

**Nancy Gabriela Monterroso Cáceres**

Fortalecimiento de la salubridad alimentaria en cumplimiento del Capítulo VIII del Reglamento de la Ley de Alimentación Escolar en la Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo, municipio de San Agustín Acasaguastlán, departamento de El Progreso.

**Asesora: M.A. Dairin Emilsa Catalán Paz**



Universidad de San Carlos de Guatemala

Centro Universitario de El Progreso

Departamento de Pedagogía

Guatemala, noviembre de 2020.

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 2020.

## Índice

Resumen .....	i
Introducción.....	ii
<b>Capítulo I.....</b>	<b>1</b>
1. Diagnóstico.....	1
1.1 Contexto institucional.....	1
1.1.1 Ubicación geográfica.....	1
1.2. El origen etimológico de la comunidad.....	1
1.3. Clima y suelo.....	1
1.4. Recursos naturales .....	1
1.5. Las vías de comunicación.....	2
1.6. Composición Social.....	2
1.6.1 Organizaciones funcionales en la comunidad .....	2
1.7. Instituciones educativas de la comunidad .....	3
1.8. Instituciones de salud .....	3
1.9. Características generales de las viviendas de la comunidad.....	3
1.10 Tradiciones culturales de la comunidad .....	3
1.11 Desarrollo histórico de la comunidad.....	4
1. 11.1 Primeros pobladores .....	4
1. 11.2 Sucesos importantes de la comunidad .....	4
1. 11.3 Personalidades pasadas y presentes que han sido destacadas en la comunidad por diversas acciones. ....	5
1.11. 4 Lugares de orgullo Local.....	6
1.12 Situación Económica .....	6
1.12.1 Medios de comercialización y productividad.....	6
1. 12.2 Situación socioeconómica de los pobladores de la comunidad.....	6

1.12.3 Medios de comunicación.....	6
1.12.4 Servicio de transporte .....	7
1.13 Concepción filosófica.....	7
1.13.1 Prácticas espirituales de la comunidad .....	7
1.13.2 Actividades sociales para convivir .....	7
1.14 Carencias del contexto.....	7
1.15 Datos generales de la institución .....	8
1.15.1 Nombre de la institución .....	8
1.15.2 Tipo de institución:.....	8
1.15.3 Ubicación geográfica.....	9
1.15.4 Misión de la institución .....	10
1.15.5 Visión de la institución .....	10
1.6 Políticas institucionales .....	10
1.6.1 Política laboral.....	10
1.6.2 Política de valores.....	10
1.6.3 Proyección Social .....	11
1.6.4 Fomento cultural.....	11
1.6.5 Procesos de capacitación de personal.....	11
1.7 Objetivos.....	11
1.7.1 General.....	11
1.7.2 Específicos.....	11
1.8 Metas .....	12
1.9 Estructura organizacional .....	13
1.10 Recursos .....	14
1.10.1 Humanos.....	14

1.10.2 Materiales .....	14
1.10.3 Institucionales .....	15
1.10.4 Financieros .....	17
1.3. Técnicas utilizadas para realizar el diagnóstico .....	18
1.3.1 Observación .....	18
1.3.2 Análisis y priorización de problemas .....	18
1.3.3 Matriz de priorización /Jerarquización del problema .....	22
1.3.4. Análisis de viabilidad y factibilidad .....	24
1.4 Problema seleccionado .....	26
1.5 Hipótesis-acción .....	27
1.6 Solución Propuesta como viable y factible.....	27
<b>Capítulo II</b> .....	<b>28</b>
2. Fundamentación teórica.....	28
2.1 Alimentación escolar: .....	28
2.1 Programa de alimentación escolar:.....	31
2.2 Ambiente alimentario: .....	32
2.3 Salubridad alimentaria:.....	33
2.4 Infraestructura para alimentación escolar:.....	34
2.5.1. Equipamiento para alimentación escolar .....	35
2.5.2 Servicios básicos necesarios para la alimentación escolar: .....	35
2.5.3 Infraestructura para comedor escolar: .....	35
2.6 Saneamiento alimentario .....	37
2.7 Alimentación saludable .....	37
2.8 Pasos para ejecutar el programa de alimentación escolar: .....	38
2.9 ¿Cómo preparar la compra del producto para el programa de alimentación escolar?.....	40

2.10 Seguridad alimentaria y nutricional:.....	40
2.11 Higiene alimentaria: .....	41
2.12 ¿Cómo mantener la higiene alimentaria escolar? .....	42
2.13 La higiene en el comedor escolar: .....	43
2.14 Higiene de los manipuladores de alimentos: .....	44
2. 14.1 Su salud: .....	44
2. 14.2 Higiene personal: .....	45
2.14.3 Ropa de trabajo:.....	45
2.14.4 El almacenamiento y conservación de alimentos debe ser adecuado:.....	45
2.14.5 Correcta descongelación de alimentos: .....	46
2.14.6 Supervisión de la comida:.....	46
<b>Capítulo III</b> .....	47
3. Plan de acción.....	47
3.1 Problema.....	47
3.2 Título .....	47
3.3 Hipótesis-acción .....	47
3.4 Ubicación.....	47
3.5 Justificación .....	47
3.6 Objetivos.....	48
3.6.1 General.....	48
3.6.2 Específicos.....	48
3.7 Metas .....	49
3.8 Beneficiarios.....	49
3.9 Actividades .....	49
3.10 Técnicas metodológicas.....	51

3.10.1 Observación.....	51
3.10.2 Encuesta.....	51
3.11 Instrumentos .....	52
3.11.1 Lista de cotejo.....	52
3.11.2 Cuestionario.....	52
3.12 Tiempo de realización .....	52
3.13 Responsable .....	52
3.14 Presupuesto.....	52
<b>Capítulo IV</b> .....	<b>54</b>
4. Ejecución y Sistematización.....	54
4.1 Ejecución del proyecto .....	54
4.2 Sistematización.....	62
4.3 Productos y Logros.....	64
4.4 Interpretación de datos de los cuestionarios aplicados del antes y después de la implementación de la guía pedagógica.....	122
4.4.1 Interpretación de datos antes de implementar la guía pedagógica. ....	122
4.4.2 Interpretación de datos del cuestionario implementado con la directora del centro educativo antes de la aplicación de la guía pedagógica. ....	130
4.4.3 Interpretación de datos después de implementar la guía pedagógica.....	140
4.4.4 Interpretación de datos del cuestionario implementado con la directora del centro educativo después de la aplicación de la guía pedagógica. ....	148
4.4.5 Evidencias.....	156
4.4.6 Actores.....	160
4.4.7 Acciones .....	160
4.4.8 Resultados.....	161
4.4.9. Implicaciones.....	161

4.4.10 Lecciones aprendidas.....	162
<b>Capítulo V</b> .....	163
5. Evaluación del proceso.....	163
5.1 Diagnóstico:.....	163
5.2 Fundamentación teórica.....	164
5.3 Plan de acción:.....	165
5.4 Sistematización.....	166
5.5 Informe final de -EPS-: .....	167
Conclusiones.....	168
Plan de Sostenibilidad .....	169
Referencias .....	174
<b>Apéndices</b> .....	176
Apéndice A. Plan de Diagnóstico.....	177
Apéndice B. Lista de cotejo implementada en el centro educativo.....	184
Apéndice C. Cuestionario dirigido a la directora del centro educativo.....	186
Apéndice D. Análisis -FODA- .....	189
Apéndice E. Cuestionario dirigido a -COCODE- de Tulumajillo.....	192
Apéndice F. Planificación de charla dirigida a estudiantes de nivel preprimaria sobre salubridad alimentaria y hábitos higiénicos alimentarios. ....	201
Apéndice G. Agenda sobre charla de salubridad alimentaria y hábitos higiénicos alimentarios. ....	203
Apéndice H. Programa de presentación de Proyecto de -EPS- .....	204
Apéndice I. Trifoliar entregado a padres de familia.....	206
Apéndice J. Invitación de la entrega y presentación de proyecto.....	208
Apéndice K. Fotografías del centro educativo durante el diagnóstico (antes de implementación de recurso físico de -EP-) .....	209

Apéndice L. Evidencia de asistencia al centro educativo para implementar.....	211
instrumentos con la directora.....	211
Apéndice M. Estudiantes de nivel preprimaria de la -EODP- aldea Tulumajillo, antes de implementar el proyecto de -EPS-.....	212
Apéndice N. Asistencia al centro educativo para implementación del comedor escolar. ....	214
Apéndice Ñ. Estudiantes durante la charla sobre salubridad alimentaria y hábitos higiénicos. .....	218
Apéndice O. Entrega e inauguración de Comedor Escolar .....	222
Apéndice P. Implementos de higiene y para uso en la cocina.....	226
Apéndice Q. Asistencia de padres de familia en la entrega de proyecto.....	227
Apéndice R. Asesoría sobre actividades higiénicas para reforzar la salubridad alimentaria de estudiantes. ....	228
Apéndice S. Cuestionario realizado a Dr. Juan Carlos Morales, Coordinador del área de salud del municipio de San Agustín Acasaguastlán, el progreso.....	229
Apéndice T. Entrega de guía pedagógica en el centro educativo.....	231
Anexos.....	234
Anexo A. Solicitud de asignación de institución sede de -EPS-.....	235
Anexo B. Nota de aceptación de parte de institución sede de -EPS- .....	236
Anexo C. Constancias de propedéutica de -EPS-.....	237
Anexo D. Solicitud para -COCODE- sobre realización de entrevista.....	238
Anexo E. Ficha de supervisión de -EPS-.....	239
Anexo F. Solicitud para área de salud del municipio de San Agustín.....	240
Anexo G. Solicitud dirigida al aserradero .....	241
Anexo H. Solicitud dirigida a SURTIPLAST. ....	242
Anexo I. Solicitud dirigida a directora del centro educativo.....	243
Anexo J. Carta de compromiso de directora del Centro Educativo.....	244

Anexo K. Acta de entrega de -EPS- .....	245
Anexo L. Acta de comisión de alimentación como parte del plan de sostenibilidad. ....	247
Anexo M. Acta de entrega de guía pedagógica .....	249
Anexo N. Facturas de comparas de recursos indispensables del proyecto de -EPS-. ....	251
Anexo Ñ. Menús autorizados para el programa de alimentación escolar desde 2019. ....	253
Anexo O. Menús escolares del departamento de El Progreso .....	281

### **Índice de tablas**

Tabla 1. Personal docente y administrativo .....	14
Tabla 2. Mobiliario y equipo .....	14
Tabla 3. Recursos institucionales .....	15
Tabla 4. Recursos financieros que aporta el MINEDUC al centro educativo .....	17
Tabla 5. Análisis de los problemas .....	18
Tabla 6. Matriz de priorización .....	22
Tabla 7. Problema / Hipótesis-acción .....	23
Tabla 8. Análisis de viabilidad y factibilidad .....	24
Tabla 9. Cronograma de actividades .....	49
Tabla 10. Presupuesto .....	52
Tabla 11. Cronograma de actividades planadas y ejecutadas (2019) .....	57
Tabla 12. Cronograma de actividades planeadas y ejecutadas (2020) .....	60
Tabla 13. Productos y logros del -EPS- efectuados en la -EODP- aldea Tulumajillo. ....	64
Tabla 14. Lavado de manos .....	122
Tabla 15. Higiene bucodental .....	123
Tabla 16. Consumo de menú escolar .....	124
Tabla 17. Alimentación sana .....	125
Tabla 18. Reglas en el comedor escolar .....	126
Tabla 19. Depósito de basura .....	127
Tabla 20. Área de comedor escolar. ....	128
Tabla 21. Hábitos para fortalecer la salubridad alimentaria .....	129

Tabla 22. Conocimiento sobre salubridad alimentaria. ....	130
Tabla 23. Conocimiento del Reglamento de la ley de alimentación escolar. ....	131
Tabla 24. Guía pedagógica sobre salubridad alimentaria. ....	132
Tabla 25. Aplicación necesaria de la guía pedagógica. ....	133
Tabla 26. Actividades pedagógicas sobre salubridad alimentaria. ....	134
Tabla 27. Instrumentos de evaluación para fortalecer la salubridad alimentaria. ....	135
Tabla 28. Gestión con Ministerio de salud. ....	136
Tabla 29. Actividades pedagógicas de hábitos higiénicos. ....	137
Tabla 30. Comisión de alimentación. ....	138
Tabla 31. Temas para reforzar con los estudiantes sobre salubridad alimentaria. ....	139
Tabla 32. Lavado de manos de los estudiantes después de implementar la guía pedagógica. ....	140
Tabla 33. Higiene bucodental de los estudiantes después de implementar la guía pedagógica. ....	141
Tabla 34. Consumo de menú escolar de los estudiantes después de implementar la guía pedagógica. ....	142
Tabla 35. Alimentación sana de los estudiantes después de implementar la guía pedagógica. ....	143
Tabla 36. Reglas en el comedor escolar después de implementar la guía pedagógica. ....	144
Tabla 37. Depósito de basura después de implementar la guía pedagógica. ....	145
Tabla 38. Área de comedor escolar después de implementar la guía pedagógica. ....	146
Tabla 39. Hábitos para fortalecer la salubridad alimentaria después de implementar la guía pedagógica. ....	147
Tabla 40. Utilización de la guía pedagógica después de la aplicación. ....	148
Tabla 41. Actividades pedagógicas de la guía después de la aplicación. ....	149
Tabla 42. Participación de los estudiantes en la realización de actividades. ....	150
Tabla 43. Acciones de salubridad que fomentan los estudiantes después de la aplicación de la guía pedagógica. ....	151
Tabla 44. Interés de los docentes en la aplicación de la guía pedagógica. ....	152
Tabla 45. Actividades pedagógicas que se practican con estudiantes sobre salubridad alimentaria. ....	153
Tabla 46. Apoyo del ministerio de salud después de la aplicación de la guía pedagógica. ...	154
Tabla 47. Importancia de la implementación del comedor escolar. ....	155
Tabla 48. Evaluación del diagnóstico. ....	163

Tabla 49. Evaluación de la fundamentación teórica.....	164
Tabla 50. Evaluación del plan de acción.....	165
Tabla 51. Evaluación de la sistematización.....	166
Tabla 52. Evaluación del informe final .....	167
Tabla 53. Cronograma de plan de acción.....	180
Tabla 54. Recursos .....	183
Tabla 55. Lista de cotejo.....	184
Tabla 56. FODA de la Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo.....	189
Tabla 57. Planificación de charla dirigida a estudiantes de nivel preprimaria.....	201

### **Índice de figuras**

Figura 1. Mapa de la comunidad de Tulumajillo .....	1
Figura 2. Croquis de la EODP aldea Tulumajillo. Tomado de Dirección del centro educativo. 9	
Figura 3. Estructura organizacional de la EODP aldea Tulumajillo. Elaboración propia.....	13
Figura 4. frecuencia con la que los estudiantes del centro educativo de nivel preprimaria lavaban sus manos antes de implementar el uso de guía pedagógica. ....	122
Figura 5. Frecuencia con la que los estudiantes de nivel preprimaria cepillaban sus dientes antes de implementar la guía pedagógica. ....	123
Figura 6. Frecuencia con la que los estudiantes de nivel preprimaria, de la escuela sede de -EPS- consumían el menú escolar.....	124
Figura 7. Frecuencia con la que los estudiantes de nivel preprimaria se alimentaban sanamente.....	125
Figura 8. Frecuencia con la que los estudiantes de nivel preprimaria siguen las reglas en el comedor escolar implementado.....	126
Figura 9. Frecuencia con la que los estudiantes de nivel preprimaria depositan la basura en su lugar, antes de implementar la guía pedagógica sobre salubridad alimentaria. ....	127
Figura 10. Frecuencia con la que los estudiantes de nivel preprimaria cuidan el comedor escolar, antes de implementar la guía pedagógica. ....	128
Figura 11. Frecuencia con la que los estudiantes aplican hábitos de higiene para fortalecer la salubridad alimentaria.....	129

Figura 12. Conocimiento de salubridad alimentaria de parte de la directora de -EODP- aldea Tulumajillo. ....	130
Figura 13. Conocimiento del Reglamento de la Ley de alimentación escolar de parte de la directora de -EODP- aldea Tulumajillo.....	131
Figura 14. Guía pedagógica sobre salubridad alimentaria. ....	132
Figura 15. Necesidad de la guía pedagógica sobre salubridad alimentaria para la directora y personal docente. ....	133
Figura 16. Realización de actividades pedagógicas que fortalecen la salubridad alimentaria. ....	134
Figura 17. Dato de la respuesta de la directora sobre implementación de instrumentos de evaluación.....	135
Figura 18. Dato de la respuesta de la directora sobre gestiones con el Ministerio de salud para orientar a los estudiantes sobre salubridad alimentaria. ....	136
Figura 19. Dato de la respuesta de la directora sobre realización de actividades pedagógicas con los estudiantes para aplicar hábitos que fortalezcan la salubridad alimentaria. ....	137
Figura 20. Dato de la respuesta de la directora sobre la conformación de una comisión de alimentación para darle seguimiento al proyecto. ....	138
Figura 21. Dato de la respuesta de la directora sobre los temas que considera reforzar para fortalecer la salubridad alimentaria. ....	139
Figura 22. Frecuencia con la que los estudiantes del centro educativo de nivel preprimaria lavan sus manos después de implementar la guía pedagógica. ....	140
Figura 23. Frecuencia con la que los estudiantes del centro educativo de nivel preprimaria cepillan sus dientes después de implementar la guía pedagógica. ....	141
Figura 24: Frecuencia con la que los estudiantes consumen el menú establecido para la semana. ....	142
Figura 25. Frecuencia con la que los estudiantes se alimentan sanamente después de la aplicación de la guía pedagógica. ....	143
Figura 26. Frecuencia con la que los estudiantes de nivel preprimaria siguen las reglas en el comedor escolar. ....	144
Figura 27. Frecuencia con la que los estudiantes de nivel preprimaria depositan la basura en su lugar. ....	145

Figura 28. Frecuencia con la que los estudiantes de nivel preprimaria cuidan el área de comedor escolar. ....	146
Figura 29. Frecuencia con la que los estudiantes de nivel preprimaria aplican hábitos higiénicos para fortalecer la salubridad alimentaria. ....	147
Figura 30. Apoyo de la guía pedagógica después de su aplicación en el establecimiento. ....	148
Figura 31. Realización de actividades pedagógicas con los estudiantes de nivel preprimaria contenidas en la guía. ....	149
Figura 32. Participación de los estudiantes en la realización de actividades pedagógicas de la guía. ....	150
Figura 33. Acciones de salubridad que fomentan los estudiantes después de la aplicación de la guía pedagógica. ....	151
Figura 34: Interés de los estudiantes en la implementación de la guía pedagógica. ....	152
Figura 35. Actividades pedagógicas que se implementan cotidianamente con los estudiantes después de la aplicación de la guía pedagógica. ....	153
Figura 36. Apoyo de parte de representantes del ministerio de salud. ....	154
Figura 37. Importancia de la implementación del comedor escolar en el centro educativo. ....	155
Figura 38. Estado de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso. Antes de implementar el comedor escolar. Fuente propia (2019) ....	156
Figura 39. Área disponible de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso para implementar el comedor escolar. Fuente propia (2019) ....	156
Figura 40. Estudiantes de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso alimentándose en lugares poco higiénicos e inapropiados. Fuente propia (2019) ....	156
Figura 41. Estudiante de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso alimentándose en lugares poco higiénicos e inapropiados. Fuente propia (2019) ....	156
Figura 42. Estudiantes de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso alimentándose en lugares poco higiénicos e inapropiados. Fuente propia (2019) ....	157
Figura 43. Estudiantes de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso alimentándose en lugares poco higiénicos e inapropiados. Fuente propia (2019) ....	157
Figura 44. Toma de medidas en el área disponible de comedor escolar de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso. Fuente propia (2019) ....	157

Figura 45. Ambientalización en el área disponible de comedor escolar de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso. Fuente propia (2019).....	157
Figura 46. Ambientalización en el área disponible de comedor escolar de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso. Fuente propia (2019).....	158
Figura 47. Elaboración de bancas y mesas del comedor escolar de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso. Fuente propia (2019).....	158
Figura 48. Proceso de pintura de bancas y mesas del comedor escolar de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso. Fuente propia (2019).....	158
Figura 49. Charla dirigida a estudiantes de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso. Sobre salubridad alimentaria y hábitos higiénicos para fortalecerla. Fuente propia ( 2019) .....	158
Figura 50. Videos creativos sobre hábitos higiénicos compartidos con estudiantes de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso. Fuente propia (2019).....	159
Figura 51. Estudiantes de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso recibiendo cepillo y pasta de dientes. Fuente propia (2019) .....	159
Figura 52. Trifoliar de salubridad alimentaria y cuidados del comedor escolar entregado a padres de familia del centro educativo.....	207
Figura 53. Invitación para presentación de proyecto de -EPS- .....	208
Figura 54. Área disponible de la -EODP- aldea Tulumajillo para elaborar el proyecto .....	209
Figura 55. Espacio adecuado para instalar comedor escolar en la escuela.....	209
Figura 56. Galera del centro educativo sede de -EPS- .....	210
Figura 57. Área disponible e inexistencia de lavamanos en la -EODP- aldea Tulumajillo. ....	210
Figura 58. Entrevista con directora del establecimiento.....	211
Figura 59. Directora del establecimiento apoyando con el -FODA- .....	211
Figura 60. Estudiantes de la -EODP- aldea Tulumajillo alimentándose lugares antihigiénicos. ....	212
Figura 61. Estudiantes de la -EODP- aldea Tulumajillo alimentándose lugares antihigiénicos. ....	212
Figura 62. Estudiantes de la -EODP- aldea Tulumajillo alimentándose lugares antihigiénicos. ....	213

Figura 63. Estudiantes de la -EODP- aldea Tulumajillo alimentándose lugares antihigiénicos. .....	213
Figura 64. Estudiantes de la -EODP- aldea Tulumajillo alimentándose lugares antihigiénicos. .....	213
Figura 65. Estudiantes de la -EODP- aldea Tulumajillo alimentándose lugares antihigiénicos. .....	213
Figura 66. Apoyo de padre de familia en la toma de medidas para instalar el comedor escolar. .....	214
Figura 67. Apoyo de padre de familia en la colocación de lavamanos en la -EODP- aldea Tulumajillo. ....	214
Figura 68. Block, cemento y cal donado por el centro educativo para ambientalizar el área de comedor escolar. ....	214
Figura 69. Epesista ambientalizando el área de comedor escolar. ....	214
Figura 70. Elaboración de bancas del comedor escolar para la -EODP- aldea Tulumajillo. ..	215
Figura 71. Proceso 2: pintar las bancas del comedor escolar de la -EODP- aldea Tulumajillo. .....	215
Figura 72. Proceso 3: pintar las mesas del comedor escolar de la -EODP- aldea Tulumajillo. .....	215
Figura 73. Proceso 3: pintar las mesas del comedor escolar de la -EODP- aldea Tulumajillo. .....	215
Figura 74. Epesista pintando área de instalación de comedor escolar en la -EODP- aldea Tulumajillo. ....	216
Figura 75. Ambientalización de área de comedor escolar. ....	216
Figura 76. Colocación de letrero de comedor escolar. ....	216
Figura 77. Epesista ordenando mesas y bancas del comedor escolar. ....	216
Figura 78. Epesista ordenando material del comedor escolar. ....	217
Figura 79. Proceso de instalación de lavamanos y ambientalización. ....	217
Figura 80. Presentación de videos durante la charla con estudiantes en la -EODP- aldea Tulumajillo. ....	218
Figura 81. Presentación de videos durante la charla con estudiantes en la -EODP- aldea Tulumajillo. ....	218

Figura 82. Epesista brindando la charla a estudiantes sobre salubridad alimentaria.....	219
Figura 83. Epesista explicando a estudiantes la manera correcta de cepillarse los dientes.....	219
Figura 84. Cepillos y pastas dentales para estudiantes de la. EODP- aldea Tulumajillo. ....	220
Figura 85. Cepillos y pastas dentales para estudiantes de la. EODP- aldea Tulumajillo. ....	220
Figura 86. Estudiantes de la. EODP- aldea Tulumajillo recibiendo cepillos de dientes y pasta. .....	220
Figura 87. Estudiantes de la. EODP- aldea Tulumajillo durante actividad del cepillado de dientes. ....	221
Figura 88. Epesista, personal docente, estudiantes y Lic. De -CUNPROGRESO- en la inauguración de comedor escolar. ....	222
Figura 89. Epesista durante entrega de proyecto en la -EODP- aldea Tulumajillo.....	222
Figura 90. Epesista explicando los cuidados del comedor escolar.....	222
Figura 91. Inauguración de comedor escolar en la -EODP- aldea Tulumajillo. ....	223
Figura 92. Espacio asignado para personas invitadas (directora, docentes de -CUNPROGRESO- , -COCODE- personal representantes de educación y padres de familia).....	223
Figura 93. Epesista dando la bienvenida a estudiantes en el comedor escolar.....	224
Figura 94. Murales colocados en el comedor escolar sobre las reglas y cuidados.....	224
Figura 95. Estudiantes organizados en el comedor escolar instalado en la escuela. ....	224
Figura 96. Estudiantes alimentándose en el comedor escolar. ....	224
Figura 97. Licenciados de -CUNPROGRESO- en acompañamiento de la inauguración del proyecto de -EPS-.....	225
Figura 98. Reconocimiento entregado a epesista de parte de directora del plantel educativo. ....	225
Figura 99. Directora del centro educativo entregando reconocimiento.....	225
Figura 100. Recipientes para uso en la cocina. ....	226
Figura 101. Recipientes para resguardar y preparar alimentos, indumentaria para cocinera (redecilla y delantal) .....	226
Figura 102. Lavamanos y jabón líquido para uso de estudiantes. ....	226
Figura 103: Padres de familia y demás invitados en la inauguración del comedor escolar. ...	227
Figura 104. Padres de familia observando el área de comedor escolar. ....	227
Figura 105. Entrevista con Dr. Juan Carlos Morales, coordinador del área de salud del municipio de San Agustín Acasaguastlán.....	228

Figura 106. Aporte de recomendaciones de Dr. Para actividades de higiene de la guía pedagógica.....	228
Figura 107. Orientación de Dr. Sobre actividades que se deben realizar en un centro educativo para fortalecer la salubridad alimentaria. ....	228
Figura 108. Entrega de guía pedagógica a Directora del centro educativo. ....	231
Figura 109. Directora respondiendo instrumentos del antes y después de la aplicación de la guía pedagógica. ....	231
Figura 110. Estudiante de etapa 4 realizando una actividad de la guía pedagógica. ....	231
Figura 111. Estudiante de etapa 5 realizando una actividad de la guía pedagógica.....	231
Figura 112. Estudiante de etapa 6 realizando una actividad de la guía pedagógica.....	232
Figura 113. Estudiantes realizando actividad en la cocina.....	232
Figura 114. Estudiante de las tres etapas de nivel preprimaria realizando fila para recibir alimentos.....	232
Figura 115. Estudiantes realizando diversas actividades de la guía pedagógica.....	233

## **Resumen**

El informe de -EPS- de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa contiene cinco capítulos en los que se detalla información del proyecto implementado: Fortalecimiento de la salubridad alimentaria en cumplimiento del capítulo VIII del reglamento de la Ley de Alimentación Escolar en la -EODP- aldea Tulumajillo, municipio de San Agustín Acasaguastlán, departamento de El Progreso.

De acuerdo al diagnóstico realizado, hubo selección y solución propuesta para el problema prevaliente en el centro educativo sobre la insalubridad alimentaria, por ello se implementó infraestructura básica para alimentación escolar, la guía como recurso pedagógico y el equipamiento básico estipulado en el capítulo VIII del reglamento de la Ley de Alimentación Escolar que eran carentes en la institución educativa.

El objetivo planteado fue efectuar acciones que contribuyan al fortalecimiento de la salubridad alimentaria en cumplimiento de la ley en el centro educativo, este se logró realizando diversas acciones, entre ellas: la orientación sobre salubridad alimentaria a la directora, personal docente y padres de familia por medio de la guía pedagógica y trifolios informativos, otra acción realizada es el producto físico, diseñando el área para que los estudiantes tengan un lugar adecuado y saludable al momento de ingerir sus alimentos, así mismo el equipamiento carente; otra de las acciones realizadas para alcanzar el objetivo trazado fue gestionar los utensilios necesarios para la cocina.

El desarrollo de todas las acciones descritas duró aproximadamente siete meses y los resultados obtenidos fueron satisfactorios y de impacto social y educativo para la escuela y la comunidad.

*Palabras claves:* salubridad, reglamento, guía, equipamiento, alimentación.

## **Introducción**

El Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Universidad de San Carlos de Guatemala tiene como propósito brindar un aporte a la sociedad, dando solución a una necesidad detectada en la institución sede de -EPS-.

El informe de -EPS- inicia con la elaboración del diagnóstico, el cual incluye información interna del establecimiento educativo: Escuela oficial de Párvulos aldea Tulumajillo, municipio de San Agustín Acasaguastlán, departamento de El Progreso, se obtuvo la información necesaria para el capítulo I por medio de las visitas realizadas al centro educativo y reuniones con la directora. La información externa de la escuela se obtuvo mediante un cuestionario implementado con los miembros representantes del -COCODE- solicitando información de la comunidad.

A través de la lista de carencias y elaboración de matriz, se priorizó en la necesidad prevaleciente: fortalecimiento de la salubridad alimentaria en cumplimiento del capítulo VIII del Reglamento de la Ley de Alimentación Escolar. Para ello se detectó como prioridad implementar una guía pedagógica dirigida a docentes para uso con los estudiantes de nivel preprimaria, la cual contiene actividades pedagógicas, información de la Ley de Alimentación Escolar, instrumentos de evaluación entre otros aspectos indispensables para fortalecer la salubridad de los educandos; además de la guía, como producto físico se planteó la creación de un comedor escolar e implementos de higiene ( lavamanos, cepillos, pasta dental, jabón antibacterial, toallas, recipientes para uso en la cocina e indumentaria para cocinera). Cada uno de estos productos se implementó a través de gestión y aporte de la epesista y centro educativo.

El capítulo II contiene la fundamentación teórica sobre los temas que intervienen en el proyecto seleccionado, utilizando como fuentes de información varias leyes e informes digitales. Este capítulo contiene fundamentos legales y elementos teóricos que describen los temas.

El capítulo III contiene el plan de acción detallado, en el que se definen actividades, objetivos, metas, tiempo, responsables, presupuesto, entre otros, determinando la intervención de la epesista en la ejecución del Ejercicio Profesional Supervisado. La sistematización forma parte del capítulo IV del informe, en esta etapa se detallan las experiencias vividas de acuerdo con las actividades y diligencias realizadas durante la ejecución del proyecto, desde el inicio hasta la finalización, dando a conocer productos y logros de los procedimientos realizados.

Por último, el capítulo V que contiene la evaluación del informe final por cada fase o capítulo ejecutado, en este capítulo se muestran instrumentos de evaluación. Cada fase fue orientada por la asesora de -EPS-. El informe también contempla fuentes de información utilizadas, gráficas, anexos, conclusiones y recomendaciones para diversas personas relacionadas al -EPS- realizado: Fortalecimiento de la salubridad alimentaria en cumplimiento con el capítulo VIII del Reglamento de la Ley de Alimentación Escolar.

# Capítulo I

## 1. Diagnóstico

### 1.1 Contexto institucional

#### 1.1.1 Ubicación geográfica

La comunidad de Tulumajillo está ubicada en el municipio de San Agustín Acasaguastlán, a 3 km de las champas, El Rancho, ruta a las Verapaces; como punto de referencia está la iglesia de la comunidad, la escuela se encuentra a 60 metros del lugar mencionado.

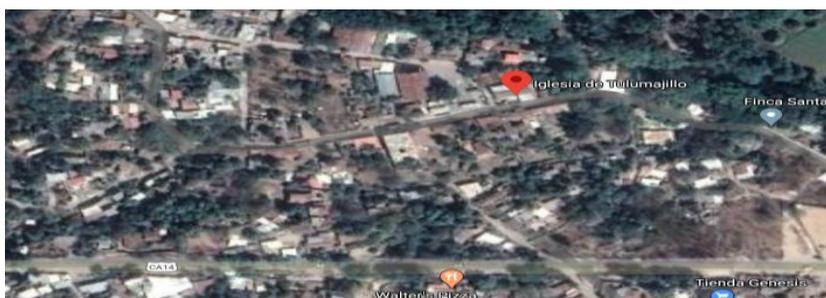


Figura 1. Mapa de la comunidad de Tulumajillo, recuperado de: <https://www.google.com/maps/place/Iglesia+de+Tulumajillo/@14.818777,-90.0868611,5154m/data=!3m1!1e3!4m5!3m4!1s0x8589fc2fe1e5b36f:0xdeb487e2f4c0fb7e!8m2!3d14.9271695!4d-90.045732?hl=es-419> (2019).

#### 1.2. El origen etimológico de la comunidad

Como menciona el presidente del COCODE J. Flores, “el nombre de Tulumajillo proviene de los árboles que había en abundancia en la comunidad, estos árboles eran de: plumajillo, derivado a eso viene el nombre de Tulumajillo, a esta comunidad también la conocen como tierra de la amistad” (comunicación personal, 29 de abril de 2019).

#### 1.3. Clima y suelo

Como menciona la vicepresidente del -COCODE- G. Vargas “El clima es cálido, el suelo es árido y debido a esto las personas se ven con la necesidad de cultivar en otras áreas cercanas a la comunidad, sin embargo, algunos pobladores cultivan en terrenos propios los cuales están en constante mantenimiento”. (comunicación personal, 29 de abril de 2019).

#### 1.4. Recursos naturales

El presidente del -COCODE- J. Flores afirma “Los recursos más utilizados en el ámbito laboral son: el agua y la madera, generalizando; también es utilizado el aire, suelo/tierra. (comunicación personal, 29 de abril de 2019).

## 1.5. Las vías de comunicación

Define el presidente del -COCODE- J. Flores “Las vías de comunicación en el ámbito de carreteras son bastante transitadas debido a que se tiene acceso a más de una comunidad y a otros departamentos, además existen senderos que conectan otras aldeas del municipio, siendo estas: Comaja, La Montañita, Conacaste, Tulumaje, Pasasagua, El Jute de la Cobana entre otras. Tulumajillo es el área céntrica de las comunidades mencionadas”. (comunicación personal, 29 de abril de 2019).

Refiriéndose al tema de medios de comunicación, en la comunidad se cuenta con dos páginas de Facebook llamadas: **COCODE Tulumajillo y Noticias Tulumajillo** en las cuales se comparten fotografías e información relevante e importante de la aldea.

Se utiliza también el WhatsApp como medio de comunicación ya que hay grupos que se crearon con la finalidad de compartir información para los pobladores, además de estos medios, se realizan reuniones mensuales con los pobladores para dar a conocer temas importantes y de beneficio para los habitantes.

## 1.6. Composición Social

### 1.6.1 Organizaciones funcionales en la comunidad

Como afirma la secretaria del -COCODE- G. Vargas

✓ “- **COCODE** - El Consejo Comunitario de Desarrollo se elige o reelige por medio de asamblea cada 2 años, los representantes del COCODE 2019 son:

**Presidente** Juan de Dios Flores

**Vicepresidenta:** Guadalupe Vargas

**Tesorero** Marvin Castro

**Secretario** Renunció, su función la cumple Guadalupe Vargas

**Vocal I** Zulma Ríos

**Vocal II** Belivaldo Rodríguez” (comunicación personal, 29 de abril de 2019).

✓ **Organización de agricultores de cítricos** de la cuenca del Río Motagua denominada El Guajo, la persona que inició esta organización es: Víctor Manuel Borrallo, actualmente la preside don Belivaldo Rodríguez.

- ✓ **Comité de salud:** afirma Z. Ríos “creado con la finalidad de apoyar en la comunidad con todo lo relacionado a la salud y disminuir o erradicar los inconvenientes que afecten la salud de los pobladores. Este comité se formó en 2010 y actualmente lo integran: Elsa Escobar, Zulma Ríos, Guadalupe Vargas y Elvia Lima”. (comunicación personal, 29 de abril de 2019).
- ✓ **Comité de ayudas para enfermos de la comunidad:** afirma Z. Ríos “Los miembros de este comité tiene relación con las personas que laboran en el puesto de salud y su función es brindar apoyo y gestionar para las personas enfermas y que son de escasos recursos económicos, el apoyo que brindas es con medicina y algunas veces con traslado de los enfermos para el hospital de la cabecera departamental”. (comunicación personal, 29 de abril de 2019).
- ✓ **Consejo de la iglesia católica:** Afirma G. Vargas “lo integran cinco personas de la comunidad: Doña Olivia Jumique, Sara Flores, Aida Xitimul, Mayra Granados, Marta Álvarez”. (comunicación personal, 29 de abril de 2019).

**1.7. Instituciones educativas de la comunidad:** Afirma G. Vargas

- ✓ “Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo
- ✓ Escuela Oficial Rural Mixta aldea Tulumajillo
- ✓ Núcleo Familiar Educativo para el Desarrollo –NUFED- No. 4
- ✓ En 2019 se apertura el Instituto Municipal de Diversificado aldea Tulumajillo” (comunicación personal, 29 de abril de 2019).

**1.8. Instituciones de salud:** Menciona G. Vargas “En la comunidad existe un puesto de salud, sin embargo, la atención para los pobladores es deficiente debido a que no abren las instalaciones todos los días y solo brindan el servicio de vacunación y desparasitación”. (comunicación personal, 29 de abril de 2019).

**1.9. Características generales de las viviendas de la comunidad.** Define J. Flores

- ✓ “La mayoría de las viviendas se encuentran en buen estado
- ✓ Algunas viviendas son alquiladas
- ✓ En algunos hogares vive más de una familia”. (comunicación personal, 29 de abril de 2019).

**1.10 Tradiciones culturales de la comunidad:** Según lo comentado por J. Flores

- ✓ “Feria titular que se realiza en febrero
- ✓ Desfile hípico
- ✓ El juego de la “cucaña “también conocido como: palo encebado
- ✓ Juegos deportivos.
- ✓ Excursiones organizadas por miembros de la comunidad”. (comunicación personal, 29 de abril de 2019).

**1.11 Desarrollo histórico de la comunidad:** como mencionan los representantes del -  
COCODE- J. Flores, G. Vargas, Z. Ríos.

### **1. 11.1 Primeros pobladores**

“Las primeras familias que habitaron Tulumajillo son: Familia Sagüil, Familia Flores, familia Álvarez, Familia Jumique, Familia Salvatierra, familia Hernández y familia Castro”. (comunicación personal, 29 de abril de 2019).

### **1. 11.2 Sucesos importantes de la comunidad**

- ✓ “Don Gonzalo Pérez Vásquez dejó el alumbrado público y pavimento de cierta parte de la comunidad (s.f)
  
- ✓ **Proyecto de agua** (s.f) Don Julio Sagüil lo inició con apoyo municipal y de la comunidad, le dio continuidad al proyecto don Héctor Basilio García con aporte de los consejos de desarrollo y comunidad
  
- ✓ En 1986 el profesor Belarmino López Solís miembro del comité pro-mejoramiento y Carlos Girón gestionaron para la creación del -NUFED- no. 4
  
- ✓ En 1982 Parte de la gestión para la construcción de la EORM aldea Tulumajillo, también fue por el Profesor Belarmino López Solís.
  
- ✓ En 1985 fue solicitado el Centro de salud por varias personas que integraban el  
- COCODE-

- ✓ En febrero de 1993 se realizó la obra de techado para el salón de la comunidad por medio de una ayuda internacional a través de Kenin Foxter la cual fue solicitada por el presidente del comité pro-mejoramiento Julio Sagüil y el profesor Belarmino López Solís.
- ✓ En 1995, la docente y directora de nivel preprimaria Zuly Pensamiento fue quien gestionó para la construcción de los salones de clases, los cuales se inauguraron el 27 de octubre de ese año.
- ✓ El Instituto Diversificado fue gestionado por miembros del COCODE y por el profesor Rogelio Antonio Salvatierra Oliva, quien es director del establecimiento que empezó a funcionar en enero de 2019.
- ✓ Desde 2016 se inició a intervenir con una comunidad vecina para que permitieran el paso para las vertientes de agua arriba de aldea Pacheco, dicha gestión fue realizada por Guadalupe Vargas, vicepresidenta del –COCODE-
- ✓ El Licenciado Roberto Paz Álvarez luchó para la defensa del campo de futbol de la comunidad que se encuentra en el Km 89 ruta a las Verapaces
- ✓ El asfalto de la calle principal de la comunidad fue gestionado en la municipalidad de san Agustín Acasaguastlán por miembro del COCODE actual”. (comunicación personal, 29 de abril de 2019).

**1. 11.3 Personalidades pasadas y presentes que han sido destacadas en la comunidad por diversas acciones:** J. Flores comenta que:

- ✓ “La señorita Blanca Borrallo Flores fue la primero Flor de la feria
- ✓ El profesor Belarmino López Solís por su intervención en varios proyectos y por gestiones
- ✓ Don Julio Sagüil por su intervención en varios proyectos y por gestiones
- ✓ Roberto Paz Álvarez
- ✓ Belivaldo Rodríguez
- ✓ Rogelio Antonio Salvatierra Oliva
- ✓ Don Luis Gonzáles Vásquez, reconocido atleta de la comunidad

- ✓ Hay personas de la comunidad que se involucran en participación de comité cívico y política: Gonzalo Pérez, fue alcalde en el periodo de 1,992.
- ✓ Saúl Salvatierra síndico municipal en 1,998. Juan Flores síndico primero en el periodo de 2,000 -2,004. Gildardo Aristondo participó como candidato a la Alcaldía municipal en dos periodos 2,015 y 2,019. Gerber Vásquez y José Eligio Flores, integrantes de la planilla de un comité cívico”. (comunicación personal, 29 de abril de 2019).

**1.11. 4 Lugares de orgullo Local:** Según lo mencionado por G. Vargas.

“La iglesia católica, los centros educativos y el salón de la comunidad”. (comunicación personal, 29 de abril de 2019).

**1.12 Situación Económica:**

**1.12.1 Medios de comercialización y productividad:** Como menciona J. Flores

- ✓ Industrias de madera
- ✓ Limonares
- ✓ Aserraderos
- ✓ Tiendas
- ✓ Farmacias
- ✓ Tortillerías
- ✓ Librerías
- ✓ Venta de refacciones
- ✓ Restaurante (comunicación personal, 29 de abril de 2019).

**1. 12.2 Situación socioeconómica de los pobladores de la comunidad**

Comenta G. Vargas “La mayoría de las personas se encuentran con deficiencia salarial, debido a que hay pocas fuentes de empleo, son pocas las familias de la comunidad que están estables económicamente, un 5% de la población cuenta con remesas de familiares que tiene en el extranjero”. (comunicación personal, 29 de abril de 2019)

**1.12.3 Medios de comunicación**

- ✓ Teléfono público
- ✓ Celular
- ✓ Televisión
- ✓ Internet
- ✓ Venta de periódico

#### **1.12.4 Servicio de transporte**

Como menciona Z. Ríos “Accesible, la mayoría de las personas usan el transporte público, el cuál circula con bastante frecuencia y por medio del mismo se trasladan para la cabecera departamental y para el centro del municipio de San Agustín Acasaguastlán”. (comunicación personal, 29 de abril de 2019).

### **1.13 Concepción filosófica**

#### **1.13.1 Prácticas espirituales de la comunidad**

G. Vargas menciona “En la comunidad se realizan actividades en la iglesia católica, siendo la religión que predomina, además hay dos iglesias cristianas evangélicas en las que se realizan diversas actividades religiosas con adultos y niños”. (comunicación personal, 29 de abril de 2019).

#### **1.13.2 Actividades sociales para convivir**

- ✓ Días de campo
- ✓ Excursiones

**1.14 Carencias del contexto:** como mencionan los representantes del -COCODE- J. Flores, G. Vargas, Z. Ríos.

- ✓ Los miembros del –COCODE- carecen de monografía acerca de la comunidad
- ✓ El apoyo que reciben por el puesto de salud es deficiente.
- ✓ Las personas de la comunidad no tienen un trabajo estable, es por ello que optan a trabajar por su cuenta en negocios familiares. |
- ✓ Los miembros que conforman el –COCODE- en su mayoría, son los mismos que integran las demás organizaciones o comisiones debido a la poca participación de las personas de la comunidad para optar a un cargo dentro de las mismas.

- ✓ El recurso de agua potable no se obtiene a diario.
- ✓ Los medios de comunicación de la localidad, en ciertas ocasiones mal interpretan la información que debe brindarse a la población.

Inexistencia de alguna comisión que aporte recursos en el área educativa. (comunicación personal, 3 de mayo de 2019)

## **Análisis Institucional**

### **1.15 Datos generales de la institución**

#### **1.15.1 Nombre de la institución**

Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo

**Código:** 02-03-0392-42

#### **1.15.2 Tipo de institución:**

Como menciona la directora S. Fuentes “Centro educativo público de nivel preprimaria, sector oficial área rural que genera servicios educativos a estudiantes de 4, 5 y 6 años, en las etapas:

- ✓ Párvulos 1, etapa de 4 años
- ✓ Párvulos 2, etapa de 5 años y
- ✓ Párvulos 3, etapa de 6 años” (comunicación personal, 3 de mayo de 2019)

**Días y horario de atención:** Afirma la directora S. Fuentes “de lunes a viernes, de 8:00 am a 11:00 am, los padres de familia son atendidos fuera del horario de clases, de 11: 30 am a 12:00 am “. (comunicación personal, 3 de mayo de 2019)

**Procesos que se realizan:** Comenta la directora S. Fuentes sobre los procesos realizados:

- ✓ Inscripción de estudiantes
- ✓ Creación de código a través del Sistema de Registros Educativos -SIRE-
- ✓ Reuniones con padres de familia
- ✓ Actividades del calendario escolar
- ✓ Reportes en el –SIRE-

- ✓ Reuniones
- ✓ Excursiones
- ✓ Actividades extraescolares y actividades deportivas
- ✓ Organización de actividades lúdicas

En el centro educativo se implementa el –CNB- del nivel preprimaria, trabajando con los niños las áreas de

- ✓ Destrezas de aprendizaje
- ✓ Comunicación y lenguaje
- ✓ Medio Social y Natural
- ✓ Expresión artística y educación física

La mayoría de las estudiantes son de la comunidad, sin embargo, se ha atendido niños de otros municipios, departamentos y de nacionalidad extranjera que se quedaron viviendo temporal o definitivamente en la comunidad. (comunicación personal, 3 de mayo de 2019)

### 1.15.3 Ubicación geográfica

Aldea Tulumajillo, municipio de San Agustín Acasaguastlán, ubicada a 3 kilómetros de las champas, El Rancho, ruta a las Verapaces, con un tamaño aproximado de 1 km<sup>2</sup>.

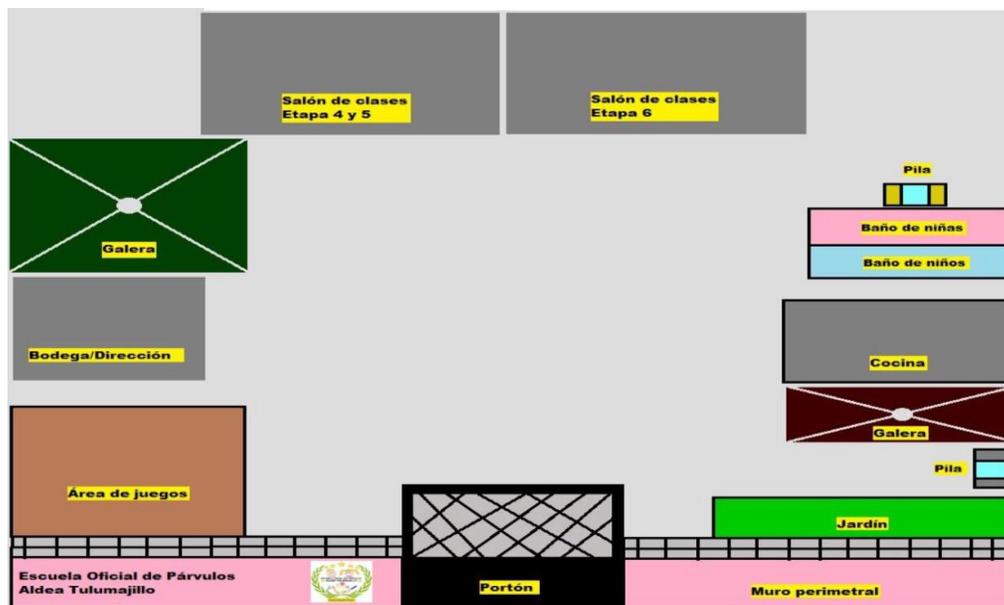


Figura 2. Croquis de la EODP aldea Tulumajillo. tomado de Dirección del centro educativo.

#### **1.15.4 Misión de la institución**

Ser un centro educativo en el que los estudiantes se diviertan aprendiendo, reforzando los hábitos y valores que poseen desde su hogar y permitiendo que se expresen creativamente, motivando la convivencia y estimulando sus habilidades y destrezas para que las implementen en la cotidianidad. (memoria de labores de -EODP- aldea Tulumajillo 2018).

#### **1.15.5 Visión de la institución**

Brindar a los estudiantes el aprestamiento y conocimientos necesarios de manera creativa y motivadora en el proceso de formación académica e inculcar valores con apoyo de los padres de familia. (memoria de labores de -EODP- aldea Tulumajillo 2018)

### **1.6 Políticas institucionales**

#### **1.6.1 Política laboral**

Como menciona la directora S. Fuentes “Los procedimientos que se implementan para contratar personal en el centro educativo se llevan a cabo en la –DIDEDUC- específicamente en la sección de Recursos Humanos. En el establecimiento educativo han sido contratados docentes por renglón presupuestario 021 y 011, además se ha recibido apoyo del alcalde con contratos 029 y personal operativo contratado por un año por la municipalidad.

Cuando no hay apoyo municipal para contratar personal operativo, los padres de familia se organizan para contratar una persona que realice la limpieza en el centro educativo y son quienes remuneran el servicio”. (comunicación personal,3 de mayo de 2019)

#### **1.6.2 Política de valores**

Como menciona la directora S. Fuente “Dentro de la planificación se incluyen valores para reforzar la práctica de los mismos, cada semana se toma uno o dos valores y se incluyen en las actividades que se realizan con los niños”. (comunicación personal,3 de mayo de 2019)

### **1.6.3 Proyección Social**

Como menciona la directora S. Fuentes “Los integrantes de la escuela sirven de centro para recaudar víveres que son trasladados a la supervisión educativa, los cuales llegan a personas que los necesitan. El último apoyo que fue recibido en la escuela fue para los damnificados del volcán de fuego”. (comunicación personal,3 de mayo de 2019)

### **1.6.4 Fomento cultural**

Como menciona la directora S. Fuentes “Se realizan actividades cívicas con los estudiantes y padres de familia, se organizan desfiles, exposiciones, entre otras actividades. Para la convivencia familiar se hace cada año una gira educativa”. (comunicación personal,3 de mayo de 2019)

### **1.6.5 Procesos de capacitación de personal**

Como menciona la directora S. Fuentes “El personal docente del centro educativo recibe capacitaciones que brinda la Fundación de Cementos Progreso Carlos F. Novella, la directora actual recibe un Diplomado de Educación inclusiva que brinda el -MINEDUC-, capacitaciones por los técnicos de campo para asesorar en los programas de apoyo, inducciones por supervisión educativa y otras por instituciones privadas”. (comunicación personal,3 de mayo de 2019)

## **1.7 Objetivos**

### **1.7.1 General**

Facilitar el proceso de enseñanza para que los estudiantes construyan aprendizajes pertinentes a su contexto sociocultural y relevante al desarrollo psicosocial y actitudinal. (memoria de labores de -EODP- aldea Tulumajillo 2018).

### **1.7.2 Específicos**

- ✓ Cumplir de manera eficiente con las actividades educativas programadas en el calendario escolar.
- ✓ Involucrar a los padres de familia en las actividades del centro educativo

- ✓ Realizar actividades creativas en el establecimiento permitiendo la expresión y participación de todos los estudiantes del nivel preprimaria.
- ✓ Gestionar recursos para progresos de las instalaciones de la escuela. (memoria de labores de -EODP- aldea Tulumajillo 2018).

### **1.8 Metas**

- ✓ Construcción de un comedor escolar
- ✓ Construcción de un salón de expresión artística
- ✓ Elaboración de un área recreativa-pedagógica
- ✓ Elaboración de un manual para alimentación escolar
- ✓ Gestionar una remodelación en la cocina
- ✓ Un patio con pavimento
- ✓ Adquirir un sanitario para maestras
- ✓ Implementar un jardín (memoria de labores de -EODP- aldea Tulumajillo 2018).

## 1.9 Estructura organizacional

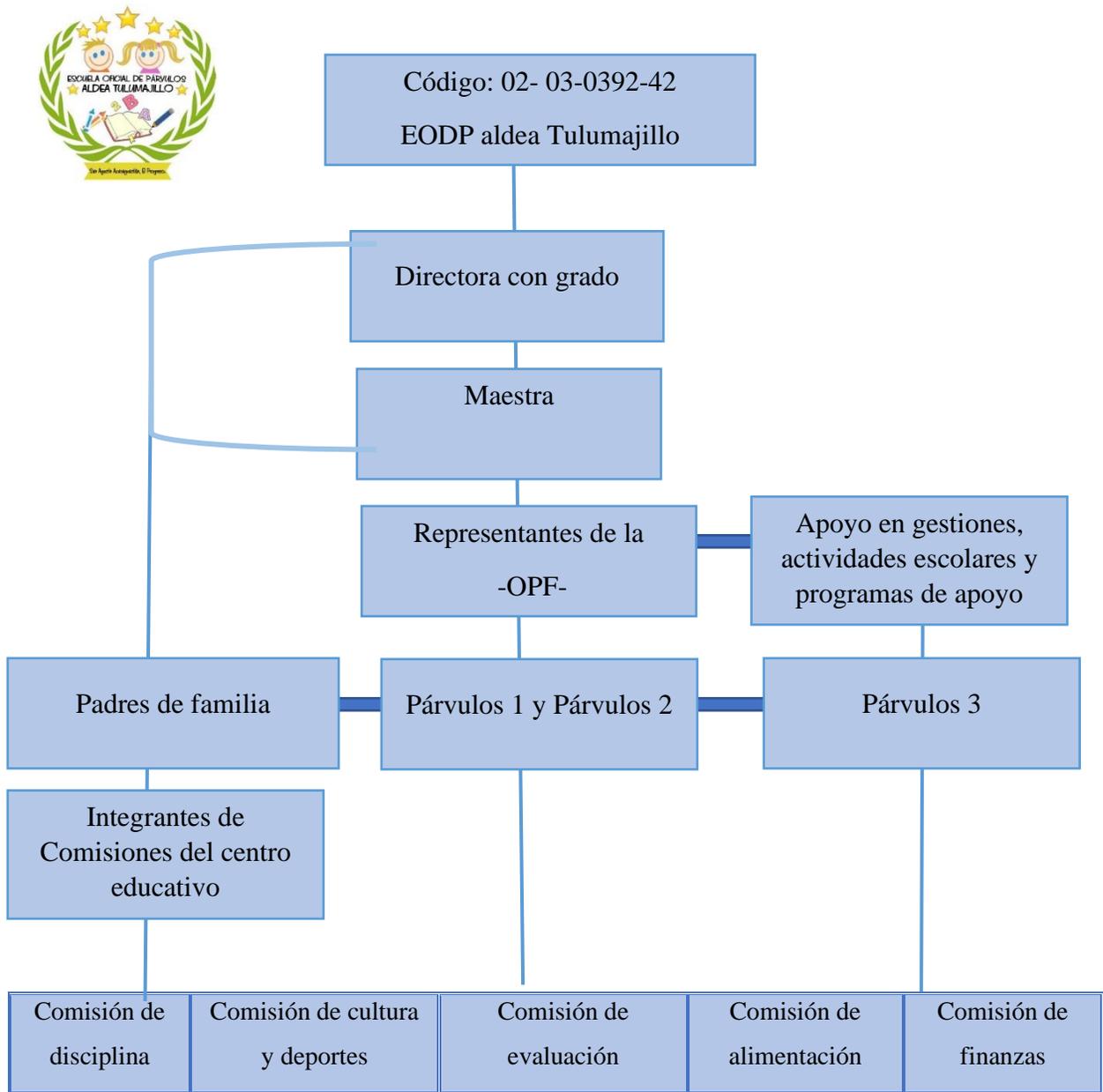


Figura 3. Estructura organizacional de la -EODP- aldea Tulumajillo. Elaboración propia.

## 1.10 Recursos

### 1.10.1 Humanos

**Tabla 1**

*Personal docente y administrativo*

<b>Nombre</b>	<b>Cargo</b>	<b>Renglón</b>
Elma Stephanía Fuentes Oliva	Directora con grado	011
Claudia Sánchez Grajeda	Maestra etapa 4y 5	municipal

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)

### 1.10.2 Materiales

**Tabla 2**

*Mobiliario y equipo*

<b>Cantidad</b>	<b>Mobiliario</b>	<b>Regular</b>	<b>Malo</b>
1	Cátedra		x
1	Archivo	x	
5	Anaqueles	x	
2	Muebles de madera	x	
2	Estantes para cajas con hojas de trabajo	x	
50	Mesas triangulares con silla	x	
1	Congelador	x	
1	Pabellón con asta	x	
2	Pizarrones pequeños	x	
4	Cajas plásticas	x	
2	Mesas pequeñas		x
1	Estufa	x	
1	Cilindro de gas	x	
1	Licuada	x	
2	Pilas	x	

8	Cortinas para eventos	x	
	<b>Equipo</b>	<b>Regular</b>	<b>Malo</b>
1	Bocina	x	
2	micrófonos	x	
	<b>Otros</b>	<b>Regular</b>	<b>Malo</b>
30	Libros de trabajo	x	
57	Cajas de Crayones	x	
57	Botes de pegamento	x	
100	papeles de colores (foamy, construcción bond)	x	
5	Cajas de Plastilina	x	
275	cuadernos	x	
57	Tijeras	x	
57	Témperas de colores	x	
15	Libros de cuentos	x	
50	Recortes de imágenes	x	
57	Pinceles	x	

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)

### 1.10.3 Institucionales

**Tabla 3**

#### *Recursos institucionales*

<b>Recurso</b>	<b>Descripción</b>
<b>Dos salones de clase</b>	Cada salón está construido con block y el techo es de lámina, cuenta con una puerta de metal y una de madera y dos ventanas grandes con persianas.
<b>Cocina</b>	Esta área cuenta con algunos enseres, los cuales no son suficientes para implementar el programa de alimentación escolar de manera eficiente, el mueble para los recipientes se o por lo cual no hay un

---

	<p>lugar adecuado para resguardarlos. En la parte de afuera de la cocina, los padres de familia elaboraron una estufa provisional debido a la cantidad de alimentos que tenían que elaborar por lo que la estufa que se encuentra inventariada es pequeña.</p>
<b>Dos sanitarios</b>	<p>Los sanitarios están divididos, uno para uso de los niños y otro para uso de las niñas</p>
<b>Bodega/dirección</b>	<p>Esta área fue construida en 2017 por una donación, se pretendía como uso exclusivo para dirección para mantener los archivos y documentos necesarios sin embargo se usa para resguardar y almacenar enseres y productos de alimentación debido a que la cocina tiene poco espacio para guardar lo necesario</p>
<b>Una galera</b>	<p>El centro educativo dispone de una galera con suficiente espacio, actualmente se utiliza para festejar algún evento o para que los alumnos jueguen durante el recreo, pero se realizó con la intención de crear un comedor escolar</p>
<b>Servicios Básicos</b>	<p>Agua (3 días a la semana) energía eléctrica, drenaje, botiquín de primeros auxilios.</p>

---

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)

#### 1.10.4 Financieros

El –MINEDUC- realiza aportes a través de cuatro programas de apoyo. En la Ley De alimentación escolar capítulo III Artículo 33 asignación presupuestaria, detalla que como mínimo el Ministerio de finanzas debe asignar Q4.00 diarios por beneficiario y Según el mural de transparencia del centro educativo, este año se recibieron los siguientes aportes económicos.

**Tabla 4**

*Recursos financieros que aporta el MINEDUC al centro educativo*

<b>Alimentación escolar</b>	<b>Útiles escolares</b>	<b>Gratuidad</b>	<b>Valija didáctica</b>
Q4.00 por cada estudiante para 50 días, total Q11, 200.00 en el primero de los aportes	Q55.00 para cada estudiante, total Q 3,135.00	Este aporte se realiza dos veces al año, en cada aporte se recibió Q1, 140 .00	Es un aporte al año y se brinda a cada docente: Q220.00, total Q 440.00 sirve para que las docentes adquieran recursos para trabajar con sus estudiantes.

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)

### 1.3. Técnicas utilizadas para realizar el diagnóstico

#### 1.3.1 Observación

Se tiene contemplada la observación como técnica, utilizando la lista de cotejo como instrumento con el objetivo de verificar los aspectos que posee o carece el centro educativo del nivel preprimaria.

#### 1.3.2 Análisis y priorización de problemas

**Tabla 5**

*Análisis de los problemas*

No	Problema	Factores que lo producen	Posibles soluciones
01	<b>Insalubridad</b>	1.1 Carencia de lo estipulado en la Ley de alimentación escolar y su reglamento (capítulo VIII infraestructura, equipamiento y servicios básicos en apoyo a la alimentación escolar)	1.1 Gestionar apoyo para implementar lo que estipula el capítulo VIII de la Ley de alimentación.
		1.2 Inexistencia de comedor escolar, por lo tanto, los estudiantes se alimentan en otras áreas poco higiénicas del centro educativo (fuera de los salones o en las mesas de trabajo) por esta razón no aplican los hábitos higiénicos alimenticios necesarios.	1.2 Instalar un comedor en el área disponible del centro educativo para que los estudiantes se alimenten en un lugar saludable.
02	<b>Inseguridad</b>	2.1 Inexistencia de guardián	2.1 Gestionar apoyo con padres de familia para contratar guardián u organizar grupos

		para preservar el establecimiento.	
03	<b>Inconsistencia institucional</b>	3.1 En el centro educativo no hay implementación de programas de educación para padres.	3.1 Organizar un plan para tratar temas educativos con los padres de familia en las reuniones que se programen.
		3.2 Desmejoras en el seguimiento de reglamento interno por parte de algunos padres de familia.	3.2 Realizar recordatorios y establecer pequeñas sanciones para que los padres de familia respeten el reglamento interno de la escuela.
		3.3 En los salones de clases no hay ventilación.	3.3 Comprar ventiladores para que los salones de clases estén ventilados.
		3.4 falta de personal docente y de educación física.	3.4 Gestionar personal docente con el MINEDUC o municipalidad.
		3.5 Inexistencia de área recreativa-pedagógica.	3.5 Realizar gestiones para obtener recursos de esa manera implementar el área recreativa-pedagógica para que los estudiantes tengan un lugar adecuado en el cual compartir durante las actividades libres.
		3.6 Inexistencia de material concreto de aprendizaje.	3.6 Socializar con los padres de familia la importancia de los recursos educativos y materiales para los educandos y así pueden brindar aportes para que los niños le den utilidad en el desarrollo de las clases.

		3.7 Inexistencia de área deportiva.	3.7 Gestionar con ONG u otras instituciones para que el área deportiva se desarrolle adecuadamente.
04	<b>Pobreza de soporte operativo.</b>	4.1 Carencia de cocinera para preparar la alimentación de los estudiantes.	4.1 Brindar aportes a través de la comisión de finanzas de padres de familia para contratar a una encargada que prepare la alimentación de los estudiantes u organizar grupos de madres de familia para cocinar.
		4.2 Carencia de personal docente para integrar varias comisiones	4.2 Integrar a padres de familia para apoyo en las comisiones.
05	<b>Infraestructura deteriorada</b>	5.1 Muro perimetral en mal estado.	5.1 Implementar parte del presupuesto de gratuidad que brinda el –MINEDUC- para remozar el muro perimetral.
		5.2 Sedición de piso en la dirección.	5.2 Gestionar cemento y piso para remozar el área dañada.
		5.3 Puerta del salón de clases deteriorada.	5.3 Comprar una bisagra y reparar la puerta.
		5.4 Rotoplás e implementos de Sanitario en mal estado.	5.4 Operar de buena manera los recursos de gratuidad para comprar los implementos y rotoplás.
		5.5 Portón principal en mal estado.	5.5 Reparar el pasador del portón principal.

06	<b>Desactualización</b>	6.1 Inexistencia de legislación educativa.	6.1 Descargar las Leyes educativas para que estén disponibles en la dirección en el momento que se requieran.
		6.2 Desconocimiento por varios padres de familia de la Ley de alimentación escolar.	6.2 Brindar información periódicamente a los padres de familia para el conocimiento de la Ley de alimentación escolar.
		6.3 Inexistencia de equipo de cómputo.	6.3 Gestionar equipo de cómputo con ONG u otras instituciones.
		6.4 Inexistencia de archivadores	6.4 Gestionar o administrar adecuadamente los fondos con los que dispone la escuela para obtener la cantidad necesaria de archivadores
		6.5 Inexistencia de recurso material para dirección.	6.5 Gestionar recursos que tiene utilidad en la dirección del establecimiento.
		6.6 Inexistencia de libros para trabajar con los estudiantes	6.6 Gestionar con MINEDUC u otras entidades los libros necesarios del nivel para trabajar con los estudiantes.

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)

### 1.3.3 Matriz de priorización /Jerarquización del problema

**Tabla 6**

*Matriz de priorización*

Problema	Insalubridad	Inseguridad	Inconsistencia institucional	Infraestructura deteriorada	Pobreza de soporte técnico	Desactualización
1. Insalubridad	xxxxxxxxx xxxxxxxxx	Insalubridad	Insalubridad	insalubridad	insalubridad	Insalubridad
2. Inseguridad	///////////////// ///////////////// /////////////////	xxxxxxxxx xxxxxxxxx xxxxxxxxx	Inconsistencia institucional	Infraestructura a deteriorada	Pobreza de soporte técnico-operativo	Desactualización
3. Inconsistencia institucional	///////////////// ///////////////// /////////////////	///////////////// ///////////////// /////////////////	xxxxxxxxx xxxxxxxxx xxxxxxxxx	Inconsistencia institucional	Inconsistencia institucional	Desactualización
4. Infraestructura deteriorada	///////////////// ///////////////// /////////////////	///////////////// ///////////////// /////////////////	///////////////// ///////////////// /////////////////	xxxxxxxxxxxxxxx xxxxxxxxxxxxxxx xxxxxxxxxxxxxxx	Infraestructura deteriorada	Pobreza de soporte técnico-operativo
5. Pobreza de soporte técnico	///////////////// ///////////////// /////////////////	///////////////// ///////////////// /////////////////	///////////////// ///////////////// /////////////////	///////////////////////// ///////////////////////// /////////////////////////	xxxxxxxxxxxxxxx xxxxxxxxxxxxxxx xxxxxxxxxxxxxxx	Desactualización
6. Desactualización	///////////////// /////////////////	///////////////// /////////////////	///////////////// /////////////////	///////////////////////// /////////////////////////	///////////////////////// /////////////////////////	xxxxxxxxxxxxxxxxxxx xxxxxxxxxxxxxxxxxxx

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)

Según el análisis de la matriz de priorización realizada en la Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo, los problemas priorizados con la mayor valoración son de insalubridad.

#### Opción 1

Carencia de lo estipulado en la Ley de alimentación escolar y su reglamento (capítulo VIII infraestructura, equipamiento y servicios básicos en apoyo a la alimentación escolar).

## Opción 2

Inexistencia de comedor escolar. Los estudiantes se alimentan en otras áreas poco higiénicas del centro educativo (fuera de los salones o en las mesas de trabajo) por esta razón no aplican los hábitos higiénicos alimenticios necesarios.

Por lo que la Hipótesis-acción planteada para cada uno de los problemas priorizados es la siguiente:

**Tabla 7**

*Problema / Hipótesis-acción*

<b>Carencia</b>	<b>Solución</b>
<b>Opción 1</b> Carencia de lo que estipula la Ley de alimentación escolar y su reglamento (Capítulo VIII infraestructura, equipamiento y servicios básicos en apoyo a la alimentación escolar) ¿Qué hacer para combatir la insalubridad alimentaria derivada de las carencias de infraestructura, equipamiento y servicios básicos para el apoyo al programa de alimentación escolar en la EODP aldea Tulumajillo?	Si se implementa la infraestructura necesaria, equipamiento y servicios básicos faltantes en apoyo al programa de alimentación escolar de la EODP aldea Tulumajillo, entonces se combatirán los factores que ocasionan insalubridad alimentaria en el centro educativo.
<b>Opción 2</b> Inexistencia de comedor escolar, por lo tanto, los estudiantes se alimentan en otras áreas poco higiénicas del centro educativo (fuera de los salones o en las mesas de trabajo) por esta razón no aplican los hábitos higiénicos alimenticios necesarios. ¿Qué hacer para incrementar los hábitos alimenticios de los estudiantes de la EODP aldea Tulumajillo?	Si se construye un comedor escolar los estudiantes tendrán un lugar específico para dirigirse al momento de recibir la alimentación incrementando de esta manera los hábitos alimenticios necesarios.

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)

### 1.3.4. Análisis de viabilidad y factibilidad

**Tabla 8**

*Análisis de viabilidad y factibilidad*

No.	Indicador	Opción 1		Opción 2	
		Sí	No	Sí	No
<b>a. Financiero</b>					
1	Se cuenta con suficiente recurso financiero.	x		x	
2	Se cuenta con financiamiento externo.	x			x
3	El proyecto se ejecutará con recursos propios.	x		x	
4	Se cuenta con fondos extras para imprevistos.	x			x
5	Se ha establecido el costo total del proyecto.	x		x	
<b>b. Administrativo</b>					
6	Cuenta con apoyo administrativo.	x			x
7	Se tiene la autorización legal para realizar el proyecto.	x		x	
8	Se tiene estudio de impacto ambiental.	x		x	
9	Existen leyes que amparen la ejecución del proyecto.	x		x	
<b>c. Técnico</b>					

<b>10</b>	Existe planificación para ejecutar el proyecto	<b>x</b>	<b>x</b>
<b>11</b>	Es suficiente el tiempo para ejecutar el proyecto.	<b>x</b>	<b>x</b>
<b>12</b>	Se han determinado los recursos necesarios.	<b>x</b>	<b>x</b>
<b>13</b>	Se tiene los insumos necesarios para el proyecto.	<b>x</b>	<b>x</b>
<b>14</b>	Se tiene la tecnología apropiada para el proyecto	<b>x</b>	<b>x</b>
<b>15</b>	Se han definido claramente las metas.	<b>x</b>	<b>x</b>
<b>16</b>	Se tiene las instalaciones adecuadas al proyecto.	<b>x</b>	<b>x</b>
<b>17</b>	Se tiene definido la cobertura del proyecto.	<b>x</b>	<b>x</b>
<b>d.</b>	<b>Mercado</b>		
<b>18</b>	El proyecto tiene aceptación en la comunidad educativa.	<b>x</b>	<b>x</b>
<b>19</b>	El proyecto satisface la necesidad de los interesados.	<b>x</b>	<b>x</b>
<b>20</b>	Hay personal capacitado para la ejecución del proyecto.	<b>x</b>	<b>x</b>
<b>21</b>	Puede el proyecto abastecerse de insumos.	<b>x</b>	<b>x</b>
<b>22</b>	El proyecto es accesible a la población en general.	<b>x</b>	<b>x</b>
<b>23</b>	Existen proyectos similares en el medio.		<b>x</b>

<b>24</b>	Se tiene medio de amplia cobertura para la promoción del proyecto.	<b>x</b>		<b>x</b>	
<b>e. Cultural</b>					
<b>25</b>	El proyecto impulsa los valores.	<b>x</b>		<b>x</b>	
<b>26</b>	El proyecto impulsa la equidad de género.	<b>x</b>		<b>x</b>	
<b>27</b>	El proyecto busca propiciar el desarrollo de la comunidad educativa.	<b>x</b>		<b>x</b>	
<b>f. Social</b>					
<b>28</b>	El proyecto beneficia a la mayoría de la población.	<b>x</b>		<b>x</b>	
<b>29</b>	El proyecto toma en cuenta a las personas sin importar el nivel académico.	<b>x</b>		<b>x</b>	
<b>30</b>	El proyecto promueve la participación de todos los integrantes de la comunidad educativa.	<b>x</b>		<b>x</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>29</b>	<b>1</b>	<b>17</b>	<b>13</b>

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)

#### **1.4 Problema seleccionado**

Carencia de lo que estipula la Ley de alimentación escolar y su reglamento (Capítulo VIII infraestructura, equipamiento y servicios básicos en apoyo a la alimentación escolar)

### **1.5 Hipótesis-acción**

Si se implementa la infraestructura necesaria, equipamiento y servicios básicos faltantes en apoyo al programa de alimentación escolar de la -EODP- aldea Tulumajillo entonces se combatirán los factores que ocasionan insalubridad alimentaria en el centro educativo.

### **1.6 Solución propuesta como viable y factible**

Fortalecimiento de la salubridad alimentaria en cumplimiento del capítulo VIII del Reglamento de la Ley de Alimentación Escolar en la Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo, municipio de San Agustín Acasaguastlán, departamento de El Progreso.

## Capítulo II

### 2. Fundamentación teórica

#### 2.1 Alimentación escolar:

“Es la Porción de alimento nutritivo, saludable, inocuo, cultural, étnico, social que los estudiantes reciben en los centros educativos públicos de manera gratuita, por medio del programa de alimentación escolar” (Decreto Legislativo 16-2017, art. 6).

La alimentación escolar es un derecho de todos los estudiantes de los centros educativos públicos del nivel preprimaria y primaria con la finalidad que aprovechen su proceso de enseñanza aprendizaje y la formación de hábitos alimenticios saludables a través de acciones de educación alimentaria durante el ciclo escolar, además con el propósito de complementar la alimentación que les proporcionan en el hogar, este programa está enfocado en garantizar la seguridad alimentaria y nutricional de los estudiantes de forma equitativa. (Decreto Legislativo No 16-2017 art. 1)

Corresponde al Estado:

- ✓ Garantizar de manera permanente y oportuna la transferencia de fondos destinados para la alimentación escolar durante los días de clase. Cada vez que inicia un ciclo escolar los directores son responsables de la inscripción de niños que asistirán al centro educativo, dicha estadística que se crea en el Sistema de Registros Educativos –SIRE- sirve para que los encargados de aportar los fondos de alimentación escolar tengan en cuenta la matrícula estudiantil de cada establecimiento público de nivel preprimaria y primaria y basándose a la cantidad de alumnos depositen el recurso financiero necesario para beneficiar a los educandos con el programa de apoyo: alimentación escolar. (Decreto Legislativo No 16-2017)
  
- ✓ Promover que la población infantil ejerza su derecho a la alimentación, este derecho debe respetarse y realizarse, por ello es indispensables que las personas encargadas de monitorear los programas de apoyo en los centros educativos verifiquen la adecuada aplicación. (Decreto Legislativo No 16-2017)

- ✓ Garantizar que, en el centro educativo, el niño tenga el acceso oportuno a la cantidad de alimento necesario para su desarrollo saludable, tomando en consideración que las condiciones socioeconómicas y ambientales perjudiciales. (Decreto Legislativo No 16-2017)
  
- ✓ El cumplimiento del derecho a la alimentación debe ser supervisado, fiscalizado y evaluado, así mismo garantizar los mecanismos para su exigibilidad. Esto es obligación del técnico de campo, supervisor educativo y otros representantes del Departamento de Fortalecimiento a la Calidad Educativa –DEFOCE- quienes deben verificar todo lo relacionado al programa de alimentación escolar, desde facturas y producto, hasta la preparación de los menús correspondientes y autorizados por el -MINEDUC- con la finalidad de garantizar el cumplimiento al derecho de los educandos de cada establecimiento educativo del sector público en los niveles de educación preprimaria y primaria. El mural de transparencia que cada escuela debe tener cuenta con casillas que deben llenarse con los datos que solicita y colocarlo en un lugar visible del establecimiento con la finalidad de aportar transparencia de los programas de apoyo recibidos. (Decreto Legislativo No. 16-2017)
  
- ✓ Para mejorar la alimentación escolar deben implementarse políticas, estrategias, planes de acción y proyectos que permitan perfeccionar este programa. Para ello es indispensable la conformación de una comisión de alimentación escolar integrada por padres de familia, además en cada establecimiento existe una Organización de Padres de Familia –OPF- quienes deben velar, orientar y realizar acciones para las mejoras y otras necesidades que requiera el programa de alimentación escolar, las cuales pueden ser de infraestructura o equipamiento adecuado y todas las carencias que se encuentran en el plantel educativo con la finalidad de satisfacer las necesidades de los estudiantes en cuanto al programa de alimentación escolar. (Decreto Legislativo No. 16-2017)
  
- ✓ Impulsar la producción sostenible de alimentos inocuos y nutritivos por medio del fortalecimiento de capacidades de pequeños y medianos productores de la comunidad en la que se encuentra el establecimiento. Los huertos escolares pedagógicos son una opción para

inducir la producción sostenible, además las personas de la comunidad que se encargan de cosechas verduras o frutas que son implementadas en los menús que se brindan en la escuela de la comunidad, pueden ser los proveedores siempre y cuando emitan la factura correspondiente. (Decreto Legislativo No 16-2017)

- ✓ Formar programas específicos que faciliten la integración de la sociedad y a la buena asimilación de los alimentos para apoyar a los niños con alguna capacidad diferente. (Decreto Legislativo No 16-2017)
  
- ✓ Promover la cooperación internacional, de esta manera suscitar el apoyo y fortalecimiento al derecho de alimentación escolar de los niños. El proceso de gestión e integración con entidades u organizaciones facilita la obtención de recursos para mejorar el programa de alimentación escolar; hay entidades que se encargan de apoyar a los establecimientos con los recursos carentes de la alimentación escolar, de esta manera el derecho que los estudiantes tienen se proveerá de la mejor manera. (Decreto Legislativo No 16-2017)
  
- ✓ Contribuir y ser partícipe en la descentralización del país, optimizando la administración de recursos destinados al programa de alimentación escolar. Es tarea de los representantes de la –OPF- con apoyo de la Directora, administrar adecuadamente los fondos del programa de apoyo de alimentación escolar, acudiendo a tiendas para la compra, en las que deben cotizar precios y calidad del producto para brindarle al estudiantes la alimentación que necesita y merece, tomando en cuenta la cantidad de días a los que asciende cada desembolso económico que se realiza para el centro educativo, el cual asciende a Q4.00 por estudiante registrado en el –SIRE-. Este aporte con la finalidad de mejorar el menú que se proporciona a los niños del centro educativo. (Decreto Legislativo No 16-2017)
  
- ✓ Iniciar procesos de autogestión que permitan a la comunidad educativa, dar respuesta a los problemas que se presentan en la escuela, especialmente en lo relacionado a la alimentación escolar. Actualmente los establecimientos públicos de nivel preprimaria y

primaria carecen de infraestructura básica para alimentación escolar, cocinas y comedores saludables, sanitarios y lavamanos, entre otros implementos que fortalecen el programa de alimentación escolar, todo lo descrito debe ser implementado por el Ministerio correspondiente, sin embargo los aportes no son suficientes, por ello el proceso de autogestión que debe ser persuadido por representantes de padres de familia o director del establecimiento educativo con el apoyo de autoridades educativas que mantienen relación con el programa de alimentación escolar. (Decreto Legislativo No 16-2017)

- ✓ Fomentar liderazgo y capacidad de gestión en las comunidades, para que con nuevos mecanismos desarrollen acciones en beneficio del programa de alimentación de los niños del centro educativo. (Decreto Legislativo No 16-2017)

Según Spross V. (2019) “La alimentación escolar contribuye como elemento de retención y permanencia en la escuela, especialmente en las regiones de alta vulnerabilidad y pobreza “(portal electrónico: Diario oficial de Centroamérica 25 de marzo de 2019)

Según Spross V. (2019) “Hay lugares donde los padres de familia mandan a sus hijos a la escuela para que reciban comida. Por lo tanto, el programa reduce la deserción y permite la continuidad en las aulas”. (portal electrónico: Diario oficial de Centroamérica 25 de marzo de 2019)

Para el sistema educativo nacional, una mejor nutrición incide en la retención de niñas y niños en las escuelas, por lo tanto, cada menú elegido con los representantes de la -OPF- debe ser conforme al gusto alimentario y necesidad nutricional de los estudiantes del centro educativo.

## **2.1 Programa de alimentación escolar:**

Según la Ley de alimentación escolar, es el aporte que reciben los centros educativos oficiales de nivel preprimaria con el objeto de contribuir al crecimiento y desarrollo de los niños, al rendimiento escolar y formación de hábitos alimenticios saludables (Decreto Legislativo 16-2017 art. 10).

Este programa se implementa cada año, los centros educativos reciben un aporte monetario de Q4.00 por cada estudiante inscrito en cada desembolso realizado al centro educativo, el cual es administrado por los padres de familia que representan la -OPF- y apoyo de la directora del plantel. (Decreto Legislativo 16-2017 art. 33).

Cada año el Departamento de Fortalecimiento a la comunidad Educativa -DEFOCE- de la Dirección Departamental de Educación -DIDEDUC-, da a conocer a los centros educativos oficiales que cuentan con Organización de Padres de Familia –OPF- los menús establecidos por la –DIGEFOCE- del Ministerio de Educación para el Programa de alimentación escolar, en cumplimiento al Decreto Legislativo 16-2017 Ley de alimentación escolar; de esos menús la –OPF- con apoyo del Director del centro educativo, eligen los menús para los estudiantes, los cuales son trasladados al técnico de campo y al proveedor de alimentos para que entregue los productos a la comisión de alimentación integrada por padres de familia, ellos son los encargados de entregar el producto de cada menú a la cocinera para la preparación.

- ✓ Debe respetarse cada menú y contener los ingredientes que se detallan, además el director del establecimiento tiene la responsabilidad de informar y compartir los menús con todos los padres de familia, de esta manera conocerán la alimentación que reciben los educandos en el establecimiento. Los menús están establecidos en un documento elaborado por la Dirección General de Fortalecimiento de la Comunidad Educativa, dependencia de la referida cartera, con apoyo de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Para la selección de los platillos participaron profesionales de la nutrición del -MINEDUC- y de las carteras de Salud y de Agricultura, así como de la Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional, según manda la Ley de Alimentación Escolar. (Decreto Legislativo No 16-2017)

## **2.2 Ambiente alimentario:**

Es el medio o contexto en el que los estudiantes del centro educativo se alimentan; el ambiente debe ser apto e higiénico para que los educandos no contaminen la alimentación, de esta manera inculcar buenos hábitos y promover la salubridad alimentaria. (Martínez J. 2012)

El ambiente alimentario debe cubrir las necesidades de los niños y niñas del establecimiento, tiene que contener mobiliario accesible y adecuado, el área limpia antes, durante y después de ingerir los alimentos que recibe a diario por el programa de alimentación escolar. Es indispensable que los estudiantes se alimenten en un lugar seguro e higiénico, un comedor escolar que cubra las necesidades de salubridad, que contemple los implementos necesarios para la comodidad de los niños mientras se alimentan. (Martínez J. 2012)

### **2.3 Salubridad alimentaria:**

Según -RAE- es "algo saludable o bueno para la salud". La alimentación que los estudiantes del centro educativo consumen, aporta nutrientes necesarios para su crecimiento además es saludable.

La salubridad del centro educativo es necesaria en todos los ámbitos, desde el consumo de menús escolares hasta el ambiente o entorno alimentario, además en la aplicación de hábitos higiénicos que se deben emplear para el beneficio de los estudiantes. Al momento de preparar los alimentos escolares, la salubridad toma un papel muy importante, la aplicación adecuada de los hábitos higiénicos de parte de la cocinera deben ser cuidadosos y estrictos para evitar que los alimentos consumidos por los estudiantes estén insalubres.

Para lograr la salubridad alimentaria, es necesario tomar estas medidas en el centro educativo:

- ✓ Organizar una comisión de alimentación que vele por el cuidado y mantenimiento del comedor escolar y la buena utilización de este por parte de los educandos y que vele por el cumplimiento de lo que establece la ley de alimentación escolar y su reglamento.
- ✓ Controlar diariamente la higiene de la persona encargada de cocinar los alimentos de los niños y orientarla sobre el uso de implementos o utensilios limpios, tarjeta de salud y tarjeta o carné de manipulador de alimentos.
- ✓ Velar por que se mantenga en buenas condiciones la cocina: siendo este espacio tan importante, es indispensable mantenerla limpia y en condiciones higiénicas para evitar la insalubridad en la preparación de los alimentos. (Decreto Legislativo No 16-2017)

- ✓ Poner en práctica con los estudiantes la higiene alimentaria todos los días, inculcando los hábitos higiénicos y consumo de alimentos nutritivos.
- ✓ Propiciar en los niños las buenas prácticas de higiene.
- ✓ Mantener implementos de higiene y limpieza para utilizarlos con los educandos: jabón líquido, agua, toalla, cepillo dental, pasta, limpiadores, basurero, desinfectante entre otros.
- ✓ Crear conciencia en los estudiantes sobre los alimentos saludables y no saludables, evitando que ingresen al centro educativo insumos que perjudiquen su salud, por ejemplo: golosinas, dulces, gaseosas, entre otros.
- ✓ Cumplir satisfactoriamente con el programa de alimentación escolar, brindando a los estudiantes un menú sano que aporte los nutrientes necesarios.
- ✓ Elegir el menú escolar de los niños con los representantes de la -OPF- de acuerdo con el gusto alimentario de los educandos y tomando en cuenta la buena nutrición, sin dejar a un lado el listado de menús que brinda el -MINEDUC-
- ✓ Gestionar ante entidades del Ministerio de salud para que acudan con regularidad a desparasitar y brindar inducciones sobre la salubridad alimentaria a los estudiantes, personal docente y manipuladores de alimentos. (Decreto Legislativo No 16-2017)

#### **2.4 Infraestructura para alimentación escolar:**

Las instalaciones de alimentación escolar son los recursos que permite a los estudiantes alimentarse en un lugar adecuado, siempre y cuando la infraestructura se mantenga higiénica y en condiciones saludables para los estudiantes. (Decreto Legislativo Número 16-2017. Ley de alimentación escolar art. 28).

El Ministerio de educación es el responsable de gestionar a través de las municipalidades del país las exigencias y necesidades de infraestructura en apoyo a la alimentación escolar, así como las transferencias que el Ministerio de Finanzas Públicas les realiza producto del situado constitucional, IVA-paz, Fonpetrol y de los Consejos de Desarrollo Departamental, para el financiamiento correspondiente del programa de alimentación escolar. (Decreto Legislativo Número 16-2017. Ley de alimentación escolar art. 28).

### **2.5.1. Equipamiento para alimentación escolar**

Es la instalación y equipo necesario para suministrar adecuadamente el programa de alimentación escolar y que sea aplicado de la mejor manera en beneficio de los estudiantes del centro educativo. Las Direcciones Departamentales de Educación llevarán control de los centros educativos públicos equipados con los utensilios de cocina y comedor para trasladar la información al Sistema Nacional de información y Evaluación de Alimentación (Acuerdo Gubernativo 183-2018 Reglamento de la Ley de alimentación escolar art. 41).

### **2.5.2 Servicios básicos necesarios para la alimentación escolar:**

El programa de alimentación escolar requiere de servicios básicos necesarios para suministrar adecuadamente los insumos pertinentes al programa (Acuerdo Gubernativo 183-2018 Reglamento de la Ley de alimentación escolar 40. Capítulo VIII). Los servicios básicos para que el programa de alimentación escolar se desarrolle de la mejor manera en beneficio de los estudiantes, deben ser gestionados o solicitados por los Directores de los centros educativos y por los representantes de la Organización de padres de familia, estos servicios son: Comedores escolares, cocina, sanitarios, lavamanos y proyecto de introducción de agua en apoyo a la alimentación escolar, esto debe ser solicitado a la –DIDEDUC–, al Consejo Municipal de Desarrollo –COMUDE–, Consejos de Desarrollo Departamental, IVA-Paz y otras organizaciones e instituciones. El MINEDUC por medio de las Direcciones Generales tienen la responsabilidad de realiza acciones para el programa de alimentación escolar por lo que deberán proporcionar a los centros educativos públicos el equipo adecuado para suministrar la alimentación escolar.

### **2.5.3 Infraestructura para comedor escolar:**

Los comedores escolares deben contener la infraestructura necesaria, adecuada y pertinente, es necesaria su creación en los establecimientos educativos debido a que en teoría a los infantes se les orienta sobre las áreas específicas para realizar cada acción, mientras que en la praxis el programa de alimentación lo reciben dentro de los salones de clases o en lugares poco apropiados. (Reglamento de la Ley de alimentación escolar, A.G 183-2018)

El recurso físico del comedor escolar lo proporciona el MINEDUC de forma gradual y de acuerdo a su disponibilidad presupuestaria y financiera establecida por el Ministerio de Finanzas Públicas en cumplimiento a la responsabilidad de realizar acciones para el programa de alimentación escolar. (Reglamento de la Ley de alimentación escolar, A.G 183-2018)

Según Serafín Patricia (2012) “Los comedores escolares desempeñan una función nutricional y educativa importante, contribuyen a la adquisición de hábitos alimentarios y son marco de socialización y convivencia.” (Manual de alimentación escolar saludable, diciembre 2012 p. 21) El comedor debe incorporarse a los proyectos educativos de los establecimientos y gestionarse con una visión integral y profesionalizada.

Algunas intervenciones higiénicas y preparación adecuada de los menús son efectivas para fomentar la adquisición de hábitos alimentarios saludables entre los escolares. El área de comedor en el centro educativo es una parte fundamental y debe priorizarse tanto en la obtención como cuidado, las instalaciones deben ser aptas para los educandos del nivel preprimaria, a la vez contener los recursos necesarios, aspectos higiénicos y sanitarios para que el programa de alimentación escolar se brinde de la mejor manera.

La situación actual de los comedores escolares en los centros educativos de nivel preprimaria y primaria, del sector oficial es precaria, los establecimientos no cuentan con comedores escolares, los estudiantes reciben alimentación dentro de las aulas o en lugares poco apropiados para su salud, pocos centros educativos cuentan con infraestructura para comedor, el cual han obtenido a través de gestiones o proyectos de seminaristas u -ONG-

Los utensilios de cocina son los implementos que necesita el manipulador de alimentos de cada centro educativo para preparar la alimentación escolar que se proporciona a los educandos, son indispensables puesto que son el recurso para la preparación de los menús autorizados que se proporcionan en cada escuela pública de nivel preprimaria y primaria durante los 180 días efectivos de clase. (Reglamento de la Ley de alimentación escolar, A.G 183-2018)

Los implementos de higiene: Sanitarios y lavamanos son recursos de desinfección que se requieren en cada establecimiento para asistir a las necesidades fisiológicas de los educandos y para que desarrollen la práctica de hábitos higiénicos como el lavado de manos antes y después de comer, antes y después de hacer uso del sanitario y cuando lo amerite.

## 2.6 Saneamiento alimentario

Según Barrero G. Beatriz (2011) “Es la condición óptima de higiene y desinfección de los alimentos”. La alimentación escolar que se proporciona en los centros educativos debe proveerse en condiciones higiénicas estables para promover y fomentar la alimentación saludable de la población infantil que asiste a establecimientos escolares.

La formación de hábitos alimenticios se obtiene a través de acciones de educación alimentaria y nutricional que se dan a conocer y se orientan a poner en práctica con los educandos y demás personas que intervienen en el programa de alimentación escolar del centro educativo. (Barrero G. 2011)

## 2.7 Alimentación saludable

“Es la porción de alimentos sanos y nutritivos que ingieren los estudiantes en los establecimientos durante el ciclo escolar”. (Decreto Legislativo No. 16-2017, Ley de alimentación escolar art.6)

La alimentación debe ser saludable y nutritiva para que contribuya al crecimiento del niño, tomando en cuenta los menús establecidos cada año por el Ministerio de Educación.

- ✓ **Alimentos que dan doble energía:** aceite, aguacate, semillas, crema y otros
- ✓ **Alimentos que protege el cuerpo:** frutas, verduras, hierbas y hortalizas.
- ✓ **Alimentos que contribuyen el cuerpo:** Carne. huevos, leche, queso, harina fortificada y otros.
- ✓ **Alimentos que dan energía:** arroz, frijol, papa, trigo, avena, azúcar, yuca, pan y otros.

La alimentación es uno de los factores más importantes que determina el crecimiento y desarrollo de las niñas y niños , es por eso que una alimentación correcta y la práctica de hábitos higiénicos durante la edad escolar permite a los estudiantes crecer con salud y adquirir una educación en alimentación , esto a través de la orientación de padres de familia

y docentes , quienes deben inculcar la práctica de hábitos en los educandos para que en el establecimiento prevalezca la salubridad alimentaria , debido a que la malnutrición o malas prácticas de alimentación puede tener resultados indeseados a corto y largo plazo para los estudiantes . Una alimentación para ser saludable debe ser variada en alimentos y equilibrada para ayudar a promover la salud y prevenir las enfermedades nutricionales.

Según Serafín Patricia (2012) una alimentación variada significa preparar comidas con diferentes tipos de alimentos todos los días en la casa o en la escuela”. Cuando se habla de equilibrada significa que en los menús preparados se encuentran el contenido de los nutrientes que el cuerpo necesita para realizar sus funciones vitales.

Las incorrectas acciones como: alimentarse en un lugar inadecuado, no practicar hábitos higiénicos, exponer los alimentos y productos de cocina en lugares poco seguros, son algunas de las causas de enfermedades o síntomas como diarrea, náusea y otros problemas digestivos en los infantes, hay que tener en cuenta que en la niñez es cuando se comienzan a formar los hábitos alimentarios que, correctos o no, se mantendrán durante toda la vida. La población infantil es un grupo especialmente vulnerable en desequilibrios de alimentación, sin embargo la niñez es una etapa receptiva a cualquier modificación y educación sobre salubridad y práctica de hábitos higiénicos alimentarios por lo que el menú escolar puede y debe ser, una oportunidad para que en el que día a día los niños conozcan de forma práctica las recomendaciones para una alimentación saludable, una buena salud y estado nutricional adecuado mediante la práctica de hábitos saludables, esto con la finalidad de propiciar en los educandos la salubridad alimentaria, de esta manera se optimizará el programa de alimentación escolar que beneficia a los estudiantes inscritos en la escuela. (Barrero G. 2011)

## **2.8 Pasos para ejecutar el programa de alimentación escolar:**

- ✓ Seleccionar los productos de acuerdo a los menús planificados con los padres de familia representantes de la -OPF- por medio del listado de alimentos saludables el Ministerio validará los menús para el programa de alimentación escolar entre los meses de agosto a octubre de cada año, en el mes de noviembre los menús son trasladados a las Direcciones Departamentales de Educación para que sean implementados por las Organizaciones de

Padres de Familia para el ciclo escolar correspondiente (Acuerdo gubernativo 183-2018 Reglamento de la Ley de alimentación escolar , art. 28).

- ✓ Cotizar los productos de alimentación considerando calidad y buen precio, esto les corresponde a los miembros que conforman la –OPF- con apoyo de director del establecimiento. Cada desembolso que el Ministerio correspondiente realiza al establecimiento para el programa de alimentación escolar, debe ser aprovechado de la mejor manera, para que los estudiantes reciban la alimentación adecuada; la cotización del producto debe realizarse por los padres de familia que conforman la –OPF- de manera que el proveedor que elijan cumpla estrictamente con la entrega de cada producto facturado, tomando en cuenta la calidad y precio, debido a los monitoreos que se presentan en las escuelas en los que verifican que los productos no estén sobrevalorados. (Reglamento de la Ley de alimentación escolar, A.G 183-2018)
  
- ✓ Los productos recibidos deben ser los mismos que aparezcan en la factura, tomando en cuenta la marca, peso y demás características, por ello es necesario que después de recibir y previo a resguardar el producto de alimentación, este sea revisado y cumpla con las características detalladas en la factura. Antes de solicitar al proveedor los insumos del programa de alimentación, los padres de familia o personas encargadas de la comisión de alimentación deben verificar los menús para establecer qué producto es necesario. (Reglamento de la Ley de alimentación escolar, A.G 183-2018)
  
- ✓ El cheque para pagar debe estar a nombre del proveedor y con la frase NO NEGOCIABLE, el manejo de cheques le corresponde al tesorero o tesorera de la Organización de Padres de Familia. (Reglamento de la Ley de alimentación escolar, A.G 183-2018)
  
- ✓ El dinero que se recibe y se gasta para el programa de alimentación escolar debe registrarse en el libro de caja de la –OPF- el cual debe ser manejado por el director o directora del establecimiento y por la –OPF-. (Reglamento de la Ley de alimentación escolar, A.G 183-2018)

- ✓ Los productos de alimentación escolar comprados deben ser entregados a la comisión de alimentación quien coordinará la preparación de los alimentos; la comisión es la que integran padres de familia del establecimiento, para tratar asuntos del programa de alimentación. (Reglamento de la Ley de alimentación escolar, A.G 183-2018)
  
- ✓ Los productos deben ser comprados en lugares cercanos a la comunidad y deben ser almacenados en lugares adecuados e higiénicos, al momento de prepararlos deben practicarse hábitos higiénicos para evitar la contaminación del producto, de esta manera fortalecer la salubridad alimentaria. (Reglamento de la Ley de alimentación escolar, A.G 183-2018)

## **2.9 ¿Cómo preparar la compra del producto para el programa de alimentación escolar?**

Los productos de alimentación escolar pueden ser comprados conforme se necesiten, de esto se encarga la comisión de alimentación con apoyo del director o directora del establecimiento educativo.

Para elegir los menús nutritivos y variados la comisión de alimentación, miembros de la –OPF- y director o directora de la escuela deben reunirse para seleccionar los que sean aptos para los estudiantes, así mismo deben seleccionar al proveedor y elaborar los listados de productos que se necesitan. (Reglamento de la Ley de alimentación escolar, A.G 183-2018)

La junta directiva con apoyo del director o directora, realizan lo siguiente:

- ✓ Entregar al proveedor seleccionado el listado de productos de alimentación que se necesitan comprar. (Reglamento de la Ley de alimentación escolar, A.G 183-2018)
  
- ✓ Revisar que los productos entregados por el proveedor estén en buen estado, sean los mismos que describe la factura y que la fecha de vencimiento sea para después del consumo, así mismo verificar que los productos estén anotados correctamente en las facturas y entregar el cheque por el valor de los productos recibidos por la –OPF-, el cheque debe emitirse a nombre del proveedor. (Reglamento de la Ley de alimentación escolar, A.G 183-2018)

## **2.10 Seguridad alimentaria y nutricional:**

“El derecho de toda persona a tener acceso físico, económico y social, oportuna y permanente, a una alimentación adecuada en calidad y cantidad, con pertinencia cultural, preferiblemente de origen nacional para mantener una vida saludable y activa”. (Decreto Legislativo 32-2005 Ley del sistema Nacional de seguridad alimentaria y nutricional Art. 1)

Según el Art 30 de esta Ley, La población debe desarrollar capacidades para seleccionar, así como para conservar, preparar y consumir adecuadamente los alimentos. En los centros educativos públicos del nivel preprimaria, cuentan con el programa de alimentación escolar, por lo que las personas encargadas de preparar los alimentos deben desarrollar las capacidades necesarias, así como aplicar las medidas de higiene correspondientes en la preparación del menú, para el beneficio de los estudiantes que reciben el programa de alimentación escolar. (Decreto Legislativo 32-2005 Ley del sistema Nacional de seguridad alimentaria y nutricional Art. 1)

Corresponde al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, Ministerio de Educación y Ministerio de Economía en coordinación con otras instituciones del Estado impulsar acciones para desarrollar las capacidades necesarias sobre alimentación en la población correspondiente.

### **2.11 Higiene alimentaria:**

Según Gonzalo B. Beatriz (2011) “Es el conjunto de medidas necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos desde que se obtienen hasta que llegan al consumidor final”. Según la Organización Mundial de la Salud –OMS- la higiene alimentaria comprende todas las medidas necesarias para certificar la inocuidad sanitaria de los alimentos, manteniendo a la vez las de cualidades que les son propias al contenido nutricional.

Es indispensable que la salubridad alimentaria se practique en los centros educativos, de esa manera los estudiantes del nivel preprimaria no tendrán inconvenientes al recibir la alimentación escolar que se les proporciona cada día en el establecimiento. Las personas responsables de preparar los alimentos, deben tomar las medidas higiénicas y saludables necesarias para el beneficio de los niños y niñas. (Gonzalo B. 2011)

Para que la salubridad alimentaria se mantenga, la encargada de la preparación de alimentos debe tomar en cuenta las medidas necesarias.

## 2.12 ¿Cómo mantener la higiene alimentaria escolar?

- ✓ **Mantener la limpieza:** Es muy importante la higiene que deben presentar los manipuladores de alimentos antes y durante todo el proceso de elaboración, así mismo el lugar donde preparan los alimentos debe estar en condiciones óptimas e higiénicas. En cada centro educativo hay una o varias personas encargadas de preparar los alimentos que los estudiantes consumen, según el menú establecido por la -OPF- y autorizado por el -MINEDUC- estas personas encargadas deben portar el carné de salud y carné de manipulador de alimentos, deben recibir inducciones de parte del ministerio de salud para estar preparados antes de comprometerse en el centro educativo como cocineros o cocineras; es tarea del director velar y exigirle al manipulador de alimentos por estos dos documentos, además hacer la gestión con el coordinador de salud para que oriente a las madres de familia que se dedicarán a la preparación de menús que consumirán los estudiantes del plantel educativo. (Gonzalo B. 2011)
- ✓ **Separar alimentos crudos y cocinados:** Es indispensable este proceso para evitar que los microorganismos intervengan entre los diferentes alimentos, además los recipientes para guardar y picar deben ser diferentes; en la cocina del centro educativo debe existir una tabla para picar verduras, otra para carnes, así mismo suficientes recipientes para separar los productos antes de cocinarlos. (Gonzalo B. 2011)
- ✓ **Cocinar completamente:** Los alimentos deberán cocinarse lo suficiente para evitar que los niños se enfermen, además para eliminar por completo los microorganismos que algunas verduras contengan; por ello es indispensable tomar el tiempo suficiente y brindar una buena alimentación a los estudiantes. (Gonzalo B. 2011)
- ✓ **Usar agua limpia:** Todos los involucrados en la elaboración de alimentos tienen la responsabilidad de disminuir el riesgo de la contaminación alimentaria, por ello es necesario que el agua que utilice la manipuladora de alimentos para lavar frutas, verduras y para cocinar esté limpia, además el agua es un recurso básico que no debe faltar en los

establecimientos por que los niños y todo el personal la utilizan para tomar las medidas higiénicas necesarias y evitar enfermedades. Pueden usarse medidas necesarias y saludables como clorar el agua de manera adecuada o hervirla, así mismo mantener el suficiente líquido para lavar los recipientes que utilizan para cocinar. (Gonzalo B. 2011)

- ✓ **Practicar medidas higiénicas:** Todas las medidas higiénicas necesarias para la preparación y consumo de alimentos deben tomarse en cuenta en el centro educativo, las medidas como: lavado de manos, área para cocinar en buen estado, limpia y ordenada. Los estudiantes también deben aplicar medidas básicas para que la salubridad alimentaria prevalezca en la escuela; medidas como: lavarse las manos, alimentarse adecuadamente, cepillarse los dientes, entre otras. Los docentes y comisión de alimentación deben informar y orientar a la persona que manipula alimentos y a los estudiantes sobre las medidas básicas y necesarias para que la salubridad alimentaria se mantenga. (Gonzalo B. 2011)

### **2.13 La higiene en el comedor escolar:**

La limpieza en el medio en que se preparan y sirven los alimentos, los utensilios, electrodomésticos y de las propias personas que los preparan, es una condición indispensable en los centros educativos. (Gonzalo B. 2011)

Las personas encargadas de la cocina y del comedor escolar deben aplicar medidas higiénicas indispensables como: lavarse bien las manos con jabón bactericida antes de manipular los alimentos que servirán a los niños, el secado debe hacerse siempre con toallas de papel desechables, no de tela, que puede almacenar bacterias que se pueden transmitir a las manos y luego a la comida, conservar sus uñas cortas y sin esmalte, utilizar reddecilla, mantener los utensilios de cocina limpios y el área para comedor en óptimas condiciones. (Gonzalo B. 2011)

#### **Otros requisitos son:**

- ✓ Evitar preparar o manipular la comida si ha estado enfermo: el director o comisión de alimentación del centro educativo deben velar por la preparación de alimentos y evitar que la persona encargada de prepararlos esté en condiciones de salud favorables para evitar enfermedades e insalubridad en los estudiantes. (Gonzalo B. 2011)

- ✓ Trabajar con el pelo recogido y protegido (redecilla).
- ✓ Usar ropa adecuada y limpia, y no reusar nunca delantales usados.
- ✓ Cuidar la higiene personal en general: la manipuladora de alimentos debe mantener higiene en su vestuario y presentación, además practicar los hábitos necesarios para desinfectar el área donde cocina, los utensilios que ocupa y la higiene personal y ambiental antes, durante y después de cocinar.
- ✓ El comedor escolar debe estar limpio: mantenerlo en estado higiénico, desinfectando y limpiando el área donde los estudiantes consumen su refacción, antes de la hora de refaccionar es indispensable revisar que esté en condiciones higiénicas saludables, durante el consumo de alimentos se debe cuidar por la limpieza y al finalizar las áreas deben quedar sin residuos de comida ni bebida, para evitar plagas. No sirve de nada extremar la higiene en la cocina si la higiene en las instalaciones del comedor escolar es insuficiente.

Se debe tener cuidado, especialmente con las plagas (ratas, moscas, cucarachas, etc.) que pueden aparecer como consecuencia de restos de comida a su alcance, o acumulación de agua en zonas de cocina o comedor, la gestión de basura, es decir priorizar el extracto de residuos del centro educativo y no mantener la basura en un lugar cercano al área de comedor. (Gonzalo B. 2011)

## **2.14 Higiene de los manipuladores de alimentos:**

Para evitar los riesgos que puedan aparecer, se deben tener en cuenta distintas actividades de prevención, que los manipuladores deben realizar. Una de ellas es mantener una correcta higiene en el puesto de trabajo. Si cumple todo ello llevará a cabo unas buenas prácticas de manipulación. (Gonzalo B. 2011)

### **2. 14.1 Su salud:**

Deberán cuidar su salud, y en caso de estar enfermos deben comunicárselo al director del establecimiento para que intervenga otra persona en la preparación de los menús lo antes posible. Si la persona encargada de cocinar presenta náuseas, vómitos, fiebre, diarrea, afecciones graves de la piel, o síntomas de una enfermedad de transmisión alimentaria no

puede desempeñar su labor en el puesto de trabajo de forma temporal, hasta su completa recuperación, y es importante que se avise de ello lo antes posible.

Si tiene cortes o heridas en las manos habrá que desinfectarlas, y después cubrirlas, para que no puedan contaminar los alimentos. (Barrero G. 2011)

### **2. 14.2 Higiene personal:**

Las fuentes de transmisión de microorganismos más frecuentes son a través de las manos, la boca, las mucosas, y el intestino. (Barrero G. Beatriz) 2011.

Por ello, hay que mantener un alto grado de higiene personal, que incluye como mínimo ir duchado a trabajar, con el pelo limpio, lavarse los dientes, llevar las uñas cortas y limpias, además con el cabello cubierto. (Barrero G. 2011)

### **2.14.3 Ropa de trabajo:**

La ropa de trabajo será exclusiva del trabajo y manipulación de alimentos, preferiblemente de colores claros y limpia. El gorro o reddecilla deberá cubrir totalmente el pelo para impedir que éste caiga sobre los alimentos. También sirve para que tanto hombres como mujeres deberán llevar dicho implemento al momento de preparar los alimentos en la cocina del centro educativo. (Barrero G. 2011)

### **2.14.4 El almacenamiento y conservación de alimentos debe ser adecuado:**

Como se ha descrito anteriormente, el almacenamiento de alimentos es extremadamente importante. Cuando la comida está en espera de ser consumida por los niños en el comedor, debe ser almacenada y conservada correctamente en contenedores o recipientes sellados para evitar que se enfríen y que las moscas u otras plagas contaminen los alimentos. (Barrero G. 2011)

Hay ciertos alimentos que se deben considerar para la higiene en un comedor escolar, y necesitan de un especial manejo. Algunos de ellos son:

- ✓ **Cualquier preparado que contenga productos lácteos**
- ✓ **Huevos crudos**

- ✓ **Arroz cocido**
- ✓ **Ensaladas listas para el consumo**
- ✓ **Carnes crudas**
  
- ✓ **Pastas**

#### **2.14.5 Correcta descongelación de alimentos:**

Todavía hay personas que no saben descongelar correctamente los alimentos, especialmente las carnes y eso puede ser motivo de bacterias en la alimentación que se les proporciona a los estudiantes. La regla más importante es no descongelar nunca la carne o en un recipiente de agua caliente debido a que eso provoca la reproducción de las bacterias y una posible intoxicación. La descongelación puede realizarse haciendo una previsión y dejando el alimento en la refrigeradora a temperatura media hasta que se descongele (esta es la forma ideal por ser la más segura, pero puede tardar un día dependiendo del peso de la carne. (Barrero G. 2011)

#### **2.14.6 Supervisión de la comida:**

En todos los establecimientos públicos de nivel preprimaria se conforma una comisión de alimentación, integrada por padres de familia y apoyo de las docentes o directora del plantel, una de las funciones de esta comisión es velar por que la alimentación que reciben los estudiantes sea de calidad, es decir que contenga todo lo que el menú nacional indica, además que esta se brinde en óptimas condiciones de higiene y salubridad. Cada día se brinda un menú diferente para que la alimentación sea variada y nutritiva, este menú debe contener todo lo que estipula el reglamento, los ingredientes deben ser los mismos que se mencionan en el listado de menús escolares brindados por – DIGEFOCE-.El programa de alimentación escolar también es supervisado por el técnico de campo quien brinda orientación para la adecuada aplicación, apoya con la revisión de los cuatro aportes, especialmente el de alimentación escolar, asiste al director y encargado de la comisión de alimentos para monitorear y apoyar en la buena aplicación. También es revisado por el supervisor educativo, además por otras personas encargadas del Departamento de Fortalecimiento a la Comunidad Educativa –DEFOCE- en cumplimiento al Decreto Legislativo 16-2017 Ley de alimentación escolar. Quienes se encargan de verificar el cumplimiento de la Ley para beneficio de los estudiantes y para que la alimentación escolar

se proporcione objetivamente, cumpliendo con lo establecido en la Ley de alimentación escolar y su reglamento. (Barrero G. 2011)

## **Capítulo III**

### **3. Plan de acción**

Universidad de San Carlos de Guatemala  
Facultad de Humanidades Departamento de Pedagogía  
Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa  
Carné: 201441850  
Epesista: Nancy Gabriela Monterroso Cáceres

#### **3.1 Problema**

¿Qué hacer para fortalecer la salubridad alimentaria en cumplimiento del capítulo VIII del reglamento de la Ley de Alimentación Escolar en la Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo?

#### **3.2 Título**

Fortalecimiento de la salubridad alimentaria en cumplimiento del capítulo VIII del Reglamento de la Ley de Alimentación Escolar en la Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo, municipio de San Agustín Acasaguastlán, departamento de El Progreso.

#### **3.3 Hipótesis-acción**

Si se implementa la infraestructura básica para alimentación escolar, equipamiento y servicios básicos faltantes en apoyo al programa de alimentación escolar de la EODP aldea Tulumajillo, entonces se combatirán los factores que ocasionan insalubridad alimentaria en el centro educativo.

#### **3.4 Ubicación**

Aldea Tulumajillo, municipio de San Agustín Acasaguastlán, departamento de El Progreso.

#### **3.5 Justificación**

Como resultado del diagnóstico realizado en la Escuela oficial de Párvulos aldea Tulumajillo, en el municipio de San Agustín Acasaguastlán, se logró detectar la falta de

salubridad debido a las carencias de infraestructura básica necesaria, equipamiento y servicios básicos faltantes en apoyo al programa de alimentación escolar y cumplimiento del capítulo VIII de la Ley de Alimentación Escolar. Stephanía Fuentes, directora del establecimiento indica que los estudiantes de nivel preprimaria reciben alimentación escolar todos los días, pero el centro educativo carece de infraestructura necesaria para que los niños se dirijan a comer sus alimentos, además en la cocina son insuficientes los recursos para la preparación de alimentación, hacen falta recipientes que son necesarios para la cocinera y por no contar con los servicios suficientes (lavamanos) algunos estudiantes no practican este hábito de higiene tan importante antes de ingerir la alimentación. También expresa que no cuentan con programas de salud bucodental y se evidencia desconocimiento de la Ley de alimentación escolar y su reglamento y escases de lo que estipula el capítulo VIII del reglamento de la Ley en mención. Es necesario entonces, fortalecer la salubridad alimentaria en cumplimiento del capítulo VIII del reglamento de la Ley de Alimentación Escolar en la Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso.

### **3.6 Objetivos**

#### **3.6.1 General**

Efectuar acciones que contribuyan al fortalecimiento de la salubridad alimentaria en cumplimiento del capítulo VIII del Reglamento de la Ley de Alimentación Escolar para mejorar las condiciones de los estudiantes de la Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo, municipio de San Agustín Acasaguastlán, departamento de El Progreso utilizando estrategias pertinentes.

#### **3.6.2 Específicos**

Orientar sobre salubridad alimentaria en cumplimiento del capítulo VIII del Reglamento de la Ley de Alimentación Escolar a la directora, personal docente y padres de familia de la EODP aldea Tulumajillo para informarlos de las medidas necesarias utilizando guía pedagógica y trifoliales.

Diseñar el área para que los estudiantes tengan un lugar adecuado y saludable al momento de ingerir sus alimentos, organizando el lugar de cimentación disponible del centro educativo.

Gestionar los utensilios carentes de la cocina para resguardar y preparar la alimentación escolar de los niños del nivel preprimaria de la -EODP- aldea Tulumajillo entregando solicitudes donde sea necesario.

### **3.7 Metas**

- ✓ Una guía pedagógica sobre salubridad alimentaria y demás estipulaciones de la Ley de alimentación escolar para uso de la directora y personal docente con estudiantes del centro educativo.
- ✓ Sesenta trifoliales con información de salubridad alimentaria para docente y padres de familia de la -EODP- aldea Tulumajillo.
- ✓ Cuatro mesas grandes de comedor con bancas para los estudiantes de la EODP aldea Tulumajillo.
- ✓ Un lavamanos para incrementar el hábito de higiene en los estudiantes de la EODP aldea Tulumajillo.
- ✓ Un estante para colocar recipientes de cocina en la EODP aldea Tulumajillo.
- ✓ Dos cajas plásticas para resguardar productos de alimentación.
- ✓ Juego de utensilios para cocina.
- ✓ Un galón de jabón líquido para manos.
- ✓ Cincuenta y cinco pastas con cepillo para los niños.
- ✓ Cinco redecillas para la cocinera.
- ✓ Dos gabachas para la cocinera.

### **3.8 Beneficiarios**

- ✓ **Directos:** Estudiantes, directora y docente, padres de familia
- ✓ **Indirectos:** Representantes del -COCODE-, comunidad.

### **3.9 Actividades**

#### **Tabla 9**

*Cronograma de actividades*

No	Actividad	Fecha de ejecución					
		Septiembre			Octubre		
		Del 2 al 7	Del 9 al 14	Del 16 al 21	Del 23 al 30	Del 1 al 5	Del 7 al 12
<b>01</b>	Realización de observación en el centro educativo para verificar la salubridad alimentaria de los estudiantes.						
<b>02</b>	Realización de encuesta con la directora del centro educativo.						
<b>03</b>	Elaboración de trifoliales para docente y padres de familia.						
<b>04</b>	Elaboración de solicitudes para adquirir los utensilios de cocina necesarios.						
<b>05</b>	Entrega de solicitudes para gestionar los recursos necesarios de la cocina para resguardar y preparar la alimentación.						
<b>06</b>	Diseño de área adecuada para que los estudiantes se alimenten en un lugar higiénico y saludable.						
<b>07</b>	Asistencia al centro educativo para instalación						

	de recursos del comedor escolar.	
<b>08</b>	Ambientalización el área de alimentación escolar.	
<b>09</b>	Ejecución de actividad creativa de orientación sobre salubridad alimentaria y salud bucodental con los estudiantes del establecimiento.	
<b>10</b>	Asistencia a la escuela para entregar recursos del comedor, guía y trifoliales a diferentes miembros de la comunidad educativa.	

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)

### **3.10 Técnicas metodológicas**

#### **3.10.1 Observación**

Esta técnica se realiza con los estudiantes del nivel preprimaria de la EODP aldea Tulumajillo con la intención de mantener un estudio progresivo y real con los niños sobre la salubridad alimentaria, se realiza más de una vez implementando diferente instrumento en cada observación.

#### **3.10.2 Encuesta**

Esta técnica se implementa con la directora del establecimiento a través de un cuestionario con la finalidad de adquirir la situación actual de salubridad alimentaria y conocer las posibles ventajas y seguimiento del proyecto en apoyo al fortalecimiento de la salubridad y estipulaciones de la Ley de alimentación escolar.

### 3.11 Instrumentos

#### 3.11.1 Lista de cotejo

Este instrumento se implementa con la observación realizada a los educandos del establecimiento para registrar diversos indicadores sobre la salubridad alimentaria.

#### 3.11.2 Cuestionario

Instrumento que se utiliza con la técnica de encuesta, se realiza a la directora del centro educativo para conocer la situación actual de salubridad alimentaria y conocer las posibles ventajas y seguimiento del proyecto en apoyo al fortalecimiento de la salubridad y estipulaciones de la Ley de alimentación escolar.

### 3.12 Tiempo de realización

El tiempo estipulado para la ejecución del proyecto con las actividades pertinentes es del 02 de septiembre al 12 de octubre de 2019.

### 3.13 Responsable

Epesista: Nancy Gabriela Monterroso Cáceres

### 3.14 Presupuesto

**Tabla 10**

*Presupuesto*

<b>Cantidad</b>	<b>Recurso</b>	<b>Costo estimado</b>
<b>1</b>	Guía pedagógica sobre salubridad alimentaria y demás estipulaciones de la Ley de alimentación escolar para directora del centro educativo.	Q75.00
<b>60</b>	Trifoliales con información de salubridad alimentaria y demás estipulaciones de la Ley de alimentación escolar para docente y padres de familia de la EODP aldea Tulumajillo.	Q60.00

<b>06</b>	Mesas grandes de comedor con bancas para los estudiantes de la EODP aldea Tulumajillo.	Q3,600.00
<b>12</b>	Bancas de madera para el comedor escolar.	Q3,000.00
<b>1</b>	Lavamanos para incrementar el hábito de higiene en los estudiantes de la EODP aldea Tulumajillo.	Q650.00
<b>1</b>	Estante para colocar recipientes de cocina en la EODP aldea Tulumajillo.	Q500.00
<b>2</b>	Cajas plásticas para resguardar productos de alimentación.	Q200.00
<b>2</b>	Cubetas para la cocina.	Q40.00
<b>1</b>	sartén grande para uso en la cocina.	Q125.00
<b>5</b>	Mantas para tapar alimentos en la cocina.	Q50.00
<b>1</b>	Olla grande para preparar alimento.	Q200.00
<b>5</b>	redecillas para la cocinera.	Q10.00
<b>2</b>	gabachas para la cocinera.	Q40.00
<b>5</b>	Cucharones y cuchillos para uso en la cocina.	Q50.00
<b>56</b>	Pastas con cepillo para los niños.	Q170.00
<b>1</b>	Galón de jabón líquido para manos.	Q55.00
	Mano de obra	Q600.00
	Transporte	Q300.00
	Alimentación	Q400.00
	Impresiones	Q100.00
	Gastos de ambientalización de comedor	Q400.00
	imprevistos	Q573.50
	<b>Total</b>	<b>Q11,198.50</b>

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)

## Capítulo IV

### 4. Ejecución y Sistematización

#### 4.1 Ejecución del proyecto

El proyecto realizado en la Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo, municipio de San Agustín Acasaguastlán departamento de El Progreso tuvo como finalidad el fortalecimiento de la salubridad alimentaria en cumplimiento del capítulo VIII del Reglamento de la ley de alimentación escolar, se idealizó este tema con el propósito de beneficiar a los estudiantes del centro educativo, debido a la importancia que tiene la salubridad alimentaria en las escuelas por la razón que el -MIDEDUC- brinda el apoyo con el programa de alimentación escolar; para la directora y docentes se implementó una guía pedagógica denominada: Guía de salubridad alimentaria y demás estipulaciones de la Ley de alimentación escolar para uso pedagógico de la directora y personal docente con los estudiantes del centro educativo del nivel preprimaria. Esta guía contiene cuatro capítulos, en el primer capítulo, se detalla la base Legal de la guía pedagógica, en el capítulo dos se contempla información sobre: ¿Cómo mantener la higiene alimentaria escolar? El Capítulo tres contiene actividades pedagógicas que se pueden implementar con los estudiantes del nivel preprimaria y en el último capítulo se muestran instrumentos de evaluación del antes y después de la aplicación de la guía pedagógica.

Según el análisis de la matriz de priorización realizada, el problema priorizado con la mayor valoración fue la insalubridad (Carencia de lo que estipula la Ley de alimentación escolar y su reglamento: Capítulo VIII infraestructura, equipamiento y servicios básicos en apoyo a la alimentación escolar) por ello el -EPS- se enfocó en fortalecer la salubridad alimentaria, por la razón que en la escuela el -MINEDUC- brinda apoyo con el programa de alimentación escolar y para que este se cumpla efectivamente fue necesario elaborar el proyecto planteado.

Para la ejecución del proyecto de -EPS- se elaboró un plan de acción que fue aprobado por la asesora el día 29 de agosto de 2019, iniciando con las actividades programadas en el cronograma el 2 de septiembre de 2019, la realización de observación en el centro educativo

para verificar la salubridad alimentaria de los estudiantes fue el primer paso, utilizando el instrumento correspondiente, seguidamente se realizó la encuesta con la directora del centro educativo en la misma fecha.

La tercera actividad planeada es la elaboración de trifoliales para docente y padres de familia los en su contenido portaban información sobre salubridad alimentaria y varias acciones relacionadas al tema, esto fue realizado entre el 9 y 14 de septiembre.

La elaboración de solicitudes para adquirir los utensilios de cocina necesarios y entrega de las mismas para gestionar los recursos, se inició el 16 de septiembre y se finalizó la fecha 30 del mismo mes en el año 2019. La gestión es importante para realizar proyectos de gran magnitud y que requieren materiales necesarios para satisfacer las necesidades de la sede de -EPS- sin embargo, la gestión realizada no fue respondida en todas las instancias, únicamente se obtuvo el apoyo del centro educativo.

Del 16 al 30 de septiembre también se diseñó el área adecuada para que los estudiantes se alimenten en un lugar higiénico y saludable, así mismo se hizo el proceso de instalación de recursos del comedor escolar. La Ambientalización del área de comedor escolar se hizo el 6 de octubre de 2019, el 7 de octubre fue implementada la actividad creativa de orientación sobre salubridad alimentaria y salud bucodental con los estudiantes del establecimiento.

El día jueves 10 de octubre de 2019 se realizó la entrega y acto de inauguración del comedor escolar a través de una agenda planificada; ese día hubo presencia de estudiantes, padres de familia, directora y docente, miembros del -COCODE- docentes de -CUNPROGRESO- , personas invitadas de la comunidad y Epesista, además de la entrega del comedor escolar,( 6 mesas coloridas de madera, cada una de 7 pies de largo y 2 pies de ancho y 12 bancas coloridas de madera, cada una con 7 pies de largo para 60 estudiantes) también se brindaron los siguientes materiales: utensilios de cocina, implementos de higiene para cocinera, lavamanos, jabón en líquido, toallas para manos, murales de cuidado del comedor escolar, mural del menú escolar y trifoliales para padres de familia.

Cada actividad planificada fue realizada satisfactoriamente y por parte del centro educativo y Directora hubo mucho apoyo en cuanto al aporte de información requerida y en la gestión realizada, la guía pedagógica no fue entregada en la fecha planificada, sino hasta la primera

semana de marzo de 2020, realizando la visita con el Dr. Juan Carlos Morales Chacón, Director del área de salud del municipio de San Agustín Acasaguastlán para la orientación de las actividades necesarias que fortalecen la salubridad alimentaria, además se realizaron las modificaciones que fueron indicadas por la asesora y ejecutando las actividades de la guía con los estudiantes del centro educativo.

Se concluyó con todo lo planeado del -EPS- el día 09 de marzo de 2020, con la satisfacción de haber aportado un proyecto que satisface las necesidades de salubridad de los estudiantes de nivel preprimaria del centro educativo.

Universidad de san Carlos de Guatemala  
 Centro Universitario de El Progreso  
 Departamento de Pedagogía  
 Licenciatura en pedagogía y administración educativa  
 Epesista: Nancy Gabriela Monterroso Cáceres  
 Carné: 201441850

Sede de EPS: Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo, municipio de San Agustín Acasaguastlán, departamento de El Progreso

**Tabla 11**

*Cronograma de actividades planeadas y ejecutadas (2019)*

				Cronograma de actividades planeadas y ejecutadas																										
No	Actividad	Responsables	Planeado – Ejecutado	AGOSTO 2019																										
				Del 04 al 11				Del 12 al 18				Del 19 al 25				Del 26 al 30														
				L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S
01	Elaboración de plan de acción	Epesista	P																											
			E																											
02	Entrega de plan de acción a la unidad de EPS	Asesora de -EPS- y Epesista	P																											
			E																											
03	Corrección del plan de acción	Epesista	P																											
			E																											
04	Entrega de plan de acción para 2da revisión	Epesista	P																											
			E																											
05	Realización de varios instrumentos		P																											
			E																											

para uso en  
centro educativo

Cronograma de actividades planeadas y ejecutadas

No	Actividad	Responsables	Planeado – Ejecutado	SEPTIEMBRE 2019																											
				Del 02 al 08							Del 09 al 15							Del 16 al 22							Del 23 al 29						
				L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
06	Realización de observación en el centro educativo para verificar la salubridad alimentaria de los estudiantes.	Epesista	P	■																											
E										■																					
07	Realización de encuesta con la directora del centro educativo.	Epesista y directora	P	■																											
E										■																					
08	Elaboración de trifoliales para docente y padres de familia.	Epesista	P								■																				
E																	■														
09	Elaboración de solicitudes para adquirir los utensilios de cocina necesarios	Epesista	P								■																				
E										■							■														
10	Entrega de solicitudes para gestionar los recursos necesarios de la cocina para resguardar y preparar la alimentación.		P															■													
E																								■							

Cronograma de actividades planeadas y ejecutadas 2019																							
No	Actividad	Responsables	Planeado – Ejecutado	SEPTIEMBRE Y OCTUBRE 2019																			
				Del 27 al 30 DE SEP				Del 01 al 06 DE OCT				Del 07 al 13 DE OCT											
				L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S
11	Diseño de área adecuada para que los estudiantes se alimenten en un lugar higiénico y saludable.	Epesista	P	■																			
			E																				
12	Asistencia al centro educativo para instalación de recursos del comedor escolar.	Epesista y padres de familia	P																				
			E																				
13	Ambientalización el área de alimentación escolar	Epesista y personas colaboradoras	P																				
			E																				
14	Ejecución de actividad creativa de orientación sobre salubridad alimentaria y salud bucodental con los estudiantes del establecimiento	Epesista	P																				
			E																				
15	Asistencia a la escuela para entregar el proyecto de -EPS- y trifoliales a diferentes miembros de la comunidad educativa	Epesista	P																				
			E																				

Nota: Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)

**Tabla 12**

*Cronograma de actividades planeadas y ejecutadas (2020)*

				Cronograma de actividades planeadas y ejecutadas 2020																																		
No	Actividad	Responsables	Planeado – Ejecutado	FEBRERO 2020																																		
				Del 03 al 09 DE FEB							Del 10 al 16 DE FEB							Del 17 al 23 DE FEB							Del 23 al 29 DE FEB													
				L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D							
16	Asistencia al centro educativo para formar parte de comisión y darle seguimiento al proyecto realizado en el -EPS- (plan de sostenibilidad)	epesista y directora	P E	■																																		
17	Realización de capítulo I y II de la guía pedagógica	epesista	P E																						■													
18	Realización de capítulo III de la guía pedagógica	epesista	P E																													■						
19	Entrevista al Dr. Juan Carlos Morales Chacón, coordinador del área de salud del municipio de san Agustín Acasaguastlán.	epesista y Dr. Juan Carlos Morales	P E E																													■						

**Cronograma de actividades planeadas y ejecutadas 2020**

No	Actividad	Responsables	Planeado – Ejecutado	MARZO 2020						
				Del 02 al 09						
				L	M	M	J	V	S	D
20	Asistencia al centro educativo para realizar encuesta a través de cuestionario a la directora sobre la guía pedagógica.	epesista y directora	P							
			E							
21	Entrega de guía pedagógica a asesora de -EPS- para revisión	epesista y directora	P							
			E							
22	Modificación de guía pedagógica reenviada por asesora de -EPS-	epesista	P							
			E							
23	Asistencia al centro educativo para entregar guía pedagógica.	epesista	P							
			E							

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)

## 4.2 Sistematización

E 19 de febrero de 2019 inició la inducción de cursos propedéuticos para -EPS- con la participación de Licenciados profesionales encargados de asesorar durante el Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- de la Universidad de San Carlos de Guatemala, del Centro Universitario de El Progreso; brindando aportes de la etapa del diagnóstico el 26 de febrero de 2019 se realizó la segunda inducción, en esa fecha el plan general y Normas de American Psychological Asociación -APA- para aplicación de fundamentación teórica fueron explicados por Licenciados de – CUNPROGRESO-.

El 05 de marzo de 2019 fue explicada la estructura del plan de acción y por último la inducción del plan de acción, el proceso de ejecución, sistematización de la experiencia y evaluación, los profesionales encargados de los propedéuticos de -EPS- utilizaron como guía el manual de propedéutica de la facultad de humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala y el normativo de -EPS-.

El lunes 18 de marzo de 2019 se le presentó a la directora de la -EODP- aldea Tulumajillo, municipio de San Agustín Acasaguastlán, departamento de El Progreso: Elma Stephanía Fuentes Oliva la solicitud de aceptación de epesista para realizar el Ejercicio Profesional Supervisado en el centro educativo mencionado.

El día 25 de marzo de 2019 la directora del centro educativo sede de -EPS- hace entrega de nota dirigida a Lcda. Ana Luisa García castellanos, en la que detalla la aceptación de la epesista: Nancy Gabriela Monterroso Cáceres para que realice el ejercicio Profesional Supervisado en la -EODP- aldea Tulumajillo.

La Elaboración del plan de diagnóstico se realizó durante el mes de abril de 2019, del 06 al 19 de abril del mismo año se realizó la elaboración de instrumentos según la técnica seleccionada, los instrumentos realizados fueron: lista de cotejo y cuestionario, también en esa fecha se realizó el cronograma de actividades.

La reunión con los representantes del -COCODE- de la comunidad para recabar información sobre la fase externa del diagnóstico a través de un cuestionario, las personas que aportaron información son: Guadalupe Vargas Córdova,

Zulma Ríos Barrera y Juan Gonzales, las personas mencionadas son representantes del -COCODE- de Tulumajillo.

La primer visita y observación en la Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo y Control del instrumento lista de cotejo referente al centro educativo se realizó el 13 de mayo de 2019 y para encuestar a la directora del establecimiento y realizar con su apoyo el análisis del -FODA- se asistió al centro educativo el 20 y 22 de mayo de 2019.

Del 20 al 26 de mayo se realizó el análisis institucional, además en esta fecha también se realizó el listado de carencias que presenta la escuela y la elaboración de la problematización e hipótesis – acción.

Del 27 al 31 de mayo se realizó el análisis de viabilidad y factibilidad del centro educativo. Todas estas actividades programadas en el plan de diagnóstico se cumplieron satisfactoriamente y el apoyo de la directora del establecimiento fue productivo.

Las actividades programadas en el plan de acción se realizaron durante el mes de septiembre y octubre, la última acción realizada fue el jueves 10 de octubre, esa fecha se hizo entrega e inauguración del comedor escolar, utensilios de cocina e implementos de higiene para los estudiantes del centro educativo, esta actividad se realizó en la -EODP- aldea Tulumajillo, municipio de San Agustín Acasaguastlán, departamento de El progreso con presencia de: Estudiantes, padres de familia, docentes y directora, personas invitadas de la comunidad, representantes del -COCODE- Licenciados de – CUNPROGRESO- Lic. Esvin Valentín Sánchez Islá y Lic. Leonidas Medina Jumique y epesista.

El único recurso que no fue entregado en el mes de octubre fue la guía pedagógica, este recurso fue elaborado en el mes de febrero con apoyo de asesora de -EPS-, orientación de especialista en salud: Dr. Juan Carlos Morales Chacón, coordinador del área de salud del municipio de San Agustín Acasaguastlán e investigación de epesista.

La guía pedagógica de salubridad alimentaria y demás estipulaciones de la ley de alimentación escolar fue revisada por asesora y modificada para su entrega el día lunes 09 de marzo de 2020, en esa fecha se le entregó a la directora, previo a ello se había cumplido con la elaboración de actividades pedagógicas planificadas, las cuales quedan plasmadas en la guía para que las docentes las utilicen en el bloque que necesiten reforzar la temática descrita en cada planificación.

La realización del -EPS- requería de varias actividades en las diferentes fases; cada actividad necesitaba un recurso, el cual permitía su ejecución, así también el proceso de gestión para obtener recursos. A pesar de las solicitudes denegadas en algunas instituciones en las que se gestionó, el proceso de gestión fue satisfactorio debido a que se obtuvo apoyo de parte del establecimiento desde el inicio hasta el final.

Beneficiarios del Ejercicio Profesional Supervisión

Directos: Estudiantes, directora y docente, padres de familia.

Indirectos: Representantes del -COCODE-, comunidad.

### 4.3 Productos y Logros

**Tabla 13**

*Productos y logros del -EPS- efectuados en la -EODP- aldea Tulumajillo.*

No	Producto	Logro
01	Orientación dirigida a estudiantes de párvulos: 1, 2 y 3 sobre salubridad alimentaria y hábitos higiénicos para fortalecerla	se fortaleció y fijó en los educandos la importancia de la salubridad alimentaria y práctica de hábitos higiénicos, de manera creativa se hizo la orientación, logrando la atención de los niños y obteniendo respuestas positivas posterior a la inducción.
02	Trifoliales informativos sobre salubridad alimentaria y cuidado del comedor escolar	Informar a los padres de familia para reforzar los conocimientos previos sobre salubridad alimentaria, además se sugirió en los

		trifoliales las formas de cuidado del comedor escolar y de qué manera pueden apoyar para mantener el proyecto de buena calidad, por lo tanto, los padres de familia tienen conocimiento de las acciones que pueden realizar para fortalecer la salubridad alimentaria.
<b>03</b>	Comedor escolar	Los estudiantes tienen un lugar adecuado y digno para ingerir los alimentos del menú escolar que reciben todos los días en el centro educativo.
<b>04</b>	Implementos para cocinera y utensilios de cocina	La persona encargada de elaborar los alimentos puede cocinar con más seguridad y facilidad porque cuenta con los materiales necesarios para la preparación de los menús.
<b>05</b>	Instrumentos de higiene para estudiantes: lavamanos, jabón líquido, toallas para manos, cepillos y pasta dental	Los niños de nivel preprimaria cuentan con el recurso suficiente y necesario para cumplir con los hábitos higiénicos antes y después de recibir la alimentación escolar (lavado de manos, cepillado de dientes) por lo tanto se

---

		fortalecerá la salubridad alimentaria.
<b>06</b>	Guía pedagógica sobre salubridad alimentaria y demás estipulaciones de la Ley de alimentación escolar dirigida a docentes para uso con estudiantes del centro educativo.	La directora y personal docente cuentan con un recurso pedagógico que contiene cuatro capítulos, el cual permitió fortalecer el conocimiento previo de los beneficiarios mencionados sobre; salubridad alimentaria, así mismo las actividades pedagógicas planificadas favorecieron a las docentes al momento de ejecutarlas con los estudiantes puesto que permitieron fortalecer la salubridad alimentaria de manera creativa.

---

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)

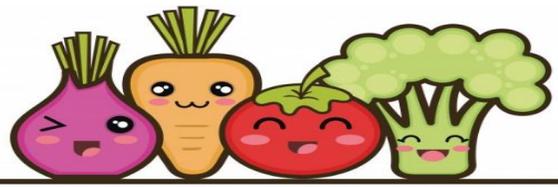
Universidad de San Carlos De Guatemala

Centro Universitario de El Progreso

-CUNPROGRESO-



Recurso pedagógico del Ejercicio Profesional Supervisado:



Guía de salubridad alimentaria y demás  
estipulaciones de la Ley de alimentación escolar  
para uso pedagógico de la directora y personal  
docente con los estudiantes del centro educativo del  
nivel preprimaria.



*Nancy Gabriela Monterroso Cáceres*

## Índice

<b>Contenido</b>	<b>Página</b>
✓ Presentación .....	01
✓ Objetivos: General y específicos .....	02
✓ ¿Por qué se elaboró la guía pedagógica?.....	03
✓ ¿A quién va dirigida la guía pedagógica?.....	03
✓ ¿Qué incluye?.....	03
✓ ¿Cómo se elaboró?.....	04
✓ ¿Dónde se puede utilizar? .....	04
<b>CAPÍTULO 1: BASE LEGAL DE LA GUÍA PEDAGÓGICA .....</b>	<b>05</b>
✓ Recurso pedagógico del Ejercicio Profesional Supervisado.....	06
✓ Programa de alimentación escolar.....	07
✓ Ambiente alimentario.....	08
✓ Infraestructura para alimentación escolar: .....	09
✓ Los utensilios de cocina .....	09
✓ Los implementos de higiene.....	10
✓ Alimentación saludable.....	10
✓ Papel del director (a) en centros educativos con OPF en el programa de alimentación escolar.....	11
✓ Pasos para ejecutar el programa de alimentación escolar.....	12
✓ ¿Cómo preparar la compra del producto para el programa de alimentación escolar? .....	13
✓ La junta directiva con apoyo del director o directora, realizan lo siguiente: Seguridad alimentaria y nutricional.....	14
✓ Menú escolar seleccionado con los representantes de la -OPF- para el primer aporte del programa de alimentación escolar 2020.....	15

✓ <b>CAPÍTULO 2: ¿CÓMO MANTENER LA HIGIENE ALIMENTARIA ESCOLAR?</b> .....	21
✓ Higiene alimentaria.....	22
✓ Saneamiento alimentario.....	23
✓ ¿Cómo mantener la higiene alimentaria escolar? .....	23
✓ Separar alimentos crudos y cocinados.....	24
✓ Cocinar completamente.....	24
✓ Usar agua limpia.....	24
✓ Practicar medidas higiénicas.....	25
✓ La higiene en el comedor escolar.....	25
✓ Supervisión de la comida.....	26
<b>CAPÍTULO 3: ACTIVIDADES PEDAGÓGICAS CON LOS ESTUDIANTES DEL NIVEL PREPRIMARIA</b> .....	27
✓ Actividades para fortalecer la salubridad alimentaria.....	28
✓ Planificación de las actividades pedagógicas .....	29
✓ Plan de clase, para trabajar con estudiantes de Párvulos I (4 años) .....	30
✓ Instrumento de evaluación para estudiantes de párvulos 1 (4 años) .....	31
✓ Plan de clase, para trabajar con estudiantes de Párvulos I (5 años) .....	32
✓ Instrumento de evaluación para estudiantes de párvulos 2 (5 años) .....	33
✓ Hoja de trabajo para estudiantes de Párvulos 2 (5 años) .....	35
✓ Plan de clase, para trabajar con estudiantes de Párvulos 3 (6 años) .....	37
✓ Instrumento de evaluación para estudiantes de párvulos 3 (6 años) .....	38
✓ Otras actividades que se pueden realizar para fortalecer la salubridad alimentaria, según el Dr. Juan Carlos Morales Chacón.....	40
✓ <b>CAPÍTULO 4: INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN DEL ANTES Y DESPUÉS DE LA APLICACIÓN DE LA GUÍA PEDAGÓGICA</b> .....	41
✓ Instrumento de evaluación diagnóstica para directora, se realiza antes de implementar la guía.....	42
✓ Instrumento de evaluación para directora, se realiza después de implementar la guía.....	45

✓ Instrumento de evaluación diagnóstica para estudiantes, se realiza antes de implementar la guía.....	48
✓ Instrumento de evaluación para estudiantes, se realiza después de implementar la guía.....	49
✓ Recurso humano involucrado en la guía pedagógica.....	50
✓ Fuentes de información.....	51

## Presentación

La guía pedagógica sobre salubridad alimentaria y demás estipulaciones de la Ley de alimentación escolar es el recurso pedagógico del Ejercicio Profesional Supervisado de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y administración educativa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, -CUNPROGRESO-.

Este es un recurso para uso de la directora y docentes con estudiantes de la Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo, municipio de San Agustín Acasaguastlán El Progreso que contiene 4 capítulos, en el primer capítulo, se detalla la base Legal de la guía pedagógica, en el capítulo dos se contempla información sobre: ¿Cómo mantener la higiene alimentaria escolar? El Capítulo tres contiene actividades pedagógicas que se pueden implementar con los estudiantes del nivel preprimaria y en el último capítulo se muestran instrumentos de evaluación del antes y después de la aplicación de la guía pedagógica.

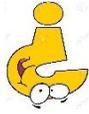
## Objetivo general de la guía

- ✓ Orientar sobre la salubridad alimentaria y fortalecimiento al capítulo VIII del Reglamento de la Ley de alimentación escolar para la aplicación de actividades pedagógicas utilizando técnicas con estudiantes del nivel preprimaria de la EODP aldea Tulumajillo.

## Objetivos específicos de la guía

- ✓ Efectuar acciones pedagógicas que contribuyan al fortalecimiento de la salubridad alimentaria en cumplimiento del capítulo VIII del Reglamento de la Ley de Alimentación Escolar para mejorar las condiciones de los estudiantes de la Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán El Progreso utilizando estrategias pertinentes.
- ✓ Propiciar la ejecución de actividades pedagógicas con los estudiantes del nivel preprimaria para el fortalecimiento de la salubridad alimentaria y la Ley de alimentación escolar utilizando estrategias de la guía en el centro educativo.





### ¿Por qué se elaboró la guía pedagógica?



Porque es necesario que la directora y docentes del centro educativo del nivel preprimario cuenten con una guía que les brinde orientación sobre salubridad alimentaria y actividades pedagógicas que fortalezcan la práctica de hábitos higiénicos en los estudiantes, además en el Reglamento de la Ley de alimentación escolar Artículo 5 hace énfasis en incluir los contenidos pedagógicos sobre alimentación y nutrición a través de guías alimentarias y pedagógicas.

### ¿A quién va dirigida la guía pedagógica?

A la directora y docentes del establecimiento educativo del nivel preprimario para uso con los estudiantes.



### ¿Qué incluye?

Cuatro capítulos relacionados al fortalecimiento de la salubridad alimentaria.

<b>¿Qué dice la Ley?</b>	<b>Capítulo 1:</b> Base Legal de la guía pedagógica
	<b>Capítulo 2:</b> ¿Cómo mantener la higiene alimentaria escolar?
	<b>Capítulo 3:</b> Actividades pedagógicas que se pueden implementar con los estudiantes del nivel preprimaria.
	<b>Capítulo 4:</b> Instrumentos de evaluación del antes y después de la aplicación de la guía pedagógica.

### ¿Cómo se elaboró?



A través de un proceso de investigación de la Epesista; con orientación y autorización de asesora de -EPS- Lcda. Dairin Emilse catalán Paz y orientación de Doctor: Juan Carlos Morales Chacón, del área de Salud del municipio de San Agustín Acasaguastlán El Progreso.

### ¿Dónde se puede utilizar?



En el centro educativo con los estudiantes de las 3 etapas del nivel preprimaria para el fortalecimiento de la salubridad alimentaria, además para que la directora y docentes puedan orientarse sobre la Ley de alimentación escolar, su reglamento y la base legal que ampara la guía pedagógica, además para que puedan implementar las estrategias educativas sobre salubridad alimentaria con los educandos.

# **Capítulo 1:**

# **Base Legal de**

# **la guía**

# **pedagógica**

**Recurso pedagógico del Ejercicio Profesional Supervisado:** Guía de salubridad alimentaria y demás estipulaciones de la Ley de alimentación escolar para uso pedagógico de la directora y personal docente con los estudiantes del centro educativo del nivel preprimaria.



### **Base legal que ampara la guía pedagógica:**

Según Artículo 5 del Reglamento de la Ley de alimentación escolar Acuerdo Gubernativo No. 183-2018, se debe incluir en el currículo Nacional Base vigente del nivel preprimaria los contenidos pedagógicos sobre alimentación y nutrición a través de guías alimentarias.

### **Aspectos de la Ley de alimentación escolar Decreto Legislativo No. 16-2017**

#### **Alimentación escolar**

“Es la Porción de alimento nutritivo, saludable, inocuo, cultural, étnico, social que los estudiantes reciben en los centros educativos públicos de manera gratuita, por medio del programa de alimentación escolar” (Decreto Legislativo 16-2017, art. 6).



La alimentación escolar es un derecho de todos los estudiantes de los centros educativos públicos del nivel preprimaria y primaria con la finalidad que aprovechen su proceso de enseñanza aprendizaje y la formación de hábitos alimenticios saludables a través de acciones de educación alimentaria durante el ciclo escolar, además con el propósito de complementar la alimentación que les proporcionan en el hogar, este programa está enfocado en garantizar la seguridad alimentaria y nutricional de los estudiantes de forma equitativa. (Decreto Legislativo No 16-2017 art. 1)

El cumplimiento del derecho a la alimentación debe ser supervisado, fiscalizado y evaluado, así mismo garantizar los mecanismos para su exigibilidad. Esto es obligación del técnico de campo, supervisor educativo y otros representantes del Departamento de Fortalecimiento a la Calidad Educativa –DEFOCE- quienes deben verificar todo lo relacionado al programa de alimentación escolar, desde facturas y producto, hasta la preparación de los menús correspondientes y autorizados por el -MINEDUC- con la finalidad de garantizar el cumplimiento al derecho de los educandos de cada establecimiento educativo del sector público en los niveles de educación preprimaria y primaria. El mural de transparencia que cada escuela debe tener cuenta con casillas que deben llenarse con los datos que solicita y colocarlo en un lugar visible del establecimiento con la finalidad de aportar transparencia de los programas de apoyo recibidos.



### **Programa de alimentación escolar:**

Según la Ley de alimentación escolar, es el aporte que reciben los centros educativos oficiales de nivel preprimaria con el objeto de contribuir al crecimiento y desarrollo de los niños, al rendimiento escolar y formación de hábitos alimenticios saludables (Decreto Legislativo 16-2017 art. 10).

Este programa se implementa cada año, los centros educativos reciben un aporte monetario de Q4.00 por cada estudiante inscrito en cada desembolso realizado al centro educativo, el cual es administrado por los padres de familia que representan la -OPF- y apoyo de la directora del plantel. (Decreto Legislativo 16-2017 art. 33).



Debe respetarse cada menú y contener los ingredientes que se detallan, además el director del establecimiento tiene la responsabilidad de informar y compartir los menús con todos los padres de familia, de esta manera conocerá la alimentación que reciben los educandos en el establecimiento.



### **Ambiente alimentario:**

Es el medio o contexto en el que los estudiantes del centro educativo se alimentan; el ambiente debe ser apto e higiénico para que los educandos no contaminen la alimentación, de esta manera inculcar buenos hábitos y promover la salubridad alimentaria.

El ambiente alimentario debe cubrir las necesidades de los niños y niñas del establecimiento, tiene que contener mobiliario accesible y adecuado, el área limpia antes, durante y después de ingerir los alimentos que recibe a diario por el programa de alimentación escolar.



### **Infraestructura para alimentación escolar:**

Las instalaciones de alimentación escolar son los recursos que permite a los estudiantes alimentarse en un lugar adecuado, siempre y cuando la infraestructura se mantenga higiénica y en condiciones saludables para los estudiantes. (Decreto Legislativo Número 16-2017. Ley de alimentación escolar art. 28).

Los servicios básicos para que el programa de alimentación escolar se desarrolle de la mejor manera en beneficio de los estudiantes, deben ser gestionados o solicitados por los directores de los centros educativos y por los representantes de la Organización de Padres de Familia, estos servicios son: Comedores escolares, cocina, sanitarios, lavamanos y proyecto de introducción de agua en apoyo a la alimentación escolar.



**Los utensilios de cocina:** Son los implementos que necesita el manipulador de alimentos de cada centro educativo para preparar la alimentación escolar que se proporciona a los educandos, son indispensables puesto que son el recurso para la preparación de los menús autorizados que se proporcionan en cada escuela pública de nivel preprimaria y primaria durante los 180 días efectivos de clase.



**Los implementos de higiene:** Sanitarios y lavamanos son recursos de desinfección que se requieren en cada establecimiento para asistir a las necesidades fisiológicas de los educandos y para que desarrollen la práctica de hábitos higiénicos como el lavado de manos antes y después de comer, antes y después de hacer uso del sanitario y cuando lo amerite.



### **Alimentación saludable:**

“Es la porción de alimentos sanos y nutritivos que ingieren los estudiantes en los establecimientos durante el ciclo escolar”. (Decreto Legislativo No. 16-2017, Ley de alimentación escolar art.6) La alimentación debe ser saludable y nutritiva para que contribuya al crecimiento del niño, tomando en cuenta los menús establecidos cada año por el Ministerio de Educación.

- ✓ **Alimentos que dan doble energía:** aceite, aguacate, semillas, crema y otros.
- ✓ **Alimentos que protege el cuerpo:** frutas, verduras, hierbas y hortalizas.
- ✓ **Alimentos que contribuyen el cuerpo:** Carne. huevos, leche, queso, harina fortificada y otros.
- ✓ **Alimentos que dan energía:** arroz, frijol, papa, trigo, avena, azúcar, yuca, pan y otros.

La alimentación es uno de los factores más importantes que determina el crecimiento y desarrollo de las niñas y niños , es por eso que una alimentación correcta y la práctica de hábitos higiénicos durante la edad escolar permite a los estudiantes crecer con salud y adquirir una educación en alimentación , esto a través de la orientación de padres de familia y docentes , quienes deben inculcar la práctica de hábitos en los educandos para que en el establecimiento prevalezca la salubridad alimentaria , debido a que la malnutrición o malas prácticas de alimentación puede tener resultados indeseados a corto y largo plazo para los estudiantes .

Una alimentación para ser saludable debe ser variada en alimentos y equilibrada para ayudar a promover la salud y prevenir las enfermedades nutricionales. Según Serafín Patricia (2012) una alimentación variada significa preparar comidas con diferentes tipos de alimentos todos los días en la casa o en la escuela”. Cuando se habla de equilibrada significa que en los menús

preparados se encuentran el contenido de los nutrientes que el cuerpo necesita para realizar sus funciones vitales.



#### Papel del director (a) en centros educativos con OPF en el programa de alimentación escolar.

- ✓ Promover la incorporación de contenidos pedagógicos de seguridad alimentaria y nutricional en áreas de estudio por parte del personal docente a su cargo.
- ✓ Organizar al personal docente de su escuela para participar con la junta directiva de la OPF en la planificación de la compra e implementación de los menús establecidos.
- ✓ Impulsar a los padres de familia para que participen en los procesos formativos de capacitación en materia de alimentación escolar y práctica de hábitos higiénicos alimenticios.
- ✓ Acompañar la preparación adecuada e higiénica de la alimentación escolar, con la participación voluntaria y organizada de los padres de familia.
- ✓ Garantizar la alimentación escolar para el total de niños inscritos en la escuela mediante el registro de la estadística.

#### 4 Pasos para ejecutar el programa de alimentación escolar:

- ✓ Seleccionar los productos de acuerdo a los menús planificados con los padres de familia representantes de la -OPF- por medio del listado de alimentos saludables el Ministerio.

- ✓ validará los menús para el programa de alimentación escolar entre los meses de agosto a octubre de cada año, en el mes de noviembre los menús son trasladados a las Direcciones Departamentales de Educación para que sean implementados por las Organizaciones de Padres de Familia para el ciclo escolar correspondiente (Acuerdo Gubernativo 183-2018 Reglamento de la Ley de alimentación escolar, art. 28).
  
- ✓ Cotizar los productos de alimentación considerando calidad y buen precio, esto les corresponde a los miembros que conforman la –OPF- con apoyo de director del establecimiento. Cada desembolso que el Ministerio correspondiente realiza al establecimiento para el programa de alimentación escolar, debe ser aprovechado de la mejor manera, para que los estudiantes reciban la alimentación adecuada; la cotización del producto debe realizarse por los padres de familia que conforman la –OPF- de manera que el proveedor que elijan cumpla estrictamente con la entrega de cada producto facturado, tomando en cuenta la calidad y precio, debido a los monitoreos que se presentan en las escuelas en los que verifican que los productos no estén sobrevalorados.
  
- ✓ Los productos recibidos deben ser los mismos que aparezcan en la factura, tomando en cuenta la marca, peso y demás características, por ello es necesario que después de recibir y previo a resguardar el producto de alimentación, este sea revisado y cumpla con las características detalladas en la factura. Antes de solicitar al proveedor los insumos del programa de alimentación, los padres de familia o personas encargadas de la comisión de alimentación deben verificar los menús para establecer qué producto es necesario.
  
- ✓ El cheque para pagar debe estar a nombre del proveedor y con la frase NO NEGOCIABLE, el manejo de cheques le corresponde al tesorero o tesorera de la Organización de Padres de Familia.
  
- ✓ El dinero que se recibe y se gasta para el programa de alimentación escolar debe registrarse en el libro de caja de la –OPF- el cual debe ser manejado por el director o directora del establecimiento y por la –OPF-.

- ✓ Los productos de alimentación escolar comprados deben ser entregados a la comisión de alimentación quien coordinará la preparación de los alimentos; la comisión es la que integran padres de familia del establecimiento, para tratar asuntos del programa de alimentación.
- ✓ Los productos deben ser comprados en lugares cercanos a la comunidad y deben ser almacenados en lugares adecuados e higiénicos, al momento de prepararlos deben practicarse hábitos higiénicos para evitar la contaminación del producto, de esta manera fortalecer la salubridad alimentaria.

### **¿Cómo preparar la compra del producto para el programa de alimentación escolar?**

Los productos de alimentación escolar pueden ser comprados conforme se necesiten, de esto se encarga la comisión de alimentación con apoyo del director o directora del establecimiento educativo.

Para elegir los menús nutritivos y variados la comisión de alimentación, miembros de la –OPF- y director o directora de la escuela deben reunirse para seleccionar los que sean aptos para los estudiantes, así mismo deben seleccionar al proveedor y elaborar los listados de productos que se necesitan.

### **La junta directiva con apoyo del director o directora, realizan lo siguiente:**

- ✓ Entregar al proveedor seleccionado el listado de productos de alimentación que se necesitan comprar.
- ✓ Revisar que los productos entregados por el proveedor estén en buen estado, sean los mismos que describe la factura y que la fecha de vencimiento sea para después del consumo, así mismo verificar que los productos estén anotados correctamente en las facturas y entregar el cheque por el valor de los productos recibidos por la –OPF-, el cheque debe emitirse a nombre del proveedor.

## **Seguridad alimentaria y nutricional:**

“El derecho de toda persona a tener acceso físico, económico y social, oportuna y permanente, a una alimentación adecuada en calidad y cantidad, con pertinencia cultural, preferiblemente de origen nacional para mantener una vida saludable y activa”. (Decreto Legislativo 32-2005 Ley del sistema Nacional de seguridad alimentaria y nutricional Art. 1)

Según el Art 30 de esta Ley, La población debe desarrollar capacidades para seleccionar, así como para conservar, preparar y consumir adecuadamente los alimentos. En los centros educativos públicos del nivel preprimaria, cuentan con el programa de alimentación escolar, por lo que las personas encargadas de preparar los alimentos deben desarrollar las capacidades necesarias, así como aplicar las medidas de higiene correspondientes en la preparación del menú, para el beneficio de los estudiantes que reciben el programa de alimentación escolar. (Decreto Legislativo 32-2005 Ley del sistema Nacional de seguridad alimentaria y nutricional Art. 1)

# Menú Escolar



**Menú escolar seleccionado con los representantes de la -OPF- para el primer aporte del programa de alimentación escolar 2020**

**Tomado del listado de menús autorizado por el -MINEDUC-**

# Lunes

**Chao mein de res con tortilla y refresco de avena**



# Martes

## Picado de Verduras e Incaparina



# Miércoles

**Tayuyo de frijol, fruta de temporada e Incaparina**



# Jueves

**Fideos con carne, limonada y fruta de temporada**



# Viernes

Pollo guisado y refresco de horchata



# Capítulo 2:

## ¿Cómo mantener la higiene alimentaria escolar?

## Higiene alimentaria:



Según Gozalo B. Beatriz (2011) “Es el conjunto de medidas necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos desde que se obtienen hasta que llegan al consumidor final”.

Según la Organización Mundial de la Salud –OMS- la higiene alimentaria comprende todas las medidas necesarias para certificar la inocuidad sanitaria de los alimentos, manteniendo a la vez las de cualidades que les son propias al contenido nutricional.

Es indispensable que la salubridad alimentaria se practique en los centros educativos, de esa manera los estudiantes del nivel preprimaria no tendrán inconvenientes al recibir la alimentación escolar que se les proporciona cada día en el establecimiento. Las personas responsables de preparar los alimentos deben tomar las medidas higiénicas y saludables necesarias para el beneficio de los niños y niñas.

Para que la salubridad alimentaria se mantenga, la encargada de la preparación de alimentos debe tomar en cuenta las medidas necesarias.



## Saneamiento alimentario:

Según Barrero G. Beatriz (2011) “Es la condición óptima de higiene y desinfección de los alimentos”.

La alimentación escolar que se proporciona en los centros educativos debe proveerse en condiciones higiénicas estables para promover y fomentar la alimentación saludable de la población infantil que asiste a establecimientos escolares.

La formación de hábitos alimenticios se obtiene a través de acciones de educación alimentaria y nutricional que se dan a conocer y se orientan a poner en práctica con los educandos y demás personas que intervienen en el programa de alimentación escolar del centro educativo.

### ¿Cómo mantener la higiene alimentaria escolar?

- ✓ **Mantener la limpieza:** Es muy importante la higiene que deben presentar los manipuladores de alimentos antes y durante todo el proceso de elaboración, así mismo el lugar donde preparan los alimentos debe estar en condiciones óptimas e higiénicas.





✓ **Separar alimentos crudos y cocinados:** Es indispensable este proceso para evitar que los microorganismos intervengan entre los diferentes alimentos, además los recipientes para guardar y picar deben ser diferentes; en la cocina del centro educativo debe existir una tabla para picar verduras, otra para carnes, así mismo suficientes recipientes para separar los productos antes de cocinarlos.



✓ **Cocinar completamente:** Los alimentos deberán cocinarse lo suficiente para evitar que los niños se enfermen, además para eliminar por completo los microorganismos que algunas verduras contengan; por ello es indispensable tomar el tiempo suficiente y brindar una buena alimentación a los estudiantes.



✓ **Usar agua limpia:** Todos los involucrados en la elaboración de alimentos tienen la responsabilidad de disminuir el riesgo de la contaminación alimentaria, por ello es necesario que el agua que utilice la manipuladora de alimentos para lavar frutas, verduras y para cocinar esté limpia, además el agua es un recurso básico que no debe faltar en los establecimientos por que los niños y todo el personal la utilizan para tomar las medidas

higiénicas necesarias y evitar enfermedades. Pueden usarse medidas necesarias y saludables como clorar el agua de manera adecuada o hervirla, así mismo mantener el suficiente líquido para lavar los recipientes que utilizan para cocinar.

- ✓ **Practicar medidas higiénicas:** Todas las medidas higiénicas necesarias para la preparación y consumo de alimentos deben tomarse en cuenta en el centro educativo, las medidas como: lavado de manos, área para cocinar en buen estado, limpia y ordenada. Los estudiantes también deben aplicar medidas básicas para que la salubridad alimentaria prevalezca en la escuela; medidas como: lavarse las manos, alimentarse adecuadamente, cepillarse los dientes, entre otras. Los docentes y comisión de alimentación deben informar y orientar a la persona que manipula alimentos y a los estudiantes sobre las medidas básicas y necesarias para que la salubridad alimentaria se mantenga.



### **La higiene en el comedor escolar:**

La limpieza en el medio en que se preparan y sirven los alimentos, los utensilios,



electrodomésticos y de las propias personas que los preparan, es una condición indispensable en los centros educativos.

Las personas encargadas de la cocina y del comedor escolar deben aplicar medidas higiénicas indispensables como: lavarse bien las manos con jabón bactericida antes de manipular

los alimentos que servirán a los niños, el secado debe hacerse siempre con toallas de papel desechables, no de tela, que puede almacenar bacterias que se pueden transmitir a las manos y luego a la comida, conservar sus uñas cortas y sin esmalte, utilizar reddecilla, mantener los utensilios de cocina limpios y el área para comedor en óptimas condiciones.

### Otros requisitos son:

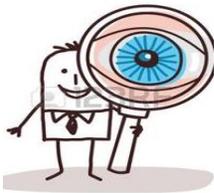
- ✓ Evitar preparar o manipular la comida si ha estado enfermo.
- ✓ Trabajar con el pelo recogido y protegido (redecilla).
- ✓ Usar ropa adecuada y limpia, y no reusar nunca delantales usados.
- ✓ Cuidar la higiene personal en general.
- ✓ El comedor escolar debe estar limpio

No sirve de nada extremar la higiene en la cocina si la higiene en las instalaciones del comedor escolar es insuficiente.



Se debe tener cuidado, especialmente con las plagas (ratas, moscas, cucarachas, etc.) que pueden aparecer como consecuencia de restos de comida a su alcance, o acumulación de agua en zonas de cocina o comedor, la gestión de basura, es decir priorizar el extracto de residuos del centro educativo y no mantener la basura en un lugar cercano al área de comedor.

### Supervisión de la comida:



En todos los establecimientos públicos de nivel preprimaria se conforma una comisión de alimentación, integrada por padres de familia y apoyo de las docentes o directora del plantel, una de las funciones de esta comisión es velar por que la alimentación que reciben los estudiantes sea de calidad, es decir que contenga todo lo que el menú nacional indica, además que esta se brinde en óptimas condiciones de higiene y salubridad. El programa de alimentación escolar también es supervisado por el técnico de campo y monitoreado por el supervisor educativo, además por otras personas encargadas del Departamento de Fortalecimiento a la Comunidad Educativa – DEFOCE- en cumplimiento al Decreto Legislativo 16-2017 Ley de alimentación escolar. Quienes se encargan de verificar el cumplimiento de la Ley para beneficio de los estudiantes y para que la alimentación escolar se proporcione objetivamente.

# Capítulo 3:

## Actividades pedagógicas que se pueden implementar con los estudiantes del nivel preprimaria.

## Actividades pedagógicas que se pueden implementar con los estudiantes del nivel preprimaria para fortalecer la salubridad alimentaria



El área de medio social y Natural del Currículum Nacional Base del nivel preprimaria es el área generadora, es decir que pueden integrarse las demás áreas para trabajar los contenidos declarativos con los niños entre las etapas de 4 a 6 años.



Los contenidos del CNB se relacionan a las actividades pedagógicas que se pueden implementar con los estudiantes del nivel preprimaria. Estas actividades reforzarán la salubridad alimentaria de los estudiantes, porque contienen actividades relacionadas a la alimentación, hábitos alimentarios, higiene alimentaria, entre otros.

Cada plan incluido contiene un instrumento para evaluar los estudiantes, se puede reforzar una vez a la semana, aunque las actividades de trabajo se observan cotidianamente con el programa de alimentación escolar.

Incluyen listas de cotejo para evaluar al estudiante, estas listas de cotejo contienen criterios sobre la salubridad alimentaria, además en este capítulo también se adjuntan hojas de trabajo que los estudiantes pueden elaborar para reforzar los aprendizajes sobre salubridad alimentaria.

### Tome en cuenta lo siguiente antes de trabajar las planificaciones con los estudiantes:



Antes de realizar las actividades pedagógicas con los estudiantes, seleccione un día de la semana y nómbrelo como: día de la salubridad alimentaria, ese día trabaje con los estudiantes las actividades planificadas en esta guía, luego utilice los instrumentos que contiene cada plan de clase (por etapa) para evaluar a los estudiantes, cada semana puede realizar estas actividades para notar el proceso de aprendizaje de los alumnos, así mismo la medida en que fortalecen la salubridad alimentaria.

Planificación de  
actividades  
pedagógicas para el  
fortalecimiento de la  
salubridad alimentaria  
Área pedagógica:  
Medio Social y natural

### Plan de clase, para trabajar con estudiantes de Párvulos I (4 años)

Competencia	Indicador de logro	Contenido	Actividades	Recursos	Evaluación
4. Realiza con y sin orientación actividades de autoayuda y tareas de la escuela demostrando respeto por las normas de convivencia social.	<p><b>4.1</b> Practica hábitos de aseo personal, alimenticios y de vestuario.</p> <p><b>4.2</b> Manifiesta seguridad al realizar acciones para el beneficio personal.</p>	<p><b>4.1.1</b> Práctica de hábitos higiénicos, lavado de manos, higiene bucal, depositar la basura en su lugar.</p> <p><b>4.2.1</b> participación en actividades para la limpieza del entorno después de comer.</p>	<p>✓ Desarrollo del tema y explicación de la importancia de practicar hábitos higiénicos para la salubridad alimentaria.</p> <p>Videos de apoyo:</p> <p><b>Hábitos higiénicos:</b>  <a href="https://youtu.be/WnnUAMSt7EY">https://youtu.be/WnnUAMSt7EY</a></p> <p><b>Higiene bucal:</b>  <a href="https://youtu.be/tBMr7WwTjHc">https://youtu.be/tBMr7WwTjHc</a></p> <p>✓ Al momento de recibir la alimentación escolar, los niños deberán practicar los hábitos explicados en clase.</p> <p>✓ Dinámica de “limpia y ordena” consiste en recoger y ordenar el área de comedor escolar después de alimentarse, siguiendo las reglas.</p>	<p>Humanos:</p> <p>✓ Estudiantes</p> <p>✓ Docentes</p> <p>Materiales:</p> <p>✓ Lavamanos, toallas, jabón, cepillos y pasta dental, basurero, limpiadores, computadora o celular, bocina, videos.</p>	<p><b>Técnica:</b></p> <p>Observación directa</p> <p><b>Instrumento:</b></p> <p>Lista de cotejo</p>

Valor del día: responsabilidad

Vo. Bo. \_\_\_\_\_

Directora

Maestra



**Instrumento de evaluación para estudiantes de párvulos 1 (4 años)**



**Centro Educativo:** Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo **Fecha:** \_\_\_\_\_

**Contenidos a evaluar:** 4.1.1 Práctica de hábitos higiénicos, lavado de manos, higiene bucal, depositar la basura en su lugar y

4.2.1 participación en actividades para la limpieza del entorno después de comer. **Técnica:** Observación **Instrumento:** Lista de cotejo

No.	Estudiantes	Criterios para evaluar								Observaciones
		¿Pone en práctica el lavado de manos con agua y jabón antes y después de comer?		¿Cepilla sus dientes después de comer?		¿Deja limpia la mesa y entorno al finalizar su alimentación?		¿Coloca la basura y recipientes de comida en su lugar?		
		Sí	No	Sí	No	Sí	No	Sí	No	
01										
02										
03										
04										
05										
06										
07										
08										

Docente

Vo. Bo. directora

### Plan de clase, para trabajar con estudiantes de Párvulos I (5 años)

Competencia	Indicador de logro	Contenido	Actividades	Recursos	Evaluación
4. Realiza en forma autónoma diferentes roles y tareas en su casa y en la escuela evidenciando conocimientos de las normas de convivencia social.	4.1 Participa en actividades que desarrollan su autonomía y le permiten la convivencia con su entorno sociocultural.  4.2 Realiza tareas de la casa y de la escuela apegadas a las normas de convivencia.	4.1.1 Práctica de hábitos higiénicos alimenticios.  4.1.4 Control de las porciones de comida que hay que llevar a la boca.  4.1.6 Utilización adecuada de los cubiertos.  4.1.7 Colaboración al esperar su turno de ser servido.  4.2.1 Cooperación al recoger la mesa, dejando el entorno limpio después de comer.  4.2.6 Identificación de una alimentación balanceada para una buena nutrición.	1. Explicación de la importancia de la práctica de los hábitos higiénicos alimentarios y la identificación de alimentación saludable por medio de video educativo  <a href="https://youtu.be/mUwrlz3-4aw">https://youtu.be/mUwrlz3-4aw</a>  2. realizar una fila para recibir alimentos y verificar si los estudiantes ponen en práctica el seguimiento de instrucciones de orden para esperar su turno.  3. Practicar la utilización correcta de cubiertos y cantidad de alimentos que debe llevarse a la boca.  4. Dinámica de organización del comedor: consiste en ordenar y limpiar el área del comedor después de comer, verificando que todo quede limpio.	Humanos:  ✓ Estudiantes ✓ Docentes  Materiales:  ✓ Lavamanos, toallas, jabón, cepillos y pasta dental, basurero, limpiadores, recipientes, cubiertos, computadora o celular, bocina, video.	<b>Técnica:</b>  Observación directa  Apareamiento o de alimentos  <b>Instrumento:</b> Lista de cotejo  Hoja de trabajo

**Valor del día: responsabilidad**

Vo. Bo. \_\_\_\_\_

Directora

Maestra

**Instrumento de evaluación para estudiantes de párvulos 2 (5 años)**

**Centro Educativo:** Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo **Fecha:** \_\_\_\_\_

**Contenidos a evaluar:** 4.1.1 Práctica de hábitos higiénicos alimenticios. 4.1.4 Control de las porciones de comida que hay que llevar a la boca. 4.1.6 Utilización adecuada de los cubiertos. 4.1.7 Colaboración al esperar su turno de ser servido. 4.2.1 Cooperación al recoger la mesa, dejando el entorno limpio después de comer. 4.2.6 Identificación de una alimentación balanceada para una buena nutrición.

**Técnica:** Observación directa      **Instrumento:** Lista de cotejo

No.	Estudiantes	Criterios para evaluar								Observaciones
		¿Espera su turno de manera adecuada al momento de recibir alimentos?		¿Utiliza adecuadamente los cubiertos al momento de alimentarse?		¿Ingiere adecuadamente los alimentos, llevando a la boca la cantidad apta de alimentos?		¿Colabora ordenadamente para limpiar el área del comedor escolar al momento de finalizar sus alimentos?		
		Sí	No	Sí	No	Sí	No	Sí	No	
01										
02										
03										

---

04

---

05

---

06

---

07

---

08

---

09

---

10

---

11

---

12

---

13

---

14

---

15

---

---

**Docente**

34

---

**Vo. Bo. director**

## Hoja de trabajo para estudiantes de Párvulos 2 (5 años)



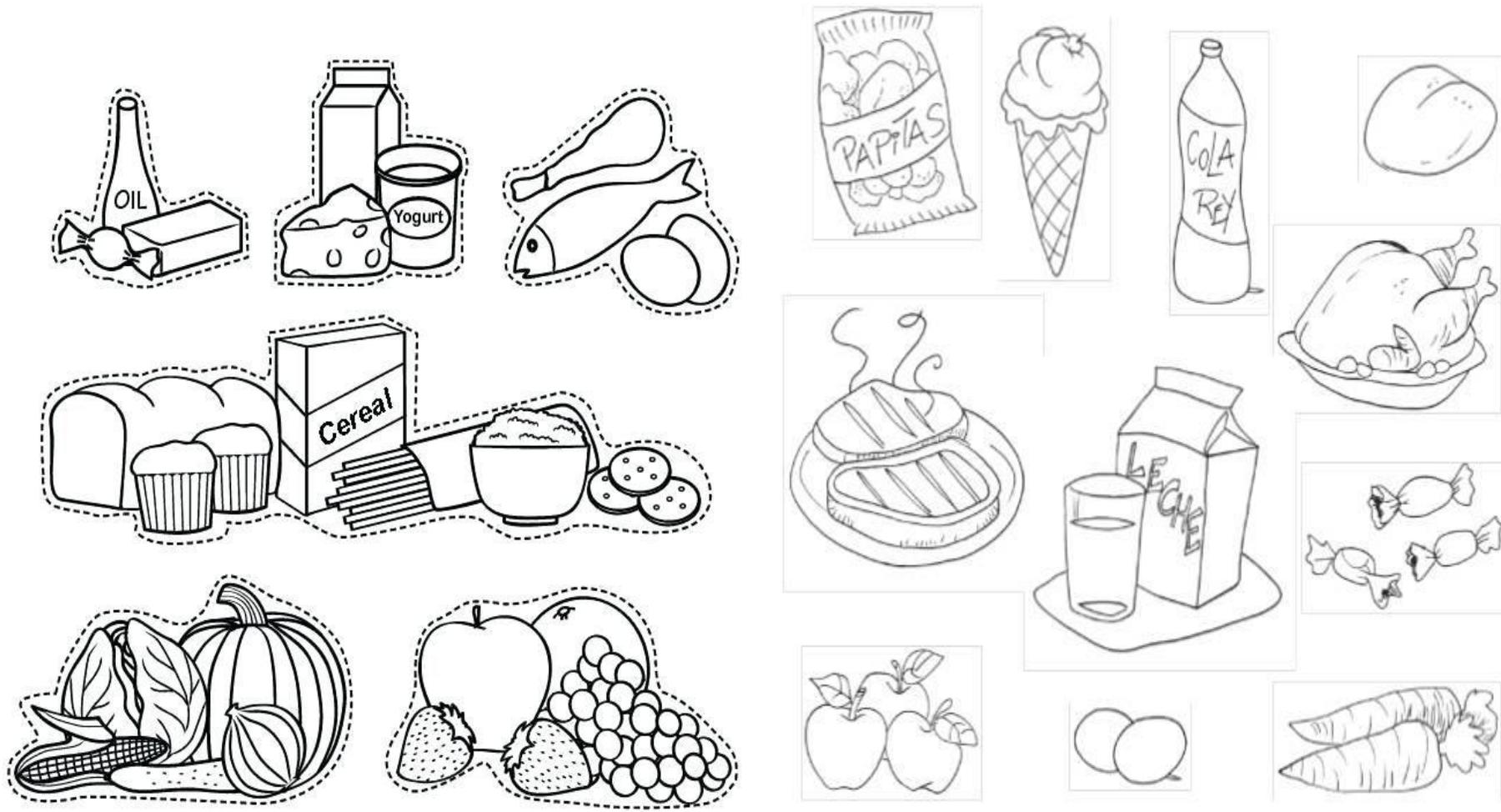
**Estudiante:** \_\_\_\_\_ **Fecha:** \_\_\_\_\_

**Técnica:** Identificación de alimentos **Instrumento:** Cuadro de doble entrada

**Instrucciones:** colorea luego recorta y pega los alimentos, identificando los saludables y los poco saludables, pégalos donde corresponde.

<b>Alimentos poco saludables</b> 	<b>Alimentos saludables</b> 

Instrucciones: Colorea, recorta y pega en los cuadros correspondientes.



### Plan de clase, para trabajar con estudiantes de Párvulos 3 (6 años)

Competencia	Indicador de logro	Contenido	Actividades	Recursos	Evaluación
4. Realiza cooperativamente, con independencia y cortesía las actividades que le son asignadas en su familia, escuela y comunidad	4.1 Práctica de hábitos de higiene, aseo personal y alimenticio demostrando desarrollo de su autonomía personal.  4.3 Muestra preferencias por los alimentos nutritivos que se producen en su comunidad.	4.1.1 Práctica de hábitos higiénicos alimenticios.  4.1.2 Utilización adecuada del jabón, agua, toalla y secado después del lavado.  4.3.2 colaboración al pedir o aceptar la cantidad de alimentos que va a consumir.  4.3.4 Colaboración al poner y quitar la mesa o arreglar el espacio para tomar los alimentos.	1. Presentación de video motivacional para la aplicación de hábitos higiénicos alimenticios e identificación de alimentos saludables. <a href="https://youtu.be/4MEfZRGHefw">https://youtu.be/4MEfZRGHefw</a> <a href="https://youtu.be/QatjyR90Jrs">https://youtu.be/QatjyR90Jrs</a>  2. Verificación de orden al momento de recibir la alimentación escolar, los estudiantes deberán formar la fila correspondiente y esperar su turno, además deben pedir únicamente lo que van a consumir.  3. Dinámica de: ordena y limpia, consiste en asignarle a los estudiantes la tarea de limpiar y ordenar el espacio donde consumieron sus alimentos.	<b>Humanos:</b> ✓ Estudiantes ✓ Docentes  <b>Materiales:</b> Lavamanos, toallas, jabón, cepillos y pasta dental, basurero, limpiadores, recipientes, cubiertos, computadora o celular, bocina, videos.	<b>Técnica:</b> Observación directa.  <b>Instrumento:</b> Lista de cotejo

**Valor del día: responsabilidad**

Vo. Bo. \_\_\_\_\_

Directora

Maestra



### Instrumento de evaluación para estudiantes de párvulos 3 (6 años)



**Centro Educativo:** Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo **Fecha:** \_\_\_\_\_

**Contenidos a evaluar:** 4.1.1 Práctica de hábitos higiénicos alimenticios. 4.1.2 Utilización adecuada del jabón, agua, toalla y secado después del lavado. 4.3.2 colaboración al pedir o aceptar la cantidad de alimentos que va a consumir 4.3.4 Colaboración al poner y quitar la mesa o arreglar el espacio para tomar los alimentos. **Técnica:** Observación directa **Instrumento:** Lista de cotejo

No	Estudiantes	Aspectos para evaluar										Observaciones
		¿Mantiene el orden al momento de esperar su turno para recibir la alimentación escolar?		¿Se lava las manos con agua y jabón antes de recibir la alimentación escolar?		¿Se alimenta adecuadamente consumiendo el menú escolar?		¿Limpia y ordena el área donde se alimentó cuando finaliza de comer?		¿Lava sus manos y cepilla sus dientes después de comer?		
		Sí	No	Sí	No	Sí	No	Sí	No	Sí	No	
01												
02												
03												
04												
05												

---

06

---

07

---

08

---

09

---

10

---

11

---

12

---

13

---

14

---

15

---

16

---

17

---

18

---

19

---

20

---

Vo. Bo. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Directora**

**Maestra**

## Otras actividades que se pueden realizar en el centro educativo para fortalecer la salubridad alimentaria:



Recomendaciones brindadas por el Dr. Juan Carlos Morales Chacón,  
Médico en el centro de salud del municipio de San Agustín  
Acasaguastlán, El Progreso

- ✓ Organizar una comisión de alimentación que vele por el cuidado y mantenimiento del comedor escolar y la buena utilización de este por parte de los educandos y que vele por el cumplimiento de lo que establece la ley de alimentación escolar y su reglamento.
- ✓ Controlar diariamente la higiene de la persona encargada de cocinar los alimentos de los niños.
- ✓ Velar por que se mantenga en buenas condiciones la cocina.
- ✓ Poner en práctica con los estudiantes la higiene alimentaria todos los días.
- ✓ Propiciar en los niños las buenas prácticas de higiene.
- ✓ Mantener implementos de higiene y limpieza para utilizarlos con los educandos: jabón líquido, agua, toalla, cepillo dental, pasta, limpiadores, basurero, desinfectante entre otros.
- ✓ Crear conciencia en los estudiantes sobre los alimentos saludables y no saludables, evitando que ingresen al centro educativo insumos que perjudiquen su salud, por ejemplo: golosinas, dulces, gaseosas, entre otros.
- ✓ Cumplir satisfactoriamente con el programa de alimentación escolar, brindando a los estudiantes un menú sano que aporte los nutrientes necesarios.
- ✓ Elegir el menú escolar de los niños con los representantes de la -OPF- de acuerdo con el gusto alimentario de los educandos y tomando en cuenta la buena nutrición, sin dejar a un lado el listado de menús que brinda el -MINEDUC-
- ✓ Gestionar ante entidades del Ministerio de salud para que acudan con regularidad a desparasitar y brindar inducciones sobre la salubridad alimentaria.



# Capítulo 4:

## Instrumentos de evaluación del antes y después de la aplicación de la guía pedagógica.

## **Instrumentos de evaluación del antes y después de la aplicación de la guía pedagógica.**

Los siguientes instrumentos están dirigidos a la directora de la -EODP- aldea Tulumajillo, se implementa un instrumento antes de la aplicación de la guía pedagógica y uno después de la aplicación de la misma.

- 1. Instrumento de evaluación diagnóstica para directora, se realiza antes de implementar la guía.**



**Universidad de San Carlos de Guatemala**

**Centro Universitario de El Progreso**

**Instrumento de evaluación diagnóstica:** Cuestionario

**Centro Educativo:** -EODP- aldea Tulumajillo

**Epesista:** Nancy Gabriela Monterroso Cáceres

**Persona a quien va dirigido el instrumento:** directora, Elma Stephanía Fuentes Oliva

**Objetivo:** Evaluar la salubridad alimentaria del centro educativo sede de -EPS- utilizando el cuestionario como instrumento para diagnosticar la situación en que se encuentran los integrantes del establecimiento antes de implementar la guía pedagógica.

**Instrucciones:** Marque con X la opción que considere de acuerdo con su criterio.

1. ¿Cuánto conocimiento tiene de salubridad alimentaria?

Poco  mucho  nada

2. ¿Cuánto conocimiento tiene del Reglamento de la ley de Alimentación escolar?

Poco  mucho  nada

3. En el centro educativo a su cargo ¿Cuentan con una guía pedagógica para fortalecer la salubridad alimentaria de los estudiantes?

Sí  No

4. ¿Considera necesaria la aplicación de una guía pedagógica con los estudiantes para fortalecer la salubridad alimentaria?

Sí  No

¿Por qué? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. En el centro educativo a su cargo ¿realizan actividades pedagógicas que fortalezcan la salubridad alimentaria?

Sí  No

Si la respuesta fue Sí. ¿con qué frecuencia lo hacen?

Todos los días  Una vez a la semana  Una vez al mes

6. ¿Ha implementado con los estudiantes instrumentos de evaluación sobre actividades que fortalezcan la salubridad alimentaria?

Sí  No

Si la respuesta fue Sí, indique los instrumentos que ha utilizado.

---

7. ¿Ha realizado gestiones con personal del Ministerio de salud para que orienten a los estudiantes sobre la importancia de la salubridad alimentaria?

Sí  No

8. ¿Considera que los estudiantes necesitan realizar actividades pedagógicas para aplicar hábitos higiénicos que fortalezcan la salubridad alimentaria?

Sí  No

9. ¿Considera necesario formar una comisión de alimentación que se encargue de darle seguimiento al proyecto físico (comedor escolar)?

Sí  No

¿Para qué? \_\_\_\_\_

---

10. Marque los temas que considera reforzar con los educandos para fortalecer la salubridad alimentaria.

Hábitos de higiene  Alimentación saludable  Cuidado del comedor escolar  Importancia de consumir el menú escolar

**2. Instrumento de evaluación para directora, se realiza después de implementar la guía.**



**Universidad de San Carlos de Guatemala**

**Centro Universitario de El Progreso**

**Instrumento de evaluación:** Cuestionario

**Centro Educativo:** -EODP- aldea Tulumajillo

**Epesista:** Nancy Gabriela Monterroso Cáceres

**Persona a quien va dirigido el instrumento:** directora, Elma Stephanía Fuentes Oliva

**Objetivo:** Determinar la salubridad alimentaria del centro educativo sede de -EPS- utilizando el cuestionario como instrumento para estimar la situación en que se encuentran los integrantes del establecimiento después de implementar la guía pedagógica.

**Instrucciones:** Marque con X la opción que considere de acuerdo con su criterio.

1. ¿Cuánto apoyo le brindó la utilización de la guía pedagógica con los estudiantes?

Poco  mucho  nada

2. En el centro educativo a su cargo ¿realizaron todas las actividades pedagógicas que contiene la guía?

Sí  No

3. ¿Hubo participación positiva de los estudiantes en la realización de las actividades pedagógicas?

Sí   No

4. ¿Qué acciones de salubridad alimentaria ha observado que fomentan los estudiantes después de la aplicación de la guía pedagógica?

Lavarse las manos		Cepillar los dientes		Depositar la basura en su lugar	
Consumir el menú escolar		Cuidado del comedor escolar		Cumplen las reglas del uso del comedor	

5. ¿Hubo interés por parte de los docentes para implementar la guía pedagógica con los estudiantes?

Poco  mucho  nada

6. ¿Qué actividades pedagógicas pone en práctica cotidianamente con los estudiantes para fortalecer la salubridad alimentaria?

Fomentar el lavado de las manos		Fomentar el Consumo del menú escolar		Fomentar el Cumplimiento de las reglas del uso del comedor	
Fomentar el cepillado de dientes		Fomentar el cuidado del comedor escolar		Depositar la basura en su lugar	

7. ¿Ha recibido apoyo de representantes del Ministerio de salud para orientar a los estudiantes sobre la salubridad alimentaria?

Sí  No

8. ¿Qué tan importante considera la implementación del comedor escolar en el centro educativo que dirige?

Poco  mucho  nada

9. ¿Consumen los estudiantes el menú escolar que fue elegido para la semana?

Sí  No

10. ¿Fue posible la organización de la comisión de alimentación para velar por el cuidado y mantenimiento del comedor escolar?

Sí  No

**1. Instrumento de evaluación diagnóstica para estudiantes, se realiza antes de implementar la guía.**



**Universidad de San Carlos de Guatemala**

**Centro Universitario de El Progreso**

**Instrumento de evaluación:** Escala Valorativa

**Centro Educativo:** -EODP- aldea Tulumajillo

**Epesista:** Nancy Gabriela Monterroso Cáceres

**Personas a quien va dirigido el instrumento:** Estudiantes

No	Criterio	Siempre	Algunas veces	Nunca	Observaciones
01	¿Lavan sus manos antes y después de recibir alimentación?				
02	¿Cepillan sus dientes después de alimentarse?				
03	¿Consumen el menú establecido para cada día de la semana?				
04	¿Se alimentan sanamente?				
05	¿Siguen las reglas en el comedor escolar?				
06	¿Depositán la basura en su lugar?				
07	¿Cuidan el área del comedor escolar?				
08	¿Aplican hábitos higiénicos que indica la maestra para fortalecer la salubridad alimentaria?				

Epesista

48

Vo Bo. Directora

2. Instrumento de evaluación para estudiantes, se realiza después de implementar la guía.



Universidad de San Carlos de Guatemala

Centro Universitario de El Progreso

**Instrumento de evaluación:** Escala Valorativa

**Centro Educativo:** -EODP- aldea Tulumajillo

**Epesista:** Nancy Gabriela Monterroso Cáceres

**Personas a quien va dirigido el instrumento:** Estudiantes

No	Criterio	Siempre	Algunas veces	Nunca	Observaciones
01	¿Lavan sus manos antes y después de recibir alimentación?				
02	¿Cepillan sus dientes después de alimentarse?				
03	¿Consumen el menú establecido para cada día de la semana?				
04	¿Se alimentan sanamente?				
05	¿Siguen las reglas en el comedor escolar?				
06	¿Depositán la basura en su lugar?				
07	¿Cuidan el área del comedor escolar?				
08	¿Aplican hábitos higiénicos que indica la maestra para fortalecer la salubridad alimentaria?				

Epesista

Vo Bo. Directora

## Recurso Humano involucrado en la guía pedagógica



**Elaborada por:** Nancy Gabriela Monterroso Cáceres

**Asesora de EPS:** Maestra Dairin Emilsa Catalán Paz

**Personas que apoyaron en ejecución de orientación para estudiantes sobre salubridad alimentaria:** Representantes del Ministerios de salud del municipio de San Agustín Acasaguastlán, El Progreso

**Apoyó en ejecución de las actividades pedagógicas:** directora y docente del centro educativo, Elma Stephanía Fuentes Oliva

**Beneficiarios:**

**Primarios:** Estudiantes del nivel preprimaria de la -EODP- aldea Tulumajillo

**Secundarios:** docentes.



## Fuentes de información

1. (*Reglamento de la Ley de alimentación escolar*, Acuerdo Gubernativo No. 183-2018. Artículo 5)
2. (*Ley de Alimentación Escolar*, Decreto Legislativo No. 16-2017. art. 1)
3. (*Ley de Alimentación Escolar*, Decreto Legislativo No 16-2017 art. 6)
4. (*Ley de Alimentación Escolar*, Decreto Legislativo 16-2017 art. 10).
5. (*Ley de Alimentación Escolar*, Decreto Legislativo 16-2017 art. 28)
6. (*Ley de Alimentación Escolar*, Decreto Legislativo Número 16-2017. art. 33). (*Ley de Alimentación Escolar*, Decreto Legislativo 16-2017 art. 33).
7. (*Ley del sistema Nacional de seguridad alimentaria y nutricional*, Decreto Legislativo 32-2005 Art. 1)
8. Serafín P. (diciembre 2012) Manual de alimentación Saludable. Paraguay. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/as234s/as234s.pdf>
9. Barrero G. Beatriz (2011) saneamiento alimentario. México. Recuperado de: <https://www.monografias.com/trabajos96/plan-higiene-y-saneamiento-concesionarias-alimentos/plan-higiene-y-saneamiento-concesionarias-alimentos.shtml>
10. Organización Mundial de la Salud –OMS- (2013) Higiene alimentaria. Recuperado de: <https://www.saludalia.com/nutricion/higiene-alimentaria>.
11. Ministerio de Educación Guatemala, Dirección General de Gestión de Calidad Educativa -DIGECADE- Currículum Nacional Base Nivel preprimaria. (2008) Área de medio social y Natural, 6 años.

#### 4.4 Interpretación de datos de los cuestionarios aplicados del antes y después de la implementación de la guía pedagógica.

La interpretación de datos según los instrumentos utilizados se presenta de manera tabular, gráfica y con la argumentación que respalda la implementación de los cuestionarios y escalas valorativas.

##### 4.4.1 Interpretación de datos antes de implementar la guía pedagógica.

Antes de implementar la guía de salubridad alimentaria y demás estipulaciones de la Ley de alimentación escolar para uso de la directora y personal docente con los estudiantes del centro educativo del nivel preprimaria se efectuó una escala valorativa con los estudiantes a través de la observación.

**Tabla 14**

*Lavado de manos*

No	Criterio	Siempre	Algunas veces	Nunca
01	¿Lavan sus manos antes y después de recibir alimentos?		X	

Nota: Elaboración propia



**Figura 4** frecuencia con la que los estudiantes del centro educativo de nivel preprimaria lavaban sus manos antes de implementar el uso de guía pedagógica.

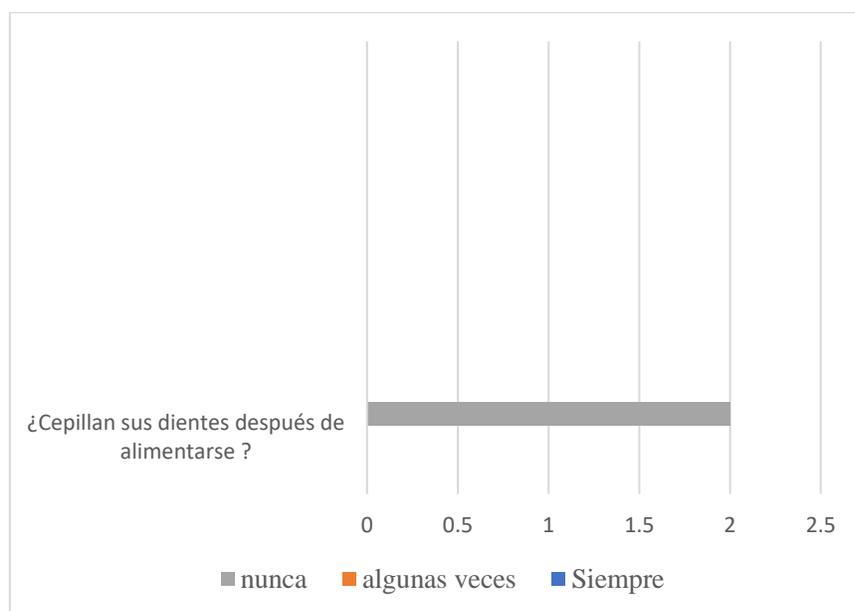
Según la observación realizada y el instrumento aplicado, los estudiantes algunas veces lavaban sus manos puesto que el lavamanos era una carencia del centro educativo y a veces la pila la estaba utilizando la cocinera.

**Tabla 15**

*Higiene bucodental*

No	Criterio	Siempre	Algunas veces	Nunca
02	¿Cepillan sus dientes después de alimentarse?			X

Nota: Elaboración propia



**Figura 5** Frecuencia con la que los estudiantes de nivel preprimaria cepillaban sus dientes antes de implementar la guía pedagógica.

Según el instrumento utilizado, se observó que los estudiantes nunca cepillaban sus dientes después de alimentarse debido a que no contaban con cepillo ni pasta dental.

**Tabla 16**

*Consumo de menú escolar*

No	Criterio	Siempre	Algunas veces	Nunca
03	¿Consumen el menú establecido para cada día de la semana?	X		

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)



**Figura 6** Frecuencia con la que los estudiantes de nivel preprimaria, de la escuela sede de -EPS- consumían el menú escolar

Según el instrumento implementado, los estudiantes siempre consumían el menú escolar establecido para cada día de la semana, debido a que es un menú completo y que satisface las necesidades alimentarias de los estudiantes.

**Tabla 17**

*Alimentación sana*

No	Criterio	Siempre	Algunas veces	Nunca
04	¿Se alimentan sanamente?		X	

Nota: Elaboración propia



**Figura 7.** Frecuencia con la que los estudiantes de nivel preprimaria se alimentaban sanamente.

Según el instrumento y observación realizada con los estudiantes, se notó que algunas veces se alimentaban sanamente, debido a que los estudiantes a pesar que está prohibido, ingresaban golosinas o productos de la tienda y los consumían mientras recibían la alimentación escolar.

**Tabla 18**

*Reglas en el comedor escolar*

No	Criterio	Siempre	Algunas veces	Nunca
05	¿Siguen las reglas en el comedor escolar?		X	

Nota: Elaboración propia

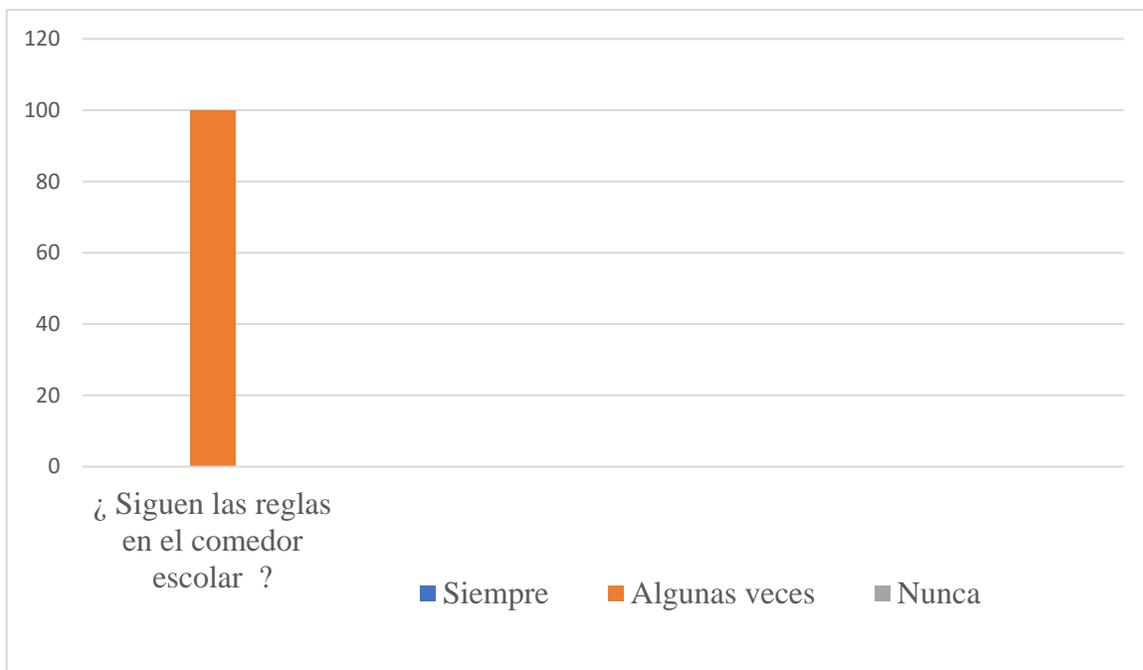


Figura 7. Frecuencia con la que los estudiantes de nivel preprimaria siguen las reglas en el comedor escolar implementado.

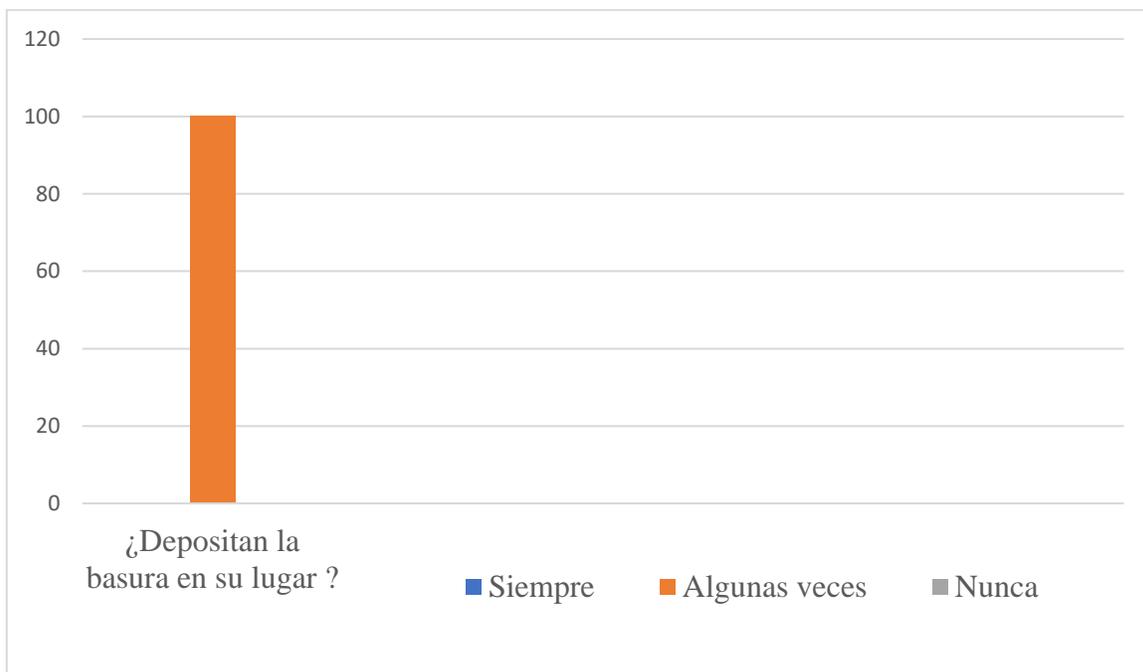
Se observó que los estudiantes no algunas veces siguen las reglas en el comedor escolar y las malas acciones que se observaron son: correr alrededor mientras otros niños se alimentan, mover las bancas y esconderse bajo las mesas.

**Tabla 19**

*Depósito de basura*

No	Criterio	Siempre	Algunas veces	Nunca
06	¿Depositán la basura en su lugar?		X	

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)



*Figura 8. Frecuencia con la que los estudiantes de nivel preprimaria depositan la basura en su lugar, antes de implementar la guía pedagógica sobre salubridad alimentaria.*

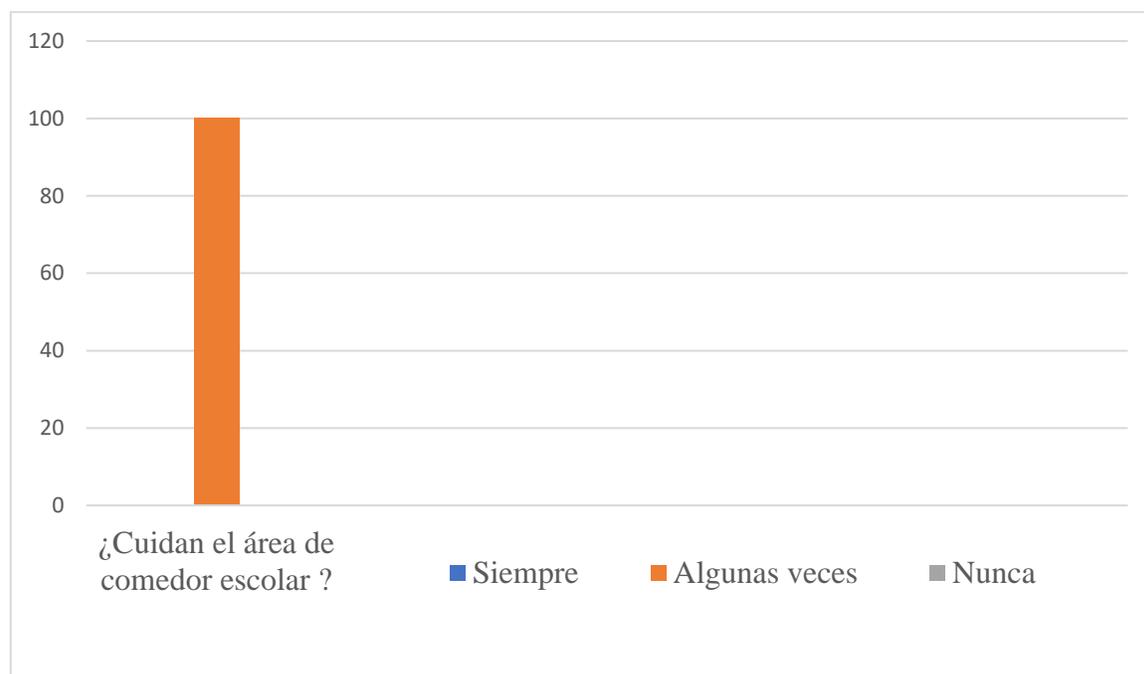
Según lo observado y anotado en la escala valorativa, los estudiantes algunas veces depositaban la basura en su lugar y en otras ocasiones la dejaban en el suelo.

**Tabla 20**

*Área de comedor escolar.*

No	Criterio	Siempre	Algunas veces	Nunca
07	¿Cuidan el área de comedor escolar?		X	

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)



*Figura 9.* Frecuencia con la que los estudiantes de nivel preprimaria cuidan el comedor escolar, antes de implementar la guía pedagógica.

Según el instrumento implementado, se detectó que los estudiantes de nivel preprimaria algunas veces cuidan las instalaciones o área del comedor escolar, esto se debe a la poca orientación en cuanto a actividades pedagógicas que los guíen al cuidado de este recurso.

**Tabla 21**

*Hábitos para fortalecer la salubridad alimentaria.*

No	Criterio	Siempre	Algunas veces	Nunca
08	¿Aplica hábitos higiénicos que indica la maestra para fortalecer la salubridad alimentaria?		X	

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)



*Figura 10. Frecuencia con la que los estudiantes aplican hábitos de higiene para fortalecer la salubridad alimentaria.*

Se percibió que los estudiantes de nivel preprimaria algunas veces aplican hábitos higiénicos que fortalezcan la salubridad alimentaria, con la inducción de actividades pedagógicas se lograría reforzar esta práctica tan importante.

#### 4.4.2 Interpretación de datos del cuestionario implementado con la directora del centro educativo antes de la aplicación de la guía pedagógica.

Cuestionario implementado con la directora del centro educativo sede de -EPS-

**Tabla 22**

*Conocimiento sobre salubridad alimentaria.*

No	Criterio	Poco	Mucho	Nada
01	¿Cuánto conocimiento tiene de salubridad alimentaria?	X		

Nota: Elaboración propia



Figura 11. Conocimiento de salubridad alimentaria de parte de la directora de -EODP- aldea Tulumajillo.

La directora respondió que cuenta con poco conocimiento sobre la salubridad alimentaria, este cuestionario se realizó antes de implementar la guía pedagógica.

**Tabla 23**

*Conocimiento del Reglamento de la ley de alimentación escolar.*

No	Criterio	Poco	Mucho	Nada
02	¿Cuánto conocimiento tiene del Reglamento de la Ley de alimentación escolar?	X		

Nota: Elaboración propia



Figura 12. Conocimiento del Reglamento de la Ley de alimentación escolar de parte de la directora de -EODP- aldea Tulumajillo.

La directora respondió en el cuestionario implementado que tiene poco conocimiento del reglamento de la Ley de alimentación escolar, es por ello que la salubridad alimentaria necesita ser reforzada, iniciando con orientar al personal docente de la escuela.

**Tabla 24**

*Guía pedagógica sobre salubridad alimentaria.*

No	Criterio	Sí	No
03	¿Cuentan con una guía pedagógica en el centro educativo para fortalecer la salubridad alimentaria?		X

Nota: Elaboración propia

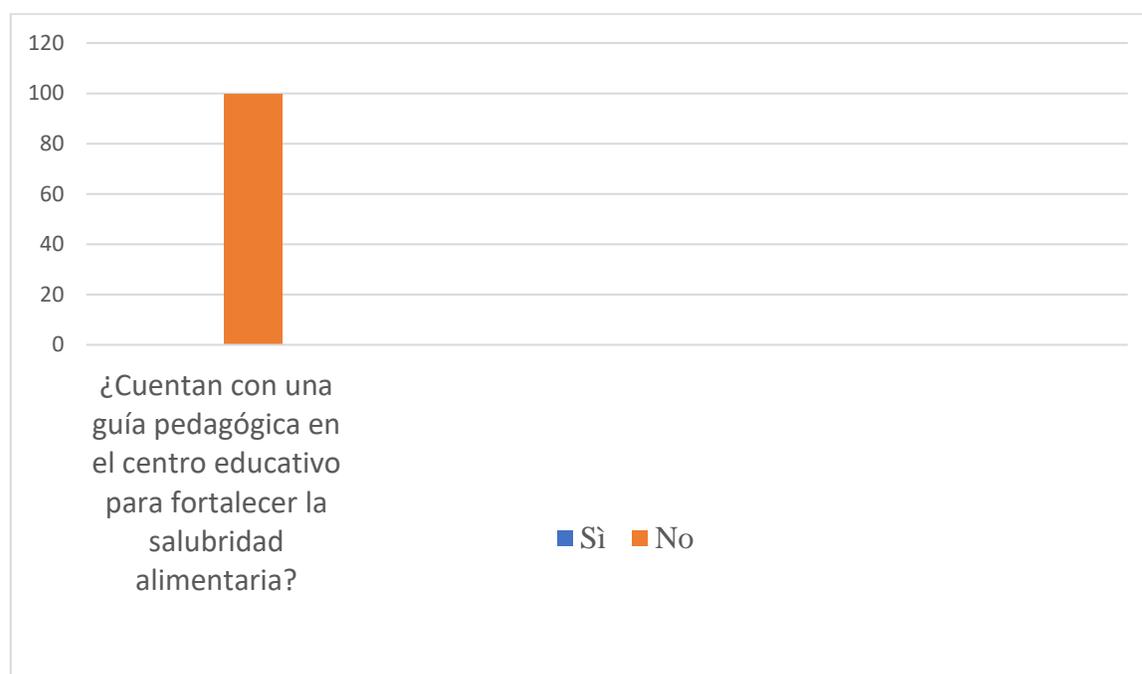


Figura 13. Guía pedagógica sobre salubridad alimentaria.

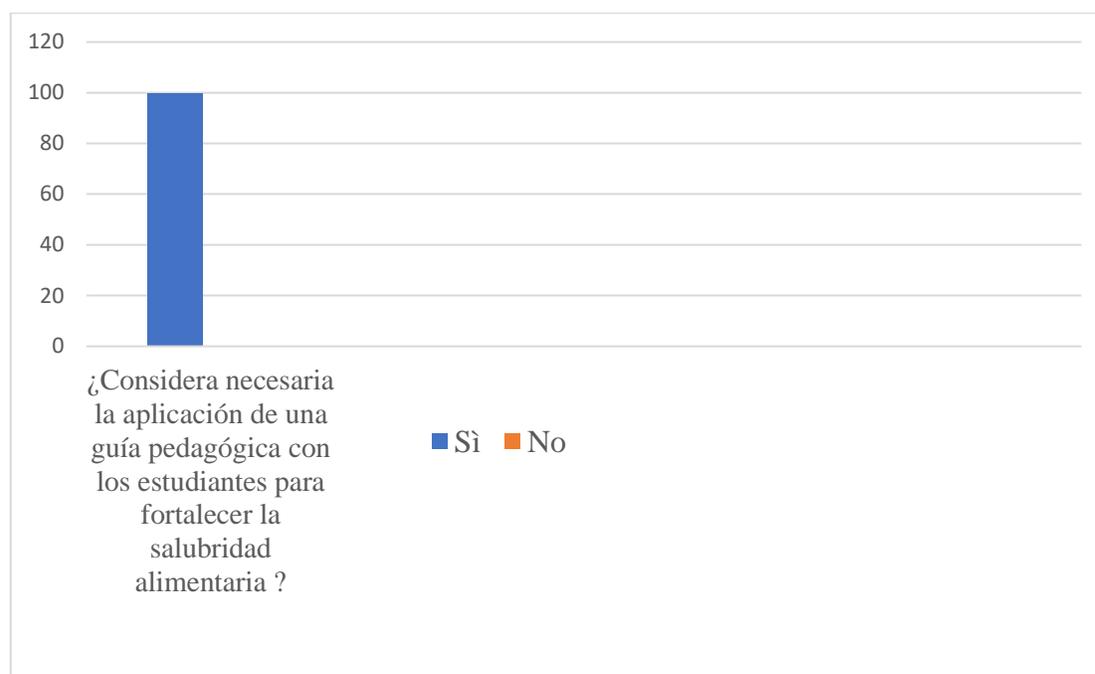
La directora del centro educativo comenta que no cuentan con guía pedagógica y que sería un recurso de gran apoyo para el personal docente en el uso de esa guía con los estudiantes para fortalecer la salubridad alimentaria.

**Tabla 25**

*Aplicación necesaria de la guía pedagógica.*

No	Criterio	Sí	No
04	¿Considera necesaria la aplicación de una guía pedagógica con los estudiantes para fortalecer la salubridad alimentaria?	X	

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)



*Figura 14.* Necesidad de la guía pedagógica sobre salubridad alimentaria para la directora y personal docente.

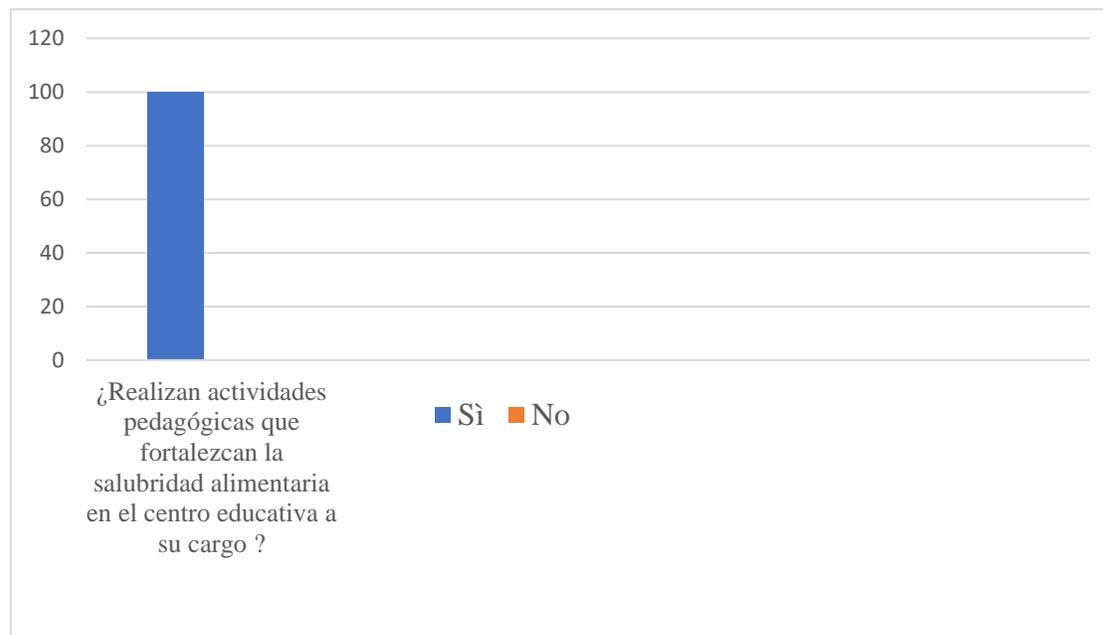
La directora respondió afirmativamente cuando se le cuestionó si considera necesaria la aplicación de una guía pedagógica sobre salubridad alimentaria para uso con los estudiantes de nivel preprimaria.

**Tabla 26**

*Actividades pedagógicas sobre salubridad alimentaria.*

No	Criterio	Sí	No
05	¿Realizan actividades pedagógicas que fortalezcan la salubridad alimentaria en el centro educativa a su cargo?	X	

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)



*Figura 15.* Realización de actividades pedagógicas que fortalecen la salubridad alimentaria.

La directora del centro educativo respondió que sí realizan actividades pedagógicas con los estudiantes, pero con poca frecuencia (una vez al mes) por ello es necesario reforzar a través de actividades más completas y planificadas, de esta manera los educandos logren practicar medidas de higiene que fortalezcan la salubridad alimentaria.

**Tabla 27**

*Instrumentos de evaluación para fortalecer la salubridad alimentaria.*

No	Criterio	Sí	No
06	¿Ha implementado con los estudiantes instrumentos de evaluación sobre actividades que fortalezcan la salubridad alimentaria?		X

Nota: Elaboración propia

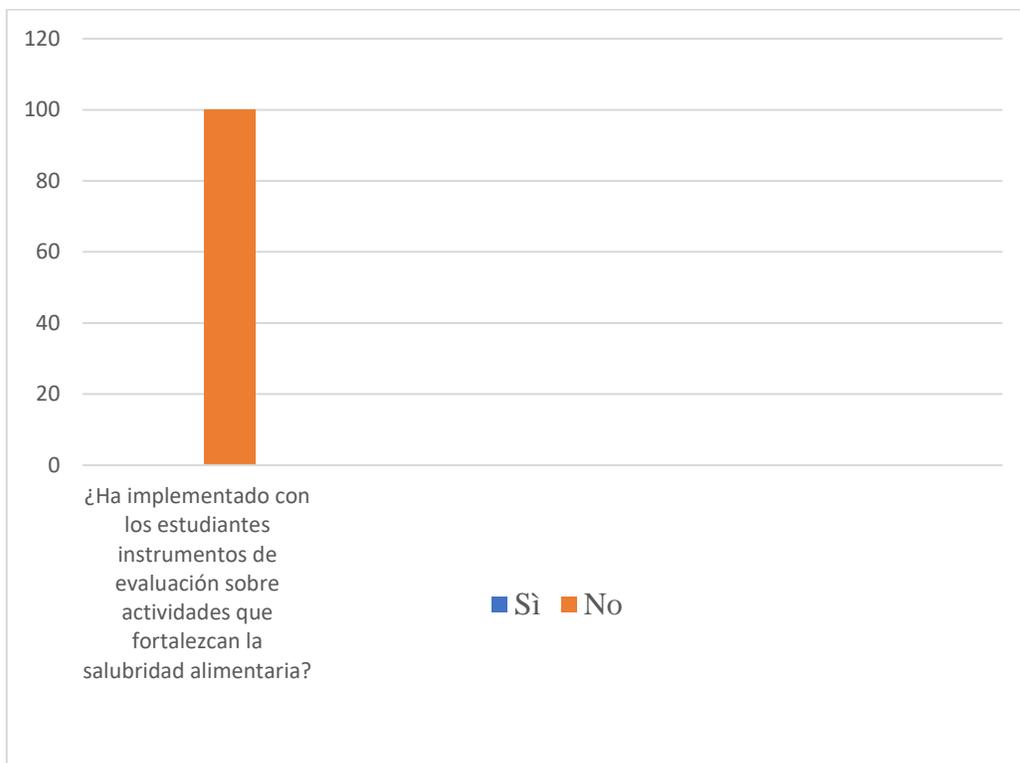


Figura 16. Dato de la respuesta de la directora sobre implementación de instrumentos de evaluación.

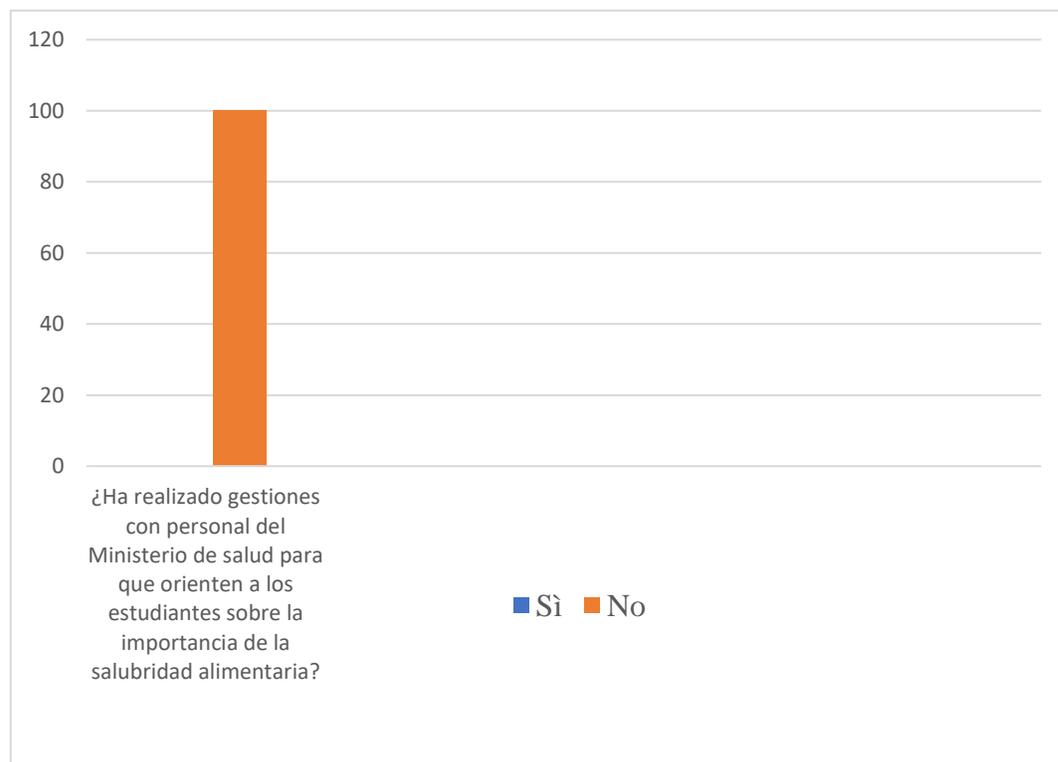
La directora respondió que en el establecimiento no han implementado instrumentos de evaluación con los estudiantes para fortalecer la salubridad alimentaria.

**Tabla 28**

*Gestión con Ministerio de salud.*

No	Criterio	Sí	No
07	¿Ha realizado gestiones con personal del Ministerio de salud para que orienten a los estudiantes sobre la importancia de la salubridad alimentaria?		X

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)



*Figura 17.* Dato de la respuesta de la directora sobre gestiones con el Ministerio de salud para orientar a los estudiantes sobre salubridad alimentaria.

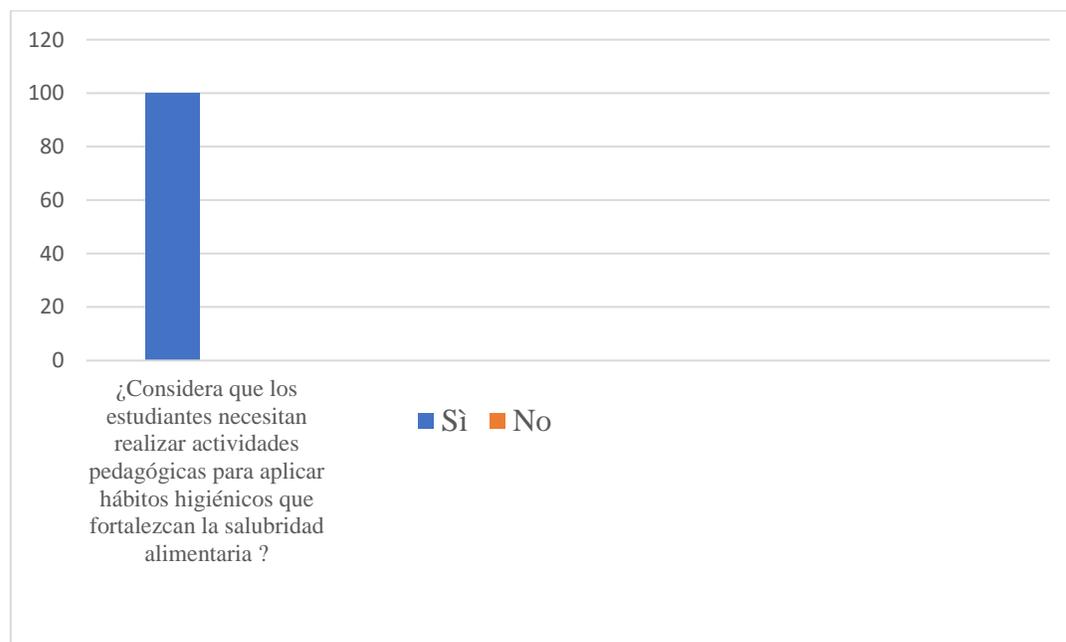
La directora respondió que no ha realizado gestiones con el Ministerio de salud para orientar a los estudiantes sobre salubridad alimentaria, mencionó que al centro educativo han asistido enfermeras peros solo a desparasitar o brindar vacunas, únicamente esas acciones han realizado de parte del Ministerio de salud.

**Tabla 29**

*Actividades pedagógicas de hábitos higiénicos.*

No	Criterio	Sí	No
08	¿Considera que los estudiantes necesitan realizar actividades pedagógicas para aplicar hábitos higiénicos que fortalezcan la salubridad alimentaria?	X	

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)



*Figura 18.* Dato de la respuesta de la directora sobre realización de actividades pedagógicas con los estudiantes para aplicar hábitos que fortalezcan la salubridad alimentaria.

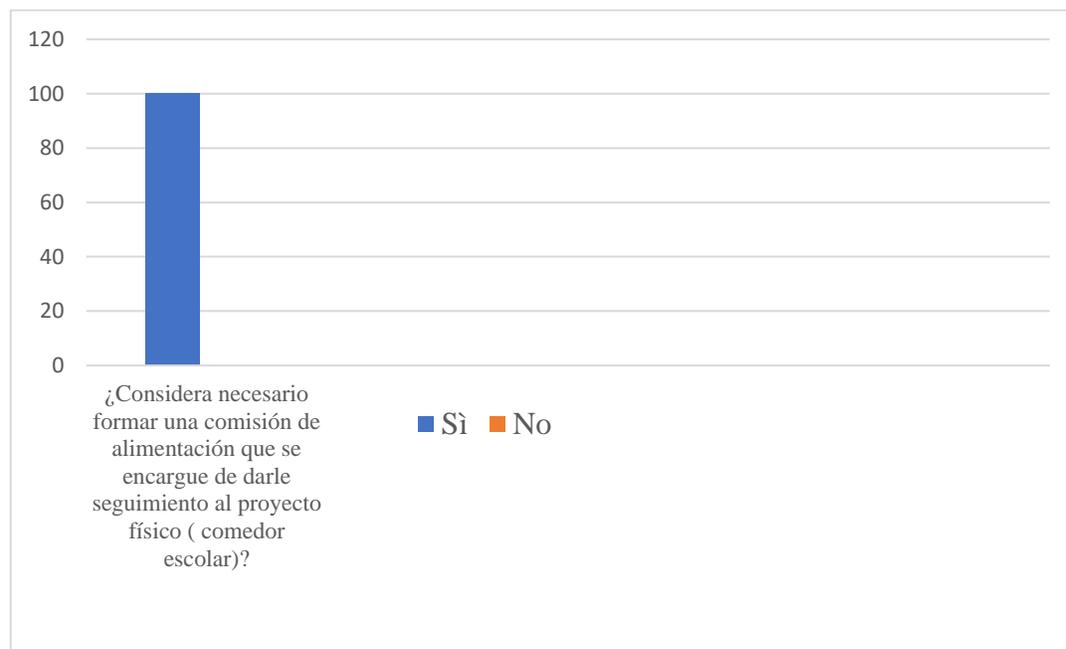
La directora del establecimiento considera que es necesario e importante que los estudiantes del establecimiento realicen actividades pedagógicas que los orienten a la aplicación de hábitos higiénicos para fortalecer la salubridad alimentaria.

**Tabla 30**

*Comisión de alimentación*

No	Criterio	Sí	No
09	¿Considera necesario formar una comisión de alimentación que se encargue de darle seguimiento al proyecto físico (comedor escolar)?	X	

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)



*Figura 19.* Dato de la respuesta de la directora sobre la conformación de una comisión de alimentación para darle seguimiento al proyecto.

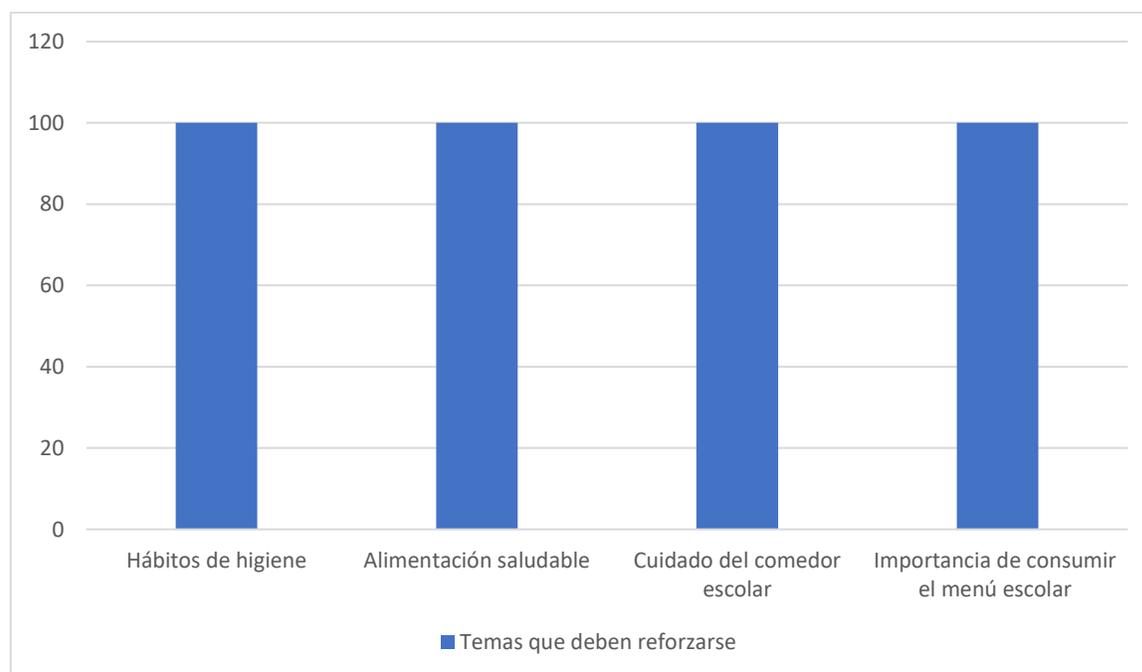
La directora del centro educativo menciona que sí es importante y necesario formar una comisión de alimentación que se encargue de darle seguimiento al proyecto del comedor escolar para que este recurso se mantenga en condiciones adecuadas para que los estudiantes se alimenten.

**Tabla 31**

*Temas para reforzar con los estudiantes sobre salubridad alimentaria.*

No	Criterio	Hábitos de higiene	Alimentación saludable	Cuidado del comedor escolar	Importancia de consumir el menú escolar
10	Marcar los temas que considera reforzar con los educandos para fortalecer la salubridad alimentaria.	X	X	X	X

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)



*Figura 20.* Dato de la respuesta de la directora sobre los temas que considera reforzar para fortalecer la salubridad alimentaria.

La directora del centro educativo considera que deben ser reforzados de manera creativa los temas de la gráfica con los estudiantes para que la salubridad alimentaria sea reforzada.

#### 4.4.3 Interpretación de datos después de implementar la guía pedagógica.

Después de implementar la guía pedagógica, se efectuó una observación, evaluando con el instrumento de escala valorativa a los estudiantes del centro educativo sede del -EPS-.

**Tabla 32**

*Lavado de manos de los estudiantes después de implementar la guía pedagógica.*

No	Criterio	Siempre	Algunas veces	Nunca
01	¿Lavan sus manos antes y después de recibir alimentos?	X		

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)



*Figura 21.* Frecuencia con la que los estudiantes del centro educativo de nivel preprimaria lavan sus manos después de implementar la guía pedagógica.

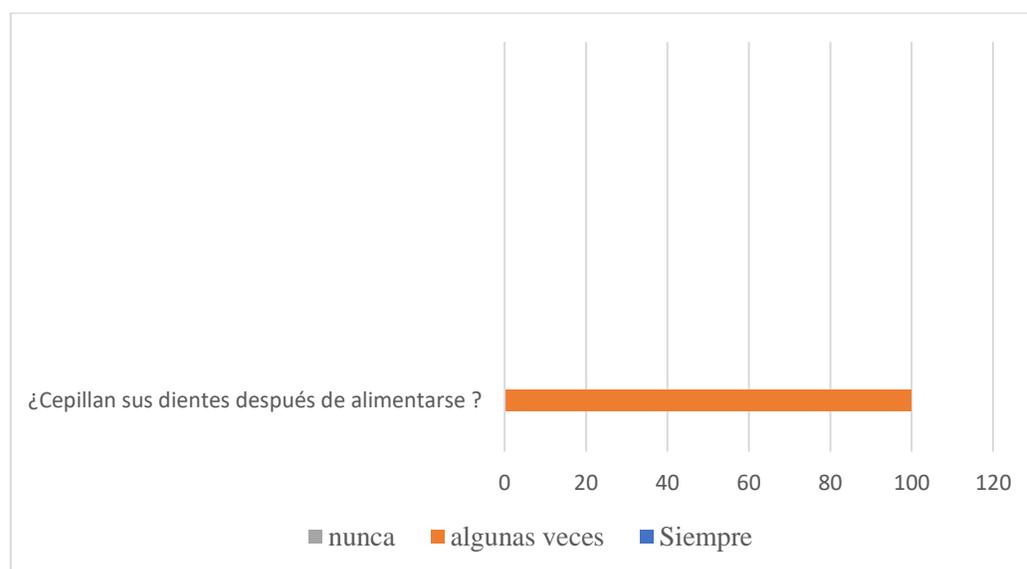
Después de implementar la guía pedagógica con los estudiantes de nivel preprimaria, los estudiantes siempre lavan sus manos antes y después de comer el menú escolar.

**Tabla 33**

*Higiene bucodental de los estudiantes después de implementar la guía pedagógica.*

No	Criterio	Siempre	Algunas veces	Nunca
02	¿Cepillan sus dientes después de alimentarse?		X	

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)



*Figura 22.* Frecuencia con la que los estudiantes del centro educativo de nivel preprimaria cepillan sus dientes después de implementar la guía pedagógica.

Según la observación realizada se notó que algunas veces cepillan sus dientes debido a que algunas madres de familia olvidan colocarles el cepillo dental o pasta a sus hijos y este recurso no permanece en el establecimiento, sino lo llevan cotidianamente para la escuela.

**Tabla 34**

*Consumo de menú escolar de los estudiantes después de implementar la guía pedagógica.*

No	Criterio	Siempre	Algunas veces	Nunca
03	¿Consumen el menú establecido para cada día de la semana?	X		

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)



*Figura 23.* Frecuencia con la que los estudiantes consumen el menú establecido para la semana.

Según la observación realizada en el establecimiento, se notó que los estudiantes siempre consumen el menú escolar, debido a que la alimentación es preparada de la mejor manera y los ingredientes son variados para el gusto de los niños, hay algunos estudiantes que comen poco o guardan su alimentación, pero esto es por falta de apetito, pero sí consumen el menú que la escuela brinda.

**Tabla 35**

*Alimentación sana de los estudiantes después de implementar la guía pedagógica.*

No	Criterio	Siempre	Algunas veces	Nunca
04	¿Se alimentan sanamente?	X		

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)



*Figura 24.* Frecuencia con la que los estudiantes se alimentan sanamente después de la aplicación de la guía pedagógica.

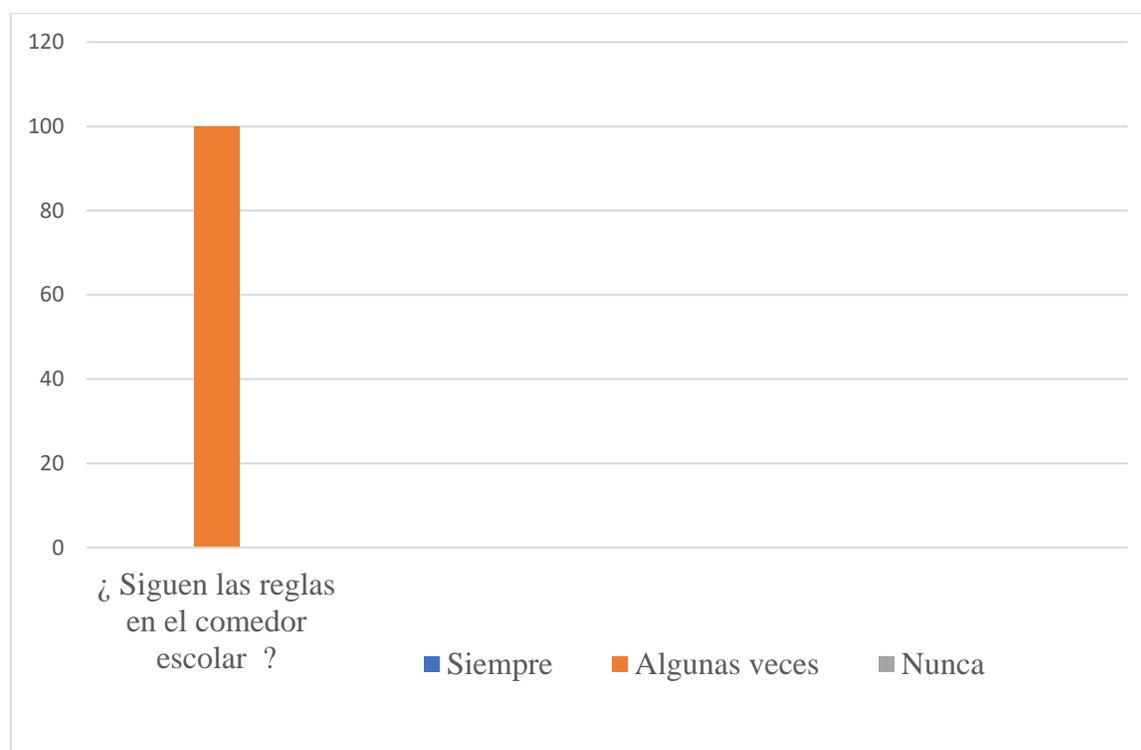
Según la observación realizada, los estudiantes siempre se alimentan sanamente luego de la aplicación de la guía pedagógica. Consumen el menú escolar y a la hora de recreo se alimentan sanamente consumiendo frutas o comida sana de la tienda escolar.

**Tabla 36**

*Reglas en el comedor escolar después de implementar la guía pedagógica.*

No	Criterio	Siempre	Algunas veces	Nunca
05	¿Siguen las reglas en el comedor escolar?		X	

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)



*Figura 25.* Frecuencia con la que los estudiantes de nivel preprimaria siguen las reglas en el comedor escolar.

Después de aplicar la guía pedagógica se logró observar que los estudiantes algunas veces siguen las reglas en el comedor escolar, en el horario de recreo las docentes tienen que hacerles recordatorios o llamarles la atención a algunos niños que incumplen con las normas establecidas.

**Tabla 37**

*Depósito de basura después de implementar la guía pedagógica.*

No	Criterio	Siempre	Algunas veces	Nunca
06	¿Depositán la basura en su lugar?	X		

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)



*Figura 26.* Frecuencia con la que los estudiantes de nivel preprimaria depositan la basura en su lugar.

Después de aplicar la guía pedagógica se observó que los estudiantes siempre depositaban la basura en su lugar, además se implementaron más basureros y eso contribuyó para que este hábito se reforzara.

**Tabla 38**

*Área de comedor escolar después de implementar la guía pedagógica.*

No	Criterio	Siempre	Algunas veces	Nunca
07	¿Cuidan el área de comedor escolar?	X		

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)



*Figura 27.* Frecuencia con la que los estudiantes de nivel preprimaria cuidan el área de comedor escolar.

A través de la observación realizada luego de aplicar la guía pedagógica, se notó que los estudiantes siempre el área del comedor escolar, aunque no todos los estudiantes siguen las instrucciones cada día, siempre cuidan el mobiliario, manteniéndolo limpio después de comer y en orden.

**Tabla 39**

*Hábitos para fortalecer la salubridad alimentaria después de implementar la guía pedagógica.*

No	Criterio	Siempre	Algunas veces	Nunca
08	¿Aplica hábitos higiénicos que indica la maestra para fortalecer la salubridad alimentaria?	X		

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)



*Figura 28.* Frecuencia con la que los estudiantes de nivel preprimaria aplican hábitos higiénicos para fortalecer la salubridad alimentaria.

Según la observación realizada, los estudiantes siempre aplicaban hábitos higiénicos que indicaba la maestra para fortalecer la salubridad alimentaria, los que más aplicaban: lavado de manos, depositar la basura en su lugar, limpiar el área donde se alimentan antes y después de consumir el menú, mantener los recipientes de comida tapados y en el lugar adecuado.

#### 4.4.4 Interpretación de datos del cuestionario implementado con la directora del centro educativo después de la aplicación de la guía pedagógica.

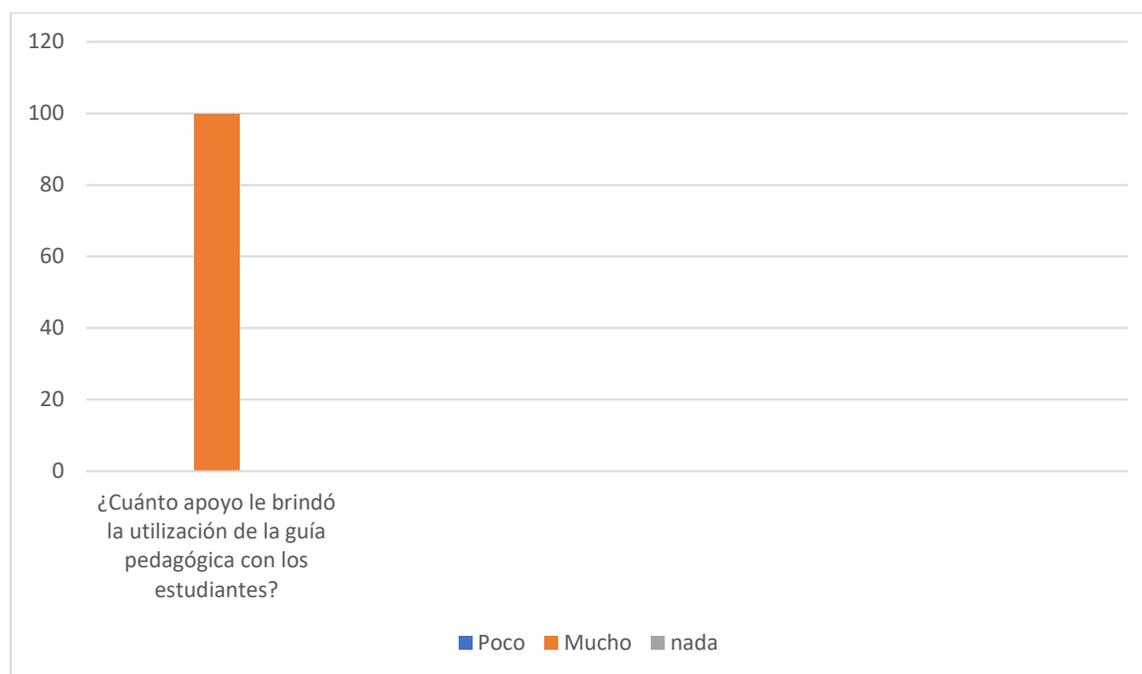
Cuestionario implementado con la directora del centro educativo sede de -EPS-

**Tabla 40**

*Utilización de la guía pedagógica después de la aplicación.*

No	Criterio	Poco	Mucho	Nada
01	¿Cuánto apoyo le brindó la utilización de la guía pedagógica con los estudiantes?		X	

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)



*Figura 29.* Apoyo de la guía pedagógica después de su aplicación en el establecimiento.

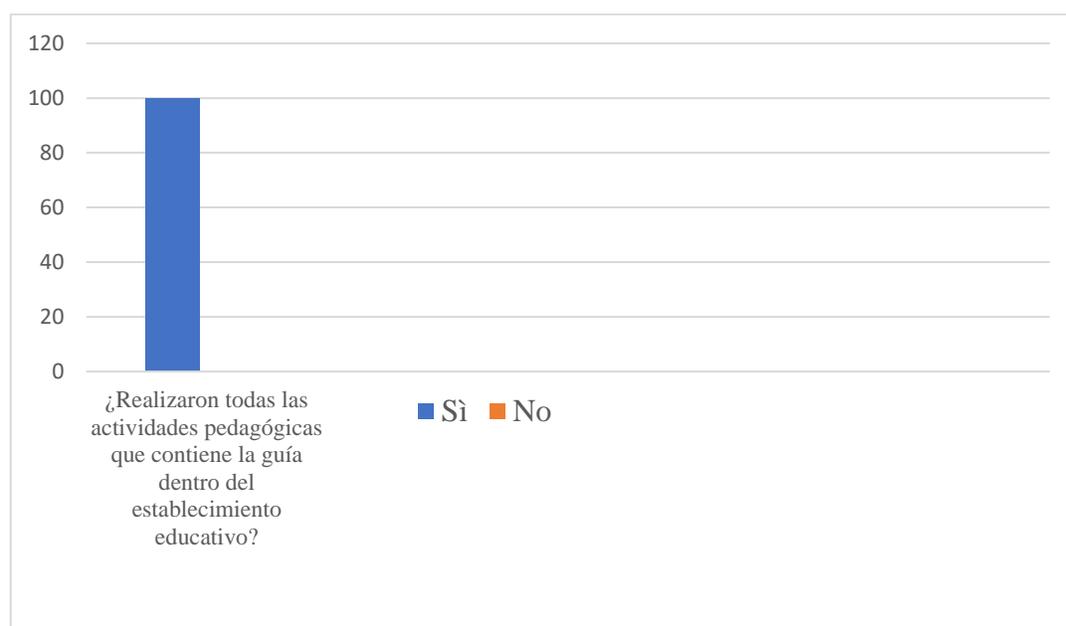
La directora comenta que la guía pedagógica fue de mucho apoyo en su aplicación, las actividades planificadas que contenía por etapa fueron realizadas satisfactoriamente con los educandos y eso permitió muchas acciones positivas para fortalecer la salubridad alimentaria.

**Tabla 41**

*Actividades pedagógicas de la guía después de la aplicación.*

No	Criterio	Sí	No
02	¿Realizaron todas las actividades pedagógicas que contiene la guía dentro del establecimiento educativo?	X	

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)



*Figura 30.* Realización de actividades pedagógicas con los estudiantes de nivel preprimaria contenidas en la guía.

La directora responde que sí se realizaron las actividades que contenía la guía pedagógica con los estudiantes de las tres etapas, para fortalecer la salubridad alimentaria. Cada bloque menciona la importancia de los hábitos higiénicos, por lo tanto, define la directora que serán implementadas con frecuencia para fortalecer la salubridad de los niños.

**Tabla 42**

*Participación de los estudiantes en la realización de actividades.*

No	Criterio	Sí	No
03	¿Hubo participación positiva de los estudiantes en la realización de las actividades pedagógicas?	X	

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)



*Figura 31.* Participación de los estudiantes en la realización de actividades pedagógicas de la guía.

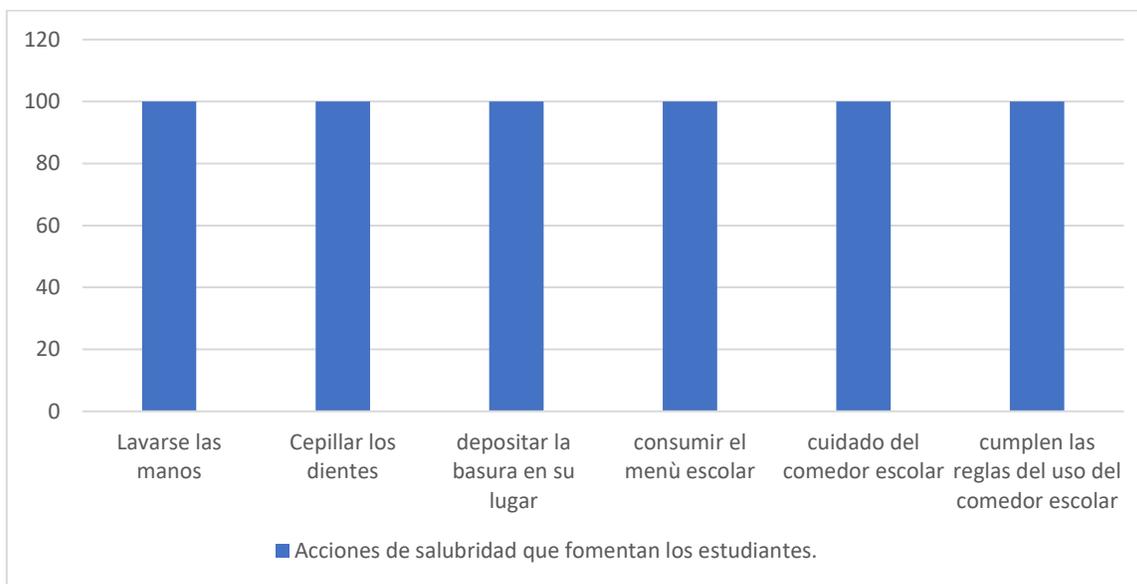
La directora comenta que sí hubo participación de los estudiantes en la realización de actividades pedagógicas de la guía, debido a que las acciones planeadas para cada etapa se emplearon creativamente y los recursos audiovisuales fueron de gran apoyo e interés para los educandos.

**Tabla 43**

*Acciones de salubridad que fomentan los estudiantes después de la aplicación de la guía pedagógica.*

No	Criterio	Lavarse las manos	Cepillar los dientes	Depositar la basura en su lugar	Consumir el menú escolar	Cuidado del comedor escolar	Cumplen las reglas del uso del comedor escolar
04	¿Qué acciones de salubridad alimentaria ha observado que fomentan los estudiantes después de la aplicación de la guía pedagógica?	X	X	X	X	X	X

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)



*Figura 32.* Acciones de salubridad que fomentan los estudiantes después de la aplicación de la guía pedagógica.

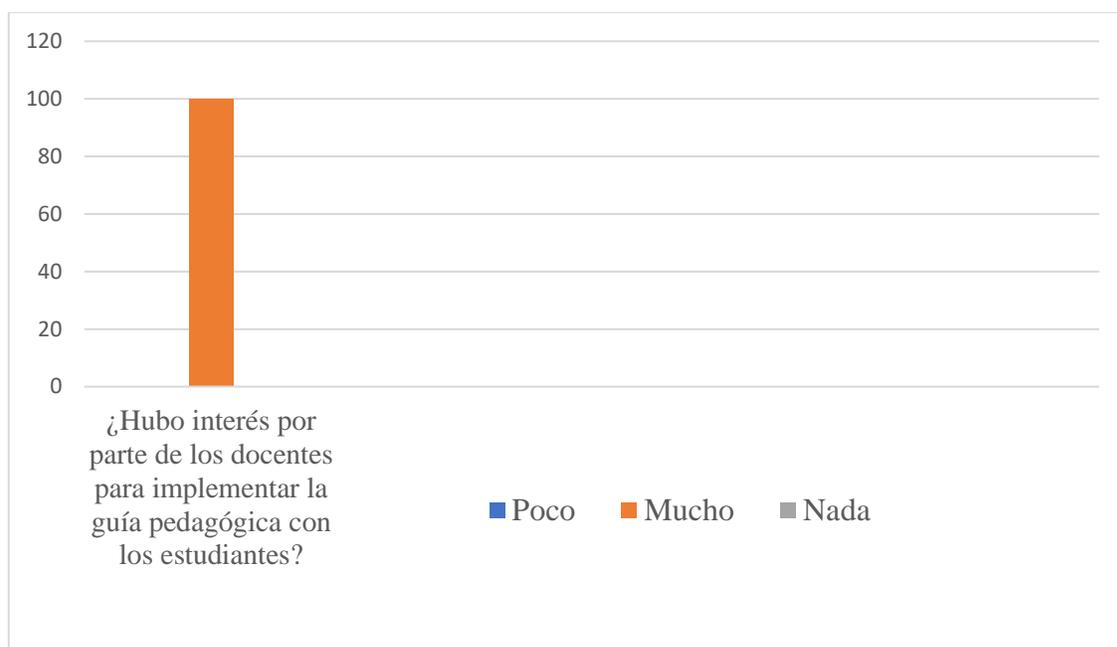
La directora comenta que la implementación de la guía pedagógica fue satisfactoria porque de parte de los estudiantes se observa la aplicación de varias acciones que fortalecen la salubridad alimentaria.

**Tabla 44**

*Interés de los docentes en la aplicación de la guía pedagógica.*

No	Criterio	Poco	Mucho	Nada
05	¿Hubo interés por parte de los docentes para implementar la guía pedagógica con los estudiantes?		X	

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)



*Figura 33.* Interés de los estudiantes en la implementación de la guía pedagógica.

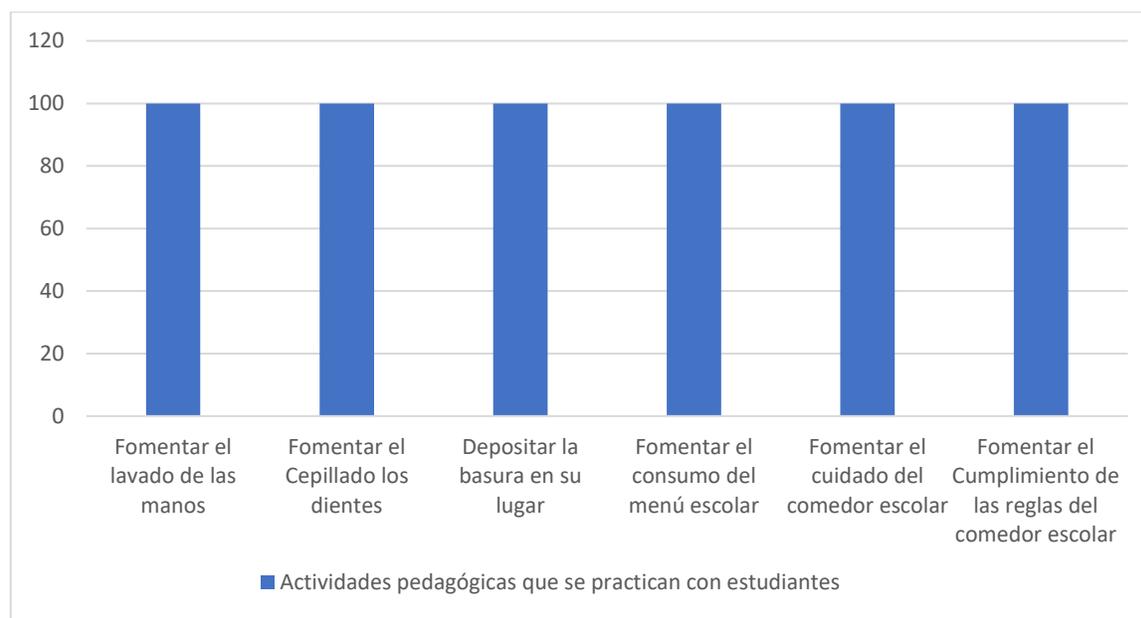
La directora comenta que sí hubo interés de parte de los estudiantes de las tres etapas de nivel preprimaria para realizar las actividades que contiene la guía pedagógica, esas acciones fortalecieron la salubridad alimentaria y son actividades que pueden implementarse en cada bloque.

**Tabla 45**

*Actividades pedagógicas que se practican con estudiantes sobre salubridad alimentaria.*

No	Criterio	Fomentar el lavado de las manos	Fomentar el Cepillado los dientes	Depositar la basura en su lugar	Fomentar el consumo del menú escolar	Fomentar el cuidado del comedor escolar	Fomentar el Cumplimiento de las reglas del comedor escolar
06	¿Qué actividades pedagógicas pone en práctica cotidianamente con los estudiantes para fortalecer la salubridad alimentaria?	X	X	X	X	X	X

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)



*Figura 34* Actividades pedagógicas que se implementan cotidianamente con los estudiantes después de la aplicación de la guía pedagógica.

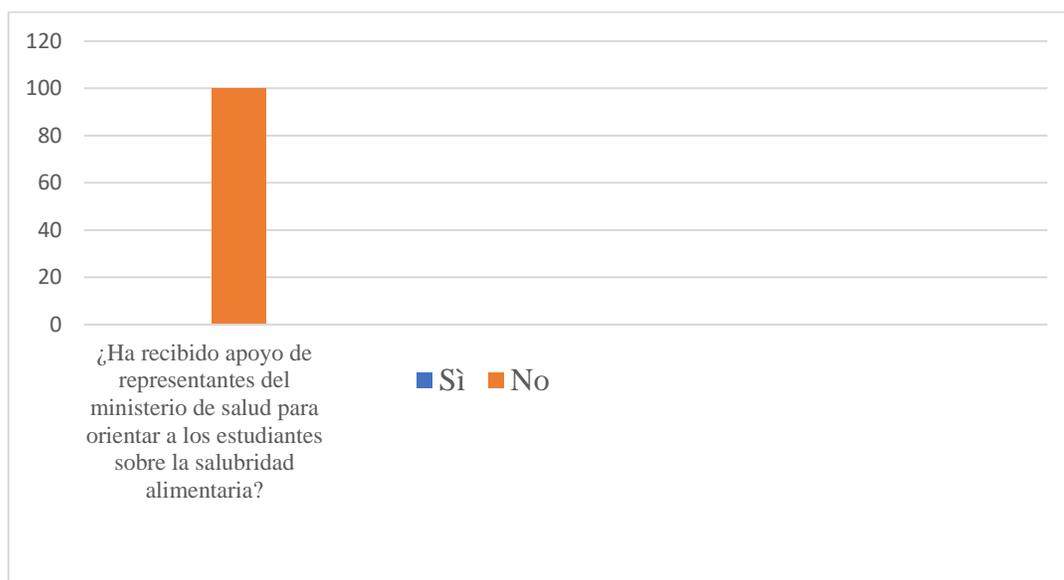
La directora menciona que después de aplicar la guía pedagógica, se practican hábitos y actividades que fortalecen la salubridad alimentaria de los estudiantes.

**Tabla 46**

*Apoyo del ministerio de salud después de la aplicación de la guía pedagógica.*

No	Criterio	Sí	No
07	¿Ha recibido apoyo de representantes del ministerio de salud para orientar a los estudiantes sobre la salubridad alimentaria?		X

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)



*Figura 35.* Apoyo de parte de representantes del ministerio de salud.

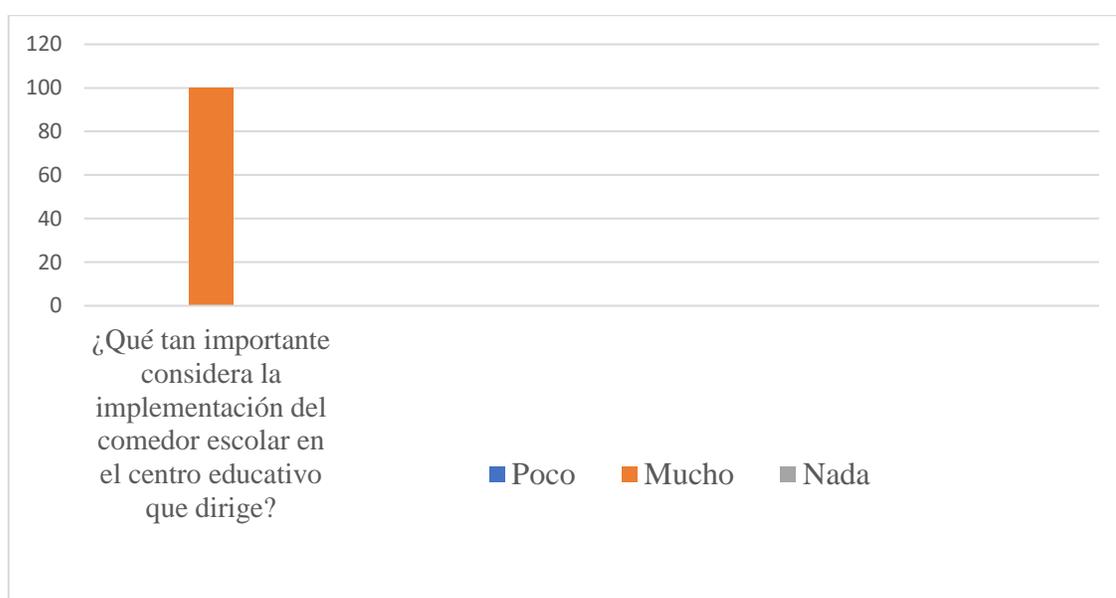
La directora comenta que no se ha recibido apoyo de parte del Ministerio de salud, pero ya se realizó la gestión, comenta que, por el posible tiempo ocupado en agenda de los encargados, no se ha dado el apoyo pero que continuará gestionando hasta obtener resultados positivos.

**Tabla 47**

*Importancia de la implementación del comedor escolar.*

No	Criterio	Poco	Mucho	Nada
08	¿Qué tan importante considera la implementación del comedor escolar en el centro educativo que dirige?		X	

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)



*Figura 36* Importancia de la implementación del comedor escolar en el centro educativo.

La directora de la -EODP- aldea Tulumajillo menciona que la implementación del comedor escolar fue de mucha importancia, porque era un proyecto que necesitaban para satisfacer las necesidades de los estudiantes sobre salubridad alimentaria, comenta que gracias a ese proyecto los estudiantes se alimentan en un lugar adecuado y merecedor.

#### 4.4.5 Evidencias



*Figura 37.* Estado de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso. Antes de implementar el comedor escolar. Fuente propia (2019)



*Figura 38.* Área disponible de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso para implementar el comedor escolar. Fuente propia (2019)



*Figura 39.* Estudiantes de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso alimentándose en lugares poco higiénicos e inapropiados. Fuente propia (2019)



*Figura 40.* Estudiante de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso alimentándose en lugares poco higiénicos e inapropiados. Fuente propia (2019)



*Figura 41.* Estudiantes de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso alimentándose en lugares poco higiénicos e inapropiados. Fuente propia (2019)



*Figura 42.* Estudiantes de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso alimentándose en lugares poco higiénicos e inapropiados. Fuente propia (2019)



*Figura 43.* Toma de medidas en el área disponible de comedor escolar de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso. Fuente propia (2019)



*Figura 44.* Ambientalización en el área disponible de comedor escolar de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso. Fuente propia (2019)



*Figura 45.* Ambientalización en el área disponible de comedor escolar de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso. Fuente propia (2019)



*Figura 46.* Elaboración de bancas y mesas del comedor escolar de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso. Fuente propia (2019)



*Figura 47.* Proceso de pintura de bancas y mesas del comedor escolar de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso. Fuente propia (2019)



*Figura 48.* Charla dirigida a estudiantes de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso. Sobre salubridad alimentaria y hábitos higiénicos para fortalecerla. Fuente propia (2019)



Figura 49. Videos creativos sobre hábitos higiénicos compartidos con estudiantes de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso. Fuente propia (2019)



Figura 50 Estudiantes de la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso recibiendo cepillo y pasta de dientes. Fuente propia (2019)

#### **4.4.6 Actores**

Entre los actores principales del proyecto realizado en la -EODP- aldea Tulumajillo, municipio de San Agustín Acasaguastlán El Progreso, son los estudiantes, por la razón que son los beneficiarios directos del proyecto realizado. Los niños del nivel preprimaria son los que utilizarán el comedor escolar, así mismo el lavamanos, cepillos de dientes, pasta dental. El personal docente también fue beneficiado con la guía pedagógica para implementarla con los estudiantes, en la que se incluyen planes de clase, instrumentos y actividades para realizar con los educandos de las tres etapas para el fortalecimiento de la salubridad alimentaria. La persona encargada de elaborar los alimentos fue beneficiada de manera mínima con implementos para la cocina y parte de la indumentaria que le servirá para preparar de manera higiénica los alimentos.

#### **4.4.7 Acciones**

- ✓ Elaboración del plan de diagnóstico para aplicar los instrumentos que contiene el establecimiento sede de -EPS-.
- ✓ Identificación de carencias del establecimiento educativo por medio de matriz de priorización.
- ✓ Elaboración de diagnóstico (información interna y externa del centro educativo).
- ✓ Elaboración de fundamentación teórica de los temas principales del problema seleccionado.
- ✓ Elaboración del plan de acción, con actividades y objetivos por cumplir en el centro educativo sobre el tema seleccionado: fortalecimiento de la salubridad alimentaria en cumplimiento con el capítulo VIII del reglamento de la ley de alimentación escolar.
- ✓ Entrega e inauguración de comedor escolar.
- ✓ Entrega de guía pedagógica para uso de directora y docente con estudiantes.
- ✓ Evaluación del proceso por medio de la aplicación de instrumentos de cada fase que se ejecutó.

#### **4.4.8 Resultados**

Los resultados del Ejercicio Profesional Supervisado realizado en la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán son satisfactorios y de gran beneficio para los estudiantes del centro educativo.

- ✓ Aplicación adecuada de plan de diagnóstico con sus instrumentos.
- ✓ Selección adecuada de la necesidad prioritaria a través de la matriz de priorización.
- ✓ Obtención de información para realizar el diagnóstico (información interna y externa).
- ✓ Cumplimiento con actividades programadas en el plan de acción para el fortalecimiento de la salubridad alimentaria de los estudiantes del centro educativo.
- ✓ Satisfacción de parte de estudiantes y docentes con la charla motivacional sobre salubridad alimentaria (alimentación sana y práctica de hábitos higiénicos).
- ✓ Exitosa entrega e inauguración de comedor escolar con acompañamiento de estudiantes, padres de familia, docentes, personas representantes del -COCODE- Licenciados de - CUNPROGRESO- y epesista.
- ✓ Información obtenida sobre salubridad alimentaria de parte de coordinador de área de salud del municipio de San Agustín Acasaguastlán, El Progreso: Dr. Juan Carlos Morales Chacón.
- ✓ Entrega de guía pedagógica a directora del centro educativo para la realización de actividades planificadas en la misma.
- ✓ Recolección de resultados en el centro educativo sede de -EPS-.

#### **4.4.9. Implicaciones**

En el centro educativo nunca se presentó un inconveniente de mayor magnitud, algunas veces se presentaron pequeños problemas, pero se les encontró una solución factible, de parte de la directora siempre hubo apoyo en cuanto a la información requerida, los padres de familia colaboraban cuando se les solicitaba apoyo. Las instancias a quienes se acudió no brindaron ningún aporte, por ello la gestión solo fue favorable en la escuela sede de -EPS-.

#### **4.4.10 Lecciones aprendidas.**

Durante la realización del -EPS. De la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa se obtuvo aprendizajes significativos en cada fase, uno de los principales fue notar que en los centros educativos actualmente hay muchas necesidades que deben ser cubiertas para satisfacer a los estudiantes, para que se desarrollen en un lugar digno y adecuado porque son los actores principales del proceso educativo. Cada fase permitió obtener y reforzar conocimientos previos, se fortaleció el proceso de gestión, la realización de instrumentos para obtener información, entre otros. Como epesista queda la satisfacción que emplear el proyecto de -EPS- fue gratificante para estudiantes, padres de familia y docentes. Servirá en el centro educativo para varias generaciones, siempre y cuando se le dé el seguimiento correspondiente. El cargo de epesista es ameno, porque se cumplen funciones en lugares donde el gobierno no llega.

## Capítulo V

### 5. Evaluación del proceso.

En el Ejercicio Profesional Supervisado se implementaron diversas fases y actividades que permitieron la realización del proyecto: Fortalecimiento de la salubridad alimentaria en cumplimiento con el capítulo VIII del Reglamento de la Ley de alimentación escolar en la - - EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán El Progreso.

#### 5.1 Diagnóstico:

El proceso de la fase de diagnóstico se inició con la elaboración del plan, en el cual se especificaban las actividades, metas y objetivos. Se investigó dentro y fuera del centro educativo, con la directora del centro educativo y representantes del -COCODE- de la comunidad.

**Tabla 48**

*Evaluación del diagnóstico*

No	Aspecto	Sí	No	Observaciones
01	¿Se presentó el plan de diagnóstico?	X		
02	¿Los objetivos del plan fueron pertinentes?	X		
03	¿Las actividades programadas para realizar el diagnóstico fueron suficientes?	X		
04	¿Las técnicas de investigación previstas fueron apropiadas para efectuar el diagnóstico?	X		
05	¿Los instrumentos diseñados y utilizados fueron apropiados a las técnicas de investigación?	X		
06	¿El tiempo calculado para realizar el diagnóstico fue suficiente? ¿se obtuvo colaboración de personas de la institución para la realización del diagnóstico?	X		

07	¿Las fuentes consultadas fueron suficientes para elaborar el diagnóstico?	X
08	¿Se obtuvo la caracterización del contexto en el que se encuentra la institución?	X
09	¿Se determinó el listado de carencias?	X
10	¿Fue correcta la problematización de carencias?	X
11	¿Fue adecuada la priorización del problema?	X
12	¿La hipótesis acción es pertinente al problema?	X
13	¿Se obtuvo la colaboración de personas de la institución para	X
14	¿Se presentó el listado de las fuentes consultadas?	X
TOTAL		14

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)

## 5.2 Fundamentación teórica

La fase de fundamentación teórica es la que respalda el proyecto a través de la temática relacionada al tema generador del -EPS-. Cada tema está descrito según la normativa -APA-.

**Tabla 49**

*Evaluación de la fundamentación teórica.*

No.	Aspecto	Sí	No	Observaciones
01	¿La teoría presentada corresponde al tema contenido en el problema?	X		
02	¿El contenido presentado es suficiente para tener claridad en cada tema?	X		
03	¿Las fuentes consultadas son suficientes para caracterizar el tema?	X		
04	¿Se hacen citas correctamente dentro de las normas de un sistema específico?	X		

05	¿Las referencias bibliográficas contienen todos los elementos requeridos como fuente?	X
06	¿Se evidencia aporte del epeista en el desarrollo de la teoría presentada?	X
TOTAL		06

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)

### 5.3 Plan de acción:

El diseño del plan de acción es la fase que consiste en planificar las actividades, metas, objetivos y recursos a utilizar para el desarrollo del proyecto, entre otros aspectos, contiene varios pasos los cuales se evalúan por medio de los criterios siguientes.

**Tabla 50**

*Evaluación del plan de acción.*

No.	Aspectos	Sí	No	Observaciones
01	¿Es completa la identificación institucional del epeista?	X		
02	¿El problema es priorizado en el diagnóstico?	X		
03	¿La hipótesis-acción es la que corresponde al problema priorizado?	X		
04	¿La ubicación de la intervención es precisa?	X		
05	¿La justificación para realizar la intervención es válida?	X		
06	¿El objetivo general expresa claramente el impacto que se espera provocar con la intervención?	X		
07	¿Los objetivos específicos son pertinentes para contribuir al logro del objetivo general?	X		
08	¿Las metas son cuantificaciones verificables de los objetivos específicos?	X		
09	¿Los beneficiarios están identificados?	X		

10	¿Las técnicas a utilizar son apropiadas para las actividades a realizar?	X	
11	¿El tiempo asignado para cada actividad es apropiado para su realización?	X	X
12	¿Están claramente determinados todos los responsables en cada acción?	X	
13	¿El presupuesto abarca todos los costos de la intervención?	X	
14	¿Se determinó en el presupuesto el renglón de imprevistos?	X	
15	¿Están bien identificadas las fuentes de financiamiento que posibilitarán la ejecución del proyecto?		X
TOTAL		14	01

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)

#### 5.4 Sistematización

En esta fase se describen las experiencias que se obtuvieron durante la ejecución del proyecto, incluyendo resultados, logros y lecciones aprendidas.

**Tabla 51**

*Evaluación de la sistematización.*

No.	Aspecto	Sí	No	Observaciones
01	¿Se da claridad en el panorama de la experiencia vivida en el -EPS?	X		
02	¿Los datos surgen de la realidad vivida?	X		
03	¿Es evidente la participación de los involucrados en el proceso de -EPS?	X		
04	¿Se valoriza la intervención ejecutada?	X		

05	¿Las lecciones aprendidas son valiosas para futuras intervenciones?	X
TOTAL		05

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)

### 5.5 Informe final de -EPS-:

El informe final de -EPS- contiene las partes iniciales y finales del informe escrito, donde se aprecia el resumen, los capítulos con las normas establecidas y evidencias.

**Tabla 52**

Evaluación del informe final

No	Aspectos	Sí	No	Observaciones
01	¿La portada y los preliminares son los indicados para el informe de -EPS?	X		
02	¿Se siguen instrucciones sobre el tipo de letra e interlineado?	X		
03	¿Se presenta correctamente el resumen?	X		
04	¿Cada capítulo está debidamente desarrollado?	X		
05	¿En los apéndices aparecen utilizados los instrumentos de investigación?	X		
06	¿En el caso de citas, se aplicó un solo sistema?		X	
07	¿El informe está desarrollado según las indicaciones dadas?	X		
08	¿Las referencias de las fuentes están dadas con los datos correspondientes?	X		
TOTAL		07	01	

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)

## **Conclusiones**

- ✓ El producto pedagógico del -EPS- denominado guía pedagógica de salubridad alimentaria, es un recurso que favorece el área cognitiva y práctica de los estudiantes en cuanto a actividades que fortalecen la salubridad alimentaria; para las docentes y directora beneficia en la planificación de clases y conocimiento de la Ley de alimentación escolar y su reglamento, el trifoliar informativo orienta de manera significativa a los padres de familia.
  
- ✓ El fortalecimiento de la salubridad alimentaria de estudiantes de preprimaria del centro educativo, fue reforzado a través de la implementación del comedor escolar con los utensilios necesarios de higiene y cocina para el beneficio de los estudiantes.
  
- ✓ La gestión de utensilios y demás enseres de cocina es necesaria para reforzar la salubridad alimentaria por la utilidad de los mismos en la buena preparación de alimentos escolares.

## **Plan de Sostenibilidad**

“Fortalecimiento de la salubridad alimentaria en cumplimiento del Capítulo VIII del Reglamento de la Ley de Alimentación Escolar en la Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo, municipio de San Agustín Acasaguastlán, departamento de El Progreso”

### **Identificación:**

Lugar: Aldea Tulumajillo, municipio de San Agustín Acasaguastlán, departamento de El Progreso.

Responsables

- ✓ Directora
- ✓ Docente
- ✓ Estudiantes
- ✓ Epesista ejecutora del proyecto

### **Justificación:**

A través de la ejecución del plan de diagnóstico en el establecimiento educativo sede de -EPS-, se visualizaron carencias por lo que fue seleccionada la necesidad prevaleciente, según el análisis de la matriz de priorización realizada en la Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo, los problemas priorizados con la mayor valoración son de insalubridad, por ello se realiza el proyecto sobre fortalecimiento de la salubridad alimentaria en cumplimiento al capítulo VIII del Reglamento de la Ley de Alimentación Escolar. Fue necesaria la ejecución de varias actividades y diligencias para concretar el proyecto, por ello surge la necesidad de elaborar un plan de sostenibilidad para que los productos de -EPS- implementados tengan seguimiento y de esta manera beneficien durante el tiempo necesario a los estudiantes de nivel preprimaria del establecimiento educativo. Con la intención de darle continuidad al aporte pedagógico: Guía de salubridad alimentaria y demás estipulaciones de la Ley de alimentación escolar para uso pedagógico de la directora y personal docente con los estudiantes del centro educativo del nivel preprimaria y el aporte físico: comedor escolar y demás equipamiento para fortalecer la salubridad alimentaria de los estudiantes de nivel preprimaria.

Este compromiso lo adquiere principalmente la directora, a través de una carta de compromiso y acta elaborada con apoyo de una comisión de alimentación para darle seguimiento al aporte del Ejercicio profesional Supervisado realizado en la -EODP- aldea Tulumajillo, municipio de San Agustín Acasaguastlán, departamento de El Progreso.

**Objetivo general:**

Establecer el plan de sostenibilidad, para cuidar y darle seguimiento al proyecto de -EPS- ejecutado en la -EODP- aldea Tulumajillo, municipio de San Agustín Acasaguastlán, departamento de El Progreso, implementando estrategias de continuidad que mantengan la utilidad de los aportes durante el tiempo necesario.

**Objetivos específicos:**

- ✓ Determinar una carta de compromiso por la directora del plantel educativo sede de -EPS- para asegurar la continuidad y cuidado del proyecto implementado en el establecimiento.
- ✓ Establecer una comisión que se comprometa a darle seguimiento al proyecto de -EPS- realizado en la -EODP- aldea Tulumajillo, municipio de San Agustín Acasaguastlán, departamento de El Progreso.

**Descripción:**

El proyecto de -EPS- “Fortalecimiento de la salubridad alimentaria en cumplimiento del Capítulo VIII del Reglamento de la Ley de Alimentación Escolar en la Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo, municipio de San Agustín Acasaguastlán, departamento de El Progreso” fue un proyecto implementado de manera exitosa, a través de la fase de investigación analizada, se determinó priorizar en la necesidad de fortalecer la salubridad alimentaria, implementando el aporte pedagógico: guía de salubridad alimentaria para uso de docentes con estudiantes y aporte físico: comedor escolar y equipamiento para fortalecer la salubridad alimentaria de los estudiantes; se considera fundamental elaborar el plan de sostenibilidad para darle continuidad al proyecto realizado en el establecimiento educativo de nivel preprimaria y de esta manera beneficiará a los estudiantes durante el tiempo necesario.

**Sostenibilidad institucional:**

Se logrará adquirir aportes materiales para darle seguimiento al proyecto elaborado en el centro educativo a través del programa de gratuidad de la educación con que cuenta el establecimiento, además con el apoyo y gestión de directora, docentes y padres de familia se pueden obtener recursos que mejoren y fortalezcan los aportes brindados para fortalecer la salubridad alimentaria.

**Sostenibilidad financiera:**

Esta sostenibilidad se logrará a través de la gestión que se compromete a realizar la directora del establecimiento, con apoyo de los padres de familia, docentes y demás entidades que puedan apoyar para darle seguimiento al proyecto ejecutado para el beneficio de los estudiantes de nivel preprimaria.

**Sostenibilidad ambiental:**

Reutilizar material didáctico que puede ser de utilidad al momento de implementar la guía pedagógica con los estudiantes, así mismo inculcar el cuidado y mantenimiento del ambiente del comedor escolar, tomando en cuenta la importancia de la higiene y salud ambiental, así mismo cuando se utilice el equipamiento (lavamanos) se debe infundir la importancia del cuidado del agua.

**Sostenibilidad tecnológica:**

Implementar recursos audiovisuales y estrategias tecnológicas, con la intención de concientizar a los estudiantes sobre el fortalecimiento de la salubridad alimentaria y el cuidado que deben mantener con el proyecto implementado en el centro educativo.

### **Sostenibilidad social:**

Se obtendrá a través del compromiso que adquiere la directora con apoyo de padres de familia, docentes y demás gestiones para darle seguimiento al producto físico y pedagógico, y de esta manera beneficiar a los estudiantes, fortaleciendo la salubridad alimentaria en cumplimiento de capítulo VIII del Reglamento de la Ley de Alimentación escolar.

Actividades para fortalecer el proyecto y darle seguimiento.

- ✓ Compartir la guía pedagógica con los docentes del establecimiento y aplicar las actividades que contiene en el desarrollo pedagógico que se realiza con los estudiantes de nivel preprimaria para fortalecer la salubridad alimentaria.
- ✓ Darle seguimiento al producto físico, manteniendo la ambientalización del área de comedor escolar y el equipamiento en buen estado.
- ✓ Aplicar la guía pedagógica dentro del salón de clases cada vez que sea necesario
- ✓ Solicitar apoyo de entidades de salud para que orienten al personal docente, cocinera y estudiantes sobre la importancia de la salubridad alimentaria.
- ✓ Realizar gestiones cuando sea necesario y solicitar apoyo de los padres de familia y demás miembros de la comunidad para darle mantenimiento y seguimiento al proyecto de -EPS- implementado en el centro educativo.

### **Recursos para fortalecer el proyecto:**

- ✓ **Humanos:** directora, padres de familia, docentes, estudiantes, miembros de la comunidad, entre otros.
- ✓ **Materiales:** guía pedagógica, comedor escolar, equipamiento realizado en la cocina y equipamiento de higiene aportado (lavamanos)
- ✓ **Financieros:** la epesista debe realizar gestiones económicas necesarias para dejar en condiciones favorables y eficientes el proyecto implementado en el centro educativo, así mismo el programa de gratuidad de la educación será útil para darle seguimiento al equipamiento cada vez que sea necesario y las gestiones realizadas por el personal del

establecimiento y padres de familia, será de utilidad para darle continuidad y mantenimiento a los productos del proyecto implementado sobre el fortalecimiento de la salubridad alimentaria en la -EODP- aldea Tulumajillo, municipio de San Agustín Acasaguastlán, departamento de El Progreso.

### **Procesos y sus fortalecimientos:**

**Producto:** Guía de salubridad alimentaria y demás estipulaciones de la Ley de alimentación escolar para uso pedagógico de la directora y personal docente con los estudiantes del centro educativo del nivel preprimaria y comedor escolar con el equipamiento necesario para fortalecer la salubridad alimentaria de los estudiantes del centro educativo.

**Actividades específicas:** asesoría sobre el uso e implementación de las actividades contenidas en la guía pedagógica, entrega de la guía a la directora del centro educativo y utilización de este producto en actividades pedagógicas planificadas para los estudiantes de nivel preprimaria. También se realizó el diseño y ambientalización del área de comedor escolar, instalando el equipamiento necesario para el fortalecimiento de la salubridad alimentaria.

**Justificación del fortalecimiento de los procesos a considerarse como estrategia de sostenibilidad:** es fundamental la aplicación de la guía pedagógica en actividades educativas realizadas con los estudiantes, para fortalecer la salubridad alimentaria, así mismo para que el personal docente y directora se informen sobre las estipulaciones de la Ley de Alimentación Escolar y su reglamento. La implementación de las actividades de esta guía fortalecerá la salubridad de los educandos de manera creativa y significativa, además en el centro educativo no contaban con este recurso necesario y sugerido en la Ley de alimentación escolar. Para el mantenimiento del área de comedor escolar y demás equipamiento necesario, es indispensable inculcar los hábitos de cuidado y limpieza en los estudiantes en el momento que están utilizando estos recursos cuando reciben la alimentación escolar.

**Tiempo de ejecución:** ciclo lectivo y en cada ciclo escolar o cuando el docente lo considere necesario.

## Referencias

- ✓ Barrero G. Beatriz (2011) *salubridad alimentaria infantil*. Madrid, España.  
Recuperado de: <https://www.ecoportal.net/temas-especiales/una-dieta-saludable-la-oms-te-beneficiaria/>
- ✓ Beatriz B. (2017) España. *Higiene en el comedor escolar*. Recuperado de: <https://saia.es/higiene-comedor-escolar/>
- ✓ Diccionario de la Real academia española (2014) Diccionario de la lengua española (23 Edición) Madrid, España.
- ✓ Gobierno de la República de Guatemala. (2017) *Ley de alimentación Escolar Decreto Legislativo No. 16-2017*. Guatemala, Guatemala.
- ✓ Gobierno de la República de Guatemala. (2018) *Reglamento de la Ley de alimentación escolar*. Acuerdo Gubernativo No. 183-2018. Guatemala, Guatemala.
- ✓ Gobierno de la República de Guatemala. (2005) Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Decreto Legislativo No. 32-200. Guatemala, Guatemala.
- ✓ Ministerio de Educación de Guatemala. (2008) Curriculum Nacional Base de nivel preprimaria, área curricular: Medio social y natural. Guatemala, C.A: Guatemala.
- ✓ Organización Mundial de la Salud –OMS-.(2018) Alimentación saludable, recuperado de: <https://www.ecoportal.net/temas-especiales/una-dieta-saludable-la-oms-te-beneficiaria/> Agosto, 2019. Guatemala, Guatemala.
- ✓ Organización Mundial de la Salud –OMS- (2013) Higiene alimentaria. Recuperado de: <https://www.saludalia.com/nutricion/higiene-alimentaria>.

- ✓ Serafín P. (diciembre 2012) Manual de alimentación Saludable. Paraguay. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/as234s/as234s.pdf>.
  
- ✓ Spross V. (2019) Guatemala, Guatemala. Programa de alimentación escolar. Recuperado de <https://elperiodico.com.gt/opinion/2019/12/19/balance-en-educacion-2019/> .

# Apéndices

## Apéndice A

### Plan de Diagnóstico

#### 1. Identificación

Universidad de San Carlos de Guatemala  
Centro Universitario de El Progreso - CUNPROGRESO-  
Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa  
**Epesista** Nancy Gabriela Monterroso Cáceres  
**Carné** 201441850

#### 2. Título

Plan del diagnóstico de la Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán El Progreso

#### 3. Ubicación

Aldea Tulumajillo, municipio de San Agustín Acasaguastlán, departamento de El Progreso

#### 4. Objetivos

##### 4.1 General

Establecer las necesidades del centro educativo en el que se atiende a los estudiantes del nivel preprimaria utilizando técnicas e instrumentos, con el propósito de la elaboración del diagnóstico para dar posible solución al problema que prevalece en el establecimiento.

##### 4.2 Específicos

**4.2.1** Elaborar instrumentos utilizando el manual de proyectos como guía para recabar información de las necesidades que demanda el establecimiento educativo del nivel preprimaria.

**4.2.2** Aplicar los instrumentos elaborados implementando las técnicas de investigación seleccionadas para conocer las necesidades de la Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo.

**4.2.3** Enunciar las insuficiencias relacionadas a la infraestructura, recursos didácticos y procesos técnico-pedagógicos utilizando la lista de carencias para registrar las que impiden el desarrollo de actividades planeadas por las docentes.

**4.2.4** Priorizar la necesidad que prevalece utilizando como guía el análisis de los instrumentos implementados para aportar el apoyo que se requiera en el establecimiento del nivel preprimaria.

## **5. Metas**

**5.1** Tres instrumentos para obtener información de las necesidades que demanda el establecimiento educativo del nivel preprimaria.

**5.2** Tres visitas al centro educativo para aplicar los instrumentos.

**5.3** Un cronograma para definir el itinerario del diagnóstico.

**5.4** Una lista de carencias, para determinar la necesidad que prevalece en el centro educativo del nivel preprimaria y dar posible solución a un problema.

## **6. Justificación**

El estudiante de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, previo a graduarse y optar al grado académico de Licenciado (a) es necesario que elabore un Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- una práctica técnica-pedagógica de gestión profesional que permite mejorar la calidad educativa del contexto en el que se realiza el diagnóstico, el cual se efectúa con la intención de establecer la situación en la que se encuentra una institución, además para dar una propuesta de solución y brindar un aporte a la sociedad. El diagnóstico es necesario porque permite conocer y clarificar las necesidades, carencias, deficiencias o inconvenientes del contexto; es por ello su importancia para establecer a través de los instrumentos que se implementan las necesidades en las instalaciones de la Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo, de las cuales se tomará la que más prevalece para brindar un aporte a la comunidad educativa del establecimiento seleccionado.

## **7. Actividades**

- 7.1 Presentación de solicitud a la directora del centro educativo
- 7.2 Entrega de carta de aceptación a la asesora de -EPS-
- 7.3 Elaboración del plan de diagnóstico
- 7.4 Elaboración de instrumentos y cronograma
- 7.5 Visita y observación en la Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo
- 7.6 Control del instrumento lista de cotejo referente al centro educativo
- 7.7 Encuesta con la directora del establecimiento
- 7.8 Análisis del FODA con la directora del plantel educativo
- 7.9 Realización del análisis institucional
- 7.10 Reunión con miembros representantes del Consejo Comunitario de Desarrollo - COCODE-
- 7.11 Realización de listado de carencias que presenta la escuela
- 7.12 Elaboración de la problematización
  
- 7.13 Elaboración de la hipótesis acción
- 7.14 Redacción de enunciados que responden al esquema: si...entonces
- 7.15 Realización de análisis de viabilidad y factibilidad

**8. Tiempo** Se tiene contemplado ejecutar las actividades programadas en el plan del diagnóstico del 18 de marzo al 31 de mayo.

**Tabla 53**

**9. Cronograma de plan de acción.**

No.	Acción para realizar	Actividades										Observaciones	
		Marzo		Abril				Mayo					
		Del 18 al 24	Del 25 al 31	Del 01 al 07	Del 08 al 14	Del 22 al 28	Del 29 al 05	Del 06 al 12	Del 13 al 19	Del 20 al 26	Del 27 al 31		
01	Presentación de solicitud a la directora del centro educativo												
02	Entrega de carta de aceptación a la asesora de -EPS-												
03	Elaboración del plan de diagnóstico												
04	Elaboración de instrumentos y cronograma												
05	Visita y observación en la Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo												
06	Control del instrumento lista de cotejo referente al centro educativo												
07	Encuesta con la directora del establecimiento												

08	Análisis del FODA con la directora del plantel educativo			
09	Reunión con representantes del - COCODE- para recabar información del contexto			
10	Realización de análisis institucional			
11	Realización de listado de carencias que presenta la escuela			
12	Elaboración de la problematización			
13	Elaboración de la hipótesis acción			
14	Redacción de enunciados que responden al esquema: si...entonces			
15	Realización de análisis de viabilidad y factibilidad			

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)

Nancy Gabriela Monterroso Cáceres

Epesista.

## **10. Técnicas e instrumentos:**

### **10.1 Técnicas de investigación**

#### **10.1.1 Observación**

Esta técnica se implementará en el establecimiento para verificar diversos aspectos que posee o carece, utilizando como instrumento una lista de cotejo.

#### **10.1.2 Encuesta**

Se implementará esta técnica con la directora para adquirir conocimiento de varios ámbitos del centro educativo, de esta manera descubrir de las necesidades o carencias.

#### **10.1.3 Análisis del FODA**

Se utilizará esta técnica con apoyo de la directora para razonar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas del establecimiento educativo de nivel preprimaria.

## **10.2 Instrumentos:**

### **10.2.1 Lista de cotejo**

Este instrumento se aplica en el establecimiento y tiene como finalidad verificar posibilidades y necesidades de la escuela, se tomaron en cuenta tres ámbitos de los que se derivan otros aspectos.

### **10.2.2 Cuestionario**

Cuenta con doce interrogantes y se aplica a la directora para adquirir información de las necesidades o carencias del establecimiento.

### **10.2.3 Matriz del FODA**

Este instrumento permite analizar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas del centro educativo, de esta manera detectar una necesidad que prevalezca, se realiza con apoyo de la directora del plantel.

**Tabla 54***Recursos*

<b>Humanos</b>	<b>Materiales</b>	<b>Equipo</b>	<b>Viáticos</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Directora del establecimiento</li><li>• Maestra</li><li>• Padres de familia</li><li>• Estudiantes del nivel preprimaria.</li><li>• Miembros del COCODE</li><li>• Asesora de EPS</li><li>• Epesista</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• impresiones</li><li>• lápiz</li><li>• celular</li><li>• hojas bond</li><li>• sobres de papel</li><li>• lapiceros</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• computadora</li><li>• cámara</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Q125.00</li></ul>

**11. Responsable**

**Epesista** Nancy Gabriela Monterroso Cáceres

## Apéndice B

### Lista de cotejo implementada en el centro educativo



Universidad de San Carlos de Guatemala  
Centro Universitario de El Progreso



**Epesista** Nancy Gabriela Monterroso Cáceres

**Carné** 201441850

**Institución donde se implementa la observación** Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán **Código** 02-03-0392-42

#### Instrumento Lista de cotejo

Se tiene contemplada la observación como técnica, utilizando la lista de cotejo como instrumento para verificar los aspectos que posee o carece el centro educativo del nivel preprimaria

**Tabla 55**

*Lista de cotejo*

No.	Aspectos	Verificación		Observaciones
		Sí	No	
<b>Recurso Humano</b>				
01	¿La escuela cuenta con personal docente suficiente?		x	
02	¿Existe personal operativo?	x		
03	¿Existen comisiones establecidas?	x		
04	¿Hay apoyo de padres de familia en actividades?	x		
05	¿Realizan actividades entre estudiantes y padres de familia?	x		
06	¿Los estudiantes se manifiestan motivados en el desarrollo de sus actividades?	x		
<b>Recurso material</b>				
07	¿Existe mobiliario suficiente para personal docente?		x	
08	¿Existe mobiliario suficiente para estudiantes?		x	
09	¿Los salones de clases son suficientes para la cantidad de estudiantes?	x		

10	¿Existen recursos audiovisuales?		x
11	¿Existen juegos pedagógicos?		x
12	¿Existen implementos deportivos?		x
13	¿Existe material de biblioteca?		x
14	¿Cuentan con archivos suficientes?	x	
15	¿Existe legislación educativa en el archivo?		x
16	¿Existe equipo de cómputo para el área administrativa?		x
17	¿Existen archivadores en el área administrativa?		x
18	¿Hay juegos para el desarrollo del pensamiento?		x
19	¿Hay recurso material para el desarrollo creativo?	x	
20	¿Existe recurso educativo suficiente para los niños?		x
21	¿Las docentes cuentan con material didáctico adecuado?	x	
22	¿Existen libros de trabajo para los estudiantes?	x	
<b>Áreas y servicios</b>			
23	¿Cuentan con servicios de agua potable?	x	
24	¿Cuentan con energía eléctrica?	x	
25	¿Existe cocina en el centro educativo?	x	
26	¿Cuentan con un comedor para los niños?		x
27	¿Existen lavamanos?		x
28	¿Existen sanitarios suficientes?		x
29	¿Existe área para la Dirección?	x	
30	¿Hay existencia de área recreativa?		x
31	¿Hay existencia de área deportiva?		x
32	¿Hay rincón de lectura para trabajar con los niños?		x
33	¿Existen rincones de aprendizaje?		x
34	¿Existe área para juegos pedagógicos?		x
35	¿Existe biblioteca infantil?		x
36	¿Existe área adecuada para el desarrollo de juegos?		x
37	¿Existe portón seguro en el centro educativo?		x
38	¿El techo está en buen estado?	x	
39	¿Hay muro perimetral en buen estado?	x	
40	¿La escuela está ubicada en un lugar accesible?	x	
41	¿Cuentan con medidas de seguridad establecidas?		x
42	¿Existe botiquín de primeros auxilios?	x	
43	¿Disponen de tienda escolar?	x	

Nota:Elaboración propia

## Apéndice C

### Cuestionario dirigido a la directora del centro educativo



Universidad de San Carlos de Guatemala  
Centro Universitario de El Progreso



**Institución donde se implementa la encuesta** Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán **Código** 02-03-0392-42

**Encuesta** Se implementa con la directora del establecimiento

**Instrumento** Cuestionario

**Instrucciones** Responda el siguiente cuestionario de 10 con la finalidad de adquirir la situación actual de salubridad alimentaria y conocer las posibles ventajas y seguimiento del proyecto en apoyo al fortalecimiento de la salubridad y estipulaciones de la Ley de alimentación escolar.

**Lugar y fecha:** aldea Tulumajillo, 04 de septiembre de 2020

#### 1. ¿Qué opina sobre salubridad alimentaria del centro educativo?

En el centro educativo tratamos siempre que los alimentos sean realizados bajo altos estándares higiénicos de manera que no pueda dañar el sistema digestivo de los alumnos, ni ocasionar ninguna enfermedad, nos encargamos de que los niños laven con agua y jabón sus manos antes de comer, más sin embargo los niños carecen de un lugar propio donde comer y esto se nos vuelve un descontrol porque los estudiantes por no ensuciar su área de trabajo terminan comiendo en el suelo, el cual no es un lugar óptimo para ello.

#### 2. ¿Qué acciones realizan en el centro educativo para propiciar la salubridad alimentaria con los estudiantes?

- Revisar la comida antes de que ellos la ingieran para verificar que esta se encuentre en buen estado.
- Dar indicaciones a la cocinera del manejo de los alimentos de manera higiénica.
- Mantener el área de la cocina limpia.
- Verificar que los recipientes de los alumnos estén limpios.

-Lavar con agua y jabón las manos de los niños y niñas.

**3. ¿Los estudiantes practican todas las acciones que induce usted y el personal docente sobre salubridad alimentaria?**

En su mayoría a excepción de comer sobre la mesa, ya que ellos prefieren comer en el suelo para no ensuciar su mesa de trabajo, lo cual se indica que no hagan porque el suelo es un lugar contaminado.

**4. ¿Qué hábitos higiénicos relacionados a la alimentación escolar debe reforzar con los educandos?**

-Lavarse las manos antes de comer y después de salir de baño.

-Higiene bucal.

**5. ¿Qué recursos materiales necesita en el centro educativo para que el programa de alimentación escolar se desarrolle de la mejor manera?**

-Comedor escolar.

-Implementos para la cocina.

-Lavamanos.

**6. ¿Qué ventajas considera que aportarían los recursos de los que carecen para la salubridad alimentaria?**

-Con el comedor tendrían un lugar específico y en las condiciones adecuadas para ingerir sus alimentos, ya no tendrían que ensuciar su área de trabajo.

-Implementar en la cocina recipientes para guardar los trastes y que estos siempre se encuentren limpios para depositar la comida y de esta manera los niños y niñas no se enfermen.

-Tener un lugar adecuado para lavarse las manos estimularía el hábito higiénico en los alumnos.

**7. ¿Qué estipulaciones de la Ley de alimentación escolar conoce?**

Tengo conocimiento sobre el artículo 13 que habla sobre la organización de los padres de familia (OPF) la cual también puede apoyar para la salubridad alimentaria de la escuela.

**8. ¿sobre qué aspectos de la Ley de alimentación escolar le gustaría recibir inducción?**

Sobre el manejo de los alimentos.

**9. ¿Qué Aporte le gustaría recibir en el centro educativo para el fortalecimiento de la salubridad alimentaria y Ley de alimentación escolar?**

-Un comedor en donde los niños puedan ingerir sus alimentos.

-Una guía del buen manejo de los alimentos.

-Implementos para la cocina, como recipientes para guardar trastes, trastes, paletas de madera, etc.

**10. Si recibiera el aporte que necesita en el establecimiento ¿De qué manera le daría seguimiento para que beneficie por mucho tiempo a los estudiantes?**

Principalmente cuidando y dándoles el uso adecuado a los implementos que se aporten a la escuela y propiciando con los padres, alumnos y docentes la importancia de la salubridad alimentaria en la escuela.

## Apéndice D

### Análisis -FODA-



Universidad de San Carlos de Guatemala  
Centro Universitario de El Progreso



**Epesista** Nancy Gabriela Monterroso Cáceres

**Carné** 201441850

**Técnica** Análisis de FODA

**Institución** Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán El Progreso **Código:** 02-03-0392-42.

**Instrucciones** Definir las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas -FODA- del centro educativo del nivel preprimaria

### Tabla 56

*FODA de la Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo*

Fortalezas	Oportunidades	Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> <li>El centro educativo está ubicado en el centro de la comunidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Existe apoyo de padres de familia</li> <li>Existen aportes de programas de apoyo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carece de implementación de programas de educación para padres</li> <li>Desmejoras en el seguimiento de reglamentos por parte de algunos padres de</li> <li>En los salones de clases no hay ventilación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poca seguridad policial en el sector</li> </ul>

- 
- La escuela está separada del nivel primario, por lo tanto, los estudiantes no corren riesgos con niños del nivel primario.
  - La demanda educativa es amplia.
  - Las actividades educativas que realizan las docentes son adecuadas para las etapas.
  - Los salones de clases son amplios.
  - Las enfermeras del puesto de salud brindan apoyo con desparasitación
  - La comunidad colabora en el desarrollo de actividades
  - Existe apoyo de la Fundación Carlos F. Novella con programas de capacitación docente
  - El servicio de agua potable no se obtiene diariamente y los días que se cuenta con el mismo, solo se adquiere por tres horas.
  - Lámparas inservibles en los salones de clases
  - Carecen de juegos y juguetes pedagógicos
  - Falta de personal docente y de educación física.
  - Inexistencia de área recreativa-pedagógica
  - Inexistencia de material concreto de aprendizaje
  - Inexistencia de área verde o jardín
  - Inexistencia de área deportiva
  - Inexistencia de área de comedor para los estudiantes
  - Inexistencia de bodega para resguardar productos
  - La dirección funciona como bodega, por lo tanto, el espacio para atender a entidades educativas es reducido
  - Inasistencia y desinterés de algunos padres de familia.
-

- 
- El nivel preprimario está distribuido para dos docentes.
  - La escuela es reconocida por brindar buen servicio educativo en la comunidad.

- Inexistencia de legislación educativa
  - Los padres de familia tienen dificultad para manejar los libros de almacén, por esa razón el control lo realiza la directora.
  - Inexistencia de reglamento de disciplina
  - Inexistencia de reglamento interno
  - Inexistencia de equipo de cómputo
  - Inexistencia de archivadores
  - Inexistencia de recurso material para dirección
  - Inexistencia de libros para trabajar con los estudiantes
  - Inexistencia de guardián
  - Muro perimetral en mal estado
- 

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)

## Apéndice E

### Cuestionario dirigido a -COCODE- de Tulumajillo



Universidad de San Carlos de Guatemala

Centro Universitario de El Progreso



USAC  
TRICENTENARIA  
Universidad de San Carlos de Guatemala

#### **-CUNPROGRESO-**

Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa

**Epesista** Nancy Gabriela Monterroso Cáceres

Fase externa del diagnóstico (el contexto)

**Institución donde se realiza el EPS** Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo

#### **Cuestionario**

Las siguientes interrogantes se realizan con el objetivo de obtener información sobre el contexto del centro educativo donde se realiza el –EPS- y de esta manera cumplir con la fase externa del diagnóstico. Se toma en cuenta a los miembros del –COCODE- por la razón que son quienes tienen información detallada, precisa, real, histórica y actual sobre la comunidad.

#### **Ubicación geográfica**

##### **1. ¿Cuál es la localización?**

La comunidad de Tulumajillo está ubicada en el municipio de San Agustín Acasaguastlán, a 3 km del desvío para Cobán

##### **2. ¿Cuál es el origen etimológico de la comunidad?**

Según el presidente del COCODE, el nombre de Tulumajillo proviene de los árboles que había en abundancia en la comunidad, estos árboles eran de: plumajillo, derivado a eso viene el nombre de Tulumajillo, a esta comunidad también la conocen como tierra de la amistad.

### **3. Defina características del clima y suelo**

El clima es cálido, el suelo es árido y debido a esto las personas se ven con la necesidad de cultivar en otras áreas cercanas a la comunidad, sin embargo, algunos pobladores cultivan en terrenos propios los cuales están en constante mantenimiento.

### **4. ¿De qué recursos naturales hacen uso en la comunidad?**

Los recursos más utilizados en el ámbito laboral son: el agua y la madera

Generalizando, también es utilizado el aire, suelo/tierra.

### **5. Defina características de las vías de comunicación**

Las vías de comunicación en el ámbito de carreteras son bastante transitadas debido a que se tiene acceso a más de una comunidad y a otros departamentos, además existen senderos que conectan otras aldeas del municipio, siendo estas: Comaja, La Montañita, Conacaste, Tulumaje, Pasasagua, El Jute de la Cobana entre otras. Tulumajillo es el área céntrica de las comunidades mencionadas.

Refiriéndose al tema de medios de comunicación, en la comunidad se cuenta con dos páginas de Facebook llamadas: **COCODE Tulumajillo y Noticias Tulumajillo** en las cuales se comparten fotografías e información relevante e importante de la aldea. Se utiliza también el whatsapp como medio de comunicación ya que hay grupos que se

Crearon con la finalidad de compartir información para los pobladores, además de estos medios, se realizan reuniones mensuales con los pobladores para dar a conocer temas importantes y de beneficio para los habitantes.

### **Composición Social**

#### **6. ¿Cuáles son las organizaciones funcionales en la comunidad?**

✓ - **COCODE** - El Consejo Comunitario de Desarrollo se elige o reelige por medio de asamblea cada 2 años, los representantes del COCODE 2019 son

**Presidente** Juan de Dios Flores

**Vicepresidenta** Guadalupe Vargas

**Tesorero** Marvin Castro

**Secretario** Renunció, su función la cumple Guadalupe Vargas

**Vocal I** Zulma Ríos

**Vocal II** Belivaldo Rodríguez

- ✓ **Organización de agricultores de cítricos** de la cuenca del Río Motagua denominada El Guajo, la persona que inició esta organización es: Víctor Manuel Borrallo, actualmente la preside don Belivaldo Rodríguez.
  
- ✓ **Comité de salud creado** con la finalidad **de apoyar** en la comunidad con todo lo relacionado a la salud y disminuir o erradicar los inconvenientes que afecten la salud de los pobladores. Este comité se formó en 2010 y actualmente lo integran: Elsa Escobar, Zulma Ríos, Guadalupe Vargas y Elvia Lima.
  
- ✓ **Comité de ayudas para enfermos de la comunidad** Los miembros de este comité tiene relación con las personas que laboran en el puesto de salud y su función es brindar apoyo y gestionar para las personas enfermas y que son de escasos recursos económicos, el apoyo que brindas es con medicina y algunas veces con traslado de los enfermos para el hospital de la cabecera departamental.
  
- ✓ **Consejo de la iglesia católica**, lo integran cinco personas de la comunidad: Doña Olivia Jumique, Sara Flores, Aida Xitimul, Mayra Granados, Marta Álvarez.

## **7. ¿Qué instituciones educativas funcionan en la comunidad?**

- ✓ Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo
- ✓ Escuela Oficial Rural Mixta aldea Tulumajillo
- ✓ Núcleo Familiar Educativo para el Desarrollo –NUFED- No. 4
- ✓ En 2019 se apertura el Instituto Municipal de Diversificado aldea Tulumajillo

### **8. ¿Cuentan con puesto de salud recibiendo las atenciones necesarias?**

En la comunidad sí existe puesto de salud, sin embargo, la atención para los pobladores es deficiente debido a que no abren las instalaciones todos los días y solo brindan el servicio de vacunación y desparasitación

### **9. Defina características generales de las viviendas de la comunidad.**

- ✓ La mayoría de las viviendas se encuentran en buen estado
- ✓ Algunas viviendas son alquiladas
- ✓ En algunos hogares vive más de una familia.

### **10. ¿Cuáles son las tradiciones culturales de la comunidad?**

- ✓ Feria titular que se realiza en febrero
- ✓ Desfile hípico
- ✓ El juego de la “cucaña “también conocido como: palo encebado
- ✓ Juegos deportivos.
- ✓ Excursiones organizadas por miembros de la comunidad y de la 9

## **Desarrollo Histórico**

### **11. ¿Quiénes fueron los primeros pobladores de la comunidad?**

Las primeras familias que habitaron Tulumajillo son: Familia Sagüil, Familia Flores, familia Álvarez, Familia Jumique, Familia Salvatierra, familia Hernández y familia Castro.

### **12. Mencione algunos sucesos importantes de la comunidad**

- ✓ Don Gonzalo Pérez Vásquez dejó el alumbrado público y pavimento de cierta parte de la comunidad (s.f)
  
- ✓ **Proyecto de agua** (s.f) Don Julio Sagüil lo inició con apoyo municipal y de la comunidad, le dio continuidad al proyecto don Héctor Basilio García con aporte de los consejos de desarrollo y comunidad.

- ✓ En 1986 el profesor Belarmino López Solís miembro del comité pro-mejoramiento y Carlos Girón gestionaron para la creación del -NUFED- no. 4
  
- ✓ En 1982 Parte de la gestión para la construcción de la EORM aldea Tulumajillo, también fue por el Profesor Belarmino López Solís.
  
- ✓ En 1985 fue solicitado el Centro de salud por varias personas que integraban el -COCODE-
  
- ✓ En febrero de 1993 se realizó la obra de techado para el salón de la comunidad por medio de una ayuda internacional a través de Kenin Foxter la cual fue solicitada por el presidente del comité pro-mejoramiento Julio Sagüil y el profesor Belarmino López Solís.
  
- ✓ En 1995, la docente y directora de nivel preprimaria Zuly Pensamiento fue quien gestionó para la construcción de los salones de clases, los cuales se inauguraron el 27 de octubre de ese año.
  
- ✓ El Instituto Diversificado fue gestionado por miembros del COCODE y por el profesor Rogelio Antonio Salvatierra Oliva, quien es director del establecimiento que empezó a funcionar en enero de 2019.
  
- ✓ Desde 2016 se inició a intervenir con una comunidad vecina para que permitieran el paso para las vertientes de agua arriba de aldea Pacheco, dicha gestión fue realizada por Guadalupe Vargas, vicepresidenta del –COCODE-
  
- ✓ El Licenciado Roberto Paz Álvarez luchó para la defensa del campo de futbol de la comunidad que se encuentra en el Km 89 ruta a las Verapaces
  
- ✓ El asfalto de la calle principal de la comunidad fue gestionado en la municipalidad de san Agustín Acasaguastlán por miembro del COCODE actual

**13. Mencione personalidades pasadas y presentes que han sido destacadas en la comunidad por diversas acciones.**

- ✓ La señorita Blanca Borrallo Flores fue la primero Flor de la feria
- ✓ El profesor Belarmino López Solís por su intervención en varios proyectos y por gestiones
- ✓ Don Julio Sagüil por su intervención en varios proyectos y por gestiones
- ✓ Roberto Paz Álvarez
- ✓ Belivaldo Rodríguez
- ✓ Rogelio Antonio Salvatierra Oliva
- ✓ Don Luis Gonzáles Vásquez, reconocido atleta de la comunidad
- ✓ Hay personas de la comunidad que se involucran en participación de comité cívico y política: Gonzalo Pérez, fue alcalde en el periodo de 1,992. Saúl Salvatierra síndico municipal en 1,998. Juan Flores, síndico primero en el periodo de 2,000 -2,004. Gildardo Aristondo participó como candidato a la Alcaldía municipal en dos periodos 2,015 y 2,019. Gerber Vásquez y José Eligio Flores integrantes de la planilla de un comité cívico.

**14. ¿Qué lugares son de orgullo Local?**

La iglesia católica, los centros educativos y el salón de la comunidad.

**Situación Económica**

**15. ¿Qué medios de comercialización, productividad y laboral hay en la comunidad?**

- ✓ Industrias de madera
- ✓ Limonares
- ✓ Aserraderos
- ✓ Tiendas
- ✓ Farmacias
- ✓ Tortillerías
- ✓ Librerías

- ✓ Venta de refacciones
- ✓ Restaurante

**16. ¿Cómo define la situación socioeconómica de los pobladores de la comunidad?**

La mayoría de las personas se encuentran con deficiencia salarial, debido a que hay pocas fuentes de empleo, son pocas las familias de la comunidad que están estables económicamente, un 5% de la población cuenta con remesas de familiares que tiene en el extranjero.

**17. ¿Con qué medios de comunicación cuentan en la comunidad?**

- ✓ Teléfono público
- ✓ Celular
- ✓ Televisión
- ✓ Internet
- ✓ Venta de periódico

**18. ¿Cómo define el servicio de transporte?**

Accesible, la mayoría de las personas usan el transporte público, el cuál circula con bastante frecuencia y por medio del mismo se trasladan para la cabecera departamental y para el centro del municipio de San Agustín Acasaguastlán

**Concepción filosófica**

**19. ¿Qué prácticas espirituales realizan en la comunidad?**

En la comunidad se realizan actividades en la iglesia católica, siendo la religión que predomina, además hay dos iglesias cristianas evangélicas en las que se realizan diversas actividades religiosas con adultos y niños.

**20. ¿Qué actividades sociales realizan para convivir con la familia y amigos?**

- ✓ Días de campo
- ✓ Excursiones

Por medio del cuestionario implementado con los miembros representantes del –COCODE- de la comunidad, se determina esta lista de creencias

### **Carencias del contexto**

- ✓ Los miembros del –COCODE- carecen de monografía acerca de la comunidad
- ✓ El apoyo que reciben por el puesto de salud es deficiente.
- ✓ Las personas de la comunidad no tienen un trabajo estable, es por ello que optan a trabajar por su cuenta en negocios familiares.
- ✓ Los miembros que conforman el –COCODE- en su mayoría, son los mismos que integran las demás organizaciones o comisiones debido a la poca participación de las personas de la comunidad para optar a un cargo dentro de las mismas.
- ✓ El recurso de agua potable no se obtiene a diario.
- ✓ Los medios de comunicación de la localidad, en ciertas ocasiones mal interpretan la información que debe brindarse a la población.
- ✓ Inexistencia de alguna comisión que aporte recursos en el área educativa.

#### **1.1.4 Ubicación geográfica**

Aldea Tulumajillo, municipio de San Agustín Acasaguastlán, ubicada a 3.5 kilómetros del cruce a las Verapaces, con un tamaño aproximado de 1 km<sup>2</sup>

#### **1.1.5 Misión de la institución**

Ser un centro educativo en el que los estudiantes se diviertan aprendiendo, reforzando los hábitos y valores que poseen desde su hogar y permitiendo que se expresen creativamente, motivando la convivencia y estimulando sus habilidades y destrezas para que las implementen en la cotidianidad.

#### **1.1.6 Visión de la institución**

Brindar a los estudiantes el aprestamiento y conocimientos necesarios de manera creativa y motivadora en el proceso de formación académica e inculcar valores con apoyo de los padres de familia.

## **1.1.7 Políticas del establecimiento**

### **1.1.7.1 Política laboral**

Los procedimientos que se implementan para contratar personal en el centro educativo se llevan a cabo en la –DIDEDUC- específicamente en la sección de Recursos Humanos. En el establecimiento educativo han sido contratados docentes por renglón presupuestario 021 y 011, además se ha recibido apoyo del alcalde con contratos 029 y personal operativo contratado por un año por la municipalidad.

Cuando no hay apoyo municipal para contratar personal operativo, los padres de familia se organizan para contratar una persona que realice la limpieza en el centro educativo y son quienes remuneran el servicio

### **1.1.7.2 Política de valores**

Dentro de la planificación se incluyen valores para reforzar la práctica de los mismos, cada semana se toma uno o dos valores y se incluyen en las actividades que se realizan con los niños.

### **1.1.7.3 Proyección Social**

Los integrantes de la escuela sirven de centro para recaudar víveres que son trasladados a la supervisión educativa, los cuales llegan a personas que los necesitan. El último apoyo que fue recibido en la escuela fue para los damnificados del volcán de fuego.

### **1.1.7.4 Fomento cultural**

Se realizan actividades cívicas con los estudiantes y padres de familia, se organizan desfiles, exposiciones, entre otras actividades. Para la convivencia familiar se hace cada año una gira educativa.

## Apéndice F

### Planificación de charla dirigida a estudiantes de nivel preprimaria sobre salubridad alimentaria y hábitos higiénicos alimentarios.



Universidad de San Carlos de Guatemala

Centro Universitario de El Progreso

-CUNPROGRESO-



Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa

Epesista Nancy Gabriela Monterroso Cáceres

**Actividad:** Charla dirigida a estudiantes de nivel preprimaria sobre salubridad alimentaria y hábitos alimenticios.

#### Tabla 57

*Planificación de charla dirigida a estudiantes de nivel preprimaria*

Competencia	Indicador de logro	Contenido	Actividades	Recursos	Evaluación
4. Realiza con y sin orientación actividades de	<b>4.1</b> Practica hábitos de aseo personal,	<b>4.1.1</b> Práctica de hábitos higiénicos, lavado de manos, higiene	✓ Desarrollo del tema y explicación de la importancia de practicar hábitos higiénicos para la salubridad alimentaria. Videos de apoyo:	Humanos: ✓ Estudiantes ✓ Docentes	<b>Técnica:</b> Preguntas orales

autoayuda y tareas de la escuela demostrando respeto por las normas de convivencia social.	alimenticios y de vestuario.  <b>4.2</b> Manifiesta seguridad al realizar acciones para el beneficio personal.	bucal, depositar la basura en su lugar.  <b>4.2.1</b> participación en actividades para la limpieza del entorno después de comer.  4.3.1 Identificación de los alimentos sanos.	<b>Hábitos higiénicos:</b> <a href="https://youtu.be/WnnUAMSt7EY">https://youtu.be/WnnUAMSt7EY</a>  <b>Higiene bucal:</b> <a href="https://youtu.be/tBMr7WwTjHc">https://youtu.be/tBMr7WwTjHc</a>  ✓ Explicación de la importancia de la alimentación saludable y alimentos sanos, con apoyo de un video. <a href="https://youtu.be/mUwrlz3-4aw">https://youtu.be/mUwrlz3-4aw</a>  ✓ Espacio para preguntas y respuestas.  ✓ Entrega de pasta dental y cepillo de dientes a cada estudiante.	Materiales:  ✓ Computadora.  Cañonera, videos, salón de clase, carteles, cepillos de dientes, pastas dentales.
--	--	---	---	--

*Nota:* Elaboración propia. Adaptado de Méndez (2018)

## Apéndice G

### Agenda sobre charla de salubridad alimentaria y hábitos higiénicos alimentarios.



Agenda



Universidad de San Carlos de Guatemala  
Facultad de Humanidades Departamento de Pedagogía  
Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa  
Carné: 201441850  
Epesista: Nancy Gabriela Monterroso Cáceres

Lugar y Fecha:

#### Actividad

Orientación sobre salubridad alimentaria y salud bucodental con los estudiantes de la EODP aldea Tulumajillo.

#### Acciones a realizar

- ✓ Bienvenida
- ✓ Presentación de video sobre salubridad alimentaria.
- ✓ Explicación de tema salubridad alimentaria y hábitos alimenticios.
- ✓ Presentación de video sobre salud bucodental.
- ✓ Explicación sobre el uso correcto del cepillo dental.
- ✓ Entrega de implementos de salud bucodental.
- ✓ Evaluación por medio de preguntas orales y verificación de cepillado de dientes.

**Tiempo:** 40 minutos.

---

Nancy Gabriela Monterroso Cáceres

Epesista

## Apéndice H

### Programa de presentación de Proyecto de -EPS-



### Presentación de proyecto de –EPS–



Tulumajillo, 10 de octubre de 2019

1. **Bienvenida:** a cargo de Epesista
2. **Oración:** a cargo de la Epesista
3. **Entonación de Himno Nacional**
4. **Presentación de autoridades educativas:** las autoridades que nos acompañan son:  
**miembros de la Unidad de EPS de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Centro Universitario de El Progreso. CUNPROGRESO**
  - ✓ Asesora de EPS, Lcda. Dairin catalán
  - ✓ Licenciado Leonidas Medina
  - ✓ Licenciada Ana Luisa García Castellanos
  - ✓ Lic Valentín Sánchez
  - ✓ Lic Byron Paredes Mayén
  - ✓ Lic. Carlos Valladares
  - ✓ Lcda. Mirna Ferrera, coordinadora de Carrera
  - ✓ Licenciado Alfonso Gramajo
  - ✓ Directora del centro educativo sede del EPS: Stephanía Fuentes Oliva
  - ✓ Director Departamental de Educación: Lic Carlos Chávez
  - ✓ Supervisores educativos del municipio: Profesor Arnoldo Rosales y Darwin Flores
  - ✓ Técnicos de campo de los programas de apoyo: Ana Patricia Orellana, Adán Orellana, Erick García.
  - ✓ Representantes del COCODE
  - ✓ Epesista: Gabriela Monterroso Cáceres, quien presentará su proyecto.

5. **Presentación del proyecto: Fortalecimiento de la salubridad alimentaria en cumplimiento con el capítulo VIII del Reglamento de la Ley de alimentación escolar:** objetivos, justificación, descripción etc. etc.)
6. Demostración del antes y después del proyecto a través del mural de fotografías
7. Lectura de las reglas del comedor escolar
8. Mención de la guía pedagógica para directora y maestras que se trabajará después con los estudiantes.
9. Concientizar sobre las responsabilidades como padres y estudiantes para cuidar y darle seguimiento al proyecto.
10. Entrega de trifolios informativos para padres de familia.
11. Inauguración del comedor escolar: (niños, directora y Epesista)
12. Palabras de agradecimiento por Epesista
13. Palabras de directora del centro educativo: Stephanía Fuentes
14. Palabras de despedida por Epesista.

## Apéndice I:

### Trifoliar entregado a padres de familia



Universidad de San Carlos de Guatemala  
Centro Universitario de El Progreso

Licenciatura en Pedagogía y Administración  
Educativa

Fortalecimiento de la salubridad alimentaria  
en cumplimiento del capítulo VIII del  
Reglamento de la Ley de alimentación escolar  
en la -EODP- aldea Tulumajillo, San Agustín  
Acasaguastlán El Progreso.

Epesista

*Nancy Gabriela Monterroso Cáceres*

Carné: 201441850

Como resultado del diagnóstico realizado en la Escuela oficial de Párvulos aldea Tulumajillo, en el municipio de San Agustín Acasaguastlán, se logró detectar la falta de salubridad debido a las carencias de infraestructura básica necesaria, equipamiento y servicios básicos faltantes en apoyo al programa de alimentación escolar y cumplimiento del capítulo VIII de la Ley de Alimentación Escolar.

Los estudiantes de nivel preprimaria reciben alimentación escolar todos los días, pero el centro educativo carece de infraestructura necesaria para que los niños se dirijan a comer sus alimentos, además en la cocina son insuficientes los recursos para la preparación de alimentación, hacen falta recipientes que son necesarios para la cocinera y por no contar con los servicios suficientes (lavamanos) algunos estudiantes no practican este hábito de higiene tan importante antes de ingerir la alimentación.



### Problema

¿Qué hacer para fortalecer la salubridad alimentaria en cumplimiento del capítulo VIII del Reglamento de la Ley de Alimentación Escolar en la Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo?



Orientar sobre salubridad alimentaria en cumplimiento del capítulo VIII de la Ley de Alimentación Escolar a la Directora, estudiantes y padres de familia de la EODP aldea Tulumajillo para informarlos de las medidas necesarias.





Diseñar un comedor escolar para que los estudiantes tengan un lugar adecuado y saludable al momento de ingerir sus alimentos organizando el área de cimentación disponible del centro educativo.



Gestionar los utensilios carentes de la cocina para resguardar y preparar la alimentación escolar de los niños del nivel preprimaria de la EODP aldea Tulumajillo



**El compromiso como  
padres, forma y  
fortalece la educación  
de los niños. La Casa  
es su primera escuela;  
la escuela es su  
segundo hogar.**

### Como Padre de familia

**¿Qué puedo hacer para apoyar en el fortalecimiento de la salubridad alimentaria?**

1. Inculcar la práctica de hábitos higiénicos en los niños.
2. Practicar hábitos higiénicos alimenticios en el hogar con los niños.
3. Practicar hábitos higiénicos en el centro educativo cuando se apoye en el programa de alimentación escolar.
4. Mantener limpios los recipientes que llevan a la escuela para recibir alimentación.
5. Apoyar en el centro educativo con la preparación de alimentos saludables.
6. Contribuir al cuidado y mantenimiento del comedor escolar.
7. Apoyar en el cuidado de los implementos de cocina para preparar la alimentación de los niños.
8. Controlar las buenas prácticas de hábitos alimenticios en los educandos, dentro del comedor escolar

Figura 51. Trifoliar de salubridad alimentaria y cuidados del comedor escolar entregado a padres de familia del centro educativo.

## Apéndice J

### Invitación de la entrega y presentación de proyecto

**Universidad de San Carlos de Guatemala**

**Centro Universitario de El Progreso**

The image contains two logos side-by-side. On the left is the USAC Tricentennial logo, featuring a circular emblem with a figure and the text 'USAC TRICENTENARIA Universidad de San Carlos de Guatemala'. On the right is the CUN Progreso logo, featuring a central emblem with a shield and stars, flanked by wheat stalks, with the text 'CUN PROGRESO CENTRO UNIVERSITARIO DE EL PROGRESO'.

**Nancy Gabriela Monterroso Cáceres**

Epesista de Licenciatura en Pedagogía y  
Administración Educativa.

**Tiene el agrado de invitarle a la presentación  
del proyecto de -EPS-**

**Fortalecimiento de la salubridad alimentaria en  
cumplimiento al capítulo VIII de la Ley de  
Alimentación Escolar.**

**Lugar:** Escuela Oficial de Párvulos Tulumajillo, San  
Agustín Acasaguastlán.

**Fecha:** jueves 10 de octubre de 2019

**Hora:** 9:00 a.m.

Figura 52. Invitación para presentación de proyecto de -EPS-

## Apéndice K

**Fotografías del centro educativo durante el diagnóstico (antes de implementación de recurso físico de -EP-)**



*Figura 53.* Área disponible de la -EODP- aldea Tulumajillo para elaborar el proyecto



*Figura 54.* Espacio adecuado para instalar comedor escolar en la escuela



Figura 55. Galera del centro educativo sede de -EPS-



Figura 56. Área disponible e inexistencia de lavamanos en la -EODP- aldea Tulumajillo.

## Apéndice L

### Evidencia de asistencia al centro educativo sede de EPS.



*Figura 57.* Entrevista con directora del establecimiento.



*Figura 58.* directora del establecimiento apoyando con el -FODA-

## Apéndice M

**Estudiantes de nivel preprimaria de la -EODP- aldea Tulumajillo, antes de implementar el proyecto de -EPS-**



*Figura 59.* Estudiantes de la -EODP- aldea Tulumajillo alimentándose lugares antihigiénicos.



*Figura 60.* Estudiantes de la -EODP- aldea Tulumajillo alimentándose lugares antihigiénicos.



*Figura 61.* Estudiantes de la -EODP- aldea Tulumajillo alimentándose lugares antihigiénicos.



*Figura 62.* Estudiantes de la -EODP- aldea Tulumajillo alimentándose lugares antihigiénicos.



*Figura 63.* Estudiantes de la -EODP- aldea Tulumajillo alimentándose lugares antihigiénicos.



*Figura 64.* Estudiantes de la -EODP- aldea Tulumajillo alimentándose lugares antihigiénicos.

## Apéndice N

### Asistencia al centro educativo para implementación del comedor escolar.



Figura 65. Apoyo de padre de familia en la toma de medidas para instalar el comedor escolar.



Figura 66. Apoyo de padre de familia en la colocación de lavamanos en la -EODP- aldea Tulumajillo.



Figura 67. Block, cemento y cal donado por el centro educativo para ambientalizar el área de comedor escolar.



Figura 68. Epesista ambientalizando el área de comedor escolar.



Figura 69. Elaboración de bancas del comedor escolar para la -EODP- aldea Tulumajillo.



Figura 70. Proceso 2: pintar las bancas del comedor escolar de la -EODP- aldea Tulumajillo.



Figura 71. Proceso 3: ¿pintar las mesas del comedor escolar de la -EODP- aldea Tulumajillo.



Figura 72. Proceso 3: ¿pintar las mesas del comedor escolar de la -EODP- aldea Tulumajillo.



Figura 73. Epesista pintando área de instalación de comedor escolar en la -EODP- aldea Tulumajillo.



Figura 74. Ambientalización de área de comedor escolar.



Figura 75. Colocación de letrero de comedor escolar.



Figura 76. Epesista ordenando mesas y bancas del comedor escolar.



Figura 77 Epesista ordenando material del comedor escolar.



Figura 78 . Proceso de instalación de lavamanos y ambientalización.

## Apéndice Ñ

**Estudiantes durante la charla sobre salubridad alimentaria y hábitos higiénicos.**



*Figura 79* Presentación de videos durante la charla con estudiantes en la -EODP- aldea Tulumajillo.



*Figura 80.* Presentación de videos durante la charla con estudiantes en la -EODP- aldea Tulumajillo.



Figura 81. Epesista brindando la charla a estudiantes sobre salubridad alimentaria.



Figura 82. Epesista explicando a estudiantes la manera correcta de cepillarse los dientes.



*Figura 83. Cepillos y pastas dentales para estudiantes de la. EODP- aldea Tulumajillo.*



*Figura 84. Cepillos y pastas dentales para estudiantes de la. EODP- aldea Tulumajillo.*



*Figura 85. Estudiantes de la. EODP- aldea Tulumajillo recibiendo cepillos de dientes y pasta.*



Figura 86. Estudiantes de la. EODP- aldea Tulumajillo durante actividad del cepillado de dientes.

## Apéndice O

### Entrega e inauguración de Comedor Escolar



Figura 87. Epesista, personal docente, estudiantes y Lic. De -CUNPROGRESO- en la inauguración de comedor escolar.



Figura 88. Epesista durante entrega de proyecto en la -EODP- aldea Tulumajillo.



Figura 89. Epesista explicando los cuidados del comedor escolar.



Figura 90. Inauguración de comedor escolar en la -EODP- aldea Tulumajillo.



Figura 91. Espacio asignado para personas invitadas (directora, docentes de -CUNPROGRESO-, -COCODE- personal representantes de educación y padres de familia).



Figura 92. Epesista dando la bienvenida a estudiantes en el comedor escolar.



Figura 93. Murales colocados en el comedor escolar sobre las reglas y cuidados.



Figura 94. Estudiantes organizados en el comedor escolar instalado en la escuela.



Figura 95. Estudiantes alimentándose en el comedor escolar.



Figura 96. Licenciados de -CUNPROGRESO- en acompañamiento de la inauguración del proyecto de -EPS-



Figura 97. Reconocimiento entregado a epesista de parte de directora del plantel educativo.



Figura 98. directora del centro educativo entregando reconocimiento.

## Apéndice P

### Implementos de higiene y para uso en la cocina.



Figura 99. Recipientes para uso en la cocina.



Figura 100. Recipientes para resguardar y preparar alimentos, indumentaria para cocinera (redecilla y delantal)



Figura 101. Lavamanos y jabón líquido para uso de estudiantes.

## Apéndice Q

### Asistencia de padres de familia en la entrega de proyecto



Figura 102. Padres de familia y demás invitados en la inauguración del comedor escolar.



Figura 103. Padres de familia observando el área de comedor escolar.

## Apéndice R

### Asesoría sobre actividades higiénicas para reforzar la salubridad alimentaria de estudiantes.



*Figura 104.* Entrevista con Dr. Juan Carlos Morales, coordinador del área de salud dl municipio de San Agustín Acasaguastlán.



*Figura 105.* Aporte de recomendaciones de Dr. Para actividades de higiene de la guía pedagógica.



*Figura 106.* Orientación de Dr. Sobre actividades que se deben realizar en un centro educativo para fortalecer la salubridad alimentaria.

## Apéndice S

**Cuestionario realizado a Dr. Juan Carlos Morales, Coordinador del área de salud del municipio de San Agustín Acasaguastlán, el progreso.**



Universidad de San Carlos de Guatemala  
Centro Universitario de El Progreso



**Técnica:** Entrevista

**Instrumento:** Cuestionario

**Entrevistadora:** Nancy Gabriela Monterroso Cáceres

**Entrevistado:** Dr. Juan Carlos Morales Chacón

**Lugar:** Área de salud, San Agustín Acasaguastlán El Progreso.

Como Epesista de la carrera de Licenciatura en pedagogía y administración educativa, es necesario realizar una entrevista con un especialista en salud, para completar la guía pedagógica que se entregará al centro educativo sede del -EPS-. Esta guía necesita de sugerencias para fortalecer la salubridad alimentaria en cumplimiento del capítulo VIII del Reglamento de la Ley de alimentación escolar de los estudiantes de la -EODP. Aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán El Progreso.

### **1. ¿Qué opinión tiene sobre la salubridad alimentaria?**

Se encuentra en mal estado, a pesar de la importancia que tiene no se le da el seguimiento necesario para que sea prioritaria en los centros educativos.

### **2. ¿Qué importancia tiene la salubridad alimentaria en los centros educativos para ejecutar correctamente el programa de alimentación escolar?**

Mucha importancia, por la razón que, si es aplicable de la manera correcta, se evitarán enfermedades gastrointestinales de los niños.

### **3. ¿Con qué frecuencia visitan los establecimientos educativos para velar por el cumplimiento de la salubridad alimentaria?**

Dos veces al año, pero no se logra visitar a todos los establecimientos educativos.

**4. ¿Qué acciones han realizado para fortalecer la salubridad alimentaria de los estudiantes?**

Exigir tarjeta de salud y tarjeta de preparación de alimentos a las cocineras de las escuelas que se visitan, además se asiste a los centros educativos a brindar desparasitante, el cual es beneficioso para los estudiantes. Las charlas también se brindan para fortalecer la salubridad alimentaria, siempre y cuando el director solicite anticipadamente una charla con los estudiantes.

**5. ¿Qué sugerencias para fortalecer la salubridad alimentaria en los educandos proporciona para la directora y personal docente de la -EODP- aldea Tulumajillo?**

Realizar actividades con los estudiantes sobre higiene y alimentos, estar pendiente de la preparación de alimentos, mantener jabón líquido para el lavado de manos, velar por la higiene en la cocina y de la persona encargada de preparar los alimentos para los estudiantes.

**6. ¿Qué sugerencias proporciona a la cocinera del centro educativo para fortalecer la salubridad alimentaria?**

Utilizar ropa limpia, redecilla, guantes, recibir la orientación sobre higiene en la preparación de alimentos, portar tarjeta de salud y manipulación de alimentos.

Además, velar por que los recipientes utilizados en la cocina siempre estén limpios y el agua para preparar bebidas debe estar hervida o clorada.

**7. ¿Qué actividades recomienda realizar con los niños del nivel preprimaria para fortalecer la salubridad alimentaria?** Charlas, mostrar videos, realizar actividades prácticas de higiene, motivaciones con dinámicas de higiene.

**8. ¿Qué medidas de higiene para fortalecer la salubridad alimentaria sugiere tomar en cuenta, para la preparación de alimentos en el centro educativo?**

- ✓ Lavar los alimentos
- ✓ Mantener limpia la cocina y los recipientes
- ✓ Utilizar una tabla para picar fruta, otra para verduras y otra por cada tipo de carne.
- ✓ Lavarse las manos
- ✓ Utilizar guante
- ✓ Utilizar redecilla
- ✓ Asistir a orientaciones sobre higiene
- ✓ Solicitar charlas con el personal de salud.

## Apéndice T

### Entrega de guía pedagógica en el centro educativo.



Figura 107. Entrega de guía pedagógica a directora del centro educativo.

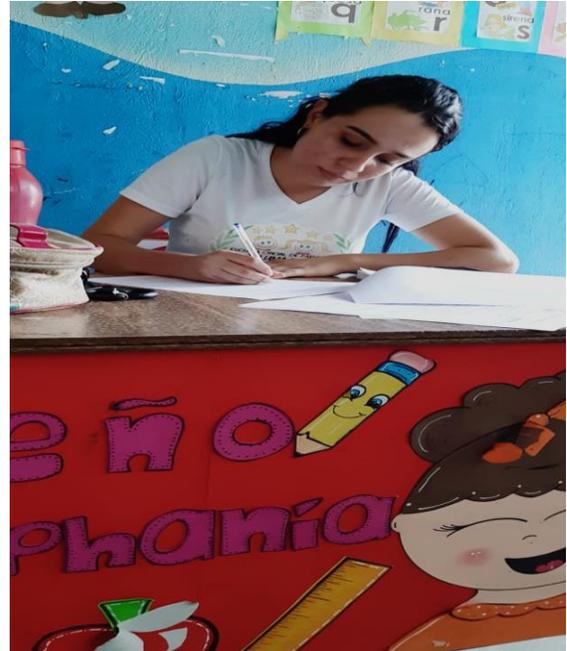


Figura 108. Directora respondiendo instrumentos del antes y después de la aplicación de la guía pedagógica.



Figura 109. Estudiante de etapa 4 realizando una actividad de la guía pedagógica.



Figura 110. Estudiante de etapa 5 realizando una actividad de la guía pedagógica.



Figura 111. Estudiante de etapa 6 realizando una actividad de la guía pedagógica.



Figura 112. Estudiantes realizando actividad en la cocina



Figura 113. Estudiante de las tres etapas de nivel preprimaria realizando fila para recibir alimentos.





Figura 114. Estudiantes realizando diversas actividades de la guía pedagógica.

# **Anexos**

## Anexo A

### Solicitud de asignación de institución sede de -EPS-.



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA  
CENTRO UNIVERSITARIO DE EL PROGRESO  
LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA

Guastatoya, 16 de marzo de 2019.

Profesora  
Elma Stephanía Fuentes Oliva  
Directora de Escuela Oficial de Párvulos  
Aldea Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán

Respetable Directora:

Atentamente le saludo y a la vez le informo que el Centro Universitario de El Progreso de la Universidad de San Carlos de Guatemala, con el objetivo de participar en la solución de los problemas educativos a nivel departamental, realiza el Ejercicio Profesional Supervisado (EPS), con los estudiantes de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa.

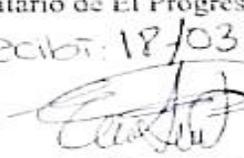
Por lo anterior, muy respetuosamente solicito autorice a la estudiante Nancy Gabriela Monterroso Cáceres carné No. 201441850, realizar el Ejercicio Profesional Supervisado en la institución que usted dirige, específicamente en la Unidad de Planificación.

Deferentemente,

“ID Y ENSEÑAD A TODOS”

  
Licda. Ana Luisa García Castellanos  
Coordinadora-asesora de EPS  
Centro Universitario de El Progreso

  
Licda. Mirna Yanett Farieta Casallo  
Coordinadora carrera de Pedagogía  
Centro Universitario de El Progreso

  
Recibí: 18/03/19  
  
Stephanía Fuentes



Barrio El Porvenir, atrás de la Iglesia Evangélica Palabra de Vida, Guastatoya, El Progreso

## Anexo B

### Nota de aceptación de parte de institución sede de -EPS-



Escuela Oficial de Párvulos Tulumajillo

Cel.: 42167146

San Agustín Ac. El Progreso



Tulumajillo, San Agustín A.C 25 de marzo de 2019

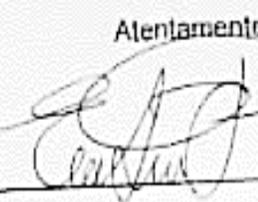
Lca. Ana Luisa García Castellanos  
Asesora de -EPS- CUNPROGRESO.

La saludo respetuosamente deseando éxitos y bendiciones en sus labores.

Me dirijo a usted para hacer de su conocimiento que la epesista de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa: **Nancy Gabriela Monterroso Cáceres**, con carné No. **201441850**, fue **ACEPTADA** para que ejecute su EPS en la Escuela Oficial de Párvulos, aldea Tulumajillo, del municipio de San Agustín Acasaguastlán, El Progreso, así mismo se agradece a la estudiante por haber tomado en cuenta el establecimiento que dirijo para dar un aporte significativo a la educación.

Atentamente

F.


Elma Stephania Fuentes Oliva

**DIRECTORA CON GRADO.**

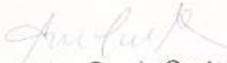
## Anexo C

### Constancias de propedéutica de -EPS-

**A QUIEN INTERESE:**  
Se hace constar que el/la estudiante: Nancy Gabriela Monterroso Cáceres  
con número de carné 201441850 asistió al curso propedéutico del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS) de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, impartido en el Campus del Centro Universitario El Progreso –CUNPROGRESO- de 8:00 a 16:30 horas, el día martes diecinueve de febrero de 2019.

Para los usos que al/la interesado (a) convengan, se extiende la presente constancia a los diecinueve días del mes de febrero de dos mil diecinueve.

  
Licda. Ana Luisa Garcia Castellano  
Coordinadora de Ejercicio Profesional Supervisado



**A QUIEN INTERESE:**  
Se hace constar que el/la estudiante: Nancy Gabriela Monterroso Cáceres  
con número de carné 201441850 asistió al curso propedéutico del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS) de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, impartido en el Campus del Centro Universitario El Progreso –CUNPROGRESO- de 8:00 a 16:30 horas, el día martes diecinueve de febrero de 2019.

Para los usos que al/la interesado (a) convengan, se extiende la presente constancia a los diecinueve días del mes de febrero de dos mil diecinueve.

  
Licda. Ana Luisa Garcia Castellano  
Coordinadora de Ejercicio Profesional Supervisado



## Anexo D

### Solicitud para -COCODE- sobre realización de entrevista



Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, abril 2019

Miembros del Consejo Comunitario de Desarrollo (COCODE)  
Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán, El Progreso.

Los saludo respetuosamente deseando que sus actividades cotidianas marchen de la mejor manera y estén encaminadas al éxito.

Por este medio me dirijo a ustedes para comunicarles que como epesista de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala del Centro Universitario de El Progreso, tengo programada la realización del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- en la Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo, con el objetivo de establecer la necesidad que prevalece en la escuela y aportar el apoyo necesario en la insuficiencia que predomine. El EPS fue autorizado por la directora del establecimiento: Elma Stephania Fuentes Oliva.

Como primera etapa está el diagnóstico, dentro del mismo hay una fase externa, la cual consiste en el análisis del entorno que rodea al centro educativo y para ello es necesario tener información sobre varios aspectos de la comunidad, es por ello que se requiere utilizar como técnica la entrevista y como instrumento el cuestionario para que como integrantes del COCODE puedan dar respuesta a varias interrogantes que servirán para completar la fase del diagnóstico.

Sin otro particular, me suscribo, esperando y agradeciendo su apoyo.

Atentamente



Nancy Gabriela MOnterroso Cáceres  
Carné: 201441850



CONSEJO COMUNITARIO DE DESARROLLO  
PRESIDENTE  
COCODE  
ALDEA  
TULUMAJILLO  
SAN AGUSTIN AC. EL PROGRESO

## Anexo E

### Ficha de supervisión de -EPS-

 **USAC**  
TRICENTENARIA  
Universidad de San Carlos de Guatemala

 **CUN**  
PROGRESO

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA  
CENTRO UNIVERSITARIO DE EL PROGRESO  
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGIA  
ACTIVIDAD DE GRADUACIÓN: EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO

**FICHA DE SUPERVISIÓN DE EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO**

1. Datos personales del estudiante que realiza el EPS

a. Nombre del estudiante Epesista: Nancy Gabriela Monteroso Cáceres.

b. Dirección: Guastatoya El Progreso

c. Números de teléfonos: 55584980

d. Dirección electrónica: j.nancymonteroso@gmail.com

2. Datos de la institución sede del EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO

a. Nombre: Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo

b. Nombre del representante: Elma Stephanie Fuentes Oliva

c. Dirección: aldea Tulumajillo San Agustín Acasaguastán.

d. Números de teléfonos: 42167146

e. Dirección electrónica: esfo18@hotmail.com

f. Horarios: de 8:00 am a 12:00

3. Fase del EPS al momento de realizar la visita de supervisión:

a. Plan de Diagnóstico:  Fecha de inicio del EPS: 19/02/2019

b. Observación:

c. Aplicación instrumentos:  Horario Presencias: De 11:00 a 12:00

d. Ejecución de intervención:  los fines de semana 3 horas

4. Supervisor de EPS: Lic. Alfonso Raymundo Gramajo Garcia

5. Registro y control de visitas

Elma Stephanie Fuentes Oliva 05/09/2019  
Nombre de quien reporta la información Fecha

   
Firma y sello

## Anexo F

### Solicitud para área de salud del municipio de San Agustín

Solicitud para área de salud del municipio de San Agustín sobre una orientación a estudiantes y personal del centro educativo sobre el fortalecimiento de la salubridad alimentaria.



San Agustín Acasaguastlán, El Progreso marzo 2020

**Área de salud, Municipio de San Agustín Acasaguastlán, El Progreso**  
**Dr. Juan Carlos Morales Chacón**  
**Coordinador del Centro de Atención Permanente**

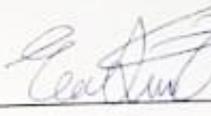
Estimado coordinador, le saludamos cordialmente deseando que sus labores estén encaminadas al éxito.

El motivo de la presente es solicitar el apoyo de personal especializado en salud para brindar una orientación a los estudiantes, docentes y cocinera de la -EODP- aldea Tulumajillo sobre el tema: Fortalecimiento de la salubridad alimentaria, un tema de mucha importancia para darle seguimiento al Ejercicio Profesional supervisado -EPS- que se realizó en el centro educativo.

Sin otro particular nos despedimos, esperando una respuesta favorable a lo solicitado.

Atentamente

  
Nancy Gabriela Monterroso Cáceres  
Epesista

**Vo. Bo.**    
Elma Stephania Fuentes Oliva  
Directora

## Anexo G

### Solicitud dirigida al aserradero



Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán El Progreso 07 de septiembre de 2020

#### **ASERRADERO LOS PINOS GUASTATOYA EL PROGRESO**

Personal encargado del aserradero, me dirijo a ustedes deseando éxitos en sus labores.

El motivo de la presente es solicitar su colaboración con la realización de bancas y mesas de madera para formar un comedor escolar que les sirva a los estudiantes de la -EODP- aldea Tulumajillo.

El comedor escolar es el proyecto físico que se entregará en la institución educativa, como parte del -EPS- que se realiza, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, del Centro Universitario de El Progreso, perteneciente a la carrera de Licenciatura en pedagogía y administración educativa, el cual tiene por nombre: Fortalecimiento de la salubridad alimentaria en cumplimiento con el capítulo VIII del reglamento de la Ley de alimentación escolar. Acudo a este aserradero para que apoyen con la elaboración del equipamiento necesario para el comedor escolar, o bien colaboren haciendo un descuento en la fabricación del mismo para el beneficio de los estudiantes de nivel preprimaria.

Sin otro particular me suscribo amablemente, esperando una respuesta favorable.

Atentamente

Nancy Gabriela Monterroso Cáceres

Epesista

## Anexo H

### Solicitud dirigida a SURTIPLAST.



Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán El Progreso 07 de septiembre de 2020

#### PLÁSTICOS -SURTIPLAST- GUASTATOYA EL PROGRESO

Personal encargado del puesto de venta, me dirijo a ustedes deseando éxitos en sus labores.

El motivo de la presente es solicitar su colaboración con la donación de recipientes que puedan utilizarse en la cocina de un centro educativo y que sirvan para apoyar el programa de alimentación escolar que beneficia a los niños de nivel preprimaria, los recipientes que se necesitan son los siguientes: sartenes, ollas grandes, basureros, cuchillos, tablas para picar verduras, carnes y frutas, cajas plásticas grandes para resguardar alimentos, como parte del -EPS- que se realiza, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, del Centro Universitario de El progreso, perteneciente a la carrera de Licenciatura en pedagogía y administración educativa, el cual tiene por nombre: Fortalecimiento de la salubridad alimentaria en cumplimiento con el capítulo VIII del reglamento de la Ley de alimentación escolar. Acudo a este punto de venta para solicitar ayuda con lo anteriormente descrito o con parte de ello, para el beneficio de los estudiantes de nivel preprimaria.

Sin otro particular me suscribo amablemente, esperando una respuesta favorable.

Atentamente

Nancy Gabriela Monterroso Cáceres

Epesista

## Anexo I

### Solicitud dirigida a directora del centro educativo.



Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán El Progreso 07 de septiembre de 2020

**Elma Stephanía Fuentes Oliva**  
**DIRECTORA**  
**EODP aldea Tulumajillo**

Me dirijo a ustedes deseando éxitos en sus labores.

El motivo de la presente es solicitar la colaboración del centro educativo con algunos materiales que serán necesarios para elaborar el proyecto de -EPS- que se realiza, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, del Centro Universitario de El Progreso, perteneciente a la carrera de Licenciatura en pedagogía y administración educativa, el cual tiene por nombre: Fortalecimiento de la salubridad alimentaria en cumplimiento con el capítulo VIII del reglamento de la Ley de alimentación escolar. Acudo al establecimiento para que los padres de familia puedan apoyar cuando se necesite colocar el comedor escolar, así mismo con algunos materiales como: pintura, 8 block y una bolsa de cemento, este material servirá como apoyo para ambientalizar el área del comedor escolar que beneficiará a los estudiantes del centro educativo a su cargo.

Sin otro particular me suscribo amablemente, esperando una respuesta favorable.

Atentamente

Nancy Gabriela Monterroso Cáceres

Epesista

## Anexo J

### Carta de compromiso de directora del Centro Educativo.



Tulumajillo, San Agustín Acasaguastlán El Progreso

Yo: Elma Stephanía Fuentes Oliva, Directora con grado de la **Escuela Oficial de Párvulos aldea Tulumajillo**, me comprometo a velar por el cuidado y manteniendo del los productos del -EPS- de la estudiante Nancy Gabriela Monterroso Cáceres de la Universidad de San Carlos de Guatemala, del Centro Universitario de El Progreso, siendo estos: el comedor escolar, los implementos de higiene( lavamanos, toallas para manos, cepillos de dientes, pasta dental, jabón líquido) y por el buen manejo de los utensilios de cocina que servirán para la preparación de alimentos y conservación de los mismos, de igual manera me comprometo para aplicar las actividades pedagógicas de la guía entregada por la docente y velar por que el demás personal también la aplique con los estudiantes cada vez que sea necesario.

El proyecto realizado por la epesista cubrió una necesidad de gran magnitud que se tenía en el centro educativo, por tal razón como personal encargada del mismo me comprometo a gestionar cuando sea necesario los implementos para mejorarlo o mantenerlo en condiciones aptas para que los estudiantes siempre se alimenten en un lugar adecuado.

Sin otro particular me suscribo.


Elma Stephanía Fuentes Oliva

Directora

42167146

## Anexo K

### Acta de entrega de -EPS-

	<p style="text-align: center;">Acta No. 12-2019</p> <p>En la aldea de Tulumajillo, municipio de San Agustín Acasaguastán, departamento de El Progreso, siendo las nueve horas del día jueves 10 de octubre de 2019, reunidos en las instalaciones de la Escuela Oficial de Parvulas Aldea Tulumajillo las siguientes personas: Lic. Esvin Valentín Sánchez Isla, Lic. Leonidas Medina Jumbique, Padre de familia, representante del Cocode, estudiantes, Maestra: Claudia Sánchez, Directora: Elma Stephania Fuentes, Epesista: Nancy Gabriela Monterroso Cáceres y personas invitadas, para dejar constancia de lo siguiente: PRIMERO: El día lunes 18 de marzo la epesista de la Universidad de San Carlos de Guatemala Centro de Universitario de El Progreso presenta la solicitud para realizar su proyecto de EPS de la Carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, el cual es autorizado por la directora</p> <p>SEGUNDO: La epesista: Gabriela Cáceres inicia los procesos para la realización del proyecto el cual duró del mes de abril hasta el mes de octubre y el día jueves 10 de octubre de 2019 se presenta al establecimiento para hacer entrega de lo siguiente: 6 mesas de madera, 12 bancas de madera, un lavamanos, una manta Vinilica para la galera, utensilios para</p>
--	--



la cocina e higiene de los niños.  
TERCERO: La directora da el agradecimiento a la epesista Nancy Gabriela Monterroso Cáceres por haber realizado el proyecto de "Fortalecimiento de la Salubridad Alimentaria en cumplimiento al capítulo VII de la ley de alimentación escolar en la EODP Aldea Tulumapillo, San Agustín Arcasagustán El Progreso". Sin más que hacer constar se finaliza la presente en el mismo lugar y fecha, una hora después de su inicio, firmando para dejar constancia las siguientes personas.

Stephona Fuentes  
Directora



Claudia Sánchez  
Maestra

Gabriela Monterroso  
Epesista

Esvin Sánchez  
Licenciado

Leonidas Jimique  
Licenciado

Guadalupe Cardona  
Representante COCADE

Olga Rafael Ramirez

Maria Epelice Domínguez

## Anexo L

### Acta de comisión de alimentación como parte del plan de sostenibilidad.

#### Acta No. 05-2020



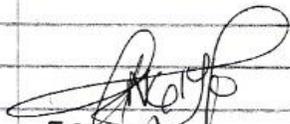
En aldea Tulumajillo, municipio de San Agustín Acasaguastlán, departamento de El Progreso, el día martes 04 de febrero de 2020 a las 11:30 horas reunidas en las instalaciones que ocupa la Escuela Oficial de Parvulos aldea Tulumajillo las siguientes personas: Epesista de la Universidad de San Carlos de Guatemala, del Centro Universitario de El Progreso, de la Carrera de Licenciatura en pedagogía y administración educativa y directora: Elma Stephania Fuentes Oliva, quien suscribe el acta para hacer constar lo siguiente.

**PRIMERO:** La epeista solicita a la directora formar parte de una comisión en el centro educativo para darle seguimiento al Proyecto realizado en su EPS: Fortalecimiento de la salubridad alimentaria en cumplimiento del capítulo VIII del reglamento de la Ley de alimentación escolar, como producto entrego un comedor escolar y demás implementos para la higiene de los estudiantes y para la cocina, por lo que es necesario realizar un plan de sostenibilidad para dar seguimiento al proyecto.

**SEGUNDO:** La directora comisiona a la epeista para que en conjunto con padres de familia, docente y dirigente del establecimiento le den seguimiento al proyecto realizado cuando este necesite mejoras, así mismo la epeista entrega solicitud realizada al coordinador de la oficina de salud municipal para gestionar orientación a estudiantes y cocinera del establecimiento educativo con la finalidad



de fortalecer la salubridad alimentaria.  
TERCERO: La epesista se compromete a gestionar cada vez que se a necesario para que el proyecto realizado siempre beneficie a los educandos, así mismo la directora comenta sobre el programa de gratuidad de la educación que recibe el centro educativo, en el cual se pueden comprar implementos que el establecimiento necesite para mejorar las instalaciones cuando sea necesario. Sin más que hacer constar, se finaliza la presente, en el mismo lugar y fecha, quince minutos después de su inicio, firmando para constar quienes en ella intervienen.

  
Epesista



  
Directora

## Anexo M

### Acta de entrega de guía pedagógica



Damaris Pios B.  
C/A No. But yoa Santos

*[Signature]*

### Acta No. 07-2020

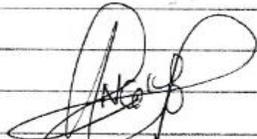
En aldea Talumajillo, municipio de San Agustín Acasagustán, departamento de El Progreso, siendo las ocho horas en punto del día lunes 09 de marzo de 2020, reunidas las siguientes personas: Egresista de la Universidad de San Carlos de Guatemala, del centro universitario de El Progreso, de la carrera de Licenciatura en pedagogía y administración educativa: Nancy Gabriela Monteroso Cáceres y directora del centro educativo: Elma Stephania Fuentes Oliva quien suscribe el acta para hacer constar lo siguiente.

**PRIMERO:** La egresista hace entrega de la guía pedagógica para uso de la directora y docentes, esta guía tiene por nombre: Fortalecimiento de la Salubridad alimentaria en cumplimiento con el capítulo VIII de la reglamentación de la Ley de alimentación escolar para uso del personal docente y directora con los estudiantes del centro educativo; contiene cuatro capítulos.

**SEGUNDO:** La directora agradece por el aporte pedagógico entregado, ya que en la escuela no contaban con ese



recurso y será de mucha utilidad porque contiene información para fortalecer la salubridad alimentaria, estipulaciones de la ley de alimentación escolar, actividades pedagógicas, planificaciones de clase relacionadas a la salubridad alimentaria, hojas de trabajo, sugerencias médicas por el especialista en Salud: Dr. Juan Carlos Morales Chacón. Sin más que hacer constar, se finaliza la presente en el mismo lugar y fecha anteriormente descrita, media hora después de su inicio, firmado para constar quienes intervinimos.

  
Especialista

  
Directora

## Anexo N

### Facturas de comparas de recursos indispensables del proyecto de -EPS-

**Comercial Aldana**  
COMERCIAL ALDANA, SOCIEDAD ANONIMA  
COMERCIAL ALDANA  
BARRIO EL PORVENIR  
GUASTATOYA, EL PROGRESO

MATERIALES DE CONSTRUCCION  
FERRETERIA - MATERIALES ELECTRICOS

FECHA: 26/sep/2019  
TEL.: 7945-1336  
NIT: 104273463

FACTURA  
SERIE A  
No. 03232

NOMBRE: ESCUELA OFICIAL DE PARVULOS ADEA N. 10000  
DIRECCION: CIUDAD

CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO U.	VALOR
1	TUBO PVC DE 1/2 350 PSI	16.00	16.00
1	LLAVE DE COMPUERTA DE 1/2	40.00	40.00
1	CINTA DE TEFLON 3/4	2.00	2.00
2	ADAPTADOR MACHO PVC DE 1/2	1.50	3.00

**CANCELADO**  
COMERCIAL ALDANA  
TEL: 7945-1336  
BARRIO EL PORVENIR  
GUASTATOYA, EL PROGRESO

**\*\*SUJETO A PAGOS TRIMESTRALES DECRETO 18-2004\*\***

TOTAL EN LETRAS: SESENTA Y UNO CON 00/100. 61.00

SUJETO A PAGOS TRIMESTRALES

OTORIZADO SEGUN RESOLUCION No. 2019-1-61-883781 DE FECHA 15/05/2019. VENCE 15/05/2020.  
FORMULARIOS STANDARD, S. A. PBX: 2423-8900 - NIT: 153222-7 - 0000 - 05/2019 DEL No. A-001 AL No. A-10,000.  
ORIGINAL CLIENTE (ADQUIRENTE)

32571

**delacasa**  
ALEXANDER ALDANA

DECORACIONES EN LOZAS  
AZULEJOS Y CERAMICAS SOCIEDAD ANONIMA  
DELACASA  
KM. 81 CARRETERA AL ATLANTICO  
ALDEA EL RANCHO SAN AGUSTIN ACASAGUASTLAN,  
EL PROGRESO

FACTURA  
CAMBIARIA  
SERIE CIV No. 32571

FECHA: 26/09/2019

TEL.: 5526-3707, 5523-8252, 8529-3771, 5526-1546, 5524-5422  
Horario de 06:00 a 18:00 horas  
NIT: 781813-0

PATENTE DE COMERCIO No. 411223-147-373

NOMBRE: ROBERTO MONTERROSO  
DIRECCION: GUASTATOYA, EL PROGRESO.

CODIGO VENDEDOR: 818763-0

CANTIDAD	CODIGO	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	VALOR
1.00UNI	040301536	CONTRALLAVE MIBER VP-A1238 PARED CH 13030	225.00	225.00
1.00UNI	040302272	LLAVE LAVAM MIKE SIEGZ PUSH MONOB CROMO	30.00	30.00
1.00UNI	040302545	SE-ON LAVAM MIBER DIS-COLA REGISO REGIS PLST	18.50	18.50
1.00UNI	040302576	DESAGUE LAVAM GERFOR 881142 PLAST REJ CH	438.00	438.00
1.00UNI	164	LAVAM YEKALON MONTANA BA-R118A BOML RECT		

Ultima Linea

**delacasa**  
cancelado  
Tels. 5526-3707 - 5523-8252

Subtotal: 737.50  
DESCUENTO: -83.15  
TOTAL: 654.35

SEISCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO QUETZALES CON (35/100)  
SUJETO A PAGOS TRIMESTRALES

ACEPTO Y RECONOZCO OBLIGATORIAS LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN ESTA FACTURA

FIRMA Y NOMBRE DEL CLIENTE

señalan cobrarse pagar esta factura cambiaria grado libre de protesto a la orden o endoso de: DECORACIONES EN LOZAS AZULEJOS Y CERAMICAS S. A. el valor total por el que esta emitida o por el último saldo incluido que aparece, valor recibido que aceptan cobrarse cancela según nuestro aviso esta factura se cambia entre recibos oficial de caja. Se cobrarán intereses mensuales sobre el valor total de la factura después de 30 días de emitida. El comprador renuncia al favor de su domicilio en caso de cumplimiento de la obligación se somete a la dición que el acreedor elija. La firma de cualquier empleado o dependiente del comprador al aceptar esta factura, obliga a este a cumplir con todas las condiciones estipuladas en la misma. DONNELLY DE GUATAMA S. A. SOCIEDAD ANONIMA - PBX: 7411-8888 NIT: 13188-A - RESOLUCION No. 2015-1-61-8191847 DE FECHA 05-06-2015 S. 1000 NUMERO DEL INSI AL SERVICIO SERIE CIV - VENCE 05-06-2021

**CAMALEON**  
**CORPORACION CAMALEON, S. A.**  
 BARRIO LAS JOYAS GUASTATOYA, EL PROGRESO  
 TELS. PBX: 7945-2840 / 7925-3551 / 7925-3256  
 E-mail: corporacioncamaleon@gtmail.com  
 NIT: 10303179-0

GUAS02  
1861

FACTURA SERIE GUAS02

No. **01861**

NOMBRE: GABRIELA CASERES

DIRECCION: Ciudad

FECHA: 05/10/2019

Terminos: Efectivo MIGDALIA M

NIT: 89880720

CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	TOTAL
1	CAJA 30 LBS OT SPARTA	55.00	55.00
1	CAJA FUERTE CON RODOS C/TAPA 88LT. AZUL ATITLAN	145.00	145.00
2	TABLA PARA PICAR GUATEPLAST GRANDE OCEANO	25.00	50.00
2	CUCHARON REY ABS	9.50	19.00
1	CUBETA GUATEPLAST C/CHORRO Y TAPA 15L OCEANO	40.00	40.00
2	GUACAL NO. 2 RC	3.50	7.00
1	CANASTITA No 2 SPARTA	8.00	8.00
1	BOLSA DE PAPEL KRAF 3 LIBRAS	25.00	25.00
1	DESPENSERO REAL GIGANTE 3 NIVELES C/RUEDA GRAND GR	188.00	188.00

TOTAL EN LETRAS:

SUJETO A PAGOS TRIMESTRALES

Quinientos Diecisiete Con 00/100

TOTAL Q.

517.00

AUTORIZADO SEGUN RESOLUCION No. 2019-1-61-960754 DE FECHA 08/07/2019. VENCE 08/07/2021.  
 FORMULARIOS STANDARD, S. A. PBX: 2423-8900 - NIT: 153222-7 - 10,000 - 07/2019 DEL No. GUAS02-001 AL No. GUAS02-1

ORIGINAL (CLIENTE)

Anexo Ñ

Menús autorizados para el programa de alimentación escolar desde 2019.





## AUTORIDADES

Oscar Hugo López Rivas

Ministro de Educación

Héctor Alejandro Canto Mejía

Viceministro Técnico de Educación

María Eugenia Barrios Robles de Mejía

Viceministra Administrativa de Educación

Daniel Domingo López

Viceministro de Educación Bilingüe e Intercultural

José Inocente Moreno Cámara

Viceministro de Diseño y Verificación de la Calidad Educativa

Mario Domingo Morales Mateo

Director General de Fortalecimiento de la Comunidad Educativa

### Dirección General de Fortalecimiento de la Comunidad Educativa

Subdirección de acompañamiento nutricional

- Lic. Mario Domingo Morales Mateo – Director General
- MSc. Karen Kestler Farfán – Subdirectora de acompañamiento nutricional
- Licda. Luisa Regina Sosa – Asesora de acompañamiento nutricional
- Asesores y acompañantes del Programa de Alimentación Escolar
- Mesas/Comisiones Técnicas Departamentales de Alimentación Escolar

Ministerio de Educación - MINEDUC  
Dirección General de Fortalecimiento de la Comunidad Educativa - DISEFOCE  
6A Calle 1-56, zona 10, Edificio Valerón 7mo nivel DT. 701 Guatemala, CA.  
TEL: (502) 2411-9595  
http://www.mineduc.gov.gt/DISEFOCE  
Guatemala, noviembre 2018

Este documento fue impreso con el apoyo de



## PRESENTACIÓN

El Ministerio de Educación de Guatemala –Mineduc- comprometido con la educación del país, diseña e implementa el Programa de Alimentación Escolar – PAE-, el cual tiene como objetivo contribuir en el desarrollo integral, el acceso, el aprendizaje, el rendimiento escolar, la formación de hábitos alimentarios saludables de los escolares, por medio de una educación alimentaria y nutricional y la provisión de una alimentación complementaria nutritiva, en un entorno favorable a la nutrición durante el año escolar.

La implementación del PAE se realiza en respuesta a la Ley de Alimentación Escolar – Decreto 16-2017- del Congreso de la República de Guatemala, la cual tiene como objetivo mejorar el estado nutricional y desarrollo académico de los estudiantes; promover hábitos alimentarios en alumnos del nivel escolar como en padres de familia y favorecer la disponibilidad de alimentos y bebidas nutritivas en las tiendas, cafeterías y comedores de los centros educativos. Dicha Ley cuenta con su Reglamento -Acuerdo Ministerial 183-2018-, en el cual establece las disposiciones y acciones que deben implementarse para la aplicación y cumplimiento de la Ley de Alimentación Escolar.

En Artículo 9 de este Reglamento, se indica que la Dirección General de Fortalecimiento de la Comunidad Educativa -Digefoce- es la responsable de emitir los lineamientos técnicos que garanticen una alimentación escolar variada, nutritiva, segura y con pertinencia cultural.

En cumplimiento al Artículo 26 de la Ley de Alimentación Escolar, “Contenido de la alimentación escolar”, profesionales de la nutrición del Ministerio de Educación -Mineduc-, Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social -Mspas-, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -Maga- y la Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional -Sesan-, elaboraron el listado de alimentos saludables que rige el PAE y el cual fue la base para el diseño de los menús escolares. Durante el año 2018, se lideró un proceso con actores departamentales en el cual se contó con la participación de representantes de Mineduc, Mspas, Maga, Sesan y de la cooperación nacional e internacional quienes elaboraron sus propuestas de menús para la alimentación escolar adecuadas a su contexto sociocultural, étnico, lingüístico, capacidad productiva y características de cada departamento.

En este documento, se presentan diez menús escolares que por su viabilidad técnica y acompañamiento fueron seleccionados para ser implementados a nivel nacional. Los menús están estructurados por una opción de alimento sólido, dos opciones de bebida (fría y caliente) y un complemento si el aporte nutricional del menú lo requiere. Así mismo, se incluyen 12 menús escolares representativos de las ocho regiones del país, que son muestra de la riqueza cultural y gastronómica. También responden a la pertinencia y los diferentes contextos del país.

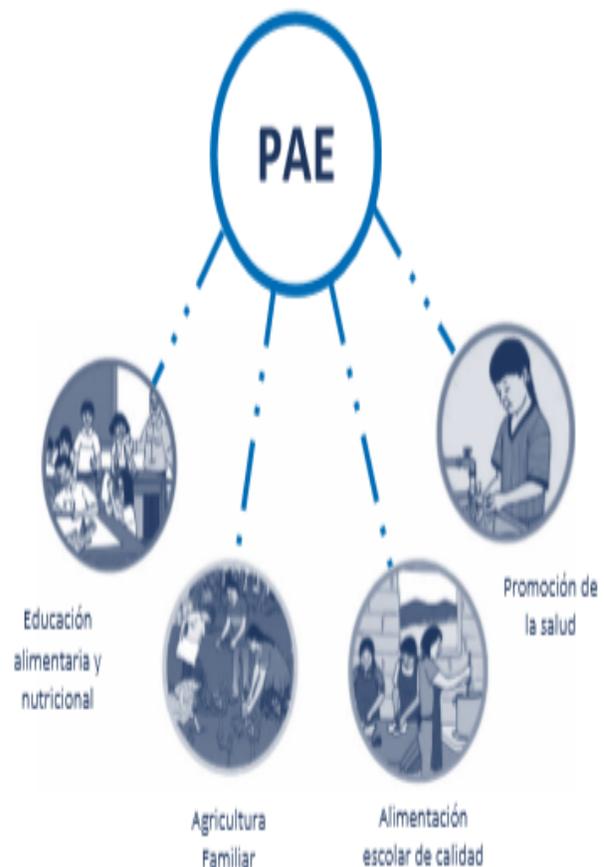
# LEY DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DECRETO 16-2017

En octubre de 2017 fue emitida la Ley de Alimentación Escolar, cuyo objeto es garantizar la alimentación escolar, promover la salud y fomentar la alimentación saludable de la población escolar que asiste a los establecimientos educativos, con la finalidad que aprovechen su proceso de enseñanza aprendizaje y la formación de hábitos alimentarios saludables en los estudiantes, a través de acciones de educación alimentaria y nutricional y el suministro de alimentos de los estudiantes durante el ciclo escolar.



El Programa de Alimentación Escolar contribuye a la nutrición y aprendizaje de los niños

Los principales elementos de la Ley de Alimentación Escolar son:



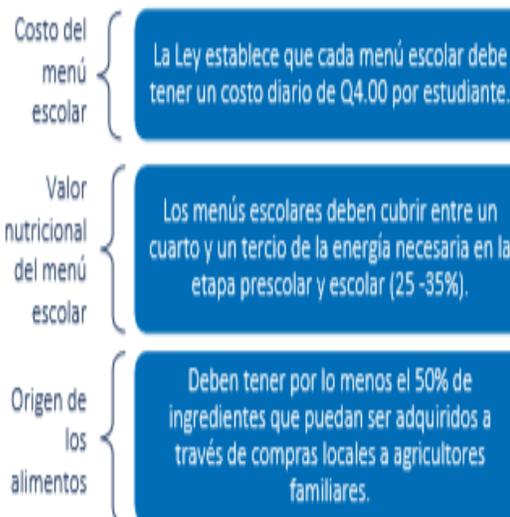
El Ministerio de Educación es el ente rector de la Alimentación Escolar y es a través del Programa de

Alimentación Escolar que busca contribuir al acceso, permanencia, promoción escolar en el sistema educativo público, a través de buenas prácticas de alimentación y nutrición pertinente, en ambientes dignos y saludables, basadas en la participación comunitaria, el desarrollo socioeconómico local y coordinaciones con diferentes sectores.

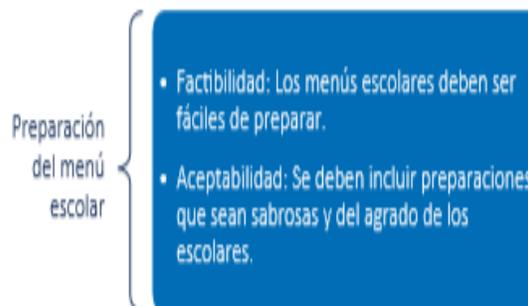
Los beneficios del Programa de Alimentación Escolar son:

1. Los escolares mejor alimentados y nutridos están más atentos en clase y aprenden más rápido.
2. La Comunidad Educativa aprende sobre alimentación, nutrición y salud.
3. La alimentación escolar brinda a los escolares los nutrientes necesarios para su mejor nutrición.
4. La alimentación escolar contribuye a la economía local y a la seguridad alimentaria y nutricional.

El Ministerio de Educación a través de la Dirección General de Fortalecimiento de la Comunidad Educativa da seguimiento a lo que la Ley de Alimentación Escolar establece para que el suministro de alimentos para los estudiantes sea de calidad. Los criterios que deben cumplir los menús para la alimentación escolar son los siguientes:



Así mismo, se contemplan otros aspectos importantes para la preparación de los menús escolares como lo son:



## Es importante dar una alimentación escolar saludable, todos los días

Hay cuatro aspectos que debe cumplir la Alimentación Escolar: **variada, nutritiva, segura y pertinente.**



## VARIADA Y NUTRITIVA

Para garantizar una alimentación variada y nutritiva, es necesario incluir alimentos de los diferentes grupos que aporten los nutrientes necesarios, tales como:

**1** Energéticos: Proporcionan la energía necesaria para trabajar, jugar, estudiar y desarrollar todas las actividades diarias.



**2** Constructores: Ayudan a la formación, al crecimiento y a la reparación de músculos, articulaciones y huesos.



**3** Grasas: Proporcionan energía de reserva. Debe consumirse con moderación.



**4** Defensores: Protegen de las enfermedades y mantienen todas las funciones del cuerpo humano.



# LAS CINCO CLAVES PARA MANTENER LOS ALIMENTOS SEGUROS

## CLAVE 1:

Utilice agua y alimentos seguros para su consumo

- Purifique el agua con métodos como ebullición, cloración y SODIS.
- Utilice agua segura para lavar las frutas, vegetales y preparar los alimentos.
- Utilice agua segura para lavarse las manos y cepillarse los dientes.
- Elija siempre alimentos seguros para preparar las comidas.



## CLAVE 2:

Practique la limpieza

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



## CLAVE 3:

Separe carnes, pollo y pescado del resto de alimentos

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



## CLAVE 4:

Cocine los alimentos completamente

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



## CLAVE 5:

Mantenga los alimentos a temperaturas seguras

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



## Patrón de menú

Los menús escolares incluyen una bebida, un alimento sólido y un complemento (si fuera necesario).  
Acá se muestran unos ejemplos:

 BEBIDA	 ALIMENTO SÓLIDO	 COMPLEMENTO
Atol	Arroz, fideos	Fruta
Fresco natural	Tamallito frijol	Verduras tipo ensalada
Agua pura	Huevos, queso	Tortillas, Pan
	Guisado de verduras	

## Como se construye un menú



Bebida fría  
o caliente

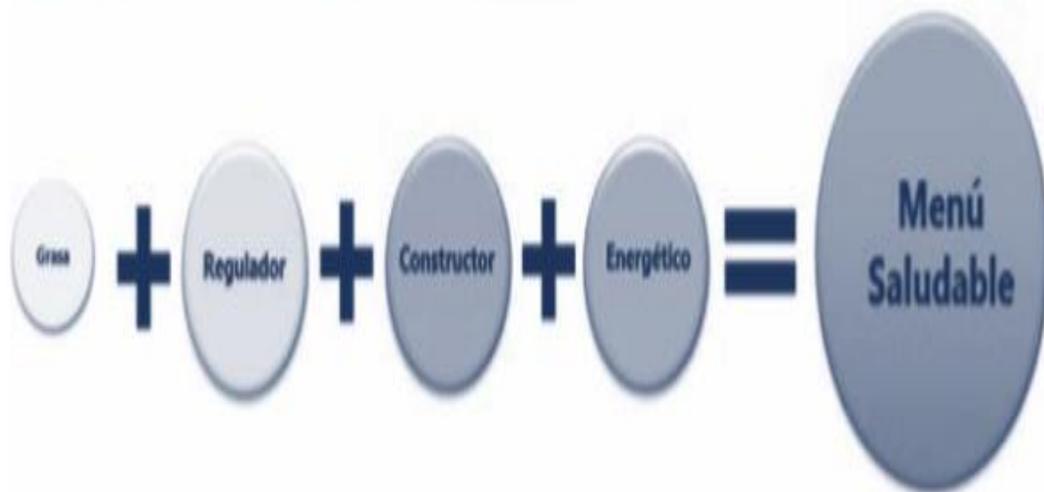


Alimento  
sólido



Complemento

Menú: refresco de horchata de  
arroz, enchilada de carne y una  
fruta



## Uso de los menús en el Programa de Alimentación Escolar

- Asegurar que TODOS los días la alimentación escolar incluya alimentos de los diferentes grupos de nutrientes.
- Seleccionar alimentos de la región y de la temporada.
- Comprar alimentos de la agricultura familiar.

## Cálculo del menú para la cantidad de alumnos de la escuela

Los menús para la alimentación escolar incluidos en este documento fueron calculados y ajustados para 40 escolares. Cada menú indica el tamaño de la porción a servir y así asegurar que todos los niños reciban la misma cantidad de nutrientes.

Para calcular los ingredientes según el número de niños en la escuela, utilizar la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{Número de alumnos en la escuela}}{40 \text{ porciones de la receta}} = \text{Factor multiplicador}$$

### Ejemplo:

En una escuela se debe preparar la alimentación para 90 escolares. Para preparar el atol de avena se requiere lo siguiente:

$$\frac{90 \text{ alumnos en la escuela}}{40 \text{ porciones de la receta}} = 2.25$$

Según la anterior ecuación, el factor multiplicador es **2.25**.

#### Atol de avena con leche

1 libra de avena x **2.25** = 2 ¼ libras

1 libra de azúcar x **2.25** = 2 ¼ libras

1 libra de leche x **2.25** = 2 ¼ libras

10 litros de agua x **2.25** = 22 ½ litros

## MENÚ NACIONAL 1

### CHAO MEIN Y ATOL DE AVENA O REFRESCO DE AVENA



#### ALIMENTO SÓLIDO: CHAO MEIN DE RES

Tamaño de la porción: 1 taza

Ingredientes		Preparación
3 libras	Carne de res (bistec)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Cocinar la pasta de chao mein en 4 litros de agua con sal. Cuando esté lista, escurrirle el agua.</li> <li>Cortar la carne en tiras delgadas y reservar.</li> <li>Lavar y desinfectar las verduras. Pelarlas y picarlas en trozos largos y delgados.</li> <li>En un sartén grande o cazo, poner a calentar el aceite y sofreír la carne con el ajo picado. Mover constantemente hasta que la carne esté cocida.</li> <li>Agregar las verduras a la carne y sazonar con sal y pimienta. Sofreír hasta que estén cocidas.</li> <li>Cuando la mezcla de verduras y carne esté lista, agregue la pasta de chao mein y revuelva bien todos los ingredientes.</li> </ol>
4 libras	Fideos para Chao mein	
1	Apio grande	
3	Zanahorias grandes	
3	Chiles pimientos	
2	Guisquiles grandes	
½ libra	Cebolla	
3 dientes	Ajo	
½ taza	Aceite	
	Sal y pimienta	

Puede sustituir la carne de res por 4 libras de pollo o 3 libras de carne de cerdo.

#### BEBIDAS: ATOL DE AVENA O REFRESCO DE AVENA

Tamaño de la porción: 1 taza o vaso

Este menú puede acompañarse con una bebida fría o caliente (una opción).

#### Atol de avena

Ingredientes		Preparación
1 libra	Avena en hojuelas	<ol style="list-style-type: none"> <li>Poner a hervir el agua con la canela.</li> <li>Agregar la avena en hojuelas y el azúcar. Revolver bien y hervir por 5 minutos más.</li> </ol>
1 libra	Azúcar	
10 litros	Agua segura	

#### Refresco de avena

Ingredientes		Preparación
1 libra	Avena en hojuelas	<ol style="list-style-type: none"> <li>Remojar la avena durante 30 minutos en 2 litros de agua segura.</li> <li>En el resto del agua segura, agregar el azúcar y disolver.</li> </ol>
1 libra	Azúcar	
10 litros	Agua segura	



Asegúrese que el azúcar que utilice esté fortificada con vitamina A, ya que es una muy buena fuente de esta vitamina que es necesaria para la visión y para muchas otras funciones del organismo

## MENÚ NACIONAL 2

### ENCHILADA DE CARNE VEGETAL, ATOL DE HARINA FORTIFICADA O REFRESCO DE HARINA FORTIFICADA Y FRUTA



#### ALIMENTO SÓLIDO: ENCHILADA

Tamaño de la porción: 1 enchilada

Ingredientes		Preparación
10 libras	Remolacha	<b>Preparación de la carne vegetal:</b> 1. Hervir 2 litros de agua segura junto con las especias. Remojar en esta agua la carne vegetal durante 30 minutos. Escurrir en un colador. 2. Picar finamente la carne vegetal y sofreírla con aceite, cebolla y tomate finamente picada. Sazonar.  <b>Preparación del curtido:</b> 1. Lavar y desinfectar las verduras. Cocer y picar en cubos pequeños las remolachas, zanahorias y ejote. Picar el repollo en tiras delgadas y poner a cocer en agua hirviendo con tomillo y sal. 2. Mezclar todo, sazonar con sal, pimienta, orégano y vinagre.  <b>Preparación de la salsa:</b> 1. Poner a cocer el tomate y la cebolla con sal y pimienta. Licuar o machacar los tomates y la cebolla cuando estén cocidos. 2. Poner al fuego y dejar hervir durante 5 minutos. Armar la enchilada
2 libras	Tomate	
1	Zanahoria grande	
1 libra	Ejote	
½ libra	Cebolla	
1	Repollo	
1 taza	Aceite	
40 unidades	Tostadas de maíz	
4		
paquetes de 120 gr	Carne vegetal	
½ libra	Queso duro	
20	Huevos	
10 hojas	Laurel	
1	Tomillo	
manojito	Vinagre	
½ taza	Sal y pimienta	
	Orégano	

#### BEBIDAS: ATOL DE HARINA FORTIFICADA CON LECHE O REFRESCO DE HARINA FORTIFICADA

Tamaño de la porción: 1 taza o vaso

Este menú puede acompañarse con una bebida fría o caliente (una opción).

##### Atol de harina fortificada con leche

Ingredientes		Preparación
1 ½ libra	Harina fortificada	1. Hervir 8 litros de agua segura con canela. Por aparte 2 litros de agua segura y disolver el azúcar, harina fortificada y leche.
1 libra	Azúcar	
1 libra	Leche en polvo	2. Agregar la mezcla anterior al agua caliente y hervir 8 minutos. Revolver para que no se pegue.
1 raja	Canela	
10 litros	Agua segura	

##### Refresco de harina fortificada

Ingredientes		Preparación
1 ½ libra	Harina fortificada	1. Hervir 8 litros de agua segura con canela. Por aparte en 2 litros de agua segura y disolver el azúcar, harina fortificada y leche.
1 libra	Azúcar	
10 litros	Agua segura	2. Agregar la mezcla anterior al agua caliente y hervir 8 minutos. Revolver para que no se pegue. 3. Sacar del fuego y servir cuando ya esté frío. (Debe ser el primero en prepararse para que se logre enfriar.)



Todos los días se deben incluir hierbas, verduras y frutas; seleccionando de diferentes colores, es decir: rojos, amarillos, blancos, morados o verdes.

COMPLEMENTO: 1 PORCIÓN DE FRUTA

## MENÚ NACIONAL 3

### FIDEOS CON CARNE Y VERDURAS O HIERBAS, CALIENTE DE PIÑA O REFRESCO DE JAMAICA CON PIÑA Y TORTILLA



ALIMENTO SÓLIDO: FIDEOS CON CARNE Y VERDURAS O HIERBAS

Tamaño de la porción: 1 taza

Ingredientes		Preparación
4 libras	Espagueti	1. Hervir 8 litros de agua segura con un poco de sal. Cuando empiece a hervir, agregar los espaguetis y cocinar por 8 minutos. Retirar del fuego y escurrir.
8 manojos	Bledo	
½ taza	Aceite	
3 dientes	Ajo	
3	Cebollas	
2 libras	Carne molida	2. Lavar y desinfectar las verduras y/o hierbas. Cortar finamente las hierbas. En cazo grande con un poco de aceite ponga a sofreír la carne molida y hierbas.
6 libras	Tomate	
	Sal y pimienta	3. Preparar una salsa con el tomate, la cebolla y el ajo. Agregar la salsa a la carne y hierbas. (Si no tiene licuadora puede picar finamente y agregar en forma de sofrito.)
		4. Sazonar con sal y pimienta y mezclar bien hasta que esté bien cocido.
		5. Agregar los fideos y revuelva bien.

Puede sustituir el bleido por una de estas opciones	8 manojos de acelga
	6 manojos de macuy
	2 zanahorias y 4 libras de ejote



Cuando utilice un alimento de origen animal como las carnes (pollo, pescados, res o cerdo) y lácteos o sus derivados (quesos o crema), asegúrese de mantener en refrigeración o bien que el proveedor se lo entregue el mismo día. Así evitamos el riesgo de descomposición de estos alimentos.

BEBIDAS: CALIENTE PIÑA O REFRESCO DE JAMAICA CON PIÑA

Este menú puede acompañarse con una bebida fría o caliente (una opción).

Tamaño de la porción: 1 vaso o taza

Caliente de piña

Ingredientes		Preparación
2	Piñas	1. Hervir el agua segura con canela y azúcar. Lavar, pelar y picar en cubos pequeños las piñas.
1 libra	Azúcar	
1 raja	Canela	2. Agregar las piñas picadas al agua y hervir 10 minutos hasta que se cocinen.
10 litros	Agua segura	

Refresco de Jamaica con piña

Ingredientes		Preparación
1	Piña	1. Lavar y desinfectar la piña. Pelarla y reservar la cáscara.
½ libra	Rosa de jamaica	
1 ½ libra	Azúcar	2. Hervir en 2 litros de agua segura la rosa de jamaica con la cáscara de la piña y la canela. Deje hervir unos 5 minutos, retire del fuego y deje enfriar.
1 raja	Canela	
10 litros	Agua segura	3. Al resto del agua agregar el azúcar y mezclar bien hasta que se disuelva.
	Opcional:	
	Pimienta gorda y clavo de olor	4. Picar finamente la piña o licuarla con un poco del agua azucarada.
		5. Agregar la esencia de jamaica y la piña al agua azucarada y revolver bien.

COMPLEMENTO: 1 TORTILLA

## MENÚ NACIONAL 4

### DOBLADAS DE HIERBAS CON REQUESÓN, ARROZ CON LECHE U HORCHATA DE ARROZ CON LECHE



#### ALIMENTO SÓLIDO: DOBLADAS DE HIERBAS CON REQUESÓN

Tamaño de la porción: 1 doblada

Ingredientes		Preparación
3 libras	Maíz	1. Preparar la masa de maíz.
6 manojos	Acelga	2. Lavar y desinfectar las hierbas. Picar en tiras delgadas.
2 libras	Tomate	3. En un sartén o cazo, agregar un poco de aceite y sofreír 1 diente de ajo y 1 cebolla picados finamente. Agregar las hierbas picadas, sazonar con sal y pimienta y sofreír hasta que estén cocidas. Retirar del fuego y dejar enfriar.
4 libras	Requesón	4. Revolver las hierbas con el requesón.
2	Cebollas	5. Armar y rellenar las dobladas con la mezcla de hierbas y requesón.
2	Chile pimiento	6. Cocinar las empanadas en un comal.
2 dientes	Ajo	7. Cocer los tomates, cebolla, chile pimiento y el ajo. Cuando este cocido, licuar para obtener una salsa. Poner a hervir la salsa y sazone.
½ taza	Aceite	8. Servir la empanada con un poco de salsa y queso duro espolvoreado.
½ libra	Queso duro	
	Sal y pimienta	

Puede sustituir la acelga por una de estas opciones	8 manojos de bledo
	6 manojos de macuy
	4 libras de espinaca

#### BEBIDAS: ARROZ CON LECHE U HORCHATA DE ARROZ CON LECHE

Este menú puede acompañarse con una bebida fría o caliente (una opción).

Tamaño de la porción: 1 taza o vaso

Arroz con leche

Ingredientes		Preparación
3 libras	Arroz quebrado	1. Disolver la leche y el azúcar en 2 litros de agua segura.
1 libra	Leche en polvo	2. Hervir el resto del agua segura con la canela y el arroz. Hervir hasta que el arroz esté poroso o abierto el grano.
1 libra	Azúcar	3. Agregar la leche azucarada.
4 rajas	Canela	4. Hervir durante 8 minutos. Revolver para que no se pegue.
	Agua segura	

#### Horchata de arroz con leche

Ingredientes		Preparación
3 libras	Arroz quebrado	1. Remojar un día antes el arroz en 4 litros de agua segura.
1 libra	Leche en polvo	2. Colocar 6 litros de agua segura en un recipiente y agregar la leche y el azúcar hasta disolver.
1 libra	Azúcar	3. Moler o licuar el arroz y agregar con la mezcla anterior. Revolver bien y servir.
10 litros	Agua segura	



El maíz es la base de nuestra alimentación. En diferentes lugares del país, una misma preparación puede cambiar de nombre. Por ejemplo, a una tortilla de maíz rellena le podemos llamar empanada, doblada, tayuyo o ticuca.

## MENÚ NACIONAL 5

### TAMALITO DE FRIJOL CON QUESO Y SALSA, ATOL DE HABA CON LECHE O REFRESCO DE AVENA Y FRUTA



#### ALIMENTO SÓLIDO: TAMALITO DE FRIJOL CON QUESO Y SALSA

Tamaño de la porción: 1 tamalito

Ingredientes		Preparación
3 libras	Maíz	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preparar la masa de maíz con sal, aceite y queso fresco.</li> <li>2. Cocer los frijoles con ½ cebolla y los dientes de ajo.</li> <li>3. Agregar los frijoles cocidos a la masa.</li> <li>4. Envolver cada tamalito en tuza. Poner a cocerlos en una olla con agua hasta la mitad del recipiente, tapándolos para cocinarlos al vapor aproximadamente 45 minutos.</li> <li>5. Para la salsa poner a hervir los tomates, chiles pimientos, ajo y cebolla en un poco de agua. Después de cocidos se debe licuar o moler, sazonar y hervir para que se ponga espesa.</li> <li>6. Servir cada tamalito con un poco de salsa y queso seco espolvoreado.</li> </ol>
1 ½ libra	Frijol negro	
½ taza	Aceite	
3 libras	Tomate	
2	Chile pimiento	
2	Cebollas	
2 dientes	Ajo	
2 libras	Queso fresco	
4 onzas	Queso seco	
	Sal	
	Laurel y tomillo	



Se recomienda combinar granos: frijol de cualquier color, lentejas, soya o garbanzos con maíz o arroz, al combinar estos alimentos logramos una alimentación más sustanciosa, nutritiva y rendidora. Con esta combinación le damos a nuestro cuerpo una mezcla de proteínas de muy buena calidad comparable a la proteína de la carne o el huevo.

#### BEBIDAS: ATOL DE HABA CON LECHE O REFRESCO DE AVENA

Este menú puede acompañarse con una bebida fría o caliente (una opción).

Tamaño de la porción: 1 vaso o taza

##### Atol de haba con leche

Ingredientes		Preparación
1 libra	Harina de haba	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hervir 7 litros de agua segura con la canela.</li> <li>2. En 3 litros de agua disolver la harina de haba y la leche. Agregar esta mezcla al agua con canela.</li> <li>3. Agregar el azúcar y dejar hervir durante 8 minutos a fuego lento revolviendo constantemente para que no se pegue.</li> </ol>
1 libra	Azúcar	
½ libra	Leche en polvo	
4 rajadas	Canela	
10 litros	Agua segura	

##### Refresco de avena

Ingredientes		Preparación
1 libra	Avena en hojuelas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remojar la avena durante 30 minutos en 2 litros de agua segura.</li> <li>2. En el resto del agua segura, agregar el azúcar y disolver.</li> <li>3. Mezclar la avena remojada con el agua azucarada. Remover constantemente al servir.</li> </ol>
1 libra	Azúcar	
10 litros	Agua segura	

COMPLEMENTO: 1 PORCIÓN DE FRUTA

## MENÚ NACIONAL 6

### PAN CON PICADO DE VERDURAS Y CARNE VEGETAL, ATOL DE HARINA FORTIFICADA CON LECHE O REFRESCO DE HARINA FORTIFICADA Y FRUTA



#### ALIMENTO SÓLIDO: PAN CON PICADO DE VERDURAS Y CARNE VEGETAL

Tamaño de la porción: 1 pan

Ingredientes		Preparación
4 paquetes de 120 gr	Carne vegetal	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poner a hervir 3 litros de agua segura con laurel y tomillo. Utilizar esta agua para remojar la carne vegetal con ½ cucharada de sal durante 30 minutos. Luego escurra la carne vegetal.</li> <li>2. Lavar y desinfectar las verduras.</li> <li>3. Pelar y picar en cubos pequeños la zanahoria y la papa y poner a cocer en un poco de agua.</li> <li>4. Picar el tomate, la cebolla y el ajo.</li> <li>5. En un sartén o cazo, poner a calentar el aceite y sofreír el tomate, la cebolla y el ajo con un poco de laurel y tomillo. Agregar la zanahoria y la papa y por último la carne vegetal. Sazonar.</li> <li>6. Cortar a la mitad los panes y rellenar con el picado de verduras y carne vegetal.</li> </ol>
1 ½ libra	Tomate	
½ libra	Cebolla	
2	Zanahorias	
2 libras	Papa	
1 taza	Aceite	
3 dientes	Ajo	
40	Pan pirujo grande	
	Laurel y tomillo	
	Agua segura	



Los atoles fortificados son una mezcla de alimentos de origen vegetal que, por su valor nutritivo, se comparan a un vaso de leche, un huevo o una onza de carne.

#### BEBIDAS: ATOL DE HARINA FORTIFICADA CON LECHE O REFRESCO DE HARINA FORTIFICADA

Este menú puede acompañarse con una bebida fría o caliente (una opción).

Tamaño de la porción: 1 vaso o taza

##### Atol de harina fortificada con leche

Ingredientes		Preparación
1 ½ libra	Harina fortificada	3. Hervir 8 litros de agua segura con canela. Por aparte 2 litros de agua segura y disolver el azúcar, harina fortificada y leche.
1 libra	Azúcar	
1 libra	Leche en polvo	4. Agregar la mezcla anterior al agua caliente y hervir 8 minutos. Revolver para que no se pegue.
1 raja	Canela	
10 litros	Agua segura	

##### Refresco de harina fortificada

Ingredientes		Preparación
1 ½ libra	Harina fortificada	4. Hervir 8 litros de agua segura con canela. Por aparte en 2 litros de agua segura y disolver el azúcar, harina fortificada y leche.
1 libra	Azúcar	
10 litros	Agua segura	5. Agregar la mezcla anterior al agua caliente y hervir 8 minutos. Revolver para que no se pegue.
		6. Sacar del fuego y servir cuando ya esté frío. (Debe ser el primero en prepararse para que se logre enfriar.)

COMPLEMENTO: 1 PORCIÓN DE FRUTA

## MENÚ NACIONAL 7

### CALDO DE POLLO CON ARROZ Y VERDURAS O HIERBAS, HORCHATA DE ARROZ CON MANÍA Y LECHE Y TORTILLA



#### ALIMENTO SÓLIDO: CALDO DE POLLO CON ARROZ Y VERDURAS O HIERBAS

Tamaño de la porción: 1 taza

Ingredientes		Preparación
6 libras	Pollo entero	<ol style="list-style-type: none"> <li>Colocar en una olla el agua segura y dejar hervir.</li> <li>Lavar y desinfectar las verduras. Picar en cubos pequeños cebolla, tomate, ajo y apio. Agregar estas verduras al agua y sazonar con sal.</li> <li>Cuando hierva el agua con las verduras agregar el pollo crudo entero y esperar a que se cocine bien. Al estar bien cocido retirarlo y desmenuzarlo.</li> <li>Lavar y escurrir el arroz y poner a cocer con un poco de cebolla picada, ajo y sal.</li> <li>Pelar y picar en cubos medianos la zanahoria, el güisquil y la papa</li> <li>Poner a cocerlos en una olla con agua y un poco de sal.</li> <li>Cuando el pollo, las verduras y el arroz estén cocido, servir.</li> </ol>
2 libras	Arroz blanco	
1	Zanahoria	
3	Güisquiles	
3 libras	Papa	
½ libra	Cebolla	
½ libra	Tomate	
1	Apio	
½ cabeza	Ajo	
	Sal	
1 manojito	Cilantro	
1 manojito	Hierbabuena	
10 litros	Agua segura	

Para variar el menú puede agregar alguna de estas opciones	2 manojos de chipilín
	2 manojos de macuy
	2 manojos de acelga

#### BEBIDA: HORCHATA DE ARROZ CON MANÍA Y LECHE

Tamaño de la porción: 1 vaso o taza

Ingredientes		Preparación
2 libras	Arroz blanco	<ol style="list-style-type: none"> <li>Limpiar y remojar el arroz en un poco de agua segura.</li> <li>Pelar las manías.</li> <li>Licuar o moler las manías y el arroz con 2 litros de agua segura.</li> <li>En un recipiente colocar el agua segura restante con la leche y el azúcar. Revolver para disolver bien los ingredientes.</li> <li>Agregar la manía y el arroz molidos y mezclar bien.</li> </ol>
½ libra	Leche en polvo	
½ libra	Manía	
1 libra	Azúcar	
10 litros	Agua segura	

#### COMPLEMENTO: 1 TORTILLA



Las preparaciones o menús que incluyen verduras y hierbas son más nutritivas ya que aportan más vitaminas y minerales al organismo.

## MENÚ NACIONAL 8

### FRIJOLES CON HUEVO DURO, CALIENTE DE MANZANA O LIMONADA Y TORTILLA



#### ALIMENTO SÓLIDO: FRIJOLES CON HUEVO DURO

Tamaño de la porción: 1 taza

Ingredientes		Preparación
40 Huevos		<ol style="list-style-type: none"> <li>Cocer los frijoles con sal, el ajo picado y media cebolla.</li> <li>Poner a endurecer los huevos. Cuando estén listos retirarlos del agua y dejar que se enfríen. Luego pelar los huevos y picarlos en trozos medianos.</li> <li>Lavar y desinfectar los vegetales. Picar en cubos pequeños el tomate y la cebolla. El cilantro picarlo finamente. Revolver estos tres ingredientes y sazonar con un poco de sal.</li> <li>Para servir, coloque primero un poco de frijoles, luego un poco de huevo, encima un poco del picado de vegetales y una cucharadita de crema.</li> </ol>
4 libras Frijoles		
1 taza Aceite		
½ libra Cebolla		
3 libras Tomate		
½ cabeza Ajo		
1 manojo Cilantro		
1 vaso Crema		
	Sal	

#### BEBIDAS: CALIENTE DE MANZANA O LIMONADA

Este menú puede acompañarse con una bebida fría o caliente (una opción).

Tamaño de la porción: 1 vaso o taza

#### Caliente de manzana

Ingredientes		Preparación
5 libras Manzana		<ol style="list-style-type: none"> <li>Poner a hervir el agua segura con la canela y el azúcar. Puede agregar clavo de olor y pimienta gorda si lo desea.</li> <li>Lavar las manzanas. Pelarlas y picarlas en cubos pequeños.</li> <li>Agregar las manzanas al agua y hervir 10 minutos hasta que se cocinen.</li> </ol>
1 libra Azúcar		
4 rajas Canela		
10 litros Agua segura		

#### Limonada

Ingredientes		Preparación
20 Limones		<ol style="list-style-type: none"> <li>En un recipiente, poner el agua segura, agregar el azúcar y mezclar hasta que se disuelva por completo.</li> <li>Exprimir los limones y agregar el jugo al agua azucarada.</li> <li>Revolver bien.</li> </ol>
1 ½ libra Azúcar		
10 litros Agua segura		



Aproveche el hierro contenido en los frijoles, acompañándolos con una bebida o un alimento rico en vitamina C como, por ejemplo: limonada, naranjada o un chirmol.

COMPLEMENTO: 1 TORTILLA

## MENÚ NACIONAL 9

### HIERBAS GUIADAS CON HUEVO, PONCHE DE FRUTAS O REFRESCO DE PIÑA Y TORTILLAS



#### ALIMENTO SÓLIDO: HIERBAS GUIADAS CON HUEVO

Tamaño de la porción: 1 taza

Ingredientes		Preparación
15 manojos	Acelga	1. Lavar y desinfectar la acelga y las verduras.
4 libras	Tomate	
4	Cebollas	
2 dientes	Ajo	2. Freír el tomate, la cebolla y el ajo picados finamente. Agregar la acelga, ½ litro de agua segura, la sal, el laurel y el tomillo. Cocinar por 15 minutos.
60	Huevos	
½ taza	Aceite	3. Por aparte, batir los huevos, sazonar con sal. En un sartén con aceite haga tortas de huevo. Picar las tortas de huevo y agregarlas a las hierbas guisadas y revolver hasta que se mezclen bien. También puede hacer huevos revueltos y luego mezclarlo a las hierbas.
	Laurel y Tomillo	
	Sal	
	Agua segura	

#### BEBIDAS: PONCHE DE FRUTAS O REFRESCO DE PIÑA

Este menú puede acompañarse con una bebida fría o caliente (una opción).

Tamaño de la porción: 1 taza

##### Ponche de frutas

Ingredientes		Preparación
1	Piña	1. Poner a hervir el agua segura con la canela y el azúcar. Puede agregar clavo de olor y pimienta gorda.
1	Papaya	
1 libra	Manzana	2. Lavar las frutas. Pelarlas y picarlas en cubos pequeños.
1 raja	Canela	
1 libra	azúcar	3. Agregar las frutas picadas al agua y hervir 10 minutos hasta que se cocinen.
10 litros	Agua segura	

##### Refresco de piña

Ingredientes		Preparación
2	Piñas	1. Lavar y pelar la piña. 2. Licuar la piña y pasarla por un colador. 3. Endulzar el agua segura y agregar la piña licuada.
1 libra	Azúcar	
10 litros	Agua segura	



En las comunidades existe diversidad de hierbas disponibles para el consumo; éstas contienen una variedad de vitaminas y minerales, como vitamina A y hierro.

COMPLEMENTO: 2 TORTILLAS

## MENÚ NACIONAL 10

### HUEVO CON TOMATE Y CEBOLLA, ARROZ CON CHOCOLATE U HORCHATA DE ARROZ CON LECHE Y FRUTA



#### ALIMENTO SÓLIDO: HUEVO CON TOMATE Y CEBOLLA

Tamaño de la porción: 1 taza

Ingredientes		Preparación
40	Huevos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pelar las papas y partirlas en cubos pequeños.</li> <li>2. Lavar el tomate y la cebolla.</li> <li>3. Picar el ajo, la cebolla y el tomate en trocitos pequeños.</li> <li>4. En una cacerola grande, agregar el aceite y sofreír el tomate, la cebolla, el ajo y las papas.</li> <li>5. En un recipiente aparte, quebrar los huevos y batirlos con un poco de sal.</li> <li>6. Agregar los huevos batidos a la cacerola con el sofrito. Revolver hasta que se cocinen bien los huevos.</li> </ol>
¼ cabeza	Ajo	
4 libras	Papa	
1 libra	Cebolla	
1 libra	Tomate	
1 taza	Aceite	
	Sal	

#### BEBIDAS: ARROZ CON CHOCOLATE U HORCHATA DE ARROZ CON LECHE

Este menú puede acompañarse con una bebida fría o caliente (una opción).

Tamaño de la porción: 1 vaso o taza

#### Arroz con chocolate

Ingredientes		Preparación
3 libras	Arroz blanco quebrado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poner a hervir 8 litros de agua con canela y el chocolate.</li> <li>2. En 2 litros de agua, disolver la leche y el azúcar y agregar al agua con canela y chocolate.</li> <li>3. Agregar el arroz y hervir hasta que esté poroso o abierto el grano.</li> <li>4. Revolver constantemente para que no se pegue.</li> </ol>
½ libra	Leche en polvo	
1 libra	Chocolate en tableta	
1 libra	Azúcar	
1 raja	Canela	
10 litros	Agua segura	

#### Horchata de arroz

Ingredientes		Preparación
3 libras	Arroz blanco quebrado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limpiar y remojar el arroz en un poco de agua segura.</li> <li>2. Licuar o moler el arroz con 2 litros de agua segura.</li> <li>3. En un recipiente colocar el agua segura restante con la leche y el azúcar. Revolver para disolver bien los ingredientes.</li> <li>4. Agregar el arroz molido y mezclar bien.</li> </ol>
1 libra	Leche en polvo	
1 libra	Azúcar	
10 litros	Agua segura	



Las frutas son fuente de energía, fibra, vitaminas y minerales; además son baratas, frescas y es bueno consumirlas en su forma natural.

COMPLEMENTO: 1 PORCIÓN DE FRUTA

## REGIÓN 4: SURORIENTE

### ALIMENTO SÓLIDO: FLOR DE IZOTE CON HUEVO

Tamaño de la porción: 1 taza

Ingredientes		Preparación
15	Flores de izote	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Despenicar la flor de izote.</li> <li>2. Lavar las flores.</li> <li>3. Poner a freír la cebolla, tomate y laurel, cuando ya está cocido, mezclar la flor con la verdura y sofreír con la verdura.</li> <li>4. Batir los huevos con sal y mezclar con la flor.</li> <li>5. Revolver bien.</li> </ol>
40	Huevos	
3 libras	Tomate	
½ libra	Cebolla	
1 taza	aceite	

### BEBIDA: HORCHATA DE ARROZ CON PEPITA DE AYOTE

Tamaño de la porción: 1 taza o vaso

Ingredientes		Preparación
3 libras	Arroz blanco	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limpiar, lavar y dejar en remojo el arroz desde un día antes.</li> <li>2. Moler o licuar el arroz.</li> <li>3. Moler en molino o piedra de moler la pepita de ayote previamente tostada al comal o sartén.</li> <li>4. Al arroz molido agregar el agua, azúcar, pepita de ayote y mezclar bien.</li> </ol>
1 libra	Azúcar	
1 libra	Semilla de ayote	

COMPLEMENTO: 2 TORTILLAS

## REGIÓN 5: CENTRAL

### ALIMENTO SÓLIDO: EJOTES CON HUEVO

Tamaño de la porción: 1 taza

Ingredientes		Preparación
6 libras	Ejote	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavar y desinfectar los ejotes. Quitarles las puntas y la hebra que tienen a lo largo. Picarlos y poner a cocerlos en agua hirviendo con sal. Escurrir.</li> <li>2. Picar la cebolla y el tomate en cubos pequeños. Batir los huevos en un recipiente aparte.</li> <li>3. En una sartén, poner el aceite a calentar y a freír la cebolla con el ajo y el tomate. Agregar el tomillo y el laurel.</li> <li>4. Agregar los ejotes y el huevo batido, sazonar con sal y revolver hasta que esté cocido el huevo.</li> </ol>
40	Huevos	
½ libra	Cebolla	
1 taza	Aceite	
1 libra	Tomate	
1 diente	Ajo	
	Laurel	
	Tomillo	
	Sal	

### BEBIDA: ATOL DE HARINA FORTIFICADA

Tamaño de la porción: 1 taza o vaso

Ingredientes		Preparación
1 ½ libra	Harina fortificada	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hervir 8 litros de agua segura con canela. Por aparte 2 litros de agua segura y disolver el azúcar, harina fortificada y leche.</li> <li>2. Agregar la mezcla anterior al agua caliente y hervir 8 minutos. Revolver para que no se pegue.</li> </ol>
1 libra	Azúcar	
1 libra	Leche en polvo	
1 raja	Canela	
10 litros	Agua segura	

COMPLEMENTO: 1 TORTILLA Y 1 PORCIÓN DE FRUTA

## REGIÓN 6: SUROCCIDENTE

### ALIMENTO SÓLIDO: TOSTADAS DE POLLO CON VEGETALES

Tamaño de la porción: 1 tostada

Ingredientes		Preparación
40	Tostadas	1. Lavar y desinfectar los ejotes. Quitarles las puntas y la hebra que tienen a lo largo. Picarlos y poner a cocerlos en agua hirviendo con sal. Escurrir.
5 libras	Pollo	
1 libra	Cebolla	
4	Zanahorias	
1 libra	Tomate	2. Picar la cebolla y el tomate en cubos pequeños. Batir los huevos en un recipiente aparte.
1 cabeza	Ajo	
	Sal	3. En una sartén, poner el aceite a calentar y a freír la cebolla con el ajo y el tomate. Agregar el tomillo y el laurel.
		4. Agregar los ejotes y el huevo batido, sazonar con sal y revolver hasta que esté cocido el huevo.

### BEBIDA: ATOL DE AVENA CON LECHE

Tamaño de la porción: 1 taza o vaso

Ingredientes		Preparación
1 libra	Avena	1. Hervir en una olla 8 litros de agua segura, con canela y azúcar.
1 libra	Azúcar	
1 libra	Leche en polvo	2. Agregar hojuelas de avena en 2 litros de agua segura.
1 raja	Canela	
10 litros	Agua segura	3. Mover constantemente hasta hervir.
		4. Dejar enfriar un poco y servir

COMPLEMENTO: 1 PORCIÓN DE FRUTA

### ALIMENTO SÓLIDO: PICADO DE VERDURAS CON POLLO

Tamaño de la porción: 1 taza

Ingredientes		Preparación
4 ½ libras	Pollo	1. Cocer el pollo sin pellejo y picar al estar frío.
5 libras	Ejote	
2 libras	Papa	
4	Zanahorias	
1 libra	Queso fresco	
½ taza	Aceite sal	
		2. Lavar las verduras y pelar la zanahoria y la papa.
		3. Picar la zanahoria, papa y ejote.
		4. Poner a cocer las verduras.
		5. En un sartén colocar el pollo picado y las verduras picadas y cocidas y saltear unos minutos calculando que esté caliente y sazonar con sal.
		6. Servir sobre las tortillas calientes y agregar queso fresco encima

### BEBIDA: REFRESCO DE PINOL

Tamaño de la porción: 1 taza o vaso

Ingredientes		Preparación
1 ½ libra	Harina de pinol	1. En un recipiente colocar 8 litros de agua segura y el azúcar. Revolver.
1 libra	Azúcar	
10 litros	Agua segura	2. En el agua segura restante disolver el pinol.
		3. Agregar el pinol al agua azucarada y revolver.

COMPLEMENTO: 2 TORTILLAS

## REGIÓN 7: NOROCCIDENTE

### ALIMENTO SÓLIDO: TAMALITOS DE CHIPILÍN CON QUESO Y POLLO

Tamaño de la porción: 1 tamalito

Ingredientes		Preparación
2 libras	Maíz	1. Preparar la masa de maíz
2	Manojos de chipilín	2. Limpiar la hoja de mashan o doblador, cortar a la medida necesaria y lavar.
2 libras	Pechuga de pollo	3. Deshojar, desinfectar y lavar el chipilín.
1 libra	Queso fresco	4. Cocer el pollo y luego desmenuzar.
1 taza	Aceite vegetal sal	5. Agregarle a la masa el queso, el chipilín, el pollo desmenuzado aceite y sal, cuidando que no sea cantidades grandes.
		6. Mezclar todos los ingredientes y hacer bolitas del tamaño del puño de la mano
		7. Colocar las porciones de masa en las hojas y envolver.
		8. Cocer los tamales durante 45 minutos.

### BEBIDA: HORCHATA DE ARROZ

Tamaño de la porción: 1 taza o vaso

Ingredientes		Preparación
3 libras	Arroz blanco	1. Limpiar, lavar y dejar en remojo el arroz.
1 libra	Azúcar	2. Moler o licuar el arroz.
10 litros	Agua segura	3. Al arroz molido, agregar diez litros de agua segura y el azúcar. Mezclar bien.

COMPLEMENTO: 1 PORCIÓN DE FRUTA

### ALIMENTO SÓLIDO: EMPANADA DE FRIJOL CON HIERBAS

Tamaño de la porción: 1 empanada y 1 huevo

Ingredientes		Preparación
2 libras	Frijol negro	1. Preparar la masa de maíz.
40	Huevo	2. Cocer los frijoles.
1 taza	Aceite	3. Lavar la hierba blanca, picarla y mezclarla con el frijol.
3.5 libras	Maíz	4. Formar una tortilla con la masa y rellenarla con la mezcla de frijol y hierba blanca.
5 manojos	Hierba blanca	5. Freír con poco aceite.
2 libras	Tomate	6. Para la salsa: Cocer el tomate y cebolla por 10 minutos en un poco de agua. Luego moler o licuarlo y cocer por 5 minutos más.
½ libra	Queso duro	7. Cocer los huevos hasta que estén duros.
3	Cebollas	8. Servir la empanada acompañada de queso duro y el huevo duro.
	Sal	

### BEBIDA: REFRESCO DE MANZANA Y MEMBRILLO

Tamaño de la porción: 1 taza o vaso

Ingredientes		Preparación
4 Libras	Manzana criolla	1. Colocar 10 litros de agua en una olla.
10	Membrillos	2. Lavar las frutas con agua y jabón.
1 raja	Canela	3. Cortar las frutas en gajos y retirar las semillas.
1 libra	Azúcar	4. Agregar la fruta al agua y hervir por 15 minutos. Con un cucharón retirar la fruta para licuarla o molerla.
10 litros	Agua segura	5. Agregue azúcar y dejar enfriar.

## REGIÓN 8: PETÉN

### ALIMENTO SÓLIDO: TAMALITOS DE POLLO

Tamaño de la porción: 1 tamalito

Ingredientes		Preparación
3 libras	Maíz	1. Prepare la masa de maíz.
2	Manojo de chipilín	2. Deshojar las hierbas, luego lavarlas y escurrirlas.
4 libras	Pechuga de pollo	3. Agregar las hierbas y el aceite a la masa y sazonar con sal al gusto.
2 libras	Tomate	4. Cocer el pollo con un poco de agua y sal y luego desmenuzarlo.
2	Cebolla	5. Asar los tomates y la cebolla. Luego molerlos o licuarlos para formar el recado. Freír en un poco de aceite.
1 taza	Aceite	6. Formar los tamalitos colocando en la hoja de sal un poco de masa, pollo desmenuzado y recado. Envolver bien.
	Sal	7. Cocer los tamalitos durante aproximadamente 45 minutos.

### BEBIDA: ATOL DE HABA CON LECHE

Tamaño de la porción: 1 taza o vaso

Ingredientes		Preparación
1 libra	Harina de haba	1. Colocar el agua a hervir.
2 rajas	Canela	2. Mezclar la harina de haba con la leche en polvo y el azúcar.
1 libra	Leche	3. Agregar al agua y disolver.
1 libra	Azúcar	4. Dejar hervir por 10 minutos
12 litros	Agua segura	

COMPLEMENTO: 1 PORCIÓN DE FRUTA

### ALIMENTO SÓLIDO: BOLLITOS DE FRIJOL CON CARNE

Tamaño de la porción: 1 bollito

Ingredientes		Preparación
3 libras	Maíz	1. Preparar la masa con agua, sal y aceite.
2 sobres	Carne vegetal	2. Cocer los frijoles con cebolla y ajo.
1 libra	Carne de res	3. Agregar los frijoles cocidos a la masa.
1 libra	Cebolla	4. Para la salsa: Cocer los tomates, chile pimiento, cebolla y ajo. Licuar o moler, sazonar con sal y pimienta.
1 unidad	Chile pimiento	5. Para el relleno: Poner a hervir 4 litros de agua con laurel y tomillo. En esta agua cocer la carne de res y luego agregar la carne vegetal con $\frac{1}{2}$ cucharada de sal durante 30 minutos y luego mezclar con la salsa.
4 dientes	Ajo	6. Elaborar la bola de masa, rellenar en medio con la mezcla de carnes y luego cerrarla. Envolver en hoja de plátano.
2 libras	Frijol	7. Cocer los bollitos en una olla con agua por aproximadamente 45 minutos.
2 libras	Tomate	
1 taza	Aceite vegetal	
	Sal y pimienta	
	Tomillo y laurel	

### BEBIDA: REFRESCO DE HARINA DE RAMÓN

Tamaño de la porción: 1 taza o vaso

Ingredientes		Preparación
$\frac{1}{2}$ libra	Harina de Ramón	1. Disolver la harina de ramón y leche de vaca en dos litros de agua segura
1 libra	Leche en polvo	2. Colar la mezcla y agréguela a 8 litros de agua segura previamente endulzada. Revuelva bien.
1 sobre	Canela	
1 libra	Azúcar	
10 litros	Agua segura	

# GUÍA DE COMPRAS

Para garantizar que la alimentación escolar sea segura, debe velar que los alimentos que serán utilizados para su preparación cumplan con criterios de inocuidad, calidad, empaque y distribución. A continuación, se presentan estos criterios:

## Alimentos fuente de grasa

Alimento	Criterios de compra
Aceite	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación de botella o galón</li> <li>• Garantizado para consumo humano</li> <li>• 100% de origen vegetal</li> <li>• Sin sedimentos, con olor y sabor característicos, libre de rancidez</li> </ul>
Chocolate	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación de 1 libra</li> <li>• De preferencia artesanal</li> </ul>
Crema	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En presentación de vaso o litro</li> <li>• Entregada el día que se utilizará o mantener en refrigeración.</li> </ul> <p>Revisar que el producto entregado no esté descompuesto o arruinado.</p>
Nueces y semillas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crocantes</li> <li>• Sin residuo de basura u otros alimentos</li> <li>• No deben estar rancias</li> </ul>



## Alimentos reguladores

Alimento	Criterios de compra
Frutas y verduras	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deben tener la cascara lisa y completa, no deben presentar magulladuras ni señales de haber sido mordido por algún animal</li> <li>• No estar demasiado maduras, ya que el riesgo de descomposición es mayor</li> <li>• Comprar de preferencias las de temporada porque son mas baratas</li> </ul>
Hierbas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deben ser frescas y de colores verde intenso</li> <li>• A lo largo del año, el grosor o cantidad de ramas u hojas del manojó debe ser el mismo.</li> <li>• No debe presentar partes podridas</li> <li>• Deben estar libres de basura e insectos</li> </ul>
Flores comestibles	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deben ser frescas</li> <li>• No deben presentar partes podridas</li> <li>• Deben estar libres de basura e insectos</li> </ul>



## Alimentos constructores

Alimento	Criterios de compra
Huevos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deben ser criollos o nacionales (cartón verde)</li> <li>• Compra por cartón</li> <li>• Pueden ser blancos o marrones</li> <li>• Presentarse limpios, intactos, sin roturas y/o astilladuras</li> </ul>
Leche de vaca	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En polvo:               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Idealmente comprar por arroba o quintal.</li> <li>○ 100% leche de vaca (no debe ser bebida láctea a base de suero de leche)</li> <li>○ Enriquecida con vitaminas y minerales</li> <li>○ Color beige o amarillo claro</li> <li>○ Olor y sabor característico a leche fluida o líquida</li> </ul> </li> <li>• Fluida:               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Empaque UHT o pasteurizada</li> <li>○ 100% leche de vaca (no debe ser bebida láctea a base de suero de leche)</li> <li>○ Enriquecida con vitaminas y minerales</li> <li>○ Color blanco o beige</li> <li>○ Olor y sabor característico a leche</li> <li>○ Verificar la fecha de vencimiento antes de la compra o uso.</li> </ul> </li> </ul>
Carnes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne de res, pollo o cerdo, de preferencia libre de grasa o pellejo y sin hueso.</li> <li>• Color, olor y textura característicos, que no estén descompuesto, ni iniciando proceso de descomposición.</li> <li>• El pollo debe ser criollo o nacional.</li> <li>• Deben ser frescos y entregados el día que se utilizarán</li> <li>• Mantenerse en refrigeración</li> </ul>

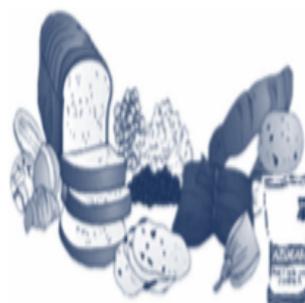
Quesos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Color, olor y textura característicos</li> <li>• Elaborados con leche pasteurizada</li> <li>• Idealmente deben ser entregados el día que se utilizarán o después de su entrega mantenerlos en refrigeración</li> <li>• Mantenerse en refrigeración</li> </ul>
Harinas de mezclas vegetales nutricionalmente mejoradas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mezcla de harina de maíz y harina de soya</li> <li>• Enriquecida con vitaminas y minerales</li> <li>• Empaque de 1 libra o arroba</li> <li>• Verificar la fecha de vencimiento al momento de su compra o uso</li> <li>• El empaque debe venir debidamente sellados</li> </ul>



## Alimentos energéticos

Alimento	Criterios de compra
Azúcar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Azúcar blanca o morena</li> <li>• Libre de insectos</li> <li>• Olor característico</li> <li>• Debe ser fortificada con vitamina A como lo establece la Ley y el MSPAS</li> <li>• Empaque de 1 libra, arroba o quintal</li> </ul>
Arroz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz blanco, precocido o quebrado</li> <li>• Libre de olores extraños e insectos</li> <li>• Empaque de 1 libra, arroba o quintal</li> </ul>
Harinas para preparar atol	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Empaque de 1 libra</li> <li>• De preferencia aquellas que son enriquecidas con vitaminas y minerales</li> <li>• Empaque de 1 libra</li> <li>• Libre de olores extraños</li> <li>• Libre de insectos</li> </ul>
Pan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborado a partir de harina de trigo fortificada</li> <li>• Únicamente se permite el pan francés, pirujo, bollos o pan de rodaja</li> <li>• Compra por unidad</li> </ul>
Pastas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboradas a partir de harina de trigo fortificada</li> <li>• Libres de olores extraños</li> <li>• Libre de insectos</li> <li>• Empaque de ½ libra o 1 libra</li> <li>• Revisar la fecha de vencimiento antes de comprar y el uso.</li> </ul>
Maíz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maíz de color blanco, amarillo, rojo o negro</li> <li>• De primera calidad y de cosecha reciente</li> <li>• Libre de basura</li> <li>• Empaque de arroba o quintal</li> </ul>
Frijoles y otras leguminosas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frijol en grano de color negro, rojo, blanco u otras especies locales</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lenteja o garbanzo</li> <li>• De primera calidad y de cosecha reciente</li> <li>• Libre de insectos como gorgojos, piedras o basura.</li> <li>• Empaque de libra, arroba o quintal.</li> </ul>
Tuberculos como la papa, yuca, etc.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libres de tierra, basura o insectos</li> <li>• Sin brotes</li> </ul>



## Condimentos naturales

Alimento	Criterios de compra
Sal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sal granulada para consumo humano</li> <li>• Seca</li> <li>• Fortificada con yodo, debe identificarse con el adjetivo SAL YODADA impreso en el empaque y que permita reconocerla.</li> <li>• Empaque de 1 libra o arroba</li> </ul>
Hierbas aromáticas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frescas o secas</li> <li>• Libres de basura o insectos</li> <li>• Compradas por manojo</li> </ul>
Espicias	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frescas o secas</li> <li>• Libres de basura o insectos</li> </ul>

### **Alimentos fuente de grasas**

Aceite\* (canola, coco, girasol, maíz, oliva, soya), aguacate, camaza de coco, chocolate en tableta para bebida\*, crema\*, nueces y semillas.

### **Alimentos reguladores(vitaminas y minerales)**

Todas las frutas, de preferencia aquellas de color amarillo intenso, rojo y naranja. Todas las verduras de preferencia aquellas de colores verde intenso, rojo, amarillo y anaranjado. Todas las hierbas de preferencia de colores verde intenso. Flores comestibles como la flor de izote, rosa de Jamaica, loroco y flor de ayote o calabaza. Estos alimentos deben ser frescos y preferiblemente de la región de acuerdo a la temporada.

### **Alimentos constructores (proteínas)**

Huevos criollos o nacionales, leche fluida o en polvo (de vaca o de cabra), harina de mezclas vegetales nutricionalmente mejorada, carne vegetal (proteína texturizada de soya), carne de pollo (criollo o nacional), carne de res, carne de cerdo, mariscos, pescado, vísceras, quesos, requesón, amaranto (granulado o en harina), harina de ramón, soya (bebida fluida, en polvo o grano) y yogurt natural.

### **Alimentos energéticos(carbohidratos)**

Azúcar (blanca o morena)\*, miel de abeja\*, panela\*, arroz, avena (mash), fécula de maíz, sémola de trigo, harina de pinol, tiste, harina de maíz nixtamalizada, harina de trigo, harina para panqueques, miga de pan, pan francés, pirujo, bollos, pan de rodaja, pastas (coditos, corbatitas, fideos y otras formas), tortillas de harina de trigo o de maíz, tostadas\*, elote, maíz en grano, frijol (negro, rojo, blanco o alguna variedad local), garbanzo, harina de haba o haba en grano, lenteja, papa, camote, ichintal, macal, malanga, yuca, plátano y granola.

### **Condimentos naturales\*\***

Sal, cilantro, hierbabuena, perejil, canela en polvo o en raja, achiote, ajo, anís, apazote, chile gilaque, chile pasa, comino, clavo, jengibre, zamat, albahaca, laurel, orégano, pimienta, tomillo y vinagre.

### **IMPORTANTE**

Los menús de la alimentación escolar deben incluir alimentos de todos los grupos de nutrientes.



\* Estos alimentos deben ser consumidos y/o adquiridos moderadamente.

\*\* Los condimentos naturales NO son un grupo de alimentos, pero han sido considerados para mejorar la aceptabilidad de la alimentación escolar

## Anexo O

### Menús escolares del departamento de El Progreso

Dictamen Técnico No. DIGEFOCE-SAN-031-2019



OFICIO No. DIGEFOCE-SAN-085-2019

Guatemala, 15 de octubre de 2019

Licenciado  
Carlos Roberto Chávez Mejía  
**Director Departamental de Educación**  
**El Progreso**  
**Su Despacho**

Estimado Licenciado Chávez:

Reciba un cordial saludo de la Subdirección de Acompañamiento Nutricional de la Dirección General de Fortalecimiento de la Comunidad Educativa -DIGEFOCE-.

Agradeciendo el compromiso de la Dirección Departamental de Educación haciéndolo extensivo a la Comisión Técnica de Alimentación Escolar de **El Progreso** en el proceso de implementación del Programa de Alimentación Escolar.

En seguimiento al **Oficio SOE No 85-2019** de fecha 08 de octubre de 2019, en donde se hace entrega oficial del **Informe del Proceso de Validación de las propuestas de Menús Escolares 2020 en el Departamento de El Progreso**, se procedió a su revisión y la emisión del aval correspondiente.

Adjunto se envía el Dictamen Técnico No. **DIGEFOCE-SAN-31-2019** emitido por la Subdirección de Acompañamiento Nutricional de los menús contextualizados propuestos, en donde se detallan las recomendaciones técnicas para garantizar el cumplimiento de la calidad nutricional de PAE. Habiendo cumplido con el valor nutricional y el proceso de validación se da por **AVALADOS** los menús escolares del departamento de **El Progreso**.

Sin otro particular, me es grato suscribirme

Atentamente

  
  
Lidia Karen Kestler  
**Subdirectora en acompañamiento nutricional**  
**DIGEFOCE**

C.C. Archivo  
\* Adjunto lo indicado.

**DICTAMEN TÉCNICO No. DIGEFOCE-SAN-031-2019**

Guatemala, 15 de octubre de 2019

Derivado del contenido de las propuestas de menús escolares para el ciclo escolar 2020 presentadas por la Comisión Departamental de Alimentación Escolar de El Progreso, la Subdirección de Acompañamiento Nutricional de la Dirección General de Fortalecimiento de la Comunidad Educativa, emite el siguiente dictamen técnico.

**I. ANTECEDENTES**

El Decreto 16-2017, Ley de Alimentación Escolar tiene como objeto garantizar la alimentación adecuada, promover la salud y fomentar hábitos saludables en los escolares, con la finalidad que aprovechen su proceso de enseñanza- aprendizaje y la formación de hábitos alimenticios saludables.

En este marco legal se establece la implementación del Programa de Alimentación Escolar basado en el enfoque de derecho humano a la alimentación, que tiene por objeto contribuir al crecimiento y desarrollo de los niños y adolescentes en edad escolar, enfocándose en el aprendizaje y el rendimiento escolar, por medio de acciones de educación alimentaria y nutricional y de la entrega de raciones y productos que cubran las necesidades nutricionales de los estudiantes durante el período escolar.<sup>1</sup>

Según lo establecido en el Acuerdo Gubernativo 183-2018, Reglamento de la Ley de Alimentación Escolar, la Dirección General de Fortalecimiento de la Comunidad Educativa -Digefoce- es la encargada de emitir los lineamientos técnicos que garanticen una alimentación escolar variada, nutritiva, segura y con pertinencia cultural.

Derivado de lo anterior, El Ministerio de Educación a través de la Digefoce en coordinación con el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y la Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional definieron el **Listado de Alimentos Saludables y los criterios nutricionales** de los menús escolares del Programa de Alimentación Escolar para el año 2020, tal como lo indica el Reglamento de la Ley de Alimentación Escolar.

Durante el año 2019, las Comisiones Departamentales de Alimentación Escolar realizaron el proceso evaluación rápida de la implementación de menús departamentales 2019 y el diseño de las propuestas de menús escolares para el año 2020, las cuales están adecuadas al contexto sociocultural, étnico, lingüístico, capacidad productiva y características de departamento.



<sup>1</sup>Artículo 10. Programa de Alimentación Escolar, Ley de Alimentación Escolar.

## MENUS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE EL PROGRESO 2020

En seguimiento al Oficio SOE No. 85-2019 Ref. /lasl, recibido el 08 de octubre de 2019, en el cual la Dirección Departamental de Educación de El Progreso, como ente rector de la Comisión Departamental de Alimentación Escolar, traslada a la Digefoce el documento "Informe del proceso de elaboración de propuestas departamentales de menús escolares 2020" elaborado por la Comisión de Alimentación Escolar, para ser sometidos a un proceso de revisión y aprobación.

### II. CONSIDERACIONES

**PRIMERA.** Guatemala es un país que se encuentra atravesando un proceso de transición nutricional, es decir enfrenta problemas por desnutrición (retardo de crecimiento) y la obesidad. Por tal razón se deben crear estrategias, programas, proyectos que impulsen y fortalezcan la seguridad alimentaria y nutricional.

**SEGUNDA.** La alimentación ha sido establecida como un derecho humano fundamental que sustenta "el derecho a la vida, a la libertad y la seguridad de la persona", en la Declaración Universal de los Derechos Humanos y los niños han sido reconocidos como sujetos privilegiados de estos derechos. Para Guatemala se implementa el Programa de Alimentación Escolar con enfoque en Derecho Humano a la Alimentación.

**TERCERA.** En la Ley de Alimentación Escolar, la alimentación escolar ha sido definida como la porción de alimento nutritivo, saludable, inocuo, ético, social y biológicamente aceptable que los estudiantes reciben puntualmente en los centros educativos. Dichos alimentos complementan la alimentación del hogar y contribuyen a satisfacer su dieta diaria. Para el cumplimiento del mismo, se implementan menús escolares departamentales, siendo resultado de un proceso de contextualización.

### III. CRITERIOS DE REVISIÓN Y ANÁLISIS

Los menús escolares del Programa de Alimentación Escolar para el departamento de El Progreso, son resultado de un proceso participativo y retrospectivo<sup>2</sup>, asesorado por especialistas en nutrición de la Digefoce, con pertinencia cultural y contextualizados al departamento, para ser revisados y evaluados por la Digefoce.

Derivado de lo anterior, para el análisis, evaluación y aprobación de cada menú, la Digefoce verificó el cumplimiento de tres criterios fundamentales (valor nutricional, costo y origen de los alimentos) y resultados del proceso de validación de factibilidad y aceptabilidad in

a continuación, se detallan los criterios fundamentales empleados:



**MENUS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE EL PROGRESO  
2020**

- a) **Valor nutricional<sup>3</sup>:** los menús escolares cubren el 25-35% del requerimiento dietético diario de energía en la etapa preescolar y escolar, siendo la distribución de macronutrientes del 12 a 17% de proteínas, 55 a 65% de carbohidratos y 25 al 35% de grasas.
- b) **Costo:** (Q. 4.00 diarios) por niño inscrito en el sistema.
- c) **Origen de los alimentos:** Inclusión de alimentos que puedan ser proporcionados por la agricultura familiar, como mínimo el 50 % del costo del menú escolar, deben ser destinado a la compra de alimentos que pueden ser proporcionados por la agricultura familiar.

Así también uno de los aspectos a considerar en la evaluación es el proceso efectuado de validación de la factibilidad y aceptabilidad *in situ*. Dichos aspectos son definidos como:

- **Factibilidad:** Disponibilidad de utensilios, equipo, infraestructura, recurso humano, tiempo de preparación y acceso a los ingredientes que poseen los centros educativos.
- **Aceptabilidad:** es la valoración de la aceptación, preferencia y gusto de las preparaciones por los escolares, considerando que ellos son los beneficiarios directos de la intervención. Considerando aceptado el menú, cuando el 80 % de los escolares refirió que le gustó el menú.

**IV. OPINION TÉCNICA**

La Digefoce como encargada de lo correspondiente al abordaje técnico del Programa de Alimentación Escolar, realizó la revisión detallada del Oficio SOE No. 85-2019 Ref. /lasl sobre la solicitud de la Comisión Departamental de Alimentación Escolar del departamento de El Progreso, y dictamina como aprobados los menús escolares que cumplen con los criterios fundamentales<sup>4</sup> y cuentan con el 80% de aceptabilidad y factibilidad. Asimismo, se emiten recomendaciones para su implementación. A continuación, se detalla un cuadro con el dictamen final para cada uno de los menús de alimentación escolar propuestos para el ciclo escolar 2020:

No.	Nombre del menú	Status	Observaciones
1.	Horchata con leche Pollo Guisado Tortillas (2)	APROBADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Velar por la cadena de frío del pollo para evitar el riesgo de descomposición.</li> <li>• Se incorporó a la receta el tomillo laurel como condimento natural.</li> </ul>



No.	Nombre del menú	Status	Observaciones
2.	Arroz con leche Tamalito de chipilín, queso fresco y salsa Fruta de la temporada	APROBADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Velar por la cadena de frío del queso para evitar el riesgo de descomposición.</li> <li>• En el Anexo 3 se detallan las porciones de frutas.</li> </ul>
3.	Limonada Fideos con carne vegetal y salsa Fruta de temporada	APROBADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El refresco puede ser intercambiado por otros refrescos de frutas, como se muestra en el Anexo 2.</li> <li>• En el Anexo 3 se detallan las porciones de frutas.</li> </ul>
4.	Atol de harina fortificada sin leche Picado de verdura y carne Tortillas (2)	APROBADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Velar por la cadena de frío de la carne para evitar el riesgo de descomposición.</li> </ul>
5.	Refresco de avena con leche Sopa de pollo Tortilla (1)	APROBADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Velar por la cadena de frío del pollo y para evitar el riesgo de descomposición.</li> <li>• Se le agrega a la receta de la bebida canela, condimento natural.</li> </ul>
6.	Refresco de naranja Huevo con frijol y salsa Tortillas (2)	APROBADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El refresco puede ser intercambiado por otros refrescos de frutas, como se muestra en el Anexo 2.</li> <li>• Verificar que los frijoles sean cocinados el mismo día que serán consumidos. Cocinarlos con un día de anticipación, incrementa el riesgo de descomposición y que causen una intoxicación alimentaria.</li> </ul>
7.	Refresco de jamaica con piña Fideos con salsa, crema y queso Tortilla (1)	APROBADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Velar por la cadena de frío del pollo, crema y queso para evitar riesgo de descomposición.</li> </ul>
8.	Refresco de sandía Plátano cocido con frijoles y queso	APROBADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se le modifico la cantidad de queso, para ajustarlo al valor nutricional y costo.</li> <li>• Velar por la cadena de frío del queso para evitar riesgo de descomposición.</li> <li>• Verificar que los frijoles sean cocinados el mismo día que serán consumidos. Cocinarlos con un día de anticipación, incrementa el riesgo de descomposición y que causen una intoxicación alimentaria.</li> <li>• El refresco puede ser intercambiado por otros refrescos de frutas, se muestra en el Anexo 2.</li> </ul>



**MENUS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE EL PROGRESO  
2020**

No.	Nombre del menú	Status	Observaciones
9.	Atol de harina fortificada con leche Tayuyo de frijol con repollo y salsa Fruta de temporada	APROBADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificar que los frijoles sean cocinados el mismo día que serán consumidos. Cocinarlos con un día de anticipación, incrementa el riesgo de descomposición y que causen una intoxicación alimentaria.</li> <li>• Se incorporó a la receta el tomillo y laurel como condimento natural.</li> <li>• En el Anexo 3 se detallan las porciones de frutas.</li> </ul>
10.	Horchata con leche Pollo con yuca y salsa Tortilla (1)	APROBADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Velar por la cadena de frío del pollo para evitar el riesgo de descomposición.</li> </ul>

Los menús escolares anteriores cumplen con los criterios establecidos por lo que no se les puede realizar modificaciones de cantidad o preparación, adjunto al documento las recetas las cuales detallan los insumos necesarios y los procedimientos a seguir de dichos menús.

**V. RECOMENDACIONES GENERALES**

1. Se debe realizar un proceso de socialización de los menús escolares con las organizaciones de padres de familia y comisiones de alimentación escolar para su adecuada implementación.
2. La comisión técnica de alimentación escolar debe efectuar un proceso de monitoreo y seguimiento a la implementación de los menús escolares.
3. Las preparaciones que empleen alimentos como carnes (pollo, res, cerdo u otro), lácteos (queso y crema) u otro alimento que necesite refrigeración para su almacenamiento, se debe recomendar a los establecimientos que es indispensable mantener la cadena de frío para evitar cualquier tipo de contaminación o intoxicación alimentaria.

Atentamente,

  
  
 Licda. Karen Kestler Fajardo  
**Subdirectora en acompañamiento nutricional  
DIGEFOCE**

**MENUS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE EL PROGRESO  
2020**

MENÚ No. 1 HORCHATA CON LECHE POLLO GUISADO TORTILLAS		
Rinde para 40 porciones		
HORCHATA CON LECHE (1 VASO)		
Ingrediente	Medida	Preparación
Arroz	1½ libras	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limpiar y remojar un día antes el arroz en un poco de agua segura.</li> <li>2. Licuar o moler el arroz con 2 litros de agua segura.</li> <li>3. En un recipiente colocar el agua segura restante con la leche y el azúcar. Revolver para disolver bien los ingredientes.</li> <li>4. Agregar el arroz y canela molidos y mezclar bien.</li> </ol>
Azúcar	1 libra	
Canela	1 raja	
Leche entera en polvo	1 libra	
Agua segura	10 litros	
POLLO GUISADO (1 TAZA)		
Ingrediente	Medida	Preparación
Pollo entero con hueso, sin piel (blanco o amarillo)	6 libras	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limpiar el pollo quitar el exceso de grasa, partirlo en pedazos más o menos iguales, sofreír con poco de aceite.</li> <li>2. Picar el tomate, cebolla, ajo y chile pimiento, sofreír junto con el pollo. Aproximadamente 10 a 15 min.</li> <li>3. Cortar en trozos la verdura el Güisquil, Zanahoria y de último agregar la papa para que no se recosa. (se puede espesar con un poco de esa papa) agregarlo al pollo con agua segura hasta que cubra la cantidad de pollo, hasta que esté cocido.</li> <li>4. Agregar tomillo, laurel y sal. Dejar hervir. Si se desea puede agregar achiote para darle color.</li> </ol>
Zanahoria	4 unidades mediana	
Güisquil	2 unidades mediana	
Cebolla	½ libra	
Tomate	3 libras	
Aceite	1 ½ taza	
Ajo	1 Cabeza pequeña	
Chile pimiento	2 unidad mediana	
Laurel	10 hojas	
Tomillo	1 manojo	
Papa	2 libras	
Sal	4 cucharadas Máximo	
COMPLEMENTO: DOS TORTILLAS		



**MENUS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE EL PROGRESO  
2020**

<b>MENÚ No. 2</b> <b>ARROZ CON LECHE</b> <b>TAMALITO DE CHIPILÍN, QUESO FRESCO Y SALSA</b> <b>FRUTA DE TEMPORADA</b>		
Rinde para 40 porciones		
ARROZ CON LECHE (1 VASO)		
Ingrediente	Medida	Preparación
Arroz blanco quebrado	1½ libras	1. Disolver la leche y el azúcar en 2 litros de agua segura. 2. Hervir el resto del agua segura con la canela y el arroz. Hervir hasta que el arroz esté poroso o abierto el grano. 3. Agregar la leche endulzada 4. Hervir durante 8 minutos. Revolver para que no se pegue.
Azúcar	1 libra	
Canela	1 raja	
Leche entera en polvo	1 libra	
Agua segura	10 litros	
TAMALITO DE CHIPILÍN, QUESO FRESCO Y SALSA (1 TAMALITO)		
Ingrediente	Medida	Preparación
Maíz	3 libras	1. Preparar la masa de maíz con sal, aceite y queso fresco. 2. Limpiar, lavar el manojito de chipilín y agregarlos a la masa. 3. Envolver cada tamalito en tuza. Poner a cocerlos en una olla con agua hasta la mitad del recipiente, tapándolos para cocinarlos al vapor aproximadamente 45 minutos. 4. Para la salsa poner a hervir los tomates, chiles pimientos, ajo y cebolla en un poco de agua. Después de cocidos se debe licuar, sazonar y hervir para que se ponga espesa. 5. Servir cada tamalito con un poco de salsa y queso fresco espolvoreado.
Chipilín	1 ½ manojos	
Aceite	1 taza	
Tomate	2 libras	
Cebolla	1 libra	
Queso fresco	1 libras	
Chile pimiento rojo mediano	2 unidades	
Sal	Al gusto (Máximo 4 cucharadas)	
Laurel	10 hojas	
Tomillo	1 manojito	
Tuza	4 manojos	
COMPLEMENTO: UNA PORCIÓN DE FRUTA DE TEMPORADA		



**MENUS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE EL PROGRESO  
2020**

<b>MENU No. 3 LIMONADA FIDEOS CON CARNE VEGETAL Y SALSA FRUTA DE TEMPORADA</b>		
Rinde para 40 porciones		
REFresco DE LIMONADA (1 VASO)		
Ingrediente	Medida	Preparación
Limón	15 unidades	1. Endulzar el agua segura con el azúcar. 2. Lavar los limones y partíroslos por la mitad 3. Exprimir los limones para sacarles el jugo y agregarlo al agua. 4. Endulzar el agua segura con el azúcar. 5. Lavar los limones y partíroslos por la mitad 6. Exprimir los limones para sacarles el jugo y agregarlo al agua.
Azúcar	1 ½ libras	
Agua segura	10 litros	
FIDEOS CON CARNE VEGETAL Y SALSA (1 TAZA)		
Ingrediente	Medida	Preparación
Espagueti	8 paquetes de 200 gr	1. En una olla grande hervir agua y poner a cocer el espagueti con un poco de sal durante 10 minutos y escurrir. 2. En una olla grande hervir agua con laurel y tomillo y remojar la carne vegetal durante 15 minutos, y escurrir. 3. Lavar las verduras. 4. Poner a cocinar el tomate y la cebolla, cuando esté cocido, licuarlo o molerlo para obtener una salsa. Poner a hervir para que espese y sazonar con sal. 5. En un sartén grande, con aceite, laurel y tomillo freír la carne vegetal y sazonar. 6. Mezclar con los espaguetis y servir con queso duro espolvoreado.
Carne vegetal	3 paquetes de 120g	
Tomate	4 libras	
Cebolla	1 libra	
Tomillo	2 manojos	
Laurel	10 hojas	
Queso duro	4 onzas	
Sal	Al gusto (Máximo 4 cucharadas)	
Aceite	1 taza	
<b>COMPLEMENTO: 1 PORCIÓN DE FRUTA DE LA TEMPORADA</b>		



**MENUS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE EL PROGRESO  
2020**

<b>MENU No. 4 ATOL DE HARINA FORTIFICADA SIN LECHE PICADO DE VERDURA Y CARNE TORTILLAS</b>		
Rinde para 40 porciones		
ATOL DE HARINA FORTIFICADA SIN LECHE (1 VASO)		
Ingrediente	Medida	Preparación
Harina fortificada	1 ½ libra	1. Hervir 8 litros de agua segura con canela. Por aparte 2 litros de agua segura y disolver el azúcar, harina fortificada. 2. Agregar la mezcla anterior al agua caliente y hervir 8 minutos. Revolver para que no se pegue.
Azúcar	1 libra	
canela	1 raja	
Agua segura	10 litros	
PICADO DE VERDURA Y CARNE (1/2 TAZA)		
Ingrediente	Medida	Preparación
Papa	2 libras	1. Lavar, picar en trozos pequeños y cocer los ejotes, la zanahoria y las papas. 2. Lavar y picar finamente la cebolla, el chile pimiento y el ajo. 3. En un sartén con aceite, sofreír las verduras y mezclar con los ejotes y papas cocidos. 4. Agregar la carne molida al sofrito de verduras y sazonar. 5. Servir el picado de verdura con carne en dos tortillas.
Carne de res molida	2 libras	
Ejote	2 libras	
Zanahoria mediana	4 unidades	
Cebolla mediana	1 libra	
Ajo	Cabeza	
Aceite	1 taza	
Chile pimiento rojo	1 unidad	
Sal	3 cucharadas	
COMPLEMENTO: DOS TORTILLAS		



MENÚ No. 5 REFresco DE AVENA CON LECHE SOPA DE POLLO TORTILLA		
Rinde para 40 porciones		
REFresco DE AVENA (1 VASO)		
Ingrediente	Medida	Preparación
Leche entera en polvo	1 libra	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remojar la avena durante 30 minutos en 2 litros de agua segura. Agregar la leche en polvo y mezclar hasta disolver.</li> <li>2. En el resto del agua segura, agregar el azúcar y la mezcla de avena con leche. Mezclar bien y al mover al momento de servir.</li> </ol>
Avena	1 libra	
Azúcar	1 libra	
Canela	1 raja	
Agua segura	10 litros	
SOPA DE POLLO (1 TAZA)		
Ingrediente	Medida	Preparación
Zanahoria mediana	2 unidades	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavar y desinfectar las verduras. Picar en cubos pequeños cebolla, tomate, ajo y apio. Agregar estas verduras al agua y sazonar con sal.</li> <li>2. Cuando hierva el agua con las verduras agregar el pollo crudo en trozos iguales y esperar a que se cocine bien.</li> <li>3. Lavar y escurrir el arroz y poner a sofreír y cocer con un poco de cebolla picada, ajo y sal.</li> <li>4. Pelar y picar en cubos medianos la zanahoria, el gūisquil y la papa agregarlo al pollo.</li> <li>5. Cuando el pollo, las verduras y el arroz estén cocidos agregar cilantro y hierbabuena picada y servir.</li> </ol>
Tomate maduro	½ libra	
Cebolla mediana	½ libra	
Pollo entero con hueso sin piel	4 libras	
Papa	3 libras	
Gūisquil grande	3 unidades	
Sal	Al gusto (Máximo 4 cucharadas)	
Arroz blanco	2 libras	
Cilantro manojo mediano	½ manojo	
Hierbabuena	½ manojo	
Apio	½ unidad	
Ajo	1 cabeza	
Aceite	1 taza	
COMPLEMENTO: UNA TORTILLA		



**MENUS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE EL PROGRESO  
2020**

<b>MENU No. 6 REFRESCO DE NARANJA HUEVO CON FRIJOL Y SALSA TORTILLAS</b>		
Rinde para 40 porciones		
REFRESCO DE NARANJA (1 VASO)		
Ingrediente	Medida	Preparación
Agua segura	10 litros	1. Lavar y pelar las naranjas y partirlas por mitad. 2. Exprimir las naranjas para sacarles el jugo. 3. Endulzar el agua segura con el azúcar, y resolver con el jugo de las naranjas.
Azúcar	1 libra	
Naranjas	20 unidades	
HUEVO CON FRIJOL Y SALSA (1 HUEVO Y ½ CUCHARON DE FRIJOL)		
Ingrediente	Medida	Preparación
Huevo mediano	40 Unidades	1. Partir los huevos en un recipiente, agregar sal y batirlos. En un sartén agregar aceite y cocinarlos. Agregar los huevos en agua hirviendo. 2. Poner a cocer o sofreír el tomate y la cebolla con sal y el chile pimiento. Licuar o machacar los tomates, el chile pimiento y la cebolla cuando estén cocidos. 3. Poner al fuego y dejar hervir durante 5 minutos 4. Limpiar, lavar y cocer los frijoles. Cuando estén cocidos, licuarlos o molerlos y freírlos con cebolla picada hasta que espesen. 5. Servir un poco de huevo con frijoles y salsa.
Frijol	2 libras	
Cebolla mediana	½ libra	
Aceite	1 taza	
Tomate	2 libras	
Chile pimiento	2 unidades	
Sal	Al gusto (Máximo 4 cucharadas)	
<b>COMPLEMENTO: DOS TORTILLAS</b>		



**MENÚ No. 7**  
**REFRESCO DE JAMAICA CON PIÑA**  
**FIDEOS CON SALSA Y CREMA**  
**UNA TORTILLA**

Rinde para 40 porciones

**REFRESCO DE JAMAICA CON PIÑA (1 VASO)**

Ingrediente	Medida	Preparación
Piña	1 unidad	1. Lavar y desinfectar la piña. Pelarla y reservar la cáscara. 2. Hervir en 2 litros de agua segura la rosa de Jamaica con la cáscara de la piña, canela, clavo y pimienta gorda. Deje hervir unos 5 minutos, retire del fuego y deje enfriar. 3. Al resto del agua agregar el azúcar y mezclar bien hasta que se disuelva. 4. Picar finamente la piña o licuarla con un poco del agua azucarada. 5. Agregar la esencia de Jamaica y la piña al agua azucarada y revolver bien.
Jamaica	½ libras	
Azúcar	1 ½ libra	
Agua segura	10 litros	
Canela en raja	1 raja/onza	
Clavo	½ onza	
Pimienta gorda	½ onza	

**FIDEOS CON SALSA Y CREMA (1 TAZA)**

Ingrediente	Medida	Preparación
Espagueti	8 paquetes de 200 gr	1. En una olla grande hervir agua y poner a cocer la pasta con un poco de sal durante 10 minutos, cuando esté cocida, escurrirla. 2. Limpiar el pollo y cocerlo en agua con un poco de sal. Cuando ya ese cocido, escurrirlo y luego desmenuzario. 3. Lavar y picar en cubos pequeños el chile pimiento y la cebolla. 4. Licuar o machacar los tomates y la cebolla cuando estén cocidos. 5. Poner a cocer o sofreír el tomate y la cebolla con sal y pimienta. 6. Luego agregar la pasta y sazonar con sal. 7. Agregar crema a la pasta y mezclar. 8. Servir con queso fresco espolvoreado.
Queso fresco	1 libra	
Pollo entero con hueso, sin piel (blanco o amarillo)	2 libras	
Crema	½ litro	
Chile pimiento rojo	3 unidades	
Cebolla mediana	½ libra	
Tomate	2 libras	
Pimienta en polvo	Al gusto	
Acelte	½ taza	
Sal	Al gusto (Máximo 4 cucharadas)	

**COMPLEMENTO: UNA TORTILLA**



**MENUS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE EL PROGRESO  
2020**

<b>MENÚ No. 8</b> <b>REFresco DE SANDÍA</b> <b>PLÁTANO COCIDO CON FRIJOLES Y QUESO</b>		
Rinde para 40 porciones		
REFresco DE SANDÍA (1 VASO)		
Ingrediente	Medida	Preparación
Agua segura	10 litros	1. Picar la sandía en trozos pequeños y retirar las semillas. 2. Moler o licuarla. 3. Mezclar con el agua y agregar el azúcar.
Azúcar	1 libra	
Sandía	3 unidades grandes	
PLÁTANO COCIDO CON FRIJOLES Y QUESO (1/2 PLÁTANO Y ¼ DE TAZA DE FRIJOL)		
Ingrediente	Medida	Preparación
Plátano mediano	20 unidades	1. Lavar el plátano, partirlo a la mitad y ponerlo a cocer con las rajadas de canela. 2. Limpiar, lavar, cocer y colar los frijoles. 3. Picar finamente la cebolla y sofreír en el aceite, agregar los frijoles y dejar hervir para que espesen. 4. Servir medio plátano con frijol y un trozo de queso fresco.
Queso fresco	2 libras	
Frijol negro	2 libras	
Aceite	1 Taza	
Sal	Al gusto (Máximo 4 cucharadas)	
Cebolla mediana	½ libra	
Canela en raja	1 raja	



MENÚ No. 9		
ATOL DE HARINA FORTIFICADA CON LECHE		
TAYUYO TORTEADO DE FRIJOL CON REPOLLO Y SALSA		
FRUTA DE TEMPORADA		
Rinde para 40 porciones		
ATOL DE HARINA FORTIFICADA CON LECHE (1 VASO)		
Ingrediente	Medida	Preparación
Harina fortificada	1 ½ libra	<ol style="list-style-type: none"> <li>Hervir 8 litros de agua segura con canela. Por aparte 2 litros de agua segura y disolver el azúcar, harina fortificada y leche.</li> <li>Agregar la mezcla anterior al agua caliente y hervir 8 minutos. Revolver para que no se pegue.</li> </ol>
Leche en polvo	1 libra	
Agua segura	10 litros	
Azúcar	1 libra	
Raja de canela	1 raja/onza	
TAYUYO TORTEADO DE FRIJOL CON REPOLLO Y SALSA (1 TAYUYO)		
Ingrediente	Medida	Preparación
Maíz en grano	3 libras	<ol style="list-style-type: none"> <li>Limpiar, lavar y cocer los frijoles con ½ cebolla y 3 dientes de ajo. Cuando estén cocidos, molerlos o licuarlos. Luego freírlos con 1 taza de aceite y dejar enfriar.</li> <li>Preparar la masa de maíz con agua y sal.</li> <li>Formar el tayuyo poniendo en el centro el frijol colado.</li> <li>Cocer los tayuyos de ambos lados a fuego lento en el comal o sartén.</li> <li>Lavar los vegetales. Poner a cocer el tomate y la cebolla con sal y pimienta. Cuando estén cocidos, licuar o machacarlos para obtener una salsa.</li> <li>Poner al fuego la salsa, sazonar y hervir hasta que espese. Picar en tiras pequeñas y delgadas el repollo y desinfectarlas.</li> <li>En una olla con aceite, freír el repollo con el laurel y el tomillo. Sazonar con sal y agregar 1 taza de agua segura para cocerlo al vapor.</li> <li>Servir el tayuyo con un poco de salsa y repollo encima.</li> </ol>
Frijol	2 libras	
Tomate maduro mediano	3 libras	
Cebolla	½ libra	
Aceite vegetal	1 taza	
Ajo	½ cabeza	
Chile pimiento	2 unidades	
Laurel y tomillo	Al gusto	
Repollo	1 unidad	
Sal	Al gusto (Máximo 4 cucharadas)	
COMPLEMENTO: UNA PORCIÓN DE FRUTA DE TEMPORADA		



**MENUS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE EL PROGRESO  
2020**

<b>MENÚ No. 10 HORCHATA CON LECHE POLLO CON YUCA Y SALSA TORTILLA</b>		
Rinde para 40 porciones		
<b>REFresco DE HORCHATA CON LECHE (1 VASO)</b>		
Ingrediente	Medida	Preparación
Arroz	1½ libras	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limpiar y remojar el arroz y cana en un poco de agua segura un día antes.</li> <li>2. Escurrir, licuar o moler el arroz con 2 litros de agua segura.</li> <li>3. En un recipiente colocar el agua segura restante con la leche y el azúcar. Revolver para disolver bien los ingredientes.</li> <li>4. Agregar el arroz y canela molidos y mezclar bien.</li> </ol>
Azúcar	1 libra	
Canela	1 raja/onza	
Leche entera en polvo	1 libra	
Agua segura	10 litros	
<b>POLLO YUCA Y SALSA (1 TAZA)</b>		
Ingrediente	Medida	Preparación
Yuca	5 libras	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavar, pelar y partir en 40 trozos la yuca. Cocer por 25 minutos. Dejar enfriar.</li> <li>2. Lavar las verduras.</li> <li>3. Pelar y picar el güisquil y zanahoria en trozos pequeños y cocerlos en un poco de agua con sal.</li> <li>4. Limpiar el pollo y cocerlo con sal y especias. Cuando esté cocido, sacar el pollo, enfriarlo y desmenuzarlo.</li> <li>5. Picar la cebolla finamente. En un sartén grande con aceite, freír la cebolla, el laurel, el tomillo y el pollo. Agregar las verduras y la yuca. Sazonar con sal.</li> <li>6. Poner a cocer el tomate y la cebolla con sal y pimienta. Cuando estén cocidos, licuar o machacar los tomates y la cebolla.</li> <li>7. Hervir la salsa durante 5 minutos.</li> <li>8. Servir el pollo con yuca con salsa encima.</li> </ol>
Pollo entero con hueso, sin piel (blanco o amarillo)	5 libras	
Tomate	3 libras	
Cebolla	½ libra	
Aceite	2 tazas	
Güisquil	2 unidades	
Zanahoria	2 unidad	
Sal	Al gusto (Máximo 4 cucharadas)	
Cabeza de ajo	1 unidad	
Laurel	5 hojas	
Pimienta	Al gusto	
Tomillo	1 manojo	
<b>COMPLEMENTO: UNA TORTILLA</b>		



## **ANEXO 2. LISTADO DE REFRESCOS DE FRUTA INTERCAMBIABLES**



**MENUS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE EL PROGRESO  
2020**

Para variar los menús escolares que tienen refresco de fruta y aprovechar las frutas de temporada, se pueden cambiar los refrescos de frutas como se muestra en la siguiente tabla.

Para 40 porciones de refresco se requieren las siguientes cantidades de frutas:

<b>Fruta como bebida del menú</b>	Limonada	15 limones (jugo)
	Refresco de jocote marañón	24 unidades (fruta molida o licuada)
	Refresco de mango maduro (unidad pequeña)	24 unidades (fruta molida o licuada)
	Zapotes	4 unidades grandes (licuadas o molidas)
	Manzanas	10 unidades (picadas o rayadas)
	Carambola	30 unidades (fruta molida o licuada)
	Papaya	2 unidades grandes (licuadas o molidas)
	Mora	3 libras (licuadas o molidas)
	Naranjada	20 unidades (jugo)
	Piña	4 unidades (molida o licuada)
	Meidón	4 unidades (molida o licuada)
	Sandía	3 unidades medianas (molida o licuada)



**MENUS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE EL PROGRESO  
2020**

Para cuantificar las cantidades de frutas necesarias para 40 porciones utilice la siguiente tabla de referencia:

<b>Fruta como complemento del menú</b>	40 Fruta pequeña unitaria (manzana, banano, pera, durazno, naranja, mandarina, etc.)
	4 piñas medianas (10 porciones por piña)
	4 papayas medianas (10 porciones por papaya)
	4 sandías medianas (10 porciones por sandía)
	4 melones medianos (10 porciones por melón)



**ANEXO 4. CONSIDERACIONES  
ESPECIALES PARA EL MANEJO DE  
ALIMENTOS PERECEDEROS Y NO  
PERECEDEROS PARA EL  
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN  
ESCOLAR**



**MENUS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE EL PROGRESO  
2020**

Alimento	Criterios de compra
<b>Pescados y mariscos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Color brillante, olor neutro o no muy fuerte y textura que no quede señal de presión, que no estén descompuesto, ni iniciando proceso de descomposición.</li> <li>• En el caso de comprar pescados enteros, deben tener las escamas con brillo y bien inscrutadas, es decir que no se desprendan fácilmente. Previo a su preparación deben ser descamados y retirar las espinas para obtener filete o trozos. Se debe utilizar carne sin espinas para evitar riesgos de obstrucción.</li> <li>• Los pescados deben tener las agallas rojizas y brillantes, los ojos convexos (abultados) y brillantes.</li> <li>• Evitar la compra en periodos de alerta por marea roja (moluscos).</li> <li>• Previo a implementa un menú que contenga pescado o mariscos, debe verificarse que ningún escolar sea alérgico a este tipo de alimento.</li> <li>• Deben ser frescos y mantenerse en refrigeración previo a su utilización.</li> <li>• Idealmente entregados el mismo día de su preparación y consumo. (por tener un riesgo alto de contaminación y descomposición).</li> </ul>
<b>Quesos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Color, olor y textura característicos.</li> <li>• Elaborados con leche pasteurizada.</li> <li>• Preparados higiénicamente.</li> <li>• Deben ser frescos y mantenerse en refrigeración previo a su utilización.</li> </ul>

