

**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA**

**CENTRO UNIVERSITARIO DE IZABAL**

**-CUNIZAB-**



Manual seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria

INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios”

Aldea El Novillo, Municipio de Los Amates, Departamento de Izabal

Aura Marina Gudiel Rivera

Para optar al título de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa

Puerto Barrios, Izabal, octubre 2017

# CENTRO UNIVERSITARIO DE IZABAL

**-CUNIZAB-**



## **CONSEJO DIRECTIVO**

Ph.D. José Adiel Robledo Hernández

Licda. Ana María De León Escobar

Lic. Humberto Teos Morales

Licda. Juana Isabel Galdámez Mendoza

Roberto Gabino Barrera Castillo

Luis Fernando Arias López

## **COORDINADOR ACADÉMICO**

Lic. Humberto Teos Morales

## **COORDINADOR DE CARRERA**

Lic. Edvin Adolfo Morataya Menjivar

## **ASESORA**

Licda. Sonia Elizabeth Ramírez Flores

## **TERNA EVALUADORA**

Licda. Mayra Elizabeth Silas Figueroa

## **Presidente**

Licda. M.A. Ana Maribel Castillo Díaz

## **Secretaria**

Lic. M.A. Marco Tulio Flores

## **Vocal**

## **REDACCIÓN Y ESTILO**

Licda. Karla Yadira Franco Calderón

#### Autoría

El presente informe fue presentado del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- fue elaborado como requisito previo a optar al grado de Licenciado en Pedagogía y Administración Educativa. El contenido, originalidad y autenticidad de la información aportada, es responsabilidad de la autora. Todos los derechos reservados. Prohibida la reproducción parcial o total de la obra. Artículos 24,42 y 63 de la Constitución Política de la República de Guatemala. Decreto Legislativo 33-98 de fecha 22/01/98. Y su reforma Decreto 56-2000 de fecha 22/01/2000. CAC-N003-2017, Acta 02-2017, Artículo 4, normativo del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-.

## Dictamen de Impresión



Universidad de San Carlos de Guatemala  
Centro Universitario de Izabal "CUNIZAB"  
Teléfonos: 79475792, 79475788, 79475754

### DICTAMEN DE IMPRESIÓN 029-2017

Con base en los requerimientos académicos y en cumplimiento de los reglamentos; según consta en punto CUARTO del acta 17-2017, de la sesión celebrada por el Consejo Directivo del Centro Universitario de Izabal, el miércoles veinticinco de Octubre del dos mil diecisiete, se conoció el acta 111-2017 de Examen Privado de EPS de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, de fecha treinta de Septiembre de dos mil diecisiete y el trabajo de EPS denominado MANUAL SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL, DIRIGIDO A FACILITADORES DE TELESECUNDARIA INEB. DE TELESECUNDARIA "JOSE MARIA REINA BARRIOS" ALDEA EL NOVILLO, MUNICIPIO DE LOS AMATES, DEPARTAMENTO DE IZABAL, que para su graduación profesional presentó la estudiante: AURA MARINA GUDIEL RIVERA Por lo cual, posterior a la revisión respectiva y en cumplimiento de los normativos correspondientes, el Consejo Directivo APROBO lugar, fecha y hora para efectuar examen público de graduación y esta Dirección AUTORIZA la impresión del documento de EPS.

Dado en la ciudad de Puerto Barrios, a los veintiséis días del mes de Octubre de dos mil diecisiete.

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"

PhD. José Adiel Robledo Hernández  
Director  
CUNIZAB



## Dictamen de Redacción y Estilo



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA  
CENTRO UNIVERSITARIO DE IZABAL -CUNIZAB-  
LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA

### DICTAMEN DE REDACCIÓN Y ESTILO

El diez de octubre de dos mil diecisiete, fui nombrada por el Coordinador de la carrera de Pedagogía del Centro Universitario de Izabal -CUNIZAB-, para efectuar la revisión de Redacción y Estilo al informe final del Ejercicio Profesional Supervisado EPS de **Aura Marina Gudiel Rivera**, estudiante de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa.

Informo que efectué el proceso de revisión al EPS denominado: **Manual seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria INER. De Telesecundaria "José María Reina Barrios" Alden El Novillo, Municipio de Los Amates, Departamento de Izabal**, y señalé las correcciones pertinentes al autor, quien corrigió a satisfacción la redacción y estilo del texto.

Por lo tanto, emito DICTAMEN FAVORABLE, para la impresión del trabajo de EPS de la estudiante **Aura Marina Gudiel Rivera**.

Y PARA LOS USOS CORRESPONDIENTES, EMITO Y FIRMO EL PRESENTE DICTAMEN EN LA CIUDAD DE PUERTO BARRIOS, CABECERA DEL DEPARTAMENTO DE IZABAL, A LOS VEINTITRÉS DÍAS DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO DOS MIL DIECISIETE.

Atentamente,

Licda. Karla Yadira Franco Calderón  
Licenciado en Pedagogía y Administración Educativa  
Colegiado No. 29,395

## Dictamen de asesora de EPS



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA "USAC"  
Centro Universitario de Izabal "CUNIZAB"

Puerto Barrios, Izabal  
09 de octubre del 2017

Lic. Edwin Adolfo Morataya Menjivar  
Coordinador de Pedagogía  
Centro Universitario de Izabal

Estimado Licenciado:

Atentamente me dirijo a usted para informarle que la estudiante: **Aura Marina Gudiel Rivera**, Carné No. 200841037 de la Carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, ha completado satisfactoriamente las etapas del EPS: **Diagnostico, Perfil del Proyecto, Ejecución y Evaluación**

En virtud de lo anterior emito **DICTAMEN FAVORABLE**, para que pueda seguir con el trámite correspondiente, Estilo y Redacción.

Atentamente,

Licda. Sonia Elizabeth Ramírez Flores  
Asesor

## Acta de evaluación del Informe Final de EPS

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA



Centro Universitario de Izabal  
CUNIZAB

ACTA DE EVALUACIÓN DEL INFORME FINAL DE EPS DE PEDAGOGÍA

ACTA CIENTO ONCE GUIÓN DOS MIL DIECISIETE (111-2017)  
COORDINACIÓN DE PEDAGOGÍA

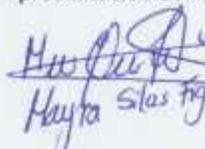
En la ciudad de Puerto Barrios, Izabal, siendo las diecisiete horas con cinco minutos (17:05) del día treinta de septiembre de dos mil diecisiete (30-09-2017), reunidos en las instalaciones del Centro Universitario de Izabal; los miembros de la terna examinadora: Licda. Mayra Elizabeth Silas Figueroa, Presidente; Licda. M.A. Ana Maribel Castillo Díaz, Secretaria; Lic. M.A. Marco Tulio Flores, Vocal; para practicar evaluación del Informe Final del Ejercicio Profesional Supervisado EPS de la carrera de Pedagogía, según autorización de Coordinación Académica del Centro Universitario de Izabal, a la estudiante de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa: Aura Marina Gudiel Rivera, con número de carné dos mil ocho, cuarenta y un mil, treinta y siete (200841037).

PRIMERO: la Presidente de Terna, da la bienvenida, felicita a la estudiante y agradece la presencia a la evaluación; asimismo, cede el espacio a la estudiante, para que proceda a presentar y defender el Informe Final del EPS.

SEGUNDO: la estudiante, presentó el Informe Final del EPS titulado: Diseño de Manual de implementación en la temática nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria "José María Reina Barrios" de Aldea El Novillo, Los Amates, Izabal.

TERCERO: terminada la presentación por la estudiante, la Presidente de Tema, cede el espacio a integrantes de la terna evaluadora, para hacer las interrogantes relacionadas a la presentación del Informe Final del EPS.

  
Aura Gudiel

  
Mayra Elizabeth Silas Figueroa

  
Ana Maribel Castillo Díaz

  
Marco Tulio Flores

CUARTO: al finalizar el interrogatorio, la presidente de terna, solicita a la estudiante, se retire de la sala de reuniones, para proceder a la deliberación y calificación del Informe Final presentado.

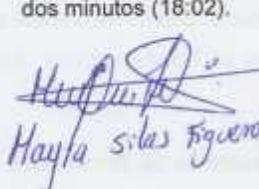
QUINTO: al concluir la deliberación, se invita a la estudiante, ingresar a la sala de reuniones para ser notificado del fallo.

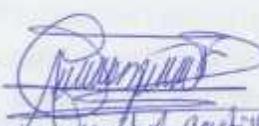
SEXTO: la presidente de la terna, notifica a la estudiante que la calificación del informe final presentado es: **Aprobado con correcciones**, asimismo, pide las siguientes correcciones:

1. Etapa de ejecución, especificar los resultados de todas las actividades.
2. Evaluar y modificar la tabla de productos y logros.
3. En la etapa de evaluación de proyectos, agregar metas.
4. Redactar en tercera persona las conclusiones.
5. Redactar recomendación en base a las conclusiones.
6. La sistematización, establecer fecha en cada etapa.
7. Tabla de descripción modificar fecha.
8. Identificar los tres momentos del proyecto en fotografías.
9. Agregar el apartado de apéndice con los documentos que evidencie la ejecución del proyecto.
10. Corregir acta de cierre.

SÉPTIMO: la presidente de terna, entrega al Coordinador de Pedagogía los tres instrumentos de evaluación y el promedio de la calificación obtenida, firmados por cada integrante de la terna evaluadora.

Se finaliza la reunión en el mismo día y lugar de su inicio, siendo las dieciocho horas con dos minutos (18:02).

  
Hayla Silas Figueras

  
Ana Isabel Cortino D.

  
[Signature]

  
Aura Gudiel

## INDICE

<b>Introducción</b>	xii
<b>DIAGNÓSTICO</b> .....	13
<b>1.1. Información general de la institución.</b> .....	13
1.1.1 Nombre de la institución: .....	13
1.1.2 Responsable de la institución: .....	13
1.1.3 Descripción de la institución: .....	13
1.1.4 Ubicación geográfica:.....	13
1.1.5 Visión:.....	13
1.1.6 Misión:.....	14
1.1.7 Políticas:.....	14
1.1.8 Objetivos:.....	14
1.1.9 Metas: .....	14
1.1.10 Estructura organizacional: .....	15
1.1.11 Recursos:.....	15
1.1.12. Evaluación.....	16
<b>1.2 Técnicas e instrumentos.</b> .....	16
1.2.1. Técnica de Observación .....	16
1.2.2. Técnica de la Entrevista.....	16
<b>1.3 Análisis de problema:</b> .....	17
<b>1.4 Priorización de problemas.</b> .....	19
<b>1.5 Viabilidad factibilidad.</b> .....	21
<b>1.6 Problema seleccionado.</b> .....	25
<b>1.7 Propuesta de solución.</b> .....	25
<b>PROYECTO</b> .....	26
<b>2.1. Aspectos generales:</b> .....	26
<b>2.2. Nombre del proyecto:</b> .....	26
<b>2.3. Descripción:</b> .....	26
<b>2.3.1. Problema:</b> .....	26
<b>2.3.2. Hipótesis:</b> .....	26

<b>2.4. Justificación:</b>	27
<b>2.5. Objetivos:</b>	27
<b>2.5.1. General:</b>	27
<b>2.5.2. Específicos:</b>	27
<b>2.6. Metas:</b>	28
<b>2.7. Beneficiarios:</b>	28
<b>2.7.1. Directos:</b>	28
<b>2.7.2. Indirectos:</b>	28
<b>2.8. Cronograma:</b>	29
<b>2.9. Recursos Materiales:</b>	30
<b>2.10. Financiamiento:</b>	31
<b>EJECUCIÓN</b>	32
<b>3.1 Actividades y resultados</b>	32
<b>3.2 Productos y logros</b>	35
<b>EVALUACIÓN DEL PROYECTO</b>	35
<b>4.1 Evaluación de la Ejecución:</b>	37
<b>Conclusiones</b>	38
<b>Recomendaciones</b>	39
<b>Sistematización</b>	40
<b>REFERENCIAS</b>	44
<b>Apéndice</b>	45
<b>Anexo</b>	64

## INTRODUCCIÓN

El presente informe corresponde al proceso de Ejercicio Profesional Supervisado de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, del Centro Universitario de Izabal CUNIZAB, Universidad de San Carlos de Guatemala.

La investigación del informe EPS se divide en cuatro etapas, siendo realizadas por la estudiante Epesista, bajo la supervisión del Asesor de la carrera, las cuales se describen a continuación: Consistió en tener la autorización del INEB. De Telesecundaria "José María Reina Barrios" en Aldea El Novillo Municipio de Los Amates, Departamento de Izabal para realizar el Ejercicio Profesional Supervisado en dicha Institución Educativa.

**Etapa del Diagnóstico** Se realizó la investigación por medio de técnicas e instrumentos y la Guía de análisis contextual e institucional, los cuales se utilizaron para la recopilación de la información, ya detectado, se realizó la selección de tres los problemas o carencias en la cual se le dio prioridad a la que más ponderación se detectó, siendo la más viable y factible para dar una solución en el área Pedagógica de la institución educativa.

**Etapa del Proyecto** Se procedió en base al problema seleccionado en la etapa del diagnóstico y solución viable y factible, la organización, control, planeación, tomando en cuenta todos los recursos necesarios que permitan llevar a cabo la ejecución del proyecto manual seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a Facilitadores de Telesecundaria. Aldea El Novillo, Municipio de Los Amates, Departamento de Izabal. El proyecto organizado y planificado es de carácter pedagógico. Se tiene claridad en los objetivos y metas que se pretenden alcanzar, son cuantificables en relación a los objetivos. Se especifica con exactitud los beneficiarios directos e indirectos del proyecto. Se realizó un cronograma de actividades ordenadas cronológicamente, con un tiempo estipulado para poder realizarlas. El financiamiento del proyecto se obtuvo de varias personas colaboradoras. Se efectuó previamente el listado de insumos que eran necesarios para el desarrollo del

proyecto. Se tuvo aprobación satisfactoria en cuanto a la presentación del perfil de proyecto realizado.

**Etapas de Ejecución** En ésta etapa se describen las actividades y resultados que se realizaron en el proceso de ejecución estos son: Las que le dan consistencia y trascendencia al proyecto manual seguridad alimentaria y nutricional dirigido, a facilitadores de Telesecundaria del Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria “José María Reina Barrios” Aldea El Novillo Municipio de Los Amates, Departamento de Izabal. Se realizó basado en las actividades del cronograma que se elaboró en el proyecto, el cual se detalla el tiempo planificado y que se ejecutaran cada una de las actividades. El instrumento sirvió para evaluar que las actividades programadas se realizaron con éxito y eficiencia, logrando resultados positivos, verificando cada una de las actividades realizadas, en cuanto las metas trazadas.

**Evaluación del proyecto** En esta etapa se realizó con el objetivo de afirmar que se hayan logrado los objetivos y metas preestablecidas, indicadores, objetivamente, verificables como: Proceso, Productos e impactos desde un inicio hasta el final del Proyecto Manual seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria del INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” Aldea El Novillo Municipio de Los Amates, Departamento de Izabal.

Una manual seguridad alimentaria y nutricional, dirigida a Facilitadores de Telesecundaria, un taller de capacitación en la temática de seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria del INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” Aldea El Novillo, Municipio de Los Amates, Departamento de Izabal, un festival para vida saludable, realizado con los alumnos de primero, segundo y tercer grado básico, del Instituto de Telesecundaria. Esta evaluación da un panorama general del proyecto ejecutado.

## DIAGNÓSTICO

### **1.1. Información general de la institución.**

#### **1.1.1 Nombre de la institución:**

INEB. DE Telesecundaria “José María Reina Barrios”

#### **1.1.2 Responsable de la institución:**

PEM. José Luis Hernández Escobar

#### **1.1.3 Descripción de la institución:**

El INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” es una institución educativa pública, que cuenta con personal como: Director-facilitador PEM. José Luis Hernández Escobar y facilitadora PEM. Aida Veja Amador atendiendo los grados de primero, segundo y tercero básico sección “A” formando jóvenes de cuatro comunidades que asisten al centro educativo en jornada matutina con deseos de superarse y alcanzar el objetivo de estudio de nivel medio básico, para así continuar su preparación académica. Cuenta con infraestructura, un salón dividido en dos para los tres grados, un servicio sanitario para uso de todos, cuenta con agua potable y una bodega donde resguardan el material didáctico como Libro de conceptos y Guías de aprendizaje con el que se brinda la metodología de telesecundaria. Lamentablemente no se cuenta con el servicio de energía eléctrica para el uso de equipo audio visual.

#### **1.1.4 Ubicación geográfica:**

Aldea El Novillo, Municipio de Los Amates, del Departamento de Izabal.

#### **1.1.5 Visión:**

Nuestro propósito, ser una Telesecundaria activa, formativa que asume el reto al cambio humanístico, nos proponemos avanzar hacia una cultura escolar, para mejorar la calidad de vida de la comunidad educativa.

(Hernandez Escobar J. L., Plan Operativo Anual INEB. De Telesecundaria José María Reina Barrios, 2017)

### **1.1.6 Misión:**

Brindar a los estudiantes una educación de calidad, desarrollando al máximo su potencial que le permita descubrir su capacidad intelectual, basada en valores, fomentando la búsqueda de alternativa para mejorar sus habilidades en su desarrollo personal. (Hernandez Escobar J. L., Plan Operativo Anual INEB. De Telesecundaria José María Reina Barrios, 2017)

### **1.1.7 Políticas:**

- Proporcionar al educando herramientas indispensables para el desenvolvimiento social y cultural.
- Avanzar a una educación de calidad.
- Educación bilingüe multicultural e intercultural
- Formar educandos con pensamiento crítico, en su desarrollo personal. (Hernandez Escobar J. L., Plan Operativo Anual INEB. De Telesecundaria José María Reina Barrios, 2017)

### **1.1.8 Objetivos:**

#### **General:**

Desarrollar en la población escolar el liderazgo, con principios éticos, cívicos y morales a fines personales humanismos, con una educación de calidad.

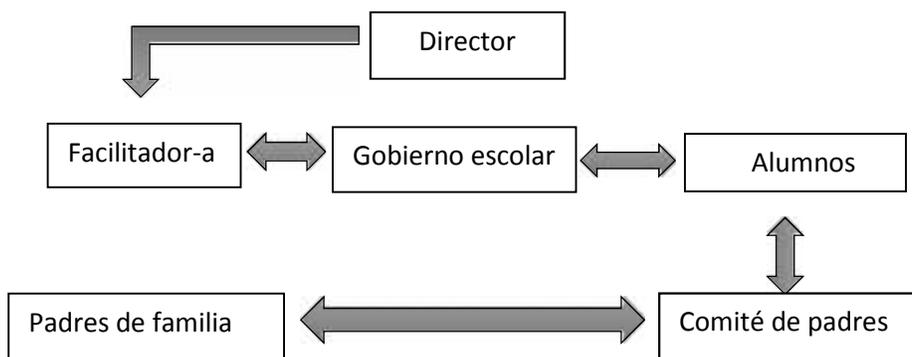
#### **Específicos:**

- Establecer dinámicas de aprendizaje en la metodología de telesecundaria.
- Fomentar en los educandos el hábito de lectura y el liderazgo.

### **1.1.9 Metas:**

- Atender la demanda escolar del nivel medio básico en el área rural en cuanto a la formación de jóvenes de nuestro municipio.
- Diseñar estrategias para la inserción escolar, logrando así su preparación a largo plazo. (Hernandez Escobar J. L., Plan Operativo Anual INEB. De Telesecundaria José María Reina Barrios, 2017)

### 1.1.10 Estructura organizacional:



(Hernandez Escobar J. L., Memoria de Labores INEB. De Telesecundaria José maría Reina Barrios, 2016)

### 1.1.11 Recursos:

Humanos:

- 01 Director
- 02 Facilitadores
- 28 Estudiantes
- 17 Padres de familia

Materiales:

- 2 Pizarrones
- 47 Escritorios pupitres
- 1 Catedra
- 245 Libros de conceptos y guía de aprendizaje de primero básico
- 295 Libros de conceptos y guía de aprendizaje de segundo básico
- 183 Libros de conceptos y guía de aprendizaje de tercero básico
- 6 Cajas de libros de lectura, del programa leamos juntos
- 4 Computadora
- 3 Cañoneras
- 3 Discos duros, uno por grado
- 2 Escritorio de computadora
- 2 Sillas con respaldo plástico y metal color negro

- Personal por contrato 021 y 022 del Ministerio de educación  
(Hernandez Escobar J. L., Memoria de Labores INEB. De Telesecundaria José maría Reina Barrios, 2016)
- Gratuidad Q100.00 por alumno durante ciclo escolar
- Bolsa de estudios Q150.00 por bolsita durante ciclo escolar

#### **1.1.12. Evaluación**

Lista de cotejo, escala de rango, guía de análisis contextual e institucional para la verificación del diagnóstico de la institución educativa.

### **1.2 Técnicas e instrumentos**

Se realizó la recopilación de la información diagnóstica, del INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” se utilizaron diferentes procedimientos con el propósito de identificar los problemas y carencias existentes utilizando las siguientes técnicas e instrumentos:

#### **1.2.1. Técnica de Observación**

- Interna y externa con un instrumento de Escala de rango observando lo Bueno, Regular, Deficiente, Inexistente tanto como en recurso humano y material.

#### **1.2.2. Técnica de la Entrevista**

- Dirigida a la Facilitadora con un instrumento de lista de cotejo través de preguntas cerradas con el objetivo de identificar las carencias necesidades en el proceso de enseñanza.
- Dirigida a alumnos con un instrumento de lista de cotejo a través de preguntas cerradas con el objetivo de identificar las necesidades y carencias en el proceso de aprendizaje.
- Dirigida Director-facilitador, se tomó como base los sectores de la Guía de análisis contextual e institucional logrando así indagar profundamente y conocer los problemas y carencia que existen, con el propósito de identificar las debilidades por cada uno de los sectores. y poder brindar una solución por medio de la ejecución de un proyecto.

### **Debilidades.**

- Inexistencia de muro perimetral
- No cuenta con energía eléctrica
- Escritorios dañados
- Infraestructura del establecimiento en mal estado
- Dificultad de acceso del establecimiento educativo por un puente de hamaca en mal estado
- Impresoras dañadas
- No cuenta con docente por grado
- Inexistencia de salón para biblioteca
- Poca inserción escolar
- Falta de recursos educativos
- Falta de taller de actualización en la temática seguridad alimentaria y nutricional a facilitadores
- Falta de servicio sanitario para ambos sexos
- Inexistencia de ruta de evacuación
- No cuentan con PEI

### **1.3 Análisis de problema:**

<b>No.</b>	<b>Debilidades</b>	<b>Problemas</b>
1	Inexistencia de muro perimetral	¿Por qué no existe muro perimetral en la institución?
2	No cuenta con energía eléctrica	¿Cómo afecta a la institución educativa la falta de energía eléctrica?
3	Instalación de la infraestructura en mal estado	¿Cuáles son las consecuencias de tener una infraestructura en mal estado?
4	Escritorios dañados	¿Quiénes son los principales afectados por tener escritorios dañados? ¿En qué consiste el mal estado de los

		escritorios?
5	Dificultad al acceso del establecimiento educativo por un puente de hamaca en mal estado	¿Quiénes son los afectados por la dificultad de acceso al establecimiento educativo?
6	Impresoras dañadas	¿Qué hacer para darle mantenimiento a las impresoras?
7	No cuenta con docente por grado	¿Cómo mejorar la calidad educativa con los docentes que cuenta?
8	Inexistencia de salón de biblioteca	¿Cómo organizar un salón para biblioteca?
9	Poca inserción escolar	¿Qué hacer con la problemática de la falta de interés a la inserción escolar de los jóvenes?
10	Falta de recursos educativos	¿Cómo se puede resolver la situación económica para los insumos necesarios de la institución?
11	Falta de taller de actualización en la temática de seguridad alimentaria y nutricional a facilitadores	¿Cómo se podría tomar en cuenta una estrategia para fortalecer los conocimientos de los facilitadores en la temática de seguridad alimentaria y nutricional?
12	Falta de servicio sanitario para ambos sexos	¿Qué hacer con el problema de servicios sanitarios, ya que solo se cuenta con uno para todos?
13	Inexistencia de ruta de evacuación	¿Por qué los estudiantes tendrían problema al momento de una emergencia, al no contar con señalización en la institución educativa?
14	No cuentan con PEI	¿De qué manera afecta la falta de interés en la realización del PEI de la institución?

#### 1.4 Priorización de problemas.

No.	Problema	Hipótesis-acción
1	¿Por qué no existe muro perimetral en la institución?	<u>Si</u> contara con muro perimetral la institución, <u>entonces</u> se resguardaría la integridad física de la comunidad educativa y los bienes.
2	¿Cómo afecta a la institución educativa la falta de energía eléctrica?	<u>Si</u> se contara con el servicio de energía eléctrica, <u>entonces</u> se podría utilizar las computadoras, cañoneras, discos duros para mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje.
3	¿Cuáles son las consecuencias de tener una infraestructura en mal estado?	<u>Si</u> se le brindara mantenimiento a la infraestructura, <u>entonces</u> se resguardaría los bienes de la institución educativa.
4	¿Quiénes son los principales afectados por tener escritorios dañados? ¿En qué consiste el mal estado de los escritorios?	<u>Si</u> los alumnos tuvieran escritorios en buenas condiciones, <u>entonces</u> sería un clima estable para estudiar. Si se les brindara mantenimiento a los escritorios, entonces se conservarían mejor a largo plazo.
5	¿Quiénes son los afectados por la dificultad de acceso al establecimiento educativo?	<u>Si</u> los alumnos tuvieran la facilidad de acceso del establecimiento educativo, <u>entonces</u> mejoraría a la inserción

		escolar.
6	¿Qué hacer para darle mantenimiento a las impresoras?	<u>Si</u> las impresoras funcionaran, <u>entonces</u> se estuvieran en uso brindándoles el mantenimiento adecuado.
7	¿Cómo mejorar la calidad educativa con los docentes que cuenta?	<u>Si</u> se dieran actualización, capacitaciones o talleres constantes, <u>entonces</u> los docentes podrían brindar una educación de calidad.
8	¿Cómo organizar un salón para biblioteca?	<u>Si</u> se tuviera un salón para biblioteca, <u>entonces</u> se fortalecería más el hábito de lectura.
9	¿Qué hacer con la problemática de la falta de interés a la inserción escolar de los jóvenes?	<u>Si</u> a los padres de familia se les concientizara de la importancia de la asistencia escolar, <u>entonces</u> existiría una buena demanda escolar en el centro educativo.
10	¿Cómo se puede resolver la situación económica para los insumos necesarios de la institución educativa?	<u>Si</u> se organizara bien la tienda escolar, <u>entonces</u> de esas ganancias se comprarían algunos insumos necesarios para la institución educativa.
11	¿Cómo se podría tomar en cuenta una estrategia para fortalecer los conocimientos de los facilitadores en la temática de seguridad alimentaria y nutricional?	<u>Si</u> se Diseñara un Manual seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria, <u>entonces</u> se podría planificar y ejecutar taller de actualización a los facilitadores.
12	¿Qué hacer con el problemas de servicios sanitario ya que solo se	<u>Si</u> se contara con dos servicios sanitarios, <u>entonces</u> cada alumno

	cuenta con uno para ambos sexos?	tendría más privacidad personal e higiénica.
13	¿Por qué los estudiantes tendrían problema al momento de una emergencia, al no contar con señalización en la institución educativa?	<u>Si</u> sucediera un acontecimiento de emergencia los miembros de la comunidad educativa no sabrían que hacer, <u>entonces</u> si se contara con la señalización de ruta de evacuación se resguardaría la integridad de los educandos y educadores.
14	¿De qué manera afecta la falta de interés en la realización del PEI de la institución?	<u>Si</u> la institución educativa se interesara para realizar el PEI, <u>entonces</u> se tendría una mejor organización del centro educativo.

### 1.5 Viabilidad factibilidad.

No.	INDICADOR	HIPÓTESIS 1		HIPÓTESIS 2		HIPÓTESIS 3	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
		1.	¿Se tiene, por parte de la Institución, el permiso para hacer el proyecto?	X		X	
2.	¿Se cumplen con los requisitos necesarios para la autorización del proyecto?	X		X		X	X
3.	¿Existe alguna oposición para la	X		X			X

	realización del proyecto?						
	<b>El estudio técnico:</b>						
4	¿Está bien definida la ubicación de la realización del proyecto?	X		X			X
5	¿Se tiene exacta idea de la magnitud del proyecto?	X		X			X
6	¿El tiempo calculado para la ejecución del proyecto es el adecuado?	X			X	X	
7	¿Se tiene claridad de las actividades a realizar?	X		X			X
8	¿Existe disponibilidad de los talentos humanos requeridos?	X		X		X	
9	¿Se cuenta con los recursos físicos y técnicos necesarios?	X			X		X
10	¿Está claramente definido el proceso a seguir con el proyecto?	X		X			X
11	¿Se ha previsto la organización de los participantes en la ejecución del proyecto?	X		X		X	
12	¿Se tiene la certeza jurídica del proyecto	X			X		X

	realizar?						
	<b>Estudio de mercado:</b>						
13	¿Están bien identificados los beneficiarios del proyecto?	X		X			X
14	¿Los beneficiarios realmente requieren la ejecución del proyecto?	X		X		X	
15	¿Los beneficiarios están dispuestos a la ejecución y continuidad del proyecto?	X		X			X
16	¿Los beneficiarios identifican ventajas de la ejecución del proyecto?	X		X			X
	<b>Estudio económico:</b>						
17	¿Se tiene calculado el valor en plaza de todos los recursos requeridos para el proyecto?	X			X	X	
18	¿Será necesario el pago de servicios profesionales?	X			X		X
19	¿Es necesario contabilizar gastos administrativos?	X		X		X	
20	¿El presupuesto visualiza todos los	X		X			X

	gastos a realizar?						
21	¿En el presupuesto se contempla el renglón de imprevistos?	X		X			X
22	¿Se ha definido el flujo de pagos con una periodicidad establecida?	X		X			X
23	¿Los pagos se harán con cheque?		X		X		X
24	¿Los gastos se harán en efectivo?	X		X		X	
25	¿Es necesario pagar impuestos?		X		X		X
	<b>Estudio financiero:</b>						
26	¿Se tiene claridad de cómo obtener los fondos económicos para el proyecto?	X		X		X	
27	¿El proyecto se pagará con fondos de la institución/comunidad intervenida?		X		X		X
28	¿Será necesario gestionar crédito?		X		X		X
29	¿Se obtendrán donaciones monetarias de otras instituciones?	X		X		X	
30	¿Se obtendrán	X		X		X	

	donaciones de personas particulares?						
31	¿Se realizarán actividades de recaudación de fondos?	X		X		X	
	Totales	27	4	22	9	13	18
	<b>Hipótesis seleccionada</b>	<b>11</b>		<b>8</b>		<b>4</b>	

**Referencias: Selección de Hipótesis.**

No.	Hipótesis seleccionada	Si	No
1	<u>Si</u> se Diseñara un manual de seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria, <u>entonces</u> se podría planificar y ejecutar taller de actualización a los facilitadores.	27	4
2	<u>Si</u> se tuviera un salón para biblioteca, <u>entonces</u> se fortalecería más el hábito de lectura.	22	9
3	<u>Si</u> los alumnos tuvieran escritorios en buenas condiciones, <u>entonces</u> sería un clima estable para estudiar. Si se les brindara mantenimiento a los escritorios, entonces se conservarían mejor a largo plazo.	13	18

**1.6 Problema seleccionado.**

¿Cómo se podría tomar en cuenta una estrategia para fortalecer las capacidades de los facilitadores en la temática de seguridad alimentaria y nutricional?

**1.7 Propuesta de solución.**

Manual seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria, INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” Aldea El Novillo, Municipio de Los Amates, Departamento de Izabal.

## PROYECTO

### 2.1. Aspectos generales:

Universidad de San Carlos de Guatemala

Centro Universitario de Izabal: CUNIZAB

Carrera: Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa

Epesista: Aura marina Gudiel Rivera

Carne: 200841037

#### **Nombre de la institución:**

Instituto Nacional Educación Básica de Telesecundaria “José María Reina Barrios”

#### **Ubicación geográfica:**

Aldea El Novillo, Municipio de Los Amates, Departamento de Izabal

### 2.2. Nombre del proyecto:

Manual seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria. INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” Aldea El Novillo Municipio de Los Amates Departamento de Izabal.

### 2.3. Descripción:

Es una estrategia pedagógica para fortalecer las capacidades de los facilitadores, con un manual seguridad alimentaria y nutricional, así mismo mejorar la calidad educativa de la institución.

#### 2.3.1. Problema:

¿Cómo se podría tomar en cuenta una estrategia para fortalecer los conocimientos de los facilitadores en la temática de seguridad alimentaria y nutricional?

#### 2.3.2. Hipótesis:

Si se Diseñara un Manual seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria, entonces se podría planificar y ejecutar taller de actualización a los facilitadores.

#### **2.4. Justificación:**

Debido a las necesidades de los problemas que existen en El INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” detectados con estudio previo con un diagnóstico, se logró detectar que una de las debilidades pedagógicas, que es la Falta de taller de actualización en la temática seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores, porque si se contara con los recursos pedagógicos necesarios, se podría planificar y ejecutar un taller de capacitación con un manual pedagógico.

La importancia de la actualización de los facilitadores es tan necesaria, para así fortalecer el proceso de enseñanza -aprendizaje de los educandos, razón por el cual se llevará a cabo el proyecto **Manual seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria.** INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” de Aldea El Novillo, municipio de Los Amates, departamento de Izabal, así mismo socializarlo con los facilitadores. Tomándose en cuenta para los contenidos del área de Ciencias Naturales, fundamentados en el currículum nacional base del Ciclo Básico de Nivel Medio de Telesecundaria. Integrado para Primero, Segundo, Tercer grado básico del Instituto Educativo. Para fortalecer las capacidades de los facilitadores en la temática de seguridad alimentaria y nutricional, promover el desarrollo de actividades como: un Festival para vida saludable con los alumnos, concientizar de los beneficios que se adquieren al tener una alimentación saludable.

#### **2.5. Objetivos:**

##### **2.5.1. General:**

Fortalecer las capacidades de los facilitadores, mejorando el proceso de enseñanza, para brindar una educación de calidad en el área de salud.

##### **2.5.2. Específicos:**

- Diseñar un Manual seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria.
- Socializar el Manual seguridad alimentaria y nutricional con los facilitadores del Instituto Nacional Educación Básica de Telesecundaria “José María Reina Barrios” Aldea El Novillo, Municipio de Los Amates, Departamento de Izabal

- Organizar un festival para vida saludable con los alumnos de primero, segundo y tercer grado básico, del Instituto de Telesecundaria.

#### **2.6. Metas:**

- Un manual seguridad alimentaria y nutricional, dirigida a facilitadores de Telesecundaria.
- Un taller de capacitación en la temática de seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria. INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” Aldea El Novillo, Municipio de Los Amates, Departamento de Izabal.
- Un festival para vida saludable, realizado con los alumnos de primero, segundo y tercer grado básico, del Instituto de Telesecundaria.

#### **2.7. Beneficiarios:**

##### **2.7.1. Directos:**

- Director del INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” Aldea El Novillo, Municipio de Los Amates, Departamento de Izabal.
- Facilitadores
- Alumnos de primero, segundo, y tercer grado básico sección “A”

##### **2.7.2. Indirectos:**

- Padres de familia
- Supervisor Educativo distrito 18-05-23

**2.8. Cronograma:**

No.	Descripción	Año 2017							
		Agosto				Septiembre			
		1	2	3	4	5	6	7	8
1	Proceso de gestión para financiamiento								
2	Organización, planificación y recopilación de contenidos para el Diseño Manual seguridad alimentaria y nutricional, dirigida a facilitadores de Telesecundaria.								
3	Un Diseño y levantado de Manual seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria.								
4	Organización del festival para vida saludable con los alumnos del Instituto Educativo.								
5	Entrega del manual seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria. Para su revisión a la Autoridad Educativa.								
6	Reproducción del Manual de seguridad alimentaria y nutricional, dirigida a facilitadores de Telesecundaria.								

7	Compra de artículos para el festival de vida saludable						
8	Ejecución del taller de capacitación en la temática de seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria, entrega de 2 impresos del Manual al Director-facilitador, 1 impreso del manual a la Facilitadora. Entrega de 3 botes de jabón líquido, 1 botella con cloro, 1 gotero, 1 cubeta plástica con chorro, 1 manta vinílica, 2 Rotafolios didácticos. Aldea el Novillo municipio de Los Amates, departamento de Izabal.						
9	Ejecución de un festival para vida saludable con los alumnos de primero, segundo y tercer grado básico del Instituto de Telesecundaria.						

## 2.9. Recursos Materiales:

Cantidad	Descripción	Costo Unitario	Total
2	Resmas de hojas de papel bond	Q.30.00	Q.60.00
3	Impresiones del Manual empastados	Q.20.00	Q60.00
2	Rotafólio didácticos	Q.50.00	Q.100.00
3	Carteles Ilustrados	Q.12.50	Q.50.00
1 %	Hojas de colores	Q.25.00	Q.25.00
2	Pegamento	Q.15.00	Q.30.00
2	Tijeras	Q.10.00	Q.20.00
1	Bote de silicón líquido	Q.15.00	Q.15.00

1	Manta vinílica	Q.100.00	Q.100.00
1	Gotero	Q.5.00	Q.5.00
1	Cubeta plástica con chorro	Q.75.00	Q.75.00
3	Botes de jabón líquido	Q.15.00	Q.45.00
1	Botella con cloro	Q.15.00	Q.15.00

### Equipo y Suministros

Cantidad	Descripción	Costo Unitario	Costo Total
1	Computadora	Q. 3,600.00	Q.3,600.00
1	Escáner	Q. 25.00	Q.25.00
1	Impresora	Q.250.00	Q.250.00
4	Tinta para impresora	Q.40.00	Q.160.00

### Humano:

No.	Personal	Escala salarial hora/mes	Periodo de contratación hora/mes	Costo Total
1	Epesista	Q.200.00	80 horas 2 mes	Q.400.00
1	Técnico Especializado	Q.200.00	5 horas 1 mes	Q.200.00

### 2.10. Financiamiento:

Recursos	Institución patrocinantes	Descripción del aporte	Aporte Total
Materiales	Fiorela Flores	1 Computadora, 1 silicón líquido	Q.3,615.00
Materiales	Roció Tobar	2 Rotafólio didácticos, 2 pegamento, 2 tijeras, escáner, 100%	Q.500.00

		hojas de color, Carteles, 1 Manta vinílica, 1 botella con cloro, 1 gotero, 3 botes con jabón líquido, 1 Cubeta plástica con chorro.	
Materiales	Flor de María Tobar	2 Resmas de hojas de papel bond, 4 tinta para impresora, 1 impresora.	Q.470.00
Materiales	Mariana Monterroso	3 impresos de Manual empastados	Q.60.00
Materiales	Glenda Arriaza	10 Refacción	Q.200.00
Financieros	Edgar Gudiel	Viáticos para el técnico especializado.	Q.200.00
Sub Total del Financiamiento			Q.5,135.00
Imprevistos 10%			Q.500.00
Total de Financiamiento			Q.5,545.00

## EJECUCIÓN

### 3.1 Actividades y resultados

A continuación se describen las actividades y resultados que se realizaron en el proceso de ejecución estos son: Las que le dan consistencia y trascendencia al Proyecto Manual seguridad alimentaria y nutricional dirigido, a facilitadores de Telesecundaria del Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria “José María Reina Barrios” Aldea El Novillo, Municipio de Los Amates, Departamento de Izabal.

No.	Actividades	Resultados
1	Proceso de gestión para financiamiento.	Del 14 al 18 de agosto Confirmado el aporte de los siguientes patrocinantes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sra. Fiorela Flores</li> <li>• Sra. Roció Tobar</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sra. Flor de Maria Tobar</li> <li>• Sra. Mariana Monterroso</li> <li>• Sra. Glenda Arriaza</li> <li>• Sr. Edgar Gudiel.</li> </ul> <p>Del financiamiento para la ejecución del Proyecto Manual seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a los facilitadores de Telesecundaria de Aldea El Novillo municipio de Los Amates, departamento de Izabal.</p>
2	Organización, planificación y recopilación de contenidos para el Diseño de Manual de seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria.	Del 21 al 25 de agosto Se visitó las instituciones como: SESAN, Ministerio de salud, brindando su apoyo para el Diseño de Manual, diversos autores nacionales e internacionales, páginas web.
3	Diseño y levantado de Manual de seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria	Del 28 de agosto El Manual está integrado para primero, segundo y tercer grado básico, en el área de Ciencias Naturales se planifico con el apoyo de técnicos.
4	Organización del festival para vida saludable con los alumnos del Instituto Educativo.	Del 1 de septiembre Un kiosco nutritivo, murales, lavado de manos y purificación del agua.
5	Entrega del Diseño Manual seguridad alimentaria y nutricional para su revisión.	Del 4 de septiembre Revisión del Manual en digital

6	Reproducción del diseño de Manual seguridad alimentaria y nutricional, dirigida a facilitadores de Telesecundaria.	Del 8 al 11 de septiembre Impresión del Manual
7	Compra de artículos para el festival de vida saludable	Del 13 de septiembre 3 botes de jabón líquido, 1 botella con cloro, 1 gotero, 1 cubeta con chorro, 1 manta vinílica, Rotafolio, alimentación.
8	Ejecución del taller de capacitación en la temática de seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria del INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” Aldea el novillo municipio de Los Amates departamento de Izabal. Se Entregó 2 impresos del Manual al Director-facilitador, 1 impreso del manual a la Facilitadora. Entrega de 3 botes de jabón líquido, 1 botella con cloro, 1 gotero, 1 cubeta plástica con chorro, 1 manta vinílica, 2 Rotafolios didácticos.	Del 18 de septiembre 1 Director-facilitador 1Facilitadora para la capacitación.
9	Ejecución de un festival para vida saludable con los alumnos de primero, segundo y tercer grado básico, del Instituto de Telesecundaria.	De 22 de septiembre 28 estudiantes participantes para la ejecución del festival

### 3.2 Productos y logros

No.	Productos	Logros
1	Un Manual Seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria. INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” Aldea El Novillo Municipio de Los amates Departamento de Izabal.	1 impresión de Manual para el Director, 1 impresión de Manual para el Facilitador, 1 impresión de Manual para el Facilitadora cada uno de ellos contarán con un Manual para fortalecer sus capacidades y promover la temática Seguridad alimentaria y nutricional.
2	3 botes de jabón líquido, 1 botella con cloro, 1 cubeta plástica con chorro, 1 gotero, 1 manta vinílica, 2 Rotafolios didácticos.	Los facilitadores cuentan con los productos e insumos para el uso del Manual Seguridad alimentario y nutricional, así mejorar el consumo de alimentos, prácticas de higiene.
3	1 Taller con los facilitadores para socializar el Manual	1 Director, 2 Facilitadores del Instituto Educativo socializados.
4	1 festival para vida saludable	Promover con 28 alumnos de los beneficios que se adquieren al consumir los alimentos, purificación del agua, práctica de higiene.

### EVALUACIÓN DEL PROYECTO

Se procedió a evaluar cada uno de los procesos desarrollados del Proyecto Manual seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria del INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” Aldea El Novillo Municipio de Los Amates, Departamento de Izabal.

<b>Variables</b>	<b>Indicadores objetivamente verificables</b>		
<b>Objetivos</b>	<b>Procesos</b>	<b>Productos</b>	<b>Impacto</b>
	Un Manual Seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria. En el área de Ciencias naturales integrado para primero, segundo y tercero grado básico Del INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” Aldea El Novillo municipio de Los Amates, departamento de Izabal.	3 impresos Manual Seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria. Entregados a la comunidad educativa.	Facilitadores cuentan con un Manuel de consulta sobre la temática Seguridad alimentaria y nutricional.
	Un Taller de capacitación en la temática de seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria.	1 Director 2 facilitadores capacitados.	Fortalecer las capacidades de los facilitadores en la temática Seguridad alimentaria y nutricional.
	Se Socializo con los facilitadores y autoridades educativas sobre el uso del Manual Seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria del INEB. De Telesecundaria “José	Comunidad educativa socializada sobre el uso del manual.	Amplio conocimiento del Manual.

	María Reina Barrios” Aldea El Novillo municipio de Los Amates, departamento de Izabal.		
	Un Festival para vida saludable realizado con los alumnos de primero, segundo y tercer grado básico, del Instituto de Telesecundaria.	28 alumnos participaron activamente en 1 festival para vida saludable	Enriquecimiento o positivo de la temática.

#### 4.1 Evaluación de la Ejecución:

Con la ejecución del proyecto manual seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria. INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” Aldea El Novillo, Municipio de Los Amates, Departamento de Izabal.

Se Diseñó un manual, se socializo, se entregó el manual fue editado en forma digital e impreso, material didáctico e insumos, se promovió un festival para vida saludable con los alumnos del Instituto Educativo, este se desarrolló conforme a lo establecido en el manual.

La evaluación se desarrolló mediante la aplicación de las técnicas e instrumentos previamente establecidos en las etapas, opiniones y observaciones de cada uno de los facilitadores y alumnos participantes del Instituto Educativo.

## Conclusiones

- Se capacitó a los facilitadores en la temática seguridad alimentaria y nutricional, se fortalecieron sus capacidades en el área de salud.
- Se contribuyó con 3 impresos del manual seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria. INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” integrado para primero, segundo, y tercer grado básico, en el área de ciencias naturales, los contenidos son fundamentados en el Curriculum nacional base de Telesecundaria CNB ahora cuentan con manual como herramienta pedagógica, material didáctico e insumos.
- Se socializó el manual con los facilitadores en la temática seguridad alimentaria y nutricional. Del INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” aldea El Novillo, municipio de Los Amates, departamento de Izabal. Fortaleciendo sus capacidades, así mejorar el proceso de enseñanza aprendizaje, dándole el sostenimiento al proyecto.
- Se promovió el festival para vida saludable con los alumnos de primero, segundo y tercer grado del Instituto Educativo, se fomentó los beneficios que se adquieren en el consumo de alimentos, purificación del agua, práctica de higiene.

## **Recomendaciones**

- A Facilitadores practiquen los conocimientos fortalecidos en el área de salud.
- A Director y facilitadores se les proporcione impresos del manual seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria, en el área de ciencias naturales, integrado para primero, segundo, y tercer grado básico, para fortalecimiento en el proceso de enseñanza aprendizaje.
- A facilitadores hagan uso del manual seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria, así fortalecerán el proceso de enseñanza aprendizaje en el área de ciencias naturales, dándole el sostenimiento al proyecto.
- A los alumnos practiquen el consumo adecuado de alimentos, lavado de manos, higiene personal, así conservar una vida saludable, para mejorar su rendimiento escolar.

## **Sistematización**

### **Diagnóstico institucional.**

Se logró recopilar e indagar toda la información, para visualizar la estructura de la organización del INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” de aldea El Novillo, Municipio de Los Amates, Departamento de Izabal, se realizó en fecha del 17/04/2017 al 12/05/2017 como Institución Educativa beneficiada, se obtuvo un análisis de sus debilidades que existen. Para ésta fase se utilizó se utilizó una escala de rango para la observación y la técnica de la entrevista dirigida, de lo cual se formularon instrumentos de aplicación con preguntas cerradas, la guía de análisis contextual e institucional.

Después de haber aplicado los instrumentos se detectaron los problemas de la Institución Educativa. Seleccionando un problema para darle una posible solución logrando que este proceso se realizara satisfactoriamente.

### **Proyecto.**

Para ésta etapa se realizó en fecha 15/05/2017 al 09/06/2017 se estructuró una lista de cotejo para evaluar el éxito de los objetivos y metas propuestas, analizar que todos los recursos como: financieros, físicos, humanos y materiales respondieran a las necesidades del proyecto a ejecutarse. El Proyecto se Diseñó con base al problema priorizado.

La Institución Educativa beneficiada con el **Proyecto manual seguridad alimentaria y nutricional dirigido a Facilitadores de Telesecundaria** del INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” Aldea El Novillo Municipio de Los Amates Departamento de Izabal. El proyecto organizado y planificado es de carácter Pedagógico. Se tiene claridad en los objetivos y metas que se pretenden alcanzar, son cuantificables en relación a los objetivos.

Se especifica con exactitud los beneficiarios directos e indirectos del proyecto. Se realizó un cronograma de actividades ordenadas cronológicamente, con un tiempo estipulado para poder realizarlas. El financiamiento del proyecto se obtuvo de varias personas colaboradoras.

Se efectuó previamente el listado de insumos que eran necesarios para el desarrollo del proyecto. Se tuvo aprobación satisfactoria en cuanto a la presentación del perfil de proyecto realizado. El proyecto propuesto por el estudiante Epesista contribuye al fortalecimiento pedagógico con el Manual Seguridad alimentaria y nutricional, material didáctico e insumos.

**Ejecución del proyecto.**

En ésta etapa se realizó en fecha del 14/08/2017 al 22/09/2017 basado en el cronograma que se elaboró en el proyecto el cual se detalla el tiempo planificado y que se ejecutaran cada una de las actividades. El instrumento sirvió para evaluar que las actividades programadas se realizaron con éxito y eficiencia, logrando resultados positivos, verificando cada una de las actividades realizadas, en cuanto las metas trazadas.

A continuación se describe los resultados obtenidos de cada actividad planificada.

<b>Descripción de resultados</b>		
Del 14 al 18 de agosto		
Se logró la Confirmación del aporte de los patrocinantes del financiamiento para la ejecución del proyecto Manual de seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a los facilitadores de Telesecundaria del INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” Aldea El Novillo municipio de Los Amates departamento de Izabal.		
Con personas colaboradoras como:		
Sra. Fiorela Flores		
No.	Descripción del aporte	Valor
1	Computadora	Q.3,600.00
1	Silicón líquido	Q.15.00
	Total	Q.3,615.00
Sra. Rocío Tobar		
No.	Descripción del aporte	Valor
2	Rotafólio didácticos	Q.100.00
2	Pegamento	Q.30.00
2	Tijeras	Q.30.00
	Escáner	Q.25.00
100	% hojas de color	Q.25.00

3	Paredes con Carteles	Q.50.00
1	Manta vinílica	Q.100.00
1	Bote con cloro	Q.15.00
1	Gotero	Q.5.00
3	Jabón líquido	Q.45.00
1	Cubeta plástica con chorro	Q.75.00
	Total	Q.500.00

Sra. Flor de María Tobar

No.	Descripción del aporte	Valor
2	Resmas de hojas de papel bond	Q.60.00
4	Tinta para impresora	Q.160.00
1	Impresora	Q.250.00
	Total	Q.470.00

Sra. Mariana Monterroso

No.	Descripción del aporte	Valor
3	Impresiones de Manual empastados	Q.60.00
	Total	Q.60.00

Sra. Glenda Arriaza

No.	Descripción del aporte	Valor
10	Refacciones	Q.200.00
	Total	Q.200.00

Sr. Edgar Gudiel

No.	Descripción del aporte	Valor
	Viáticos para el técnico	Q.200.00
	Total	Q.200.00

Del 21 al 25 de agosto

Se visitó las instituciones como: SESAN, Ministerio de salud, brindando su apoyo también con los Técnicos especializados para la socializar el Manual, diversos autores nacionales e internacionales, páginas web, y diseño de Rotafolio.

Del 28 de agosto

Se diseñó el manual está integrado para primero, segundo y tercer grado básico, en el área de Ciencias Naturales se planifico con el apoyo de técnicos.
Del 1 de septiembre
Se organizó un kiosco nutritivo, murales, lavado de manos y purificación del agua.
Del 4 al 8 de septiembre
Se logró la revisión del Manual en digital
Del 11 de septiembre
Se logró la Impresión del Manual Seguridad Alimentaria y Nutricional, dirigido a Facilitadores de Telesecundaria.
Del 13 de septiembre
Se compró 3 botes de jabón líquido, 1 botella con cloro, 1 gotero, 1 cubeta plástica con chorro, 1 manta vinílica, Rotafolios, alimentación.
Del 18 de septiembre
Se socializo el manual con 1 Director, 2 Facilitadores para la capacitación. Se hizo entrega de 3 Impresos del Manual, 3 botes de jabón líquido, 1 botella con cloro, 1 gotero, 1 cubeta plástica con chorro, 1 manta vinílica, Rotafolios.
Del 22 de septiembre
Se promovió el festival para vida saludable con 28 alumnos participantes.

### **Evaluación del proyecto**

En esta etapa se realizó con el objetivo de afirmar que se hayan logrado los objetivos y metas preestablecidas, indicadores, objetivamente verificables como: Proceso, Productos e impactos desde un inicio hasta el final del Proyecto Manual seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores del INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” Aldea El Novillo, Municipio de Los Amates, Departamento de Izabal. Un Manual de seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria. Un Taller de capacitación en la temática de seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria, un Festival para vida saludable, realizada con los alumnos de primero, segundo y tercer grado básico, del Instituto de Telesecundaria. Esta evaluación da un panorama general del proyecto ejecutado.

## REFERENCIAS

- (2003). Acuerdo Ministerial No. 675 Creación de Institutos Nacionales de Educación básica de Telesecundaria. Guatemala, C. A. Guatemala.
- Barrios, I. D. (2016). Reseña Historica. Educativa, Izabal. Municipio de Los Amates: MINEDUC.
- Hernandez Escobar, J. L. (2016). Memoria de Labores INEB. De Telesecundaria José maría Reina Barrios. Aldea El Novillo municipio de Los Amates, departamento de Izabal.
- Hernandez Escobar, J. L. (2016). Reseña Historica INEB. De Telesecundaria Jose Maria Reina Barrios. Aldea El Novillo Municipio de Los Amates, departamento de Izabal.
- Hernandez Escobar, J. L. (2017). Plan Operativo Anual INEB. De Telesecundaria José María Reina Barrios. hojas tamaño carta, Aldea El Novillo municipio de Los Amates, departamento de Izabal.
- MINEDUC. (2016). Memoria de labores INEB. De Telesecundaria José María Reina Barrios. Izabal, Aldea El Novillo municipio de Los Amates departamento de Izabal.

## Apéndice

Instrumento con una escala de rango

Técnica Observación interna y externa

Aspectos del indicador	Bueno	Regular	Deficiente	Inexistencia
Acceso al establecimiento educativo por un puente de hamaca				
Jóvenes interesados en estudiar				
Economía de la comunidad				
Apoyo de la comunidad en la institución educativa				
Infraestructura del establecimiento educativa				
Energía eléctrica				
Ventanales y puertas				
Servicio sanitario				
Salón de biblioteca				
Señalización ruta de evacuación				
Escritorios pupitres				
Muro perimetral				
Recursos educativos				
Personal docente para cada grado				

Técnica de Entrevista

Nombre de la institución: INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios

Facilitadora: Aida Veja Amador

Verificar la presencia o ausencia de una serie de características o atributos.

<b>Actividad/aspecto/elemento</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>Observación</b>
¿Es indispensable el material didáctico en clase?			
¿El centro educativo cuenta con material didáctico que no sea audio visual como Rotafólio?			
¿Se le brinda capacitación docente constante para mejorar el proceso de enseñanza- aprendizaje?			
¿Los Proyectos son indispensables como apoyo didáctico en clase?			
¿Sin el servicio de energía eléctrica en el centro educativo, se utiliza el equipo audio visual para las clases?			
¿El impartir clases en multigrados, considera que se brinda una educación de calidad?			
¿Si se contara con un facilitador por grado se Brindaría una educación de calidad?			
¿La facilitadora cuenta con recursos didáctico, aparte de los libros y equipo audiovisual de la metodología de telesecundaria?			
¿Los talleres de capacitación fortalecen la enseñanza en las clases?			
¿Se organiza y planifica antes de impartirse la clase?			

Técnica de Entrevista

Nombre de la institución: INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios”

Alumno: \_\_\_\_\_

Verificar la presencia o ausencia de una serie de características o atributos.

<b>Actividad/aspecto/elemento</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>Observación</b>
¿Se le brinda una buena educación con un facilitador multigrados?			
¿Considera usted, como alumno que se fortalecería su educación teniendo un facilitador por grado?			
¿Se le dificulta el acceso al instituto educativo por un puente de hamaca en mal estado?			
¿Los recursos educativos con los que le brindan clases son suficientes?			
¿Cuenta con un salón o espacio de biblioteca para estudio de investigación?			
¿Los facilitadores alcanzan a completar la clase, siendo facilitador multigrados?			
¿Los facilitadores cuentan con material didáctico como Rotafolio, para impartir su clase o desarrollar actividades?			
¿Se fortalecería su educación si los facilitadores recibieran taller de capacitación constante?			
¿La infraestructura cuenta con los servicios de sanitarios para cada sexo?			
¿Existe una buena comunicación entre los miembros de la comunidad educativa?			

**I Sector: Comunidad**

- **Fundación y fundadores:**

En el año de 2008 la señora Reyna Salguero se empezó a preocupar por la educación Básica de los jóvenes de la aldea el novillo por lo cual lucha para poder apertura un centro educativo debido a la necesidad de la población escolar, en el año 2009 se dio la apertura del INEB. De Telesecundaria en Aldea El Novillo con apoyo de banco mundial el PEM. José Luis Hernández Escobar como director-facilitados juntamente con padres de familia de esa región ya que asistirán al instituto las comunidades favorecidas del Chalja, Chispal, manaco y el novillo. En el año 2011 continua el PEM. José Luis Hernández Escobar como director-facilitados y se asigna a la PEM. Aida Veja Amador financiado por el ministerio de educación, fue así cuando se le asigno también el nombre que hoy en día tiene de INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” como un instituto público al servicio de la educación para la juventud escolar, brindado un servicios a los educandos, una educación de calidad.

(Hernandez Escobar J. L., Reseña Historica INEB. De Telesecundaria Jose Maria Reina Barrios, 2016)

- **Geográfica:**

El INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” se encuentra ubicado en Aldea El Novillo, Municipio de Los Amates, Departamento de Izabal aproximadamente a unos 18 kilómetros de la Supervisión Educativa y 200 km de la Dirección Departamental de Educación, con un clima cálido y un suelo húmedo. Entre los principales accidentes geográficos cerca de la institución educativa se encuentra: El Rio Motagua, Rio Jubuco, Aldea Planes Santa Rosa, Aldea Chalja, aldea Chispal, Aldea el Manaco, en sus cerros se puede encontrar gran variedad de flora y fauna.

(Hernandez Escobar J. L., Reseña Historica INEB. De Telesecundaria Jose Maria Reina Barrios, 2016)

Las principales vías de comunicación son: la carretera Jacobo Arbéns, desvió cruce al Rico, cruce al puente del rico del rio Motagua, carretera de terracería.

- **Social:**

La población de la región se encuentra entre los niveles sociales alta que lo integran los ganaderos y empresarios dueños de tiendas que cuentan con una economía estable en el centro del pueblo, media es la población que cuenta con un trabajo con salario mínimo y los agricultores minoristas y baja es la sociedad que solo trabaja en jornales y no cuentan con trabajo estable.

Se cuenta con la presencia de las siguientes etnias: Ladina e indígena cada grupo social tiene sus propia cultura.

- **Histórica:**

La comunidad de la Aldea el Novillo fue fundada en el año de 1940, el origen del nombre se debe que por la comunidad cruzaba mucho ganado en la cual existe una quebrada, cuentan los habitantes que en una de esas cuando cruzaban el ganado por ahí, uno se fue quebrada abajo y ya nunca lo encontraron por tal motivo quedo el nombre del novillo, luego poco a poco fueron llegando las familias los primero pobladores son José Saavedra Salvador Carbajal y luego hasta la fecha existen 80 viviendas en total una cantidad de 450 habitantes, en la comunidad como en todas tienen su propias tradiciones.

(Hernandez Escobar J. L., Reseña Historica INEB. De Telesecundaria Jose Maria Reina Barrios, 2016)

- **Económica:**

La ganadería, agricultura, los comercios como tiendas, boutiques, mercado, terminal de buses, municipalidad, despensa familiar, bancos, clínicas, medios de televisión y radio son fuentes de ingreso y egreso del municipio de Los Amates departamento de Izabal,

- **Política:**

Cuenta con una política democrática y libertad de expresión, se cuenta con un concejo municipal, que en la actualidad tiene por jefe edil al Lic. Milton Pantaleón y a otros miembros de la sociedad civil amátense.

Libertad de asociación a diferentes sectores políticos, la sociedad está organizada por medio de Consejos Comunitarios de Desarrollo que representan a cada comunidad, barrio, aldea y pueblo.

- **Competitividad:** En el municipio de Los Amates departamento de Izabal funcionan colegios privados, Instituto José Milla Vidaure servicio brindados en educación en el área urbana y los INEB. De Telesecundaria en el área rural.

**Debilidades o carencias detectadas**

Dificultad al acceso del establecimiento educativo por un puente de hamaca en mal estado.

**II Sector de la institución:**

- El INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” código del establecimiento educativo 18-05-0045-45 distrito 18-05-23 Aldea El Novillo, Municipio de Los Amates, Departamento de Izabal.- El personal administrativo-pedagógico reside en el municipio, cuenta con su infraestructura localizada de la siguiente manera: un salón de clase dividido en dos salones, uno tiene puerta y el otro no tiene puerta, un salón como bodega, solo cuenta con una catedra para docente, un servicio sanitario para ambos sexos, cuenta con servicio de agua potable, no cuenta con servicio de energía eléctrica, área disponible para ampliaciones, no cuenta con acceso para vehículo ya que el acceso es por un puente de hamaca para llegar al centro educativo.

**Debilidades o carencias detectadas**

Falta de servicio sanitario para ambos sexos

**III Sector de finanzas:**

- El INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” los siguientes ingresos económicos por parte del Ministerio de Educación: cuatro bolsas de estudio con un rubro de Q150.00 por alumno-a lo que comprende el ciclo lectivo 2017, cuenta con personal docente-administrativo contratados bajo el reglón presupuestario 021 y 022 y también se manejan fondos de gratuidad de Q100.00

por alumno coordinado por el director del centro educativo.

**Debilidades o carencias detectadas**

Falta de recursos educativos

**IV Recursos humanos:**

- El proceso jerárgico del buen funcionamiento del INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” se brinda una educación de calidad, se encuentra organizado de la siguiente manera: Director, facilitador-a, supervisor educativo del distrito 18-05-23, coordinador de telesecundaria y director departamental de Izabal. El personal docente- administrativo es contratado bajo el reglón presupuestario 021 y 022 por el MINEDUC.- Los educandos se movilizan a pie de diferentes aldeas aledañas de la institución educativa a pesar de lo lejos hacen su mayor esfuerzo con apoyo de sus padres de familia.

**Debilidades o carencias detectadas**

No cuenta con docente por grado

**V Sector Curriculum:**

- La metodología de telesecundaria se fundamenta con lo establecido en el Currículum Nacional Base, por lo cual la educación se orienta a formar ciudadanos capaces de participar en un régimen democrático, armónico e integralmente, desarrollando capacidades de reflexionar sobre su realidad y su entorno para transformarla.  
Dicho proceso de aprendizaje en Telesecundaria consta de una serie de actividades secuenciales que se realizan en una sesión de 50 minutos. Un solo docente coordina todas las propuestas de trabajo para cada materia incluidas en los materiales de apoyo.  
El material consta de: Libro Conceptos Básicos, presentada como una

enciclopedia temática o un libro de consulta, Guía de Aprendizaje, es una guía de estudio y cumple la función de organizar y articular los elementos del proceso didáctico.- Computadoras, Cañoneras, Material audiovisual (programas televisivos): Actualmente cuenta con discos duros externos (HDD externos).-En el 2015 ya se cuenta con el CNB y los textos de planificadores y guías de aprendizaje de primer grado de telesecundaria, en la actualidad el horario es de 07:00 A 12:30 de lunes a viernes y en calendario anual de telesecundaria que comprende los 200 días efectivos de clase.- El INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” utiliza la mediación pedagógica y el constructivismo, elementos necesarios para la formación integral del educando.  
(MINEDUC, Memoria de labores INEB. De Telesecundaria José María Reina Barrios, 2016)

<b>Debilidades o carencias detectadas</b>
Falta de taller de actualización en la temática seguridad alimentaria y nutricional a facilitadores.

<b>VI Sector administrativo:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>El INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” Aldea El Novillo, Municipio de Los Amates, Departamento de Izabal. Se encuentra organizado por personal Administrativo-Pedagógico como: Director- facilitador y una facilitadora, Gobierno escolar integrado por estudiantes de los tres grados de básico, así mismo se toma en cuenta a los, padres de familia y Cocode.- Aunque no cuenta con el PEI, solo cuenta POA, Plan de riesgo escolar, Memoria de labores, Reseña histórica, Tarjeta de responsabilidades y libros administrativos. También se organiza, planifica y ejecuta cada trimestre demostraciones de lo aprendido y públicas y vinculaciones con la comunidad.</li> </ul>

<b>Debilidades o carencias detectadas</b>
No cuentan con PEI

<b>VII Sector de relaciones:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La relación laboral se manifiesta de manera cordial, atenta, respetuosa, al momento de la toma de decisiones se llega a un consenso para decidir lo más conveniente, así mantener el buen funcionamiento del centro educativo, tomando en cuenta las opiniones de los alumnos y padres de familia, Cocode en general. Forma de mantener una estrecha relación para comunicarnos y transmitir los valores sociales y culturales, con los miembros de la comunidad educativa.</li> </ul>

<b>Debilidades o carencias detectadas</b>
Inexistencia de ruta de evacuación

<b>VIII Sector filosófico, político y legal:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” Aldea El Novillo, Municipio de Los Amates, Departamento de Izabal. Bajo el lema Educar para vivir mejor, se fundamenta con la metodología de Telesecundaria organizada, planificada con el currículo nacional base en el proceso de enseñanza-aprendizaje formando jóvenes con actitudes positivas, liderazgo con valores culturales, sociales y morales con pensamiento crítico para vivir una vida plena en el desarrollo personal a largo plazo, con la base legal del reglamento de telesecundaria y la legislación educativa vigente.</li> </ul>

<b>Debilidades o carencias detectadas</b>
Poca inserción escolar

Lista de cotejo para la evaluación del diagnóstico.

<b>Actividad/aspecto/elemento</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>Comentario</b>
¿Se presentó el plan del diagnóstico?			
¿Los objetivos del plan fueron pertinentes?			
¿Las actividades programadas para realizar el diagnóstico fueron suficientes?			
¿Las técnicas de investigación previstas fueron apropiadas para efectuar el diagnóstico?			
¿Los instrumentos diseñados y utilizados fueron apropiados a las técnicas de investigación?			
¿El tiempo calculado para realizar el diagnóstico fue suficiente?			
¿Se obtuvo colaboración de personas de la institución/comunidad para la realización del diagnóstico?			
¿Las fuentes consultadas fueron suficientes para elaborar el diagnóstico?			
¿Se obtuvo la caracterización del contexto en que se encuentra la institución/comunidad?			
¿Se tiene la descripción del estado y funcionalidad de la institución/comunidad?			
¿Se determinó el listado de carencias, deficiencias, debilidades de la institución?			
¿Fue correcta la problematización de las carencias, deficiencias, debilidades?			
¿Fue adecuada la priorización del problema a intervenir?			
¿La hipótesis acción es pertinente al problema a intervenir?			
¿Se presentó el listado de las fuentes consultadas?			

Lista de cotejo para evaluar el proyecto

<b>Elemento del proyecto</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>Comentario</b>
¿Es completa la identificación institucional?			
¿El problema es el priorizado en el diagnóstico?			
¿La hipótesis-acción es la que corresponde al problema priorizado?			
¿La ubicación de la intervención es precisa?			
¿La justificación para realizar la intervención es válida ante el problema a intervenir?			
¿El objetivo general expresa claramente el impacto que se espera provocar con la intervención?			
¿Los objetivos específicos son pertinentes para contribuir al logro del objetivo general?			
¿Las metas son cuantificaciones verificables de los objetivos específicos?			
¿Las actividades propuestas están orientadas al logro de los objetivos específicos?			
¿Los beneficiarios están bien identificados?			
¿Las técnicas a utilizar son las apropiadas para las actividades a realizar?			
¿El tiempo asignado a cada actividad es apropiado para su realización?			
¿Están claramente determinados los responsables de cada acción?			
¿El presupuesto abarca todos los costos de la intervención?			
¿Se determinó en el presupuesto el renglón de imprevistos?			
¿Están bien identificadas las fuentes de financiamiento que posibilitarán la ejecución del presupuesto?			



Puerto Barrios, Izabal 14 de agosto de 2017

Sra. Fiorela Flores

Reciba un cordial saludo de parte de la Epesista Aura Marina Gudiel Rivera número de carne 200841037 quien realiza su Ejercicio Profesional Supervisado de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Universidad San Carlos de Guatemala Centro Universitario de Izabal CUNIZAB. Deseándole éxitos en sus labores cotidianas.

El motivo de la presente es para solicitar su apoyo, para poder llevar a cabo la ejecución del Proyecto Manual Seguridad Alimentaria y Nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria del INEB. De Telesecundaria "José María Reina Barrios" ubicado en Aldea El Novillo municipio de Los Amates, departamento de Izabal, razón por la cual necesito de su colaboración para poder realizar el proyecto.- A continuación se describen los artículos que se solicitan.

No.	Descripción del aporte	Valor
1	Computadora	Q.3,600.00
1	Silicón líquido	Q.15.00
	Total	Q.3,615.00

Agradeciendo de antemano su fina atención a la presente y en espera de poder contar con su importante contribución, me suscribo de usted.

Atte.

PEM. Aura Marina Gudiel Rivera  
Epesista

14/08/2017

Autorizado  
18/8/2017



Puerto Barrios, Izabal 14 de agosto de 2017

Sra. Roció Tobar

Reciba un cordial saludo de parte de la Epesista Aura Marina Gudiel Rivera número de carne 200841037 quien realiza su Ejercicio Profesional Supervisado de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Universidad San Carlos de Guatemala Centro Universitario de Izabal CUNIZAB. Deseándole éxitos en sus labores cotidianas.

El motivo de la presente es para solicitar su apoyo, para poder llevar a cabo la ejecución del Proyecto Manual Seguridad Alimentaria y Nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria del INEB. De Telesecundaria "José María Reina Barrios" ubicado en Aldea El Novillo municipio de Los Amates, departamento de Izabal, razón por la cual necesito de su colaboración para poder realizar el proyecto. - A continuación se describen los artículos que se solicitan.

No.	Descripción del aporte	Valor
2	Rotafólio didácticos	Q. 100.00
2	Pegamento	Q. 30.00
2	Tijeras	Q. 30.00
	escáner	Q. 25.00
100	% hojas de color	Q. 25.00
3	Paredes con Carteles	Q. 50.00
1	Manta vinílica	Q. 100.00
1	Bote con cloro	Q. 15.00
1	Gotero	Q. 5.00
3	Jabón líquido	Q. 45.00
1	Cubeta plástica con chorro	Q. 75.00
	Total	Q. 500.00

Agradeciendo de antemano su fina atención a la presente y en espera de poder contar con su importante contribución, me suscribo de usted.

Atte.

PEM. Aura Marina Gudiel Rivera  
Epesista

*Recibido 14/8/2017  
Roció Tobar*

*autorizado  
18/8/2017*



Puerto Barrios, Izabal 14 de agosto de 2017

Sra. Flor de Maria Tobar

Reciba un cordial saludo de parte de la Epesista Aura Marina Gudiel Rivera número de carne 200841037 quien realiza su Ejercicio Profesional Supervisado de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Universidad San Carlos de Guatemala Centro Universitario de Izabal CUNIZAB. Deseándole éxitos en sus labores cotidianas.

El motivo de la presente es para solicitar su apoyo, para poder llevar a cabo la ejecución del Proyecto Manual Seguridad Alimentaria y Nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria del INEB. De Telesecundaria "José María Reina Barrios" ubicado en Aldea El Novillo municipio de Los Amates, departamento de Izabal, razón por la cual necesito de su colaboración para poder realizar el proyecto.- A continuación se describen los artículos que se solicitan.

No.	Descripción del aporte	Valor
2	Resmas de hojas de papel bond	Q.60.00
4	Tinta para impresora	Q.160.00
1	Impresora	Q.250.00
	Total	Q.470.00

Agradeciendo de antemano su fina atención a la presente y en espera de poder contar con su importante contribución, me suscribo de usted.

Atte.

PEM. Aura Marina Gudiel Rivera  
Epesista

Recibi 14/08/2017  
F. M. T.

autorizado  
18/08/2017



Puerto Barrios, Izabal 14 de agosto de 2017

Sra. Mariana Monterroso

Reciba un cordial saludo de parte de la Epesista Aura Marina Gudiel Rivera número de carne 200841037 quien realiza su Ejercicio Profesional Supervisado de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Universidad San Carlos de Guatemala Centro Universitario de Izabal CUNIZAB. Deseándole éxitos en sus labores cotidianas.

El motivo de la presente es para solicitar su apoyo, para poder llevar a cabo la ejecución del Proyecto Manual Seguridad Alimentaria y Nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria del INEB. De Telesecundaria "José María Reina Barrios" ubicado en Aldea El Novillo municipio de Los Amates, departamento de Izabal, razón por la cual necesito de su colaboración para poder realizar el proyecto.- A continuación se describen los artículos que se solicitan.

No.	Descripción del aporte	Valor
3	Impresiones de Manual empastados	Q.60.00
	Total	Q.60.00

Agradeciendo de antemano su fina atención a la presente y en espera de poder contar con su importante contribución, me suscribo de usted.

Atte.

PEM. Aura Marina Gudiel Rivera  
Epesista

  
14/8/2017  
18/8/2017



Puerto Barrios, Izabal 14 de agosto de 2017

Sra. Glenda Arriaza

Reciba un cordial saludo de parte de la Epesista Aura Marina Gudiel Rivera número de carne 200841037 quien realiza su Ejercicio Profesional Supervisado de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Universidad San Carlos de Guatemala Centro Universitario de Izabal CUNIZAB. Deseándole éxitos en sus labores cotidianas.

El motivo de la presente es para solicitar su apoyo, para poder llevar a cabo la ejecución del Proyecto Manual Seguridad Alimentaria y Nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria del INEB. De Telesecundaria "José María Reina Barrios" ubicado en Aldea El Novillo municipio de Los Amates, departamento de Izabal, razón por la cual necesito de su colaboración para poder realizar el proyecto.- A continuación se describen los artículos que se solicitan.

No.	Descripción del aporte	Valor
10	Refacciones	Q.200.00
	Total	Q.200.00

Agradeciendo de antemano su fina atención a la presente y en espera de poder contar con su importante contribución, me suscribo de usted.

Atte.

PEM. Aura Marina Gudiel Rivera  
Epesista

Recibido 14/08/2017  
Autorizado 18/08/2017



Puerto Barrios, Izabal 14 de agosto de 2017

Sr. Edgar Gudiel

Reciba un cordial saludo de parte de la Epesista Aura Marina Gudiel Rivera número de carne 200841037 quien realiza su Ejercicio Profesional Supervisado de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Universidad San Carlos de Guatemala Centro Universitario de Izabal CUNIZAB, Deseándole éxitos en sus labores cotidianas.

El motivo de la presente es para solicitar su apoyo, para poder llevar a cabo la ejecución del Proyecto Manual Seguridad Alimentaria y Nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria del INEB. De Telesecundaria "José María Reina Barrios" ubicado en Aldea El Novillo municipio de Los Amates, departamento de Izabal, razón por la cual necesito de su colaboración para poder realizar el proyecto.- A continuación se describen los artículos que se solicitan.

No.	Descripción del aporte	Valor
	Viáticos para el técnico	Q.200.00
	Total	Q.200.00

Agradeciendo de antemano su fina atención a la presente y en espera de poder contar con su importante contribución, me suscribo de usted.

Atte.

PEM. Aura Marina Gudiel Rivera  
Epesista

Recibido 14/08/2017

Autorizado  
18/08/2017



Puerto Barrios, Izabal 21 de agosto de 2017

Licda. Claudia Solórzano  
Delegada departamental de Izabal SESAN

Reciba un cordial saludo de parte de la Epesista Aura Marina Gudiel Rivera número de carne 200841037 quien realiza su Ejercicio Profesional Supervisado de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Universidad San Carlos de Guatemala Centro Universitario de Izabal CUNIZAB. Deseándole éxitos en sus labores cotidianas.

El motivo de la presente es para solicitar su apoyo, para poder llevar a cabo la ejecución del Proyecto Manual Seguridad Alimentaria y Nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria del INEB. De Telesecundaria "José María Reina Barrios" ubicado en Aldea El Novillo municipio de Los Amates, departamento de Izabal, razón por la cual necesito de su apoyo con la recopilación de contenidos para el Diseño del Manual para poder realizar el proyecto.

Agradeciendo de antemano su fina atención a la presente, me suscribo de usted.

Atte.

  
PEM. Aura Marina Gudiel Rivera  
Epesista

SECRETARIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL  
- SESAN -

**RECIBIDO**  
21 AGO 2017  
DELEGACION DEPARTAMENTAL IZABAL  
Hora: 10:00am Firma: 



Los amates, Izabal 25 de agosto de 2017

Diana Salazar  
Ministerio de Salud

Reciba un cordial saludo de parte de la Epesista Aura Marina Gudiel Rivera número de came 200841037 quien realiza su Ejercicio Profesional Supervisado de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Universidad San Carlos de Guatemala Centro Universitario de Izabal CUNIZAB. Deseándole éxitos en sus labores cotidianas.

El motivo de la presente es para solicitar su apoyo, para poder llevar a cabo la ejecución del Proyecto Manual Seguridad Alimentaria y Nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria del INEB. De Telesecundaria "José María Reina Barrios" ubicado en Aldea El Novillo municipio de Los Amates, departamento de Izabal, razón por la cual necesito de su apoyo con un técnico especializado para la capacitación del Taller en la Temática Seguridad Alimentaria y Nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria.

Agradeciendo de antemano su fina atención a la presente, me suscribo de usted,

Atte.

PEM. Aura Marina Gudiel Rivera  
Epesista

*Diana Salazar*  
*Recibi: 25/08/2017*

## Anexos



Universidad de San Carlos de Guatemala  
Centro Universitario de Izabal "CUNIZAB"  
Teléfonos: 79475792/79475788

El infrascrito Coordinador de la Carrera de PEM y Licenciatura en Pedagogía y sus especialidades del Centro Universitario de Izabal, CERTIFICA que el estudiante **Aura Marina Gudiel Rivera**, con número de carné **200841037** participó en el *Curso Propedéutico para Elaboración del Ejercicio Profesional Supervisado*; los días el día 12 y 19 de marzo del año 2017.

Dado en Puerto Barrios Izabal, a los 19 días del mes de marzo del 2017.

ID Y ENSEÑAD A TODOS



A handwritten signature in black ink, appearing to be "Edvin Morataya Menjivar".

Lic. Edvin Adolfo Morataya Menjivar  
Coordinador de Carrera  
CUNIZAB



**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA "USAC"**  
**Centro Universitario de Izabal "CUNIZAB"**  
**Coordinación de Pedagogía**  
Teléfonos: 79475792, 79475788, 79475754

Puerto Barrios, Izabal  
Abril 6 de 2017

**PEM. Aura Marina Gudiel Rivera**  
**Estudiante de EPS**  
**Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa**  
**Centro Universitario de Izabal**  
**CUNIZAB**

Respetable Estudiante:

Le saludo cordialmente, a la vez, hago de su conocimiento que Licenciada Sonia Ramírez Flores, ha sido nombrada como su Asesora para el Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-. Puede contactarla al correo: selizabeth\_ramirez@yahoo.com y teléfono: 59740743.

Por lo anterior, se le pide acatar lo indicado por su asesora y espero pueda culminar con éxito su Ejercicio Profesional Supervisado EPS.

Agradeciendo la atención, grato es suscribirme.

**"ID Y ENSEÑAD A TODOS"**



Lic. Edwin Adolfo Morataya Menjivar  
Coordinador de Pedagogía

cc archivo



**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA "USAC"**  
**Centro Universitario de Izabal "CUNIZAB"**  
**Coordinación de Pedagogía**  
 Teléfonos: 79475792, 79475788, 79475754

Puerto Barrios, Izabal  
 Abril 6 de 2017

**PEM, José Luis Hernández Escobar**  
**Director**  
**INEB de Telesecundaria José María Reina Barrios**  
**Aldea El Novillo, Los Amates, Izabal**

Respetable Director:

Le saludo cordialmente y a la vez, le comento que la Universidad de San Carlos de Guatemala y el Centro Universitario de Izabal, con el objeto de participar en la solución de los problemas educativos a nivel nacional, realiza el Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-, con estudiantes de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa.

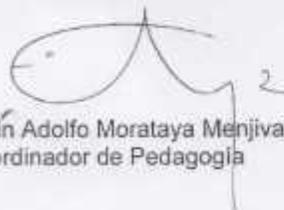
Por lo anterior, solicito autorice el Ejercicio Profesional Supervisado en la institución que usted dirige a la estudiante: Aura Marina Gudiel Rivera, con Carné No. 200841037. Quien debe asistir diez horas semanales durante seis meses.

No omito manifestar que la asesora asignada estará realizando visitas constantes, durante el desarrollo de las fases del Diagnóstico, Proyecto, Ejecución y Evaluación.

Agradeciendo la atención y apoyo que pueda brindar, grato es suscribirme.

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"



  
 Lic. Edvin Adolfo Morataya Menjivar  
 Coordinador de Pedagogía



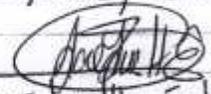
cc archivo

78

Acto No. 5

En la aldea El Novillo del municipio de los Amates, departamento de Izabal siendo las siete horas con treinta minutos (7:30 Am) del día jueves seis de abril de dos mil diecisiete (2017), reunidos en las instalaciones de INEB de Telesecundaria "José María Reina Barrios" el director del establecimiento educativo PEM. José Luis Hernández Escobar y la PEM. Aura Marina Gudiel Rivera, quien realizara su Ejercicio Profesional Supervisado EPS en esta institución educativa para dejar constancia de lo siguiente: PRIMERO: El director del establecimiento educativo PEM. José Luis Hernández Escobar procedió a brindar la bienvenida a la estudiante universitaria quien solicita realizar Ejercicio Profesional Supervisado EPS en esta institución educativa. SEGUNDO: La estudiante Aura Marina Gudiel Rivera, manifiesta que estudia en la Universidad San Carlos de Guatemala, en lo que es el Centro Universitario de Izabal CUNIZAB la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa identificándose con número de carne 200841037. Se toma en cuenta la solicitud enviada por el Lic. Edwin Adolfo Morataya Menjivar, coordinador de la Carrera de Pedagogía del Centro Universitario de Izabal CUNIZAB, para que la estudiante Aura Marina Gudiel Rivera, realice Ejercicio Profesional Supervisado EPS, manifestando que la estudiante debe de asistir diez horas semanales durante seis meses y que la asesora asignada estará realizando visitas constantes durante el desarrollo de las fases del Diagnóstico, Proyecto, Ejecución y evaluación. TERCERO: Sin más que hacer constar se da por finalizada la presente en el mismo lugar y fecha media hora después de su inicio, leída íntegramente y enterados de su contenido firmo, sello y ratifico.

  
PEM. Aura Gudiel  
Epesista

  
PEM. José Luis Hernández Escobar





UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA "USAC"  
Centro Universitario de Izabal "CUNIZAB"  
Coordinación de Pedagogía

CONTROL DE ASISTENCIA  
ETAPA DE DIAGNÓSTICO

En mi calidad de Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- de la carrera de Licenciatura de Pedagogía y Administración Educativa, por este medio, me permito agradecer la oportunidad que le da a la estudiante **Aura marina Gudiel Rivera** con carné **200841037** para que pueda realizar su EPS en la dependencia a su digno cargo. Con el objeto de que ésta sea más efectiva, solicito a usted con todo respeto, firmar en la presente hoja la asistencia, para así obtener un mejor control del proceso.

FECHA	HORARIO		FIRMA JEFE INMEDIATO	SELLO
	ENTRADA	SALIDA		
17/04/2017	7:30 Am	12.30 Pm		
21/04/2017	7:30 Am	12.30 Pm		
24/04/2017	7:30 Am	12.30 Pm		
28/04/2017	7:30 Am	12.30 Pm		
02/05/2017	7:30 Am	12.30 Pm		
05/05/2017	7:30 Am	12.30 Pm		
09/05/2017	7:30 Am	12.30 Pm		
12/05/2017	7:30 Am	12.30 Pm		

Vo. Bo.

Sonia Elizabeth Ramirez Flores  
ASESOR (A) EPS



**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA "USAC"**  
**Centro Universitario de Izabal "CUNIZAB"**  
**Coordinación de Pedagogía**

**CONTROL DE ASISTENCIA**  
**ETAPA DE PROYECTO**

En mi calidad de Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- de la carrera de Licenciatura de Pedagogía y Administración Educativa, por este medio, me permito agradecer la oportunidad que le da a la estudiante **Aura marina Gudiel Rivera** con carné **200841037** para que pueda realizar su EPS en la dependencia a su digno cargo. Con el objeto de que ésta sea más efectiva, solicito a usted con todo respeto, firmar en la presente hoja la asistencia, para así obtener un mejor control del proceso.

FECHA	HORARIO		FIRMA JEFE INMEDIATO	SELLO
	ENTRADA	SALIDA		
15/05/2017	7:30 Am	12:30 Pm		
19/05/2017	7:30 Am	12:30 Pm		
22/05/2017	7:30 Am	12:30 Pm		
26/05/2017	7:30 Am	12:30 Pm		
29/05/2017	7:30 Am	12:30 Pm		
02/06/2017	7:30 Am	12:30 Pm		
05/06/2017	7:30 Am	12:30 Pm		
09/06/2017	7:30 Am	12:30 Pm		

Vo. Bo.

Licda. Sonia Elizabeth Ramirez Flores  
 ASESOR (A) EPS



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA "USAC"  
Centro Universitario de Izabal "CUNIZAB"

Puerto Barrios, Izabal  
24 de julio del 2017

Lic. Edvin Adolfo Morataya Menjivar  
Coordinador de Pedagogía  
Centro Universitario de Izabal

Estimado Licenciado:

Atentamente me dirijo a usted para informarle que la estudiante: **Aura Marina Gudiel Rivera**, Carné No. 200841037 de la Carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, ha completado satisfactoriamente las etapas del EPS: **Diagnostico y Perfil del Proyecto**

En virtud de lo anterior emito **DICTAMEN FAVORABLE**, para que pueda seguir con el trámite correspondiente.

Atentamente,

  
Licda. Sonia Elizabeth Ramirez Flores  
Asesor



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA "USAC"  
Centro Universitario de Izabal "CUNIZAB"  
Coordinación de Pedagogía

CONTROL DE ASISTENCIA  
ETAPA DE EJECUCION

En mi calidad de Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- de la carrera de Licenciatura de Pedagogía y Administración Educativa, por este medio, me permito agradecer la oportunidad que le da a la estudiante **Aura marina Gudiel Rivera** con carné **200841037** para que pueda realizar su EPS en la dependencia a su digno cargo. Con el objeto de que ésta sea más efectiva, solicito a usted con todo respeto, firmar en la presente hoja la asistencia, para así obtener un mejor control del proceso.

FECHA	HORARIO		FIRMA JEFE INMEDIATO	SELLO
	ENTRADA	SALIDA		
14/08/2017	7:30 Am	12:30 Pm		
18/08/2017	7:30 Am	12:30 Pm		
21/08/2017	7:30 Am	12:30 Pm		
25/08/2017	7:30 Am	12:30 Pm		
28/08/2017	7:30 Am	12:30 Pm		
01/09/2017	7:30 Am	12:30 Pm		
04/09/2017	7:30 Am	12:30 Pm		
08/09/2017	7:30 Am	12:30 Pm		

FECHA	HORARIO		FIRMA JEFE INMEDIATO	SELLO
	ENTRADA	SALIDA		
11/09/2017	7:30 Am	12:30 Pm		
13/09/2017	7:30 Am	12:30 Pm		
18/09/2017	7:30 Am	12:30 Pm		
22/09/2017	7:30 Am	12:30 Pm		

Vo. Bo.

  
 Licda. Sonia Elizabeth Ramirez Flores  
 ASESOR (A) EPS

81

Acta No. 8

En la aldea El Novillo del municipio de los Amates, departamento de Izabal siendo las siete horas con treinta minutos (7:30 Am) del día viernes veintidos de Septiembre de dos mil diecisiete (22-09-2017) reunidos en las instalaciones del INEB. De Telesecundaria "José María Reina Barrios" El Director P.E.M. José Luis Hernández Escobar, facilitadora Aida veja Amador y la Epesista Aura Marina Gudiel Rivera quien realiza su Ejercicio Profesional Supervisado EPS en esta Instalación Educativa, para dejar constancia de lo siguiente: PRIMERO: La Epesista Aura Marina Gudiel Rivera identificandose con número de carne 200841037 de la Universidad San Carlos de Guatemala, Centro Universitario de Izabal CUNIZAB de la Carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa quien realiza su Ejercicio profesional Supervisado de por ejecutado su Proyecto Manual Seguridad Alimentaria y Nutricional, dirigido a los facilitadores de Telesecundaria del INEB de telesecundaria "José María Reina Barrios" Aldea el Novillo del Municipio de los Amates, Departamento de Izabal y hace entrega de los siguientes productos: 3 Manuales Seguridad Alimentaria Nutricional, dirigido a los facilitadores de telesecundaria, 1 Manual para el Director y 2 Manuales para los facilitadores Material Didáctico 2 Potupolio, 1 Manta vinílica, 1 cubeta plástica con chorro, 3 botes de jabón líquido, 1 botella con cloro, 1 gotero. Para el fortalecimiento Pedagógico del Instituto Educativo. SEGUNDO: El Director José Luis Hernández Escobar le agradece a la Estudiante Epesista Aura Marina Gudiel Rivera por haber tomado en cuenta el Instituto Educativo para realizar su Ejercicio Profesional Supervisado. TERCERO: Sin más que hacer constar se da por finalizada la presente en el mismo lugar y fecha cinco horas después de su inicio, leída íntegramente y enterados de su contenido firmamos, Sello y ratificamos.

  
 Aura Marina Gudiel Rivera P.E.M. José Luis Hernández Escobar Aida veja A.  
 Epesista Director facilitadora



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA "USAC"  
Centro Universitario de Izabal "CUNIZAB"

Puerto Barrios, Izabal  
25 de septiembre del 2017

Lic. Edvin Adolfo Morataya Menjivar  
Coordinador de Pedagogía  
Centro Universitario de Izabal

Estimado Licenciado:

Atentamente me dirijo a usted para informarle que la estudiante: **Aura Marina Gudiel Rivera**, Carné No. 200841037 de la Carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, ha completado satisfactoriamente las etapas del EPS: **Ejecución y Evaluación**

En virtud de lo anterior emito **DICTAMEN FAVORABLE**, para que pueda seguir con el trámite correspondiente.

Atentamente,

Licda. Sonia Elizabeth Ramirez Flores  
Asesor

Antes de iniciar la capacitación temática Seguridad Alimentaria y Nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria del INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios” Aldea El Novillo, Municipio de Los Amates, Departamento de Izabal.



Epesista: Aura Marina Gudiel Rivera  
Fotógrafa: Rosita Amabilia Monroy Valerio



Epesista: Aura Marina Gudiel Rivera  
Fotógrafa: Rosita Amabilia Monroy Valerio



Epesista: Aura Marina Gudiel Rivera  
Fotógrafa: Rosita Amabilia Monroy Valerio

Durante la socialización, delegada de Ministerio de Salud, también se contó con apoyo de SESAN en el proceso del manual seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria.



Epesista: Aura Marina Gudiel Rivera  
Fotógrafa: Rosita Amabilia Monroy Valerio



Epesista: Aura Marina Gudiel Rivera  
Fotógrafa: Rosita Amabilia Monroy Valerio

Después de la socialización del manual, Director y Facilitadores del INEB. De Reciben 3 Impresiones empastados del manual seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria, material didáctico e insumos para promover la práctica del consumo de alimentos, purificación del agua, lavado de manos.



Epesista: Aura Marina Gudiel Rivera  
Fotógrafa: Rosita Amabilia Monroy Valerio



Epesista: Aura Marina Gudiel Rivera  
 Fotógrafa: Rosita Amabilia Monroy Valerio



Epesista: Aura Marina Gudiel Rivera  
 Fotógrafa: Rosita Amabilia Monroy Valerio

Antes de iniciar a promover el Festival para vida saludable con los alumnos de primero, segundo y tercer grado básico del Instituto Educativo.



Epesista: Aura Marina Gudiel Rivera  
 Fotógrafa: Rosita Amabilia Monroy Valerio



Epesista: Aura Marina Gudiel Rivera  
Fotógrafa: Rosita Amabilia Monroy Valerio



Epesista: Aura Marina Gudiel Rivera  
Fotógrafa: Rosita Amabilia Monroy Valerio

Después en la práctica de los beneficios que se adquieren al consumir alimentos adecuada mente para el cuerpo.



Epesista: Aura Marina Gudiel Rivera  
Fotógrafa: Rosita Amabilia Monroy Valerio



Epesista: Aura Marina Gudiel Rivera  
Fotógrafa: Rosita Amabilia Monroy Valerio



Epesista: Aura Marina Gudiel Rivera  
Fotógrafa: Rosita Amabilia Monroy Valerio

Después en la práctica de los beneficios que se adquieren al consumir alimentos adecuada mente para el cuerpo.



Epesista: Aura Marina Gudiel Rivera  
Fotógrafa: Rosita Amabilia Monroy Valerio



Epesista: Aura Marina Gudiel Rivera  
Fotógrafa: Rosita Amabilia Monroy Valerio

### Práctica de higiene personal



Epesista: Aura Marina Gudiel Rivera  
Fotógrafa: Rosita Amabilia Monroy Valerio



Epesista: Aura Marina Gudiel Rivera  
Fotógrafa: Rosita Amabilia Monroy Valerio

Practica purificación del agua



Epesista: Aura Marina Gudiel Rivera  
Fotógrafa: Rosita Amabilia Monroy Valerio



Epesista: Aura Marina Gudiel Rivera  
Fotógrafa: Rosita Amabilia Monroy Valerio

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA  
CENTRO UNIVERSITARIO DE IZABAL  
-CUNIZAB-



*Manual seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria*

INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios”

Aldea El Novillo, Municipio de Los Amates, Departamento de Izabal

Aura Marina Gudiel Rivera

Para optar al título de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa

**CENTRO UNIVERSITARIO DE IZABAL**

**-CUNIZAB-**



**CONSEJO DIRECTIVO**

Ph.D. José Adiel Robledo Hernández

Licda. Ana María De León Escobar

Lic. Humberto Teos Morales

Licda. Juana Isabel Galdámez Mendoza

Roberto Gabino Barrera Castillo

Luis Fernando Arias López

**COORDINADOR ACADÉMICO**

Lic. Humberto Teos Morales

**COORDINADOR DE CARRERA**

Lic. Edvin Adolfo Morataya Menjivar

**ASESORA**

Licda. Sonia Elizabeth Ramírez Flores

**TERNA EVALUADORA**

Licda. Mayra Elizabeth Silas Figueroa

**Presidente**

Licda. M.A. Ana Maribel Castillo Díaz

**Secretaria**

Lic. M.A. Marco Tulio Flores

**Vocal**

**REDACCIÓN Y ESTILO**

Licda. Karla Yadira Franco Calderón

#### Autoría

El presente informe fue presentado del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- fue elaborado como requisito previo a optar al grado de Licenciado en Pedagogía y Administración Educativa. El contenido, originalidad y autenticidad de la información aportada, es responsabilidad de la autora. Todos los derechos reservados. Prohibida la reproducción parcial o total de la obra. Artículos 24,42 y 63 de la Constitución Política de la República de Guatemala. Decreto Legislativo 33-98 de fecha 22/01/98. Y su reforma Decreto 56-2000 de fecha 22/01/2000. CAC-N003-2017, Acta 02-2017, Artículo 4, normativo del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-.

## Índice

Introducción	i
Presentación	ii
Objetivos	iii
<b>RUTA DE LA SALUD</b> .....	1
<b>PRIMER GRADO BASICO</b> , Malla curricular área Ciencias Naturales .....	2
Nivel de Educación Media Ciclo Básico de Telesecundaria .....	2
<b>1.1</b> Sabías que practicar ejercicio físico. ¡Te mantienes en forma y saludable para jugar y aprender! .....	4
<b>1.2</b> ¿Porque es importante una alimentación balanceada? .....	5
<b>1.3</b> ¿Cuáles son los beneficios de los Macronutrientes y micronutrientes que consumimos. Para conservar una vida saludable? .....	6
<b>Combinaciones nutritivas:</b> .....	7
<b>1.4</b> ¿Cuáles son las causas del daño a nuestro cuerpo por diferentes tipos de enfermedades? .....	8
<b>1.5</b> ¿Por qué es importante la higiene y preparación del consumo de los alimentos? "Reglas de Oro" de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos .....	9
<b>1.6</b> ¿La importancia del agua potable para la vida! .....	11
<b>1.7</b> ¿Cómo se puede purificar el agua? .....	11
<b>1.8</b> Efectos por la contaminación en el agua y alimentación en la salud .....	13
<b>SEGUNDO GRADO BASICO</b> , Malla curricular área Ciencias Naturales .....	15
Nivel de Educación Media Ciclo Básico de Telesecundaria .....	15
<b>2.1</b> Una alimentación saludable contribuye a la combinación de nutrientes necesarios para el rendimiento escolar del aprendizaje. ....	16
<b>2.2</b> Modere su alimentación, prudente y saludable .....	17
<b>2.3</b> ¿Cuáles son la causas de enfermedades por una mala alimentación? .....	18
<b>2.4</b> Importancia y beneficios de la recreación en la salud .....	19
<b>TERCER GRADO BASICO</b> Malla curricular área Ciencias Naturales.....	20
Nivel de Educación Media Ciclo Básico de Telesecundaria .....	20
<b>3.1</b> El consumo de alimentos inadecuados causan .....	21
<b>3.2</b> Algunos contaminantes en los alimentos.....	22
<b>La ley del sistema nacional de seguridad alimentaria y nutricional</b> .....	25
<b>DECRETO NÚMERO 32-2005</b> .....	25
<b>Referencias</b> .....	34

## **Introducción**

El Manual de seguridad alimentaria y nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria, es una estrategia pedagógica para fortalecer los conocimientos de los facilitadores en la temática, así mismo alcanzar la calidad educativa.

Promover el consumo de una alimentación completa, saludable, variada y culturalmente aceptable para los jóvenes en crecimiento, desarrollo, mejorando así su rendimiento escolar y evitar los problemas de desnutrición, prevenir las enfermedades crónicas no transmisibles entre jóvenes. Organizar actividades como: un Festival para vida saludable con los jóvenes que asisten al Instituto Educativo. En el proceso se contó con apoyo de SESAN, Ministerio de salud para la recopilación de los contenidos en la temática. Actualmente, la población guatemalteca está atravesando una transición demográfica, epidemiológica, nutricional y alimentaria; lo que se refleja en una disminución de los casos de enfermedades infecciosas, pero en contraste se experimenta un aumento alarmante por enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT), tales como: obesidad, diabetes, enfermedades del corazón, pulmón, riñones y diferentes tipos de cáncer, debido en gran parte al cambio en el estilo de vida de la población guatemalteca. Por lo anterior, el Programa Nacional para la Prevención de las Enfermedades Crónicas no Transmisibles y Cáncer, del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, convocó a diferentes instituciones para reactivar la Comisión Nacional de Guías Alimentarias, con el propósito de revisar y actualizar las Guías Alimentarias para Guatemala, cuya última edición data de 1996.

## Presentación

Uso del Manual de Seguridad Alimentaria y Nutricional, dirigido a Facilitadores de Telesecundaria, INEB. De Telesecundaria “José María Reina Barrios”  
Aldea El Novillo Municipio de Los Amates Departamento Izabal

Los contenidos en el Área de Ciencias Naturales para Primero, Segundo y Tercer grado básico Manual de Seguridad Alimentaria y Nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria son fundamentados en el Curriculum Nacional Base de Telesecundaria con el objetivo de fortalecer las capacidades de los Facilitadores, mejorando el proceso de enseñanza, para brindar una educación de calidad en el área de salud.

### **Claves para el Facilitador:**

- Leer a fondo los contenidos del Manual de Seguridad Alimentaria y Nutricional, dirigido a facilitadores de Telesecundaria.
- Organice actividades con los materiales didácticos como Rotafólio para el proceso de enseñanza activa, creativa y formativa.
- Estimule el pensamiento y la participación de los jóvenes alumnos en el proceso de enseñanza- aprendizaje.
- Haga de cada clase con los alumnos una oportunidad para compartir, saber, aprender a formar su propio aprendizaje.
- El facilitador tiene en sus manos una gran herramienta para mejorar las condiciones de vida de jóvenes alumnos con deseo de aprender y contribuir en el desarrollo de seguridad alimentaria y nutricional de la comunidad educativa.

## **Objetivos**

- Fortalecer las capacidades de los facilitadores, mejorando el proceso de enseñanza, para brindar una educación de calidad en el área de salud.
- Reconocer la importancia de la buena nutrición que se obtiene de los alimentos
- Brindar consejos prácticos para mejorar la alimentación y nutrición.
- Reconocer las causas y consecuencias al consumir alimentos no saludables y como prevenir el daño que eso con lleva a su cuerpo en desarrollo.
- Reconocer cuando surgen enfermedades por una inadecuada alimentación y tomar acciones para solucionarlo.
- Brindar a los facilitadores y a los alumnos en general información sobre la importancia de consumir alimentos, agua purificada e higiene personal.
- Fortalecer al Instituto Educativo y comunidad para desarrollar proyectos que mejoren la seguridad alimentaria y nutricional de los jóvenes.

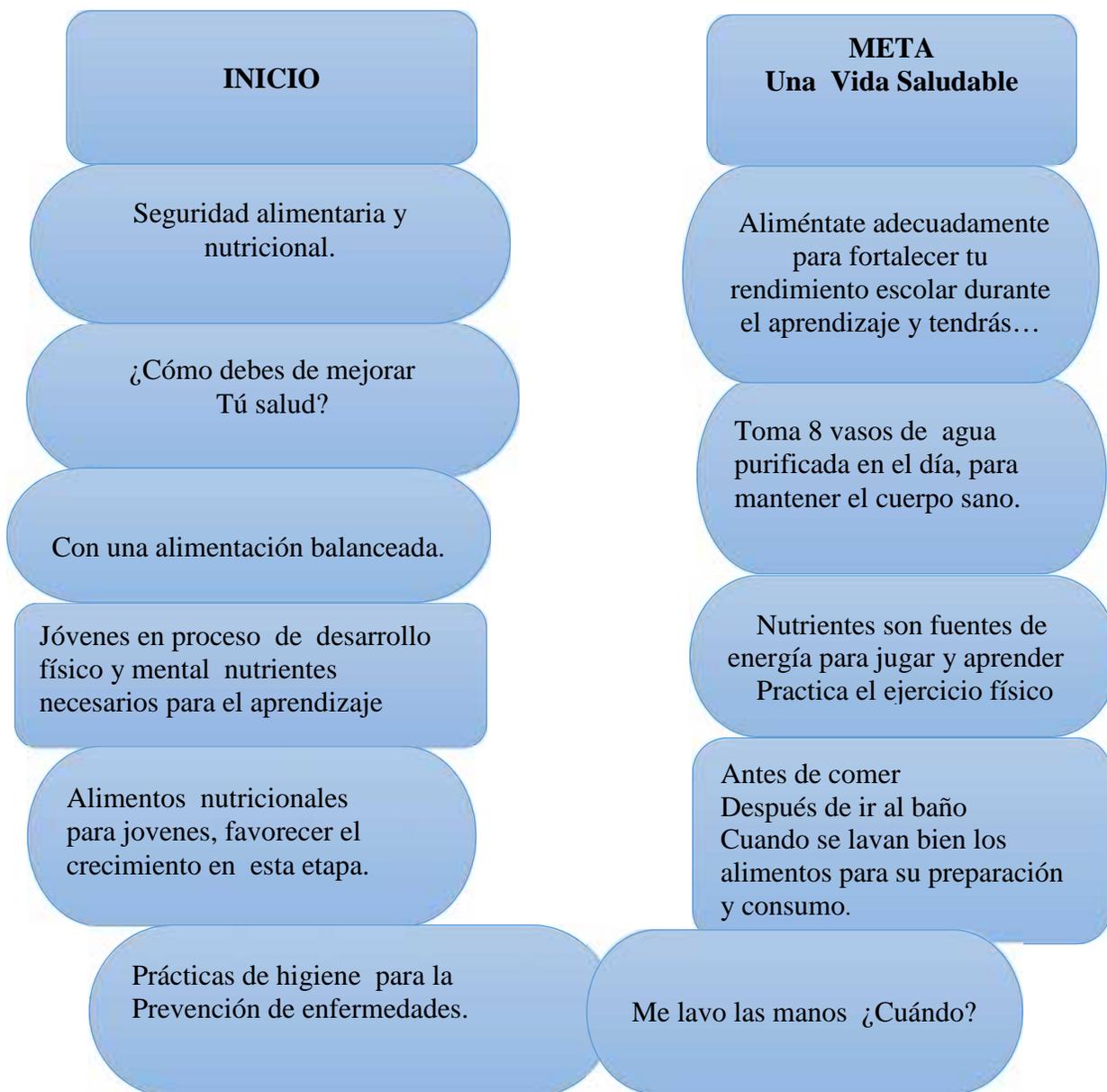
## **Sugerencia de actividades a realizarse según la metodología de telesecundaria**

- Demostración de lo aprendido y pública.
- Vinculación con la comunidad.
- Primer Día: Salud
- Segundo Día: Productividad
- Tercer Día: Cultural.

(Desarrollo y Adecuación Curricular Sagastume Ortiz & Barrientos Gonzales, 2002)

Nota: solo las sugerencias.

## RUTA DE LA SALUD



**PRIMER GRADO BASICO**, Malla curricular área Ciencias Naturales

Nivel de Educación Media Ciclo Básico de Telesecundaria

Competencia	Indicadores de logro	Contenidos		
		Declarativos	Procedimentales	Actitudinales
2. Relaciona la nutrición, el ejercicio físico, la prevención y tratamiento de enfermedades y la educación en seguridad, con la preservación y mejoramiento de la salud humana y la calidad de vida individual y colectiva.	2.1 Practica el ejercicio físico, la adecuada alimentación y la higiene en la prevención de enfermedad-des y el mejoramiento de la salud.	El ejercicio físico y la salud.	Práctica regular del ejercicio físico en el establecimiento educativo y/o en su comunidad.	
		Grupos de alimentos, la pirámide alimenticia y la dieta balanceada.	Clasificación de alimentos en los distintos grupos. Ilustración de pirámides alimenticias y dietas balanceadas con productos de consumo diario en su comunidad	Muestra disposición por consumir productos alimenticios en cantidades necesarias, propios de su comunidad y de significado cultural. Consumo

				voluntario de alimentos en combinaciones que constituyen una dieta balanceada
		Macronutrientes y micronutrientes.	Investigación de las diversas fuentes alimenticias de donde provienen los principales macronutrientes y micronutrientes	Expresa su opinión con relación a la importancia que tiene consumir alimentos nutritivos.
		Enfermedades gastrointestinales, respiratorias.	Descripción de las enfermedades gastrointestinales, respiratorias más comunes, sus causas, consecuencias, síntomas y tratamiento.	Participa voluntariamente en acciones para la prevención de enfermedades de la localidad.
		Higiene en la preparación y consumo de alimentos. El agua: indispensable	Utilización de formas para la purificación del agua a partir de los recursos disponibles en su	Practica de hábitos higiénicos en preparación de alimentos.

		para el desarrollo de la vida. Formas de purificación del agua.	entorno.	
	2.2 Identifica las acciones de la persona humana que contaminan el agua y los alimentos.	Sustancias contaminantes en agua y alimentos.	Identificación de los principales contaminantes en agua y alimentos.	Acciona voluntariamente a favor de la purificación del agua y de la higiene en los alimentos en su comunidad.

(Arellana & Ortíz de Rodríguez, Currículo Nacional Base Telesecundaria Nivel de Educación Media, Ciclo de Educación Básica Primer Grado, 2015)

**1.1** Sabías que practicar ejercicio físico. ¡Te mantienes en forma y saludable para jugar y aprender!

### **El ejercicio físico y la salud**

Todos los días haga ejercicio o camine rápido media hora o más, porque es bueno para su salud. Un estilo de vida activo es necesario para la salud y bienestar. Mejora el estado de ánimo, estimula la agilidad mental, alivia la depresión disminuye el estrés y mejora la autoestima. Contribuye a evitar enfermedades del corazón, diabetes, obesidad, cáncer e hipertensión.

1. Deberían realizar un mínimo de 60 minutos diarios de actividad física moderada o vigorosa.
2. Cuando la actividad física dura más de 60 minutos se obtienen beneficios adicionales para la salud.
3. La actividad física diaria debería ser, en su mayor parte, aeróbica. Es importante incorporar actividades para fortalecer los músculos y los huesos, como mínimo tres

veces a la semana. Ejemplo: juegos, deportes, educación física, ejercicios en familia, actividades recreativas o comunitarias. (Comisión Nacional de Guías Alimentarias , 1998).



(htt)

## 1.2 ¿Porque es importante una alimentación balanceada?

### **Grupos de alimentos, la pirámide alimenticia y la dieta balanceada**

Los alimentos nos dan nutrientes que el cuerpo necesita para estar sano y fuerte.

Mantener una alimentación balanceada, es muy importante en cada etapa de la vida.

La etapa del proceso de crecimiento y desarrollo del cuerpo, surgen cambios físico y emocionales, la alimentación es importante porque prepara los hombres y mujeres para la vida, crecer bien y aprender a razonar sin dificultad en la salud.

Recomendaciones para una alimentación saludable. (Comisión Nacional de Guías Alimentarias , 1998)

¿Cómo se usa? La olla de barro. Dentro de la misma se observan siete grupos de alimentos:



(htt1)

En la parte superior externa de la olla se incluyen dos mensajes, uno que promueve el consumo de agua y otro, la actividad física, representados por una persona en bicicleta, otra corriendo y un vaso con agua.

- Se debe evitar el consumo de bebidas alcohólicas y tabaco, ya que generan daño a nuestra salud. (Comisión Nacional de Guías Alimentarias , 1998)

### 1.3 ¿Cuáles son los beneficios de los Macronutrientes y micronutrientes que consumimos

Para conservar una vida saludable?

#### **Macronutrientes y micronutrientes**

**Alimento:** sustancia o producto de carácter natural o artificial apta para el consumo humano. Es cualquier sustancia que aporta la materia y la energía necesarias para realizar nuestras funciones vitales.

**Nutrientes:** son componentes químicos de los alimentos que se pueden utilizar una vez se han ingerido y absorbido. Comprenden los factores dietéticos de carácter orgánico e inorgánico contenidos en los alimentos y que tienen una función específica en el organismo (OMS).

Existen dos clases de nutrientes: nutrientes mayores (Macronutrientes) y nutrientes menores (Micronutrientes).

**Nutrientes mayores:** son aquellos que el cuerpo necesita en mayores cantidades siendo éstos: carbohidratos, proteínas y grasas.

**Nutrientes menores:** los que el cuerpo necesita en menores cantidades siendo estos: vitaminas y minerales. (Comisión Nacional de Guías Alimentarias , 1998)



(htt2)

### Combinaciones nutritivas:

Frijol	Tortillas	Macuy frito con tomate y cebolla	Cocinado con un poco de aceite
Huevo revuelto con yerba mora	Fideos	Arroz	Cocinado con un poco de aceite
Mostaza con tomate y cebolla	Tortillas	Arroz cocido	Cocido a fuego lento
Pollo guisado	Tortillas	Arroz con zanahoria	Cocinado con un poco de aceite
Frijoles con queso o crema	Pan	Jugo de naranja natural	Cocido a fuego lento
Naranja y azúcar	Agua	Jugo de naranja natural	frio
Limonos y azúcar	Agua	Jugo de naranja natural	frio
Incaparina y azúcar	Agua	Fresco o atol	Caliente o frio
Masa de maíz y azúcar	agua	Fresco o atol	Caliente o frio
Huevos	Leche	Atol	Tibios

**Variaciones:**

Granos y cereales	Masa de totilla	Hortalizas o vegetales	Aceite
El maíz, trigo, arroz, frijol	En lugar de masa de tortilla se puede usar arroz, pan, fideos, papa, camote o yuca.	En vez de yerbas se pueden usar otras verduras, como güisquil, zanahoria, tomate, pepino	Aceite vegetal

**1.4 ¿Cuáles son las causas del daño a nuestro cuerpo por diferentes tipos de enfermedades?****Enfermedades gastrointestinales, respiratorias**

Las enfermedades gastrointestinales se producen cuando hay un desbalance entre los factores defensivos y agresivos del tubo digestivo resultando en una enfermedad con diversos síntomas. Estos son los síntomas más comunes son: Náuseas, vómitos, diarrea, dispepsia (Flatulencia, regurgitación, acidez).

Producto del desbalance en el tubo digestivo se produce un aumento de los denominados factores defensivos, Originando sustancias en exceso que dañan al organismo y tenemos las enfermedades autoinmunes (colitis ulcerosa, enfermedad de Crohn, etc.) y enfermedades alérgicas (alergia Proteína leche de vaca, o colorantes, etc. Pero el desbalance también puede significar el aumento de los factores agresores, así tenemos la aparición de las enfermedades infecciosas (bacterianas: e.coli, salmonella, etc.), tóxicas (toxina botulínica, estafilocócica), trasgresiones alimentarias.

Estas se producen por mala manipulación e interrupción de cadena de frío y por exceso de ingesta en el caso de las trasgresiones. Factores de riesgo: Ciertamente están más expuestos los pacientes pequeños, junto a ellos los adultos mayores y algunos adultos con patología de base (diabéticos, inmunodeprimidos, con otra enfermedad agregada).

Se debe por lo tanto evitar el exceso de ingesta de alimentos, comer siempre en lugares limpios y que contengan cadena de frío. (Equipo, 2014)



(http://)

### 1.5 ¿Por qué es importante la higiene y preparación del consumo de los alimentos?

#### **Higiene en la preparación y consumo de alimentos**

"Reglas de Oro" de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos

Datos de la OMS indican que sólo un pequeño número de factores relacionados con la manipulación de alimentos son responsables de una gran proporción de los episodios de enfermedades transmitidas por los alimentos en todo el mundo. Errores comunes incluyen: la preparación de alimentos para varias horas antes de su consumo, junto con su almacenamiento a temperaturas que favorecen el crecimiento de bacterias patógenas y / o formación de toxinas; cocinando insuficiente o recalentamiento de los alimentos para reducir o eliminar los agentes patógenos; la contaminación cruzada, y las personas con mala higiene personal de manipulación de alimentos. Las Diez Reglas de Oro responden a estos errores, ofrecer asesoramiento que pueden reducir el riesgo de que los patógenos de los alimentos será capaz de contaminar, para sobrevivir o multiplicarse. A pesar de la universalidad de estas causas, la pluralidad de los medios culturales que la normativa debe considerarse como un modelo para el desarrollo de la cultura específica de los recursos educativos. (Comisión Nacional de Guías Alimentarias , 1998)

### **Las Diez Reglas de Oro:**

- 1.** Al comprar alimentos escoja los que se ven frescos y limpios. Los alimentos crudos como frutas y verduras lávelos con agua y cloro.
- 2.** Hierva el agua que use para tomar y preparar los alimentos.
- 3.** Lávese las manos antes de comer o preparar alimentos, después de ir al baño o letrina y cambiar pañales.
- 4.** Asegúrese que los alimentos estén bien cocidos. El pollo, la carne, los mariscos y la leche.
- 5.** Evite el contacto entre alimentos crudos y alimentos cocidos.
- 6.** Sirva y consuma inmediatamente los alimentos después de cocinarlos.
- 7.** Guarde bien los alimentos que sobren o refrigérelos.
- 8.** Antes de comer los alimentos caliéntelos bien.
- 9.** Mantenga los alimentos bien tapados, fuera del alcance de moscas, cucarachas, ratas y otros animales.
- 10.** Lave los utensilios de la cocina y desinfecte con cloro todas las superficies.

(Comisión Nacional de Guías Alimentarias , 1998)



(htt4)

## 1.6 ¡La importancia del agua potable para la vida!

### **El agua: indispensable para el desarrollo de la vida**

El agua es elemento esencial para el organismo, ayuda a mantener la temperatura del cuerpo, transportar los nutrientes en el organismo y eliminar las toxinas del cuerpo.

Se recomienda que una persona joven o adulta consuma al menos 8 vasos de agua al día. El agua puede ser consumida a cualquier hora del día. (Comisión Nacional de Guías Alimentarias , 1998)



(htt5)

## 1.7 ¿Cómo se puede purificar el agua?

### **Formas de purificación del agua**

Los métodos más conocidos fáciles son 3:

Agua segura hervida:

- Ponga la olla con agua limpia al fuego.
- Cuando el agua esté hirviendo a borbotones, déjela hervir un minuto.
- Deje enfriar el agua hervida con la olla tapada (4). (Comisión Nacional de Guías Alimentarias , 1998)



(htt6)

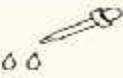
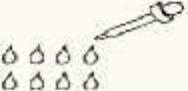
**SODIS:**

- Lavar bien la botella con detergente.
- Llenar 3/4 partes de la botella con agua.
- Agitar la botella por 20 segundos. (Esto se hace para airear el agua e incrementar los niveles de oxígeno lo cual ayuda a la eliminación de patógenos).
- Llene la botella completamente y cierre la tapa.
- Coloque la botella sobre una calamina o en un sitio de fácil acceso donde pueda tener una buena exposición al sol.
- Deje la botella expuesta al sol desde la mañana hasta la noche (mínimo 6 horas con buena radiación y dos días cuando el clima está nublado).
- Después de este tiempo, ya puede beber el agua. (Desinfección solar SODIS, 2016)



(htt7)

**Agua segura clorada:** Para clorar el agua ver el cuadro siguiente:

Agua	Cloro de 5%
Para 1 litro 	 2 gotas
Para 4 litros 	 8 gotas
Para 20 litros 	 1/2 cucharadita
Para un barril de 200 litros 	 5 cucharaditas

(htt8)

## 1.8 Efectos por la contaminación en el agua y alimentación en la salud

### **Sustancias contaminantes en agua y alimentos**

La contaminación es la presencia o incorporación al ambiente de sustancias o elementos tóxicos que son perjudiciales para el hombre o los ecosistemas (seres vivos). Existen diferentes tipos de contaminación, Los tipos de contaminación más importantes son los que afectan a los recursos naturales básicos: el aire, los suelos y el agua. La contaminación ambiental es también la incorporación a los cuerpos receptores de sustancias sólidas, líquidas o gaseosas o de mezclas de ellas, siempre que alteren desfavorablemente las condiciones naturales de los mismos o que puedan afectar la salud, la higiene o el bienestar del público. CONTAMINACIÓN HÍDRICA Se entiende por contaminación del medio hídrico o contaminación del agua a la acción o al efecto de introducir materiales o inducir condiciones sobre el agua que, de modo directo o indirecto, impliquen una alteración perjudicial de su calidad en relación a sus usos posteriores o sus servicios ambientales.

Clases de contaminantes. Principales contaminantes de las aguas · Compuestos orgánicos biodegradables · Sustancias peligrosas · Contaminación térmica · Agentes tensioactivos · Partículas sólidas en suspensión · Nutrientes en exceso: eutrofización · Gérmenes patógenos · Sustancias Radioactivas. Según la OMS (Organización Mundial de la Salud), el agua está contaminada cuando su composición se haya alterado de modo que no reúne las condiciones necesarias para el uso al que se la hubiera destinado, en su estado natural. En los cursos de agua, los microorganismos descomponedores mantienen siempre igual el nivel de concentración de las diferentes sustancias que puedan estar disueltas en el medio. Este proceso se denomina auto depuración del agua. Cuando la cantidad de contaminantes es excesiva, la autodepuración resulta imposible

Las aguas residuales domésticas contienen nitrógeno y fósforo procedente, principalmente, de las deyecciones humanas y de los productos de limpieza. La actividad agraria es también una fuente importante, especialmente por los abonos aportados a los cultivos y los residuos originados por la ganadería. (Bermudez, 2010)

Practicar la agricultura ecológica: Las técnicas de agricultura ecológica basan la fertilización en los aportes de materia orgánica, los abonos verdes y las rotaciones de cultivos. Éstas técnicas favorecen una buena estructura del suelo, que reduce la erosión,

y mantienen niveles bajos de nutrientes libres en el suelo, evitando que puedan ser arrastrados hasta los cursos de agua. (Bermudez, 2010)

Cuando es necesario realizar algún tratamiento se emplean productos naturales que resulten inocuos tanto para el medio ambiente como para la salud de las personas y se degradan rápidamente en sustancias que no presentan ningún riesgo. Mantener los equipos de tratamiento limpios y en buen estado, ser prudentes durante el transporte, llenado y limpieza de los equipos y extremar las precauciones al tratar cerca de ríos y lagos, pues si hace viento este puede arrastrar parte del producto llevándolo hasta los cauces de agua. (Bermudez, 2010)



(htt9)

**SEGUNDO GRADO BASICO**, Malla curricular área Ciencias Naturales

Nivel de Educación Media Ciclo Básico de Telesecundaria

Competencia	Indicadores de logro	Contenidos		
		Declarativos	Procedimentales	Actitudinales
2. Contrasta los hábitos de su familia y de su comunidad con las prácticas que contribuyen a la preservación y el mejoramiento de la salud.	2.1 Identifica en su familia y en su comunidad, las prácticas que favorecen la salud y el buen funcionamiento de los sistemas de su Organismo.	Valor nutritivo de los alimentos.  Energía en los Alimentos: las calorías.	Análisis del valor nutritivo y energético de los alimentos.	Consumo voluntario de alimentos de alto valor nutritivo y energético, en combinaciones que constituyen una dieta Balanceada.
		Enfermedades causadas por alimentación Inadecuada.	Descripción de enfermedades causadas por alimentación Inadecuada.	Toma conciencia del papel de una dieta balanceada en la salud.
		La recreación y la salud.	Relación entre la Recreación y la salud.	Práctica voluntaria de actividades recreativas de su cultura u otras culturas en el establecimiento

				educativo y en su Comunidad.
--	--	--	--	------------------------------

(Arellana & Ortíz de Rodríguez, Currículo Nacional Base Telesecundaria, Nivel de Educación Media, Ciclo Básica Segundo Grado, 2015, pág. 128)

**2.1** Una alimentación saludable contribuye a la combinación de nutrientes necesarios para el rendimiento escolar del aprendizaje.

**Valor nutritivo de los alimentos**

Es el proceso biológico en el que los organismos asimilan los alimentos y los líquidos necesarios para el funcionamiento, el crecimiento y el mantenimiento de sus funciones vitales.

Aunque alimentación y nutrición se utilizan frecuentemente como sinónimos, son términos diferentes ya que: La nutrición hace referencia a los nutrientes que componen los alimentos y comprende un conjunto de fenómenos involuntarios que suceden tras la ingestión de los alimentos, es decir, la digestión, la absorción o paso a la sangre desde el tubo digestivo de sus componentes o nutrientes, su metabolismo o transformaciones químicas en las células y excreción o eliminación del organismo. La nutrición es la ciencia que examina la relación entre dieta y salud. Los nutricionistas son profesionales de la salud que se especializan en esta área de estudio, y están entrenados para proveer consejos dietarios. (Valor Nutricional de los Alimentos, s.f.)



(htt10)

## 2.2 Modere su alimentación, prudente y saludable

### Energía en los alimentos: las calorías

Se suele pensar que las calorías indican cuánto engorda un alimento. Sin embargo, las calorías representan el potencial de energía que el mismo le puede brindar al organismo. Esta es la energía que se utiliza para vivir y llevar adelante funciones como caminar, pensar, trabajar, y que permite al cuerpo absorber los nutrientes de cada alimento para funcionar de forma correcta. La energía se utiliza, se gasta. Pero cuando se consumen más de las que se gastan, se acumulan, convirtiéndose en reservas, según cada individuo y su actividad, o, se acumulan en forma de depósitos, llevando al aumento de tejido adiposo y, por lo tanto, de peso corporal.

Las calorías son utilizadas por el organismo para todo: digerir, absorber, transportar nutrientes obtenidos a través de alimentos, pensar, respirar, realizar ejercicio intenso. Hasta cuando se duerme se utilizan.

Los alimentos tienen distinta cantidad y calidad de energía, y es importante que además contengan otros principios nutritivos que favorezcan el desarrollo y buen funcionamiento del organismo. Las calorías surgen de la digestión de los alimentos, proceso a través del cual los mismos se rompen en estructuras cada vez más pequeñas. Este mecanismo libera energía. Cada macronutriente (carbohidratos, proteínas, grasas) liberan distinta cantidad de calorías. Por ello, el objetivo de la absorción de nutrientes es que el cuerpo obtenga la energía necesaria para realizar sus funciones y reponer las pérdidas. Por lo tanto, la forma que el hombre tiene para obtener energía es a través de los alimentos. (Datos útiles sobre las calorías y la energía, 2017)

GRUPO DE ALIMENTOS (RACION)	KCAL QUE APORTAN
Hortalizas y verduras	28
Lácteos enteros	152
Lácteos semidesnatados	116
Lácteos desnatados	89
Frutas	64
Azúcares (de mesa, miel, mermelada...)	40
Féculas (harina, arroz, cereales integrales, legumbres, patata...)	72.5
Pescados y carnes magras	37
Pescados y carnes grasas	55
Embutidos y quesos grasos	100
Grasas (aceites, mantequillas, frutos secos, nata...)	45

(htt11)

### 2.3 ¿Cuáles son las causas de enfermedades por una mala alimentación?

#### **Enfermedades causadas por alimentación inadecuada**

La mala alimentación, los excesos de grasa, sal, azúcar, la comida chatarra, las corridas y el poco tiempo destinado a la preparación de los alimentos y a su consumo, se asocian con algunas enfermedades. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), la nutrición es la ingesta acorde a las necesidades dietéticas del organismo. Una mala alimentación puede disminuir la respuesta del sistema inmunológico, alterar el desarrollo físico y mental e incrementar la vulnerabilidad a las enfermedades.

Una mala alimentación incluye el comer comida chatarra, comer a deshoras o pasar largos períodos sin comer, comer poco o no mantener una dieta equilibrada.

Según la OMS, 2.7 millones de personas mueren al año como consecuencia del insuficiente consumo de frutas y verduras. Este constituye uno de los principales factores de riesgo para la mortalidad a nivel mundial. Esta insuficiencia causa cerca de un 19% de los cánceres gastrointestinales, 31% de las cardiopatías y 115 de los accidentes cerebrovasculares. Su recomendación es incluir al menos 400g diarios de frutas y verduras para prevenir de enfermedades crónicas como el cáncer, la obesidad, las cardiopatías o la diabetes. (Enfermedades causadas por la mala alimentación, s.f.)



(ht12)



(ht13)

## 2.4 Importancia y beneficios de la recreación en la salud

### La recreación y la salud

Las actividades que comúnmente proveen experiencias recreativas toman una variedad de formas. Esto se debe a que la recreación depende de las actitudes e intereses particulares del individuo hacia la actividad. Simplemente, se trata de la selección de una variedad casi infinita de actividades recreativas disponibles durante el ocio. Por ejemplo, muchas personas disfrutan la pesca, cantar, patinar, fotografía, bailar o tomar parte en un juego. En ciertas formas consiste de participaciones activas; en otras, de relajación silenciosa, escuchar u observar. Similar a la educación, la recreación es para la gente de cualquier país y de cualquier edad. (La Recreación, s.f.)

<p><b>1.</b> Mantiene el equilibrio entre la rutina diaria y las actividades placenteras, para evitar la muerte prematura de la juventud.</p> <p><b>2.</b> Enriquece la vida de la gente.</p> <p><b>3.</b> Contribuye a la dicha humana.</p> <p><b>4.</b> Contribuye al desarrollo y bienestar físico.</p> <p><b>5.</b> Es disciplina.</p> <p><b>6.</b> Es identidad y expresión.</p>	<p><b>7.</b> Como valor grupal, subordina intereses egoístas.</p> <p><b>8.</b> Fomenta cualidades cívicas.</p> <p><b>9.</b> Previene la delincuencia.</p> <p><b>10.</b> Es cooperación, lealtad y compañerismo.</p> <p><b>11.</b> Educa a la sociedad para el buen uso del tiempo libre.</p> <p><b>12.</b> Proporciona un medio aceptable de expresión recreativa.</p>
---	--

(La Recreación, s.f.)

**TERCER GRADO BASICO** Malla curricular área Ciencias Naturales

Nivel de Educación Media Ciclo Básico de Telesecundaria

Competencia	Indicadores de logro	Contenidos		
		Declarativos	Procedimentales	Actitudinales
2. Promueve prácticas de vida saludable en la comunidad, tomando en cuenta las estadísticas de salud, los recursos Disponibles y la diversidad cultural.	2.1 Fomenta la práctica de hábitos adecuados para el mantenimiento o de la salud a nivel individual, familiar y colectivo	Enfermedades causadas por alimentación inadecuada: estadísticas en Guatemala.	Análisis e interpretación de gráficas y estadísticas con relación a las enfermedades causadas por la alimentación Inadecuada.	Toma conciencia con relación a la incidencia de las enfermedades relacionadas con la alimentación, en su comunidad y región.
		Contaminantes de los alimentos: clasificación y fuentes.	Identificación de la clasificación y las fuentes de contaminación de los alimentos.	Promueve voluntariamente campañas de limpieza e higiene de los alimentos en el centro educativo y la comunidad.

(Arrellano & Ortíz de Rodriguez, 2005)

### 3.1 El consumo de alimentos inadecuados causan

#### **Enfermedades causadas por alimentación inadecuada: estadísticas en Guatemala**

Una mala nutrición es causada por una insuficiencia o exceso de uno o más nutrientes en la dieta. Una persona corre riesgo de malnutrición si la cantidad de energía y/o nutrientes de la dieta no satisface sus necesidades nutricionales.

El peso excesivo impone una carga extra al corazón y puede causar cardiopatía grave y otros trastornos. Las personas obesas generalmente mueren a menor edad que las de peso normal. Según estadísticas de las compañías aseguradoras, los varones con 20% de o más de sobrepeso tienen mayor riesgo de morir por cardiopatía (43%), hemorragia cerebral (53%) y diabetes (133%) que los que tienen peso normal. Un hombre con 20% de sobrepeso tiene 30 % mayor probabilidad de morir antes de la edad de jubilación que si su peso fuera normal. Aunque la retención de líquidos incrementa el peso corporal, no influye en la acumulación de grasa; los excesos de agua pueden reducirse con mayor rapidez y facilidad que los de grasa. Por cada 9.3 kcal (kilocaloría). De alimento en exceso ingerido, se almacena 1 gramo de agua. (Un alimento en excesos aproximado de 140 kcal/día durante un mes significa una ganancia de peso de medio kilogramo.) (Malnutrición, s.f.)



(htt14)

Esto puede lograrse mejor mediante una combinación de aumento en el ejercicio y disminución de la ingestión calórica (para personas moderadamente obesas se recomienda una dieta de con 1000 a 1500 kcal). Debido a que la obesidad está considerada por muchos como una alteración en los hábitos alimenticios de quienes la padecen, hay terapias que tratan de modificar este comportamiento patológico. Se enseña a los pacientes a comer sólo en determinados momentos del día o en lugares específicos, a comer despacio, y a llevar relación escrita de los alimentos ingeridos. Sólo un 15% de los pacientes así tratados consiguen una pérdida de peso aceptable y mantenida. Mientras que millones de personas comen demasiado, muchas otras no tienen suficiente que comer o no reciben una alimentación balanceada. Incluso individuos con peso excesivo pueden estar malnutridos, las personas que sufre malnutrición suelen estar débiles, fatigarse con facilidad y ser muy susceptibles a infecciones. La enfermedad produce alteraciones en los ciclos hormonales, una inmunodepresión con aumento del riesgo de infecciones, y aproximadamente entre el 5 y el 18% de los anoréxicos muere por desnutrición. (Malnutrición, s.f.)

### 3.2 Algunos contaminantes en los alimentos

#### **Contaminantes de los alimentos: clasificación y fuentes**

La contaminación química se da por la presencia de determinados productos químicos en los alimentos, que pueden resultar nocivos o tóxicos a corto, medio o largo plazo.

Dentro de la contaminación química, existen diferentes tipos de contaminantes tóxicos:

- Contaminantes tóxicos naturales:

Algunos pescados o vegetales, son capaces de producir toxinas que son dañinas para las personas. El pez globo por ejemplo, posee en sus vísceras la tetradoxina, una potente neurotóxica que produce alteraciones nerviosas. El calor no la destruye totalmente, pero disminuye su toxicidad.

- Contaminantes tóxicos ambientales:

Son contaminantes que se encuentran en el medio ambiente y que pueden pasar a los alimentos por unas malas prácticas de manipulación.

Ejemplos de contaminantes tóxicos ambientales son los siguientes:

- Dioxinas: se utilizaron en industrias blanqueadoras de papel, combustión de gasolina con plomo, productos petrolíferos, PCBs: empezaron a usarse en los años 30 como líquidos hidráulicos, aislantes eléctricos y agentes plastificantes de pinturas. Se dejaron de usar en los 70.

Tipos de contaminación alimentaria: Los envases plásticos pueden transmitir diferentes moléculas y aditivos. La tinta de impresión de un envase puede pasar al producto alimentario. Se considera contaminación física del alimento, cualquier objeto presente en el mismo y que no deba encontrarse allí, y sea susceptible de causar daño o enfermedad a quien consuma el alimento. (TIPOS DE CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA, s.f.)

#### VITAMINAS MÁS IMPORTANTES

NOMBRE	FUNCIÓN	ALIMENTOS QUE LA CONTIENEN
<b>Vitamina A</b>	Relacionada con la vista.	Leche, zanahorias, tomate.
<b>Vitamina B</b>	Interviene en muchas reacciones químicas.	Carne, pescado, plátanos.
<b>Vitamina C</b>	Esencial para el crecimiento de muchos tejidos.	Frutas, coliflor, patatas.
<b>Vitamina D</b>	Interviene en el crecimiento.	Huevos, pescados azules.
<b>Vitamina E</b>	Necesaria para la fertilidad.	Huevos, aceites vegetales.
<b>Vitamina K</b>	Interviene en la coagulación de la sangre.	Hígado, espinacas, lechuga.

(htt15)

NUTRIENTES	FUNCIÓN	ALIMENTOS
<b>PROTEÍNAS</b>	Crece Reparar tejidos	 Carnes y pescados, huevos, y las legumbres.
<b>GLÚCIDOS</b>	Aportan energía	 Cereales (pan y pastas), frutas, hortalizas (patatas).
<b>GRASAS</b>	Aportan energía	 Aceites, mantequillas y margarinas, tocino ....
<b>VITAMINAS</b>	Regulan el funcionamiento del organismo	 Hortalizas y frutas.
<b>LAS SALES MINERALES</b>	Regulan el funcionamiento del organismo	Se encuentran en alimentos muy diversos.
<b>EL AGUA</b>	Interviene en muchas funciones vitales.	

(htt16)

## TIPOS DE ALIMENTOS

Alimentos energéticos	
	Fuente de energía: pan, pastas, legumbres, cereales, azúcar, miel, chocolate, dulces, aceites, mantequilla, nata, etc.
Alimentos plásticos o formadores	
	Necesarios para células, tejidos y órganos: yogur, queso, carnes, pescados, huevos, frutos secos, mariscos, etc.
Alimentos reguladores o protectores	
	Para que el organismo pueda utilizar los demás alimentos: verduras, frutas y hortalizas.

(htt17)

## **La ley del sistema nacional de seguridad alimentaria y nutricional**

### **DECRETO NÚMERO 32-2005**

#### **EL CONGRESO DE LA REPÚBLICA DE GUATEMALA**

##### **CONSIDERANDO:**

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

##### **CONSIDERANDO:**

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

##### **CONSIDERANDO:**

Que históricamente se realizaban prácticas productivas de maíz y frijol que garantizaban la disponibilidad del alimento y un patrón de consumo que investigaciones demuestran nutricionalmente adecuado, y que el derecho a la alimentación se formula por primera vez en la Declaración Universal de los Derechos Humanos en 1948 en su artículo 25; de igual forma se hace énfasis en el artículo 11 del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (1966), y Guatemala en ambos casos, al hacerse parte de estos Tratados, reconoce la obligación de respetar, proteger y realizar progresivamente los derechos en ellos reconocidos, incluido el derecho a una alimentación adecuada. (Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional DECRETO NÚMERO 32-2005, s.f.)

### **CONSIDERANDO:**

Que el Comité de los Derechos Económicos, Sociales y Culturales, a solicitud de los Estados Miembros durante la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de Roma de 1996, asentó en la observación general número 12 de 1999 la interpretación del contenido normativo del artículo 11 del Pacto Internacional de los Derechos Económicos, Sociales y Culturales. (Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional DECRETO NÚMERO 32-2005, s.f.)

### **CONSIDERANDO:**

Que el abordaje a la problemática de la inseguridad alimentaria y nutricional es responsabilidad de todos los estratos sociales públicos y privados para garantizar la disponibilidad, acceso, consumo y aprovechamiento de los alimentos en base a la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

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

**DECRETA:** La siguiente:

## **LEY DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y**

### **NUTRICIONAL**

#### **CAPITULO I**

#### **DISPOSICIONES GENERALES.**

**Artículo 1.** Concepto. Para los efectos de la presente ley, la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional establece como Seguridad Alimentaria y Nutricional “el derecho de toda persona a tener acceso físico, económico y social, oportuna y permanentemente, a una alimentación adecuada en cantidad y calidad, con pertinencia cultural, preferiblemente de origen nacional, así como a su adecuado aprovechamiento biológico, para mantener una vida saludable y activa.” **Artículo 2.** Prohibición de discriminación. La discriminación en el acceso a los alimentos, así como a los medios y derechos para obtenerlos, por motivo de raza, etnia, color, sexo, Idioma, edad, religión, opinión política o de otra índole, origen nacional o social, posición económica, nacimiento o cualquier otra condición social, con el fin o efecto de anular u

obstaculizar la igualdad en el disfrute o ejercicio del derecho a la SAN, constituye una violación a la presente ley.

(Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional DECRETO NÚMERO 32-2005, s.f.)

**Artículo 3.** Política. La Seguridad Alimentaria y Nutricional se asume como una política de Estado con enfoque integral, dentro del marco de las estrategias de reducción de pobreza que se definan y de las políticas globales, sectoriales y regionales, en coherencia con la realidad nacional. **Artículo 4.** Coordinación. La Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional establece los principios rectores, ejes temáticos y lineamientos generales para orientar las acciones de las diferentes instituciones que desarrollan actividades para promocionar la Seguridad Alimentaria y Nutricional de la población; dicha política se rige por los siguientes principios:

**a. Solidaridad.** Las acciones encaminadas a la seguridad alimentaria y nutricional deben priorizar la dignidad de los guatemaltecos. Asimismo, debe fomentar la identificación de los miembros de la sociedad a sentir como propio el problema de inseguridad alimentaria y nutricional que afecta a gran proporción de la población, ya que cualquier acción que se hace en beneficio a unos, beneficia a todos.

**b. Transparencia.** Las intervenciones están basadas en información y métodos objetivos, cuentan con mecanismo de monitoreo y evaluación permanentes, fomentando la transparencia en el gasto público, la auditoría social y toman en cuenta las necesidades de la población.

**c. Soberanía alimentaria.** El Estado de Guatemala define soberanamente la modalidad, época, tipo y calidad de la producción alimentaria, en forma sostenida y con el menor costo ambiental y garantiza la seguridad alimentaria y nutricional de la población guatemalteca. (Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional DECRETO NÚMERO 32-2005, s.f.)

**d. Tutelaridad.** Por mandato constitucional y de oficio, el Estado de Guatemala debe velar por la seguridad alimentaria y nutricional de la población, haciendo prevalecer la soberanía alimentaria y la preeminencia del bien común sobre el particular.

**e. Equidad.** El Estado debe generar las condiciones para que la población sin distinción de género, etnia, edad, nivel socio económico, y lugar de residencia, tenga acceso seguro

y oportuno a los alimentos. (Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional DECRETO NÚMERO 32-2005, s.f.)

**f. Integralidad.** La Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional debe tener carácter integral, incluyendo los aspectos de disponibilidad, acceso físico, económico, social, consumo y aprovechamiento biológico de los alimentos. Para su Implementación se toma en cuenta lo que en materia de ordenamiento territorial, diversidad cultural, educación, salud, protección ambiental, recursos hídricos y productividad establece la Constitución Política de la República de Guatemala, la ley y las políticas públicas.

**g. Sostenibilidad.** La seguridad alimentaria y nutricional se base en un conjunto de factores de carácter sostenible, que garantizan el acceso físico, económico, social, oportuno y permanente a una alimentación adecuada en cantidad y calidad, con pertinencia cultural, preferiblemente de origen nacional, para su adecuado aprovechamiento biológico, para mantener una vida saludable y activa. Respecto al factor productivo, se basa en modelos productivos sostenibles que respetan la diversidad biológica y cultural y protegen los recursos naturales. La sostenibilidad se garantiza, además, mediante las normas, políticas públicas e instituciones necesarias y debe estar dotada de los recursos financieros, técnicos y humanos necesarios.

**h. Precaución.** La importación de alimentos genéticamente modificados -materia prima y terminada- están sujetos al etiquetado respectivo y a las regulaciones que las leyes específicas establecen, garantizando su trazabilidad e inocuidad. Al Importador le corresponde comprobar, ante las entidades públicas correspondientes, dicha trazabilidad e inocuidad. Para proteger el germoplasma nativo, se regula la Importación, experimentación y cultivo de semillas genéticamente modificadas, mediante la emisión de las leyes respectivas, en concordancia con los convenios y protocolos que el Estado de Guatemala es signatario.

**i. Descentralización.** El Estado traslada de acuerdo a su competencia, capacidades de decisión, formulación y manejo de recursos a los ámbitos departamental, municipal y comunal, creando las normas e instituciones que sean necesarias.

**j. Participación ciudadana.** El Estado promueve la participación articulada de la población en la formulación, ejecución y seguimiento de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional y las políticas sectoriales que de ella se deriven.

(Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional DECRETO NÚMERO 32-2005, s.f.)

**Artículo 5.** Participación. El Gobierno de Guatemala promoverá un proceso de consulta con la sociedad civil organizada para proponer soluciones y definir estrategias orientadas a garantizar la Seguridad Alimentaria y Nutricional -SAN- en productos tradicionales como maíz y frijón en las tierras aptas para dichos cultivos, lo que debe reflejarse en planes operativos y estratégicos. (Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional DECRETO NÚMERO 32-2005, s.f.)

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

## **CAPITULO II**

### **DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL**

**Artículo 6.** Creación del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional SINASAN-. Se crea el Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional SINASAN-, integrado por instancias de gobierno y de la sociedad guatemalteca, contando con el apoyo técnico y financiero de la cooperación internacional. **Artículo 7.** Objetivos. El objetivo fundamental del SINASAN es establecer y mantener, en el contexto de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, un marco institucional estratégico de organización y coordinación para priorizar, jerarquizar, armonizar, diseñar y ejecutar acciones de SAN a través de planes, siendo sus objetivos principales:

**a.** Impulsar acciones encaminadas a la erradicación de la desnutrición y reducción de enfermedades carenciales y por exceso en todo el territorio nacional y la eliminación de la transmisión intergeneracional de la desnutrición, creando y fortaleciendo condiciones que contribuyan a que toda la población acceda a oportunidades de desarrollo humano digno; (Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional DECRETO NÚMERO 32-2005, s.f.)

**b.** Diseñar e implementar acciones eficaces y oportunas de disponibilidad de productos básicos de la alimentación y asistencia alimentaria a los grupos de población que padecen desnutrición, complementadas con programas de desarrollo comunitario y seguridad alimentaria y nutricional; **c.** Impulsar los objetivos de la Política Nacional de SAN del Estado guatemalteco en los planes estratégicos, programas y proyectos sectoriales orientados al desarrollo socioeconómico del país.

**Artículo 8.** Estructura del SINASAN. El SINASAN estará conformado por tres niveles de acción: **a.** Nivel de dirección y decisión política, constituido por el Consejo Nacional de SAN. (Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional DECRETO NÚMERO 32-2005, s.f.)

**b.** Nivel de coordinación y planificación técnica, constituido por la Secretaria de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Presidencia de la República.

**c.** Nivel de ejecución, conformado por las instituciones o entes responsables de la ejecución directa de las acciones en SAN en todos los niveles.

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

a) El Consejo Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, como ente rector;

b) La Secretaria de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Presidencia de la República;

c) Instancia de consulta y participación social;

d) Grupo de instituciones de apoyo. (Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional DECRETO NÚMERO 32-2005, s.f.)

**Artículo 10.** Responsabilidad de delegados. Los delegados de cada institución u organización que integran el sistema, deberán contar con la delegación de autoridad institucional para asumir compromisos ante el SINASAN. Cada integrante del SINASAN será responsable del cumplimiento de las directrices y acuerdos emanados del CONASAN en la institución u organización que representa.

(Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional DECRETO NÚMERO 32-2005, s.f.)

**Artículo 9.** Órganos. El Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional está integrado por los siguientes órganos: a) El Consejo Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, como ente rector; b) La Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Presidencia de la República; c) Instancia de consulta y participación social; d) Grupo de instituciones de apoyo. (Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional DECRETO NÚMERO 32-2005, s.f.)

**Artículo 10.** Responsabilidad de delegados. Los delegados de cada institución u organización que integran el sistema, deberán contar con la delegación de autoridad institucional para asumir compromisos ante el SINASAN. Cada integrante del SINASAN será responsable del cumplimiento de las directrices y acuerdos emanados del CONASAN en la institución u organización que representa. (Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional DECRETO NÚMERO 32-2005, s.f.)

## **CAPITULO VII**

### **DEL GRUPO DE INSTITUCIONES DE APOYO**

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

## **CAPITULO X**

### **DISPOSICIONES FINALES**

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

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

**Artículo 43.** Divulgación. El Organismo Ejecutivo deberá divulgar esta Ley a través de todos los medios de comunicación social del país. (Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional DECRETO NÚMERO 32-2005, s.f.)

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

REMÍTASE AL ORGANISMO EJECUTIVO PARA SU SANCIÓN,  
PROMULGACIÓN Y PUBLICACIÓN.

EMITIDO EN EL PALACIO DEL ORGANISMO LEGISLATIVO, EN LA CIUDAD  
DE GUATEMALA, EL SEIS DE ABRIL DE DOS MIL CINCO.

JORGE MÉNDEZ HERBRUGER

PRESIDENTE

MAURICIO NOHÉ LEÓN CORADO

SECRETARIO FRANCISCO JAVIER DEL VALLE

SECRETARIO

PALACIO NACIONAL: Guatemala, veinticinco de abril del año dos mil cinco.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

BERGER PERDOMO

Lic. Jorge Raúl Arroyave Reyes

SECRETARIO GENERAL DE LA

PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA

Álvaro Aguilar Prado

Ministro de Agricultura, Ganadería y Alimentación

Luis Oscar Estrada Burgos

Viceministro de Inversión y Competencia

Encargado del Despacho

Marco Tulio Sosa Ramírez

Ministro de Salud Pública y

Asistencia Social

María del Carmen Aceña de Fuentes

Ministra de Educación.

(Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional DECRETO NÚMERO 32-  
2005, s.f.)

Manuel Eduardo Castillo Arroyo  
Ministro de Comunicaciones, Infraestructura  
y Vivienda

Juan Mario Niqui Dary Fuentes  
Ministro de Ambiente y Recursos Naturales

Jorge Francisco Gallardo Flores  
Ministro de Trabajo y Previsión Social

María Antonieta de Bonilla  
Ministra de Finanzas Públicas.

(Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional DECRETO NÚMERO 32-  
2005, s.f.)

## Referencias

- (s.f.). Obtenido de <https://tualimentotumedicina.files.wordpress.com/2012/09/ejercicios001.jpg>  
(s.f.). Obtenido de <https://es.slideshare.net/yubiperez1/guias-alimentariasparaguayatemala1>
- (s.f.). Obtenido de <http://www.gigantsfit.com/importancia-de-los-macronutrientes-y-micronutrientes/>
- (s.f.). Obtenido de [http://www.provincia.com.mx/web/Disminuyen\\_casos\\_de\\_enfermedades\\_gastrointestinales-52499](http://www.provincia.com.mx/web/Disminuyen_casos_de_enfermedades_gastrointestinales-52499)
- (s.f.). Obtenido de [http://www.incap.paho.org/index.php/es/publicaciones/doc\\_view/276-guidas-alimentarias](http://www.incap.paho.org/index.php/es/publicaciones/doc_view/276-guidas-alimentarias)
- (s.f.). Obtenido de <http://entrecocinasyrecetas.blogspot.com/2013/01/agua-tesoro-para-la-salud-columna.html>
- (s.f.). Obtenido de <https://elcuchillosinfilo.files.wordpress.com/2014/05/270-366.jpg>
- (s.f.). Obtenido de <http://agua-purificacion.blogspot.com/2009/11/desinfeccion-solar-metodo-sodis.html>
- (s.f.). Obtenido de <http://tzss.org/?p=2165>
- (s.f.). Obtenido de <http://www.madrimasd.org/blogs/universo/2016/06/01/147449>
- (s.f.). Obtenido de <http://www.n-punto.com/wp-content/uploads/2013/11/food.jpg>
- (s.f.). Obtenido de <https://dsobremesa.wordpress.com/2014/10/09/diccionario-nutricional-las-calorias-de-los-alimentos/>
- (s.f.). Obtenido de <http://i24web.com/2016/03/razones-por-la-que-debes-evitar-la-comida-chatarra>
- (s.f.). Obtenido de <http://www.comidascomoencasa.com.uy/2015/01/porque-evitar-comer-comida-chatarra.html>
- (s.f.). Obtenido de [http://www.nacion.com/brandvoice/personas-sufren-desnutricion-Costa-Rica\\_19\\_1619228062.html](http://www.nacion.com/brandvoice/personas-sufren-desnutricion-Costa-Rica_19_1619228062.html)
- (s.f.). Obtenido de <http://olmo.pntic.mec.es/rjid0000/clasificacion.htm>
- (s.f.). Obtenido de <http://cienciasnaturales43.blogspot.com/>
- (s.f.). Obtenido de <http://www.imagui.com/a/los-alimentos-energeticos-cyEarjEgK>
- Carbajal, Á. A. (s.f.). *Manual de Nutrición y Dietética*. Obtenido de <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>
- Arellana, V. M., & Ortíz de Rodríguez, E. V. (2015). *Curriculo Nacional Base Telesecundaria Nivel de Educacion Media, Ciclo de Educacion Básica Primer Grado*. Guatemala: DIGECUR, DIGECADE.
- Arellana, V. M., & Ortíz de Rodríguez, E. V. (2015). *Curriculo Nacional Base Telesecundaria, Nivel de Educacion Media, Ciclo Básica Segundo Grado*. Guatemala: DIGECUR, DIGECADE.
- Arrellano, V. M., & Ortíz de Rodríguez, E. V. (2005). *Curriculo Nacional Base Telesecundaria Nivel de Educacion Media, Ciclo de Educacion Basica Tercer Grado*. Guatemala: DIGECUR, DIGECADE.
- Bermudez, M. (01 de 01 de 2010). *CONTAMINACION Y TURISMO SOSTENIBLE*. Obtenido de <http://galeon.com/mauriciobermudez/contaminacion.pdf>

Comisión Nacional de Guías Alimentarias , (. (1998). *Guías Alimentaria para Guatemala*.  
 Obtenido de Los siete pasos para una alimentación sana. Guatemala, :  
[http://www.incap.paho.org/index.php/es/publicaciones/doc\\_view/276-guias-alimentarias](http://www.incap.paho.org/index.php/es/publicaciones/doc_view/276-guias-alimentarias)

*Datos útiles sobre las calorías y la energía*. (03 de 01 de 2017). Obtenido de  
<http://www.elobservador.com.uy/datos-utiles-las-calorias-y-la-energia-n1014607>

Desarrollo y Adecuación Curricular Sagastume Ortiz, I., & Barrientos Gonzales, G. F. (2002).  
*Manual de autoformacion docente Programa de Telesecundaria*. Guatemala.

*Desinfección solar SODIS*. (31 de 12 de 2016). Obtenido de ECOTECNOLOGIAS PARA LA  
 SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL:  
<http://ecoinventos.com/desinfeccion-solar/>

*Enfermedades causadas por la mala alimentación*. (s.f.). Obtenido de  
<http://www.sanar.org/enfermedades/enfermedades-producidas-por-mala-alimentacion>

Equipo, C. (16 de septiembre de 2014). *revistacarrusel.cl/infecciones-gastrointestinales*.  
 Obtenido de Infecciones gastrointestinales en los niños:  
<http://www.revistacarrusel.cl/infecciones-gastrointestinales/>

*La Recreación*. (s.f.). Obtenido de <http://larecreacion.blogspot.com/>

*Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional DECRETO NÚMERO 32-2005*. (s.f.). Obtenido de  
[http://www.mineduc.gob.gt/portal/contenido/menu\\_lateral/programas/seminario/docs13/DECRETO%2032-2005%20LEY%20DE%20SEGURIDAD%20ALIMENTARIA%20Y%20NUTRICIONAL.pdf](http://www.mineduc.gob.gt/portal/contenido/menu_lateral/programas/seminario/docs13/DECRETO%2032-2005%20LEY%20DE%20SEGURIDAD%20ALIMENTARIA%20Y%20NUTRICIONAL.pdf)

*Malnutrición*. (s.f.). Obtenido de <https://es.wikipedia.org/wiki/Malnutrici%C3%B3n>

*TIPOS DE CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA*. (s.f.). Obtenido de  
[http://www.elika.eus/datos/formacion\\_documentos/Archivo9/6.Tipos%20de%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria.pdf](http://www.elika.eus/datos/formacion_documentos/Archivo9/6.Tipos%20de%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria.pdf)

*Valor Nutricional de los Alimentos*. (s.f.). Obtenido de  
<http://www.monografias.com/trabajos62/valor-nutricional-alimentos/valor-nutricional-alimentos.shtml>

*wiki how*. (s.f.). Obtenido de como purificar el agua: <http://es.wikihow.com/purificar-agua>