala, 1983.

14. Organización de Estados Americanos. División de Alimentación y Planeamiento de la Educación, " Curriculum" Revista Especializada Para América Latina y el Caribe. Año 4 No. 7-8. Julio-Diciembre 1979 pp. 25-50.

15. Suárez, G. C. "Curriculum y planeamiento integral de la educación". Educ. Rural, (1): 29-47. 1963.

16. Taba, Hilda. Elaboración del currículo. Trad. del inglés al español por Rosa Albert. Buenos Aires, Editorial Troquel, S. A. pp. 22-23-24- 270-273-277- 280- 300.

ANEXO No. 1

FORMULARIO DE IDENTIFICACION

Cuestionario No.____

Nombre:_____

Lugar:_____

Fecha:_____

Edad:_____

Sexo:_____

Estado civil:_____

Institución donde se graduó de maestro:_____

_____

Título que posee:_____

Nombre de la Escuela donde labora:_____

_____

Area Urbana:_____ Area Rural:_____

Cargo que desempeña:_____

Sueldo:_____

Años de trabajar en el Ministerio de Educación:_____

Estudia actualmente:_____

Qué estudia?_____

Durante su formación profesional:

Ha recibido cursos de Educación en Nutrición: Si____No___

Favor de anotarlos (en caso afirmativo).

Nombre del curso	Lugar y fecha	Duración
1.		
2.		

Ha recibido clases de Educación en Nutrición como parte de otros cursos? Si_____No_____

Qué temas (en caso afirmativo)

_____

_____

_____

_____

Después de graduado:

Ha asistido a cursillos de Educación en Nutrición?

Si_____No_____

Favor de anotarlos (en caso afirmativo)

Nombre del cursillo	Lugar y fecha	Duración
1.		
2.		
3.		
4.		

Ha participado en proyectos de Educación en Nutrición?

Si_____No_____

Cuáles (en caso afirmativo)

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

ANEXO No. 2

AREAS DE CONOCIMIENTO EN EDUCACION EN NUTRICION

Area No. 1 Valor nutritivo de los diferentes productos agropecuarios	10 preguntas
Area No. 2 Buenas fuentes de diversos nutrientes	10 preguntas
Area No. 3 Funciones de los nutrientes en el organismo	10 preguntas
Area No. 4 Principios fundamentales de una dieta adecuada	6 preguntas
Area No. 5 Efectos de dietas deficientes en nutrientes	6 preguntas
Area No. 6 Problemas nutricionales de la población	8 preguntas

ANEXO No. 3

CUESTIONARIO SOBRE CONOCIMIENTOS EN NUTRICION

INSTRUCCIONES: Lea cuidadosamente cada una de las proposiciones siguientes y subraye la palabra que corresponde a la mejor respuesta para cada ítem. Ejemplo: O

O. Las vitaminas tienen función reguladora en el organismo. falso **verdadero** indeciso

Es cierto, por lo que subraya la palabra "verdadero".

PRIMERA PARTE: Valor nutritivo de los diferentes productos agropecuarios.

1. La proteína del trigo es de menor calidad biológica que la de la carne de res. falso verdadero indeciso

2. La zanahoria contiene carotenos y éstos son precursores de vitamina "A". falso verdadero indeciso

3. Los azúcares y las grasas contienen proteínas de bajo valor nutritivo. falso verdadero indeciso

4. El huevo contiene vitamina "A", grasa y hierro. falso verdadero indeciso

5. La leche en polvo, tiene un valor nutritivo más alto que la leche fresca. falso verdadero indeciso

6. El hierro puede encontrarse en alimentos de origen vegetal. falso verdadero indeciso

7. En los alimentos fermentados ha disminuido la calidad nutritiva. falso verdadero indeciso

8. La tortilla preparada con maíz cocido con agua de cal se vuelve menos nutritiva. falso verdadero indeciso

9. Las carnes proveen menos calorías que las hortalizas. falso verdadero indeciso

10. Las frutas desecadas al aire pierden parte de su valor nutritivo. falso verdadero indeciso

SEGUNDA PARTE: Buenas fuentes de diversos nutrientes

11. Las leguminosas en forma de semillas secas y los cereales secos, constituyen en nuestro medio la mayor fuente de proteína vegetal. falso verdadero indeciso

12. Las frutas frescas son fuente de proteínas. falso verdadero indeciso

13. Las legumbres y frutas son fuente de vitaminas y minerales. falso verdadero indeciso

14. La carne de conejo y de aves de corral son fuente de vitamina "C". falso verdadero indeciso

15. Las hojas verdes son fuente de riboflavina (Vitamina B_2). falso verdadero indeciso

16. La leche, la cuajada y el queso no son fuente de calcio. falso verdadero indeciso

17. La carne de cerdo, frijoles e hígado son alimentos fuente de tiamina (Vitamina B_1). falso verdadero indeciso

18. Los vegetales verdes y amarillos son fuente de energía. falso verdadero indeciso

19. El berro, los bledos y las puntas de ayote son fuente de hierro. falso verdadero indeciso

20. El hígado es un alimento fuente de vitamina "A". falso verdadero indeciso

TERCERA PARTE: Fuentes de los nutrientes en el organismo.

21. Los alimentos ricos en proteínas favorecen el crecimiento de los niños. falso verdadero indeciso

22. El calcio no da resistencia a los huesos. falso verdadero indeciso

23. La vitamina "A", la riboflavina (Vitamina B_2) y también la niacina, contribuyen al mantenimiento de la normalidad del tejido epitelial. falso verdadero indeciso

24. La vitamina "A" no es indispensable para el proceso visual. falso verdadero indeciso

25. La tiamina (Vitamina B_1) es necesaria para el buen funcionamiento del sistema nervioso. falso verdadero indeciso

26. La vitamina "C" participa en la formación de la sustancia que une las células, indispensable para la cicatrización. falso verdadero indeciso

27. El sodio y el potasio son necesarios para el balance hídrico del cuerpo. falso verdadero indeciso

28. Los adultos, cuyo desarrollo de los huesos ha finalizado, no necesitan una fuente de calcio. falso verdadero indeciso

29. El hierro pasa a formar parte del tejido sanguíneo en el hombre. falso verdadero indeciso

30. La vitamina "A" es indispensable para el crecimiento normal de los niños. falso verdadero indeciso

CUARTA PARTE: Principios fundamentales de una dieta adecuada

31. Dieta balanceada es aquella que incluye por lo menos un alimento de cada grupo básico en cada tiempo de comida. falso verdadero indeciso

32. Los tres grupos básicos de la alimentación son: Productos animales, hortalizas y frutas, vegetales verdes y amarillos. falso verdadero indeciso

33. La preparación de maíz y frijol que guarda una relación de 50;50 supera en cuanto a valor nutritivo a la relación de 85:15 (85 g de maíz por 15 g de frijol).
falso verdadero indeciso

34. Una dieta adecuada es aquella que sólo satisface el apetito.
falso verdadero indeciso

35. Tres comidas diarias, no aseguran una dieta nutricionalmente adecuada.
falso verdadero indeciso

36. Una dieta que no incluya leche o carne, puede ser adecuada en todos los nutrientes.
falso verdadero indeciso

QUINTA PARTE: Efectos de dietas deficientes en nutrientes.

37. Una dieta deficiente en calorías trae como consecuencia, bajo peso del individuo.
falso verdadero indeciso

38. La deficiencia de vitamina "D" produce raquitismo.
falso verdadero indeciso

39. Los niños con dietas muy deficientes en proteínas pero ricas en carbohidratos presentan buen estado nutricional.
falso verdadero indeciso

40. Una alimentación deficiente en yodo produce un agrandamiento de la glándula tiroides (bocio).
falso verdadero indeciso

41. La anemia ferropriva se produce por deficiencia de hierro en la dieta.
falso verdadero indeciso

42. La deficiencia de proteína en la dieta del niño, puede producirle retardo del desarrollo físico y mental.
falso verdadero indeciso

SEXTA PARTE: Problemas nutricionales de la población.

43. Uno de los principales problemas nutricionales que afecta a nuestra población es la anemia ferropriva.

falso verdadero indeciso

44. Una de las causas principales de mortalidad en niños del país es por desnutrición protéico-energético.

falso verdadero indeciso

45. La deficiencia de vitamina "A" en la alimentación de nuestras familias, no constituye un problema nutricional.

falso verdadero indeciso

46. La baja disponibilidad de alimentos es uno de los factores que condicionan el estado nutricional de nuestra población.

falso verdadero indeciso

47. El estado nutricional de nuestra población no está afectado por la existencia de parasitismo intestinal.

falso verdadero indeciso

48. Un problema grave que afecta a nuestra población es la deficiencia de ingesta de calorías.

falso verdadero indeciso

49. La deficiencia de riboflavina (Vitamina B_2) en la dieta de nuestra población, no constituye un problema nutricional.

falso verdadero indeciso

50. La deficiencia de vitamina "C" en la dieta de nuestras familias no constituye un problema para el país.

falso verdadero indeciso

CLAVE DEL CUESTIONARIO SOBRE CONOCIMIENTOS DE NUTRICION

1. Verdadero
2. Verdadero
3. Falso
4. Verdadero
5. Falso
6. Verdadero
7. Verdadero
8. Falso
9. Falso
10. Falso
11. Verdadero
12. Falso
13. Verdadero
14. Falso
15. Falso
16. Falso
17. Verdadero
18. Falso
19. Falso
20. Verdadero
21. Verdadero
22. Falso
23. Verdadero
24. Falso
25. Verdadero
26. Verdadero
27. Verdadero
28. Falso
29. Verdadero
30. Verdadero
31. Verdadero
32. Falso
33. Verdadero
34. Falso
35. Falso
36. Verdadero
37. Verdadero
38. Verdadero
39. Falso
40. Verdadero
41. Verdadero
42. Verdadero
43. Verdadero
44. Verdadero
45. Falso
46. Verdadero
47. Falso
48. Verdadero
49. Falso
50. Verdadero