

Yennifer Julissa Méndez Marroquin

Remodelación de infraestructura básica de la cocina para el fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional en los estudiantes de la Escuela Oficial de Párvulos aldea El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso.



Universidad de San Carlos de Guatemala
Centro Universitario de El Progreso
Departamento de Pedagogía

Guatemala, noviembre de 2019.

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

Guatemala, noviembre de 2019

ÍNDICE

Resumen.....	i
Introducción	ii
Capítulo I.....	1
1. Diagnóstico.....	1
1. 1. Contexto	1
1.1.1. Geografía	1
1.1.2. Económica	1
1.1.3. Social	2
1.1.4. Política	3
1.1.5. Competitividad	4
1.1.6. Filosófica	4
1.2. Datos generales de la institución	4
1.2.1. Nombre	4
1.2.2. Tipo de institución	4
1.2.3. Ubicación geográfica.....	4
1.2.4. Misión.....	8
1.2.5. Visión.....	8
1.2.6. Políticas	8
1.2.7. Objetivos de la institución	9
1.2.8. Metas	9
1.1.9. Estructura Organizacional	10
1.2.10. Recursos.....	11
1.3. Técnicas utilizadas para efectuar el diagnóstico	12
1.3.1. Técnicas	12
1.3.2. Instrumentos	12
1.4. Lista de carencias, deficiencias, o fallas	13
1.5. Problematización.....	14
1.5.1. Matriz de priorización	16
1.6. Análisis de viabilidad y factibilidad.....	17
1.6.1. Análisis de viabilidad	17
1.6.2. Análisis de factibilidad	17

1.7. Problema seleccionado.....	19
1.7.1 Hipótesis - acción	19
1.7.2. Solución propuesta como viable y factible	19
Capitulo II	20
2. Fundamentación teórica	20
2.1. Fundamentos teóricos.....	20
2.1.1. Seguridad alimentaria	20
2.1.2. Nutrición.....	20
2.1.3. Nutrientes.....	21
2.1.4. Pilares de la seguridad alimentaria	21
2.1.5. Pacto hambre cero	22
2.1.6. Hábitos de Higiene	24
2.1.7. Hábito	24
2.1.8. Higiene.....	25
2.1.9. Definición de Higiene Personal	25
2.1.10. Lavado de manos	25
2.1.11. Pascal Blaise	26
2.1.12. Cepillado de dientes.....	26
2.1.13. Baño diario	27
2.1.14. El lavado del cabello.....	27
2.2. Fundamentos Legales.....	28
2.2.1. Constitución Política de la República de Guatemala, (Reformada por Acuerdo Legislativo No. 18-93 del 17 de noviembre de 1993) Sección Séptima Salud, Seguridad y Asistencia Social.....	28
2.2.2 La Organización Mundial de la Salud	29
2.2.3. Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional.....	29
2.2.4. Artículo 6. Creación del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional - SINASAN-.....	30
2.2.5. Capítulo III. Del Consejo Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional - CONASAN-.....	31
2.2.6. El Ministro de Educación (MINEDUC), según Decreto Número 16-2017.	31
2.2.7. Título II. Alimentación Escolar	32
Capitulo III.....	33

3. Plan de acción o de la intervención.....	33
3.1. Título del proyecto	33
3.2. Hipótesis-acción	33
3.3. Problema.....	33
3.4. Ubicación	33
3.5. Epesista.....	33
3.6. Unidad Ejecutora.....	33
3.7. Descripción de la intervención.....	33
3.8. Justificación.....	34
3.9. Objetivos	34
3.9.1. General:	34
3.9.2. Específicos.....	34
3.10. Metas	35
3.11. Beneficiarios.....	35
3.11.1. Directos.....	35
3.11.2. Indirectos	35
3.12. Actividades.....	35
3.13. Cronograma.....	37
3.14. Técnicas metodológicas	40
3.15. Recursos	40
3.15.1. Humanos	40
3.15.2. Materiales	40
3.15.3. Tecnológicos.....	41
3.15.4. Institucionales	41
3.15.5. Financieros.....	41
3.16. Presupuesto.....	42
3.17. Evaluación	43
Capitulo IV.....	45
4. Ejecución y sistematización de la intervención	45
4.1. Descripción de las actividades realizadas	45
4.2. Productos, logros y evidencias	48
4.2.1. Productos y logros.....	48

4.2.2. Producto	48
4.2.1. Evidencias	95
4.3 Sistematización de la experiencia	101
4.3.1. Actores.....	105
4.3.2. Acciones	105
4.3.3. Resultados.....	106
4.3.4. Implicaciones.....	106
4.3.5. Lecciones aprendidas.....	106
Capítulo V.....	108
5. Evaluación.....	108
5.1. Diagnóstico.....	108
5.2. Fundamentación teórica	108
5.3. Diseño del plan de acción.....	109
5.4. Ejecución y sistematización	109
Conclusiones	110
Recomendaciones	111
Bibliografía	112
Apéndices.....	114
Anexos	149

Índice de Tablas

Tabla 1. <i>Problematización</i>	14
Tabla 2. <i>Matriz de priorización</i>	16
Tabla 3. <i>Análisis de viabilidad y factibilidad</i>	17
Tabla 4. <i>Cronograma</i>	37
Tabla 5. <i>Presupuesto</i>	42
Tabla 6. <i>Actividades y resultados</i>	45
Tabla 10. <i>Ejes de la Reforma Educativa</i>	55
Tabla 11. <i>Competencias de Etapa Medio Social y Natural</i>	56
Tabla 8. <i>Cronograma del diagnóstico.</i>	118
Tabla 9. <i>Lista de cotejo</i>	130
Tabla 12. <i>Evaluación del diagnóstico</i>	150
Tabla 13. <i>Evaluación de la fundamentación teórica</i>	151
Tabla 14. <i>Evaluación del plan de acción</i>	152
Tabla 15. <i>Evaluación de la sistematización</i>	153

Índice de Figuras

Figura 1. Ubicación geográfica.....	5
Figura 2. Croquis de la aldea El Manzanal. -----	6
Figura 3. Croquis de Escuela Oficial de Párvulos. -----	7
Figura 4. Estructura organizacional.-----	10
Figura 5. Epesista elaborando material didáctico. -----	95
Figura 6. Área de cocina. -----	82
Figura 7. Refrigeradora en mal estado. -----	95
Figura 8. Puerta en mal estado.-----	82
Figura 9. La capacitadora solicitando de la participación.-----	96
Figura 10. Niños identificando los grupos alimenticios que pertenecen. -----	83
Figura 11. La epesista y capacitadora haciendo entrega de trifoliales. -----	96
Figura 12. Disfrutando de un refrigerio.-----	83
Figura 13. Los niños escuchando las instrucciones y presencia de supervisor-----	97
Figura 14. La directora colaborando con las actividades del taller.-----	84
Figura 15. Los niños terminando de armar sus rompecabezas. -----	97
Figura 16. Entregando una pequeña refacción. -----	84
Figura 17. La epesista limpiando la cocina para poder pintar. -----	84
Figura 18. La epesista pintando las paredes de la cocina.-----	98
Figura 19. La epesista pintando la mesa. -----	98
Figura 20. Epesista pintando la puerta de la cocina.-----	85
Figura 21. La pared, la mesa, el estante y la puerta de la cocina ya pintados.-----	99
Figura 22. Decorando con frutas y verduras.-----	86
Figura 23. La epesista acomodando la estufa.-----	99
Figura 24. La epesista terminando de equipar la cocina. -----	86
Figura 25. La cocina ya con sus nuevos utensilios de cocina.-----	100
Figura 26. La nueva puerta y refrigeradora reparada. -----	87
Figura 27. Haciendo entrega del proyecto y guía a las docentes. -----	87
Figura 28. Los niños disfrutando de una pequeña fiesta. -----	100

Resumen

Con la intención de ejecutar el Ejercicio Profesional Supervisado de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, se procede a la realización de un proyecto en una institución que carece de recursos para mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje, mismo que se realizó en la Escuela Oficial Rural Mixta de Párvulos aldea El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso. Dicho proyecto es: Remodelación de infraestructura básica de la cocina para el fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional en los estudiantes del establecimiento.

El informe está estructurado con cinco capítulos que fundamentan toda la investigación, con el objetivo de dejar constancia de todo el proceso que se realizó en cada una de las etapas ejecutadas, obteniendo como resultados el equipamiento del área de cocina de la escuela y una guía pedagógica sobre: seguridad alimentaria y nutricional, siendo estas de apoyo a la implementación del programa de “Seguridad Alimentaria y Nutricional”, establecido por el Ministerio de Educación de Guatemala.

Introducción

Este informe es el producto del Ejercicio Profesional Supervisado, de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Universidad de San Carlos de Guatemala, realizado en la Escuela Oficial Rural Mixta de Párvulos, aldea El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso. Con el propósito de realizar el Ejercicio Profesional Supervisado, se observó que la escuela contaba con escasos recursos para solventar necesidades mismas que fueron detectadas durante el proceso de realización, detectando un problema en el área de la cocina. Dicho proyecto es: Remodelación de infraestructura básica de la cocina para el fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional en los estudiantes de la Escuela Oficial de Párvulos aldea El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso.

El informe consta de cinco capítulos siendo estos: el diagnóstico, la fundamentación teórica, el plan de acción o de la intervención, ejecución y sistematización de la intervención y evaluación del proceso.

El primer capítulo es el diagnóstico, mismo que se realizó en la institución, para lo cual se realizaron entrevistas-cuestionarios, observaciones, análisis de documentos, conocer la ubicación geográfica de la institución, croquis, misión, visión, políticas, la estructura organizacional de la escuela, en esta etapa se elaboró un listado de carencias, para conocer el problema de mayor prioridad y poder dar solución al mismo, análisis de viabilidad y factibilidad para conocer si el problema podría ser viable o factible.

El segundo capítulo es la parte más importante porque es el que fundamenta toda la investigación realizada, misma que se estructura con elementos teóricos y fundamentos legales.

El tercer capítulo es el diseño del plan en donde se encuentran planificadas todas las actividades a realizar durante la ejecución del proyecto, en la institución educativa mismo que contiene la justificación, los objetivos a lograr, las metas, los beneficiarios, presupuesto del proyecto para establecer los gastos que se requieren en la ejecución del proyecto identificado como viable o factible, no sobrepasando los límites establecidos.

El cuarto capítulo es la ejecución y sistematización de la intervención consta en la descripción de las actividades realizadas durante el proyecto y los logros obtenidos, actores, acciones, resultados, lecciones aprendidas en lo académico, social, profesional y económico, mismos que fueron de gran reflexión y experiencia en la vida cotidiana durante el proceso de realización del proyecto en la Escuela Oficial de Párvulos, aldea El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso.

El quinto capítulo está integrado por la evaluación de cada una de las fases realizadas en la investigación para verificar si, entre un antes y un después, se tiene la información necesaria para la toma de decisiones, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la unidad de pedagogía de CUNPROGRESO.

Finalizando con las conclusiones, recomendaciones, bibliografía, apéndices y anexos.

Capítulo I

1. Diagnóstico

1. 1. Contexto

1.1.1. Geografía

“La escuela oficial de párvulos El Manzanal se encuentra ubicada en el kilómetro 103 carretera Jacobo Arbenz Guzmán, ruta al Atlántico, en el barrio La Colonia de la aldea El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso, está asentada en el valle del río Motagua, alojada en la zona semiárida de la República de Guatemala al pie de la montaña de la sierra de las Minas, el clima de la comunidad en general es cálido debido a que la afluencia pluvial es mínima, los habitantes de esta comunidad tienen un tipo de suelo común, ya que es favorable para los que se dedican a la agricultura, algunos de estos cuentan con regadillos donde cultivan chicozapotes, mangos, palmos, jocotes, anonas, limones, entre otros. La comunidad no cuenta con recursos naturales simplemente los habitantes recolectan lajas. Las principales vías de comunicación de la población en general, es la carretera al Atlántico, la cual conduce al municipio y otros departamentos, también cuenta con caminos vecinales, veredas que comunican a otras colonias y barrios, su calle principal está hecha de concreto y conduce al mercado, al salón comunal, al parque, a las diferentes iglesias que existen dentro de esta comunidad” (Belsy Dilenia Orellana Cruz, comunicación personal, 8 de marzo de 2019).

1.1.2. Económica

“En la comunidad El Manzanal la población es en su mayoría de escasos recursos económicos, los medios de productividad de esta comunidad son las siembras de milpa y fruta que algunos habitantes acostumbran a sembrar para obtener un ingreso económico al hogar, el comercio son las frutas de temporada que se cosechan en los regadillos, se cosechan jocotes, mangos, plátanos, chicozapotes, estas frutas son vendidas en el mercado, algunas amas de casa se dedican a la venta de comida en la comunidad esto permite que se genere ingresos al hogar, también se cuenta con personas que tienen negocio de venta de tortillas. Las fuentes laborales que existen en esta comunidad son escasas, las familias que cuentan con un ingreso económico favorable compran moto taxis también llamados tuc tuc, estos emplean a jóvenes para que brinden el servicio a la

población, otra parte de personas en su mayoría hombres salen a trabajar a diversas empresas las más comunes la marmolería, algunos otros en una granja avícola, esta última está ubicada en la comunidad. Los medios de comunicación que destacan en la comunidad son la televisión, la radio, internet, celulares, redes sociales, periódicos. En la comunidad los servicios de transporte para la movilización de la población destacan el servicio de tuc tuc, buses urbanos, extraurbanos, motos y carros” (Belsy Dilenia Orellana Cruz, comunicación personal, 8 de marzo de 2019).

1.1.3. Social

“En la comunidad El Manzanal existen agrupaciones locales y comunitarias que han permitido la participación de la población en distintas actividades de desarrollo, en el cual existe un Consejo Comunitario de Desarrollo (COCODE) que brinda servicio a la población en general para el desarrollo de la misma, también en las escuelas se cuentan con la organización de padres de familia las cuales brindan apoyo a los docentes de la comunidad para velar y mejorar la enseñanza - aprendizaje de los niños, existe una agrupación religiosa llamada Semillas de amor, también se cuenta con un comité de riego Huyus. En los últimos años el recuento de la población ha tenido un aumento, teniendo un total de habitantes aproximadamente de ochocientas (800) personas, siendo la población en general eminentemente ladina, contando con tres centros educativos los cuales se encuentran en diversas colonias y/o barrios de la comunidad, brindando servicios de educación preprimaria, primaria y una telesecundaria, teniendo la característica principal de atender a diferentes niños y jóvenes de diferentes clases sociales. Enfocándonos en salud la comunidad cuenta con un puesto de salud donde se brinda el servicio a toda la población de la comunidad, atendiendo principalmente enfermedades comunes. La población en general cuenta con vivienda propia, una mínima parte de esta, pagar alquiler, el material con el que están elaboradas las viviendas es de block y lámina, algunas de estas están elaboradas de adobe, dentro de las principales costumbres que se tienen en la comunidad encabeza la fiesta del 24 de diciembre la cual se celebra en la colonial, festejando el nacimiento de Jesús misma que la realiza el comité prenavideño, la celebración que se realiza el 31 de diciembre en la cual la población espera el siguiente año con alegría, es organizada por el comité de feria, otra actividad importante es la Fiesta Patronal la cual es celebrada en honor a San Miguel Arcángel iniciando el 29 de septiembre. Dentro de las actividades que se realizan en esta fiesta destacan las siguientes;

- ✓ Bailes
- ✓ Jaripeos
- ✓ Encuentros deportivos
- ✓ Procesiones
- ✓ Desfiles hípicas
- ✓ Celebración de la Santa Misa en honor al patrono
- ✓ Quiebra de piñatas

También se destacan actividades como

- ✓ Fiestas patronales
- ✓ Actividades patrias
- ✓ Procesiones
- ✓ Elaboración de alfombras para Semana Santa
- ✓ Celebración del Día de los Santos
- ✓ Adornar cementerios
- ✓ Quema del diablo
- ✓ Posadas
- ✓ Baile de moros en noviembre
- ✓ Celebración del Día de la Madre

(Belsy Dilenia Orellana Cruz, comunicación personal, 8 de marzo de 2019)

1.1.4. Política

“En la comunidad y el municipio en general está coordinado por la representante electa Miriam Jeaneth Ordoñez de Castillo alcaldesa de San Cristóbal Acasaguastlán, también la población participa en actividades que le dan realce a la comunidad es la feria patronal y actividades del 15 de septiembre. Entre las principales agrupaciones que generan un cambio en la comunidad son los COCODES los representantes son elegidos por el pueblo, estos representan y velan el desarrollo de la aldea” (Belsy Dilenia Orellana Cruz, comunicación personal, 8 de marzo de 2019).

1.1.5. Competitividad

En la comunidad no existen instituciones sólidas que entren en competitividad, solo los dueños de "tuc tuc" que prestan el servicio a la población" (Belsy Dilenia Orellana Cruz, comunicación personal, 8 de marzo de 2019).

1.1.6. Filosófica

"La concepción filosófica de la aldea El Manzanal está encaminada por la religión tanto católica y cristiana, existen tres iglesias cristianas, y una iglesia católica, la población asiste a estas iglesias a las prédicas que se dan, a bautizos, bodas, rezos de novenas, velorios y misas, acostumbran a asistir a esas actividades en familia esto para inculcar a sus hijos valores religiosos y respeto al supremo Creador. En esta comunidad las personas mayores cuentan mitos sobre coyotes que rondaban la aldea, también cuentan mitos sobre un caballo sin cabeza que pasa a media noche y en los cementerios sale un hombre que arrastra cadenas, parte de la población es creyente a estas historias contadas por adultos mayores" (Belsy Dilenia Orellana Cruz, comunicación personal, 8 de marzo de 2019).

1.2. Datos generales de la institución

1.2.1. Nombre

Escuela Oficial de Párvulos

1.2.2. Tipo de institución

Educativa del Sector Oficial

1.2.3. Ubicación geográfica

La comunidad de El Manzanal se encuentra ubicada en el kilómetro 103, carretera Jacobo Arbenz Guzmán, ruta al Atlántico, siendo su cabecera municipal San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso y está asentado en el valle del río Motagua, incrustado en la zona semiárida de la República de Guatemala al pie de montaña de la sierra de las Minas.

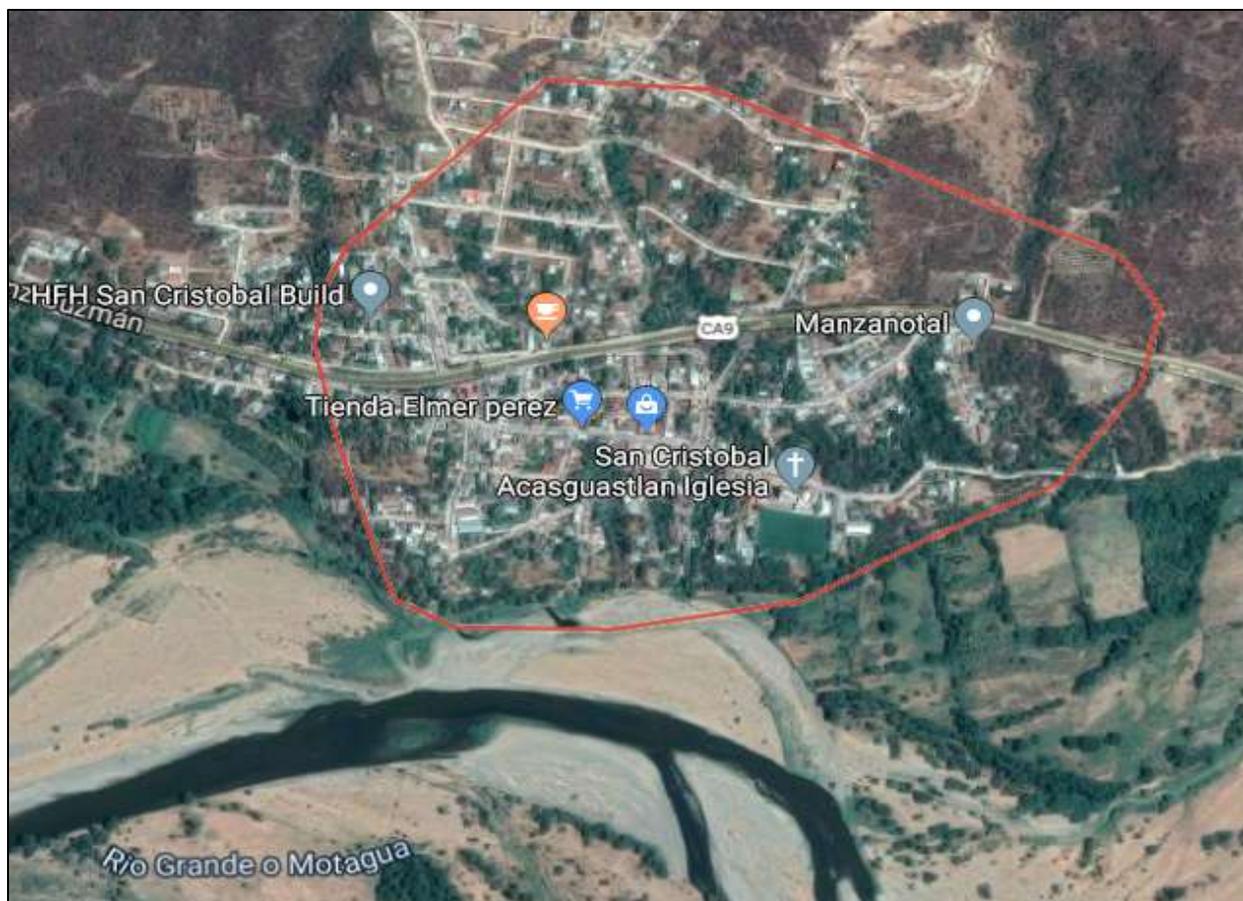


Figura 1. Ubicación geográfica. Tomado de Proyecto Educativo Institucional. Escuela oficial de párvulos, aldea El Manzanal (2015).

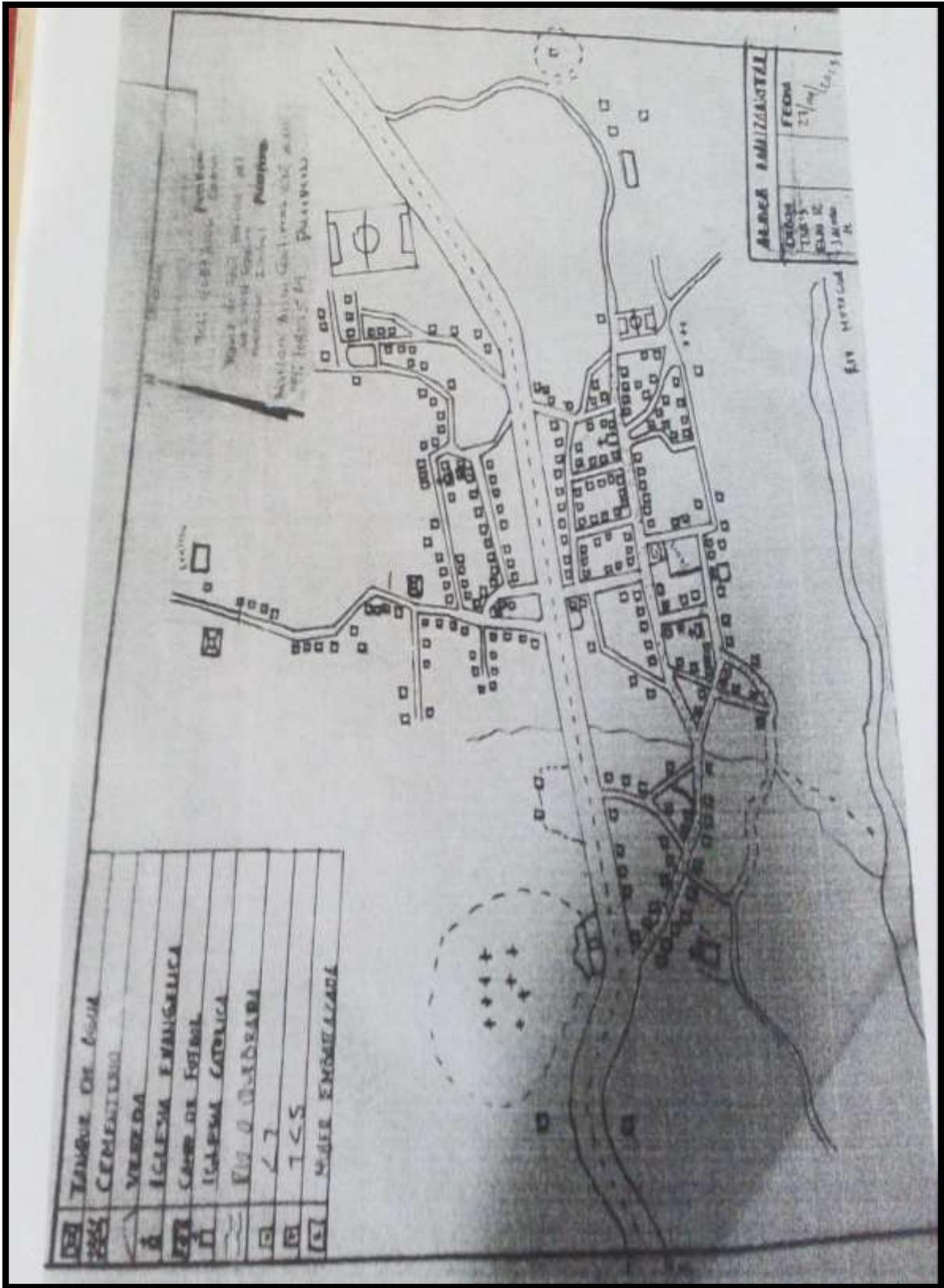


Figura 2. Croquis de la aldea El Manzanal. Tomado de PEI. Escuela oficial de párvulos, aldea El Manzanal (2015)

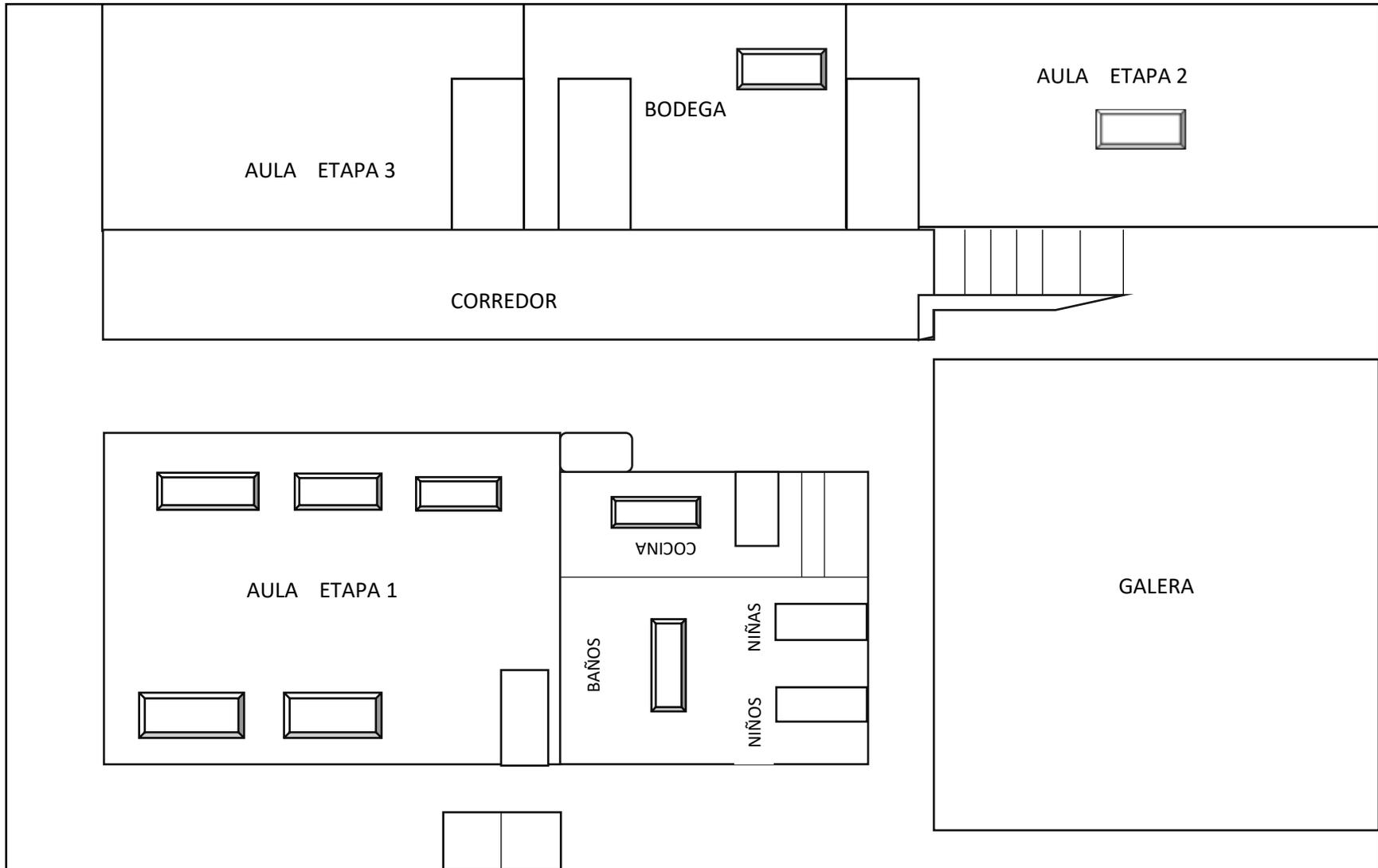


Figura 3. Croquis de Escuela Oficial de Párvulos. Elaboración Propia

1.2.4. Misión

“Somos una institución educativa incluyente innovadora y proactiva comprometida en la formación integral de niños y niñas que brinda educación de calidad con igualdad de oportunidades para el desarrollo contribuyendo al desarrollo socio cultural” (Urzula Odilia Cruz Ramirez, 2015 p. 19).

1.2.5. Visión

“Ser una institución educativa que contribuya al desarrollo integral de niños y niñas fortaleciendo los valores cívicos, culturales y morales respondiendo así a las necesidades sociales de su comunidad, con una educación de calidad, equidad y participación” (Urzula Odilia Cruz Ramirez, 2015 p. 19).

1.2.6. Políticas

- ✓ **Cobertura:** garantizar el acceso, permanencia y egreso efectivo de la niñez y la juventud sin discriminación, a todos los niveles educativos y subsistemas escolar y extraescolar.
- ✓ **Calidad:** mejoramiento de la calidad del proceso educativo para asegurar que todas las personas sean sujetos de una educación pertinente y relevante.
- ✓ **Modelo de gestión:** fortalecimiento sistemático de los mecanismos de efectividad y transparencia en el sistema educativo nacional.
- ✓ **Recurso humano:** fortalecimiento de la formación, evaluación y gestión del recurso humano del Sistema Educativo Nacional.
- ✓ **Educación bilingüe multicultural e intercultural:** fortalecimiento de la educación bilingüe multicultural e intercultural.
- ✓ **Aumento de la inversión educativa:** incremento de la asignación presupuestaria a la Educación hasta alcanzar lo que establece el Artículo 102 de la Ley de Educación Nacional, (7% del producto interno bruto).
- ✓ **Equidad:** garantizar la educación con calidad que demandan las personas que conforman los cuatro pueblos, especialmente los grupos más vulnerables, reconociendo su contexto y el mundo actual.

- ✓ **Fortalecimiento institucional y descentralización:** fortalecer la institucionalidad del sistema educativo nacional y la participación desde el ámbito local para garantizar la calidad, cobertura y pertinencia social, cultural y lingüística en todos los niveles con equidad, transparencia y visión de largo plazo.

1.2.7. Objetivos de la institución

1.2.7.1. Objetivo general

Desarrollar habilidades y destrezas de acuerdo a sus necesidades inculcando valores morales, éticos y culturales en los niños de la escuela de párvulos aldea El Manzanal, para formar una actitud crítica, creativa, participativa y de sensibilidad social.

1.2.7.2. Objetivos específicos

- ✓ Desarrollar en los alumnos actitudes de cooperación y socialización mediante los trabajos en equipo para fomentar sus relaciones personales.
- ✓ Motivar a los padres de familia a involucrarse en las actividades que realizan sus hijos ya sea dentro o fuera del establecimiento para tener una participación activa.
- ✓ Responder de la mejor manera a las necesidades individuales de cada estudiante mediante el respeto, para que los niños tengan una excelente vida llena de alegría, amor y confianza en sí mismos.

1.2.8. Metas

- ✓ Desarrollar en los alumnos un 100% de cooperación y socialización, mediante los trabajos en equipo.
- ✓ Motivar al 100 % de los padres de familia para que se involucren en las actividades de sus hijos dentro y fuera del establecimiento.
- ✓ Que los niños respondan a un 100% al desarrollo de habilidades y destrezas según sus necesidades individuales.

1.1.9. Estructura Organizacional

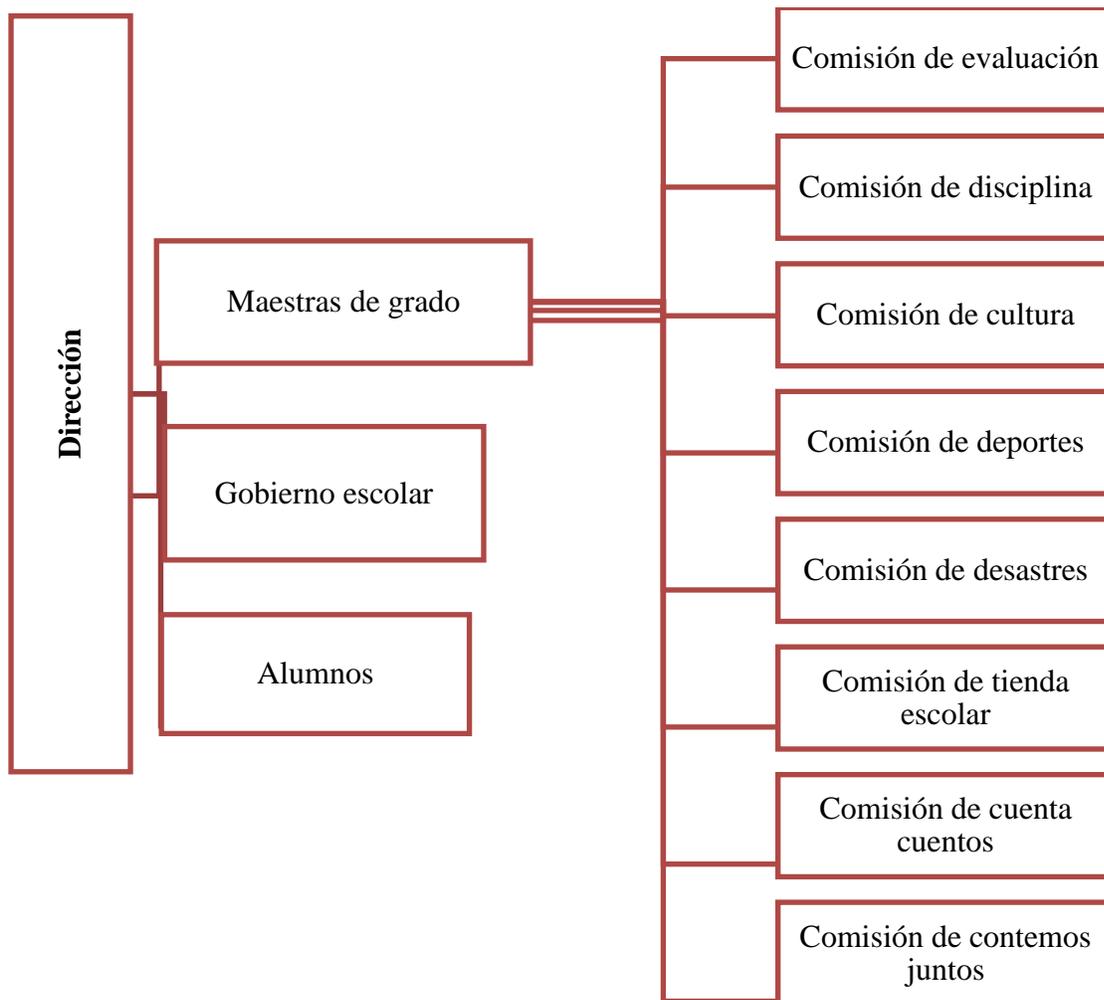


Figura 4. Estructura organizacional. Tomado de PEI. Escuela oficial de párvulos, aldea El Manzanal (2015).

1.2.10. Recursos

1.2.10.1. Humanos

La escuela cuenta actualmente con tres (3) docentes, cincuenta y cinco (55) estudiantes, para su funcionamiento distribuido de la siguiente manera:

ADMINISTRATIVO	DOCENTES	ESTUDIANTES									TOTAL
		Etapa I			Etapa II			Etapa III			
		H	M	T	H	M	T	H	M	T	
1 directora	2 docentes	11	7	18	7	10	17	10	10	20	55

1.2.10.2. Materiales

Cantidad	Material
1	Pila
4	Basureros
1	Estufa
2	Archivadores
1	Refrigeradora
3	Pizarrones
3	Cátedras
1	Televisor
1	Bocina
6	Cajas plásticas
1	Deslizadero
60	Sillas
65	Mesitas

1.2.10.3. Institucionales

La escuela cuenta actualmente con un edificio propio el cual está dividido de la siguiente manera:

- ✓ Tres aulas
- ✓ Una cocina
- ✓ Dos baños
- ✓ Una bodega
- ✓ Una galera
- ✓ Un corredor
- ✓ Un patio

Se cuenta con la existencia de una tienda escolar que es administrada por una persona ajena a la institución que aporta un porcentaje a la misma.

1.2.10.4. Financieros

La escuela funciona con fondos del Ministerio de Educación.

1.3. Técnicas utilizadas para efectuar el diagnóstico

1.3.1. Técnicas

- ✓ Observación
- ✓ Entrevista
- ✓ Análisis documental

1.3.2. Instrumentos

- ✓ Lista de Cotejo
- ✓ Cuestionario
- ✓ Ficha, cuaderno y agenda

1.4. Lista de carencias, deficiencias, o fallas

- a. Falta de equipamiento de cocina
- b. Carencia de una refrigeradora
- c. Ausencia de un área de juegos adecuada para los niños
- d. Escases de librerías en las aulas para colocar los libros
- e. Carencia de ventiladores en las aulas
- f. Carencia de una pila
- g. Escasez de suficiente material didáctico para trabajar con los niños
- h. Ausencia de un jardín
- i. Carencia un área deportiva
- j. Ausencia de un maestro específico para dar la clase de educación física
- k. Carencia de pintura para el edificio
- l. Ausencia de un laboratorio de cómputo
- m. Carencia de un área para el consumo de alimentos
- n. Escasez de un botiquín de primeros auxilios
- o. Carencia de un Plan Operativo Anual
- p. Ausencia de guardián
- q. Deficiencia en la ejecución del programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional
- r. Ausencia de una biblioteca
- s. Escasez de un lugar privado para la dirección
- t. Ausencia de un lugar para tienda escolar
- u. Escasez de señalización en caso de emergencia
- v. Carencia de basureros

1.5. Problematización.

Tabla 1

Problematización

Problemas	Factores que lo producen	Solución
Infraestructura Insuficiente	<ol style="list-style-type: none">1. Ausencia de un área de juegos adecuada para los niños.2. Ausencia de un jardín.3. Carencia de un área deportiva.4. Ausencia de un laboratorio de cómputo.5. Ausencia de una biblioteca.6. Escasez de un lugar privado para la dirección.7. Carencia de un área para el consumo de alimentos.8. Ausencia de un lugar para tienda escolar.	<ol style="list-style-type: none">1. Crear un área de juegos para los niños.2. Sembrar flores y árboles.3. Disponer de un área deportiva para el desarrollo de las habilidades físicas de los niños.4. Gestionar y adquirir computadoras nuevas.5. Habilitar un espacio para que los niños tengan donde leer.6. habilitar un lugar privado para la dirección.7. Hacer mesitas para que puedan refaccionar los niños.8. Tener un lugar apropiado para la venta de alimentos.
Inseguridad	<ol style="list-style-type: none">1. Escasez de señalización en caso de emergencia.2. Ausencia de guardián.	<ol style="list-style-type: none">1. Dibujar las señales en las paredes de la escuela y enseñar a los niños su significado.2. Contratar una persona para el cuidado.
Inconsistencia Institucional	<ol style="list-style-type: none">1. Ausencia de un maestro específico para dar la clase de educación física2. Carencia de un Plan Operativo Anual.	<ol style="list-style-type: none">1. Gestionar una plaza nueva para tener un maestro de educación física.2. Elaborar el Plan Operativo Anual de la escuela.

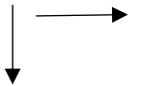
Desimplementación de Programa Institucional	1. Deficiencia en la ejecución del Programa de Seguridad Alimentaria y equipamiento del área de cocina.	1. Remodelación de infraestructura básica de la cocina para el fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional.
Insalubridad	1. Carencia de basureros.	1. Colocar depósitos de basura en lugares apropiados.
Desimplementación Operativa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Escasez de librerías en las aulas para colocar los libros. 2. Escasez de material didáctico. 3. Carencia de ventiladores. 4. Escasez de botiquín de primeros auxilios. 5. Carencia de una pila. 6. Carencia de pintura para el edificio. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adquirir librerías para colocar los libros. 2. Elaborar diversos tipos de material didáctico para los niños. 3. Colocar ventiladores en las aulas. 4. Crear un botiquín de primeros auxilios en caso de emergencia. 5. Organizar actividades de recolección de fondos. 6. Pintar las paredes del edificio.

Nota: Elaboración propia, basado en Bidet Méndez (2017)

1.5.1. Matriz de priorización

Tabla 2

Matriz de priorización

<div style="text-align: center;"> Problema  </div>	Infraestructura insuficiente	Inseguridad	Inconsistencia Institucional	Desimplementación de Programa Institucional	Insalubridad	Desimplementación Operativa
Infraestructura insuficiente	XXXXXXXXXX	Infraestructura insuficiente	Infraestructura Insuficiente	Desimplementación de Programa Institucional	Insalubridad	Desimplementación Operativa
Inseguridad	////////////////////	XXXXXXXXXX	Inconsistencia Institucional	Desimplementación de Programa Institucional	Insalubridad	Inseguridad
Inconsistencia Institucional	////////////////////	////////////////////	XXXXXXXXXX	Desimplementación de Programa Institucional	Insalubridad	Inconsistencia Institucional
Desimplementación de Programa Institucional	////////////////////	////////////////////	////////////////////	XXXXXXXXXX	Desimplementación de Programa Institucional	Desimplementación de Programa Institucional
Insalubridad	////////////////////	////////////////////	////////////////////	////////////////////	XXXXXXXXXX	Insalubridad
Desimplementación Operativa	////////////////////	////////////////////	////////////////////	////////////////////	////////////////////	XXXXXXXXXX

Infraestructura insuficiente: aparece 2 veces

Desimplementación de Programa Institucional: aparece 5 veces

Inseguridad: aparece 1 vez

Insalubridad: aparece 4 veces

Inconsistencia institucional: aparece 2 veces

Desimplementación Operativa: aparece 1 vez

Opción 1: Desimplementación de programa Institucional.

Opción 2: Insalubridad

1.6. Análisis de viabilidad y factibilidad

Tabla 3

Análisis de viabilidad y factibilidad

1.6.1. Análisis de viabilidad

No.	Indicador	Opción 1		Opción 2	
		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
3.	¿Existe alguna oposición para la realización del proyecto?		X	X	

1.6.2. Análisis de factibilidad

No.	Indicador	Opción 1		Opción 2	
		SI	NO	SI	NO
1.	¿Está bien definida la ubicación de la realización del proyecto?	X		X	
2.	¿Se tiene exacta idea de la magnitud del proyecto?	X		X	
3.	¿El tiempo calculado para la ejecución del proyecto es el adecuado?	X			X
4.	¿Se tiene claridad de las actividades a realizar?	X		X	
5.	¿Existe disponibilidad de los talentos humanos requeridos?	X		X	

6.	¿Se cuenta con los recursos físicos y técnicos necesarios?	X			X
7.	¿Está claramente definido el proceso a seguir con el proyecto?	X			X
8.	¿Se ha previsto la organización de los participantes en la ejecución del proyecto?	X		X	
9.	¿Se tiene la certeza jurídica del proyecto realizar?	X			X
10.	¿Están bien identificados los beneficiarios del proyecto?	X		X	
11.	¿Los beneficiarios realmente requieren la ejecución?	X		X	
12.	¿Los beneficiarios están dispuestos a la ejecución y continuidad del proyecto?	X		X	
13.	¿Los beneficiarios identifica ventajas de la ejecución del proyecto?	X		X	
14.	¿Se tiene calculado el valor en plaza de todos los recursos requeridos para el proyecto?	X		X	
15.	¿Será necesario el pago de servicios profesionales?	X		X	
16.	¿Es necesario contabilizar gastos administrativos?	X		X	
17.	¿El presupuesto visualiza todos los gastos a realizar?	X		X	
18.	¿En el presupuesto se contempla el renglón de imprevistos?	X		X	
19.	¿Se ha definido el flujo de pagos con una prioridad establecida?	X		X	
20.	¿Los pagos se harán con cheque?		X		X
21.	¿Los gastos se harán en efectivo?	X		X	
22.	¿Es necesario pagar impuestos?		X		X
23.	¿Se tiene claridad de cómo obtener los fondos económicos para el proyecto?	X			X
24.	¿El proyecto se pagará con fondos de la institución/comunidad intervenida?		X		X
25.	¿Será necesario gestionar crédito?		X	X	

26.	¿Se obtendrán donaciones monetarias de otras instituciones?	X			X
27.	¿Se obtendrán donaciones de personas particulares?	X			X
28.	¿Se realizarán actividades de recaudación de fondos?	X		X	
	Total	24	4	18	10

Nota: Adaptado de Bidel Méndez (2017)

1.7. Problema seleccionado

Deficiencia en la ejecución del Programa de Seguridad Alimentaria y equipamiento del área de cocina.

1.7.1 Hipótesis - acción

Si se remodela la infraestructura básica de la cocina, entonces se promoverá la salud y fomentar la alimentación saludable en los estudiantes.

1.7.2. Solución propuesta como viable y factible

Remodelación de infraestructura básica de la cocina para el fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional en los estudiantes de la Escuela Oficial de Párvulos aldea El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso.

Capítulo II

2. Fundamentación teórica

2.1. Fundamentos teóricos

2.1.1. Seguridad alimentaria

MALUF, Renato S. (2009) menciona:

Seguridad Alimentaria y Nutricional es la realización del derecho de todos y todas al acceso regular y permanente de alimentos de calidad, en cantidad suficiente, sin afectar el acceso a otras necesidades esenciales, teniendo como base prácticas alimenticias promotoras de la salud, que respeten la diversidad cultural y que sean social, económica y ambientalmente sustentables Alimentación. (p.5).

La seguridad alimentaria y nutricional es un tema indispensable para diversas organizaciones institucionales que se unifican en la creación de programas que informan y orientan a las diversas poblaciones, acerca de cómo hacer un uso adecuado de los alimentos que consumen para una buena nutrición, que garantice la salud de cada ciudadano que forma parte del Estado de Guatemala.

La seguridad alimentaria empieza por un cambio de actitud, el aprovechamiento de los alimentos que se encuentran a nuestro alrededor y que son de mejor calidad que los enlatados, cuando se tiene un ambiente libre de contaminación tenemos seguridad alimentaria y las personas que gozan de buena salud tienen un buen rendimiento físico, integral y una vida saludable llena de positivismo, y que fortalezcan las buenas practicas alimenticias.

2.1.2. Nutrición

José Miguel Soriano del Castillo. (2006) menciona:

Se define como el conjunto de procesos mediante los cuales el organismo vivo, y en nuestro caso el ser humano, utiliza transforma e incorpora una serie de sustancias que recibe del mundo exterior y que forma parte de los alimentos con objeto de suministrar energía construir y reparar estructuras orgánicas, así como regular los procesos biológicos.(p. 23).

La nutrición es un proceso que todo ser viviente realiza mediante el consumo de alimentos que recibe del exterior y de los cuales absorbe los nutrientes esenciales y que el cuerpo necesita para el buen desarrollo y crecimiento de sus órganos, los cuales son necesarios para el fortaleciendo sus organismos, evitando el contagio de enfermedades que afectan al sistema. Una buena alimentación con las proporciones adecuadas le proporciona al cuerpo los nutrientes esenciales para una buena nutrición libre de enfermedades y con una vida saludable llena energía positiva que le dan las fuerzas necesarias para las actividades que realiza día con día.

2.1.3. Nutrientes

Definición (<https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/nutricion/nutrientes.html>) en su artículo presenta la definición de nutrientes:

Definición

Los nutrientes son elementos o compuestos químicos que se encuentran en los alimentos. “Éstos participan de forma activa en las reacciones metabólicas necesarias para que funcione el organismo”, explica Ramón de Cangas, dietista-nutricionista, doctor en Biología Funcional y miembro del órgano consultivo del Consejo General de Dietistas-Nutricionistas de España.

Las necesidades nutricionales varían a lo largo del ciclo vital, tanto en la infancia, como en la adolescencia, el embarazo, la lactancia, cuando la población es adulta o en ancianos, e incluso en los deportistas. Por esto es importante conocer las diferentes tablas de sociedades científicas u organismos de salud que reflejan el requerimiento de nutrientes necesarios en cada segmento de la población.

Los nutrientes son los que encontramos en los alimentos que consumimos día con día y que son necesarios para el fortalecimiento de una alimentación saludable. Aunque las necesidades varían durante el ciclo de vida, todo ser viviente tanto en su vida infantil, adolescencia, embarazo, lactancia, adultos o ancianos e incluso los deportistas, va depender de la cantidad de actividades que realizan físicamente, las personas para poder desarrollar sus habilidades y destrezas en su vida cotidiana, el organismo necesita de la adquisición de nutrientes que el cuerpo pide para poder mantenerse en condiciones saludables que favorezcan sus defensas ante cualquier necesidad.

2.1.4. Pilares de la seguridad alimentaria

Según Decreto 32-2005 menciona:

Los pilares de la seguridad alimentaria nutricional son:

2.1.4.1. Disponibilidad de alimentos, es decir el suministro adecuado de alimentos a escala nacional, regional o local. Las fuentes de suministro pueden ser la producción familiar o comercial, las reservas de alimentos, las importaciones, y la asistencia alimentaria. (p.1).

La disponibilidad de alimentos que la población necesita para subsistir y que se son necesarios para el consumo del diario vivir de todo ser viviente, mismos que se pueden adquirir a nuestro alrededor o bien a través de las exportaciones que son necesarias para poder cumplir con la disponibilidad de alimentos a la sociedades de todo un país.

2.1.4.2. El acceso a los alimentos, que puede ser acceso económico, físico o cultural, existiendo diferentes posibilidades para favorecer el acceso a los alimentos, siendo estos; el empleo, el intercambio de servicios, el trueque, crédito, remesas, vínculos de apoyo familiar, o comunitario existentes.(p.1).

Que todas las personas tengan un trabajo digno, para poder fomentar las posibilidades de ingresos a la población, que puedan tener una vida digna y acceder a los alimentos necesarios que necesitan las familias para sobrevivir y mantener una vida saludable en todos los ámbitos económicos, facilitando el acceso a los alimentos que el cuerpo necesita para su buen funcionamiento.

2.1.4.3. El consumo de alimentos, principalmente influido por las creencias, percepciones, conocimientos y prácticas relacionados con la alimentación y nutrición, donde la educación y cultura juegan un papel importante. (p.1).

Muchas de las personas consumen alimentos ya sean saludables y no saludables, eso depende mucho de la calidad de vida que lleven las personas, dependiendo de sus creencias y de la educación alimentaria y cultura que se les inculque desde niños.

2.1.4.4. Utilización o aprovechamiento biológico de los alimentos a nivel individual o a nivel de población. (p.1).

Las personas deben aprovechar los alimentos que se encuentran a su alrededor, que son mejor que los enlatados porque se cultivan en la región y se mantienen frescos y naturales para el consumo de la población.

2.1.5. Pacto hambre cero

El Plan del Pacto Hambre Cero prioriza, en una primera etapa los municipios más afectados por la desnutrición crónica y aguda para ir gradualmente cubriendo todos los municipios. Se formuló tomando como base el programa para la reducción de la Desnutrición Crónica (PRDC), los consensos internacionales y la iniciativa Scaling Up

Nutrition (SUN), la ejecución debe contar con la participación de todos y todas, con el apoyo político del Gobierno para asegurar el derecho humano a la alimentación, la promoción de la Seguridad Alimentaria, la reducción de la desnutrición crónica y evitar las muertes por desnutrición aguda. Comer es un derecho en Guatemala y estar bien nutrido también, fue creado en el gobierno de Otto Pérez Molina 2012-2016. (Ing. Andrés Botran, febrero de 2012, p.19).

El Pacto Hambre Cero, en primera instancia pretende conocer la situación real de los municipios que son más afectados por la desnutrición y que necesitan el fortalecimiento de programas que apoyen a la alimentación saludable de toda la población, para que este se realice favorablemente en su ejecución debe contar la participación de todos y todas, contando con el apoyo que brinde el gobierno a través de otras instituciones que ayuden al desarrollo económico y social del país, fortalecer el derecho a la alimentación y a la vida, para evitar muertes, especialmente en los niños que padecen mucho más por desnutrición, ya que en Guatemala es un derecho el comer y poder tener una vida saludable.

2.1.5.1. Guatemala Objetivos (<https://www.gt.undp.org/content/guatemala/es/home/sustainable-development-goals/goal-2-zero-hunger.html>) presenta en su artículo los objetivos de hambre cero para el 2030.

Debido al rápido crecimiento económico y al aumento de la productividad agrícola en las últimas dos décadas, el número de personas desnutridas disminuyó casi a la mitad. Muchos países en desarrollo que sufrían hambrunas están ahora en condiciones de satisfacer las necesidades nutricionales de los más vulnerables. La desnutrición y la inseguridad alimentaria parecen estar incrementándose tanto en casi todas las de regiones de África, como en América del Sur. Los Objetivos de Desarrollo Sostenible buscan terminar con todas las formas de hambre y desnutrición para 2030 y velar por el acceso de todas las personas, en especial los niños, a una alimentación suficiente y nutritiva durante todo el año. Esta tarea implica promover prácticas agrícolas sostenibles a través del apoyo a los pequeños agricultores y el acceso igualitario a la tierra, la tecnología y los mercados. Además, se requiere el fomento de la cooperación internacional para asegurar la inversión en la infraestructura y la tecnología necesaria para mejorar la productividad agrícola.

Debido al rápido aumento y crecimiento de productividad agrícola en las últimas dos décadas, el número de la población desnutrida disminuyo casi a la mitad, muchas de las regiones están en condiciones de satisfacer sus propias necesidades ya que la pobreza es uno de los obstáculos de mayor impacto en las sociedades. Los objetivos de desarrollo sostenible busca terminar con todas las formas de hambre y desnutrición para el 2030, para que todos los niños y niñas tengan un

acceso a la alimentación saludable, por lo que es necesario promover prácticas agrícolas a la población para que puedan adquirir alimentos y fortalecer la economía en su región, teniendo fuentes de empleo habrán mejores aprovechamientos para una vida digna y se habrá erradicado por completo la desnutrición en las sociedades.

2.1.6. Hábitos de Higiene

John Adams (2010) menciona:

Muchos niños y niñas aprenden de algunos hábitos de higiene más importantes en la escuela y para muchos es lugar donde conocen por primera vez, practicas higiénicas que no se fomentan o no pueden aplicarse en sus hogares. Los docentes pueden ser agentes efectivos para promover la higiene al brindar educación en higiene y servir como modelos de conductas para los escolares. Las comunicaciones entre la escuela y el hogar, por ejemplo a través de las reuniones de padres y maestros, deben usarse para vincular la promoción de la higiene en la escuela y en el hogar. Sin embargo, los buenos hábitos de higiene y la efectividad en la promoción de la higiene en las escuelas están severamente limitados en los sitios con instalaciones inadecuadas o inexistencias de suministro de agua y saneamiento. Los docentes no pueden transmitir de manera creíble la importancia del lavado de manos sino hay agua y jabón en la escuela, ni promover el uso correcto de los retretes si evitan usarlos porque están sucios o no son seguros. (p. 15).

Muchos de los niños actualmente en la escuela aprenden sus primeras prácticas de hábitos de higiene ya que los padres de familia no les enseñan que es tener una buena higiene, los docentes son una buena opción de inculcar en los estudiantes buenos hábitos de higiene y ser modelos de conductas aceptables ante las sociedades, para ello es necesario que los docentes trabajen juntamente de la mano con los padres de familia para guiar a los educandos e inculcarles a ser mejores cada día, aunque lamentablemente las condiciones en que viven o estudian los niños no son aptas para realizar estas prácticas de saneamiento y que evitan el adquirir enfermedades debido a la suciedad, es importante fomentar en los estudiantes los buenos hábitos de higiene para mantener una vida saludable.

2.1.7. Hábito

Según Araujo (Araujo, 2011) “Un hábito es un comportamiento repetido regularmente; es una acción automática o una rutina que requiere de un pequeño o nulo razonamiento. Por lo general se trata de un proceder aprendido”. (p. 3).

Los hábitos que alcanzan las personas les permiten crear su propio estilo de vida, este está directamente relacionado con la salud y con la calidad de vida de la persona.

2.1.8. Higiene

Julio A. Mella (2013) menciona:

La higiene es el conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre su salud. A través de los siglos, el ser humano ha valorado e interpretado las normas y los hábitos de vida según la época y el régimen social. Desde la antigüedad, los egipcios, griegos y romanos conocían las reglas elementales de higiene personal, sobre todo las relacionadas con el baño, el corte del cabello y el lavado de las manos.

Para fomentar la higiene en los estudiantes es importante inculcar conocimientos y practicar técnicas que ayuden a la prevención y control de enfermedades, que causen daños a la salud de las personas a través de los siglos el ser humano ha adoptado hábitos de higiene según sus condiciones económicas, sociales y culturales. La higiene empieza por el deseo de verse bien y con ello la adquisición de practicar buenos hábitos de higiene para su vida personal.

2.1.9. Definición de Higiene Personal

Chapter (2007) menciona:

Es la rama de la Higiene que se ocupa de las normas del aseo, limpieza y cuidado de nuestro cuerpo; con el objetivo de crear y mantener las condiciones óptimas de salud en las personas. Para el logro de estos objetivos es necesario educar a las personas a preservarse de los agentes que pueden alterar su salud y mediante el mantenimiento de su integridad física, intelectual y psíquica.

La higiene personal es una de las ramas más importantes en el ser humano, se ocupa de las normas de aseo, la limpieza y el cuidado del cuerpo, con el objetivo de que las personas mantengan una vida saludable para ello es necesario fomentar buenos hábitos de higiene personal en los individuos desde temprana edad, mejorando así sus condiciones de vida integral, física, intelectual, física y psíquica, logrando así una vida plena llena de salud.

2.1.10. Lavado de manos

Benito (2003) menciona:

La higiene de las manos está en que deben lavarse cuantas veces sea necesario, por ser la parte del cuerpo que más utilizamos. Por tal razón se deben lavar, sobre todo, antes de acostarse, antes y después de realizar las necesidades fisiológicas, antes de manipular alimentos y al llegar de la calle, trabajo o escuela. (p.1).

El tener que lavarse las manos cuantas veces sea necesario es indispensable para la salud ya que es la parte del cuerpo que utilizamos durante el desarrollo de diversas actividades como por

ejemplo antes de acostarnos y después de ir al baño que es donde más se adquieren gérmenes que atacan al organismo, antes de consumir cualquier alimento para evitar que las bacterias entren a nuestro cuerpo, después de llegar de la calle porque en la calle tocamos cualquier cosa que se encuentra a nuestro alrededor, de igual manera cuando llegamos de nuestro trabajo o bien de la escuela, donde también se manipulan objetos que se encuentran a nuestro alcance y que muchos utilizan para jugar o desarrollar habilidades y destrezas, que son parte de su formación académico y social en la interacción del mundo de viven.

2.1.11. Pascal Blaise

La higiene entendida como un completo aporte de conocimientos técnicos aunque excluyentes de aquellos otros que explican las actitudes y motivaciones humanas que condicionan el comportamiento de los trabajadores en materia corresponde con aquellas obras que no realizan ninguna aportación acerca de cómo convertir toda información suministrada relativa al lavado de manos en un hábito de los trabajadores. (p. 32).

La higiene es una de la adquisición de conocimientos más practicada por los seres humanos, gracias a las actitudes y motivaciones personales ellos pueden optar por ser más limpios especialmente los trabajadores que realizan actividades en diversas ocasiones son los que mayormente adquieren el hábito de lavarse las manos constantemente en el cambio de actividades.

2.1.12. Cepillado de dientes

Dr. Antonia Barranca Enríquez (2011) menciona:

El cepillado correcto lleva al menos dos minutos. La mayoría de los adultos no se cepillan durante tanto tiempo. A fin de tener una idea del tiempo involucrado, utilice un cronómetro. Para cepillarse correctamente los dientes, use movimientos cortos y suaves, prestando especial atención a la línea de la encía, los dientes posteriores de difícil acceso y las zonas alrededor de obturaciones, coronas y otras reparaciones. Concéntrese en limpiar bien cada sección de la siguiente manera:

- 1) Cepille los dientes anteriores colocando las cerdas sobre la encía en un ángulo de 45 grados. Las cerdas deben estar en contacto con la superficie dental y la encía.
- 2) Cepille suavemente la superficie dental externa de 2 o 3 dientes por vez con un movimiento rotatorio de adelante hacia atrás. Mueva el cepillo al próximo grupo de 2 o 3 dientes y repita la operación.
- 3) Mantenga un ángulo de 45 grados con las fibras en contacto con la superficie dental y la encía. Para el cepillado de los molares, cepille suavemente con un movimiento circular al

mismo tiempo realice un movimiento de adelante hacia atrás sobre toda la superficie interna.

4) Incline el cepillo verticalmente detrás de los dientes frontales. Haga varios movimientos de arriba hacia abajo usando la parte delantera del cepillo.

5) Ponga el cepillo sobre la superficie masticatoria y haga un movimiento suave de adelante hacia atrás. Cepille la lengua de adelante hacia atrás para eliminar las bacterias que producen el mal aliento. (p.3).

La forma correcta de lavar los dientes es durante 2 minutos, aunque muchas veces los adultos no se suelen cepillar tanto tiempo, ya sea por las prisas o porque simplemente calculan un tiempo adecuado según ellos el enjuague bucal es el necesario, es importante que se tome en cuenta los movimientos cortos y suaves especialmente en las zonas de difícil cepillado para lo cual es necesario conocer los pasos que se deben realizar a la hora de la limpieza bucal logrando la ejecución de dos minutos para el fortalecimiento de los dientes dando un aliento agradable y una dentadura saludable libre de caries.

2.1.13. Baño diario

Según Mendoza:

(Limpieza de la cara, de las manos, del cabello, de los genitales y de los pies): Con esta práctica se controlan olores naturales del cuerpo que son producidos básicamente por la transpiración o sudor. De esta forma, se evita la presencia de gérmenes y bacterias que puedan afectar la salud de nuestra piel (pág.2)

El lavar la piel del cuerpo humano es muy importante porque se evita que el cuerpo transpire olores producidos por naturaleza o la sudoración, de esta manera se evita que el cuerpo contraiga enfermedades para la piel, las cuales son de consecuencia a la salud.

2.1.14. El lavado del cabello

Navarro, Díaz y López (2009), recomiendan pautas para mantener aseado nuestro cabello: el lavado de la cabeza debe realizarse, como norma general, cada 2 ó 3 días, el pelo se debe lavar con un champú lo más neutro posible, utilizar algún tipo de acondicionador, se puede utilizar una mascarilla hidratante una vez a la semana para nutrir en profundidad el cabello. Éste debe cortarse cada mes y medio para mantener una forma de corte correcta. Usar el cabello recogido, el mayor tiempo posible. No utilizar peines, peinetas, ganchos, de otras personas (p.12)

El lavado de cabello es muy importante para la higiene personal del ser humano, debe realizarse cada 2 ó 3 días, para lo cual es necesario lavarlo con un shampoo, y cepillarlo constantemente

con un peine propio. Así se evita el contagio de plagas y malos olores producidos por la suciedad y humedad del cabello.

Parada (2011) menciona:

Es muy importante conocer que la higiene del cabello es el concepto básico del aseo, limpieza y cuidado de nuestro cuerpo, no es solamente mantener el cabello bien peinado y cepillarse los dientes; es importante para la salud y la seguridad de las familias, mantener una buena higiene del sitio de trabajo, escuela o lugar donde se encuentran o se desarrollan diariamente porque nos brinda normas para mantener la salud del cuerpo y es gozar de la vida y hacerla más hermosa (p.12)

La limpieza del cabello es parte de una buena higiene personal entre otras, pero eso no basta es necesario adquirir hábitos y normas de higiene ya sea en la escuela, el trabajo, o el lugar donde te encuentras normalmente día con día, donde realizas tus actividades constantemente, ayudara a mantener un vida saludable.

Para el estudio de este proyecto fundamentaremos la siguiente base legal:

2.2. Fundamentos Legales

2.2.1. Constitución Política de la República de Guatemala, (Reformada por Acuerdo Legislativo No. 18-93 del 17 de noviembre de 1993) Sección Séptima Salud, Seguridad y Asistencia Social

Artículo 99.- Alimentación y nutrición. El Estado velará porque la alimentación y nutrición de la población rema los requisitos mínimos de salud. Las instituciones especializadas del Estado deberán coordinar sus acciones entre sí o con organismos internacionales dedicados a la salud, para lograr un sistema alimentario nacional efectivo (p. 19).

El Estado de Guatemala es el encargado de velar por el bienestar alimentario de la población porque las instituciones especializadas en esa área cumplan con las acciones pertinentes y necesarias para la divulgación, coordinación de los programas, actividades, proyectos de mejora, establecidos con otros organismos internacionales dedicados a la salud que fortalezcan el sistema alimentario nacional de Guatemala para corregir los malos hábitos alimenticios, que conllevan a la población a una desnutrición crónica ya que muchas veces no se reúnen los requisitos mínimos de salubridad en los alimentos que consumimos constantemente.

2.2.2 La Organización Mundial de la Salud manifiesta que: Según el Decreto 32-2005 de Guatemala se refiere a la creación del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria Nutricional, la Seguridad Alimentaria Nutricional se define como el 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 urbanos marginados de indígenas (p. 1).

La Organización Mundial de la Salud (OMS), se unifica con el Ministerio de Educación para divulgar y mejorar las estrategias de salud alimentaria dentro de las instituciones educativas donde no se implementan los programas de Seguridad Alimentaria y Nutricional, para poder reducir la inseguridad que se tiene al consumir los alimentos necesarios y esenciales que el cuerpo necesita para lograr el bienestar integral de cada uno de los habitantes especialmente el de los escolares, porque son ellos el futuro social y económico del país, especialmente en los grupos de escasos recursos que no toman las medidas necesarias de salubridad debido al enorme desconocimiento que se tiene sobre la necesidad de consumir los alimentos que contengan las cantidades adecuadas de proteínas, carbohidratos, grasas, carnes, frutas y verduras para mantener una vida saludable y un adecuado crecimiento.

2.2.3. Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional

2.2.3.1. Capítulo I Disposiciones Generales

Artículo 1. Concepto. Para los efectos de la presente Ley, la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional establece como Seguridad Alimentaria y Nutricional “es 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” (p. 2).

La seguridad alimentaria es un derecho que tiene todo ciudadano tal y como lo establece la Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, donde todos deben ingerir los nutrientes en proporciones adecuadas y de buena calidad, especialmente los que se cultivan en la región, para dar un buen aprovechamiento a todos esos recursos que se tienen a disposición de los habitantes para tener una alimentación variada, donde se incluyan todos los grupos

alimenticios, nutritiva, segura y pertinente que fortalezcan el crecimiento de las personas, que ayude a su desarrollo físico y emocional para tener una vida plena y activa.

2.2.3.2. Capítulo II. Del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional

Se crea el Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional -SINASAN- con la finalidad de dar mayor servicio a las sociedades guatemaltecas que necesitan del apoyo de otras instancias del gobierno que forman parte de este grupo de trabajo. El artículo 6 nos habla acerca de la creación del programa y el artículo 7 de los objetivos establecidos en esta institución para dar prioridad a los problemas.

2.2.4. 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 (p. 4).

2.2.4.1. 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:

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.

Se crea el Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional que es el responsable de contextualizar e identificar a las familias que están vulnerables a la inseguridad alimentaria, con el objetivo de priorizar los planes y programas que mantengan la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional en dichas familias se encuentran niños con desnutrición severa, mismos que son evaluados por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. Es mucho más común en los niños menores de cinco años, es por ello que se crea SINASAN, para llevar a cabo este proceso de focalización e identificación de familias que necesitan una orientación y apoyo, para salir de la desnutrición en la cual se encuentran por el mal uso de los alimentos o bien, la falta de alimentos indispensables para el buen desarrollo del infante.

2.2.5. Capítulo III. Del Consejo Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional - CONASAN-

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

Artículo 12. Naturaleza. El CONASAN será el ente rector del SINASAN. Será responsable de impulsar las acciones que promuevan la Seguridad Alimentaria y Nutricional en el ámbito político, económico, cultural, operativo y financiero del país (p. 5).

El Consejo Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional es el ente rector del SINASAN y el encargado de velar porque se ejecuten las acciones que promuevan el desarrollo político del país, económico de todas las sociedades guatemaltecas, cultura, operativo y financiero de toda la institución involucrada en el procedimiento.

2.2.6. El Ministro de Educación (MINEDUC), según Decreto Número 16-2017. Establece:

Artículo 1. Objetivo: Garantizar la alimentación escolar, promover la salud y fomentar la alimentación saludable de la población infantil y adolescente que asiste a establecimientos públicos y privados, con la finalidad que aprovechen su proceso de enseñanza, aprendizaje y la formación de hábitos alimenticios saludables de los estudiantes durante el ciclo escolar, de acuerdo con la presente ley y su reglamento. En el caso de los centros educativos privados no serán beneficiados del Programa de Alimentación Escolar (2017, p. 2).

El centro de la educación siempre debe de ser el estudiante, por eso se debe velar porque siempre asista a un establecimiento público o privado para que reciba una educación de calidad y que sea parte del proceso enseñanza-aprendizaje, en la formación de hábitos alimenticios saludables durante todo el ciclo lectivo, en beneficio de su formación académica y familiar, logrando en él un pensamiento crítico, dinámico y sobre todo humanista.

Para entender mejor los temas de seguridad alimentaria establecidos en el Decreto Numero 16-2017, del Ministerio de Educación tomaremos en cuenta las definiciones plasmadas en la presente ley y que se encuentran estipuladas en el artículo 6, en los siguientes incisos:

2.2.6.1. Artículo 7. Educación Alimentaria y Nutricional: El Ministerio de Educación, en coordinación con las autoridades educativas de los centros escolares públicos y privados, promoverán la enseñanza de la alimentación y nutrición en las escuelas infantiles y centros educativos transmitiendo a los estudiantes y a los padres de familia conocimientos adecuados para que estos alcancen la capacidad de elegir correctamente los

alimentos, así como las cantidades más adecuadas que les permitan componer una alimentación sana y equilibrada y ejercer el autocontrol en su alimentación (p. 6).

La educación alimentaria y nutricional es uno de los temas de mayor importancia en la vida infantil de muchos escolares, es por ello, que el Ministerio de Educación, juntamente con las autoridades educativas, están promoviendo la educación alimentaria en los estudiantes, padres de familia, para que también conozcan y puedan escoger alimentos de calidad, proporcionadas en cantidades recomendadas por los expertos, para que lleven una vida sana, en armonía, activa y participativa manteniendo una dieta balanceada.

2.2.7. Título II. Alimentación Escolar

Capítulo I Institucionalidad

Artículo 8. Ente rector: El Ministerio de Educación será el ente rector del Programa de Alimentación Escolar y podrá trabajar en coordinación con otros Ministerios y entidades en temáticas de competencia específica. Le compete la regulación, planificación y coordinación de todas las actividades públicas y privadas relativas al Programa de Alimentación Escolar. Podrá suscribir los convenios necesarios con otras instituciones y con los alcances involucrados en las temáticas para la implementación de la presente Ley. El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación tendrán competencias específicas establecidas por esta Ley.

El Ministerio de Educación es el eje central del programa de Alimentación Escolar que se desarrolla dentro de las escuelas, mismo que será apoyado por otras instituciones que tengan a su cargo, velar por el bienestar de toda persona como lo es el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. Este es uno de los encargados de verificar que se tomen en cuenta las medidas de higiene necesarias en la manipulación de los alimentos que se preparan y son de uso alimenticio para los educandos, todas estas instituciones se unen a la labor diaria en apoyo al Ministerio de Educación, para que los niños obtengan mejores resultados en su aprendizaje y se desarrollen mejor sus habilidades y destrezas.

Capítulo III

3. Plan de acción o de la intervención

3.1. Título del proyecto

Remodelación de infraestructura básica de la cocina para el fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional en los estudiantes de la Escuela Oficial de Párvulos aldea El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso.

3.2. Hipótesis-acción

Si se remodela la infraestructura básica de la cocina, entonces se podrá promover la salud y fomentar la alimentación saludable en los estudiantes.

3.3. Problema

Falta de ejecución del programa de seguridad alimentaria y equipamiento del área de cocina.

3.4. Ubicación

Aldea El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso.

3.5. Ejesista

Yennifer Julissa Méndez Marroquin

3.6. Unidad Ejecutora

Centro Universitario de El Progreso –CUNPROGRESO-

3.7. Descripción de la intervención

El proyecto que se ejecutará, consiste en la elaboración de una guía pedagógica para docentes de Educación Pre-Primaria con el tema de seguridad alimentaria y nutricional, la cual servirá de apoyo al programa de “Seguridad Alimentaria y Nutricional”, establecido por el Ministerio de

Educación de Guatemala, dicha guía cuenta con una redacción propia la cual consta de una portada, una contraportada, presentación, agradecimiento, fundamentos pedagógicos, dos capítulos y actividades para realizar con los estudiantes, al igual que con material fotocopiable e ilustraciones acordes a la edad de los niños, mejorando en los estudiantes de la escuela los buenos hábitos alimenticios.

3.8. Justificación

El interés por este estudio está en función de encontrar las estrategias para apoyar e implementar el programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional dentro de la escuela de Párvulos establecido por el Ministerio de Educación y los recursos necesarios para el equipamiento de la cocina que serán de utilidad a toda la comunidad educativa, logrando así que los estudiantes tengan una alimentación balanceada y con los servicios mínimos de salubridad que se debe tener en cuenta a la hora de manipular los alimentos.

Para la realización de este proyecto se cuenta con la aprobación del centro educativo y la disponibilidad del personal docente.

3.9. Objetivos

3.9.1. General:

Implementar estrategias que apoyen el programa de seguridad alimentaria y nutricional establecido por el Ministerio de Educación en la Escuela Oficial de Párvulos, aldea El Manzanal.

3.9.2. Específicos:

- ✓ Promover estrategias a través de dinámicas creativas para fomentar buenos hábitos alimenticios en los estudiantes de la Escuela Oficial de Párvulos, aldea El Manzanal.
- ✓ Estimular el aprendizaje de hábitos de higiene y el valor nutritivo de los alimentos, realizando talleres y capacitaciones, en los estudiantes de la Escuela Oficial de párvulos, para que conozcan la importancia de una buena alimentación.
- ✓ Elaborar una guía pedagógica acerca de seguridad alimentaria y nutricional, para fomentar los buenos hábitos alimenticios en los estudiantes de la Escuela Oficial de Párvulos, aldea El Manzanal.

3.10. Metas

- ✓ 1 capacitación acerca de los buenos hábitos alimenticios.
- ✓ 1 taller sobre práctica de hábitos de higiene.
- ✓ 1 Charla acerca de “los hábitos de higiene y el valor nutritivo de los alimentos”.
- ✓ 4 Actividades de la guía con los estudiantes para fomentar su implementación.
- ✓ 3 actividades sobre la comprensión de hábitos de higiene.
- ✓ 1 guía Pedagógica de seguridad alimentaria y nutricional.
- ✓ 1 cocina remodelada y equipada con utensilios de cocina.
- ✓ 1 plan de sostenibilidad.

3.11. Beneficiarios

3.11.1. Directos

Docentes, niños, niñas y padres de familia.

3.11.2. Indirectos

Comunidad, autoridades educativas.

3.12. Actividades

- ✓ Elaboración del plan de acción.
- ✓ Entrega del plan de acción a la unidad de EPS.
- ✓ Gestión de utensilios de cocina en distintas instituciones y personas particulares.
- ✓ Adquisición de conocimientos a través de una capacitación sobre el tema "Seguridad Alimentaria y Nutricional y hábitos de higiene”.
- ✓ Elaboración de planificaciones para capacitación de docentes.
- ✓ Elaboración de agenda para talleres.
- ✓ Elaboración de tricolores.
- ✓ Elaboración de una guía pedagógica con actividades que fomenten el programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional en la Escuela de Párvulos el Manzanal.
- ✓ Elaboración de instrumentos de evaluación para las actividades a realizar.

- ✓ Presentación de guía a unidad de EPS para revisión.
- ✓ Preparación de material didáctico para la capacitación y los talleres.
- ✓ Capacitación a los docentes sobre el programa de "Seguridad Alimentaria y Nutricional" del Ministerio de Educación.
- ✓ Charla acerca de “los hábitos de higiene y el valor nutritivo de los alimentos”.
- ✓ Capacitación a los docentes sobre el uso de la guía.
- ✓ Taller a los estudiantes y docentes sobre practica de hábitos de higiene.
- ✓ Realización de actividades que fomenten el aprendizaje de los hábitos de higiene.
- ✓ Ejecución de las actividades que se encuentran en la guía.
- ✓ Limpiar el área de cocina
- ✓ Reparación y pintura de infraestructura básica de la cocina.
- ✓ Equipamiento del área de cocina de la escuela de párvulos para crear un mejor ambiente alimenticio.
- ✓ Creación del plan de sostenibilidad.
- ✓ Elaboración de conclusiones y recomendaciones.
- ✓ Entrega del producto y proyecto a la institución

3.13. Cronograma

Tabla 4

Cronograma

No.	Actividad	Responsable	P/E	Julio			Agosto					septiembre				Octubre	
				sem 3	sem 4	sem 5	sem 1	sem 2	sem 3	sem 4	sem 5	sem 1	sem 2	sem 3	sem 4	sem 1	sem 2
1.	Elaboración del plan de acción.	Epesista	P														
			E														
2.	Entrega del plan de acción a la unidad de EPS.	Epesista	P														
			E														
3.	Gestiones a distintas instituciones y personas particulares.	Epesista	P														
			E														
4.	Adquisición de conocimientos a través de una capacitación sobre el tema "Seguridad Alimentaria y Nutricional y hábitos de higiene.	Epesista Capacitadora	P														
			E														
5.	Elaboración de planificaciones para capacitación de docentes.	Epesista	P														
			E														
6.	Elaboración de agendas para talleres.	Epesista	P														
			E														
7.	Elaboración de trifoliales.	Epesista	P														
			E														
8.	Elaboración de una guía pedagógica con actividades que fomenten el programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional en la Escuela de Párvulos el Manzanal.	Epesista	P														
			E														
9.	Elaboración de instrumentos de evaluación para las actividades a realizar.	Epesista	P														
			E														

10.	Presentación de guía a unidad de EPS para revisión.	Epesista	P															
			E															
11.	Preparación de material didáctico para la capacitación y el taller.	Epesista	P															
			E															
12.	Capacitación a los docentes sobre el programa de "Seguridad Alimentaria y Nutricional" del Ministerio de Educación.	Epesista Capacitadora	P															
			E															
13.	Charla acerca de “los hábitos de higiene y el valor nutritivo de los alimentos”.	Epesista	P															
			E															
14.	Capacitación a los docentes sobre el uso de la guía.	Epesista	P															
			E															
15.	Taller a los estudiantes sobre prácticas de hábitos de higiene.	Epesista	P															
			E															
16.	Realización de actividades que fomenten el aprendizaje de los hábitos de higiene.	Epesista	P															
			E															
17.	Ejecución de las actividades que se encuentran en la guía	Epesista	P															
			E															
18.	Limpiar el área de cocina.	Epesista	P															
			E															
19.	Reparación y pintura de infraestructura básica de la cocina.	Epesista	P															
			E															
20.	Equipamiento del área de cocina de la escuela de párvulos para crear un mejor ambiente alimenticio.	Epesista	P															
			E															

21.	Creación del plan de sostenibilidad	Epesista	P																
			E																
22.	Elaboración de conclusiones y recomendaciones.	Epesista Docentes	P																
			E																
23.	Entrega del producto y proyecto a la institución.	Epesista Directora	P																
			E																

3.14. Técnicas metodológicas

- ✓ Observación
- ✓ Entrevista
- ✓ Trabajo en equipo
- ✓ Utilización de equipo experto en el tema
- ✓ Análisis documental
- ✓ Gestión

3.15. Recursos

3.15.1. Humanos

Directora

Docentes

Alumnos

Capacitadora

Epesista

3.15.2. Materiales

Borrador

Cuaderno

Hojas de papel bond tamaño carta

Hojas de trabajo

Libro de actas

Lapiceros

Lápiz

Pintura

Estante

Mesa

Material didáctico

Papel

3.15.3. Tecnológicos

Computadora

USB

Modem

Impresora

Televisor

Dividí

Teléfono

Cámara

Internet

3.15.4. Institucionales

- ✓ Área de cocina
- ✓ Libros

3.15.5. Financieros

3.15.5.1. Donaciones:

- ✓ Tienda Marvin Alejandro
- ✓ Cervecería Centro Americana
- ✓ Agua Pura Salvavidas
- ✓ Idealsa
- ✓ Tienda Flor de María
- ✓ Librería Marito
- ✓ Ferretería “El Chino”

3.15.5.1. Colaboración:

- ✓ Recurso humano del Puesto de Salud, aldea Lo de China, municipio de El Júcaro, departamento de El Progreso.

3.16. Presupuesto

Tabla 5

Presupuesto

Cantidad	Recursos	Precio por unidad	Total
	Materiales		
3	Resma de hojas tamaño carta	Q. 38.00	Q. 114.00
300	Impresiones a color	Q. 1.00	Q. 300.00
1,000	Impresiones blanco y negro	Q. 0.50	Q. 500.00
800	Fotocopias	Q. 0.25	Q. 200.00
6	Empastados	Q. 60.00	Q. 360.00
	Material didáctico	Q. 00.00	Q. 100.00
2	Galón de pintura de agua	Q. 50.00	Q. 100.00
1	Galón de pintura de aceite	Q. 100.00	Q. 100.00
1	Rodo para pintar	Q. 25.00	Q. 25.00
1	Brocha para pintar	Q. 10.00	Q. 10.00
1	Botella de tiner	Q. 15.00	Q. 15.00
55	Vasos plásticos color rojo	Q. 3.00	Q. 165.00
55	Platos plásticos tipo sopera	Q. 3.00	Q. 165.00
55	Cucharas de metal bañadas de estaño	Q. 1.00	Q. 55.00
1	Estante de madera	Q. 200.00	Q. 200.00
1	Estufa de mesa	Q. 500.00	Q. 500.00
	Reparación de la refrigeradora	Q. 800.00	Q. 800.00
1	Mesa de madera	Q. 150.00	Q. 150.00
195	Refacciones	Q. 5.00	Q. 975.00
6	Palanganas	Q. 5.00	Q. 30.00
2	Basureros	Q. 20.00	Q. 40.00
1	Mantel	Q. 30.00	Q. 30.00
6	Servilletas de tela	Q. 5.00	Q. 30.00
3	Cacerolas con tapadera	Q. 5.00	Q. 15.00

5	Sartenes de teflón	Q. 60.00	Q. 300.00
2	Canastos	Q. 5.00	Q. 10.00
8	Cartones de especies	Q. 10.00	Q. 80.00
1	Galón de cloro	Q. 10.00	Q. 10.00
1	Galón de líquido arranca grasa	Q. 25.00	Q. 25.00
2	Cucharones	Q. 5.00	Q. 10.00
	Humanos		
1	Capacitadora (150 x hora) 4 horas	Q. 150.00	Q. 600.00
Total			Q.6,014.00
Imprevistos			Q. 601.40
Gran total			Q.6,615.40

3.17. Evaluación

Tabla 6

Evaluación del plan de acción

No.	ELEMENTO DEL PLAN	SI	NO	COMENTARIO
1	¿Es completa la identificación institucional del (la) epesista?			
2	¿El problema es el priorizado en el diagnostico?			
3	¿La hipótesis-acción es la que corresponde al problema priorizado?			
4	¿La ubicación de la intervención es precisa?			
5	¿La justificación para realizar la intervención es válida ante el problema a intervenir?			

6	¿El objetivo general expresa claramente el impacto que se espera provocar con la intervención?			
7	¿Los objetivos específicos son pertinentes para contribuir al logro del objetivo general?			
8	¿Las metas son cuantificaciones de los objetivos específicos?			
9	¿Las actividades propuestas están orientadas al logro de los objetivos específicos?			
10	¿Los beneficiarios están bien identificados?			
11	¿Las técnicas a utilizar son las apropiadas para las actividades a realizar?			
12	¿El tiempo asignado a cada actividad es apropiado para su realización?			
13	¿Están claramente determinados los responsables de cada acción?			
14	¿El presupuesto abarca todos los costos de la intervención?			
15	¿Se determinó en el presupuesto el renglón de imprevistos?			
16	¿Están bien identificadas las fuentes de financiamiento que posibilitaran la ejecución del presupuesto?			

Capítulo IV

4. Ejecución y sistematización de la intervención

4.1. Descripción de las actividades realizadas

Tabla 7

Actividades y resultados

Se realizaron las actividades programadas conforme el cronograma de la siguiente manera:

No.	Actividades realizadas	Resultados obtenidos	Fecha
1.	Elaboración del plan de acción.	Se logró establecer las actividades que se desarrollaran durante la ejecución en el plan de acción.	Del 16 al 20 de julio de 2018.
2.	Entrega del plan de acción a la unidad de EPS.	Se logró la aprobación del plan para realizar las diversas actividades.	30 de julio de 2018.
3.	Realizar gestiones a distintas instituciones y personas particulares.	Se obtuvieron respuestas positivas por parte de las instituciones.	Del 2 de julio al 3 de agosto de 2018.
4.	Adquisición de conocimientos a través de una capacitación sobre el tema “Seguridad Alimentaria y Nutricional y hábitos de higiene”.	Se logró mejorar los conocimientos previos al tema de seguridad alimentaria y nutricional.	26 de julio de 2018.
5.	Elaborar planificaciones para capacitación de docentes.	Se elaboraron las planificaciones previas, al desarrollo de las capacitaciones.	Del 30 de julio al 03 de agosto de 2018.

6.	Elaboración de agendas para talleres.	Se logró planificar las actividades a desarrollar durante los talleres.	Del 30 de julio al 03 de agosto de 2018.
7.	Elaboración de trifoliales.	Se logró dar a conocer aspectos importantes del tema.	Del 30 de julio al 03 de agosto de 2018.
8.	Elaborar una guía pedagógica con actividades que fomenten el programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional en la escuela de párvulos de aldea El Manzanal.	Se obtuvo una guía pedagógica sobre Seguridad Alimentaria y Nutricional.	Del 01 de agosto al 17 de agosto de 2018.
9.	Elaboración de instrumentos de evaluación para las actividades a realizar.	Se obtuvieron los instrumentos necesarios para evaluar las actividades.	Del 06 de agosto al 10 de agosto de 2018
10.	Presentación de guía a unidad de EPS para revisión.	Se logró la aprobación de la guía pedagógica.	Del 20 al 25 de agosto de 2018.
11.	Preparar material didáctico para la capacitación y el taller.	Se elaboró el material necesario para la realización de las actividades durante la capacitación y el taller.	30 y 31 de julio de 2018.
12.	Capacitación a los docentes y estudiantes sobre el programa de “Seguridad Alimentaria y Nutricional” del Ministerio de Educación.	Se obtuvo la participación de los docentes y estudiantes durante las actividades realizadas.	07 de agosto de 2018.
13.	Charla acerca de “los hábitos de higiene y el valor nutritivo de los alimentos”.	Se logró la colaboración de los docentes y estudiantes con la participación de la enfermera de Puesto de Salud.	14 de agosto de 2018.

14.	Capacitación a los docentes sobre el uso de la guía.	Se logró capacitar a los docentes sobre el uso de la guía.	15 de agosto de 2018.
15.	Taller a los estudiantes y docentes sobre practica de hábitos de higiene	Se logró la atención y participación de los niños para la realización de las prácticas.	20 de agosto de 2018.
16.	Realización de actividades que fomenten el aprendizaje de los hábitos de higiene.	Se logró la realización de las actividades con la participación de los niños.	22 de agosto de 2018.
17.	Ejecución de las actividades que se encuentran en la guía.	Se logró la implementación de actividades que se encontraban en la guía.	23 de agosto de agosto de 2018.
18.	Limpiar el área de cocina.	Se logró la limpieza del área de cocina para poder realizar las reparaciones necesarias.	11 de septiembre de 2018.
19.	Reparación y pintura de infraestructura básica de la cocina.	Se logró pintar las paredes y puertas de la cocina, decoración y remodelación del área.	Del 13 de agosto al 21 de septiembre de 2018.
20.	Equipamiento del área de cocina de la escuela de párvulos para crear un mejor ambiente alimenticio.	Se obtuvo una cocina equipada.	Del 13 de agosto al 21 de septiembre 2018.
21.	Creación del plan de sostenibilidad.	Se obtuvo un plan de sostenibilidad.	Del 18 al 20 de septiembre de 2018.
22.	Elaboración de conclusiones y recomendaciones.	Se realizaron conclusiones y recomendaciones.	Del 13 al 31 de agosto de 2018.
23.	Entrega del producto y proyecto a la institución.	Se logró la entrega del proyecto y la guía pedagógica.	09 de octubre de 2018.

4.2. Productos, logros y evidencias.

Tabla 8

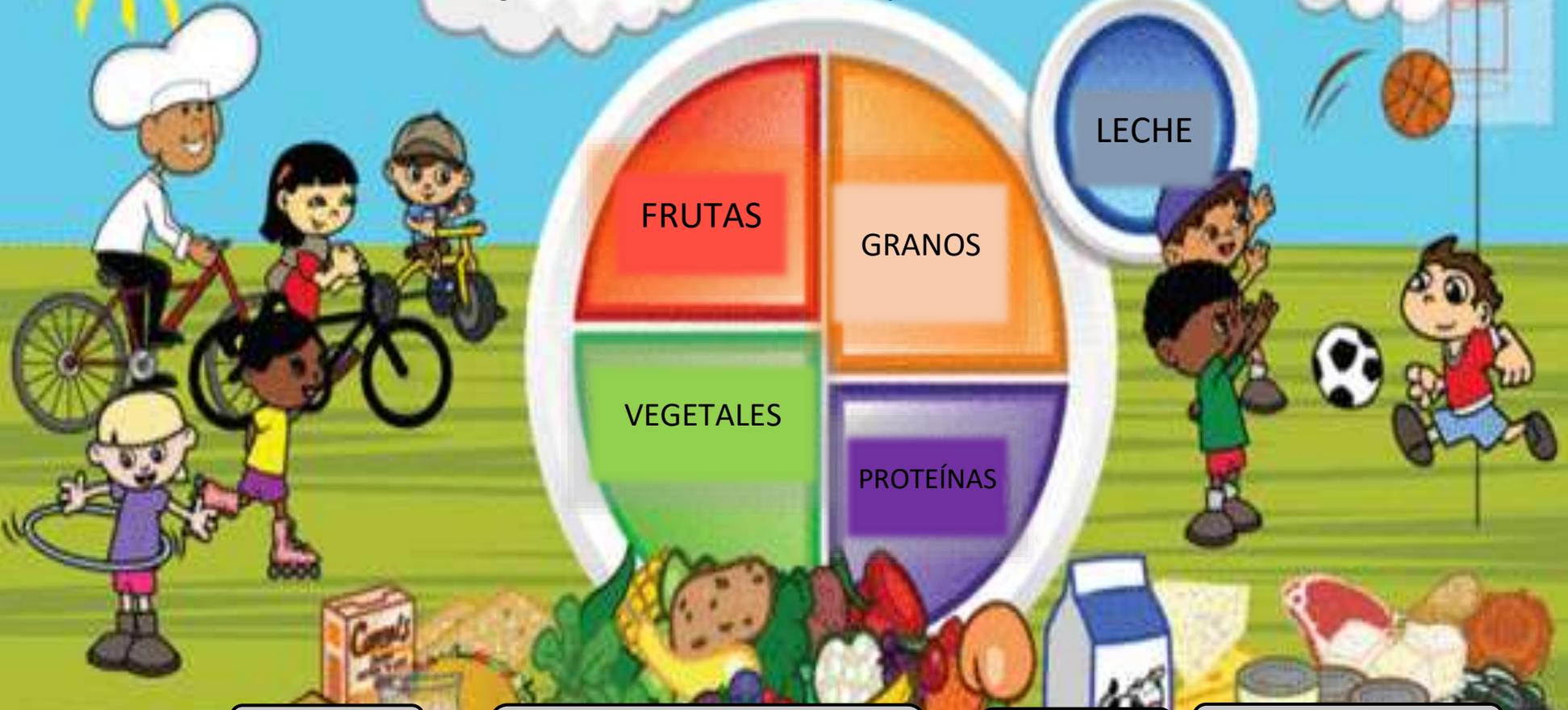
4.2.1. Productos y logros

No.	Productos	Logros
1.	Guía pedagógica para docentes de educación preprimaria, sobre Seguridad Alimentaria y Nutricional.	Proporcionar a la escuela un material didáctico que apoye a los docentes a impartir clases sobre Seguridad Alimentaria y Nutricional, en sus estudiantes.
2.	Equipamiento del área de cocina de la Escuela Oficial Rural Mixta, aldea El Manzanal.	Se contribuyó en el equipamiento del área de cocina de la escuela, para que se pueda mejorar el programa de “Seguridad Alimentaria y Nutricional”, dentro de las instalaciones del centro educativo.
3.	Creación del plan de sostenibilidad	Con este plan se dará el seguimiento y mantenimiento apropiado de los utensilios de cocina y la guía pedagógica.

4.2.2. Producto

GUIA PEDAGÓGICA PARA DOCENTES DE EDUCACIÓN PRE-PRIMARIA

Seguridad Alimentaria y Nutricional



GRANOS

FRUTAS Y VERDURAS

LECHE

PROTEÍNAS

Escuela Oficial de Párvulos aldea El Manzanal

Dirección:

Aldea El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso

Directora:

Úrsula Odilia Cruz Ramírez

Plan: Diario

Jornada: Matutina

Código: 02-04-0454-42

Epesista:

Yennifer Julissa Méndez Marroquin



Año: 2018

ÍNDICE

Agradecimientos -----	1
Presentación-----	2
Unidad I	
Fundamentos pedagógicos -----	3
Tabla 1. Ejes de la Reforma Educativa -----	4
Tabla 2. Competencias de etapa medio social y natural-----	5
Unidad II	
Seguridad Alimentaria y Nutricional -----	6
¿Qué es Seguridad Alimentaria y Nutricional?-----	7
Aspectos fundamentales en la alimentación -----	8-9
Los alimentos y su clasificación -----	10-13
Unidad III	
Utilización biológica de los alimentos -----	14
Higiene -----	15
Higiene personal	
Lavado de manos-----	16
Cepillado de dientes -----	17
Baño diario -----	18
Limpieza de uñas -----	18
Higiene de los alimentos	
Lavado de frutas y verduras-----	19
Higiene de utensilios de cocina -----	19
Actividades -----	20
Actividad No. 1 Completando la olla alimenticia-----	20-22
Actividad No. 2 Mi fruta favorita es-----	23-31
Actividad No. 3 La ruleta de la salud-----	32-33
Actividad No. 4 El poder de los alimentos-----	34-35
Actividad No.5 La memo-higiene -----	36-40
E-grafía-----	44-45





AGRADECIMIENTOS

Se agradece a la directora de la Escuela de Párvulos por aceptar y tomar en cuenta la propuesta de la Epesista de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa del Centro Universitario de El Progreso, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

A los docentes y practicantes por su colaboración en las actividades que se realizaron con la finalidad de llevar a cabo de la mejor manera la ejecución de estas.

A las niñas y niños de la escuela de párvulos especialmente por su participación, colaboración, interés, entusiasmo y buena voluntad para el desarrollo de las actividades.



PRESENTACIÓN

La presente guía puede utilizarla como una herramienta útil para la formación de los buenos hábitos alimenticios de los estudiantes de la Escuela de Párvulos aldea El Manzanal. Presentándoles una serie de contenidos, actividades y material didáctico que le pueden ser útiles dentro y fuera del aula, para dar una materia en general o bien para implementarlos en el programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional establecido por el Ministerio de Educación de Guatemala.

La práctica de los buenos hábitos alimenticios depende de la colaboración de toda la comunidad educativa involucrada en el buen desarrollo emocional, social y cultural de los educandos, formando en ellos desde su corta edad buenos hábitos de higiene personal y nutricional.

Es importante dar todos los días a los estudiantes una buena alimentación, nutritiva y variada que incluya en su menú una serie de alimentos de todos los grupos de nutrientes para crecer sanos y fuertes, para mantenerse saludables, activos y con las energías necesarias que un niño debe tener para desenvolverse en sus actividades diarias.



EJES DE LA REFORMA EDUCATIVA

Los ejes de la reforma educativa son los pilares que fueron creados para guiar al sector educativo en la formación académica de todos los niños y niñas de Guatemala, guiándolos al desarrollo de sus habilidades, destrezas, valores, principios, ideas y sobre todo a actuar con criterio propio para vivir en democracia y cultura de paz.

Tabla 10. *Ejes de la Reforma Educativa*

Ejes de la Reforma	Ejes del Curriculum	Componentes de los Ejes
<p>Vida en democracia y cultura de paz</p>	<p>4. Vida familiar</p> <p>Contempla temáticas referidas a los componentes de la dinámica familiar y promueve la estabilidad y convivencia positiva de sus miembros generando la estabilidad de niños y niñas como parte fundamental de la familia y la incorporación de las madres y padres de familia en los procesos educativos. Para ello, se establecen lineamientos que orientan el proceso educativo, incluyendo la revisión y adecuación de materiales educativos en función de la equidad entre los miembros de la familia y la sensibilización del personal docente, técnico y administrativo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Organización y economía familiar Enfoca el reconocimiento y ejercicio de responsabilidades, funciones y la comunicación eficaz con el propósito de fortalecer la dinámica familiar, la convivencia armoniosa y la estabilidad familiar. De la misma forma promueve actitudes y comportamientos orientados a contribuir con responsabilidad a la economía familiar. • Deberes y derechos de la niñez y la juventud Son condiciones y garantías que permiten brindar atención y protección social a niños, niñas y jóvenes desde los ámbitos de la vida, educación, salud, seguridad, etc. Estimula el interés por el respeto a sus derechos, por el respeto de los derechos de los y las demás y por el cumplimiento de sus responsabilidades. Debe contemplarse que niños, niñas y jóvenes con alguna discapacidad, reciban los servicios y cuidados especiales de acuerdo con su particularidad. • Educación para la salud Orienta los procesos educativos hacia la formación de conocimientos, actitudes y prácticas favorables a la conservación de la salud de las personas, de las familias y de la comunidad en general. Incluye conocimientos en relación con las formas de conservación de la salud y la prevención o tratamiento de enfermedades de acuerdo con los principios y saberes propios de las culturas del país.

Nota: Tomado del Curriculum Nacional Base del Nivel Pre-primario (2008).

Tabla 11. *Competencias de Etapa Medio Social y Natural*

No.	Etapa I (4 años)	Etapa II (5 años)	Etapa III (6 años)
1.	Identifica las características de las áreas físicas del ambiente escolar, del personal docente y administrativo, manifestando aceptación y respeto a las normas establecidas.	Describe las funciones de los ambientes del centro escolar, del personal docente administrativo y de servicio, manifestando confianza y seguridad.	Practica las normas establecidas en su ambiente escolar, manifestando satisfacción y respeto a los seres humanos y colaborando con la conservación del ambiente físico de su entorno.
2.	Identifica los elementos inanimados de la naturaleza, los seres vivos, sus características y su relación con el medio ambiente cuidando a los de su entorno inmediato.	Describe la importancia de su interrelación con la naturaleza inanimada y con los seres vivos, participando en actividades de protección y conservación de su entorno.	Agrupar elementos de la naturaleza y de los seres vivos, participando en actividades de rescate y protección.
3.	Identifica sus cualidades, capacidades y limitaciones manifestando aceptación de sí mismo y de sí misma.	Manifiesta aceptación por sus cualidades, capacidades y limitaciones y las de otros y otras.	Manifiesta aceptación de sí mismo y de sí misma, identificándose con su cultura.
4.	Realiza, sin y con orientación, actividades de autoayuda y tareas de su casa y de la escuela, demostrando respeto por las normas de convivencia social.	Realiza, en forma autónoma, diferentes roles y tareas en su casa y en la escuela, evidenciando conocimiento de las normas de convivencia social.	Realiza, cooperativamente, con independencia y cortesía las actividades que le son asignadas.
5.	Demuestra alegría por pertenecer a su familia y a su comunidad, valorando las prácticas tradicionales.	Practica valores, hábitos y actitudes que fomentan la armonía en su familia y en la comunidad.	Participa en la promoción de valores para la convivencia armónica en la familia y la comunidad.

Nota: Tomado del Currículum Nacional Base del Nivel Preprimario (2008).





¿Qué es Seguridad Alimentaria y Nutricional?

Es una alimentación variada y balanceada que contiene los nutrientes esenciales para tener una vida saludable todos los días llenos de energía positiva, especialmente la alimentación en niños de edad preescolar, es en esta etapa donde ellos desarrollan sus habilidades y destrezas que los hacen desarrollarse activamente en sus actividades diarias.



Es importante brindar una alimentación saludable a los niños y niñas de las escuelas para lo cual tomaremos en cuenta cuatro aspectos fundamentales en la alimentación escolar los cuales son: variada, nutritiva, segura y pertinente.

Variada: se deben incluir alimentos de todos los grupos para que las comidas sean distintas y variadas todos los días.



Nutritiva: Se debe aportar a nuestro cuerpo los nutrientes esenciales para su buen desarrollo y crecimiento.

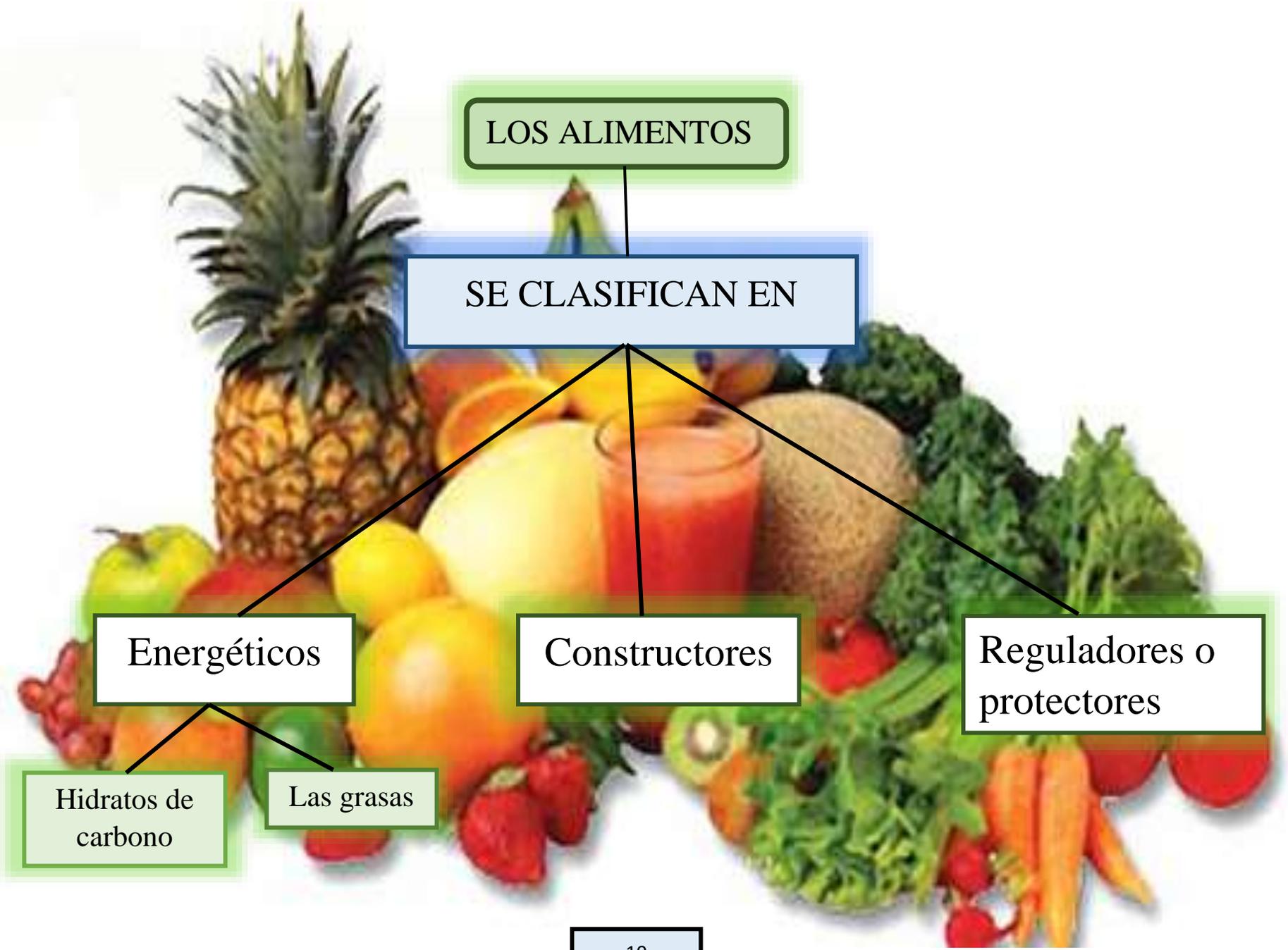


Segura: Implementar buenos hábitos de higiene y seguridad alimentaria en los alimentos que se manipulen para brindar una alimentación segura.



Pertinente: Tener en cuenta los recursos, la cultura y sus tradiciones alimentarias de la comunidad.





LOS ALIMENTOS

SE CLASIFICAN EN

Energéticos

Constructores

Reguladores o protectores

Hidratos de carbono

Las grasas

Alimento: Es cualquier sustancia física que come y bebe todo ser vivo, que da al organismo los nutrientes esenciales que el cuerpo necesita para su desarrollo.



Para tener una alimentación nutritiva y balanceada es necesario consumir alimentos de todos los grupos que aporten los nutrientes esenciales que el cuerpo necesita día con día para poder sobre vivir. Tales como:

Energéticos: Los alimentos energéticos son los que nos proporcionan la energía necesaria para el desarrollo de las actividades diarias como: correr, caminar, jugar, estudiar, saltar, bailar.

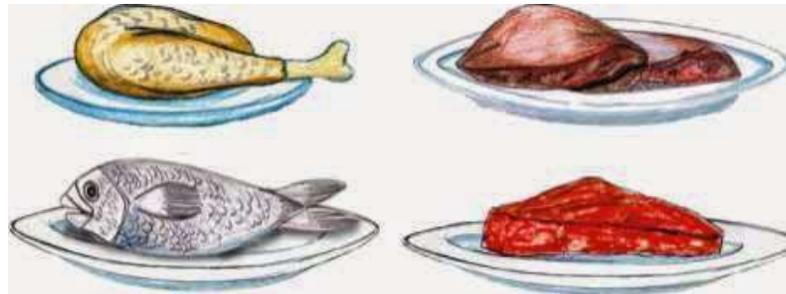


Tipos de alimentos energéticos

Hidratos de carbono: Se deben consumir en todos los tiempos de comida ya que nos proporcionan una gran fuente de energía para las actividades cotidianas.



Las grasas: se debe consumir por lo menos una vez por semana, es necesario comer un pedazo de hígado o carne.



Constructores: Son los alimentos que nos ayudan a la formación y reparación de tejidos dañados en nuestro cuerpo, ya que son fuente de proteínas, hierro, cinc y vitamina A, que sirven para el crecimiento.



Reguladores o protectores: Son los alimentos que ayudan al buen funcionamiento del cuerpo y a prevenir las enfermedades que atacan a nuestro organismo. Son fuentes de vitaminas y minerales.





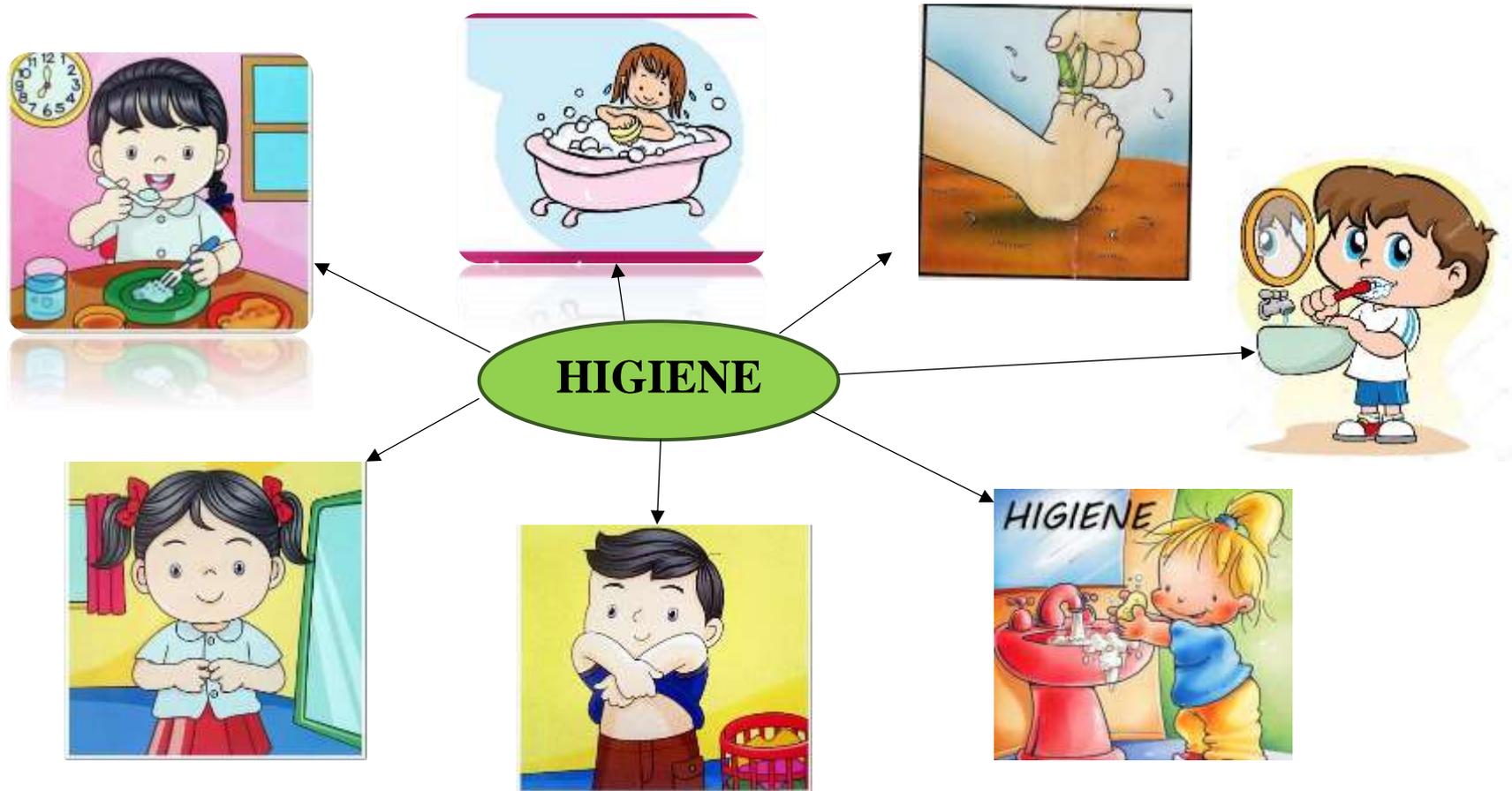
Unidad III



Utilización biológica de los alimentos.



Higiene: Es una serie de hábitos que tiene toda persona para mantener su cuidado personal y evitar enfermedades que afecten su salud y su aseo personal.





HIGIENE PERSONAL

Lavado de manos: Lavarse las manos es uno de los hábitos más importantes dentro de la higiene personal del ser humano ya que al hacerlo eliminamos los microbios, prevenimos enfermedades en nuestro cuerpo, se reducen los riesgos de diarrea en un 80% y sobre todo evitamos que se transmitan a otros niños y niñas.

Procedimiento del lavado de manos

Procedimiento del lavado de manos:

Primero: Humedece las manos (mojárselas)

Segundo: Depositar una pequeña cantidad de jabón sobre las manos

Tercero: Frota enérgicamente (manos que se estén restregando)

Cuarto: Cepilla las uñas

Quinto: Enjuaga con agua abundante

Sexto: Seca con papel desechable o una toalla limpia



Cepillado de dientes: Cepillarse los dientes dos veces al día es una parte importante de la higiene bucal de todo niño ya que ayuda a la prevención de caries en los dientes, para tener una boca y sonrisa saludable todos los días.

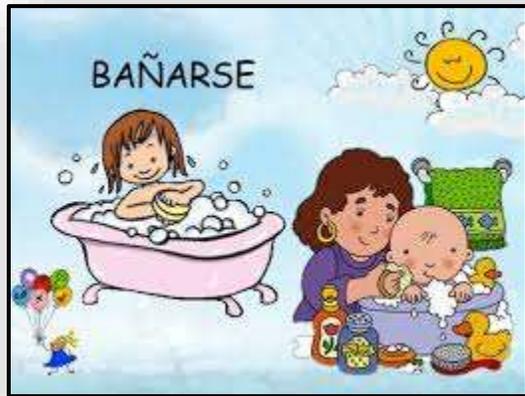


Pasos de como limpiar los dientes durante 2 minutos:

- ✓ Limpie las superficies externas de los dientes superiores e inferiores.
- ✓ Limpie las superficies de masticación.
- ✓ Para tener un aliento más fresco, no olvide cepillar también la lengua.



Baño diario: Es fundamental para una buena salud física, lavar nuestro cuerpo con agua y jabón para eliminar las bacterias que habitan en el cuerpo causados por la suciedad, además de sentirnos frescos y limpios sin gérmenes que mejora la apariencia de la piel de todo niño y niña.



Limpieza de uñas: Es muy importante recortar y limpiar constantemente las uñas de las manos y pies, ya que debajo de ellas se acumula mucha suciedad que a veces es un problema constante para la buena higiene personal de todo niña y niño.



HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

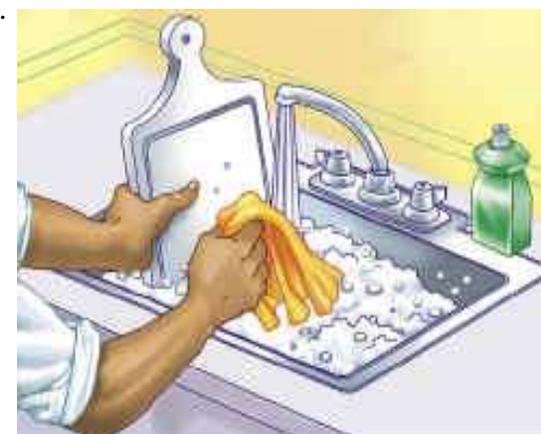
Lavado de frutas y verduras: Incluir en las comidas, frutas y verduras diariamente es muy saludable para el organismo, ya que nos ayudan a prevenir enfermedades. Sin embargo, muchas de estas se comen crudas por lo que deben lavarse muy bien para desinfectarlas de cualquier tipo de contaminación que pueda causar daños a la salud de las personas especialmente el de los niños, son cosechadas en la tierra y se contaminan constantemente.

Todas las frutas y verduras deben lavarse con agua y jabón antes de ser consumidas ya sea crudas o cocidas.



Higiene de utensilios de cocina: Los utensilios que se utilizan en la preparación de los alimentos son muy importante que se laven con agua y jabón, antes y después de su uso para evitar la contaminación del polvo o de posibles insectos o roedores que son portadores de gérmenes que causan daños a nuestra salud.

Los utensilios de cocina deben lavarse y limpiarse muy bien para quitar los residuos de comidas que se pegan en sartenes, ollas o cuchillos esto evita el contagio de malos olores o bien el contraste de sabores de los alimentos.



Actividades

**Docentes con estudiantes
para fomentar los buenos
hábitos alimenticios**

Actividad No. 1

Nombre de la actividad: “Completando la olla alimenticia”

Propósito: Que los niños reconozcan el lugar que ocupan los diferentes grupos de alimentos dentro de la olla alimenticia.

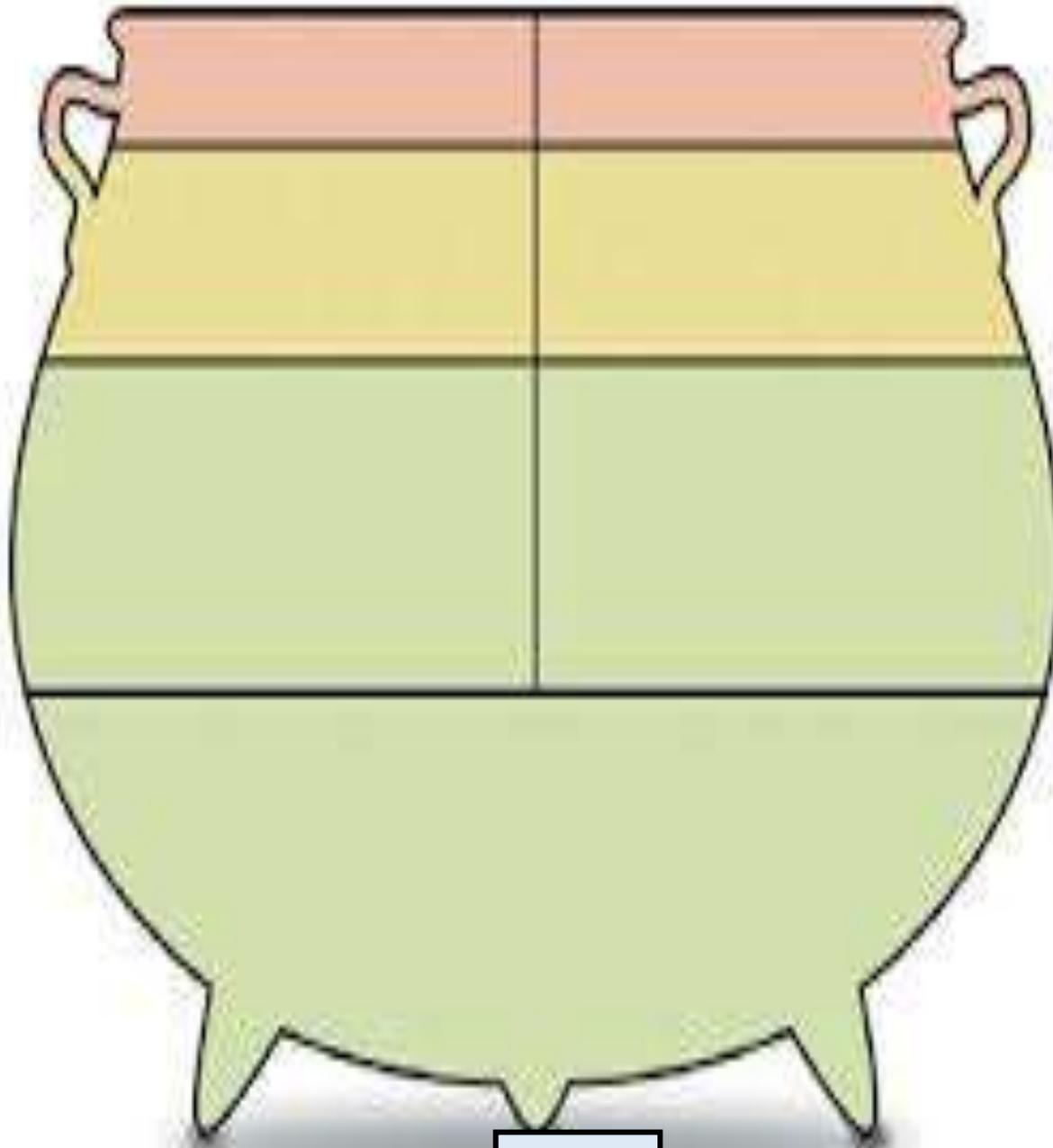
Tiempo: 30 minutos

Recursos	
Humanos	Materiales
<ul style="list-style-type: none">✓ Docentes✓ Estudiantes	<ul style="list-style-type: none">✓ Salón de clases✓ Sillas✓ Mesitas✓ Figuras✓ Molde de una olla familiar✓ Pegamento✓ Tijeras✓ Sobres de papel manila

Descripción de la actividad:

1. La maestra da a conocer las instrucciones del juego a sus estudiantes y forma grupos de cinco o seis participantes.
2. La maestra entrega a los participantes de cada grupo un sobre de papel manila que contiene una hoja de figuras para recortar un dibujo de una olla para que los niños y niñas puedan pegar las figuritas donde corresponde formando así su nueva olla alimenticia.
3. Durante el desarrollo de la actividad la maestra supervisa y apoya a los niños durante su ejecución.
4. Pasado el tiempo establecido para la actividad pide que los integrantes den a conocer los nombres de los alimentos que se colocaron en la olla.
5. Por último la maestra da las gracias por la participación y motiva a los pequeños a consumir alimentos nutritivos ya que son buenos para su salud.

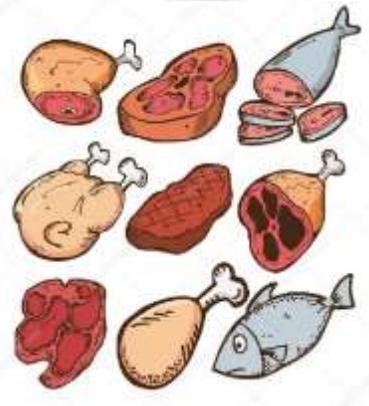
Evaluación: La maestra evalúa las hojas de trabajo para ver si los niños lograron comprender las instrucciones dadas acerca de la actividad.



22



Recortar las imágenes



Actividad No. 2

Nombre de la actividad: “Mi fruta favorita es”

Propósito: Que los niños puedan desarrollar sus habilidades y destrezas para formar su rompecabezas acerca de una fruta.

Tiempo: 20 minutos

Recursos	
Humanos	Materiales
<ul style="list-style-type: none">✓ Docentes✓ Estudiantes	<ul style="list-style-type: none">✓ Salón de clases✓ Sillas✓ Mesitas✓ rompecabezas✓ Sobres de papel manila

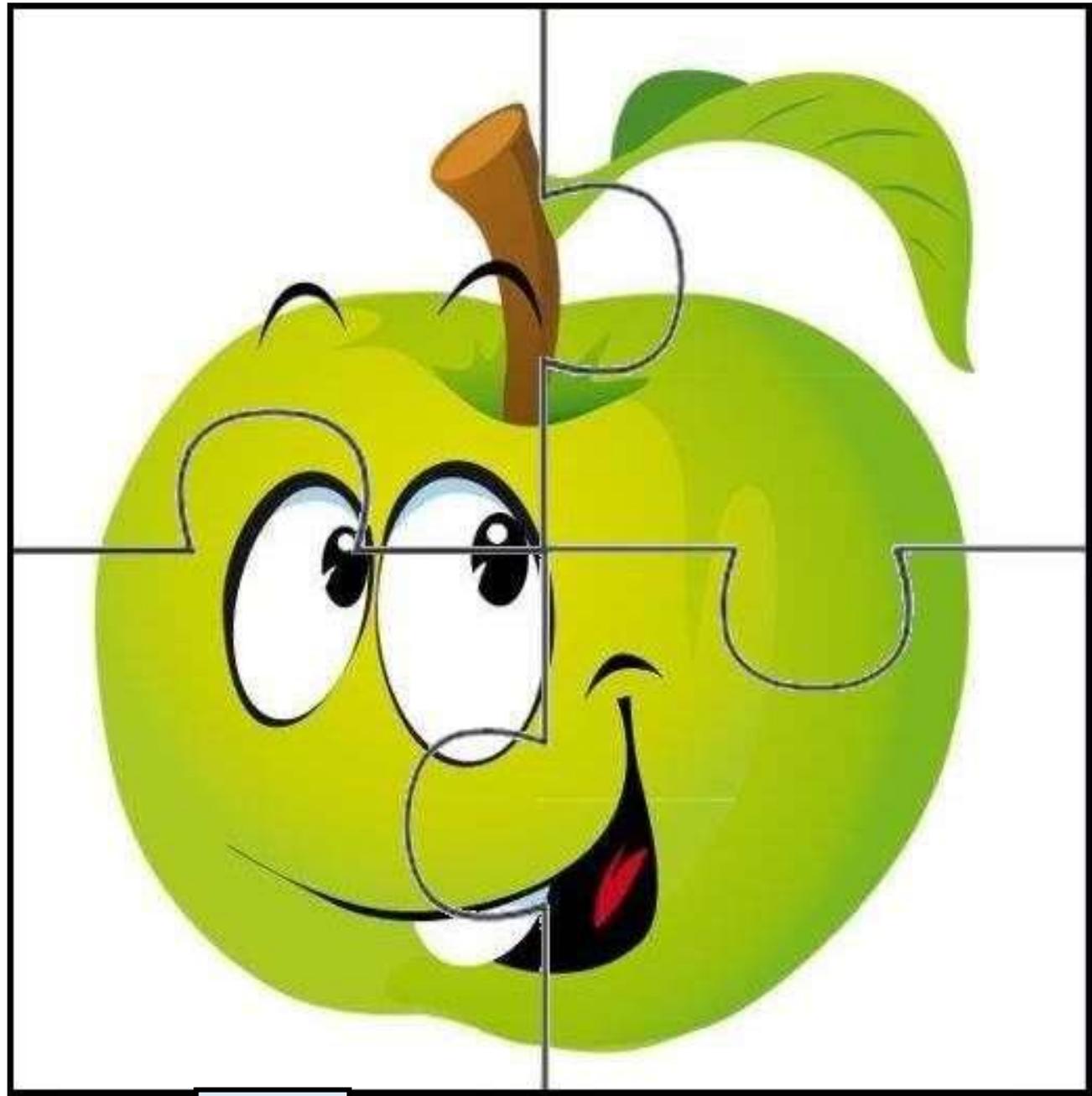
Descripción de la actividad:

1. La maestra da a conocer las instrucciones para formar el rompecabezas a sus niños.
2. Luego la maestra entrega a cada niño y niña por individual un sobre de papel manila que contiene las piezas de las rompecabezas necesarias para formar la figura de una fruta.
3. Durante el desarrollo de la actividad la maestra supervisa y apoya a los niños durante la ejecución, recalcando la importancia de comer frutas todos los días.
4. En el transcurso del tiempo al finalizar de armar todos los niños los rompecabezas la maestra dice el nombre del niño “Pedro” su fruta favorita es, el niño responde diciendo “nombre de la fruta”, y así sucesivamente continúa con todos los niños.
5. Finalmente la maestra da las gracias por la participación y motiva a los niños y les pregunta por qué es importante comer frutas todos los días.

Evaluación: La maestra evalúa mediante la observación y analiza los comentarios obtenidos por los niños al final de la actividad.

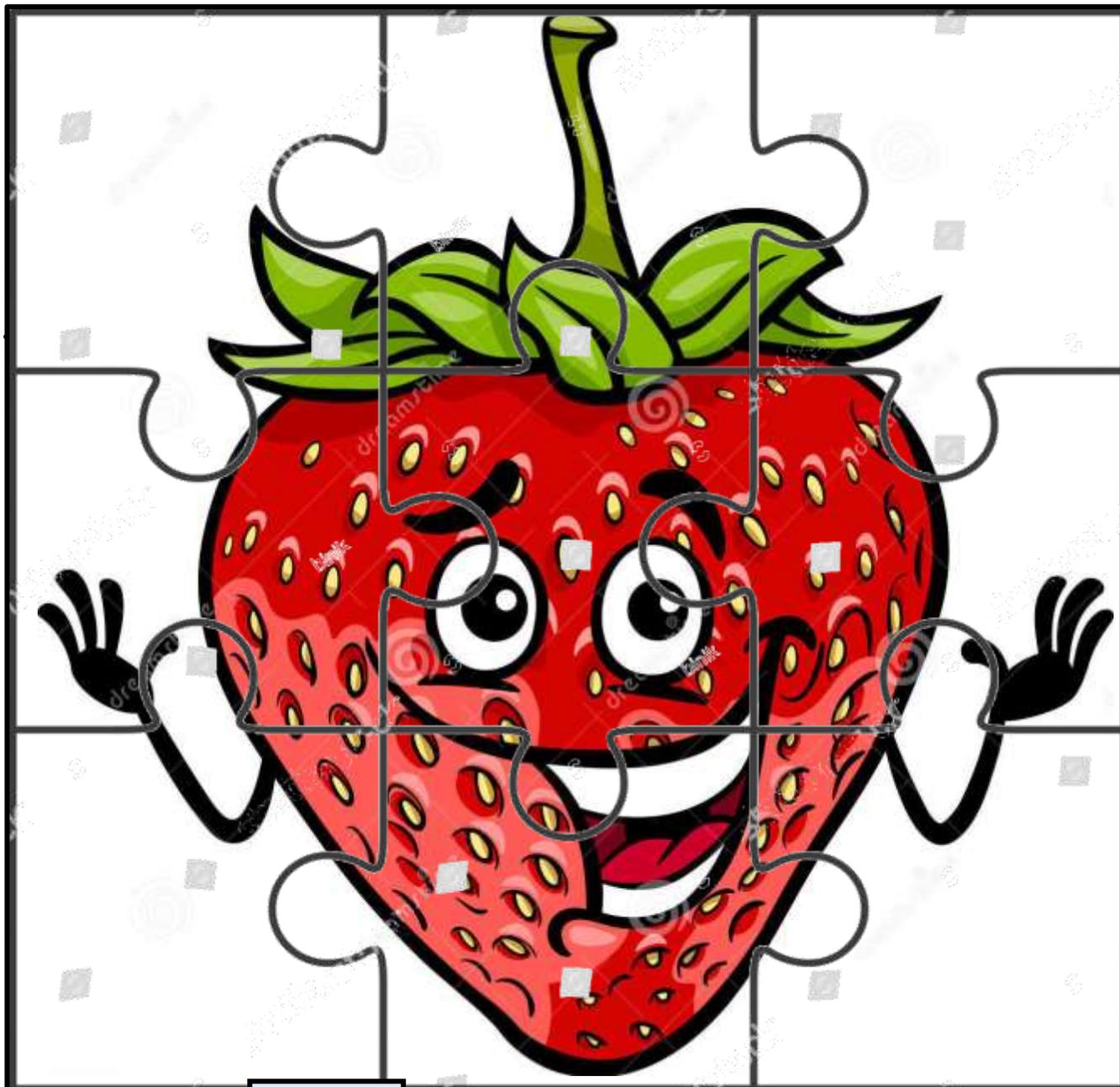
Mi fruta favorita es...

MANZANA



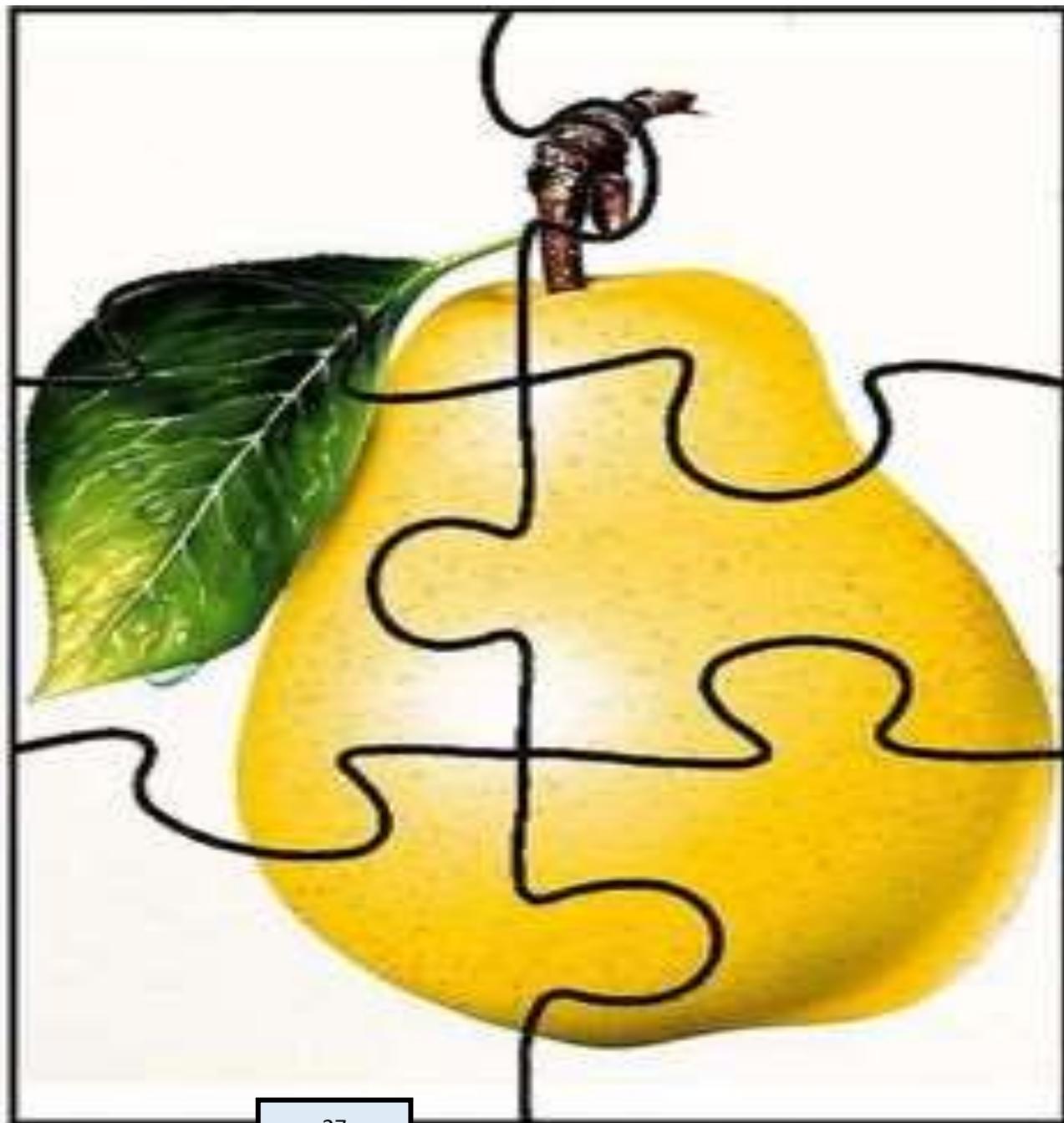
Mi fruta favorita es...

FRESA



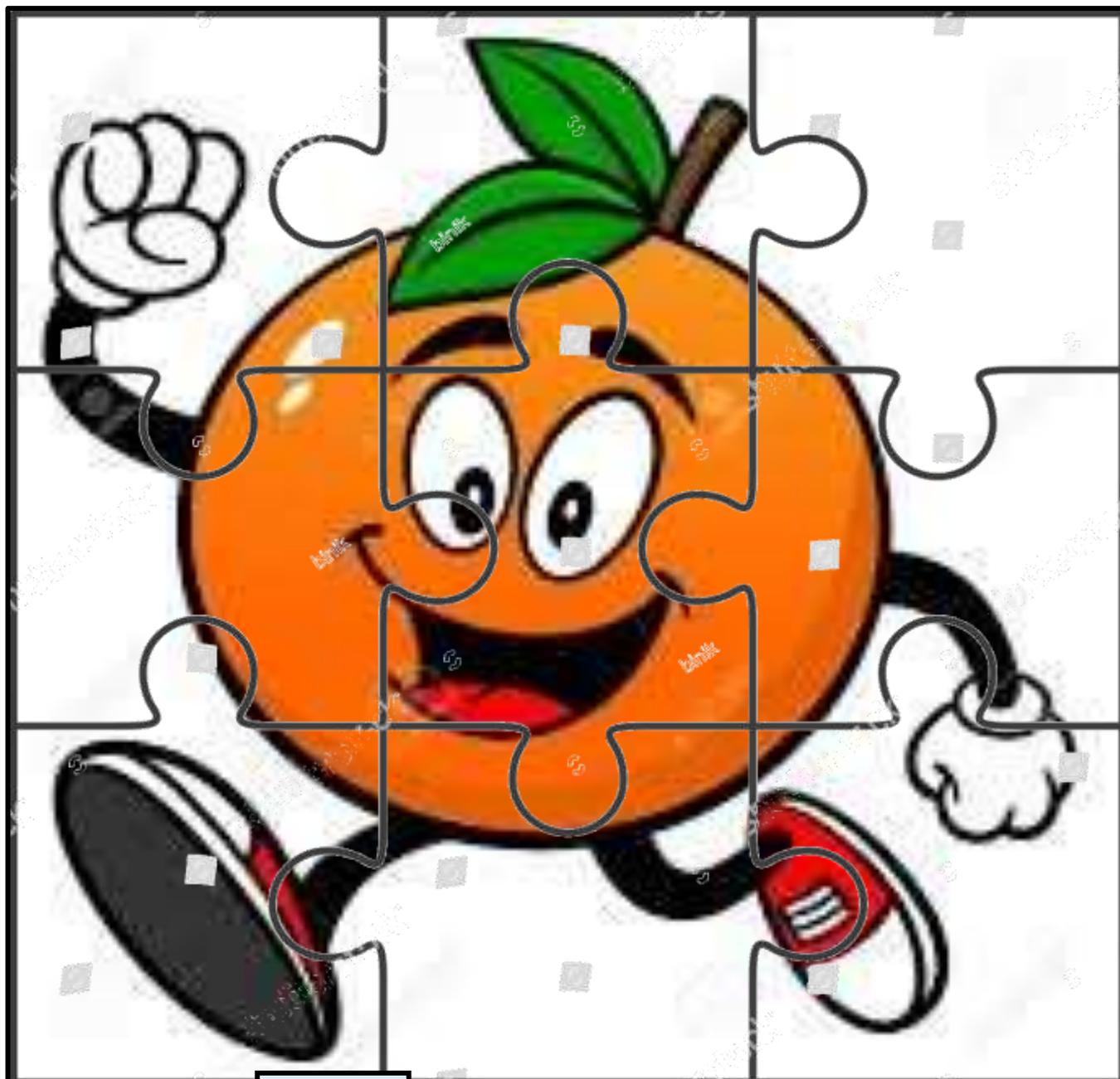
Mi fruta favorita es...

PERA



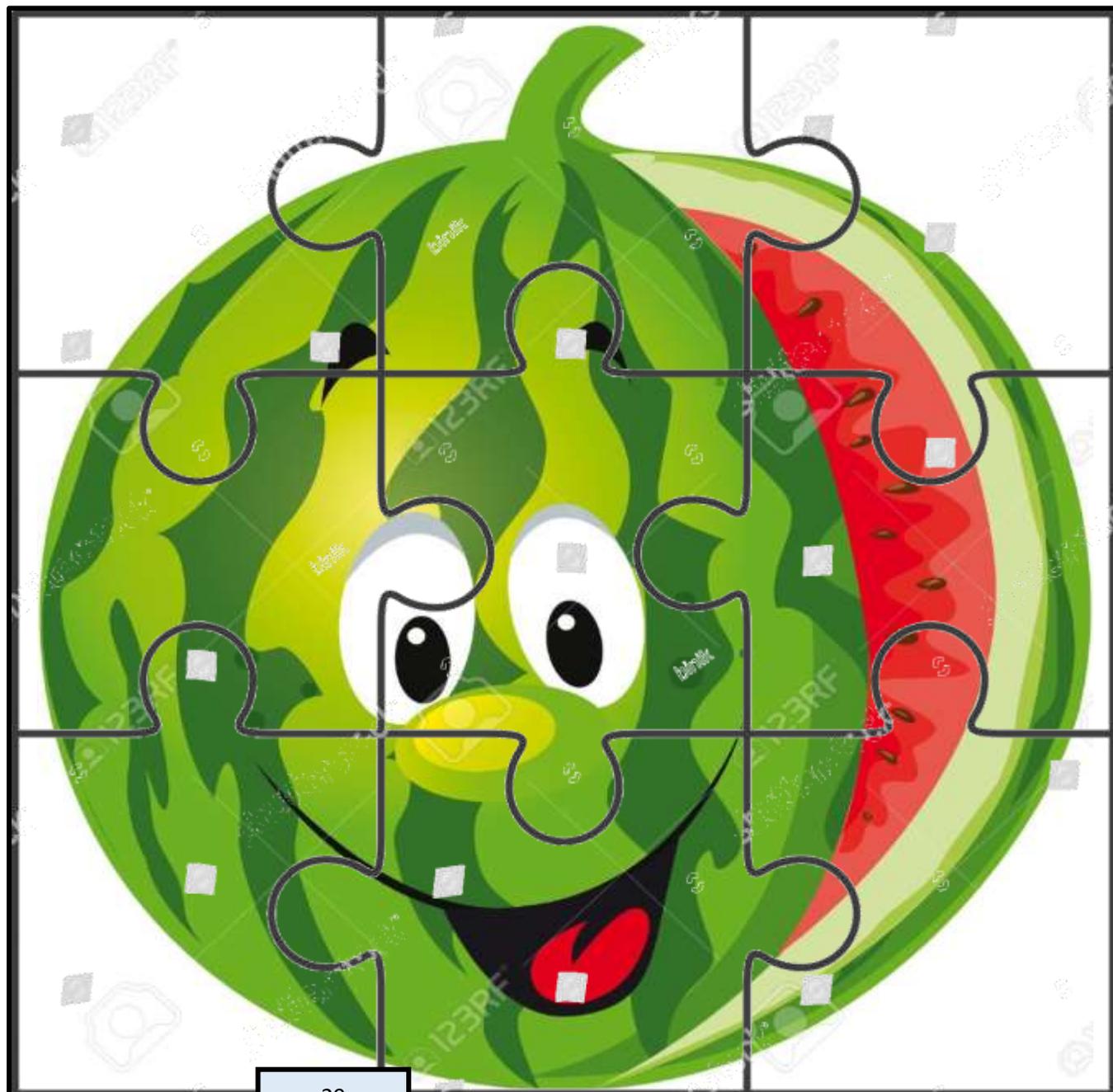
Mi fruta favorita es...

NARANJA



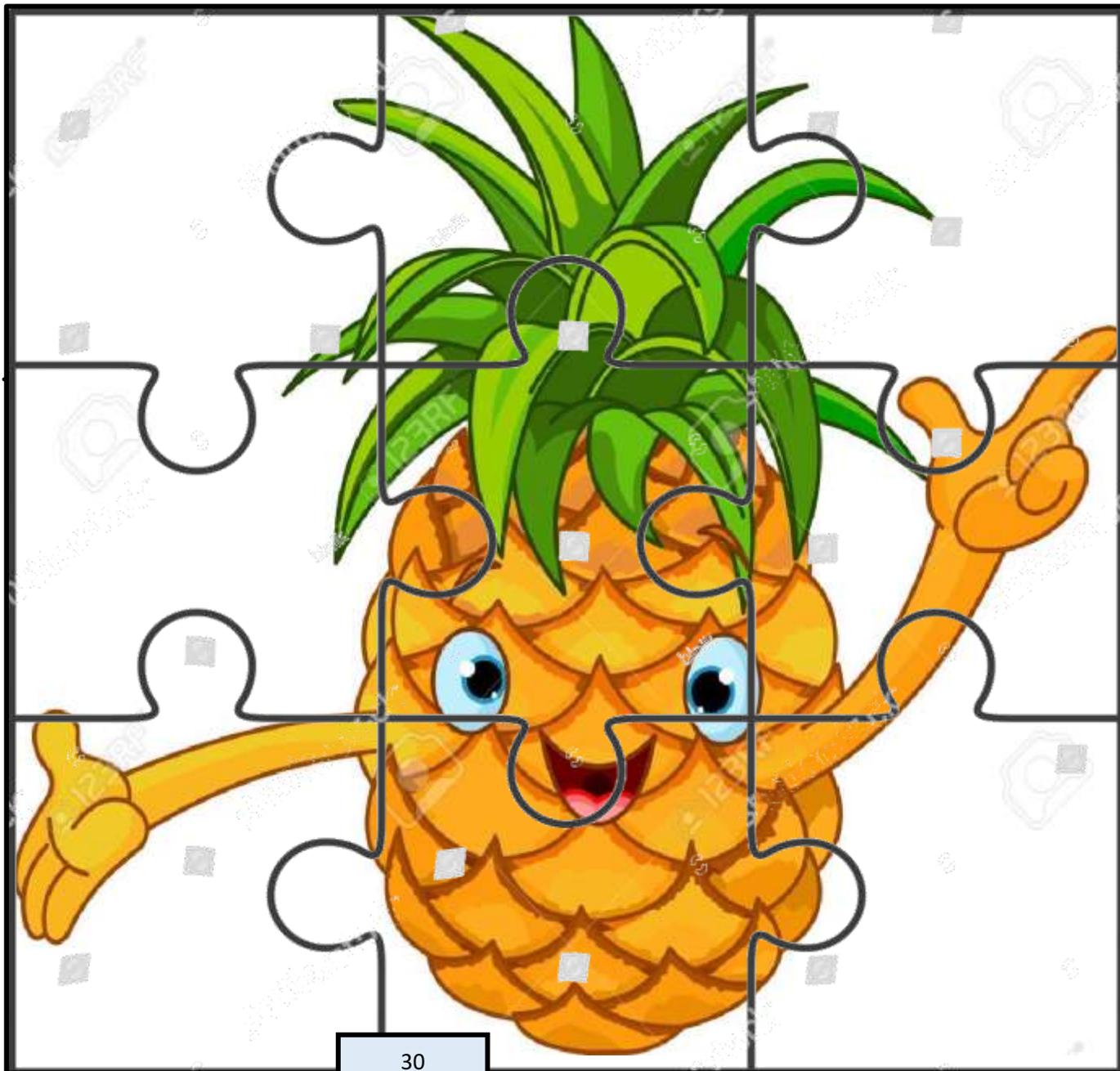
Mi fruta favorita es...

SANDÍA



Mi fruta favorita es...

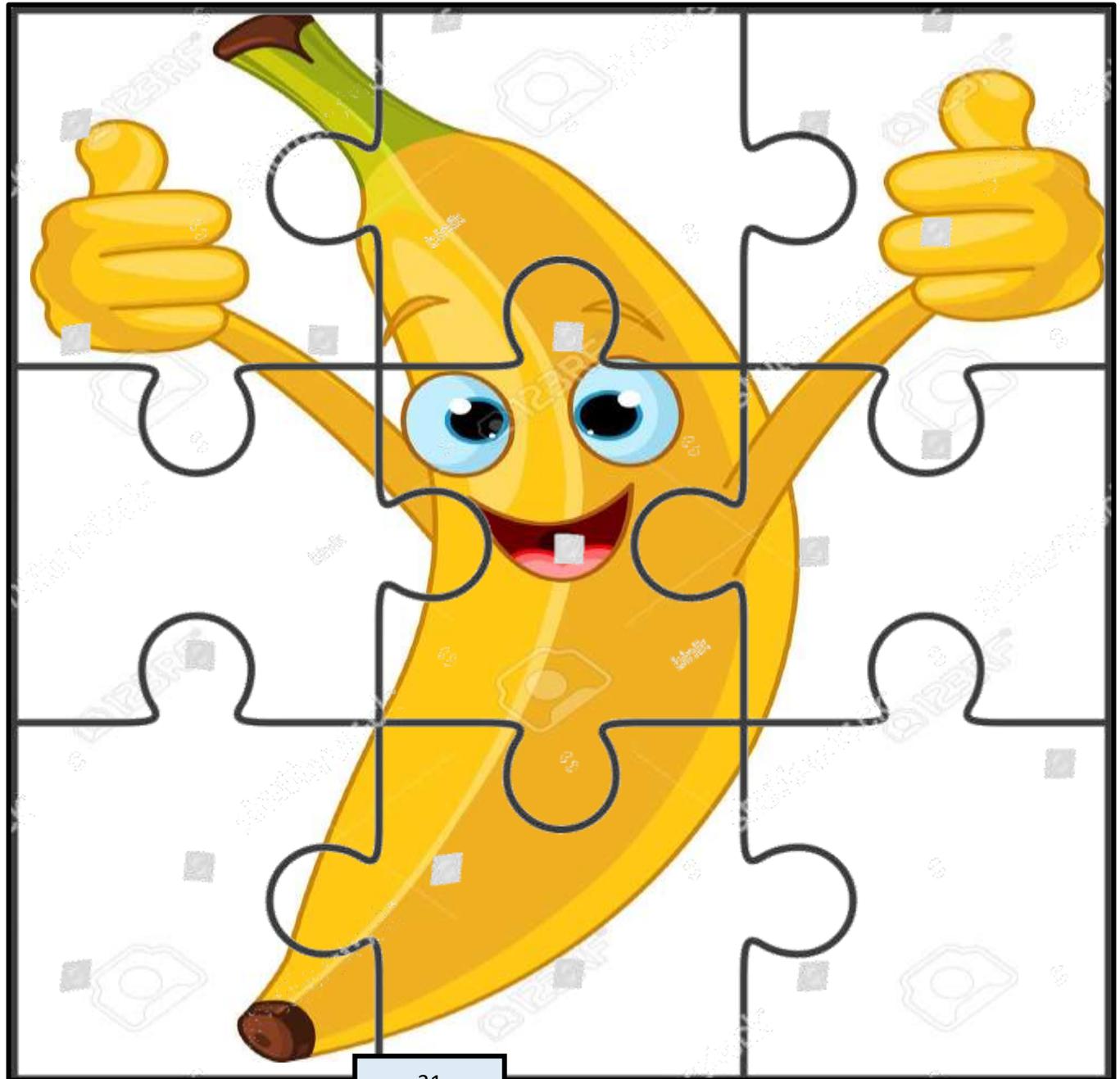
PIÑA



30

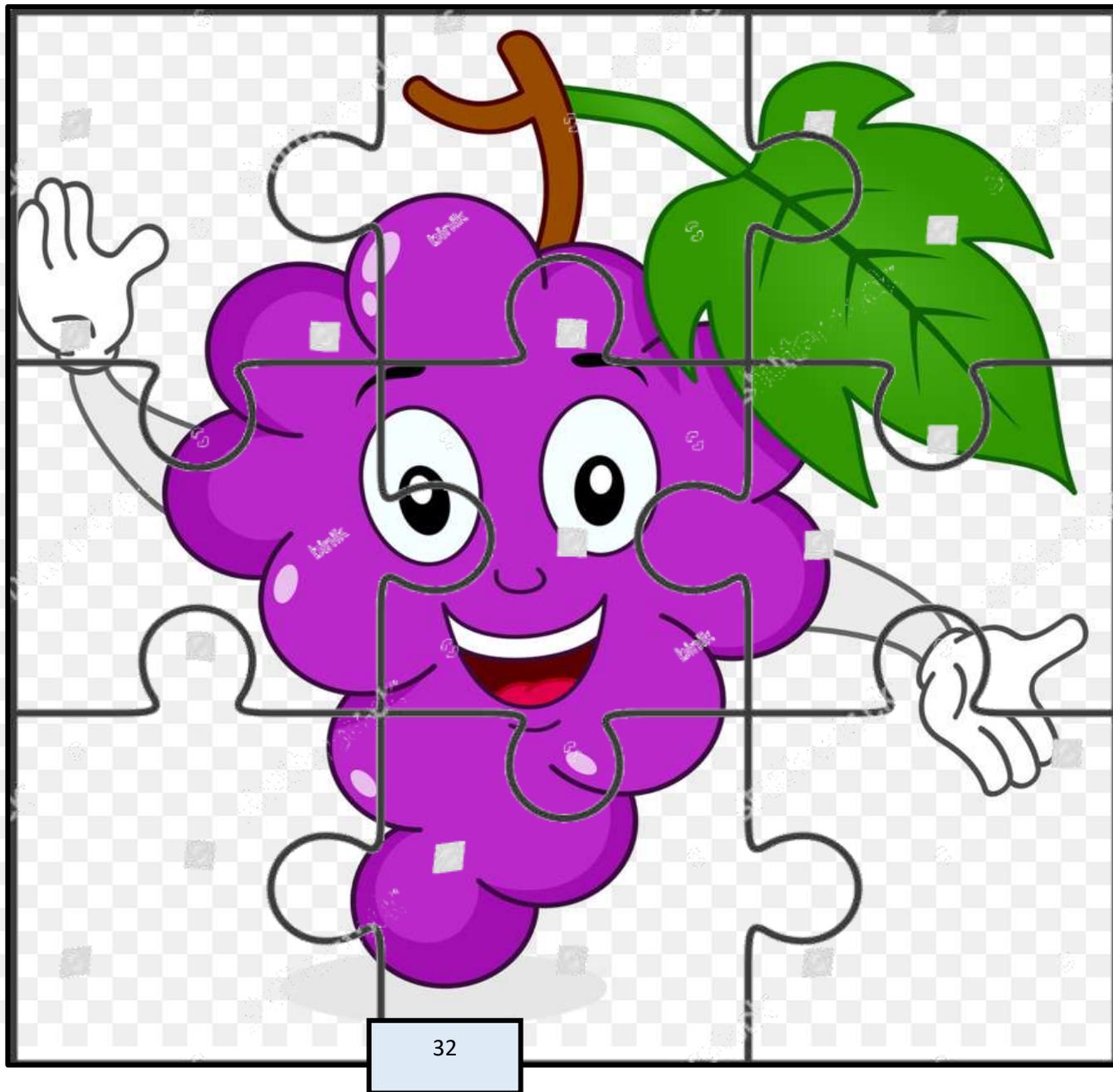
Mi fruta favorita es...

BANANO



Mi fruta favorita es...

UVA



Actividad No. 3

Nombre de la actividad: “La ruleta de la salud”

Propósito: Que los niños sepan identificar los hábitos de higiene al cual hace referencia la imagen señalada por la flecha.

Tiempo: 35 minutos

Recursos	
Humanos	Materiales
<ul style="list-style-type: none">✓ Docentes✓ Estudiantes	<ul style="list-style-type: none">✓ Salón de clases✓ Sillas✓ Una ruleta con imágenes

Descripción de la actividad:

1. La maestra da la bienvenida y explica el propósito de hacer esta actividad.
2. La maestra muestra la imagen de la ruleta y da las instrucciones.
3. La maestra da un ejemplo de cómo se va a girar la flecha y lo que tienen que responder según sea la imagen.
4. Durante transcurre el tiempo los niños van pasando uno por uno a girar la ruleta de la salud.
5. Para finalizar, la maestra agradece la participación y motiva a los niños y les recalca la importancia de su higiene personal.

Evaluación:

La maestra evalúa mediante la observación y analiza los comentarios de los niños, acerca si les gustó la actividad.

RULETA



DE LA

SALUD

Nombre de la actividad: “El poder de los alimentos”

Propósito: Que los niños puedan identificar mediante la unión de una línea los alimentos que hacen crecer sano y fuerte al niño.

Tiempo: 15 minutos

Recursos	
Humanos	Materiales
<ul style="list-style-type: none">✓ Docentes✓ Estudiantes	<ul style="list-style-type: none">✓ Salón de clases✓ Sillas✓ Mesitas✓ Hoja de trabajo el poder de los alimentos✓ Crayones

Descripción de la actividad:

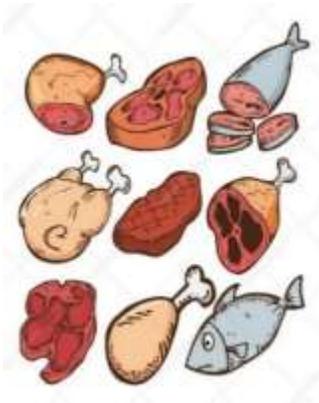
1. La maestra da a conocer las instrucciones de la actividad y pide a los niños que saquen sus crayones.
2. Luego la maestra entrega a cada niño y niña una hoja de trabajo.
3. La maestra supervisa y apoya a los niños durante la realización de esta.
4. Posteriormente la maestra da las gracias por la participación y motiva a los niños a que coman alimentos saludables para crecer sanos y fuertes.

Evaluación: La maestra evalúa y analiza las hojas realizadas en clase para ver si los niños comprendieron las instrucciones y si hacen la diferencia entre alimentos saludables y alimentos de comida chatarra que no favorecen en nada a su cuerpo.

Hoja de trabajo

El poder de los alimentos

Instrucciones: traza con una línea los alimentos que hacen fuerte y sano al niño.



36

Actividad No. 5

Nombre de la actividad: “La memo-higiene”

Propósito: Que los niños puedan desarrollar sus habilidades y destrezas para formar parejas de imágenes.

Tiempo: 30 minutos

Recursos	
Humanos	Materiales
<ul style="list-style-type: none">✓ Docentes✓ Estudiantes	<ul style="list-style-type: none">✓ Salón de clases✓ Sillas✓ Mesitas✓ Memoria de los hábitos de higiene

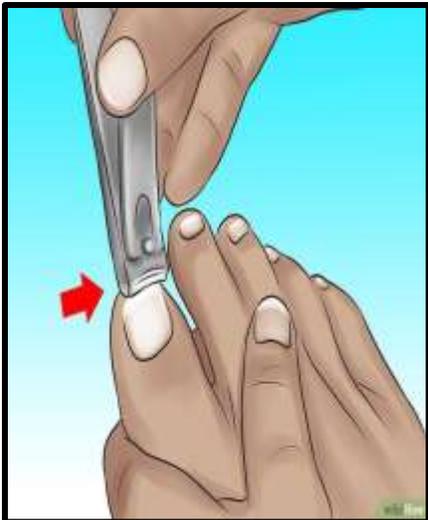
Descripción de la actividad:

1. La maestra da a conocer las instrucciones de la actividad.
2. Luego la maestra forma grupos de 5 niños y niñas y entrega un juego de memoria a cada grupo.
3. La maestra supervisa y apoya a los niños durante el juego.
4. Finalmente la maestra motiva a los niños a tener una buena higiene personal.

Evaluación:

La maestra evalúa mediante la observación para ver si los niños comprendieron las instrucciones del juego.











E-grafia

https://www.google.com.gt/search?biw=1366&bih=662&tbm=isch&sa=1&ei=jH-MW_qXCM3msAfkMIKYBA&q=limpiarse+los+oidos+animado&oq=limpiarse+los+oidos&gs_l=img.1.1.014j0i5i30k113j0i24k113.47942.56276.0.59014.50.25.0.1.1.0.450.3809.26j5j1.12.0....0...1c.1.64.img..38.11.3277...0i67k1.0.62Kb1E1i1rs#imgrc=sgzdL5bjm_pjOM:

https://www.google.com.gt/search?biw=1366&bih=662&tbm=isch&sa=1&ei=032MW9ueLYaykwWkhIyYDQ&q=lavarse+las+manos+animado&oq=lavarse+las+manos+animado&gs_l=img.3..012j0i7i30k113j0i7i5i30k1j0i5i30k1j0i8i30k1.121092.129176.0.131876.27.22.1.0.0.0.496.2821.2-6j2j1.9.0....0...1c.1.64.img..19.8.2061...0i8i7i30k1.0.cMCAIpcWnjc#imgrc=VICJI56_Wx0b0M:

https://www.google.com.gt/search?biw=1366&bih=662&tbm=isch&sa=1&ei=OnyMW8CGEoTbwQKx_oRw&q=peinarse+animado&oq=peinarse+animado&gs_l=img.3..012j0i8i30k113.393663.402138.0.402989.41.21.0.1.1.0.896.2779.2-8j6-1.9.0....0...1c.1.64.img..31.10.2782...0i67k1j0i24k1j0i5i30k1.0.NFaOuGWfRWE#imgdii=V5D307WEEpEGVM:&imgrc=vecfG0ywHFHzHM:

https://www.google.com.gt/search?biw=1366&bih=662&tbm=isch&sa=1&ei=MnyMW8q2DoGy0gX7nq5w&q=limpiarse+las+u%C3%B1as+animado&oq=limpiarse+las+u%C3%B1as+animado&gs_l=img.3..0.1611.4798.0.5444.8.2.0.6.6.0.367.731.3-2.2.0....0...1c.1.64.img..0.8.749...0i30k1.0.U2EUx7IFgQk#imgdii=9aOURArWagEAMM:&imgrc=WK8r9RxCX2gxcM:

https://www.google.com.gt/search?biw=1366&bih=662&tbm=isch&sa=1&ei=i2yMW-qnNMXjsAeT4KbgCg&q=lavarse+los+dientes+dibujo+animado&oq=lavarse+los+dientes+dibujo+animado&gs_l=img.3..0.7190.29930.0.30645.59.28.0.11.11.0.917.3444.2-7j2j6

[1.10.0....0...1c.1.64.img..40.19.2308...0i67k1j0i5i30k1j0i8i30k1.0.GQHRBuFPIRo#imgdii=QSh4t7OaBAGPBM:&imgrc=O58BW_wogbdGWM:](https://www.google.com.gt/search?biw=1366&bih=662&tbm=isch&sa=1&ei=i2yMW-qnNMXjsAeT4KbgCg&q=lavarse+los+dientes+dibujo+animado&oq=lavarse+los+dientes+dibujo+animado&gs_l=img.3..0.7190.29930.0.30645.59.28.0.11.11.0.917.3444.2-7j2j6)

https://www.google.com.gt/search?q=imagenes+de+ni%C3%B1os+animados&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwj-wMOXt53dAhWODuwKHbvVAY8Q_AUICigB&biw=1366&bih=662#imgrc=wVNos53G4M3V6M:



https://www.google.com.gt/search?biw=1366&bih=662&tbm=isch&sa=1&ei=r4KMW_TnOMiz5gLDkaaQBA&q=imagenes+de+seguridad+alimentaria+y+nutricional+&oq=imagenes+de+seguridad+alimentaria+y+nutricional+&gs_l=img.3..0i30k1.8322.9608.0.10612.7.7.0.0.0.304.1100.0j5j0j1.6.0....0...1c.1.64.img..1.1.303....0.grgCQTcBWMQ

https://www.google.com.gt/search?biw=1366&bih=662&tbm=isch&sa=1&ei=vYKMW5LpMerO5gKUs4TQCQ&q=imagenes+de+olla+alimenticia&oq=imagenes+de+olla+alimenticia&gs_l=img.3...82063.97283.0.98042.67.37.8.0.0.0.476.5203.0j11j8j1j2.22.0....0...1c.1.64.img..45.22.3431...0j0i67k1j0i8i30k1.0.MUGVRPyn_CE

<http://www.mineduc.got.gt/DIGEDUCA>

[mineduc.got.gt](http://www.mineduc.got.gt)

https://web.oas.org/childhood/ES/Lists/.../2.%20CNB_%20Nivel%20Preprimario_.pdf

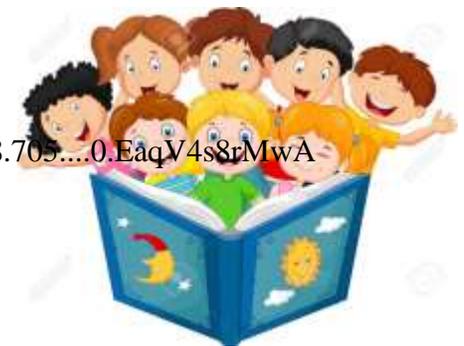
Currículo Nacional Base Nivel Preprimario 2008

https://web.oas.org/childhood/ES/Lists/Recursos%20%20Planes%20Nacionales/Attachments/434/2.%20CNB_%20Nivel%20Preprimario_.pdf

https://www.google.com.gt/search?ei=BoWMW7ncAYvt5gKI6ITwDg&q=los+alimentos+se+clasifican+en+3+grupos&oq=LOS+ALIMENTOS+SE+CLASIFICAN+EN+&gs_l=psy-ab.1.1.019.5574.7371.0.9957.5.3.2.0.0.0.245.621.0j1j2.3.0....0...1c.1.64.psy-ab..0.5.631...0i22i30k1.0.m4-_ODQjQXk

https://www.google.com.gt/search?ei=aZeMW6T0DIHpsAfNvI7wBQ&q=habitos+de+higiene+para+animados&oq=habitos+de+higiene+para+animados&gs_l=psy-ab.3..0i22i30k1.5051.9018.0.9538.13.13.0.0.0.0.389.1652.2-5j1.6.0....0...1c.1.64.psy-ab..7.6.1649...0j0i67k1.0.wKK884vsydA

https://www.google.com.gt/search?ei=dJeMW7-uNs-dkwW4s4KoDg&q=higiene+de+los+alimentos&oq=higiene+de+los+alimentos&gs_l=psy-ab.3..0i3j0i67k1j0i6.34590.47088.0.47550.61.26.0.6.6.0.437.662.2-1j0j1.2.0....0...1c.1.64.psy-ab..53.8.705....0.EaqV4s8rMwA



4.2.1. Evidencias Antes



Figura 5. Epesista elaborando material didáctico.



Figura 6. Área de cocina.



Figura 7. Refrigeradora en mal estado.



Figura 8. Puerta en mal estado en el área de cocina.

**Durante
Capacitación**



Figura 9. La capacitadora solicitando de la participación.



Figura 10. Niños identificando los grupos alimenticios que pertenecen.



Figura 11. La epesista y capacitadora haciendo entrega de trifoliars.



Figura 12. Disfrutando de un refrigerio.

Taller



Figura 13. Los niños escuchando las instrucciones y presencia de supervisor. *Figura 14.* La directora colaborando con las actividades del taller.



Figura 15. Los niños terminando de armar sus rompecabezas.



Figura 16. Entregando una pequeña refacción.

Remodelación del área de cocina



Figura 17. La epesista limpiando la cocina para poder pintar.



Figura 18. La epesista pintando las paredes de la cocina.



Figura 19. La epesista pintando la mesa.



Figura 20. Epesista pintando la puerta de la cocina.

Equipamiento del área de cocina



Figura 21. La pared, la mesa, el estante y la puerta de la cocina ya pintados.



Figura 22. Decorando con frutas y verduras.



Figura 23. La epesista acomodando la estufa.



Figura 24. La epesista terminando de equipar la cocina.

Después



Figura 25. La cocina ya con sus nuevos utensilios de cocina.



Figura 26. La nueva puerta y refrigeradora reparada.



Figura 27. Haciendo entrega del proyecto y guía a las docentes.



Figura 28. Los niños disfrutando de una pequeña fiesta.

4.3 Sistematización de la experiencia

El día 30 de enero del año 2,018, fue el primer día de la fase preparatoria -propedéutica- donde todos los estudiantes interesados en realizar su Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- asistieron a las instalaciones de la biblioteca del Centro Universitario de El Progreso donde se socializó con el grupo, el horario de atención a los epesistas para asesorías quedando que los días lunes se atendería de 8:00 AM a 13:00 PM, y los días martes de 8:00 AM a 18:00 PM, además, los días martes serían de supervisión. Los requisitos de propedéutica, los objetivos, el día 6 de febrero se continuó con el segundo día de propedéutica ya que se debe contar con un 100% de asistencia a la propedéutica, continuando con la socialización de manual de propedéutica donde, la Licenciada Telma Patricia Fuentes y el Licenciado Marvin Leónidas, dieron lineamientos de como ejecutar el diagnóstico institucional para conocer las fallas, carencias o debilidades de la institución, la fundamentación teórica que es la base legal que apoya al proyecto que se realizó, tomando como base principal la Constitución Política de la República de Guatemala, los tratados, acuerdos y convenios, la Ley de Educación Nacional y lo que dice el Ministerio de Educación, también el Licenciado Bayron dio una pequeña inducción sobre Normas APA, tomando en cuenta formato de tablas, índice de tablas, formato de figuras, formato de apéndices, como citar ya sea en cita directa o textual, que es la transcripción exacta del texto, o cita indirecta o paráfrasis esta implica poner en palabras propias las ideas de otros autores, el día 13 de febrero fue el último día de propedéutica continuando con los lineamientos de cómo elaborar el plan de acción, los respectivos cronogramas de doble entrada, la sistematización y la evaluación, teniendo como base el manual de propedéutica, además de los conocimientos obtenidos en esta fase de preparatoria, obtuvimos el finiquito de asistencia y la entrega de la carta de autorización, para permiso al establecimiento donde se realizará el proyecto.

A los días después de la propedéutica tuve la oportunidad de reunirme con la directora Úrzula Odilia Cruz Ramírez, ya que el día miércoles no recibe a los niños en la escuelita de Párvulos, sino en la cancha de la aldea, el día jueves 15 de febrero recibió a la epesista la directora a las 8:00 horas, pero en ese momento estaba recibiendo a los niños así que me pidió que diera tiempo mientras atendía a los estudiantes. A las 9:00 horas atendió dando una disculpa por la espera, procediendo a la entrega de la carta de autorización para la ejecución del proyecto, dentro del

establecimiento, daba la impresión que su respuesta sería negativa, porque andaba algo enojada, pero su aceptación fue muy amable dando las gracias por tomar en cuenta su escuelita para la realización del proyecto. Se le brindó las gracias por su aceptación solicitándole extienda una carta de aceptación por parte de la institución educativa y firmando de recibido la copia de autorización que le fue entregada a la directora, seguidamente dijo que, el epesista podía llegar el día lunes 19 de febrero de 2018 a recoger la carta de aceptación a las 10:00 horas sin falta, al despedirse se le reiteró las gracias por su aceptación dentro de la institución, El siguiente lunes, la directora ya tenía lista la carta y dijo que espera que a lo largo del proceso, se pueda contar con un resultado positivo al final del ciclo escolar que sería en beneficio de toda la comunidad educativa. El siguiente día en la unidad de EPS, entregue a la asesora la carta de aceptación en la escuelita, para que iniciara con la primera fase que es el diagnóstico y conocer las carencias, fallas o debilidades que hay dentro de la institución educativa.

El 21 de febrero al 05 de marzo de 2018 se planificaron las actividades que se ejecutarían durante la fase de diagnóstico, para ello se necesitó de la participación, apoyo, interés y buena voluntad por parte del personal docente de la escuelita de párvulos aldea el Manzanal, el 01 al 12 de marzo, se elaboraron los instrumentos que servirían para la recolección de información acerca de la realidad actual de la institución educativa, mismos que se aplicaron el 20 de marzo a todo el personal docente del establecimiento, acerca de los diversos procesos que se realizan dentro de la escuela, fue muy interesante ver la colaboración e interés que tenían las maestras de la escuelita por proporcionar la información requerida en la entrevista-cuestionario, para poder dar una solución al problema detectado al mismo tiempo el 21 de marzo se observó con claridad las instalaciones de la escuela, a la vez se realizó un listado de las carencias, deficiencias o fallas que tiene la institución, para tener una mejor visión de la situación actual de la escuelita y descubrir si está atravesando por algún problema, que se le pueda dar una propuesta-acción al mismo, que beneficie no solo a la institución sino también a toda la comunidad educativa principalmente a todos los niños y niñas de la escuelita aldea el manzanal. El 22 de marzo se analizaron las necesidades que hay en la escuelita de párvulos para minimizar el listado de carencias elaborado con anterioridad para tener mayor prioridad al problema así mismo evaluar los datos recopilados y conocer si realmente existía desde antes o actualmente un problema, los cuales se pudieron priorizar los de mayor necesidad que enfrentaba la escuelita y que si se les podía dar una solución. El 23 de marzo se pudo elaborar un análisis de priorización de problemas el cual fue

muy difícil ya que todos eran de suma importancia para lo cual fue necesario la elaboración de una matriz de priorización de problemas la cual se resolvió con el apoyo de la directora de la escuela, obteniendo como resultado en primer lugar la desimplementación de programa institucional, en segundo lugar insalubridad ambos son de importancia, pero analizando los datos concluimos que nuestra solución propuesta como viable y factible es: Implementación del programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional para fomentar los buenos hábitos alimenticios en los estudiantes de la Escuela Oficial de Párvulos, aldea El Manzanal, para el mejoramiento de todo proceso de enseñanza-aprendizaje que requiera del apoyo de otras instituciones. Del 26 de marzo al 02 de abril del presente año se trabajó el informe del diagnóstico institucional para tener un mejor perfil de lo que es realmente la institución educativa, con los recursos que cuenta actualmente para el desarrollo de programas, proyectos o actividades que se realizan dentro del establecimiento educativo, todo con fines educativos para los niños que asisten a las diferentes etapas del nivel pre-primario.

El 03 de abril se le presentó el informe del diagnóstico a la asesora de EPS, para su respectiva revisión dando ella observaciones, lineamientos e instrucciones de aspectos importantes que era necesario agregar a nuestro diagnóstico, quedando establecidas para una segunda revisión la cual se realizó el 17 de abril, donde se encontraron aun aspectos faltantes a nuestro informe como lo son las normas APA, realización del croquis de la escuela el cual fue un poco complicada su elaboración en la computadora pero no imposible ya que al final se logró obtener un buen resultado y el 30 de abril fue la tercera revisión de nuestro informe replanteando la problematización y el problema para luego subir a plataforma e iniciar con la fase de fundamentación teórica.

El 24 de abril la licenciada Telma Patricia Fuentes y el licenciado Marvin Leónidas Medina impartieron, un reforzamiento por parte de la Unidad de EPS para dar lineamientos de ejecución del proyecto, el cronograma de la ejecución y el presupuesto de la intervención, ejecución del proyecto y sistematización, los cuales fueron de gran apoyo para la adquisición de conocimientos que beneficiaban a la realización de las diversas fases faltantes a nuestro proceso de enseñanza.

Durante los meses de mayo, junio de 2018, se llevó a cabo la fase de fundamentación teórica de toda nuestra investigación sobre seguridad alimentaria, apoyada fundamentalmente por la

Constitución Política de la República de Guatemala, misma que dice: (Reformada por Acuerdo legislativo No. 18-93 del 17 de Noviembre de 1993), Sección Séptima Salud, Seguridad Y Asistencia Social Artículo 99. Alimentación y nutrición. El Estado velará porque la alimentación y nutrición de la población reúna los requisitos mínimos de salud.

La Organización Mundial de la Salud (OMS), se unifica con el Ministerio de Educación para divulgar y mejorar las estrategias de salud alimentaria dentro de las instituciones educativas donde no se implementan los programas de seguridad alimentaria y nutricional, con el fin de reducir la inseguridad que se tiene al consumir los alimentos necesarios y esenciales que el cuerpo necesita en la consecución del bienestar integral de cada uno de los habitantes especialmente el de los escolares, ya que son ellos el futuro social y económico del país, tal y como lo establece el Ministerio de Educación en su Decreto número 16-2017. Establece: en su Artículo 1. Objetivo: Garantizar la alimentación escolar, promover la salud y fomentar la alimentación saludable de la población infantil y adolescente que asiste a establecimientos públicos y privados, con la finalidad que aprovechen su proceso de enseñanza, aprendizaje y la formación de buenos hábitos alimenticios saludables de los estudiantes durante el ciclo escolar. Para que sean ciudadanos capaces de resolver problemas en su vida cotidiana y que fomenten el desarrollo académico, social, económico y político del país.

La elaboración del plan de acción es muy importante para el buen desarrollo de las múltiples actividades, procesos, gestiones que se realizaron a las distintas instituciones entre ellas: humano del Puesto de Salud, “Cervecería Centro Americana”, “Agua Pura Salvavidas”, “Idealsa”, “Tienda Marvin Alejandro”, “Tienda Flor de María”, “Librería Marito”, “Ferretería el Chino” y Epesista, la socialización que se pudo dar con las sociedades para poder dar solución a nuestro proyecto que es: Implementación del programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional para fomentar los buenos hábitos alimenticios en los estudiantes de la escuela de párvulos aldea el manzanal, este se realizó desde el 13 de agosto hasta el 09 de octubre de 2018, fue una de las experiencias más significativas en la formación profesional ya que sé que cuando se quiere se pueden realizar las cosas y ayudar a las otras personas que lo necesitan, a través de gestiones y el apoyo de las personas particulares, también a la elaboración de una guía pedagógica que servirá de base para dar seguimiento al proyecto, aunque hubieron algunos imprevistos para la entrega

del proyecto, por motivo de fiestas patrias, pero estos no fueron un obstáculo que pudiera truncar el proceso, en virtud que en el mes de octubre, se entregó a la institución para beneficio de todos.

4.3.1. Actores

- ✓ Directora
- ✓ Docentes
- ✓ Alumnado
- ✓ Capacitadora
- ✓ Asesora de EPS
- ✓ Supervisor de EPS
- ✓ Epesista

4.3.2. Acciones

- ✓ Observar el centro educativo
- ✓ Socializar con los docentes
- ✓ Mantener una comunicación constante con los docentes
- ✓ Solicitar el permiso correspondiente para la ejecución del EPS
- ✓ Elaborar un listado de carencias, deficiencias o fallas
- ✓ Gestionar apoyo a las diversas instituciones
- ✓ Desarrollar actividades dentro del centro educativo con base a una buena alimentación
- ✓ Fomentar en los estudiantes los buenos hábitos alimenticios
- ✓ Limpiar el lugar donde está la cocina
- ✓ Pintar el área de cocina
- ✓ Equipar el área de cocina
- ✓ Decorar la cocina
- ✓ Elaborar una guía pedagógica

4.3.3. Resultados

- ✓ Una cocina remodelada y equipada con los utensilios necesarios para la seguridad alimentaria y nutricional de los niños.
- ✓ Una guía pedagógica ya elaborada.

4.3.4. Implicaciones

La necesidad de ayudar a la mejora de la calidad educativa en la Escuela de Párvulos Oficial Rural Mixta de aldea El Manzanal, se pudo observar que se carece de equipo de utensilios de cocina para poder implementar el programa de “Seguridad Alimentaria y Nutricional”, establecido por el Ministerio de Educación, fue necesario realizar muchas gestiones, donde ocasionalmente no se encontraron las personas en fecha ya programada por la epesista, continuando con los contratiempos que se dieron en el establecimiento debido a actividades ya programadas por los docentes de la escuela, incluyendo las fiestas patrias pero gracias a la colaboración e interés se dio fin al proyecto que se ejecutó en el centro educativo.

4.3.5. Lecciones aprendidas

4.3.5.1. Académico

En lo que se refiere a lo académico se puede constatar que, sí fueron puestos en práctica los conocimientos adquiridos ya que se realizaron gestiones a varias instituciones, redacción de documentos, solicitudes, elaboración de una guía e informe. Gracias a ellos se logró beneficiar a la Escuela de Párvulos, aldea El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso.

4.3.5.2. Social

Se logró una mejor comunicación con personas de la comunidad educativa de aldea El Manzanal y otras ajenas al centro educativo. La realización de este proyecto fue de beneficio

social en virtud que la directora les dio a conocer a los padres de familia los productos obtenidos durante este proceso, dando la inquietud de que los docentes y padres de familia se interesen por mejorar otras áreas dentro de la escuela, poder mejorar el ambiente educativo de los estudiantes es de satisfacción social principalmente si son de mejora a la educación.

4.3.5.3. Económico

Cuando se tiene interés y deseo de ayudar a mejorar la calidad de educación que reciben los niños de escasos recursos, no es necesario invertir dinero propio, sino simplemente el dedicar tiempo para gestionar colaboraciones que muchas personas están dispuestas a dar esa ayuda para que se beneficien los estudiantes de las comunidades que lo necesitan.

4.3.5.4. Profesional

Toda profesora dispuesta a dar lo mejor de sí misma, simplemente descubre que no basta un título profesional, sino se utiliza en beneficio de quienes requieren un poco de ayuda para lograr esa meta que todo profesional se propone. Especialmente, logrando el grado académico que se necesita para ser una verdadera profesional.

Capítulo V

5. Evaluación

5.1. Diagnóstico

En esta fase se elaboró el plan del diagnóstico el cual se le entregó a la asesora de la unidad de EPS, para su revisión y asesoría, con el propósito de verificar si los objetivos y los instrumentos son adecuados a las actividades programadas. Se implementaron técnicas de investigación, como la observación, análisis documental, para la recolección de datos sobre los diversos problemas con los que cuenta actualmente la escuela de párvulos aldea El Manzanal, mismos que fueron analizados y priorizados. Para su selección se elaboró una matriz de priorización que fue diseñada con el apoyo de la directora de la escuela, obteniendo como resultado a dar una solución a nuestro proyecto. Dicho proyecto es Remodelación de infraestructura básica de la cocina para el fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional en los estudiantes de la Escuela Oficial de Párvulos, aldea El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso.

5.2. Fundamentación teórica

La fundamentación teórica es una fase muy importante en el informe porque en él realizamos un análisis documental de la información seleccionada de otros autores, las fuentes consultadas se realizaron con base a los lineamientos que indicó la universidad, en este caso se utilizó el de Normas APA, sexta edición, tomando en cuenta el tema del problema seleccionado a dar solución, mismos que se evidencian con un aporte por parte de la epesista.

5.3. Diseño del plan de acción

La elaboración del plan de acción es muy importante para el buen desarrollo de las múltiples actividades, procesos, gestiones y socializaciones que se dan en esta fase donde se le da solución al proyecto priorizado que es: Remodelación de infraestructura básica de la cocina para el fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional en los estudiantes de la Escuela Oficial de Párvulos, aldea El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso.

5.4. Ejecución y sistematización

La fase de sistematización se elabora dando un relato sobre las actividades realizadas durante todo el proceso, describiendo los productos y logros obtenidos, mostrando evidencia de los mismos, la experiencia obtenida durante la ejecución de las diversas fases las personas involucradas en las actividades los resultados y las implicaciones que se dieron durante su realización, sobre todo las lecciones aprendidas en la vida académica, social, económica y profesional, para que las nuevas generaciones tomen conciencia de que hay muchas instituciones que necesitan del apoyo de otras para poder resolver problemas que afectan a toda una comunidad.

Conclusiones

1. Se realizaron diversos juegos como armar rompecabezas con el tema “Mi fruta favorita es”..., completando la olla familiar, la ruleta de la salud, la memo-higiene, entre otros, para fomentar los buenos hábitos alimenticios en los estudiantes de la Escuela Oficial de Párvulos, aldea El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso.
2. Se estimuló el aprendizaje de los buenos hábitos de higiene y el valor nutritivo de los alimentos, en los estudiantes de la Escuela Oficial de Párvulos, aldea El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso, a través de talleres y capacitaciones en donde se realizaron actividades acordes a sus habilidades y destrezas.
3. Se elaboró una guía pedagógica para fomentar los buenos hábitos alimenticios en los estudiantes de la Escuela Oficial de Párvulos, aldea El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso, misma que será de apoyo a la implementación del Programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Recomendaciones

1. Que los docentes sean los responsables de introducir actividades que estimulen el interés de los estudiantes de la Escuela Oficial de Párvulos, de aldea El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso, para practicar buenos hábitos alimenticios en su vida diaria.
2. Que la directora sea la responsable del resguardo de todo el recurso que se encuentra en el área de cocina, para poder brindarles a los niños una educación saludable que favorezca sus habilidades y destrezas, en el consumo de nutrientes necesarios para el buen funcionamiento de su organismo.
3. Que los docentes de la Escuela Oficial de Párvulos, aldea El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso, hagan uso apropiado del contenido de la guía pedagógica, para fomentar los buenos hábitos alimenticios en los estudiantes.

Bibliografía

- ✓ Constitución Política de la República de Guatemala. (Reformada por Acuerdo Legislativo No. 18-93 del 17 de noviembre de 1993). Guatemala. Autor.
- ✓ Escuela Oficial de Párvulos, aldea El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán. departamento de El Progreso. Proyecto Educativo Institucional –PEI- 2015.
- ✓ Ley de Alimentación Escolar. Decreto No. 16-2017. (p.2 ,6). Guatemala. Recuperado de <http://www.mineduc.got.gt/DIGEFOCE>
- ✓ Ley del Sistema de Seguridad Alimentaria y Nutricional. (2017). Decreto 32-2005. (p.1,2,4,5,). Guatemala. Recuperado de <http://www.mineduc.got.gt/DIGEFOCE>
- ✓ Manual de Propedéutica para el Ejercicio Profesional Supervisado de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa. Centro Universitario de El Progreso –CUNPROGRESO-. 69 p.
- ✓ Mazariegos, María. Guía de Normas-APA- para la -DDA-mayo-del- 2017.pdf
- ✓ Méndez Pérez, José Bidel. Proyectos. Elementos Propedéuticos. 14^a. Edición corregida. Imprenta Ediciones Superación. Guatemala 2017.
- ✓ Ministerio de Educación. (2017). Dirección General de Fortalecimiento de la Comunidad Educativa. Guatemala. Autor. Recuperado de <http://www.mineduc.got.gt/DIGEFOCE>
- ✓ Anne Thomson y Manfred Metz (1999). Seguridad alimentaria y nutricional. Recuperado de Lo: GT3.1, Esp/INCAP/PP/001/09
- ✓ Rosario Guerra (2011a). Búsqueda bibliográfica sobre Seguridad y Soberanía Alimentaria en Sudamérica (2011b). (p.5).
- ✓ José Miguel Soriano del Castillo. Conceptos y evolución histórica de la nutrición.(2006 (p. 23).
- ✓ Guatemala (2012). Gobierno de la República de Guatemala. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación. Recuperado de: https://www.maga.gob.gt/wp-content/uploads/pdf/home/pacto_hambre_cero.pdf.
- ✓ Julio A. Mella (No. 12 Marzo / 2013), La higiene personal es el concepto básico del aseo, de la limpieza y del cuidado del cuerpo humano. Recuperado de: <http://www.psiquiatricohph.sld.cu/boletines/higienepersonal.html>

- ✓ Grupo de Diseño Disciplinas Sociomédicas. Salud Comunitaria y Familiar II, 2007.
Recuperado de:
https://www.researchgate.net/publication/303365752_La_higiene_personal_y_la_salud
- ✓ Benicio TL. Educación para la Salud y Desarrollo Social. IMMEGA. Mérida. Venezuela. 2003
- ✓ Eduardo Montes, Irene Lloret, Miguel. A. Lopez, Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. (2005, p.32).
- ✓ Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (1996) Hábitos de higiene personal, nutricional y de saneamiento básico en niños escolares. Ciudad de Capiatá. Limpia Irala de Lopez. Recuperado de:
<https://books.google.com.gt/books?id=W2QAGwAACAAJ&dq=habitoss+de+higiene&hl=es419&sa=X&ved=0ahUKEwiR3PG51ODIAhUwvFkKHaryDXsQ6AEIJAA>
- ✓ John Adams, Jamie bartram, yvs Chartier, Jackie Sims, (2010). Normas sobre agua, saneamiento e higiene para escuelas en contextos de escasos recursos. Recuperado de:
https://books.google.com.gt/books?id=_drgETbgyl0C&pg=PA15&dq=habitoss+de+higiene&hl=es419&sa=X&ved=0ahUKEwiR3PG51ODIAhUwvFkKHaryDXsQ6AEIOzAD#v=onepage&q=habitoss%20de%20higiene&f=false
- ✓ Dr. Antonia Barranca Enríquez. Manual de Técnicas de Higiene Oral. (2011, p. 3).
- ✓ Francisco León Expósito. Hábitos Higiénicos en Educación Primaria. (2015. p.12).
- ✓ Claudia María Hernández Cumar. Guía: Hábitos de higiene personal, dirigida a estudiantes de primero básico del centro educativo NUFED No.99 de San Martín Jilotepeque, Chimaltenango.(2018. P.56).

Apéndices

Apéndices A

Plan del diagnóstico

Plan de diagnóstico

Identificación

Nombre de la Institución: Escuela Oficial de Párvulos Anexa a Escuela Oficial Rural Mixta, aldea El Manzanal.

Título: Diagnóstico institucional

Ubicación del sitio

Dirección: aldea El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso.

Objetivos

❖ General:

Conocer las carencias, deficiencias o fallas que afectan el buen funcionamiento de la Escuela Oficial de Párvulos Anexa a Escuela Oficial Rural Mixta, aldea El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso.

❖ Específicos

- ✓ Observar las diversas carencias, deficiencias o fallas que afectan el buen funcionamiento de la escuela Oficial de Párvulos Anexa a Escuela Oficial Rural Mixta, aldea el Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso.
- ✓ Identificar las causas que provocan la falta de recursos para el buen desempeño de la institución.
- ✓ Priorizar las carencias, deficiencias o fallas.
- ✓ Analizar la problematización para poder dar solución a la hipótesis- acción.

Justificación

El diagnóstico institucional busca conocer las carencias, deficiencias o fallas por las cuales atraviesa la escuela Oficial de Párvulos anexa a escuela Oficial Rural Mixta, aldea El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso para poder analizar y dar soluciones prioritarias que bien serán en beneficio no solo de la comunidad educativa sino

también de toda la comunidad de El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso.

Actividades

- ✓ Hablar con la directora para su autorización de ingreso a las instalaciones
- ✓ Presentar carta de solicitud a la directora de la escuela
- ✓ Elaborar el Plan Diagnóstico
- ✓ Elaborar instrumentos para la recopilación de información
- ✓ Aplicar los instrumentos de recopilación de información
- ✓ Observar las instalaciones de la escuela
- ✓ Elaborar un listado de las carencias, deficiencias o fallas que tiene la institución
- ✓ Analizar las necesidades que hay en la escuela de párvulos
- ✓ Evaluar los datos recopilados
- ✓ Priorizar los problemas que se encontraron durante la investigación
- ✓ Análisis de priorización de problemas
- ✓ Dar solución a la hipótesis - acción
- ✓ Elaborar informe del diagnóstico institucional

Tiempo

El diagnóstico institucional se llevará a cabo del 12 de febrero al 06 de abril de 2018.

Tabla 8. Cronograma del diagnóstico.

No.	Actividad	Encargado	Febrero		Marzo					Abril
			Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 5	Semana 1
1.	Hablar con la directora para su autorización de ingreso a las instalaciones	Epesista	■							
2.	Presentar carta de solicitud a la directora de la escuela	Epesista	■							
3.	Elaborar el Plan Diagnóstico	Epesista		■	■	■				
4.	Elaborar instrumentos para la recopilación de información	Epesista			■	■	■		■	
5.	Aplicar los instrumentos de recopilación de información	Epesista						■	■	
6.	Observar las instalaciones de la escuela	Epesista						■	■	
7.	Elaborar un listado de las carencia, deficiencias o fallas que tiene la institución	Epesista						■	■	
8.	Analizar las necesidades que hay en la escuela de párvulos	Epesista						■	■	
9.	Evaluar los datos recopilados	Epesista						■	■	
10.	Priorizar los problemas que se encontraron durante la investigación	Epesista						■	■	
11.	Análisis de priorización de problemas	Epesista						■	■	
12.	Dar solución a la hipótesis – acción	Epesista							■	■
13.	Elaborar informe del diagnóstico institucional	Epesista							■	■

Técnicas e instrumentos:

Técnicas

- ✓ Observación
- ✓ Entrevista
- ✓ Análisis documental

Instrumentos

- ✓ Lista de cotejo
- ✓ Cuestionario
- ✓ Ficha

Recursos

Humanos

- ✓ Directora
- ✓ Personal docente
- ✓ Estudiantes
- ✓ Epesista

Materiales

- ✓ Cuaderno
- ✓ Lápiz
- ✓ Hojas bond
- ✓ Lapicero

Tecnológico

- ✓ Computadora
- ✓ Celular
- ✓ Impresora
- ✓ Fotocopiadora
- ✓ USB

Responsables

Epesista: Yennifer Julissa Méndez Marroquin

Apéndice B

Plan de sostenibilidad

Plan de sostenibilidad

Nombre del Proyecto: Remodelación de infraestructura básica de la cocina para el fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional en los estudiantes de la Escuela Oficial de Párvulos aldea El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso

Nombre de la institución: Escuela Oficial de Párvulos Anexa a Escuela Oficial Rural Mixta, aldea El Manzanal.

Dirección: aldea El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso.

Nombre de la epesista: Yennifer Julissa Méndez Marroquin.

Justificación

El propósito del presente plan Remodelación de infraestructura básica de la cocina para el fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional en los estudiantes de la Escuela Oficial de Párvulos aldea El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso, siendo responsables de darle seguimiento al recurso con el que cuenta la cocina, las maestras del establecimiento se comprometen a realizar las actividades de la guía, y al cuidado de los recursos físicos que se encuentran bajo el resguardo del centro educativo.

Objetivos

General

Asegurar el buen manejo y resguardo de los recursos, para fomentar los buenos hábitos alimenticios en los estudiante.

Específicos

- ✓ Promover el interés por la práctica de hábitos de higiene en los estudiantes.
- ✓ Inculcar buenos hábitos alimenticios en los estudiantes.
- ✓ Hacer buen uso de los utensilios de cocina para fomentar la seguridad alimentaria.

Actividades

No.	Actividades	Responsable
1	Coordinas actividades donde se fomenten hábitos de higiene.	Seño: Macaria
2	Coordinas actividades donde se fomenten los buenos hábitos alimenticios.	Seño: Belsy
3	Introducir el uso de la guía dentro de las aulas, incorporándola en el área de ciencias sociales y naturales.	Seño: Ody Macaria Belsy
4	Verificar que se haga buen uso de los recursos.	Seño: Ody Macaria Belsy
5	Observar que se haga uso de la guía dentro de las aulas.	
6	Resguardo de todo el recurso físico que se encuentra en la cocina.	Seño: Ody

Apéndice C

**Instrumentos utilizados
para realizar el
diagnóstico**



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
CENTRO UNIVERSITARIO DE EL PROGRESO –CUNPROGRESO-
Entrevista-cuestionario directora.

El presente instrumento fue elaborado con el objetivo de recabar información y poder realizar el Ejercicio Profesional Supervisado de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa.

Por su colaboración, muchas gracias.

Instrucciones: Lea, analice y responda cada una de las siguientes interrogantes dando respuesta a cada una.

1. ¿Qué procesos administrativos ha realizado en su gestión?

- Planificación anual
- Planificación por bloque
- Planificación mensual
- Otro tipo de planificación
- Informe de inasistencia de alumnos
- Informe de registros de avances de los aprendizajes
- Formatos de adecuaciones curriculares
- Reporte de alumnos
- Formato de justificación de llegadas tarde del docente
- Plan Operativo Anual
- Registro de resultados de evaluaciones por bloques

- Control de permiso de docentes
- Control de notas de solicitudes de permisos de los alumnos
- Control de inasistencia de alumnos
- Registro estadístico de alumnos
- Proyecto Educativo Institucional –PEI-
- Memoria de labores
- Manejo de archivos
- Solicitud de autorización de excursiones
- Registros de procesos de actualización de códigos personales de los alumnos trasladados

Otros. Describa :

2. ¿La escuela cuenta con personal operativo?

Si No

¿Por qué? _____

3. ¿Es suficiente el personal docente con el que cuenta actualmente la escuela?

Si No

¿Por qué? _____

4. ¿El personal docente entrega planificación?

- Planificación anual
- Planificación por bloque
- Planificación mensual
- Otro tipo de planificación

5. ¿La escuela cuenta con la organización de?

a) Padres de familia

b) Comisiones de docentes

c) Gobierno escolar

Otros. Describa: _____

6. ¿Cuál es el proceso que realiza para la evaluación de desempeño?

7. ¿Realiza los programas y proyectos establecidos por el Ministerio de Educación?

Seguridad Alimentaria Nutricional para Escolares

Programa Nacional de Valores

Programa “Leamos Juntos”

Programa “Contemos Juntos”

8. ¿Colaboran otras organizaciones con el desarrollo del buen funcionamiento de la escuela?

Si No

Mencione: _____

9. ¿Hay reglamento interno en la escuela?

Si No

10. ¿Recibe constantemente capacitaciones por parte del Ministerio de Educación?

Si No

11. ¿Cuenta la escuela con?

Visión

Misión

Políticas

Normas

Organigrama

PEI

Plan Operativo Anual



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
CENTRO UNIVERSITARIO DE EL PROGRESO –CUNPROGRESO-
Entrevista-cuestionario docentes.

El presente instrumento fue elaborado con el objetivo único de recabar información y poder realizar el Ejercicio Profesional Supervisado de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa
Por su colaboración, muchas gracias.

Instrucciones: Lea, analice y responda cada una de las siguientes interrogantes dando respuesta a cada una.

1. ¿Qué tipo de planificación realiza?

Planificación anual

Planificación por bloque

Planificación mensual

Otro tipo de planificación

2. ¿Contextualiza las planificaciones del Ministerio de Educación?

Si

No

3. ¿Los procesos administrativos establecidos por el Ministerio de Educación fortalecen su labor docente?

Si

No

4. ¿Qué procesos administrativos fortalecen su labor docente?

Mencione: _____

5. ¿Forma parte de alguna comisión dentro de la escuela?

Si No

¿Cuál? _____

6. ¿La comisión en la que usted forma parte, realizan los siguientes procesos?

Planificación de actividades

Informe de actividades realizadas

7. ¿Colabora en los programas y proyectos establecidos por el Ministerio de Educación?

Si No

8. ¿Recibe constantemente capacitaciones para fortalecer su labor docente?

Si No

9. ¿Involucra la participación de padres de familia en sus actividades extra-escolares?

Si No

10. ¿Utiliza diversas herramientas de evaluación en el aula?

Si No

¿Cuáles? _____

11. ¿La directora supervisa su labor docente?

Si No



**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
 CENTRO UNIVERSITARIO DE EL PROGRESO -CUNPROGRESO-**

Lista de cotejo para realizar la observación

El presente instrumento fue elaborado con el objetivo único de recabar información y poder realizar el Ejercicio Profesional Supervisado de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa.

Instrucciones: Utilice la siguiente escala para observar lo contextual.

Tabla 9. *Lista de cotejo*

No.	Procesos	Cantidad	ESTADO				
			Excelente	Muy bueno	Bueno	Necesita mejorar	Observaciones
	INFRAESTRUCTURA						
1.	Salones de clase						
2.	Cocina						
3.	Área de juegos						

4.	Pila						
5.	Área de servicio para el público						
6.	Servicio de sanitario						
7.	Archivos						
8.	Puertas						
9.	Ventanas						
10.	Ventilación						
11.	Iluminación						
12.	Piso						
	MOBILIARIO, EQUIPO Y MATERIAL						
1.	Mesitas						
2.	Sillas						
3.	Cátedras						
4.	Estantes						
5.	Pizarrón						
6.	Marcadores						
7.	Libros						
8.	Cajas plásticas						
9.	Rotulaciones						
10.	Basureros						
11.	Cajas de cartón						
12.	Crayones						
13.	Almohadillas						
14.	Materiales para destrezas de los niños						
15.	Témperas						
16.	Hojas de papel bond tamaño carta de 60 gramos						

	PERSONAL						
1.	Administrativo						
2.	Docente						
3.	Conserjería						
	Estudiantil						
1.	Etapa I						
2.	Etapa II						
3.	Etapa III						

Apéndice D

Evidencia de la guía

Evidencia

Actividad 1

En la fotografía se evidencia a la enfermera del puesto de salud impartiendo una charla acerca de “los hábitos de higiene y el valor nutritivo de los alimentos”, a los estudiantes y docentes de la Escuela Oficial de Párvulos, aldea El Manzanal, municipio de San Cristóbal Acasaguastlán, departamento de El Progreso. La cual fue de manera activa ya que se logró la participación de todos los integrantes.



Actividad 2

La pesita con el apoyo de la enferma repartiendo trifoliales a los estudiantes para que sean ellos los que transmitan la información fuera del establecimiento.



Actividad 3

Muestra de cómo alimentarse saludablemente a través de una pequeña refacción.



Actividad 4.

Se realizó la actividad de completando la olla familiar, con el apoyo de maestras, epesista y la asistencia de supervisor de EPS.



Actividad 5

Armando rompecabezas con el tema mi fruta favorita es.....



Actividad 6

Demostración de comida chatarra que no se debe comer.



Actividad 7

Capacitación a docentes y estudiantes sobre seguridad alimentaria y hábitos de higiene.



Actividad 8

Taller sobre práctica de hábitos de higiene. Sobre la forma correcta de cepillarse los dientes adecuadamente.



Actividad 9

Los niños aprendiendo a como lavarse las manos adecuadamente.



Actividad 10

Los niños pintando los instrumentos de limpieza personal.



Actividad 11

Los niños pegando papel china a la hoja de trabajo el cepillo bailarín limpia y limpia tus dientes suaves suavemente.



Actividad 12

Los niños realizando su hoja de trabajo uniendo los utensilios de limpieza con el dibujo que demuestra que está realizando.



Actividad 13

La memo higiene. Los niños juegan a buscar las parejas de los hábitos de higiene personal a través de una memoria.



Actividad 14

los niños observando como quedo la escuela.



Actividad 15

Entrega del proyecto, se le fue entregado a cada niño un plato, cuchara, tenedor, vaso, para que puedan hacer uso adecuado de ellos.



Apéndice E

Instrumentos para evaluar las actividades

Trifoliar elaborado para apoyo a la capacitación.

LOS SIETE PASOS PARA UNA ALIMENTACION SANA

A LA OLLA FAMILIAR

Alimentación para personas mayores de 2 años

7. Para mantenerse sano, como variado como se indica en la olla familiar.

Cada nutriente tiene una función específica en el organismo. Los nutrientes se encuentran en los alimentos y cada alimento tiene diferentes nutrientes, por eso al comer una alimentación variada, nos aseguramos de comer todos los nutrientes que el cuerpo necesita.

6. al menos, una vez por semana coma un pedazo de hígado o de carne para fortalecer su organismo.

Son un buen alimento, fuente de muchos nutrientes como proteínas de buena calidad, hierro, cinc y vitamina A que sirven para formar y reparar los tejidos y para el crecimiento.

1. incluya en todos los tiempos de comida granos, cereales o papas, porque alimentan, son económicos, y sabrosos.

Los granos, cereales o papas deben de ser la base de nuestra alimentación, porque nos proporcionan energía para nuestras actividades diarias.

Aportan grandes cantidades de vitaminas y minerales lo que contribuye a fortalecer las defensas del organismo y mantener saludables la vista, la piel y demás tejidos del cuerpo.

Al combinar los frijoles con las tortillas obtenemos una mezcla de proteínas de muy buena calidad, Comparable a la proteína de la carne y del huevo.

2. coma todos los días hierbas o verduras para beneficiar su organismo.

3. Todos los días coma fruta, cualquiera que sea, porque son sanas, digestivas y alimenticias.

Aportan grandes cantidades de vitaminas, minerales y fibra que ayuda a la buena digestión y a reducir el riesgo de enfermedades en el corazón, obesidad y cáncer.

5. Coma por lo menos dos veces por semana un huevo o un pedazo de queso o un vaso de leche para complementar su alimentación.

Contienen proteínas de muy buena calidad que nuestro cuerpo aprovecha fácilmente para formar tejidos, así como para el crecimiento.

4. Si come todos los días tortillas y frijoles, por cada tortilla coma una cucharada de frijol para que ésta sea más sustanciosa.

Agenda para el desarrollo de taller con el tema de: Seguridad alimentaria y nutricional, para docentes y estudiantes.

AGENDA



Fecha de realización: 07 de agosto de 2018.

HORA	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
10:00	Bienvenida	Epesista
10:05	Presentación de la capacitadora.	Epesista
10:10	Intervención de la capacitadora con la participación de los niños.	Capacitadora
10:15	Inducción sobre los buenos hábitos de higiene y los alimentos saludables y no saludables que deben comer los niños.	Capacitadora
10:30	Presentación de un video sobre los hábitos de higiene.	Epesista-Capacitadora
10:35	Entrega de Trifoliales a los participantes.	Epesista
10:40	Palabras de agradecimiento por parte de la epesista.	Epesista
10:45	Refrigerio	Epesista

Agenda para el desarrollo de taller con el tema de: Practica de hábitos de higiene personal.

AGENDA



Fecha de realización: 20 de agosto de 2018.

HORA	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
10:00	Bienvenida	Epesista
10:10	Intervención de la epesista con la participación de los niños.	Epesista
10:20	Inducción sobre los buenos hábitos de higiene	Epesista
10:30	Practica de lavado de manos	
10:35	Practica de como cepillar los dientes.	Epesista
10:40	Practica de como peinarse	
10:45	Palabras de agradecimiento por parte de la epesista.	Epesista
10:50	Refrigerio	Epesista

Lista de cotejo para evaluar actividades individuales

Nombre del alumno: _____

Etapas: _____

Tema: _____

Fecha: _____

Instrucciones: colorea el rectángulo que indique mejor como realizas tu actividad de acuerdo al aspecto del numeral.

1. comprendió las instrucciones dadas por la maestra

Excelente

Bueno

Regular

2. Siguió las instrucciones dadas anteriormente

Excelente

Excelente

Regular

3. mostro interés por la actividad

Excelente

Excelente

Regular

4. termino la tarea que se le indico

Excelente

Excelente

Regular

5. mostro esfuerzo por la tarea realizada

Excelente

Excelente

Regular

Lista de cotejo para evaluar actividades grupales

Nombre del alumno: _____

Etapa: _____

Tema: _____

Fecha: _____

Instrucciones: coloca una X en la casilla que corresponda según el desempeño que demuestres en la realización de las actividades.

Indicadores	Siempre	Casi siempre	A veces
Participan activamente los integrantes del grupo.			
Las instrucciones fueron claras y captadas para los integrantes.			
Muestran interés por realizar la actividad.			
Muestran cooperación entre los miembros del grupo.			
Todos los integrantes del grupo trabajan.			

Anexos

Instrumentos de evaluación de las etapas del proyecto.



Evaluación del diagnóstico institucional

Universidad de San Carlos de Guatemala

Centro Universitario de El Progreso –CUNPROGRESO-

Tabla 12

Evaluación del diagnóstico

No.	Actividad/aspecto/elemento	Si	No	Comentario
1.	¿Se presentó el plan del diagnóstico?	X		
2.	¿Los objetivos del plan fueron pertinentes?	X		
3.	¿Las actividades programadas para realizar el diagnóstico fueron suficientes?	X		
4.	¿Las técnicas de investigación previstas fueron apropiadas para efectuar el diagnóstico?	X		
5.	¿Los instrumentos diseñados y utilizados fueron apropiados a las técnicas de investigación?	X		
6.	¿El tiempo calculado para realizar el diagnóstico fue suficiente?	X		
7.	¿Se obtuvo colaboración de personas de la institución/comunidad para la realización del diagnóstico?	X		
8.	¿Las fuentes consultadas fueron suficientes para elaborar el diagnóstico?	X		
9.	¿Se obtuvo la caracterización del contexto en que se encuentra la institución/comunidad?	X		
10.	¿Se tiene la descripción del estado y funcionalidad de la institución/comunidad?	X		

11.	¿Se determinó el listado de carencias, deficiencias, debilidades de la institución/comunidad?	X		
12.	¿Fue correcta la problematización de las carencias, deficiencias, debilidades?	X		
13.	¿Fue adecuada la priorización del problema a intervenir?	X		
14.	¿La hipótesis acción es pertinente al problema a intervenir?	X		
15.	¿Se presentó el listado de las fuentes consultadas?	X		
16.	¿Se aplicaron las normas APA?	X		



Evaluación de la fundamentación teórica

Universidad de San Carlos de Guatemala

Centro Universitario de El Progreso –CUNPROGRESO-

Tabla 13

Evaluación de la fundamentación teórica

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



Evaluación del plan de acción

Universidad de San Carlos de Guatemala

Centro Universitario de El Progreso –CUNPROGRESO-

Tabla 14

Evaluación del plan de acción

No.	Elemento del plan	Si	No	Comentario
1.	¿Es completa la identificación institucional de la epesista?	X		
2.	¿El problema es el priorizado en el diagnóstico?	X		
3.	¿La hipótesis-acción es la que corresponde al problema priorizado?	X		
4.	¿La ubicación de la intervención es precisa?	X		
5.	¿La justificación para realizar la intervención es válida ante el problema a intervenir?	X		
6.	¿El objetivo general expresa claramente el impacto que se espera provocar con la intervención?	X		
7.	¿Los objetivos específicos son pertinentes para contribuir al logro del objetivo general?	X		
8.	¿Las metas son cuantificaciones de los objetivos específicos?	X		
9.	¿Las actividades propuestas están orientadas al logro de los objetivos específicos?	X		
10.	¿Los beneficiarios están bien identificados?	X		
11.	¿Las técnicas a utilizar son las apropiadas para las actividades a realizar?	X		

12.	¿El tiempo asignado a cada actividad es apropiado para su realización?	X		
13.	¿Están claramente determinados los responsables de cada acción?	X		
14.	¿El presupuesto abarca todos los costos de la intervención?	X		
15.	¿Se determinó en el presupuesto el renglón de imprevistos?	X		
16.	¿Están bien identificadas las fuentes de financiamiento que posibilitarán la ejecución del presupuesto?	X		



Evaluación de la sistematización

Universidad de San Carlos de Guatemala.

Centro Universitario de El Progreso –CUNPROGRESO-.

Tabla 15. *Evaluación de la sistematización*

No.	Aspecto	Si	No	Comentario
1.	¿Se da con claridad un panorama de la experiencia vivida en el EPS?	X		
2.	¿Los datos surgen de la realidad vivida?	X		
3.	¿Es evidente la participación de los involucrados en el proceso de EPS?	X		
4.	¿Se valoriza la intervención ejecutada?	X		
5.	¿Las lecciones aprendidas son valiosas para futuras intervenciones?	X		

Solicitud de permiso a la institución para la ejecución del EPS.



Carta de aceptación en la institución

ESCUELA OFICIAL DE PARVULOS
ALDEA EL MANZANAL



Licda. Telma Patricia Fuentes

Coordinadora asesora de EPS

Lic. Marvin Leónidas Medina

Coordinador carrera de Pedagogía

Centro Universitario de El Progreso

Reciban un respetuoso saludo del personal docente y alumnado de este Centro Educativo

Gustosamente le informo que se le concede la autorización a la estudiante **YENNIFER JULISSA MENDEZ MARROQUIN** Carné **201342389** para que realice el Ejercicio Profesional Supervisado en este establecimiento educativo.

Sin otro particular me es grato suscribirme deseándoles éxitos tanto personales como laborales.

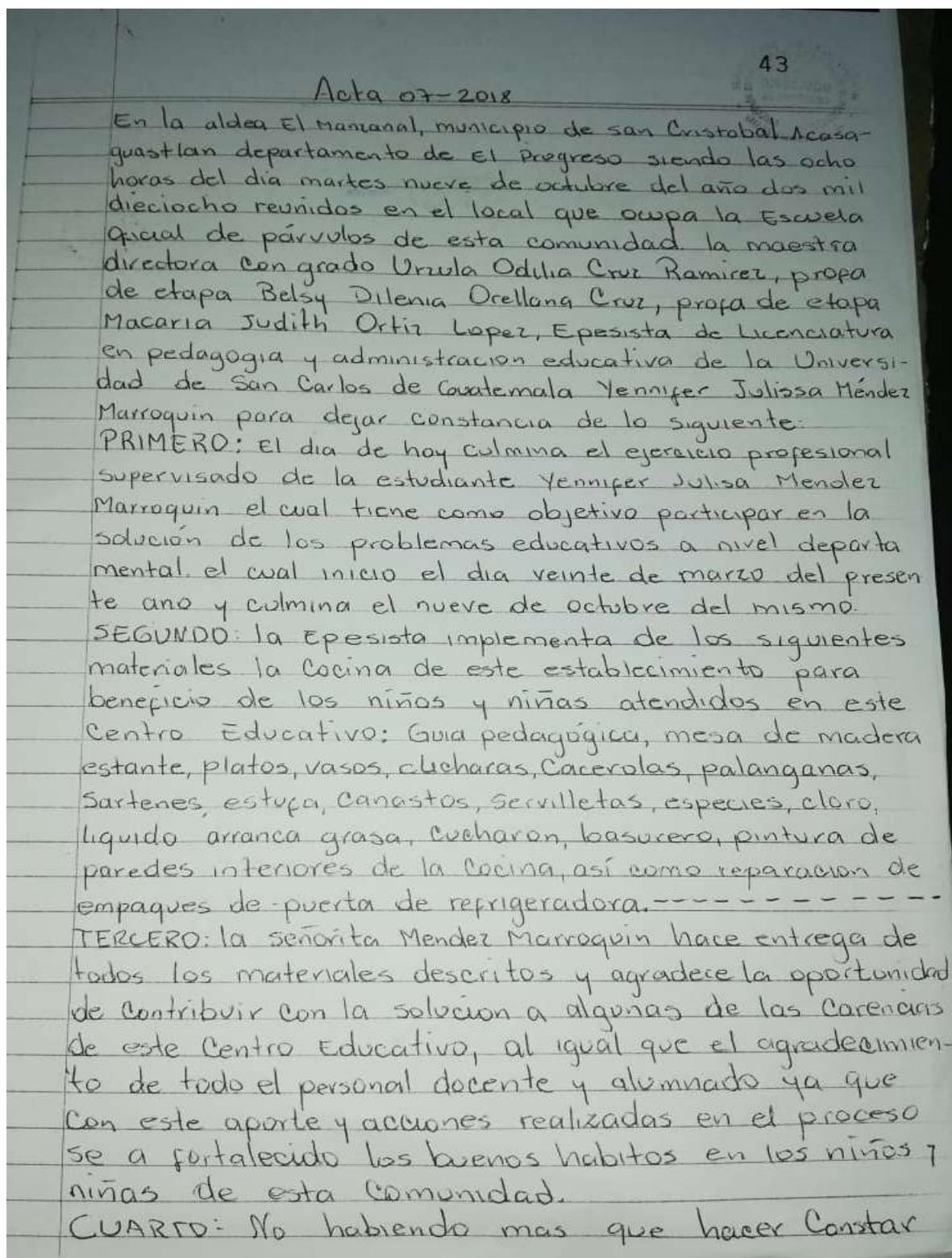
Prof. Urzula Odilia Cruz Ramirez

Directora E.O.D.P

Aldea El Manzanal



Actas de culminación y entrega de proyecto a la institución.





Se finaliza la presente dos horas despues de su inicio en el mismo lugar y fecha firmando para Constancia los que en ella intervenimos

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



[Handwritten signature]