

Universidad de San Carlos de Guatemala
Centro Universitario de Totonicapán
Departamento de Ejercicio Profesional Supervisado
Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa
con Orientación en Medio Ambiente



Tesis:

**Aplicación de la Guía del Menú Contextualizado por miembros de la
Organización de Padres de Familia:**

**Estudio realizado en las escuelas del nivel primario del Sector oficial de la
Coordinación distrital 08-07-14 del municipio de Santa Lucía La Reforma,
departamento de Totonicapán.**

Heber Alexander Alvarez Pérez

Carné: 201443374

Asesora. Licda. Fabiana Camila Tzul de Alvarado

Totonicapán, Guatemala, octubre de 2021.

AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

RECTOR EN FUNCIONES:

M.A. Pablo Ernesto Oliva Soto

MIEMBROS DEL CONSEJO DIRECTIVO DEL CENTRO

UNIVERSITARIO DE TOTONICAPÁN:

Nombre	Representante de Facultad o Colegio
M.A. Ing. Carlos Humberto Aroche Sandoval	Director
Ing. Mec. Ind. Hugo Humberto Rivera Pérez	Secretario del Consejo Directivo
Ing. Agr. Pedro Peláez Reyes	Representante Docente de la Facultad de Agronomía
Dr. Juan Carlos Godínez Rodríguez	Representante de Egresados del Colegio de Abogados y Notarios de Guatemala
Sr. Adrián Camilo García Flores	Representante Estudiantil de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia
Sr. Marvin Rodolfo Argueta Anzueto	Representante estudiantil de la Facultad de Ciencias Médicas

AUTORIDADES DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE TOTONICAPÁN

DIRECTOR:

M.A. Ing. Carlos Humberto Aroche Sandoval

PLANIFICADOR ACADÉMICO:

Ing. Erick Rocael de León Guzmán

COORDINADOR ACADÉMICO:

Lic. Arnoldo René Castañón Ramírez

COORDINADOR DE LA CARRERA:

Ing. Milton Alejandro Felipe Ordoñez Benítez

COORDINACIÓN DEL DEPARTAMENTO EPS Y TESIS:

Licda. Fabiana Camila Tzul de Alvarado



Ref. D-I.MA.-CHAS/CUNTOTO

Número 004-2021/LIC.

El Director del Centro Universitario de Totonicapán de la Universidad de San Carlos de Guatemala, luego de conocer el dictamen de aprobación con referencia DICTAMEN TESIS/No.11-2021 **COORDINACIÓN ACADÉMICA**, emitido por el Coordinador Académico del Centro Universitario de Totonicapán, Licenciado Arnoldo René Castañón Ramírez, al informe final de tesis presentado por el estudiante universitario **HEBER ALEXANDER ALVAREZ PÉREZ**, con registro académico No. 201443374, denominado **"Aplicación de la Guía del Menú Contextualizado por miembros de la Organización de Padres de Familia: Estudio realizado en las escuelas del nivel primario del Sector oficial de la Coordinación distrital 08-07-14 del municipio de Santa Lucía La Reforma, departamento de Totonicapán"**, de la Carrera Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa con Orientación en Medio Ambiente, por lo que esta Dirección **AUTORIZA** la impresión de cinco (5) ejemplares del mismo y una (1) copia en digital (CD) del trabajo anteriormente descrito, mismos que deben entregarse a donde corresponda.

"ID Y ENSEÑANZA A TODOS"
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
CENTRO UNIVERSITARIO DE TOTONICAPÁN
DIRECCIÓN

M.A. Carlos Humberto Arocas Rodríguez
Director

Centro Universitario de Totonicapán

cc. archivo

DICTAMEN TESIS/No. 11-2021
COORDINACIÓN ACADÉMICA

MSc. Ing. Carlos Aroche Sandoval
Director
Centro Universitario de Totonicapán

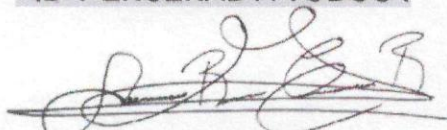
Respetable Msc. Aroche.

Por este medio me dirijo a usted con el propósito de informar que se tuvo a la vista el dictamen de aprobación del **INFORME FINAL DE TESIS** del estudiante **HEBER ALEXANDER ALVAREZ PÉREZ**, registro académico No. 201443374, titulado "Aplicación de la Guía del Menú Contextualizado por miembros de la Organización de Padres de Familia: Estudio realizado en las escuelas del nivel primario del Sector oficial de la Coordinación distrital 08-07-14 del municipio de Santa Lucía La Reforma, departamento de Totonicapán" de la Carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa con Orientación en Medio Ambiente, emitido por la Licda. Fabiana Camila Tzul, Coordinadora del Departamento del Ejercicio Profesional Supervisado CUNTOTO, con referencia a Dictamen Oficio No. 121-2021 de fecha 04 de octubre de 2021, así mismo se presentó el dictamen de revisión de la jefatura de la Biblioteca, con referencia Oficio Ref. No. Tesis/11-2021 de fecha 13 de octubre de 2021, donde se informa que se ha cumplido con "observaciones en redacción y estilo que deben estar acordes a un trabajo académico de grado exigidas por este Centro Universitario y la Universidad de San Carlos de Guatemala," por lo cual se emite **DICTAMEN FAVORABLE** al trabajo mencionado.

Por lo expuesto se solicita emisión de Dictamen para impresión del Informe final de Tesis del estudiante **HEBER ALEXANDER ALVAREZ PÉREZ**.

Y para los usos que al interesado convenga, se extiende, firma y sella el presente dictamen a los trece días del mes de octubre de 2021.

"ID Y ENSEÑAD A TODOS".



Lic. Arnoldo Castañón
Coordinador Académico
Centro Universitario de Totonicapán



Totonicapán, 13 de octubre de 2021

Lic. Arnoldo René Castañón Ramírez
Coordinador Académico
Centro Universitario de Totonicapán

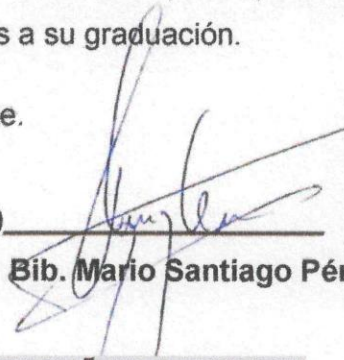
Respetable Licenciado

Por este medio me dirijo a usted con el propósito de informar que se presentó a la jefatura de esta Biblioteca la revisión del informe final de **TESIS** del (la) estudiante: **HEBER ALEXANDER ALVAREZ PÉREZ** con registro académico No. **201443374**, el que se titula: Aplicación de la Guía del Menú Contextualizado por miembros de la Organización de Padres de Familia: Estudio realizado en las escuelas del nivel primario del Sector oficial de la Coordinación distrital 08-07-14 del municipio de Santa Lucía La Reforma, departamento de Totonicapán, y el que contó con la asesoría, revisión y aprobación del (la) Licda. Fabiana Camila Tzul de Alvarado.

Al mencionado informe se le efectuó observaciones en redacción y estilo que deben de estar acordes a un trabajo académico de grado exigidas por este Centro Universitario y la Universidad de San Carlos de Guatemala, las mismas fueron atendidas por el (la) estudiante, por lo que solicito a usted la emisión del **DICTAMEN FAVORABLE** de parte de su coordinación para que éste (a) estudiante pueda continuar con las gestiones previas a su graduación.

Sin otro particular muy atentamente.

f)


Bib. Mario Santiago Pérez



"ID Y ENSEÑAD A TODOS"

4ª. Avenida Norte C-49, Zona 1, primer nivel, Palín, Totonicapán.

Teléfono (502) 7766-2545 Correo Electrónico: bibliotecacuntoto@usac.edu.gt

Oficina Administrativa: 4 Calle entre 7ª y 8ª avenida, zona 1

Palacio Municipal de Totonicapán, Segundo Nivel

Teléfono: (502) 7766- 1853

<http://cuntoto.usac.edu.gt/>

Dedicatoria

A mi Dios

Mi padre eterno, por su infinita misericordia, amor, cuidados y por tener en sus planes para mi vivir esta gran experiencia.

Padres

Santos Alvarez y Juana Pérez de Alvarez por apoyarme en todo momento, y ser mi fuente de inspiración y de superación, con todo el amor y esmero han contribuido a esta meta cumplida.

Hermanos

Miguel, Gerson, Karen y Julio por impulsarme a culminar este proceso y seguir con mi formación académica.

Centro Universitario de Totoncapán (CUNTOTO)

Por ser mi casa durante muchos años, por forjarme como profesional.

Asesora

Licda. Fabiana Camila Tzul de Alvarado por su valioso acompañamiento, por compartir de su conocimiento, empatía y experiencia como profesional.

Docentes

Que con sus enseñanzas han contribuido a mi preparación profesional y a mi desempeño como tal.

Amigos

Con especial cariño.

Agradecimientos

Dios

Por sus infinitas bendiciones a lo largo de toda mi vida e iluminarme, cuidarme en todo momento, y así culminar con este proceso.

Padres

Por su sacrificio y apoyo económico, espiritual y afectivo durante los años que estuve formando académicamente.

Asesora

Licda. Fabiana Camila Tzul de Alvarado, quien me compartió de sus conocimientos y me brindó el tiempo necesario para asesorarme y guiarme en todo el proceso.

Escuelas del nivel primario del sector oficial del municipio de Santa Lucía La Reforma, departamento de Totonicapán.

Por abrir sus puertas y permitirme la realización de la tesis.

Índice General

Contenido	Páginas
Hoja de respeto	
Carátula interna	
Hoja de autoridades	
Hoja de Dictamen de dirección	
Hoja de Dictamen de Coordinación académica	
Hoja de Dictamen de biblioteca	
Dedicatoria	7
Agradecimientos	8
Resumen	23
K'utb'al pa ri ch'ab'al k'iche'	24
Abstract	25
Introducción	26
Capítulo I	28
1.1 Marco contextual	28
1.2 Antecedentes	30
1.3 Marco teórico	46
1.3.1 Refacción saludable	46
1.3.1.1 Alimentos energéticos	46
1.3.1.2 Alimentos formadores	47
1.3.1.3 Alimentos reguladores	47
1.3.1.4 Líquido	47
1.3.2 Calidad nutritiva de los alimentos	48
1.3.3 Importancia de la refacción escolar en la niñez	50

	10
1.3.4 Programa Nacional de Alimentación Escolar (PAE)	51
1.3.5 Programa Nacional de Alimentación Escolar Actual	51
1.3.6 Menú escolar	52
1.3.6.1 Pasos para calcular el menú del día	53
1.3.7 Importancia del uso de la guía contextualizada	53
1.3.7.1 Los principales Objetivos	54
1.3.8 La refacción escolar en la actualidad	55
1.3.9 Dirección General de Participación Comunitaria y Servicios de Apoyo	56
1.3.10 Importancia de la participación de los padres de familia, en la elaboración de la refacción escolar	57
1.3.11 Organización de padres de familia (OPF)	58
1.3.11.1 Asamblea general de las organizaciones de padres de familia.	58
1.3.11.2 La junta directiva de las organizaciones de padres de familia.	59
1.3.12 Evaluación de Programas	59
1.3.13 Definición de Programa	60
1.3.14 Relación de una refacción o desayuno nutritivo con el aprendizaje escolar	61
1.4 Marco legal	62
Capítulo II	83
2.1 Planteamiento del Problema	83
2.2 Objetivos	84
2.2.1 Objetivo general	84
2.2.2 Objetivos específicos	85
2.3 Hipótesis	85
2.3.1 Hipótesis Alternativa	85
2.3.2 Hipótesis Nula	85

	11
2.4 Variables	86
2.4.1 Variable independiente	86
2.4. 2 Variable Dependiente	86
2.4.3 Definición de variables	86
2.4.3.1 <i>Definición de variable independiente</i>	86
2.4.3.1.1 <i>Guía del menú contextualizado para la refacción escolar</i>	86
2.4.3.2 <i>Definición de variable dependiente</i>	88
2.4.3.2.1 <i>Aplicación de la guía del menú contextualizado, por los miembros de la Organización de padres de familia.</i>	88
2.4.4 Operacionalización de las variables	90
2.5 Alcances	106
2.5.1 Geográfico	106
2.5.2 Social	106
2.5.3 Temporal	106
2.6 Límites	107
2.6.1 Financieros	107
2.6.2 Geográfico	107
2.6.3 Social	107
2.7 Aportes	108
2.7.1 Técnico	108
2.7.2 Social	108
2.7.3 Profesional	108
Capítulo III	109
3.1 Metodología	109
3.1.2 Enfoque de la investigación	109

	12
3.1.3 Tipo de investigación	109
3.1.4 Método	109
3.1.4.1 <i>Método descriptivo</i>	109
3.1.4.2 <i>Método analítico</i>	110
3.1.5 Técnicas e instrumentos	110
3.1.5.1 <i>Técnica documental</i>	110
3.1.5.2 <i>Técnica de campo</i>	110
3.1.5.2.1 <i>La encuesta</i>	110
3.1.5.2.2 <i>Entrevista estructurada</i>	111
3.1.5.3 <i>Instrumentos</i>	111
3.1.5.3.1 <i>Fichas de encuesta</i>	111
3.1.5.3.1 <i>Ficha de entrevista estructurada</i>	111
3.1.6 Muestreo	112
3.1.6.1 <i>Tipo de muestreo</i>	112
3.1.6.1.1 <i>Muestreo aleatorio simple</i>	112
3.1.6.2 <i>Criterio de aplicación</i>	112
3.1.6.3 <i>Cálculo del tamaño de la muestra</i>	114
3.2. Recursos	117
3.2.1 Talento humano	117
3.2.2 Físicos	117
3.2.3 Financieros	118
Capítulo IV	119
4.1 Resultados	119
4.1.1 Entrevista dirigida a miembros de la Organización de Padres de Familia (OPF), docentes y directores	120

4.1.2 Análisis e interpretación de resultados (Entrevista dirigido a directores y docentes)	167
4.1.3 Resultado de entrevista dirigida a Técnico de Mineduc asignado al área del municipio de Santa Lucía La Reforma Totonicapán	181
4.2 Comprobación de las hipótesis	193
4.2.1 Análisis descriptivo de comprobación de hipótesis	193
4.2.2 Hipótesis alternativa	193
4.2.3 Compilación de preguntas del instrumento relacionadas con los indicadores.	195
4.2.4 Hipótesis Nula	196
4.2 Discusión de resultados	197
Conclusiones	203
Recomendaciones	205
Referencias bibliográficas	210
Glosario	214
Apéndices	218
Apéndice A: tabulación	218
Apéndice B: comprobación de hipótesis	243
Apéndice C: Conclusiones y recomendaciones	250
Apéndice D: guía de encuesta dirigida a directores	254
Apéndice E: guía de encuesta dirigida a docentes	261
Apéndice F: guía de encuesta dirigida a OPF	268
Apéndice G: guía de encuesta dirigida a Técnico de Mineduc	275
Apéndice H: guía de entrevista dirigida a estudiantes	282
Apéndice I: guía de Observación	285
Apéndice J: escaneos, capturas y fotografías	288

Índice de tablas

Tabla 1 Menús Contextualizados para la alimentación escolar	80
Tabla 2 Operacionalización de Variables	83
Tabla 3 Cuadro de estadística de los establecimientos educativos	106
Tabla 4 Descripción financiera	110
Tabla 5 Porcentaje de utilidad de los 20 menús establecidos en la guía de menú contextualizado	174
Tabla 6 Cumplimiento de patrón de menú	175
Tabla 7 Días de alimentación escolar	175
Tabla 8 Alimentos que más le gusta consumir a los niños y niñas en la escuela	176
Tabla 9 Lavado de las manos antes de consumir la refacción escolar	176
Tabla 10 Personal encargado de la preparación de refacción escolar	176
Tabla 11 Decisión del cálculo de los ingredientes en la preparación	177
Tabla 12 Capacitación a Organización de Padres de Familia	177
Tabla 13 Periodos de tiempo para capacitación	178
Tabla 14 Temática de la capacitación	178
Tabla 15 Cumplimiento de preparación basados en el menú contextualizado	179
Tabla 16 Compras locales con agricultores familiares	179
Tabla 17 Adquisición de productos	180
Tabla 18 Dificultad de la OPF para cumplir con el menú	180
Tabla 19 Monitoreo de Técnico de Mineduc	181
Tabla 20 Monitoreo de la Organización Padres de Familia.	181
Tabla 21 Desembolso para implementar la refacción escolar	181

Tabla 22 Problemas o dificultades de la Organización de Padres de Familia para la compra de insumos	182
Tabla 23 Ventaja de Guía de Menú Contextualizado para la refacción escolar	182
Tabla 24 Capacitación para quienes preparan alimentos	182
Tabla 25 Sugerencia para mejorar el uso de la guía de menú contextualizado	183
Tabla 26 Acompañamiento del docente al recibir y consumir los alimentos de la refacción escolar	183
Tabla 27 Orientación de la guía contextualizada para la preparación de los alimentos	183
Tabla 28 Estado del lugar de almacenamiento de los productos de la alimentación	184
Tabla 29 Tipo de Utensilios para la preparación de la refacción escolar	184
Tabla 30 Utensilios de los niños para recibir la refacción escolar	185
Tabla 31 Cambios positivos actuales que ha realizado la alimentación escolar en la niñez.	185
Tabla 32 Beneficio de La guía de menú contextualizado en la refacción escolar	186
Tabla 33 Lugar de almacén de alimentos	186
Tabla 34 Compilación de Preguntas relacionadas a los indicadores	189
Tabla 35 Cronograma de actividades	202
Tabla 36 Pregunta 1. ¿Cuáles son los menús o alimentos que reciben día a día los niños?	210
Tabla 37 Pregunta 3. ¿Cuántos días a la semana se le proporciona la alimentación escolar a la niñez escolar?	211

Tabla 38 Pregunta 10 ¿La Organización de Padres de Familia cumple con la preparación de la refacción basada en la guía del menú contextualizado?	211
Tabla 39 Pregunta 10.1 Sí, ¿Por qué?	211
Tabla 40 Pregunta 10.2 No, ¿Por qué?	212
Tabla 41 Pregunta 13. ¿Qué dificultades tiene para cumplir con el menú que se establece en la guía?	212
Tabla 42 Pregunta 2. ¿La refacción escolar que recibe la niñez, cumple con el patrón de menú escolar establecido en la guía de menú contextualizado?	213
Tabla 43 Pregunta 2.1 Sí, ¿Por qué?	213
Tabla 44 Pregunta 2.2 Indique cual es el patrón de menú que se utiliza	214
Tabla 45 Pregunta 4. ¿Cuáles son los alimentos que más les gusta consumir a los niños y niñas en la escuela?	214
Tabla 46 Pregunta 11. ¿Los productos son adquiridos a través de compras locales con agricultores familiares?	215
Tabla 47 Pregunta 11.1 No, ¿Por qué?	215
Tabla 48 Pregunta 11.2 Sí, ¿Por qué?	215
Tabla 49 Pregunta 12. ¿De dónde obtienen los productos básicos para la preparación de los alimentos los miembros de la Organización de padres de familia?	216
Tabla 50 Pregunta 12.1 ¿De dónde obtienen las frutas y verduras para la preparación de los alimentos los miembros de la Organización de padres de familia?	216
Tabla 51 Pregunta 17 ¿Qué problemas o dificultades considera que han encontrado los miembros de la Organización de Padres de Familia para la compra de insumos para la preparación de los alimentos?	217

Tabla 52 Pregunta 8. ¿En la escuela, la Organización de Padres de Familia recibe capacitación respecto al uso de la guía de Menú Contextualizado?	218
Tabla 53 Pregunta 8.1 Indique a cada cuanto tiempo	218
Tabla 54 Pregunta 9 ¿Qué tipo de temática reciben de la capacitación respecto a la guía del menú contextualizado?	218
Tabla 55 Pregunta 27 ¿Actualmente el menú contextualizado presenta cambios positivos en la refacción escolar que se entrega a los niños?	219
Tabla 56 Pregunta 28 ¿Qué cambios se observa en los estudiantes mediante la utilización de la guía de menús contextualizados?	219
Tabla 57 Pregunta 6. ¿Quiénes preparan la refacción escolar en la escuela?	220
Tabla 58 Pregunta 7. ¿Quién decide el cálculo de los ingredientes en la preparación de la refacción escolar?	220
Tabla 59 Pregunta 19. ¿La persona que prepara los alimentos recibe capacitación para la preparación de alimentos?	220
Tabla 60 Pregunta 19.1 Indique quien la imparte	221
Tabla 61 Pregunta 20. Indique algunas sugerencias para mejorar el uso de la guía de menú contextualizado	221
Tabla 62 Pregunta 23. ¿La guía contextualizada orienta la preparación de los alimentos de la refacción escolar?	221
Tabla 63 Pregunta 23.1 ¿De qué manera?	222
Tabla 64 Pregunta 14 ¿Usted monitorea la preparación de los alimentos?	223
Tabla 65 Pregunta 14.1 Cuantas veces	223
Tabla 66 Pregunta 15. ¿Los miembros de la Organización Padres de Familia visitan la escuela, para supervisar la preparación de los alimentos?	223

Tabla 67 Pregunta 15.1 Cuantas veces visita la escuela	223
Tabla 68 Pregunta 5 ¿Los niños y niñas se lavan las manos, antes de consumir la refacción escolar?	224
Tabla 69 Pregunta 5.1 Sí ¿Por qué?	224
Tabla 70 Pregunta 18. ¿Qué ventajas tiene que el Ministerio de Educación proporcione una Guía de Menú Contextualizado para la refacción escolar de la niñez?	225
Tabla 71 Pregunta 21. ¿Cuáles son los beneficios que reciben los niños y niñas de una alimentación saludable?	225
Tabla 72 Pregunta 22. ¿Hay acompañamiento del docente al momento de recibir y consumir los alimentos de la refacción escolar?	226
Tabla 73 Pregunta 22.1 Indique por qué es importante	226
Tabla 74 Pregunta 24. ¿Cuál es el estado actual del lugar de almacenamiento de los productos para la refacción escolar?	227
Tabla 75 Pregunta 25 ¿Qué tipo de utensilios utilizan las encargadas de la preparación de la refacción escolar?	227
Tabla 76 Pregunta 26 ¿Qué tipo de utensilios utilizan los niños para recibir la refacción escolar?	228
Tabla 77 Pregunta 29 ¿La guía de menú contextualizado beneficia en la refacción escolar que se entrega a la niñez escolar?	228
Tabla 78 Pregunta 29.1 ¿Cuáles son los beneficios?	228
Tabla 79 Pregunta 30. Indique el lugar en dónde almacenan los alimentos.	229
Tabla 80 Comprobación de hipótesis	230
Tabla 81 Conclusiones y recomendaciones	239

Índice de figuras

Figura 1 Resultado estadístico de la pregunta: ¿Cuáles son los menús o alimentos que reciben día a día los niños?	113
Figura 2 Resultado estadístico de la pregunta: ¿La refacción escolar que recibe la niñez, cumple con el patrón de menú escolar establecido en la guía de menú contextualizado?	116
Figura 3 Resultado estadístico de la pregunta: Indique cuál es el patrón de menú que se utiliza	118
Figura 4 Resultado estadístico de la pregunta: ¿Cuántos días a la semana se le proporciona la alimentación escolar a la niñez?	120
Figura 5 ¿Según ha observado, de la refacción escolar ¿Cuáles son los alimentos que más le gusta consumir a los niños y niñas en la escuela?	121
Figura 6 ¿Los niños y niñas se lavan las manos, antes de consumir la refacción escolar?	123
Figura 7 ¿Quién prepara la refacción escolar en la escuela?	125
Figura 8 ¿Quién decide el cálculo de los ingredientes en la preparación de la refacción escolar?	126
Figura 9 ¿En la escuela, la Organización de Padres de Familia recibe capacitación respecto al uso de la guía de Menú Contextualizado?	128
Figura 10 Indique a cada c tiempo reciben capacitación	130
Figura 11 Indique el tipo de temática que reciben de la capacitación los miembros de Organización de Padres de Familia respecto a la guía del menú contextualizado	132
Figura 12 ¿Los productos son adquiridos a través de compras con agricultores locales?	134

Figura 13 ¿De dónde obtienen los productos básicos para la preparación de los alimentos?	136
Figura 14 ¿De dónde obtienen las frutas y verduras para la preparación de los alimentos los miembros de la Organización de padres de familia?	137
Figura 15 ¿Qué dificultades tiene la Organización de Padres de Familia para cumplir con el menú que se establece en la guía?	139
Figura 16 ¿Usted monitorea la preparación de los alimentos?	141
Figura 17 ¿Recibe oportunamente los recursos de desembolso en tiempos establecidos para implementar la refacción escolar en la escuela?	143
Figura 18 ¿Qué problemas o dificultades considera que han encontrado los miembros de la Organización de Padres de Familia para la compra de insumos para la preparación de los alimentos?	145
Figura 19 ¿Las personas encargadas de la preparación de alimentos, reciben capacitación?	147
Figura 20 ¿Hay acompañamiento del docente al momento de recibir y consumir los alimentos de la refacción escolar?	149
Figura 21 ¿De qué manera la guía contextualizada orienta la preparación de los alimentos de la refacción escolar?	151
Figura 22 ¿Cuál es el estado actual del lugar de almacenamiento de los productos para la refacción escolar?	153
Figura 23 ¿Qué tipo de utensilios utilizan las encargadas de la preparación de la refacción escolar?	155
Figura 24 ¿Qué tipo de utensilios utilizan los niños para recibir la refacción?	157
Figura 25 ¿Indique el lugar en donde almacenan los alimentos?	158

Figura 26 ¿Cree usted que los miembros de la Organización de Padres de Familia, cumplen con la preparación de la refacción basados en la guía del menú contextualizado?	160
Figura 27 ¿Los miembros de la Organización Padres de Familia visitan la escuela, para supervisar la preparación de los alimentos?	162
Figura 28 ¿Qué ventajas tiene que el Ministerio de Educación proporcione una Guía de Menú Contextualizado para la refacción escolar de la niñez?	164
Figura 29 Indique algunas sugerencias para mejorar el uso de la guía de menú contextualizado por la Organización de Padres de Familia en la escuela.	166
Figura 30 ¿Cuáles son los beneficios que reciben los niños de una alimentación saludable?	168
Figura 31 ¿El menú contextualizado presenta cambios positivos en la refacción escolar que se entrega a los niños?	170
Figura 32 ¿La guía de menú contextualizado beneficia en la refacción escolar que se entrega a la niñez escolar?	172
Figura 33 Formulario de Google dirigido a 23 directores de escuelas primarias de Santa Lucía La Reforma.	280
Figura 34 Gráficos de resumen y respuestas de texto dirigido a directores de escuelas primarias de Santa Lucía La Reforma en Formulario de Google.	280
Figura 35 Docente de escuela primaria de Santa Lucía La Reforma, llenado de boleta de encuesta.	281
Figura 36 Docente de escuela primaria de Santa Lucía La Reforma, llenado de boleta de encuesta.	289

Figura 37 Entrevista a Técnico de Mineduc asignado a Santa Lucía La Reforma,
Leticia Ajpacaja. 291

Figura 38 Solicitud para la ejecución de la Investigación dirigido a Coordinador Distrital
de Santa Lucía La Reforma. 292

Resumen

La investigación titulada Aplicación de la Guía del Menú Contextualizado por miembros de la Organización de Padres de Familia: Estudio realizado en las escuelas del nivel primario del Sector oficial de la Coordinación distrital 08-07-14 del Municipio de Santa Lucía La Reforma, departamento de Totonicapán.

Es una investigación desarrollada con enfoque cualitativo que permitió recolectar información para responder a los interrogantes formulados y hace referencia a los aspectos que se asocian entre conceptos, definiciones y su análisis de acuerdo con el tema y los resultados obtenidos, el tipo de investigación fue analítico y descriptivo que dio acceso a identificar, valorar y analizar la aplicación de la Guía de Menú contextualizado.

El muestreo aleatorio simple permitió determinar que la Organización de Padres de Familia aplica la Guía de Menú Contextualizada porque se proporciona alimentación variada todos los días que contribuye así a las posibilidades de romper el círculo de la pobreza, a la desnutrición, los efectos adversos en la educación y salud, si el cerebro de los niños no se desarrolla de la manera debida por la carencia de alimentos adecuados no alcanzará el desarrollo de sus facultades físicas, emocionales y se verán limitadas a desarrollar un proyecto de vida pleno, una participación social y económica en la sociedad.

Se evidencia que la guía contextualizada es fundamental en proveer alimentación saludable a la niñez escolar, que contribuye con su desarrollo físico y mental, a la vez con su aprendizaje. Asimismo, con nuevos conocimientos a las familias de los escolares, para que estos sean replicados en sus hogares. La escuela tiene un papel esencial, porque es un espacio de incidencia para implementar la cultura alimentaria del consumo de alimentos saludables.

Palabras clave: Santa Lucía La Reforma, Totonicapán. Alimentación escolar, Guía de menús contextualizados. Organización de Padres de Familia. Escuelas del nivel primario.

K'utb'al pa ri ch'ab'al k'iche'

Ri tzukno'j chak ub'i' Unik'oxik ri ukojik ri ub'eyal ujupuq b'anoj chikixol ri kachi'l ri uwokaj ke tat nan ke alaxik. Uch'ob'ixik re le tijob'al, nab'e uch'ek tijonik, juperejaj re q'atb'al tzij woksolinel chak juperaj 08-07-14 rech ri tinimit Santa Lucía la Reforma xuquje' ri nim tinimit re Chwimi'q'inja'.

Are' jun tzuknoj chak xb'anik che usaqil ub'antajik xuya' che umolik, ub'ixik che taq k'oto'j chi'aj ri xb'anik xuquje' xkiya' ub'ixik ri ub'antajik ri wok nojib'al tzij junamtaj uchomaxik ri wachtzizonem ri ye'tal ch'akoj ri tzuk noj chak xchomaxik xuquje' xya' ub'ixik are' xub'ana' xk'ut uwach xuquje' ri q'ijolal che ukojik ri ub'eyal ujupuq ri jalajoj upuq b'anoj ri nuk' cholupam.

Ri k'utb'alil xaq xuriqa', xuya' uk'isik ri uwokik ri tat nan ke alaxik kya' usuk'umal ri b'anoj ri nuk' cholupam xa'rumal ri wa'im jalajoj ri kiya' ronejel q'ij, are' k'ut kuto' ri rajawaxik chuxo'l ri meb'a'il. Ri wijal jalajoj kub'ana' kchokonik pa le tijonem utzil k'aslemal we ri utzantzaq'or ri ak'al man kk'iytaj rumal ri kkimek'o ri kkitijo rumalk'ula kuriq'ataj ri k'iyem ri ub'aqil ri kuna'o xachi xilitaj wi ri uk'iyem che le ch'ob'otal chak rech jun je'l k'aslemal chupam ri chak winaqil pwaqilal winaqil.

Kiltajik ri ub'eyal ri ujupuq b'anoj ri nuk' cholupam qas rajawaxik rilik ri utz wa'im chike ri ajtijoxelab' chiku'to' che kikiyem ri kib'aqil xuquje' ri kichomab'al je' xuquje' ri tijonem, kub'ana' k'ak' taq chomab'al chike ri alaxik ke le ajtijoxelab' rumalk'uwa ri ke' chokon pa taq kachoch, le tijob'al k'o jun nim requele'n xa rumal k'o uxol ri kb'anik che unimaraxik ri kb'antajik ri kiwa'im ktzajonik ri utz kkitijo.

Qalaj taq tzij: Santa Lucía La Reforma, Totonicapán, Wa'im tijob'al, b'eyal re jalajoj upuq b'anoj ri nuk' cholupam. Wokonik ke tat nan ke alaxik, tijob'al re uch'ek tijonik, k'amalb'e, ajsaqwachom.

Abstract

The research entitled Application of the Contextualized Menu Guide by members of the Parents' Organization, a study carried out in the primary level schools of the official sector of the district coordination 08-07-14 of the Municipality of Santa Lucía La Reforma, department of Totonicapán.

It is a research developed with a qualitative approach, which allowed to collect information to answer the questions asked and refers to the aspects that are associated between concepts, definitions and their analysis, according to the theme and the results obtained, the type of research was analytical and descriptive, which gave access to identify, assess and analyze the application of the contextualized Menu Guide.

The simple random sampling allowed to determine that the Organization of Parents of Family applies the Contextualized guide because varied food is provided every day, which thus contributes to the possibilities of breaking the cycle of poverty, malnutrition and adverse effects on education and health, if the brain of children does not develop in the proper way due to the lack of adequate food will not reach the development of their physical and emotional faculties and will be limited to developing a full life project and a social and economic participation in society.

It is evident that contextualized guidance is fundamental in providing healthy food to school children, which contributes to their physical and mental development, at the same time with their learning. Also, with new knowledge to the families of the schoolchildren, so that they are replicated in their homes. The school has an essential role, because it is an advocacy space to implement the food culture of healthy food consumption.

Keywords: Santa Lucía La Reforma, Totonicapán, school feeding, contextualized menu guide, parent Organization, elementary schools, principal, technician.

Introducción

De acuerdo con los procesos desarrollados, se presenta la investigación basada en una de las necesidades identificadas en el diagnóstico realizado por el tesista de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa con Orientación en Medio Ambiente, del Centro Universitario de Totonicapán de la Universidad San Carlos de Guatemala.

La investigación se enfocó en la problemática identificada en el tema de la seguridad alimentaria que prevalece no solamente en el ámbito educativo, sino a nivel general. Ante esta situación se creó el Decreto 16-2017, Ley de Alimentación, que busca promover la salud en la niñez. Por ello el Ministerio de Educación a través del programa de alimentación escolar, debe velar por el consumo adecuado de alimentos, basados en la aplicación de la Guía del menú contextualizado, en los centros educativos del sector oficial, administrado por la Organización de Padres de Familia que conforman a los establecimientos de escuelas de preprimaria y primaria.

Por lo que el estudio permitió realizar un análisis de la aplicación de la guía del menú contextualizado por los miembros de la Organización de padres de familia de las 35 escuelas primarias del sector oficial, que pertenecen a la Coordinación Distrital 08-07-14 ubicado en el municipio de Santa Lucía La Reforma.

Este informe contiene cuatro capítulos los cuales se describen en los siguientes párrafos. En el Capítulo I se expone: el marco contextual, los fundamentos teóricos, legales, la referencia documental relacionada con la comunidad de estudio y la teoría que fundamenta la investigación. En el Capítulo II, el diseño: entre ellos el planteamiento del problema, los objetivos, la hipótesis, variables, alcances y límites, que son los parámetros que se abordaron.

En el Capítulo III, se encuentra la metodología: que fue de tipo analítico, con enfoque cualitativo; mientras que las técnicas fueron documentales y de campo. Por otra parte, el universo abarcó a los miembros de la Organización de padres de Familia

de las escuelas del nivel primario sector oficial, maestros y director de cada establecimiento. En el Capítulo IV da a conocer los resultados obtenidos en la investigación, comprobación de hipótesis, conclusiones, recomendaciones, referencias bibliográficas, glosario y anexos. El propósito fundamental de esta investigación fue analizar la aplicación de la Guía del menú Contextualizado, que permite brindar una alimentación saludable nutritiva, en los establecimientos educativos del sector oficial del municipio de Santa Lucía La Reforma, departamento de Totonicapán.

Capítulo I

1.1 Marco contextual

Santa Lucía La Reforma se encuentra en la Región VI sur Occidental, limita al norte con Huehuetenango, al sur con Santa María Chiquimula, al este con San Pedro Jocopilas, departamento del Quiché y al oeste con Momostenango y San Bartolo Aguas Calientes. El municipio está ubicado en las coordenadas latitudinales, norte 15°, 07', 38" y Longitud de 91°, 14', 08. A una altura de 1890 metros sobre el nivel del mar y una superficie de 136 kilómetros cuadrados". (Diagnóstico municipal EPSUM, 2019)

El 99% de su población Santa Lucía La Reforma es Maya K'iche', está distribuida de la siguiente forma, el 9% pertenece al área urbana y el 91 % al área rural que, distribuido en ocho cantones, una aldea y 75 parajes no tienen un acceso fácil al municipio, ni cuentan con servicios básicos, las tierras son propias con escrituras públicas, las cuales son heredadas o se adquieren por medio de algún valor económico. El total de viviendas es de 2804, construidas con diferentes tipos de materiales, como, por ejemplo: adobe, block, techos de teja o lámina galvanizada y algunas, con techo de terraza.

En este municipio se encuentra la Coordinación Distrital 08-07-14 que tiene a su cargo 35 escuelas oficiales prestando servicios de educación, las cuales cuentan con 128 docentes y 439 alumnos de preprimaria y 3581 de primaria, quienes pertenecen al distrito escolar ubicados en los cantones: San Luis Sibilá, Arroyo Sacasiguán, Ichomchaj, Gualtux, Chiguan, Oxlajuj, Aldea Pamaría y centro del municipio de Santa Lucía La Reforma.

Las escuelas en donde se abordó la investigación fueron 23 y son las siguientes:

1. Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Chualimon Cantón Sacasiguán
2. Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Paronchaj Cantón Sacasiguán
3. Escuela Oficial Rural Mixta Aldea Pamaría

4. Escuela Oficial Rural Mixta Caserío Piedra Tambor San Luis Sibilá
5. Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Pacorral Aldea Pamaría
6. Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Patulup Cantón San Luis Sibilá
7. Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Patzite Cantón Sacasiguán
8. Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Centro Ichomchaj Cantón Ichomchaj
9. Escuela Oficial Rural Mixta Cerro Pacabrican Cantón San Luis Sibilá
10. Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Patzaq Cantón Ichomchaj
11. Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Paviolin Cantón San Luis
12. Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Paquix Cantón Gualtux
13. Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Xesaclac Cantón Chiguan
14. Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Xequelaj Cantón Gualtux
15. Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Chuachioj Cantón Gualtux
16. Escuela Oficial Rural Mixta Sector I Paraje Patzan Cantón Gualtux
17. Escuela Oficial Rural Mixta Santa Lucía La Reforma
18. Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Tzanxan Aldea Pamaría
19. Escuela Oficial Rural Mixta Cantón San Luis Sibilá
20. Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Siquibal Cantón Sacasiguán
21. Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Pamochen Aldea Pamaría
22. Escuela Oficial Rural Mixta Cantón Oxlajuuj
23. Escuela Oficial Rural Mixta Caserío Bella Vista Cantón San Luis Sibilá

1.2 Antecedentes

Se cuenta con investigaciones, informes de tesis, que aportan y enriquecen la información acerca del tema de investigación; además enfocan de una mejor forma los resultados y hallazgos de otros estudios. A continuación, se presentan los siguientes antecedentes.

Ruth Noemí Monzón Acevedo en el año 2013 presenta su tesis sobre la “Relación de los hábitos alimentarios, actividad física, nivel socioeconómico en escolares del Municipio de Mixco con el estado nutricional”. Estudio realizado en la Escuela Urbana Mixta República de Turquía y la Escuela Rural Mixta San José Los Pinos, ambas del municipio de Mixco para optar al título de Maestría en Alimentación y Nutrición, Universidad de San Carlos de Guatemala, Ciudad de Guatemala.

El estudio tiene el objetivo de analizar la relación de los hábitos alimentarios, el nivel de actividad física y el de socioeconómico con el estado nutricional de los niños y niñas que asisten a una escuela del municipio de Mixco. Indica que, en el año 2013 según las Guías alimentarias para Guatemala, se considera adecuado un consumo de carnes o pollo de por lo menos una vez a la semana, de la población estudiada el 50% de la rural y 70% de la urbana cumple con este criterio. Cabe destacar que en su mayoría consumen pollo solo una vez a la semana y ningún niño de los entrevistados consume pescado, a pesar de las reconocidas ventajas nutricionales, probablemente por ser de muy alto costo.

Es conveniente mencionar que en la investigación se encontró a 24 estudiantes con retardo de talla y esto puede deberse a que son escuelas donde la mayoría de los niños son de escasos recursos económicos por lo que existe una limitación para adquirir alimentos adecuados.

En el estudio, la prevalencia de consumo de comida rápida es alto, 60% de los niños de la escuela rural y 78% de la urbana. En este grupo de alimentos el criterio de “recomendable” se estableció cuando refieren a no consumirlos.

El consumo de golosinas también es alto con 80% de los niños en la escuela rural y 95% de la urbana; esto muestra la importancia de acompañar la educación alimentaria a las familias, con acciones dirigidas a las tiendas escolares para que puedan ofrecer productos de mejor valor nutricional.

El estudio indica que en el año 2013 no era frecuente el consumo de atoles en estos niños, porque el único atol que ingerían es la Incaparina, que generalmente se consume en la escuela como refacción, de lo contrario no tenían un consumo mínimo recomendado de las Guías Alimentarias para Guatemala.

En cuanto al nivel socioeconómico el estudio indica que la mayoría de los niños de las escuelas tienen pobreza extrema, 55% pertenecen al área rural y 48.6% a la urbana. El 48.6% de los niños son pobres, mayor que en la escuela rural (35%). Solamente un porcentaje bajo en ambas escuelas no son pobres, el 10% del área rural y el 2.7% de la urbana. (Monzón Acevedo, 2013)

Esto da una idea del alto índice de pobreza de las escuelas del municipio de Mixco. Se puede determinar que, a mayor nivel, aumenta el número de niños con desnutrición en el país, estos representados del área rural con pobreza extrema y en la urbana con pobreza. Pero para cumplir con los buenos hábitos alimenticios de los estudiantes, además, es fundamental propiciar y acompañar a las familias mediante educación alimentaria así darle uso adecuado a los recursos provenientes de programas escolares que benefician.

Ana Lucía Alvarado de León en el año 2014 en su tesis sobre “Evaluación del cumplimiento del Programa Nacional de Alimentación Escolar (PAE)” en las escuelas del Municipio del Asintal, Retalhuleu, de la carrera Licenciatura en Nutrición, Universidad Rafael Landívar, Quetzaltenango. Ciudad de Guatemala.

El estudio tiene el objetivo de evaluar el cumplimiento del Programa Nacional de Alimentación Escolar (PAE), en las escuelas del municipio de El Asintal, del departamento de Retalhuleu, durante el período 2011-2012. Mediante la investigación se comprobó la entrega diaria de refacción escolar, los 180 días del año lectivo, cumpliéndose en un 70% en El Asintal. Sin embargo, no se cuenta con capacitaciones específicas para mejorar prácticas de higiene, tal como indica un inciso de la Norma Técnica del Programa, el cual es indiscutible que debe cumplir dentro del personal y manipulación de alimentos y utensilios de cocina.

En cuanto al uso de la tabla como factor multiplicador, herramienta útil para calcular insumos e ingredientes, según el menú preparado, el (70%) establecimientos en el municipio de El Asintal, no usan esta tabla por lo que prefieren tener siempre sobrantes de refacción, los cuales son repartidos entre las madres y docentes. La constante sobra debe de ser una medida significativa de evaluación y supervisión, un tema indispensable a impartir en las capacitaciones, para que se sancione o prohíban este tipo de prácticas con desfavorables resultados. Analizando esta situación, provoca que sean menos de 180 días de entrega de alimentación.

Este estudio evidenció también los diferentes alimentos que se dan a los niños, especialmente aquellos que no estaban autorizados, según los lineamientos de la Dirección General de Participación Comunitaria y Servicios de Apoyo – Digepsa-, porque solo en 9 (30%) escuelas basan estrictamente su menú en los permitidos y en las 21 (70%) restante utilizan algunos prohibidos. Dentro de los más utilizados están: chocolate, pan, carne, cereal, jamón y galleta. (Alvarado de León, 2014)

De acuerdo con los resultados del estudio, se establece que el hecho que adquieran alimentos no autorizados indica alteraciones a los requerimientos establecidos por la Dirección General de Participación Comunitaria y Servicios de Apoyo y ello tiende a la inadecuada utilización de fondos escolares y mala administración que puede existir en el programa por la falta de supervisión y desobediencia de quienes aplican normas, afectando principalmente la entrega de alimentación segura y saludable a la niñez.

Lurvelina Cecilia Rodas en el año 2014 en su tesis de grado sobre “Desayuno nutritivo y rendimiento escolar en el aula”. Estudio realizado en el grado de cuarto bachillerato en Ciencias de la salud del Colegio Teresa Martín del municipio de Quetzaltenango para la carrera de Licenciatura en Pedagogía con Orientación en Administración y Evaluación Educativa. Universidad Rafael Landívar, de la ciudad de Quetzaltenango. Guatemala.

El estudio tiene el objetivo de verificar la incidencia del desayuno nutritivo en el rendimiento escolar de las estudiantes en el aula la falta de un desayuno nutritivo tiene repercusión en el rendimiento de los estudiantes en cuanto a la memoria, la creatividad y la atención al experimentar sueño y cansancio durante las clases. El estudio planteó verificar la incidencia de la alimentación en las señoritas del Colegio Teresa Martín. Se comprobó mediante la diferencia de medidas que quienes desayunan presentan un rendimiento escolar satisfactorio lo cual se ve reflejado en las calificaciones.

En el estudio el 95% opinó que es conveniente desayunar para estar atento en clase, mientras que el 90% dijeron experimentar sueño y cansancio durante las clases. Al mismo tiempo están conscientes de que es fundamental el consumo de frutas y verduras, así lo manifiestan el 100% de encuestados identificando que el 90% opinaron que no hacerlo es un factor que incide en el bajo rendimiento y el 75% manifestó que se consideran aptos en lo académico y sólo

un 20% dicen que académicamente son regulares, únicamente el 5% se ubica en la excelencia académica.

Se evidencia un rendimiento escolar satisfactorio en quienes consumen un desayuno nutritivo por lo que se resalta la importancia que se le da en las estudiantes internas del Colegio Teresa Martín, debido a que la mayoría cumple con este tiempo de comida, con excepción del 2% que algunas veces no desayunan, se considera que si los padres llevan a sus hijas al internado es para que tengan tiempo suficiente para su alimentación y de esa forma obtener un buen resultado en los estudios. (Rodas, 2014)

Es necesario poseer un menú de desayuno nutritivo establecido a manera de una política dentro de los centros educativos mediante normas nutricionales, pues si se consumen productos como verduras, frutas, cereal, huevos, jamón, salchichas, frijol, queso, crema, plátanos, atoles, panqueques y leche, existe la posibilidad de que rindan mejor académicamente.

Irving Roberto Hernández Pérez en el año 2018 en su tesis sobre “Programa de Refacción Escolar y su relación con la Permanencia”. Estudio realizado en la Escuela Oficial Urbana "25 de junio", para optar al título de Licenciatura en Pedagogía con Orientación en Administración y Evaluación Educativa, Universidad Rafael Landívar, Quetzaltenango, Guatemala.

El objetivo del estudio es determinar la influencia del programa de refacción escolar en la permanencia estudiantil de la Escuela Oficial Urbana Mixta “25 de junio” del municipio de Cajolá. Permite tener un panorama general, sobre la alimentación y su relación con la continuación de estudiantes en el establecimiento educativo.

Al referirse sobre que en el tiempo actual gran parte de la población infantil en edad escolar, es clara la formación de una serie de malos hábitos alimenticios

como el incremento en el consumo de comida chatarra y procesada, mientras que la casera y los alimentos de origen natural, son erradicados de las mesas. Al respecto, en el estudio estudiante y docentes, constataron que el 68% y 44%, respectivamente, respondió que la alimentación que se brinda en la escuela es fruta y atol, además, que uno de los alimentos en el que coinciden es en la preparación de la refacción es el denominado “Chuchito”, siendo agradable por reconocer que es un alimento nutritivo de las familias guatemaltecas.

En la investigación se ha considerado que la alimentación forma parte de los sistemas de protección social que prestan auxilio a las familias y la niñez más vulnerables. La refacción escolar ayuda a la salud y a la educación de los niños, pero solo dará los resultados esperados, si también se toma en cuenta a maestros, libros, planes de estudio y entorno que favorezca el aprendizaje. Es notable valorizar el programa a manera de darle continuidad, puesto que evita la deserción.

El estudio también indica que en la Escuela Oficial Urbana Mixta “25 de junio” del municipio de Cajolá, si existe una adecuada cultura de consumo de alimentos según el contexto, en este caso frutas y verduras, necesarios e importantes para una buena dieta. Afortunadamente se puede distinguir que la niñez guatemalteca no es parte del desequilibrio nutricional de países más desarrollados principalmente por la ingesta de productos procesados que contienen muchos compuestos químicos, dañinos a la salud de escolares por ello las respuestas mencionaron que prefieren una refacción de frutas. En un hecho particular es necesario mencionar que el 100% de docentes y directora señalaron que la cantidad de refacción no es suficiente. (Hernández Pérez, 2018)

El Ministerio de Educación con la intención de contribuir con la salud de la niñez escolar, proporciona alimentos saludables; esto contribuye con la cobertura, se promueve la retención de los alumnos, aumenta la promoción y evita la repitencia en

los niveles de Preprimaria y Primaria del sistema oficial; de acuerdo con la investigación el 45% menciona que le agrada estar en la escuela principalmente por la refacción; ello determina que es un factor primordial para la permanencia de la niñez.

La Red Nacional de Hombres y ALIANMISAR en el año 2016 presenta los resultados del estudio realizado sobre el “Monitoreo de la Refacción Escolar”. Estudio realizado en 56 escuelas en 25 municipios del occidente del país y Alta Verapaz, a razón de 2 por municipio en promedio. Proyecto de Políticas en Salud y Educación, Guatemala.

El objetivo del estudio es verificar en las escuelas, la adecuada entrega de la refacción escolar a todas las niñas y niños, de acuerdo con los propósitos para los cuales ha sido instituida en Guatemala. Indica de forma general que, en el 2016 al momento de monitorear la alimentación, cumplido el primer trimestre, el gobierno central no había logrado realizar la asignación presupuestaria a las escuelas, correspondiente al primer desembolso, para efectuar la compra de insumos, por lo que algunos establecimientos acudieron a reservas del año anterior. Muchas escuelas recurrieron a créditos con proveedores locales que aún no habían podido cancelar, en muchos casos, buena parte del primer desembolso fue destinado para su pago, lo cual disminuiría la disponibilidad de alimentos.

La asignación presupuestaria en ese año, en la mayor parte de casos, se reportó insuficiente debido principalmente a la realización incompleta de los desembolsos anuales, adicionado a otros tipos de problemáticas de déficit por tomar estadísticas de inscripción escolar del año anterior y la ejecución de gastos adicionales, no directamente relacionados con costo del alimento, tal como transporte, gas o leña, entre otros.

La mayoría de escuelas monitoreadas tienen organizados comités de padres de familia (89 %), y en el 93 %, participan en la administración de los fondos y

en el 91 % en la selección de los alimentos a comprar. En la mayor parte de establecimientos visitados, la refacción escolar estaba constituida por un alimento nutritivo tipo leche o Incaparina y uno energético a base de carbohidratos (91 % y 95 % respectivamente). Un 30 % incluyen carnes o huevo y el 68 % frutas o verduras.

Verificando en las escuelas, la adecuada entrega de la refacción escolar a todas las niñas y niños, durante el monitoreo se detecta que el 84% de las escuelas contaban con cocinas escolares formales, pero con considerables deficiencias en la infraestructura y equipamiento: 32% sin estufa, 15% sin lavatrastos, 34% sin estantería, 10% sin mesas y 8% ni utensilios siendo elementos indispensables para la alimentación de la niñez. (La Red Nacional de Hombres y ALIANMISAR, 2016)

Las condiciones para la entrega de la refacción escolar en el país dependen del recurso económico y el manejo, por ello es necesario llevar un control estricto de uso de los fondos económicos provenientes de cada uno de los programas educativos. En muchos casos las escuelas no cuentan con cocina y estufa apropiada, poniendo en riesgo la salud de los niños por la contaminación; además, la preparación y calidad de los productos que consumen determinará si se cumple con el objetivo de proveer alimentos saludables.

Ministerio de Relaciones Exteriores de Brasil, Ministerio de Educación de Brasil, Oficina Regional de la FAO para América Latina y El Caribe, en el año 2013 presentan el estudio sobre “Alimentación escolar y las posibilidades de compra directa de la agricultura familiar”, realizado para el Fortalecimiento de los programas de alimentación escolar en el marco de la iniciativa América Latina y Caribe sin hambre 2025, Proyecto GCP/RLA/180/BRA de FAO, Guatemala.

El objetivo principal de este estudio ha sido analizar el estado actual y perspectivas del Programa de alimentación Escolar (PAE) en Guatemala,

identificando las potencialidades y limitaciones para la provisión y utilización de alimentos adquiridos de la agricultura familiar (AF) bajo la responsabilidad técnica del oficial técnico principal y con el apoyo de un consultor articulador regional. Además, se contó con el importante apoyo de las Representaciones de FAO en los países involucrados y con los puntos focales.

La investigación da a conocer que el Programa de Alimentación Escolar en Guatemala ha sido indeterminado y se conoce muy poco acerca de su impacto, principalmente porque no ha existido una línea estratégica definida con suficiente cobertura y tiempo de implementación, que haya permitido desarrollar y afinar los procesos y competencias necesarios para el buen funcionamiento del programa hasta el año 2010, precisamente el Mineduc, en conjunto con la SESAN, desarrolla menús de refacción escolar dirigidos a las OPF con la revisión técnica del PMA, con la finalidad de apoyar el desarrollo de prácticas alimentarias de los niños en edad escolar y preescolar y brindar alimentación a más de dos millones 473 mil 550.

Para el año 2010 el estudio que analiza el estado actual y perspectivas del Programa de alimentación Escolar, indica que la Dirección General de Participación Comunitaria y Servicios de Apoyo (DIGEPSA) es encargada de determinar el presupuesto para el PAE, dicha estadística de acuerdo con la información proporcionada por la Dirección de Planificación (DIPLAN) estuvo de la siguiente forma, a la asignación de Q. 1.58 por niño, por día, en área rural; y Q. 1.11 en el área urbana.

La investigación da a conocer que en el país se presenta cíclicamente el período conocido como “escasez de alimentos o hambre estacional”, que va desde mediados de marzo hasta el mes de agosto, cuando inicia la primera cosecha de granos básicos. En cuanto al porcentaje de participación de la Agricultura Familiar con relación al total de establecimientos agrícolas, se tiene un total de 78 %, que se debe promover más para que puedan aportar su producción a

nivel local. El estudio indica que en el año 2010 la cobertura de establecimiento del PAE en Totonicapán fue del 96.2 cubriendo a los 8 municipios y un total de 906 escuelas en el año 2011. (MRE - MEC – RLC, 2013)

De acuerdo con los resultados del estudio, se puede decir que el Programa de Alimentación Escolar en el país, se encuentra en proceso de cambio, ya se han publicado diversos acuerdos ministeriales que fortalecen la institucionalidad y la descentralización de los recursos financieros, asimismo estrategias para mejorarlo. Actualmente existe esa ventaja que contribuye a la compra local y ello favorece la obtención de alimentos de la cultura familiar.

Guillermo David Greppi en el año 2012 en su tesis final, sobre “Hábitos alimentario en escolares y adolescentes”. Estudio realizado en el Colegio Privado, Juan Agustín Boneo y la Escuela Pública Servando Bayo, de la carrera Licenciatura en Nutrición, Universidad Abierta Interamericana, Buenos Aires, Argentina.

El objetivo del estudio es analizar y comparar los hábitos alimentarios de los estudiantes adolescentes de escuelas públicas y privadas. Menciona que a través de los resultados obtenidos se puede observar que no tienen diferencias significativas pues la alimentación humana si bien es un acto biológico, está condicionado social, cultural y económicamente.

Sin embargo hay una marcada tendencia a conductas nocivas para la salud como son el consumo frecuente de alta asistencia a locales de comidas rápidas en que los alimentos son de alto contenido de grasas saturadas, frituras y bebidas carbonatadas como gaseosas, así también el consumo de golosinas a diario, esto indica y repercute en el único ámbito en donde se nota una marcada diferencia entre un grupo y otro principalmente en los activos que son los estudiantes en la escuela y en la frecuencia en la que realizan actividad física, en este caso los adolescentes de las escuelas privadas demostraron una

periodicidad semanal mayor a los alumnos de las escuelas públicas. Ello delata la importancia de tener que mejorar los hábitos alimenticios con los escolares, para que estos sean nutritivos para su desarrollo personal. (Greppi, 2012)

Ambos grupos no tienen conocimiento del valor nutricional de los alimentos que consumen, esto repercute principalmente en los establecimientos educativos del sector privado, porque es, en donde la mayoría de los alumnos asisten, y consumen alimentos de comida rápida o chatarra. La calidad y la apropiación de una educación alimentaria en los estudiantes, es necesaria y es uno de los puntos claves que se debe abordar, puesto que el consumo, es fundamental para la buena salud.

Sandra Luísa Restrepo Mesa en el año 2003, en su tesis sobre la “Alimentación y la nutrición del escolar”, estudio realizado en la escuela Tomás Carrasquilla en la zona de Aranjuez Medellín, de la carrera Salud Colectiva, Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.

El objetivo del estudio es explorar y analizar las percepciones de las madres, maestros y los alumnos sobre la alimentación y nutrición escolar. Indica que familias con baja disponibilidad se encuentran con escolares que pueden consumir hasta tres comidas al día, pero con un consumo limitado de alimentos y preparaciones, así como también en cantidad nutricional, en el desayuno consumen arepa y aguapanela.

Estas familias con baja disponibilidad económica en muchas ocasiones tienen que sacrificar el desayuno para poder comer el almuerzo. En este estudio se resalta la influencia del desayuno en la función cognoscitiva de los niños, en donde metabólicamente no desayunan en un periodo de 12 horas, esto implica que el organismo no cuenta con el aporte de proteínas necesarias para la síntesis de neurotransmisores y el funcionamiento cerebral.

En general, en el estudio el total de los escolares indicaron que los alimentos que prefieren todos los días son los alimentos que comúnmente no consumen en su casa, como hamburguesa, hot-dogs, galletas, pizza, helados. Sin embargo, quienes estuvieron con riesgo nutricional no manifestaron diferencias por los gustos, los consideran un lujo alimentarse de esa manera sin embargo sus padres no pueden comprarlos.

Los alimentos más notoriamente rechazados por la niñez escolar son: verduras, sopas, frijoles, queso por su sabor, forma, olor y apariencia. Como se puede advertir este tipo de rechazo se manifiesta en el caso de todos los niños, pero principalmente en quienes tienen exceso de peso y en general aquellos que aún no comparten y no reconocen el grado trascendental de la importancia de una alimentación muy rica en nutrientes.

En este estudio los profesores resaltan que estos niños comen mucho, pero los nutrientes no son adecuados a su edad, no hay una nutrición balanceada, consume exageradamente e innecesariamente o se alimentan a deshoras, eso significa que no hay control absoluto sobre el tipo de alimentos, en ningún momento la alimentación debe ser un desorden más cuando no son los indicados para el desarrollo de la niñez escolar. (Restrepo Mesa, 2003)

Además de ello, el exceso cuidado por parte de la madre para que los niños consuman alimentos preparados en casa y la gran valoración cultural son aquellos que representan un conjunto de tradiciones alimentarias y relaciones que identifican a una sociedad o grupo de personas mediante la comida; pero también el sentimiento de condiciones por la falta de padres en la edad de la infancia puede provocar flexibilidad en el comportamiento alimentario y a su vez afectar la salud.

Beatriz Contreras Córdova y Karla Suárez Estrada Contreras en el año 2014, en su tesis sobre, “Índice de masa corporal en escolares beneficiados con el programa centros de distribución de desayunos escolares fríos”, estudio

realizado en escolares pertenecientes a las escuelas públicas de Metepec, de entre 6 a 8 años, Licenciatura en Nutrición, Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca. México.

El objetivo del estudio es determinar el Índice de Masa Corporal (IMC) por puntuación Z de los escolares beneficiados con el programa “Centros de Distribución de Desayunos Escolares Fríos” que otorga el SMDIF de Metepec 2012. Indican que una de las principales contribuciones de la investigación fue identificar el estado nutricional con el Centro de distribución y el programa de desayunos escolares fríos en el país mexicano.

En el estudio, la población predomina el rango de normal de peso, también se presenta un número significativo que presentan sobrepeso, como una acumulación anormal o excesiva de grasa que puede ser perjudicial para la salud, mantenerlo es apropiado, es esencial para una vida saludable y el Índice de Masa Corporal (IMC). Es preciso mencionar que el programa de desayunos escolares en México está diseñado para ser entregado en las primarias públicas a los niños. En el estudio los resultados indican, que el mayor número de casos con sobrepeso y obesidad se presentó en la niñez de 8 años y los casos de bajo peso en los de 6 años.

Se observó que los niños que están recibiendo desayuno se encuentran en un estado óptimo de nutrición, pero también existen algunos con sobrepeso y obesidad, además son muy pocos los que presentan bajo peso, por lo tanto, es trascendental mencionar que la alimentación escolar está diseñada para niños con bajo peso o en riesgo de padecer desnutrición por lo que muchos de estos tienen buenas condiciones alimenticias. (Contreras Córdova, Estrada Contreras, 2014)

El desayuno debe estar diseñado y orientado mediante guías respondiendo a las necesidades para el beneficio de la salud de los niños. En Metepec, México, el

programa de refacción escolar busca contrarrestar el riesgo de desnutrición y gracias a ello se determinó que en la mayoría de los niños tiene un estado óptimo de nutrición. La importancia del estudio se orienta al estado nutricional adecuado en los escolares; sin embargo, se requiere de un monitoreo constante, porque los malos hábitos de alimentación y mala influencia de medios de comunicación y falta de buenas prácticas, son factores que interfieren en la adecuada promoción provocando futuras complicaciones.

Nora Liliana González Gil en el año 2010 en su tesis doctoral, sobre “Situación nutricional de escolares de la comunidad de Madrid Condicionantes familiares”. Estudio realizado en un colectivo de 564 escolares pertenecientes a 14 centros educativos públicos y concertados de la Comunidad de Madrid, para optar al Doctorado en Nutrición y Bromatología I, Universidad Complutense de Madrid, España.

El objetivo del estudio fue evaluar el crecimiento y desarrollo de los escolares y detectar posibles desequilibrios en la alimentación escolar, se analiza de forma integral para que pueda, de esta manera, conseguir resultados incuestionables, ha sido objeto de controversia cuando se trata de establecer su concepto, sus fundamentos, objetivos, alcance y sus posibilidades y/o limitaciones, se da a conocer que la nutrición hace un papel determinante en la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles.

Siendo la edad escolar una etapa clave en la que se establecen los hábitos alimentarios, desarrollo de habilidades cognitivas que en gran medida están influenciados por los que presentan los padres, esta etapa constituye un período de mucha oportunidad para prevenir la aparición de diversas enfermedades, pero también para rendir educativamente de manera óptima y eficaz en el aula para el transcurso de la vida. Otro de los objetivos principales fue estudiar la situación nutricional de los escolares y determinar su posible asociación con los condicionantes familiares: el nivel educativo de la madre.

En la investigación se estudió la problemática nutricional de 564 estudiantes, de los cuales 258 fueron niños (45.7%) y 306 niñas (54.3%), con edades comprendidas entre los 9 y 12 años con una media de 10.2 años. Mediante este estudio el consumo de alimentos observado en los escolares estudiados fue que el número de porciones de cereales y legumbres, verduras y hortalizas y frutas y derivados estuvo muy por debajo de la cantidad recomendada. En concreto, sólo el 18.3% se los alcanzaron a consumir las 6 raciones mínimas recomendadas, el 10.1% las 3 raciones de verduras y hortalizas y el 21.1% las 2 cantidades de frutas y derivados.

Al referirse al consumo de alimentos, la cantidad de comida consumida por cada individuo, se observó que el número de raciones de cereales y legumbres, verduras y hortalizas y frutas y derivados estuvo muy por debajo de la cantidad recomendada, sólo el 18.3% de los escolares alcanzaron a consumir las 6 raciones mínimas recomendadas de cereales y legumbres, el 10.1% las 3 raciones de verduras y hortalizas y el 21.1% las 2 raciones de frutas y derivados. (González Gil, 2010)

En el país europeo, las madres realizan un papel trascendental en la existencia del estudiante, mejorando los hábitos y alimentación de los escolares. La importancia de prestar atención a las características familiares del niño y su contexto; además, fomentar prácticas de vida saludables en las familias, como son: aumentar la actividad física y mejorar la alimentación, porque la edad escolar es fundamental porque de allí se establecen los hábitos alimentarios, la madre es un ente responsable de transmitir la relevancia de consumir verduras y hortalizas, frutas y sus derivados, a sus miembros de su familia.

María Sol Calleja en el año 2015 en su tesis sobre “Demanda de dietas especiales en las Escuelas Primarias Diurnas con Servicios Alimentarios de la Ciudad de Santo Tomé”. Estudio realizado en Escuelas Primarias Diurnas con Servicios

Alimentarios, para optar a la Maestría en Gestión de Sistemas y Servicios de Salud, Universidad Nacional de Rosario, Santa Fe, Argentina.

En el objetivo de estudio es determinar la demanda de dietas especiales en las Escuelas Primarias Diurnas con Servicios Alimentarios de la Ciudad de Santo Tomé, durante el mes de octubre del año 2015” pues todos tenemos diferentes necesidades nutricionales dependiendo de la edad, sexo y nivel de actividad. Además, a algunos se le modifica su dieta y restringen algunos alimentos por motivos culturales, como es el caso de la dieta vegetariana, y también los hay que necesitan modificarla por motivos de salud.

Otro aspecto fundamental fue identificar los tipos de dietas especiales requeridas en los Servicios Alimentarios. En el Servicio de Copa de Leche, se hallaron ocho tipos de dietas identificadas como: hiposódico, celíaco, diabético, hipercalórico, hipocalórico, alergias alimentarias, blanda gástrica, intolerancia a la lactosa; en el Servicio de Comedor Escolar los resultados muestran un total de siete tipos de dietas especiales entre las que se encuentran: hiposódico, celíaco, diabético, hipercalórico, hipocalórico, alergias alimentarias, blanda gástricos; observando que los casos intolerancia a la lactosa no estaban presentes en el comedor. (Calleja, 2015)

En el país argentino el Ministerio de Educación cuenta con la Cocina Centralizada de Santo Tomé, allí se elaboran aproximadamente 2.500 raciones diarias de almuerzo para 20 establecimientos educativos de distintas modalidades y niveles. El menú normal se traslada a granel, en contenedores térmicos de acero inoxidable con tapa y precinto. En el caso de las dietas especiales, se colocan en contenedores plásticos individuales o descartables para ser trasladadas, estos recipientes son rotulados por tipo de dieta especial y escuela.

El país sudamericano muestra un avance trascendental para la niñez escolar en los Servicios Alimentarios que se brindan desde el Ministerio de Educación,

haciendo énfasis en las adaptaciones a las dietas especiales según la demanda, de esa manera se identifica una estricta priorización hacia los estudiantes dotándolos de alimentos identificados según su característica y refiriéndose a su contexto y necesidades.

1.3 Marco teórico

1.3.1 Refacción saludable

La refacción es esencial, puesto que brinda energía a los niños para su rendimiento físico y mental en sus actividades de estudio; por lo que es necesario no excluirla o proveer alimentos deficientes en vitaminas. Actualmente, por el estilo de vida rápido, por facilidad o por comodidad, los padres de familia frecuentemente seleccionan alimentos procesados como jugos o refrescos artificiales, galletas, pastelitos, chucherías y dulces; los cuales aportan un alto contenido de azúcares, grasas saturadas, sal y condimentos artificiales.

Esto puede afectar negativamente la salud de los niños, así como formar hábitos inadecuados que pueden persistir en la adultez y que propiciarán enfermedades no transmisibles, por lo tanto, hay que recordar que una refacción escolar no solo debe ser nutritiva, sino también variada, apetitosa, fácil de consumir, de llevar y propiciadora de buenos hábitos alimentarios. Una forma de conocer si las refacciones son nutritivas, es revisando que tenga lo siguiente:

1.3.1.1 Alimentos energéticos

Son alimentos con alto contenido de hidratos de carbono y grasas insaturadas, que brindan energía al cuerpo para el crecimiento y realización de actividades tanto físicas, como mentales. En este grupo se incluyen los granos, tubérculos, cereales y semillas (nueces, manías, almendras, semillas de marañón). Ejemplo: frijol, avena, camote, elote, pan, tortilla, cereales, aguacate.

1.3.1.2 Alimentos formadores

Son alimentos que proporcionan proteína y minerales (como calcio y hierro), que permiten la formación y reparación de tejidos del cuerpo; así como músculo, cabello, huesos, uñas, sangre, etcétera. Ejemplo: carne, lácteos, huevo.

1.3.1.3 Alimentos reguladores

“Son alimentos con alto contenido de vitaminas y minerales, que ayudan a regular el funcionamiento del cuerpo y a prevenir enfermedades. Ejemplo: frutas y verduras”. (Ruckwardt, (2018), párrafo 2)

1.3.1.4 Líquido

La alimentación de los niños durante su crecimiento, desarrollo y proceso educativo es vital, es por ello que se debe estar atentos en proporcionar alimentos nutritivos, por lo que se recomienda tomar en cuenta los siguientes aspectos:

- a. Planificar la refacción semanalmente, ello ayudaría a reducir la posibilidad de elegir alimentos no nutritivos, además de ahorrar tiempo y dinero.
- b. Incluir a los niños y niñas en la compra y preparación de la refacción, para motivarlos a consumirla y que no la regresen o regalen.
- c. Incluir frutas y vegetales que le gusten a los niños y niñas.
- d. En la noche anterior puedes adelantar algunos aspectos para preparar la refacción a enviar al día siguiente.
- e. Utilizar recipientes herméticos y fáciles de abrir.

- f. "En casa, explicar por qué no se compran ciertos alimentos (como chucherías, golosinas, dulces) que tal vez sus compañeros consumen". (Ruckwardt, (2018), pág. 4)

1.3.2 Calidad nutritiva de los alimentos

La calidad es un concepto que viene determinado por la conjunción de distintos factores relacionados todos ellos con la aceptabilidad del alimento, como lo respalda Martínez, (2009):

"Conjunto de atributos que hacen referencia de una parte a la presentación, composición y pureza, tratamiento tecnológico y conservación que hacen del alimento algo más o menos apetecible al consumidor y por otra parte al aspecto higiénico y valor nutritivo del alimento" (Pág. 3).

En la práctica es preciso indicar la calidad a la que se refiere:

- Calidad nutritiva
- Calidad sanitaria

Existe posibilidad de confusión en el empleo de este concepto: "alimentos caros son de buena calidad". Calidad debe significar idoneidad con un patrón de atributos establecido. Para apreciar la calidad es preciso hacer una valoración del alimento por: métodos objetivos y subjetivos; parámetros físicos y químicos. Los subjetivos son a través de paneles de degustación. Solo se puede trabajar con métodos objetivos cuando se tiene la garantía de que existe una correlación con los atributos organolépticos. Hay muchas medidas de tipo físico químico utilizadas según el alimento: peso, humedad, densidad, contenido de azúcar, valoración de peróxidos, contenido de taninos.

Nunca debe precipitarse una prueba objetiva única para afirmar algo sobre la garantía de los alimentos. Un alimento es la concatenación de factores diversos y su

armonización depende de la calidad del mismo. Se debe analizar; factores de apariencia, kinestésicos, organolépticos; es decir factores relativos al tamaño, grado de maduración, viscosidad, elasticidad, tenacidad, el control de calidad identificado como sistema de inspección de análisis y de actuación que se aplica a un proceso de fabricación de alimentos de tal modo que, a partir de una muestra pequeña, pero representativa del alimento se esté en condiciones de juzgar la calidad de este.

Las principales causas de mortalidad en el mundo de hoy son la desnutrición y las enfermedades relacionadas, que contabilizan más de 30 millones de muertes por año. Las causas primarias de esta crisis de salud yacen en la disfuncionalidad de los sistemas agrícolas porque la agricultura es el proveedor primario de alimentos para la humanidad. Desafortunadamente, este vínculo entre la agricultura y la salud humana ha sido en gran parte ignorado por gobiernos y políticos en todas partes y la agricultura nunca ha tenido como objetivo específico mejorar la salud humana.

La agricultura como conjunto de actividades y conocimientos desarrollados por el hombre, destinados a cultivar la tierra, puede contribuir a mejorar la calidad nutricional de los alimentos de varias maneras para sostener la salud y el bienestar. Sin embargo, se requiere que el sector agrícola entienda 1) la importancia de tal acción para la sociedad y la salud de la humanidad, 2) cómo puede contribuir a ello, 3) qué alimentos son los que más preocupan a la comunidad, y 4) que sea rentable.

Además, las políticas de los gobiernos deben hacer su contribución, y los consumidores deben entender la importancia de una dieta diversificada y equilibrada para su salud, productividad, y bienestar, aumentar el conocimiento del consumidor sobre el impacto de la malnutrición en la calidad de vida, logro educativo, oportunidades de empleo, y salud debe proporcionar un estímulo para aumentar la demanda de una mejor calidad y diversidad de los alimentos. Una demanda creciente por parte de los consumidores por mejores y más diversos productos en los mercados podría motivar a los productores a producir alimentos más nutritivos y diversos, como lo respalda Martínez, (2009):

“Varias herramientas de manejo podrían utilizarse para mejorar la calidad nutricional, su valor nutritivo, hace referencia a la contribución de dicho alimento al aporte total de nutrientes de la dieta de los alimentos de origen agrícola. Falta, sin embargo, la resolución de la comunidad agrícola, y de sectores vinculados a la nutrición y salud pública, de sectores privados y oficiales para hacer que la agricultura tenga un rol primario en el alivio de la desnutrición” (Pág. 5).

1.3.3 Importancia de la refacción escolar en la niñez

Los establecimientos del sector público en el país de Guatemala cuentan con el apoyo del Ministerio de Educación en cuanto al tema de la Refacción Escolar para los niños que estudian, esto con el fin de que los pequeños puedan tener energía y óptimas condiciones físicas para aprender cada día y realizar sus actividades, pues está comprobado, que los niños que están bien alimentados pueden desenvolverse de una mejor manera en su estudio. ¿Pero qué pasa en los establecimientos privados? Si bien es cierto a la hora del receso hay oportunidad de que los estudiantes puedan salir y comprar productos como refacción, y hay centros educativos en los que velan porque las tiendas escolares vendan productos saludables, aun así, está fuera del control de las madres de familia conocer qué en realidad consumen sus hijos.

Cada niño debe consumir un desayuno nutritivo para iniciar su día. Es importante explicar a los niños que no todo lo que se vende en las tiendas escolares son productos nutritivos, como lo respalda Noti Huehue 77, (2018):

Por ello se debe tener el cuidado necesario para que los alimentos que preparará a los niños en las loncheras se mantengan con buena consistencia hay que hacerles conciencia a los niños de que son afortunados de tener oportunidad de recibir una lonchera pues hay muchos niños que no cuentan con esa dicha, deben tener conciencia social. (párrafo 4).

1.3.4 Programa Nacional de Alimentación Escolar (PAE)

El Programa de Alimentación Escolar, estrategia que promueve el acceso y la permanencia de los niños, niñas y adolescentes a través de la entrega de un complemento alimentario, funciona durante el ciclo escolar y está orientado a mejorar la condición de niños y niñas, así como en apoyo a la primera infancia, como indica Republica, 2017: “Se brindaron casi 700 mil desayunos en instituciones educativas públicas ubicadas en Escuintla, Chiquimula, Zacapa, Santa Rosa, Sololá y Huehuetenango” (Párrafo 5).

Además de alimentación, el PAE incluye un aspecto formativo que se lleva a cabo en las aulas por medio de pláticas relacionadas con higiene, salud preventiva y nutrición. También organiza talleres para madres que participan voluntariamente en la preparación de los menús de los desayunos escolares de las escuelas en las que funciona el PAE y se aprovecha para capacitar en las intervenciones que han sido probadas por su efectividad contra el hambre crónica y que forman parte de la Ventana de los 1000 días el PAE, como indica Republica, (2018): “ha evolucionado desde la creación de Fundación Castillo Córdova y en la actualidad cuenta con el apoyo de marcas como Incaparina y Proteinas, por sus cualidades nutritivas” (Párrafo 4).

1.3.5 Programa Nacional de Alimentación Escolar Actual

El Ministerio de Educación a través de la Dirección General de Fortalecimiento de la Comunidad Educativa vela por brindar una alimentación escolar variada, nutritiva, segura y con pertinencia cultural. En el marco del Decreto 16-2017 Ley de Alimentación Escolar, en la cual se busca promover la salud y fomentar la alimentación saludable. El contenido de la alimentación escolar debe brindar el consumo adecuado de nutrientes para la jornada escolar.

A continuación, el programa presenta 20 sugerencias de menús para la alimentación escolar, dichos están ajustados al monto asignado según la Ley de Alimentación Escolar. Asimismo, estos menús cumplen con un 25-35% de los

requerimientos dietéticos diarios de energía y proteína para las estudiantes de preprimaria y primaria. Para garantizar la pertinencia cultural se realizaron validaciones de factibilidad, aceptabilidad y costo a nivel departamental y a través de profesionales en nutrición se realizó la validación del aporte nutricional de los menús sugeridos.

En la Alimentación Escolar, estrategia que promueve el acceso y la permanencia de los niños, niñas y adolescentes a través de la entrega de un complemento alimentario es importante resaltar que el factor de éxito para lograr una mejor calidad nutricional en la alimentación escolar se encuentra en la participación de la comunidad educativa, quienes seleccionan, preparan y distribuyen la alimentación escolar, como lo respalda el documento Menús para el programa de alimentación escolar, (2017): “con el objetivo de mejorar el estado nutricional de los escolares y su proceso de aprendizaje” (Pág. 4).

1.3.6 Menú escolar

- El menú escolar busca asegurar que todos los días la alimentación escolar incluya alimentos de los diferentes grupos de nutrientes.
- El menú debe contener alimentos de la región y de la temporada.

Además, es primordial que para cumplir con el menú se debe comprar alimentos de la agricultura familiar. (Menús para el programa de alimentación escolar, pág. 11, 2017) Los menús de la alimentación incluidos en este documento fueron calculados y ajustados para 40 escolares. En cada menú en la parte inferior se indica el tamaño de la porción a servir y así asegurar que todos los niños reciban la misma cantidad de nutrientes.

1.3.6.1 Pasos para calcular el menú del día

Para calcular los ingredientes según el número de niños en la escuela, utilizar la siguiente fórmula

Ejemplo: Calcular la cantidad de ingredientes a utilizar para preparar atol de haba con leche en una escuela de 65 alumnos.

Factor multiplicador: 1.6

Harina de haba: $2.5 \times 1.6 = 4$ **libras**

Azúcar: $2 \times 1.6 = 3$ **libras**

Leche de vaca en polvo= $1 \times 1.6 = 2$ **libras**

Agua segura: $10 \times 1.6 = 16$ **litros**

Número de alumnos en la escuela

40 porciones de la receta

65 alumnos en la escuela

40 porciones de la receta

Factor multiplicador 1.6 (OPF Manual de Padres de Familia, pág. 11, 2015)

1.3.7 Importancia del uso de la guía contextualizada

CARE en Guatemala es una organización de ayuda humanitaria y en el marco del Convenio de Cooperación Interinstitucional suscrito con el Ministerio de Educación, responde estratégicamente en apoyo al Programa de Alimentación Escolar que busca mejorar la nutrición y el desarrollo integral de la población infantil y adolescencia de Guatemala, haciendo uso de sus capacidades institucionales, de su experiencia, de su equipo técnico como agentes transformadores de desarrollo, una vez más se hace presente como un aliado estratégico en sinergia con organismos de la cooperación internacional que colaboran en asegurar el cumplimiento de la ley de alimentación escolar con rectoría del Ministerio de Educación.

El 27 y 28 de noviembre del año 2018 se realizó el “Encuentro nacional de buenas prácticas de alimentación escolar” que tiene como propósito principal;

“Garantizar la alimentación escolar, promover la salud y fomentar la alimentación saludable de la población infantil y adolescente que asiste a los establecimientos públicos y privados, con la finalidad que aprovechen su proceso de enseñanza aprendizaje y la formación de hábitos alimenticios saludables de los estudiantes a través de acciones de educación alimentaria y nutricional y el suministro de alimentos de los estudiantes durante el ciclo escolar”(Objetivo de la Ley de Alimentación Escolar).

1.3.7.1 Los principales Objetivos

- Promover las buenas prácticas en el marco de la alimentación escolar
- Presentar menús nacionales contextualizados y con pertinencia cultural
- Socializar experiencias exitosas en el marco de la alimentación escolar

El abordaje del agua y saneamiento en las escuelas, requiere de la participación activa y equitativa de la comunidad educativa y de actores claves para fomentar ambientes dignos y saludables para generar un entorno escolar favorable y que esto contribuya al buen aprovechamiento biológico de los nutrientes que brinda la alimentación escolar a la nutrición y la salud de los niños guatemaltecos. Para ello es necesario sensibilizar a la comunidad educativa y promover que las OPF incluyan dentro de sus planes de trabajo, la gestión de recursos para mejorar la infraestructura escolar de agua y saneamiento. Por otro lado, como lo respalda CARE Guatemala, (2019):

A través del intercambio de experiencias de los diferentes departamentos, se hizo énfasis en el aprovechamiento de los recursos y proveedores locales y que la operacionalización de la ley de alimentación escolar que promueve la salud y fomenta la alimentación saludable de la población infantil y adolescente que asiste a establecimientos escolares públicos o privados, con su reglamento sea un ejemplo para toda la comunidad educativa, las autoridades y la población de Guatemala (Párrafo 6).

1.3.8 La refacción escolar en la actualidad

La Estrategia Nacional para la Prevención de la Desnutrición Crónica 2016-2020, cuenta con varios aliados estratégicos de todos los sectores del país, entre ellos el Ministerio de Educación, en donde se ejecutan programas importantes para el desarrollo integral de niñez guatemalteca, de los programas educativos que contribuyen a la seguridad alimentaria y nutricional y prevención de la desnutrición crónica en Guatemala, se suma la refacción escolar, la cual tiene una función esencial en niños en edad escolar quienes están en una etapa de crecimiento, aprendizaje, desgaste físico y mental.

La Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional tiene una alianza estratégica con el Ministerio de Educación, para asegurar la refacción escolar dentro de los establecimientos educativos, este programa tiene en principio el objetivo de garantizar la retención de los niños en la escuela al encontrar una refacción nutritiva, que estén atentos a las instrucciones de los docentes, aprendan y tengan una buena preparación profesional para su vida.

De acuerdo con el secretario de SESAN, la refacción escolar debe cumplir requerimientos nutricionales, de tal manera que el niño pueda aprovechar los nutrientes que reciben a través de su alimentación y que garantice su rendimiento escolar, como lo respalda el sitio web Reliefweb (2017):

A las juntas de padres de familia, quienes son los responsables de administrar los fondos de la refacción escolar se les capacita a través de los docentes, se conforman comisiones de refacción escolar para seleccionar el menú semanal, la selección de alimentos nutritivos y la forma de preparación de la refacción. (párrafo 7).

Se elabora un menú de refacción escolar tomando en cuenta la cultura de alimentación de cada región del país y se adapta a los alimentos y plantas nutritivas del área, promoviendo los huertos escolares, donde los infantes aprenden esta técnica

y la replican en sus hogares para promover una alimentación nutritiva en casa. En estos procesos, la SESAN da el acompañamiento necesario a través de las delegaciones departamentales y monitores municipales; en conjunto con las direcciones de educación se capacitan a las organizaciones de padres de familia y docentes, como lo indica Reliefweb, (2017) “son quienes tienen la tarea de brindar una refacción nutritiva y educar a cerca de 2.5 millones de niños en todo el país” (párrafo 12).

1.3.9 Dirección General de Participación Comunitaria y Servicios de Apoyo

En Guatemala La Dirección General de Participación Comunitaria y Servicios de Apoyo -DIGEPSA- es el órgano responsable de la prestación en forma descentralizada, de recursos económicos para obtener servicios de apoyo educativo, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 33 inciso f) del Decreto 114-97 del Congreso de la República, Ley del Organismo Ejecutivo y las atribuciones que el Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Educación le otorga.

El presidente de la República de Guatemala, mediante el Acuerdo Gubernativo Número 377-2007, estipulado en la fecha 10 de agosto del año 2,007 "Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Educación", Artículo 3º. Inciso a), numeral 8, creó la Dirección General de Participación Comunitaria y Servicios de Apoyo -DIGEPSA-; a dicho Reglamento principalmente se le propusieron modificaciones sustanciales, lo cual provocó que el mismo fuera sustituido.

Mediante el Acuerdo Gubernativo número 225-2008 de fecha 15 de septiembre del 2008 "Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Educación" artículo 3 numerales 10, fue creada la Dirección General de Participación Comunitaria y Servicios de Apoyo –DIGEPSA-, en donde se establece que es la dependencia del Ministerio de Educación responsable de la presentación en forma descentralizada de recursos económicos, para obtener servicios de apoyo educativo en las escuelas públicas y promover y organizar la autogestión educativa. (DIGEPSA, párrafo 6, 2019)

1.3.10 Importancia de la participación de los padres de familia, en la elaboración de la refacción escolar

Una de las razones principales por la que los padres de familia llevan a la escuela a sus hijos (as) es para que reciban buena educación, en el proceso de facilitar el aprendizaje o la adquisición de conocimientos, así como habilidades, valores, creencias y hábitos que permita a los estudiantes adquirir los conocimientos básicos y que estos les sirvan para sacar buenas notas, pero también para que adquieran competencias básicas para la vida.

Para saber si el aprendizaje ha sido de calidad en la escuela se realizan exámenes. Adicionalmente, una vez al año el Ministerio de Educación realiza una prueba que busca confirmar que todos los niños y niñas del país aprendan lo importante en Matemáticas y Lectura, como lo respalda OPF Manual de Padres de Familia, (2015):

En el año 2010 en promedio 5 de 10 niños (as) no pasaron el examen de Lectura en primero, tercero y sexto primaria; con respecto a Matemáticas, 5 de cada 10 niños (as) de primero y tercera primaria no pasaron el examen, mientras que en sexto primaria el resultado fue aún peor, elevándose el número a 7 de 10 niños (as) (Pág. 12).

Además de buenos resultados en los exámenes, es necesario que niños (as) que no abandonen la escuela, también que ganen el grado, no por capricho o porque ya está grande sino porque aprendió lo que necesita para el siguiente año, se quiere en todo el país, niños cursando cada grado en la edad adecuada, niños y niñas aprendiendo por igual, sin diferencias. Todo esto confirma la importancia que los padres y madres de familia acuerden con el maestro trabajar con responsabilidad, profesionalismo y puntualidad.

1.3.11 Organización de padres de familia (OPF)

La organización de padres de familia es una agrupación comunitaria con personalidad jurídica, integrada por representantes de alumnos inscritos en los centros educativos, con el fin de administrar y ejecutar los programas de apoyo existentes y los que se puedan crear en el futuro (Acuerdo Gubernativo 233-2017) Reglamento De Las Organizaciones -Opf- con el propósito de establecer participativa a la comunidad en el fomento y administración que respondan a las necesidades y demandas de los educandos.

Las organizaciones de padres de familia cuentan con sus regímenes estatutarios, como conjunto de normas que regulan la función pública. La Constitución «ha optado por un régimen estatutario, con carácter general que establecen su funcionamiento y las responsabilidades de cada uno de los órganos que la conforman, esto permite el involucramiento de la comunidad educativa en importantes áreas de la educación comunitaria. Sus órganos de dirección son los siguientes:

- Asamblea general.
- Junta directiva.

1.3.11.1 Asamblea general de las organizaciones de padres de familia

Es la máxima autoridad de la organización de padres de familia; en ella participan todos los representantes de los alumnos inscritos oficialmente en el establecimiento, que se organizan voluntariamente para apoyar, ayudar, colaborar y fortalecer todos los procesos de la educación de las niñas y niños de la comunidad, ahora entre las atribuciones más importantes de la asamblea comunitaria, según el régimen estatutario que las rige, se mencionan las siguientes:

- Elegir a los integrantes de la junta directiva al finalizar el período para el cual fueron electos.
- Aprobar la planificación anual de la organización de padres de familia.
- Conocer qué actividades fueron realizadas durante el año, para aprobar o no, la gestión de la junta directiva.

- Conocer el manejo de los fondos asignados a la organización de padres de familia.
- Todas aquellas actividades indicadas por los estatutos y las leyes vigentes.
- La asamblea general se reúne obligatoriamente por lo menos una vez al año y extraordinariamente, todas las veces que sean necesarias, cuando las circunstancias lo ameriten.

1.3.11.2 La junta directiva de las organizaciones de padres de familia

Es el grupo de personas que la asamblea general elige para ejecutar las decisiones a las que ha llegado, para cumplir con los objetivos y compromisos de la organización todos ellos deben reunirse por lo menos una vez al mes en forma ordinaria y extraordinariamente las veces que sea necesaria para tratar todos los temas de relevancia y fundamentales para quienes representan. Entre las acciones que realiza la junta directiva, destacan las siguientes:

- Representar legalmente a la organización de padres de familia por medio de su presidente
- Cumplir y velar porque se cumplan las disposiciones de los estatutos, reglamentos y demás disposiciones.
- Formular los planes de trabajo y obras a realizar.
- Elaborar el presupuesto anual de la organización de padres de familia.
- Autorizar los gastos imprevistos de la organización de padres de familia.
- “Resolver los aspectos relacionados con la organización de padres de familia” (OPF Manual de Padres de Familia, 2015, pág. 17).

1.3.12 Evaluación de Programas

La necesaria relación entre la Pedagogía y su objeto de conocimiento, la educación, es objeto de análisis a la hora de plantear las reflexiones pertinentes sobre la evaluación educativa en general y la evaluación de programas educativos en particular. La evaluación de programas es analizada en la doble perspectiva de la

mejora de la acción educativa de profesores y educadores, por un lado, y de la investigación evaluativa por otro. Como lo menciona Juste, 2000: “El autor hace objeto de análisis tres conceptos básicos: programa, evaluación y evaluación de programas, planteando una propuesta metodológica especialmente pensada para la evaluación de programas educativos” (párrafo 10).

1.3.13 Definición de Programa

Inicialmente el término Programa sirve para denotar aquella agrupación de actividades que tanto en secuencia o simultáneas son ejecutadas por un equipo de individuos a fin de que se cumpla un objetivo. Un programa es un grupo de elementos sincronizados que desarrollan las acciones de una función para completar una tarea. Hoy en día por medio de ejemplos simples podemos desarrollar una clara idea de lo que es un programa y cómo usarlo.

Las etapas que conforman a un programa de alimentación en Guatemala, es la de un mundo en el cual cada hombre, mujer y niño tenga acceso en todo momento a la alimentación necesaria para llevar una vida activa y saludable esa necesidad lo convierten en una herramienta de organización en cualquier aspecto, la forma en la que se utiliza orienta a las personas que lo ejecutan a tener una visión ordenada de las tareas que deben cumplir de una manera sistemática y de esa manera se garantiza un óptimo desempeño del cometido.

Permite a quien la realiza tener un orden de las acciones que debe tomar para cumplir su deber. Los programas dan jerarquía y relevancia a los elementos que lo componen, de esta manera se le da la relevancia justa y necesaria a cada uno para que rindan lo que a cada uno le corresponde. Política y económicamente se le llama programa a cualquier planteamiento por una organización o institución que busca el beneficio o beneplácito de quienes puedan beneficiarse de estos. Como lo respalda el sitio web Concepto definición (2019): “Programas de alimentación por la UNESCO por ejemplo dan comida a miles de niños en situaciones de riesgo por las precarias situaciones que atraviesan sus familias o naciones” (Párrafo 3).

1.3.14 Relación de una refacción o desayuno nutritivo con el aprendizaje escolar.

Para mejor rendimiento escolar, el primer alimento no debe faltar en la alimentación del niño, el desayuno ayuda a mejorar la memoria, el rendimiento escolar, a disminuir la irritabilidad, a mantener el peso adecuado y asegurar una mejor nutrición, ha llegado a ser uno de los problemas nutricionales de la crianza, ya sea por las limitaciones de tiempo la economía de los padres o la agenda ocupada del pequeño, por lo que, a menudo, se descuida el desayuno.

Además de evitar este mal hábito, hay que empeñarse para que sea nutritivo. Aunque esto signifique un vaso de leche baja en grasa con un pedazo de pan de trigo o un banquete total, estos consejos, propuestos por la Asociación Americana de Pediatría, indican que: ayudarán a no saltarse este importante tiempo de comida:

- Planificar según las circunstancias. Aunque sentarse a compartir las comidas en familia es beneficioso, hacerlo en el desayuno todas las mañanas es poco realista. Sin embargo, hay que procurar que el niño coma sin presión, especialmente los bebés y los niños pequeños, cuando se les deba ir a dejar a una guardería, para permitirles que puedan comer con su ayuda o por sí mismos.
- Dejar listo el desayuno antes de ir a dormir. Como en el caso de otros aspectos de la alimentación del niño, planear con un poco de anticipación puede ayudar a que se tenga a la mano una amplia gama de alimentos saludables. Por ejemplo, preparar huevos duros o tener listo el cereal frío favorito del menor desde la noche anterior, para acompañarlo con algunas rodajas de frutas frescas previamente cortadas, puede crear la diferencia entre el tiempo para un desayuno equilibrado y salir corriendo por la puerta sin desayunar.
- Desayunos fáciles de tomar y de llevar, es decir la factibilidad, para tratar de abastecerse de una variedad de alimentos nutritivos que se pueden preparar y empacar por adelantado para tomar y llevar con conveniencia. Además de

huevos duros, considerar otros favoritos y rápidos como manzanas en rodajas, panecillos o muffins caseros y roscas o bagels con queso crema bajo en grasa.

- Asegurarse de que dormir sea parte del menú. El niño debe acostarse temprano para levantarse temprano y así tener tiempo suficiente para desayunar. Sin importar la edad, los menores cansados tienden a ser niños irritables y malhumorados y son mucho menos receptivos a sentarse a comer un desayuno. Se ha demostrado que el sueño es un ingrediente crucial en la salud general infantil.
- Ampliar sus horizontes. Cuando se elija un desayuno apropiado para la edad del menor, no limitarse a lo acostumbrado. Pensar en la proteína, en las frutas y en las verduras, y no solo en la leche y los cereales.
- Buscar el apoyo de la guardería y la escuela. Averiguar qué opciones para el desayuno ofrece la escuela o la guardería a donde asiste el pequeño, como lo respalda Infoalimenta, 2019: “Hay que darle merecida atención a los alimentos que los niños comen fuera del hogar, y que el menú tenga opciones para un desayuno balanceado, pero delicioso, para que el niño tenga ganas de comerlo” (párrafo 3).

1.4 Marco legal

Para efectos de la investigación se han sistematizado leyes, decretos, acuerdos y reglamentos que ayudan a establecer la legalidad, refiriéndose a la existencia de un sistema que debe ser cumplido y desaprueba a las que afectan las normas establecidas y vigentes al derecho fundamental en la vida cotidiana para proveer de una alimentación escolar nutritiva para la niñez en Guatemala.

Constitución Política de la República de Guatemala, de fecha 31 de mayo de 1985, establece:

Artículo 3. Derecho a la vida. El estado garantiza y protege la vida humana desde su concepción, así como la integridad y la seguridad de la persona.

Artículo 73. Libertad de educación y asistencia económica estatal. La familia es fuente de la educación y los padres tienen derecho a escoger la que ha de impartirse a sus hijos menores. El Estado podrá subvencionar a los centros educativos privados gratuitos y la ley regulará lo relativo a esta materia. Los centros educativos privados funcionarán bajo la inspección del Estado. Están obligados a llenar, por lo menos, los planes y programas oficiales de estudio. Como centros de cultura gozarán de la exención de toda clase de impuestos y arbitrios.

Artículo 93.- Derecho a la salud. El goce de la salud es derecho fundamental del ser humano, sin discriminación alguna.

Artículo 94.- Obligación del Estado, sobre salud y asistencia social. El Estado velará por la salud y la asistencia social de todos los habitantes. Desarrollará, a través de sus instituciones, acciones de prevención, promoción, recuperación, rehabilitación, coordinación y las complementarias pertinentes a fin de procurarles el más completo bienestar físico, mental y social.

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

Artículo 119.- Obligaciones del Estado. Son obligaciones fundamentales del Estado:

- a. Promover el desarrollo económico de la Nación, estimulando la iniciativa en actividades agrícolas, pecuarias, industriales, turísticas y de otra naturaleza;

- b. Promover en forma sistemática la descentralización económica administrativa, para lograr un adecuado desarrollo regional del país;
- c. Adoptar las medidas que sean necesarias para la conservación, desarrollo y aprovechamiento de los recursos naturales en forma eficiente;
- d. Velar por la elevación del nivel de vida de todos los habitantes del país procurando el bienestar de la familia;
- i. La defensa de consumidores y usuarios en cuanto a la preservación de la calidad de los productos de consumo interno y de exportación para garantizarles su salud, seguridad y legítimos intereses económicos;

Artículo 134.- Descentralización y autonomía. El municipio y las entidades autónomas y descentralizadas, actúan por delegación del Estado.

Se establecen como obligaciones mínimas del municipio y de toda entidad descentralizada y autónoma, las siguientes:

- a. Coordinar su política, con la política general del Estado y, en su caso, con la especial del Ramo a que correspondan;

La salud es el resultado de una buena alimentación y nutrición es fuente esencial para la vida en donde el Estado debe garantizar y protegerla, desde su concepción, así como la integridad y la seguridad del ciudadano y para la niñez escolar es esencial participar de este derecho. En la Constitución Política de la República, en su Artículo 93, se expone: el goce de la salud es derecho fundamental del ser humano, sin discriminación alguna. En igual sentido, corresponde al Estado garantizar su pleno ejercicio con las modalidades propias del país, eso implica tomar medidas adecuadas para la protección individual y colectiva, y que se pongan al alcance de todos, los servicios necesarios para satisfacer las necesidades básicas.

Decreto Legislativo No. 12-91. Ley de Educación Nacional, de fecha 12 de enero de 1991.

Artículo 1. Principios. La educación en Guatemala se fundamenta en los siguientes principios:

1. Es un derecho inherente a la persona humana y una obligación del estado.
2. En el respeto o la dignidad de la persona humana y el cumplimiento efectivo de los Derechos Humanos.
3. Tiene al educando como centro y sujeto del proceso educativo.
4. Está orientada al desarrollo y perfeccionamiento integral del ser humano a través de un proceso permanente, gradual y progresivo.
5. En ser un instrumento que coadyuve a la conformación de una sociedad justa y democrática.
6. Se define y se realiza en un entorno multilingüe, multiétnico y pluricultural en función de las comunidades que la conforman.
7. Es un proceso científico, humanístico, crítico, dinámico, participativo y transformador.

Artículo 2. Fines. Los Fines de la Educación en Guatemala son los siguientes:

1. Proporcionar una educación basada en principios humanos, científicos, técnicos, culturales y espirituales que formen integralmente al educando, lo preparen para el trabajo, la convivencia social y les permitan el acceso a otros niveles de vida.
2. Cultivar y fomentar las cualidades físicas, intelectuales, morales, espirituales y cívicas de la población, basadas en su proceso histórico y en los valores de respeto a la naturaleza y a la persona humana.
3. Fortalecer en el educando, la importancia de la familia como núcleo básico social y como primera y permanente instancia educadora.

4. Formar ciudadanos con conciencia crítica de la realidad guatemalteca en función de su proceso histórico para que asumiendo participen activa y responsablemente en la búsqueda de soluciones económicas, sociales, políticas, humanas y justas.
5. Impulsar en el educando el conocimiento de la ciencia y la tecnología moderna como medio para preservar su entorno ecológico o modificarlo planificadamente en favor del hombre y la sociedad.
6. Promover la enseñanza sistemática de la Constitución Política de la República, el fortalecimiento de la defensa y respeto a los Derechos Humanos y a la Declaración de los Derechos del Niño.
7. Capacitar e inducir al educando para que contribuya al fortalecimiento de la auténtica democracia y la independencia económica, política y cultural de Guatemala dentro de la comunidad internacional.
8. Fomentar en el educando un completo sentido de la organización, responsabilidad, orden y cooperación, desarrollando su capacidad para superar sus intereses individuales en concordancia con el interés social.
9. Desarrollar una actitud crítica e investigativa en el educando para que pueda enfrentar con eficiencia los cambios que la sociedad le presenta.
10. Desarrollar en el educando aptitudes y actitudes favorables para actividades de carácter físico, deportivo y estético.
11. Promover en el educando actitudes responsables y comprometidas con la defensa y desarrollo del patrimonio histórico, económico, social, étnico y cultural de la Nación.
12. Promover la coeducación en todos los niveles educativos, y
13. Promover y fomentar la educación sistemática del adulto.

Sistema Educativo Nacional

Artículo 3º. Definición. El sistema Educativo Nacional es el conjunto ordenado e interrelacionado de elementos, procesos y sujetos a través de los cuales se desarrolla

la acción educativa, de acuerdo con las características, necesidades e intereses de la realidad histórica, económica y cultural guatemalteca.

Artículo 4º. Características. Deberá ser un sistema participativo, regionalizado, descentralizado y desconcentrado.

Artículo 5º. Estructura. El Sistema Educativo Nacional se integra con los componentes siguientes:

1. El Ministerio de Educación.
2. La Comunidad Educativa.
3. Los Centros Educativos.

Artículo 6º. Integración. El Sistema Educativo Nacional se conforma con dos subsistemas:

- a. Subsistema de Educación Escolar.
- b. Subsistema de Educación Extraescolar o Paralela.

Ministerio de Educación

Artículo 8º. Definición. El Ministerio de Educación es la Institución del Estado responsable de coordinar y ejecutar las políticas educativas, determinadas por el Sistema Educativo del país.

Centros Educativos Públicos

Artículo 21º. Definición. Los centros educativos públicos, son establecimientos que administra y financia el Estado para ofrecer sin discriminación, el servicio educacional a los habitantes del país, de acuerdo con las edades correspondientes de cada nivel y tipo de escuela, normados por el reglamento específico.

Artículo 22. Funcionamiento. Los centros educativos públicos funcionan de acuerdo con el ciclo y calendario escolar y jornadas establecidas a efecto de proporcionar a los

educandos una educación integral que responda a los fines de la presente ley, su reglamento y a las demandas sociales y características regionales del país.

Artículo 33º. Obligaciones del Estado. Son obligaciones del Estado las siguientes:

2. Propiciar una educación gratuita y obligatoria dentro de los límites de edad que fija el reglamento de esta ley.
3. Propiciar y facilitar la educación a los habitantes sin discriminación alguna.
4. Garantizar el desarrollo integral de todo ser humano y el conocimiento de la realidad del país.
5. Otorgar a la educación prioridad en la asignación de recursos del Presupuesto Nacional.
6. Incrementar las fuentes de financiamiento de la educación empleándola con prioridad.

Artículo 34. Obligaciones de los Educandos

1. Participar en el proceso educativo de manera activa, regular y puntual en las instancias, etapas o fases que lo requieran.
2. Cumplir con los requisitos expresados en los reglamentos que rigen los centros educativos de acuerdo con las disposiciones que derivan de la ejecución de esta ley.
3. Respetar a todos los miembros de su comunidad educativa.
5. Corresponsabilizarse con su comunidad educativa, del logro de una acción educativa conjunta que se proyecte en su beneficio y el de su comunidad.
6. Participar en la planificación y realización de las actividades de la comunidad educativa.

Artículo 35. Obligaciones de los Padres de Familia. Son obligaciones de los padres de familia:

1. Ser orientadores del proceso educativo de sus hijos.

2. Enviar a sus hijos a los centros educativos respectivos de acuerdo con lo establecido en el artículo 74 de la Constitución Política de la República de Guatemala.
3. Brindar a sus hijos el apoyo moral y material necesario para el buen desarrollo del proceso educativo.
4. Velar porque sus hijos cumplan con las obligaciones establecidas en la presente ley y en los reglamentos internos de los centros educativos.
5. Informarse personalmente con periodicidad del rendimiento académico y disciplinario de sus hijos.
6. Asistir a reuniones y sesiones las veces que sea requerido por el centro educativo.
7. Colaborar activamente con la comunidad educativa de acuerdo con los reglamentos de los centros educativos.
8. Coadyuvar al cumplimiento de esta ley.

Artículo 36. Obligaciones de los Educadores. Son obligaciones de los educadores que participan en el proceso educativo, las siguientes:

1. Ser orientador para la educación con base en el proceso histórico, social y cultural de Guatemala.
2. Respetar y fomentar el respeto para su comunidad en torno a los valores éticos y morales de esta última.
3. Participar activamente en el proceso educativo.
5. Conocer su entorno ecológico, la realidad económica, histórica social, política, y cultural guatemalteca, para lograr congruencia entre el proceso de enseñanza-aprendizaje y las necesidades del desarrollo nacional.
7. Participar en actividades de actualización y capacitación pedagógica.
8. Cumplir con los calendarios y horarios de trabajo docente.

9. Colaborar en la organización y realización de actividades educativas y culturales de la comunidad en general.

11. Integrar comisiones internas en su establecimiento.

12. Propiciar en la conciencia de los educandos y la propia, una actitud favorable a las transformaciones y la crítica en el proceso educativo.

Artículo 37. Obligaciones de los directores. Son obligaciones de los directores de centros educativos las siguientes:

1. Tener conocimiento y pleno dominio del proceso administrativo de los aspectos técnico pedagógicos y de la legislación educativa vigente relacionada con su cargo y centro educativo que dirige.

2. Planificar, organizar, orientar, coordinar, supervisar y evaluar todas las acciones administrativas del centro educativo en forma eficiente.

3. Asumir conjuntamente con el personal a su cargo la responsabilidad de que el proceso de enseñanza-aprendizaje se realice en el marco de los principios y fines de la educación.

4. Responsabilizarse por el cuidado y buen uso de los muebles e inmuebles del centro educativo.

5. Mantener informado al personal de las disposiciones emitidas por las autoridades ministeriales.

7. Realizar reuniones de trabajo periódicas con el personal docente, técnico, administrativo, educandos y padres de familia de su centro educativo.

8. Propiciar y apoyar la organización de asociaciones estudiantiles en su centro educativo.

10. Propiciar las buenas relaciones entre los miembros del centro educativo e interpersonal de la comunidad en general.

11. Respetar y hacer respetar la dignidad de los miembros de la comunidad educativa.

12. Promover acciones de actualización y capacitación técnico-pedagógica y administrativa en coordinación con el personal docente.
13. Apoyar la organización de los trabajadores educativos a su cargo.

Artículo 39. Derechos de los Educandos.

1. El respeto a sus valores culturales y derechos inherentes a su calidad de ser humano.
3. Participar en todas las actividades de la comunidad educativa.
7. Recibir orientación integral.
10. Ser estimulado positivamente en todo momento de su proceso educativo.
11. Tener derecho a la coeducación en todos los niveles.

Artículo 40. Derechos de los Padres de Familia.

1. Optar a la educación que consideren más conveniente para sus hijos.
2. Organizarse como padres de familia.
3. Informarse de los planes, programas y contenidos, por medio de los cuales son educados sus hijos.
4. Ser informados con periodicidad del avance del proceso educativo de sus hijos.
5. Exigir y velar por una eficiente educación para sus hijos.

Artículo 41°. Derechos de los Educadores.

2. Participar en las decisiones relacionadas con el proceso educativo dentro y fuera del establecimiento.
10. Participar activamente por medio de organizaciones, en el estudio, discusión y aprobación de planes, programas y proyectos educativos.

Artículo 42º. Derechos de los directores y subdirectores. Son derechos de los directores y subdirectores:

1. Ejercer su autoridad para adecuar el modelo pedagógico que responda a los intereses de la comunidad educativa bajo su responsabilidad, en coordinación con el personal docente.
2. Ejercer la autoridad acorde al cargo que ostenta, para dirigir el centro educativo.

La ley de educación nacional otorga al estudiante ser el centro de atención en cuanto a todo lo que se establece, seguidamente a los padres de familia quienes acompañan el proceso educativo de sus hijos, manteniendo comunicación constante con las entidades como docentes y directores a quienes se dirige esta ley; a manera de otorgar tanto derechos como responsabilidades que deben cumplirse, para el beneficio de la niñez.

Código Municipal, Decreto 12-2002 y su reforma Decreto número 56-2002 de fecha 13 de mayo del año 2002.

Artículo 36. Organización de comisiones. En su primera sesión ordinaria anual, el Concejo Municipal organizará las comisiones que considere necesarias para el estudio y dictamen de los asuntos que conocerá durante todo el año, teniendo carácter obligatorio las siguientes comisiones:

1. Educación, educación bilingüe intercultural, cultura y deportes;
2. De la familia, la mujer y la niñez:

Para una entidad representativa debe ser un atributo obligatorio y primordial organizar una comisión con características esenciales para abordar puntos clave en el emprender educativo a manera de aprovechar los recursos de la alimentación escolar que brinda el Ministerio, la educación Preprimaria y primaria, la educación y los programas deben tratarse a nivel municipal. Además de ello el Concejo de la

municipalidad podrá formar otras comisiones de las ya establecidas que velen porque los niños tengan el derecho de participar.

Decreto número 16- 2017. Ley de alimentación escolar. De fecha 19 de octubre de 2017.

4º. Considerando: establece que la alimentación escolar debe ser regulada de manera integral, de tal forma que permita un monitoreo y una fiscalización adecuada de los programas de apoyo establecidos, sus beneficiarios, resultados y recursos que el Estado brinda a la niñez dentro del sistema educativo en el marco de una gestión participativa y democrática donde los beneficiarios y la comunidad en general se incorporan de manera activa y consciente al seguimiento, evaluación y control de la ejecución del Programa, como una expresión concreta del ejercicio de la auditoría social, en un clima de responsabilidad y compromiso, para garantizar el mejoramiento permanente de la calidad del servicio alimentario, al disminuir los índices de desnutrición en la población escolar y la incorporación del componente pedagógico al programa.

Artículo 4 Alimentación escolar. Corresponde al Estado:

- a. Garantizar permanente y oportunamente durante los días de clase, la transferencia de fondos destinados para la alimentación escolar.
- b. Respetar, realizar, proteger y promover que la población infantil y adolescente ejerza su derecho a la alimentación.
- c. Garantizar que, en la escuela, el niño y el adolescente tengan el acceso oportuno a la cantidad de alimento que sea necesario para su desarrollo saludable, tomando en consideración que están expuestos a condiciones socioeconómicas y ambientales desfavorables.

- d. Informar, supervisar, fiscalizar y evaluar el cumplimiento del derecho a la alimentación, así como garantizar los mecanismos para exigibilidad.
- e. Implementar políticas, estrategias, planes de acción y proyectos nacionales para mejorar la alimentación escolar.
- f. Fomentar la producción sostenible de alimentos sanos, inocuos y nutritivos, a través del fortalecimiento de capacidades de pequeños y medianos productores.
- g. Establecer programas específicos para apoyar a los niños con alguna capacidad diferente, que faciliten su integración a la sociedad y la buena asimilación de los alimentos.
- h. Promover la cooperación internacional en apoyo y fortalecimiento al cumplimiento del derecho a la alimentación de los niños.
- i. Contribuir y participar en la descentralización del país, optimizando la administración de los recursos destinados a la alimentación escolar.
- j. Promover procesos de autogestión que permitan a la comunidad educativa organizada, dar respuestas a los problemas que se detectan en la escuela, principalmente en lo relacionado a la alimentación escolar.
- k. Elevar el nivel de liderazgo y capacidad de gestión de las comunidades, para que, con nuevos mecanismos de participación, desarrollen acciones en beneficio de los niños del centro educativo local.

El ejercicio del derecho humano requiere que se garantice oportunamente durante los días de clase la alimentación escolar el cual es inherente a todos los seres humanos, sin distinción alguna de nacionalidad, lugar de residencia, sexo, origen nacional o étnico, color, religión, lengua, o cualquier otra condición, fundamenta a la

educación pública con infraestructura y alimentación adecuadas por parte de la población infantil y adolescente, se asume como una Política de Estado con enfoque integral dentro del marco de las políticas nacionales, sectoriales y regionales.

Artículo 10. Programa de Alimentación Escolar. El Programa de Alimentación Escolar tiene por objeto contribuir al crecimiento y desarrollo de los niños y adolescentes en edad escolar, enfocándose en el aprendizaje, el rendimiento escolar y la formación de hábitos alimenticios saludables de los estudiantes, 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 periodo escolar.

Artículo 12. Competencia. El Ministerio de Educación, a través de las Direcciones Departamentales de Educación, será responsable de coordinar y realizar las gestiones necesarias para la capacitación constitución, actualización, legalización y registro de las Organizaciones de Padres de Familia de niños matriculados en su jurisdicción, de conformidad con esta Ley, su reglamento y demás normativa aplicable, atendiendo las siguientes competencias:

- a. Emitir, autorizar y trasladar la información necesaria hacia las Unidades Desconcentradas de Administración Financiera de las Direcciones Departamentales de Educación, para la programación financiera, la programación de los entes receptores de transferencias corriente, y que con los mecanismos de ejecución presupuestaria establecidos se realicen las operaciones presupuestarias, contables y financieras pertinentes.
- b. Facilitar la promoción de la alimentación saludable y la gestión para la infraestructura adecuada, tanto del centro educativo como de la comunidad en la que se sitúa.

Artículo 13. Organizaciones de padres de Familia. Para los efectos de la presente Ley se reconocen las Organizaciones de Padres de Familia -OPF- creadas o

reconocidas por el Ministerio de Educación. Por consiguiente, bastará únicamente la referida inscripción para el reconocimiento de su personalidad jurídica, a efecto que puedan ejercer sus funciones de manera inmediata.

Artículo 14. Participación de las Organizaciones de Padres de Familia. Las Organizaciones de Padres de Familia deberán participar en las actividades de educación alimentaria y nutricional promovidas por el Ministerio de Educación, siendo las siguientes:

- a. Representar a los padres de familia del centro educativo o jurisdicción al que pertenezca.
- b. Identificar las necesidades prioritarias de su comunidad educativa, referente al Programa de Alimentación Escolar.
- c. Colaborar en el campo de su competencia en el desarrollo de los planes y políticas nacionales de educación.
- d. Apoyar en la ejecución de los fondos del Programa de Alimentación Escolar que les sean transferidos por la Dirección Departamental de Educación de su jurisdicción, en el establecimiento que se trate.
- e. Favorecer la cultura de gestión, transparencia y auditoría social, a través de la correcta ejecución y rendición de cuentas de los fondos públicos asignados.
- f. Fortalecer la participación democrática de todos los sectores dentro del sistema educativo nacional.
- g. Participar en las actividades de educación alimentaria y nutricional promovidas por el Ministerio de Educación.

h. Velar por una alimentación escolar de calidad.

Artículo 15. Compras locales. La adquisición de los insumos para el Programa de Alimentación Escolar deberá corresponder a los menús establecidos y deberá realizarse de conformidad con los principios de esta Ley. De ser posible la adquisición de los insumos, deberá realizarse en la misma jurisdicción territorial en la que se encuentra el centro educativo que corresponda, priorizando la compra a proveedores que practiquen la agricultura familiar de la localidad en la que se encuentre el centro educativo.

Del total de los recursos financieros asignados a cada centro educativo debe destinarse como mínimo el cincuenta por ciento (50%) para compras de productos que provengan de la agricultura familiar, siempre y cuando exista la oferta necesaria en el mercado local.

Transcurridos cinco años, los recursos financieros asignados a cada centro educativo deben aumentarse al setenta por ciento (70%) para compras de productos que provengan de la agricultura familiar, siempre y cuando exista la oferta necesaria en el mercado local y se garantice la calidad del producto.

El Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación deberá proporcionar al Ministerio de Educación, el registro de las personas debidamente acreditadas en el Programa de Agricultura Familiar o cualquier otro programa establecido con una finalidad similar.

A través de esta ley, el Ministerio de Educación, como ente rector, debe designar a la Dirección que se encargará de la implementación, ejecución, evaluación y seguimiento del Programa de Alimentación Escolar que tiene el objetivo que los niños (as) reciban nutritivos alimentos, con las proteínas necesarias para empezar la jornada educativa sin hambre, y así apoyar a que no falten a la escuela y mejoren su rendimiento. Principalmente municipios con “Muy Alta” desnutrición crónica. El aporte

que realizan los padres de familia en la escuela es muy valioso, por ello a través de esto se promueve su participación en las escuelas en donde asisten sus hijos.

Decreto 52-2005. Ley Marco de los Acuerdos de Paz, de fecha 7 de septiembre del año 2005.

Artículo 1º. Objetivo de la ley. La presente ley tiene por objetivo establecer normas y mecanismos que rigen y orientan el proceso del cumplimiento de los Acuerdos de Paz, como parte de los deberes constitucionales del estado de proteger a la persona y a la familia, de realizar el bien común y de garantizar a sus habitantes la vida y la libertad, la justicia, la seguridad, la paz y el desarrollo integral de la persona, que debe cimentarse sobre un desarrollo participativo, que promueva el bien común y, que responda a las necesidades de la población.

El estado debe garantizar y proteger la vida humana desde su concepción, a los niños escolares la integridad y la seguridad, como la Organización de Padres de Familia otorgarle oportunidad de conformar una organización, para el manejo de recursos, la toma de decisiones y la administración de los servicios educativos deben estar a cargo de la comunidad y gobiernos locales.

Decreto No. 27-2003. Ley de Protección Integral de la Niñez y Adolescencia, de fecha 19 de julio de 2003.

Artículo 4º. Deberes del Estado. Es deber del Estado promover y adoptar las medidas necesarias para proteger a la familia, jurídica y socialmente, así como garantizar a los padres y tutores, el cumplimiento de sus obligaciones en lo relativo a la vida, libertad, seguridad, paz, integridad personal, salud, alimentación, educación, cultura, deporte, recreación y convivencia familiar y comunitaria de todos los niños, niñas y adolescentes.

En Guatemala, a la medida que transcurren los años se ve difícil evidenciar que el Estado cumpla con el requerimiento primordial de ejecutar las medidas necesarias que protegen la vida humana, para ello es necesario darle prioridad a la niñez y adolescencia en el país, de manera que en el aprendizaje se formen con hábitos, que requiere abordar el tema de educación alimentaria.

Acuerdo Gubernativo 226-2008 de la Presidencia de la República, de fecha 12 de septiembre de 2008.

Artículo 1º. La prestación del servicio público de educación es gratuita, por lo que el ingreso, inscripción y permanencia en los centros educativos oficiales de preprimaria, primaria y media, no están sujetas, condicionadas ni relacionadas con ningún pago obligatorio ni voluntario.

En consecuencia, es prohibido que el personal docente, administrativo o técnico-administrativo del Ministerio de educación requiera, solicite, acepte, sugiera, autorice o reciba cualquier pago o contribución de los estudiantes o sus padres o encargados, con excepción de las cuotas de operación escuela.

La ley de gratuidad se le considera una responsabilidad del estado de brindar en la educación el derecho de alimentación sin cobro alguno, en forma gratuita, por ello se establece este acuerdo gubernativo para darle cumplimiento y lograr su fin plasmado que a su vez es una obligación para cada una de las direcciones departamentales a través de la Organización de Padres de Familia.

**Acuerdo Gubernativo Número 183-2018 Guatemala, 26 de octubre de 2018
Reglamento de la Ley de Alimentación Escolar.**

Artículo 3º. Objetivos específicos. Los objetivos específicos de este reglamento son:

1. Dar operatividad a la Ley de alimentación Escolar en el ámbito público y privado;

2. Establecer lineamientos para proporcionar la alimentación escolar adecuada en cantidad y calidad. Cumpliendo con los requerimientos nutricionales de los escolares en los niveles de preprimaria, Primaria de los centros educativos públicos y privados durante el ciclo escolar;
3. Establecer procedimientos para implementar huertos escolares pedagógicos como herramienta para la educación alimentaria y nutricional; -con enseñanza de buenas prácticas agropecuarias, siempre y cuando se tenga la disponibilidad de Infraestructura Y recursos para implementarlos;
4. Establecer los procesos de capacitación permanente dirigida a las Organizaciones de Padres de Familia -OPF~ de centros educativos públicos en temas de administración, salud, alimentación y nutrición; y,
5. Designar las dependencias y mecanismos para la "formulación de un listado de alimentos saludables y nutritivos para el Programa de Alimentación Escolar".

Artículo 4 °. Atributos del Programa de Alimentación Escolar. El Programa de Alimentación Escolar se caracteriza por los atributos siguientes:

1. Mejorar la permanencia y desempeño de los escolares al brindarles una mejor alimentación y nutrición;
2. Socializar la ejecución de políticas de desarrollo alimentario ·establecidas por el Ministerio de Educación en la comunidad educativa; ·
3. Reactivar y dinamizar la economía local a través del Programa de Agricultura Familiar para el Fortalecimiento de la Economía Campesina -PAFFEC. a cargo del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación; y,
4. Fortalecer los conocimientos de los escolares sobre la disponibilidad, acceso, consumo y utilización de alimentos saludables y nutritivos.

El reglamento de la Ley de Alimentación escolar, está basado en operar todo lo referente en el ámbito público y privado; además, establece procesos y asigna roles, para darle cumplimiento a la misma. Asimismo, que los escolares, se alimenten de manera nutritiva y logren la permanencia.

Acuerdo Ministerial 1096-2012 Reglamento para transferencias de recursos financieros a los Consejos Educativos y otras organizaciones de padres de familia legalmente constituidas de centros educativos públicos. De fecha 02 de mayo del año 2012.

2º. Considerando. Establecido que la Ley de Educación Nacional establece que el Ministerio de Educación creará y promoverá programas de apoyo para mejorar la salud, nutrición y recreación de los educandos de todos los niveles obligatorios.

3º. Considerando: menciona que es función del Ministerio de Educación, promover la descentralización de los recursos económicos, estimular y coadyuvar la organización de padres de familia de los centros educativos públicos y que el Ministerio de Finanzas Públicas a través del Acuerdo Ministerial número 93-2012 "A" de fecha 16 de abril de 2012 deroga las literales b) de los Artículos 1 y 3, del Acuerdo Ministerial número 25-2010 "A" de fecha 27 de abril de 2010 "Manual para la ejecución presupuestaria mediante Juntas Escolares".

La creación de la Dirección General de Participación Comunitaria y Servicios de Apoyo –DIGEPSA–, dependencia del Ministerio de Educación tiene a su cargo los lineamientos mediante un reglamento para establecer las transferencias de los recursos financieros a las localidades educativas siendo Consejos educativos y Organizaciones de Padres de Familia para la implementación y ejecución de los programas que benefician a cada entidad educativa.

Dictamen Técnico No. DIGEFOCE-SAN-2018. Emitido por el Ministerio de Educación. De fecha 28 de noviembre del año 2018.

En este dictamen el Ministerio de Educación aprobó el Menú Contextualizado para el departamento de Totonicapán, de esa manera se aporta con una guía de orientación, para que el director conjunto a los miembros del Consejo de Padres de familia, puedan regirse para el proceso de la refacción escolar; además, originar buen uso de los recursos económicos, para el bienestar de los niños, para el cumplimiento de La Ley de alimentación Escolar y la Guía del Menú Contextualizado en las escuelas primarias.

Capítulo II

2.1 Planteamiento del Problema

En Guatemala, la desnutrición es uno de los problemas socio-económicos que más afecta a la población infantil, ya que en el ámbito educativo provoca escasa retención del aprendizaje, menor productividad, durante esta infancia; además, son propensos a adquirir enfermedades y hasta la pérdida del coeficiente intelectual, efectos irreversibles para toda la vida. “Guatemala es actualmente el sexto país del mundo con peores índices de malnutrición infantil. La desnutrición afecta a 5 de cada 10 de donde el 50% son indígenas del país”. (UNICEF, s.f., párrafo 2)

La crisis económica como fase de un ciclo económico en la que se da un período de escasez en la producción, comercialización o consumo de productos y los efectos del cambio climático, específicamente en el municipio de Santa Lucía La Reforma, especialmente sequías, son situaciones que están afectando la economía y la subsistencia de las familias indígenas, entre los más afectados son los niños. Agregado a ello, carecen de acceso al agua potable y servicios básicos de saneamiento, lo que repercute en la salud.

Santa Lucía La Reforma es uno de los lugares retirados del departamento de Totonicapán, catalogado dentro de los 185 municipios priorizados y de los 8 más pobres del país, debido esas condiciones que a su vez indican que la localidad se debate en serios problemas de educación, pobreza, salud, inseguridad alimentaria, como lo indica la SEGEPLAN (2019) “el municipio está caracterizado porque crecientemente del 50% la población sufre de desnutrición crónica, reflejado en retardo de talla y peso”. (párrafo 2)

Ante la preocupación de la inseguridad alimentaria del país, el Congreso de la República de Guatemala aprobó el Decreto 16-2017, Ley de Alimentación Escolar, para el beneficio de la niñez de las escuelas públicas, mediante el cumplimiento de la entrega de la refacción basado en la guía del Menú Contextualizado. La ley, en los

artículos 12,13 y 14 acuerda que la Organización de Padres de Familia (OPF) más conocidos como Consejos Educativos, son los entes responsables, este consejo coordina con docentes y director para velar por una preparación adecuada de los alimentos mediante turnos diarios rotativos, de esa forma colaboran entre sí, principalmente utilizando un cronograma para la elaboración.

Debido a ley, actualmente el Ministerio de Educación, hace un desembolso económico de Q.4.00 por estudiante, recurso que se asigna a la Organización de Padres de Familia, en conjunto con el director del establecimiento educativo, para la administración esta asignación tiene el propósito de contribuir a la nutrición escolar. A través de la investigación se establecerá cómo los miembros de la Organización de Padres de familia utilizan la guía en los centros educativos y si los alimentos que la niñez consume están acorde a la guía nutritiva. Para ello, se presentan las siguientes preguntas:

- ¿Cuál es el nivel de cumplimiento de la Guía del Menú Contextualizado, en las escuelas del municipio de Santa Lucía La Reforma?
- ¿Qué fortalezas y debilidades tiene la guía del menú contextualizado en su aplicación para la elaboración de la alimentación escolar?
- ¿Cuál es la importancia de la guía del menú contextualizado para la niñez escolar de los establecimientos del nivel primario?
- ¿Qué incidencia tiene la aplicación de la guía del menú contextualizado en la refacción escolar de los estudiantes?

2.2 Objetivos

2.2.1 Objetivo general

- Analizar la aplicación de la Guía del Menú contextualizado por los miembros de la Organización de Padres de Familia, que promueve una alimentación

saludable a la niñez escolar en las escuelas del nivel primario del sector oficial de la Coordinación distrital 08- 08- 14 del municipio de Santa Lucía La Reforma.

2.2.2 Objetivos específicos

- Identificar el nivel de cumplimiento de la guía del menú contextualizado por parte de la OPF en las escuelas primarias.
- Determinar las fortalezas y debilidades funcionales de aplicación de la guía del menú contextualizado, de acuerdo con los docentes y directores de los centros educativos.
- Establecer la importancia de la guía del menú contextualizado para la niñez escolar de los establecimientos del nivel primaria.
- Analizar la incidencia de la guía del menú contextualizado para la refacción escolar de la niñez.

2.3 Hipótesis

2.3.1 Hipótesis Alternativa

La aplicación correcta de la Guía del menú contextualizado, para la refacción escolar, por los miembros de la Organización de Padres de Familia, en las escuelas primarias de Santa Lucía La Reforma, promueve una alimentación segura y nutritiva a la niñez.

2.3.2 Hipótesis Nula

La aplicación incorrecta de la Guía del menú contextualizado, para la refacción escolar, por los miembros de la Organización de Padres de Familia, en las escuelas primarias de Santa Lucía La Reforma, no promueve una alimentación segura y nutritiva a la niñez.

2.4 Variables

2.4.1 Variable independiente

- Guía del menú contextualizado, para la refacción escolar.

2.4.2 Variable Dependiente

- Aplicación de la guía del menú contextualizado, por los miembros de la Organización de padres de familia.

2.4.3 Definición de variables

2.4.3.1 Definición de variable independiente

2.4.3.1.1 Guía del menú contextualizado para la refacción escolar

➤ Cumplimiento de Menús para los 20 días

La Guía del menú contextualizado es la base para desarrollar la investigación, en ella se establecerá si los miembros de la organización de padres de familia se rigen de los 20 diferentes menús de la guía, para concebir la entrega de la alimentación a la niñez escolar.

Tabla No. 1 Menús Contextualizados para la alimentación escolar

Menús contextualizados				
Semana 1 del mes				
Lunes- Menú 1 Atol de plátano, Tostada tropical, Papaya.	Martes -Menú 2 Refresco de avena, Tostada de pollo con verdura, Fruta.	Miércoles -Menú 3 Té rosa Jamaica con piña, Espagueti con carne, Banano.	Jueves -Menú 4 Atol de plátano, Huevos revueltos con tomate y cebolla y frijol, Fruta y tortilla.	Viernes -Menú 5 Atol de avena con leche, Arroz con hierbas y vegetales, Coctel de frutas.
Semana 2 del mes				
Lunes -Menú 6 Caliente de manzana, Huevo duro con frijol y salsa de tomate, tortilla y fruta de la temporada.	Martes -Menú 7 Sémola de trigo, Frijol con hierba mora, tortilla,	Miércoles -Menú 8 Fresco de papaya, Tayuyos con salsa de tomate, fruta de la temporada.	Jueves -Menú 9 Arroz con leche Pan con carne de vegetal, ensalada de rábano.	Viernes -Menú 10 Atol de avena con leche, plátanos cocidos con queso, fruta.
Semana 3 del mes				
Lunes -Menú 11 Arroz con chocolate, Curtido de carne de vegetal.	Martes -Menú 12 Atol de harina fortificada con leche, tortas de zanahoria con frijol, porción de fruta.	Miércoles- Menú 13 Arroz con leche y chocolate, tostada con ceviche de frijol.	Jueves -Menú 14 Fresco de melón, Güisquil con huevo y queso.	Viernes -Menú 15 Caliente de coco con pasas, arroz con pollo y verduras.
Semana 4 del mes				
Lunes -Menú 16 Atol de haba. Tamalitos de chipilín con salsa de tomate.	Martes -Menú 17 Atol de avena con leche, chuchitos. Fruta de la temporada.	Miércoles-Menú 18 Fresco de mora. Frijoles charros con carne, tortillas y fruta de la temporada.	Jueves -Menú 19 Atol de avena con leche, caldo de pollo con arroz.	Viernes -Menú 20 Atol de sémola de trigo con leche, caldo de hierbas con pollo.

➤ Variedad de los alimentos

La variedad de alimentos representados en atributos sensoriales de un alimento influye de manera determinante en el apetito y en la ingesta, según la guía del menú contextualizado se establecerá a través de los alimentos que recibe la niñez escolar durante de la semana, que incluye el patrón de menú de tres elementos importantes que son: una bebida, alimento sólido y fruta o tortilla en la guía por medio del cual se podrá garantizar que la alimentación sea variada para los escolares.

➤ **Pertinencia de los productos para la adquisición de los alimentos.**

Se podrá establecer si la Organización de padres de familia toma en cuenta de los menús establecidos en la Guía considerando la cultura y las tradiciones alimentarias de la comunidad que se enmarca en la pertinencia cultural que beneficia la salud y se deriva del principio de “derecho a la diferencia” que quiere decir adecuado a la cultura, por ello se identificará si los alimentos son adquiridos en la localidad y con los agricultores de la misma.

2.4.3.2 Definición de variable dependiente

2.4.3.2.1 Aplicación de la guía del menú contextualizado, por los miembros de la Organización de padres de familia

➤ **Capacitación a la Organización de Padres de Familia para el cumplimiento de la guía**

A través de la investigación se identificará si los miembros de la organización de padres de familia son capacitados referente a la aplicación correcta de la Guía de menú Contextualizado, todo eso relacionado con la preparación de los alimentos que se provee la niñez escolar y fundamentalmente la participación en el aprovechamiento del programa y la promoción de alimentos saludables para mejorar el aprendizaje de la niñez escolar.

➤ **Preparación de los alimentos**

Se determinará quién es la persona encargada de la preparación de los alimentos y que se cumpla con los requerimientos establecidos para que la niñez reciba la alimentación adecuada, ya que son principios Básicos pues los alimentos se deben preparar, almacenar y manejar de manera adecuada para prevenir las intoxicaciones alimentarias las bacterias dañinas que pueden causar enfermedades no se pueden ver, oler ni gustar.

- **Supervisión de preparación de los alimentos basados en la guía de menú contextualizado.**

A través de la investigación se determinará si el proceso de aplicación de la guía es supervisado por el técnico del Mineduc o por parte de los padres de familia encargados, el director y docente del centro educativo.

- **Buenas prácticas para alimentos seguros**

Se busca establecer si la OPF promueve y aplica las buenas prácticas para los alimentos de la niñez escolar, partiendo desde la cocción completa del alimento, distribución y el consumo, además verificar las destrezas de higiene en los ambientes de cocina y los utensilios.

- **Almacenamiento de los alimentos**

A través de la investigación se busca verificar de qué forma se resguardan y manipulan los alimentos, con base a los criterios establecidos de la guía para tener los alimentos vigentes para su consumo.

- **Infraestructura para la cocción.**

Se establecerán cuáles son las condiciones actuales que representan los centros educativos para la preparación de los alimentos de acuerdo a como se establece en la guía.

- **Equipamiento de la cocina escolar**

Se verificará a través de la observación, el equipo de cocina con el que cuenta cada centro educativo.

2.4.4 Operacionalización de las variables

Tabla No. 2 Operacionalización de Variables

Variables	Indicador	Sub indicador	Pregunta	Encuesta		Entrevista			Observación
				Docente	Director	OPF	Niñez	Técnico Mineduc	En el centro educativo
Independiente Guía del menú contextualizado, para la refacción escolar.	Cumplimiento de Menús por parte de los padres de familia para los 20 días	20 menús variados	1. ¿Cuáles son los menús o alimentos que reciben día a día los niños?	X	X	X	X No.3	X	
			3. ¿Cuántos días a la semana se le proporciona la alimentación escolar a la niñez? • Un día • Dos días • Tres días • Cuatro días • Cinco días	X	X	X		x	
			10. ¿La Organización de Padres de Familia cumple con la preparación de la refacción basada en la guía del menú contextualizado? Sí ☐ No ☐	X	X	X		X	

Variables	Indicador	Sub indicador	Pregunta	Encuesta		Entrevista			Observación
				Docente	Director	OPF	Niñez	Técnico Mineduc	En el centro educativo
Independiente Guía del menú contextualizado, para la refacción escolar.	Cumplimiento de Menús por parte de los padres de familia para los 20 días.	20 menús variados.	13. ¿Qué dificultades tiene para cumplir con el menú que se establece en la guía?	X	X	X	X	X	X

Variable	Indicador	Sub indicador	Pregunta	Encuesta		Entrevista			Observación
				Docente	Director	OPF	Niñez	Técnico Mineduc	En el centro educativo
Independiente Guía del menú contextualizado, para la refacción escolar.	Variedad de los alimentos	• Patrón de menús • Frutas • Verduras • Atoles • Pastas • Hierbas	2. ¿La refacción escolar cumple con el siguiente patrón de menú? Sí ☐ No ☐ • Una bebida • Alimento sólido • Un complemento (fruta o tortilla)	X	X	X	X No. 2	X	
			4. ¿Cuáles son los alimentos que más les gusta consumir a los niños y niñas en la escuela? • Frutas • Verduras. • Pastas • Atoles • Hierbas	X	X	X	X No. 4	X	

Variable	Indicador	Sub indicador	Pregunta	Encuesta		Entrevista			Observación
				Docente	Director	OPF	Niñez	Técnico Mineduc	En el centro educativo
Independiente Guía del menú contextualizado, para la refacción escolar.	Pertinencia de los productos para la adquisición de alimentos.	Origen de los alimentos	11. ¿Los productos son adquiridos a través de compras locales con agricultores familiares? Sí No ¿Por qué?	X	X	X	X	X	x

Variable	Indicador	Sub indicador	Pregunta	Encuesta		Entrevista			Observación
				Docente	Director	OPF	Niñez	Técnico Mineduc	En el centro educativo
Independiente Guía del menú contextualizado, para la refacción escolar.	Pertinencia de los productos para la adquisición de alimentos	• Compra de productos en la comunidad • Compra de productos en la tienda de la comunidad • Compra de productos en el mercado del municipio. • Con agricultores de la comunidad	12. ¿De dónde obtienen los productos para la preparación de los alimentos? • De la tienda de la comunidad. • Lo compran en la tienda de la comunidad del casco urbano. • En el mercado del municipio. ¿Las verduras y frutas en donde las compran? • De la tienda de la comunidad. • En el mercado del municipio. • Con un agricultor de la comunidad.	X	X	X		X	

Variable	Indicador	Sub indicador	Pregunta	Encuesta		Entrevista			Observación
				Docente	Director	OPF	Niñez	Técnico Mineduc	En el centro educativo
Independiente Guía del menú contextualizado, para la refacción escolar.	Pertinencia de los productos para la adquisición de alimentos	- Compra de productos en la comunidad - Compra de productos en la tienda de la comunidad - Compra de productos en el mercado del municipio.	16 ¿Recibe oportunamente los recursos de desembolso en tiempos establecidos para implementar la refacción escolar en la escuela? Sí NO	X	X	X		X	
		Con agricultores de la comunidad	17 ¿Qué problemas o dificultades considera que han encontrado los miembros de la Organización de Padres de Familia para la compra de insumos para la preparación de los alimentos?	X	X	X		X	

Variable	Indicador	Sub indicador	Pregunta	Encuesta		Entrevista			Observación
				Docente	Director	OPF	Niñez	Técnico Mineduc	En el centro educativo
Dependiente Aplicación de la guía del menú contextualizado, por los miembros de la Organización de padres de familia	Capacitación de Miembros de la Organización de Padres de familia, para el cumplimiento de la guía.	Participación de los padres de familia en promover una alimentación adecuada.	8. ¿La Organización de Padres de Familia recibe capacitación? Sí ☐ No ☐ Indique a cada cuánto tiempo reciben capacitación • Mensual ☐ • Bimestre ☐ • Trimestre ☐ • Semestre ☐ Anual ☐	X	X	X		X	

Variable	Indicador	Sub indicador	Pregunta	Encuesta		Entrevista			Observación
				Docente	Director	OPF	Niñez	Técnico Mineduc	En el centro educativo
Dependiente Aplicación de la guía del menú contextualizado, por los miembros de la Organización de padres de familia.	Capacitación de Miembros de la Organización de Padres de Familia, para el cumplimiento de la guía.	Participación de los padres de familia en promover una alimentación adecuada	9. ¿Qué tipo de temática reciben de la capacitación? a. Higiene para la preparación de los alimentos b. Alimentación saludable en la niñez escolar c. Formación de hábitos alimentarios. d. Educación alimentaria y nutricional e. Orientación para los huertos escolares f. Mejoramiento del aprendizaje de la niñez g. Participación de los padres de familia en promover alimentación adecuada.	X	X	X		X	

Variable	Indicador	Sub indicador	Pregunta	Encuesta		Entrevista			Observación
				Docente	Director	OPF	Niñez	Técnico Mineduc	En el centro educativo
Dependiente Aplicación de la guía del menú contextualizado , por los miembros de la Organización de padres de familia.	Capacitación de Miembros de la Organización de Padres de Familia, para el cumplimiento de la guía.	Participación de los padres de familia en promover una alimentación adecuada.	27 ¿Actualmente el menú contextualizado presenta cambios positivos en la refacción escolar que se entrega a los niños?	X	x	x	X No.10	x	X No.2
			28 ¿Qué cambios se observa en los estudiantes mediante la utilización de la guía de menús contextualizados?	X	X	X		X	

Variable	Indicador	Sub indicador	Pregunta	Encuesta		Entrevista			Observación
				Docente	Director	OPF	Niñez	Técnico Mineduc	En el centro educativo
Dependiente Aplicación de la guía del menú contextualizado por los miembros de la Organización de padres de familia.	Preparación de los alimentos	• Cálculo de Ingredientes • Persona encargada, capacitada en la preparación de los alimentos.	6. ¿Quiénes preparan la refacción escolar en la escuela? a. Cocinera nombrada por los padres de familia b. Madres de familia c. Señora contratada	X	X	X	X No.6	X	
		• Persona encargada, capacitada en la preparación de los alimentos.	7. ¿Quién decide el cálculo de los ingredientes en la preparación de la refacción escolar? a Director de la escuela. b Organización de Padres de Familia. c Comisión de refacción escolar.	X	X	X		X	

Variable	Indicador	Sub indicador	Pregunta	Encuesta		Entrevista			Observación
				Docente	Director	OPF	Niñez	Técnico Mineduc	En el centro educativo
Dependiente Aplicación de la guía del menú contextualizado por los miembros de la Organización de padres de familia.	Preparación de los alimentos	Persona encargada, capacitada en la preparación de los alimentos.	19. ¿La persona que prepara los alimentos recibe capacitación para la preparación de alimentos? Sí No	X	X	X		X	
			20. Indique algunas sugerencias para mejorar el uso de la guía de menú contextualizado						
			23. ¿La guía contextualizada orienta la preparación de los alimentos de la refacción escolar? Sí ☐ No ☐ ¿De qué manera?						

Variable	Indicador	Sub indicador	Pregunta	Encuesta		Entrevista			Observación
				Docente	Director	OPF	Niñez	Técnico Mineduc	En centro educativo
Dependiente Aplicación de la guía del menú contextualizado, por los miembros de la Organización de padres de familia.	Supervisión	Monitoreo de los miembros de la Organización de Padres de Familia, docente, director y técnico Mineduc.	14. ¿Usted monitorea la preparación de los alimentos? Sí ☐ No ☐ Cuántas veces visitan la escuela • Todos los días • Una vez por semana • Una vez por mes	X	X	X		X	
			15. ¿Los miembros de la Organización Padres de Familia visitan la escuela, para supervisar la preparación de los alimentos? Sí ☐ No ☐ Cuántas veces visitan la escuela • Todos los días • Una vez por semana • Una vez por mes	X	X	X		X	
					X			X	

Variable	Indicador	Sub indicador	Pregunta	Encuesta		Entrevista			Observación
				Docente	Director	OPF	Niñez	Técnico Mineduc	En centro educativo
Dependiente Aplicación de la guía del menú contextualizado, por los miembros de la Organización de padres de familia.	Buenas prácticas para alimentos seguros.	Higiene personal y acompañamiento para la alimentación hacia la niñez.	5 ¿Los niños y niñas se lavan las manos, antes de consumir la refacción escolar?	X		X			
			18. ¿Qué ventajas tiene que el Ministerio de Educación proporcione una Guía de Menú Contextualizado para la refacción escolar de la niñez?	X	X	X		X	
			21. ¿Cuáles son los beneficios que reciben los niños y niñas de una alimentación saludable?	X	X	X		X	
			22. ¿Hay acompañamiento del docente al momento de recibir y consumir los alimentos de la refacción escolar?	X	X	X		X	

Variable	Indicador	Sub indicador	Pregunta	Encuesta		Entrevista			Observación
				Docente	Director	OPF	Niñez	Técnico Mineduc	En el centro educativo
Dependiente Aplicación de la guía del menú contextualizado, por los miembros de la Organización de padres de familia.	Buenas prácticas para alimentos seguros.	Almacenamiento de los alimentos	24. ¿Cuál es el estado actual del lugar de almacenamiento de los productos para la refacción escolar? • Bueno • Regular • Deficiente	X	X	X		X	
		Equipamiento de la cocina con los utensilios adecuados para la cocción de los alimentos.	25. ¿Qué tipo de utensilios utilizan las encargadas de la preparación de la refacción escolar? • Ollas de barro peltre-aluminio • Sartenes de barro- peltre- aluminio • Jarrillas de barro peltre-aluminio	X	X	X		X	X

Variable	Indicador	Sub indicador	Pregunta	Encuesta		Entrevista			Observación
				Docente	Director	OPF	Niñez	Técnico Mineduc	En el centro educativo
Dependiente Aplicación de la guía del menú contextualizado, por los miembros de la Organización de padres de familia.	Buenas prácticas para alimentos seguros.	Utensilios que utilizan los niños para el consumo del alimento.	26 ¿Qué tipo de utensilios utilizan los niños para recibir la refacción escolar? - Desechable ☐ - Plástico ☐ - De barro ☐ - Melanina ☐ - Peltre ☐ Otros -----	X	X	X		X	
			29 ¿La guía de menú contextualizado beneficia en la refacción escolar que se entrega a la niñez escolar?	X	X	X		X	x

Variable	Indicador	Sub indicador	Pregunta	Encuesta		Entrevista			Observación
				Docente	Director	OPF	Niñez	Técnico Mineduc	En el centro educativo
Dependiente Aplicación de la guía del menú contextualizado, por los miembros de la Organización de padres de familia.	Buenas prácticas para alimentos seguros.	Almacén de los alimentos	30. Indique el lugar en dónde almacenan los alimentos. - En una bodega propia para los alimentos en la escuela. ☐ - Bodega en donde se tienen todas las cosas de la escuela. ☐ - En una casa particular ajeno a los miembros de la Organización de Padres de Familia. ☐ - En la casa de un miembro del consejo de padres de familia. ☐	X	X	X	X	X	X

Fuente: elaboración propia, estructura de operacionalización de variables, 12 de marzo del año 2020.

Observación: Las preguntas se aplican según sujeto de investigación y están enumeradas en el instrumento de investigación al que corresponden.

2.5 Alcances

La investigación se enfocó en el análisis del cumplimiento de aplicación de la Guía de menús de alimentos contextualizados para brindar alimentación escolar segura y nutritiva en todas las escuelas del nivel primario del sector oficial a cargo de la coordinación distrital 08-07-14 ubicado en el municipio Santa Lucia La Reforma que pertenece al departamento de Totonicapán; con miembros de la Organización de padres de familia, directores, docentes, Técnico de Mineduc.

2.5.1 Geográfico

La investigación buscó trascender a nivel local, nacional y mundial porque la situación de seguridad alimentaria y nutricional en cuanto a la suficiencia y estabilidad de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas es distinta a diferentes contextos y por ello determina mejores resultados en la niñez escolar cuando se manejan programas escolares de alimentación especial que benefician el aprendizaje de los estudiantes.

2.5.2 Social

El estudio determinó la importancia de la Guía de menú contextualizado para la alimentación de la niñez escolar y de cómo la creación de programas beneficia el desarrollo de las escuelas y familias empoderándolos de buenos hábitos alimenticios para mejores condiciones, porque este instrumento puede orientar a las familias de los niños que están oficialmente inscritos en el sector oficial principalmente para prevenir problemas de salud y enfermedades crónicas.

2.5.3 Temporal

El alcance de la investigación fue significativo porque la alimentación escolar seguirá siendo una necesidad dentro de las comunidades del contexto nacional de Guatemala para la niñez, familias y escuelas que demandan el fiel cumplimiento de los programas educativos del Ministerio de Educación en donde todos los programas de

alimentos escolares tienen punto de partida desde la enseñanza, para afirmar el derecho humano para los alimentos sobre todo el enhiesto a la salud para los educandos.

2.6 Límites

2.6.1 Financieros

Para el desarrollo de la investigación fue fundamental contar con los recursos financieros, aquellos activos que representaron algún grado de liquidez y fueron básicos para sufragar los gastos necesarios en todo el estudio, cubiertos económicamente por el investigador, de acuerdo con cada etapa establecida desde el inicio hasta el final, cumpliendo funciones de la planificación, organización para así controlar asimismo influenciar en muchas otras decisiones.

2.6.2 Geográfico

Las limitaciones geográficas para la investigación a pesar del establecimiento de contornos y fronteras fueron la falta de transporte público evidenciando los grandes recorridos de un lugar a otro y caminos en mal estado para llegar directamente a las comunidades en que sitúan las escuelas en el municipio son los siguientes: San Luis Sibila, Arroyo Sacasiguán, Ichomchaj, Gualtux, Chiguan, Shaxasiguan, Oxlajuj y Aldea Pamaría.

2.6.3 Social

La investigación es limitada socialmente a la niñez estudiantil que recibe alimentación escolar y que pertenecen únicamente a las escuelas del nivel primario del sector oficial, miembros de las Organizaciones de Padres de Familia, director, docentes y representante Técnico de la coordinación distrital del Ministerio de Educación con sede en el municipio de Santa Lucía La Reforma.

2.7 Aportes

2.7.1 Técnico

El aporte técnico permitió sistematizar la información recabada para luego realizar un análisis de la aplicación de la guía del menú contextualizado por los miembros de la Organización de Padres de Familia en los establecimientos educativos del sector oficial del municipio de Santa Lucía La Reforma, con ello se pretende tomar decisiones a través de los resultados entre coordinación distrital y Ministerio de educación departamental.

2.7.2 Social

El aporte social ha sido valorar los beneficios de la correcta aplicación de la Guía del menú contextualizado para una alimentación nutritiva, saludable consistente en ingerir una variedad de alimentos que brinden los nutrientes que necesitan los niños para mantenerse sanos, sentirse bien y tener energía, además implica la seguridad alimentaria y nutricional en cada comunidad para la niñez de las 35 escuelas primarias oficiales de la Coordinación Distrital 08-07-14 de Santa Lucía La Reforma.

2.7.3 Profesional

A través del estudio se recabó información pertinente sistematizada, con la finalidad de brindar un análisis que fortalezca todas las fases requeridas de la aplicación de la guía del menú contextualizado por los miembros de la Organización de Padres de Familia en los establecimientos educativos del sector oficial del municipio de Santa Lucía La Reforma como aporte al Ministerio de educación para la alimentación escolar de dicho contexto.

Capítulo III

3.1 Metodología

3.1.2 Enfoque de la investigación

El enfoque de la investigación es cualitativo, porque tiene como fin recolectar información para responder a los interrogantes formulados en el tema, y hace referencia a los aspectos que se asocian entre conceptos, definiciones y su análisis. Se emplearon instrumentos de aplicación para la recolección de datos confiables para que pueda ser analizada e interpretada, las cuales consisten en la encuesta y entrevista dirigidas, considerada apropiada para describir las cualidades del fenómeno de estudio.

3.1.3 Tipo de investigación

De acuerdo con el tema de investigación y los resultados obtenidos fueron de tipo analítico y descriptivo, debido a que se aplicaron procedimientos que permitieron identificar, valorar y analizar la aplicación de Guía de Menú contextualizado, en los establecimientos educativos del municipio de Santa Lucía La Reforma, para establecer cuál es la aplicación actual por los miembros de la Organización de Padres de Familia.

3.1.4 Método

3.1.4.1 *Método descriptivo*

En la investigación se utilizó el método descriptivo, este se ocupó de la descripción de los datos y características de la población de estudio y la situación en particular con relación al menú de alimentos contextualizado que es aplicado por los miembros de la organización de padres de familia para proveer alimentos nutritivos y saludables a la niñez escolar de las escuelas primarias, teniendo como propósito la recolección de información precisa y sistematizada.

3.1.4.2 Método analítico

Se aplicó el método analítico en el estudio que permitió la sistematización e interpretación realizando un análisis sobre el tema relacionado con los objetivos, variables y la hipótesis, obteniendo resultados que permitieron resolverlo mediante la recolección de datos, a través de los instrumentos que se utilizaron en la investigación de campo. Ambos métodos facilitaron e identificaron la aplicación de la guía del menú contextualizado por los miembros de la Organización de Padres de Familia.

3.1.5 Técnicas e instrumentos

3.1.5.1 Técnica documental

Se utilizó la investigación documental como una técnica de cualitativa para el estudio de la aplicación de la guía de menú contextualizado, así recopilar y seleccionar la información pertinente y relevante a través de la lectura minuciosa de documentos, libros, revistas, tesis y otras bibliografías, mediante la teoría se logró realizar un análisis sobre los temas relacionados con el estudio, con ello tener un mejor fundamento teórico y un mayor aporte a los resultados.

3.1.5.2 Técnica de campo

3.1.5.2.1 La encuesta

Esta técnica consistió en un instrumento estructurado que logró identificar y valorar la información sobre del análisis de la aplicación de la guía del menú contextualizado por los miembros de la Organización de Padres de Familia; ello permitió la obtención de datos que se requiere en el proceso de la investigación, para lograr sistematizar de forma clara los resultados. Se aplicará a directores, docentes, para así brindar la información sobre el tema de estudio.

3.1.5.2.2 Entrevista estructurada

Tiene como característica principal un formato estructurado el cual contiene una serie de interrogantes relacionados con el tema de estudio. Fue dirigido a los miembros de la Organización de Padres de Familia, Técnico de Mineduc, quienes brindaron información de forma amplia sobre la experiencia, decisiones y actuaciones que han tomado para la aplicación de la guía del menú contextualizado; así también dieron a conocer los aspectos a mejorar para que sea efectivo y práctico.

3.1.5.3 Instrumentos

3.1.5.3.1 Fichas de encuesta

Para la realización del estudio ha sido fundamental para la recopilación de datos e información el uso de la encuesta, fue un documento escrito basado en una serie de preguntas abiertas y cerradas estructuradas con indagaciones con finalidades claras para obtener resultados verídicos que alcanzaron a construir el análisis de aplicación de la guía del menú contextualizado por los miembros de la Organización de Padres de Familia, instrumento dirigido a docentes y directores como personas idóneas.

3.1.5.3.1 Ficha de entrevista estructurada

En la investigación se utilizó la ficha de entrevista estructurada que consistió en una serie de preguntas que permitieron la obtención de información amplia sobre los hechos de estudio, específicamente relacionado con la aplicación de la guía del menú contextualizado. Se aplicó a los miembros de la Organización de Padres de Familia que pertenecen a las escuelas primarias oficiales de Santa Lucía La Reforma, estableciendo un diálogo con cada uno de ellos quienes manifestaron la forma en que lo aplican.

3.1.6 Muestreo

Para lograr los objetivos establecidos en el estudio fue necesario seleccionar una muestra, entendiendo por tal una parte representativa de la población extraída de los centros educativos del nivel primario representados por miembros de la Organización de padres de familia, director y docentes, pertenecientes a las escuelas primarias del sector oficial, utilizando el muestreo como una herramienta de investigación, con lo que se logró una representación adecuada y útil.

3.1.6.1 Tipo de muestreo

En el estudio el muestreo fue de tipo probabilístico, porque cumple con el requisito de que todos y cada uno de los elementos de la población tiene la misma probabilidad de ser seleccionado y para ello se establecieron listados oficiales completos de quienes son los miembros de la Organización de Padres de Familia, docentes y directores de las escuelas primarias del sector oficial de Santa Lucía La Reforma.

3.1.6.1.1 Muestreo aleatorio simple

Con el tipo de muestreo aleatorio simple en la investigación se pretendió asegurarse de que todos los estratos de interés o subgrupos representativos, fueran seleccionados y representados adecuadamente en la muestra, para ello los sedimentos fueron los siguientes: miembros de la Organización de Padres de Familia, docentes, directores que pertenecen a las escuelas de educación primaria del sector oficial.

3.1.6.2 Criterio de aplicación

Previo a la etapa de recolección de datos con la población, se realizó una muestra aleatoria simple, que se enfocó específicamente, con miembros de la Organización de Padres de Familia, docentes y directores de las escuelas primarias de la Coordinación Distrital 08-07-14 del municipio de Santa Lucía La Reforma. Para ello se realizaron los siguientes procedimientos.

- a. Obtener los datos estadísticos de las Organizaciones de Padres de Familias, docentes, directores y alumnos de los establecimientos educativos del nivel primaria, mediante una solicitud dirigida a la autoridad educativa de la Coordinación Distrital, del Ministerio de Educación en el municipio, para así obtener el total de la población.
- b. Seleccionar la población, específicamente representada por miembros de Organización de Padres de Familia, docentes, directores y alumnos de los 35 establecimientos del nivel primaria, ubicados en los 7 Cantones y una Aldea.

Pasos utilizados para la selección de la muestra mediante el muestreo aleatorio simple

- Definir la población objetivo.
 - Identificar un marco de muestreo actual de la población objetivo
 - Asignar un número único a cada elemento de la trama, en este caso serán las escuelas.
 - Determinar el tamaño de la muestra.
 - Seleccionar al azar el número específico de elementos de la población, para obtener a los sujetos del número de la muestra representativa.
- c. Obtenida la estadística, de los establecimientos educativos, por docentes, director, alumnos y OPF se procedió a calcular la muestra representativa de estudio.
 - d. Elaborar los instrumentos para la confiabilidad, validez y objetividad de la investigación.
 - e. Solicitud de forma escrita al Coordinador Distrital y directores de las escuelas primarias del sector oficial del municipio de Santa Lucía La Reforma, Totonicapán, obteniendo la autorización para la aplicación de los instrumentos.

- f. Aplicación de los instrumentos a los miembros de la Organización de Padres de Familia, directores, docentes y técnicos del Mineduc.
- g. Al finalizar el estudio se sistematizaron los resultados obtenidos durante la investigación. Para luego entregar una copia a la autoridad educativa del distrito escolar, para que los miembros de las Organizaciones de Padres de Familia, puedan ser informados de los resultados.

3.1.6.3 Cálculo del tamaño de la muestra

Por el tipo de muestreo se tomó en cuenta como población objetivo a los miembros de la Organización de Padres de Familia, docentes y directores y alumnos de 35 escuelas primarias del sector oficial del municipio de Santa Lucía La Reforma. En la siguiente tabla se da a conocer la cantidad de población involucrada en la investigación.

Tabla No. 3 Cuadro de estadística de los establecimientos educativos Primarios

Estadística de población de los establecimientos educativos		
No.	Sujetos de investigación	Totales
1	Miembros de las Organizaciones de padres de Familia de 35 escuelas	245
2	Personal Docente	128
3	Directores	35
4	Alumnos	3347
Total		3,755

Fuente: elaboración propia, registro de estadística Coordinación distrital 08-07-14, 15 de agosto del año 2019.

Para el desarrollo de la investigación se tomó en cuenta a escuelas del nivel primario del sector oficial que pertenecen a la coordinación distrital 08-07-14, distribuidos como se observa en la tabla No.1, con un total de 408 individuos conformados por 245 miembros de las Organizaciones de Padres de Familia de 35 escuelas, 128 docentes y 35 directores, 3347 alumnos. Para analizar la aplicación se realizó un muestreo aleatorio simple, para así determinar una muestra significativa en el estudio.

Para hallar el total de sujetos involucrados se utilizará la siguiente fórmula.

Fórmula muestreo aleatorio simple

Fórmula probabilística.

$$n = \frac{Nz^2 pq}{(N)E^2 + z^2 pq}$$

En donde:

N=Población meta

Z=nivel de confianza (1.65)

P=probabilidad de éxito (0.5)

q=probabilidad de fracaso (0.5)

E=error de muestreo (0.10)

n=tamaño de la muestra. (Ochoa, 2015 párrafo 10)

❖ **Miembros de Consejos Educativos**

Población: 245

$$n = \frac{245(1.65)^2 (0.5)(0.5)}{(245)(0.10)^2 + (1.65)^2(0.5)(0.5)}$$

$n = 54$ Miembros de Consejos Educativos

❖ **Docentes de escuelas primarias sector oficial.**

Población: 128

$$n = \frac{128(1.65)^2 (0.5)(0.5)}{(128)(0.10)^2 + (1.65)^2(0.5)(0.5)}$$

$n = 44$ Docentes de escuelas primarias sector oficial.

❖ **Directores de escuelas primarias sector oficial.**

Población: 35

$$n = \frac{35(1.65)^2 (0.5)(0.5)}{(35)(0.10)^2 + (1.65)^2(0.5)(0.5)}$$

$n = 23$ Directores de escuelas primarias sector oficial.

Observación: luego de realizar una muestra aleatoria simple representada por miembros de la Organización de Padres de Familia, docentes, directores de las escuelas primarias de la Coordinación Distrital 08-07-14 del municipio de Santa Lucía La Reforma, se manifiesta lo siguiente; que, debido a establecerse estado de calamidad en el país y el departamento de Totonicapán, asimismo la suspensión de clases presenciales en el territorio Nacional desde el mes de marzo del año 2020.

Dicha situación dificultó poder ejecutar la investigación, por lo que con la autorización de la Asesora del Departamento de Ejercicio Profesional Supervisado y Coordinador Técnico de las escuelas primarias se autoriza a recurrir utilizar el medio virtual de la plataforma de Formularios de Google, llamadas telefónicas y visitas presenciales a Coordinación distrital en Santa Lucía La Reforma para recabar la información de lo que ya estaba establecido en el plan de investigación. Asimismo, por la situación antes mencionada se le permitió al investigador ejecutar la investigación con 23 miembros de la organización de padres de familia, 23 directores, 23 docentes y Técnico de Mineduc. Ver Figura No. 38

Muestra

- **Escuelas primarias:** la cantidad de establecimientos que se tomó en cuenta, fue de 23 Escuelas Oficiales Rurales Mixtas de educación primaria del sector oficial, esto significa que de igual forma se seleccionaron a 23 directores de cada escuela.

- El muestreo aleatorio siempre se realizó de la siguiente forma.
Se utilizó el método de lotería. A cada escuela de la población se le asignó un número. Todos se colocaron en un recipiente o un sombrero y se mezclaron. Con los ojos vendados, el investigador seleccionó las tarjetas con números. Todas las extraídas, fueron las escuelas seleccionadas para realizar el estudio.
- Según el resultado se seleccionó a 23 miembros de la Organización de Padres de Familia de las 23 escuelas.
- El total de docentes que se tomaron en cuenta fue de 23 de las escuelas seleccionadas.

3.2. Recursos

3.2.1 Talento humano

- Miembros de la Organización de Padres de Familia
- Docentes de escuelas primarias.
- Directores de escuelas primarias.
- Técnico del Mineduc.
- Coordinador distrital.
- Asesora de EPS
- Investigador de EPS

3.2.2 Físicos

- Computadora
- Hojas
- Impresora
- Teléfono celular
- Servicio satelital de internet domiciliar

3.2.3 Financieros

Tabla No. 4 Descripción financiera

No.	Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Valor Q.	Total Q.
1.	Trabajo de campo (investigador)	Mes	4	2000.00	10000.00
2.	Papel bond	Resma	3	40.00	120.00
3.	Servicio satelital de internet domiciliar	Mes	8	300.00	2400.00
4.	Computadora	Horas	50	3.00	150.00
5.	Transporte	Pasaje	10	100.00	1000.00
6.	Cartuchos de tinta (recargable)	Unidad	3	30.00	100
6.	Cámara fotográfica	Hora	20	20.00	400.00
7.	Lapiceros	Unidad	5	2.00	10.00
8	Paquetes de llamadas telefónicas	mes	6	150.00	900
Total					15080.00

Fuente: elaboración propia, registro de financiamiento, 15 de agosto del año 2019.

Capítulo IV

4.1 Resultados

En el siguiente capítulo se describen los resultados obtenidos mediante instrumentos de investigación aplicados con los principales sujetos del estudio siendo los siguientes: miembros de la Organización de Padres de Familia, directores, Docentes y Técnico del Mineduc de 23 escuelas del nivel primario del sector oficial de la coordinación distrital 08-07-14 del Municipio de Santa Lucía La Reforma, departamento de Totonicapán.

Los resultados están representados por gráficos de datos; se utilizaron gráficas de barras para comparar visualmente dos o más valores; asimismo, se utilizaron gráficas circulares y de columna para mostrar las proporciones del total.

4.1.1 Entrevista dirigida a miembros de la Organización de Padres de Familia (OPF), docentes y directores

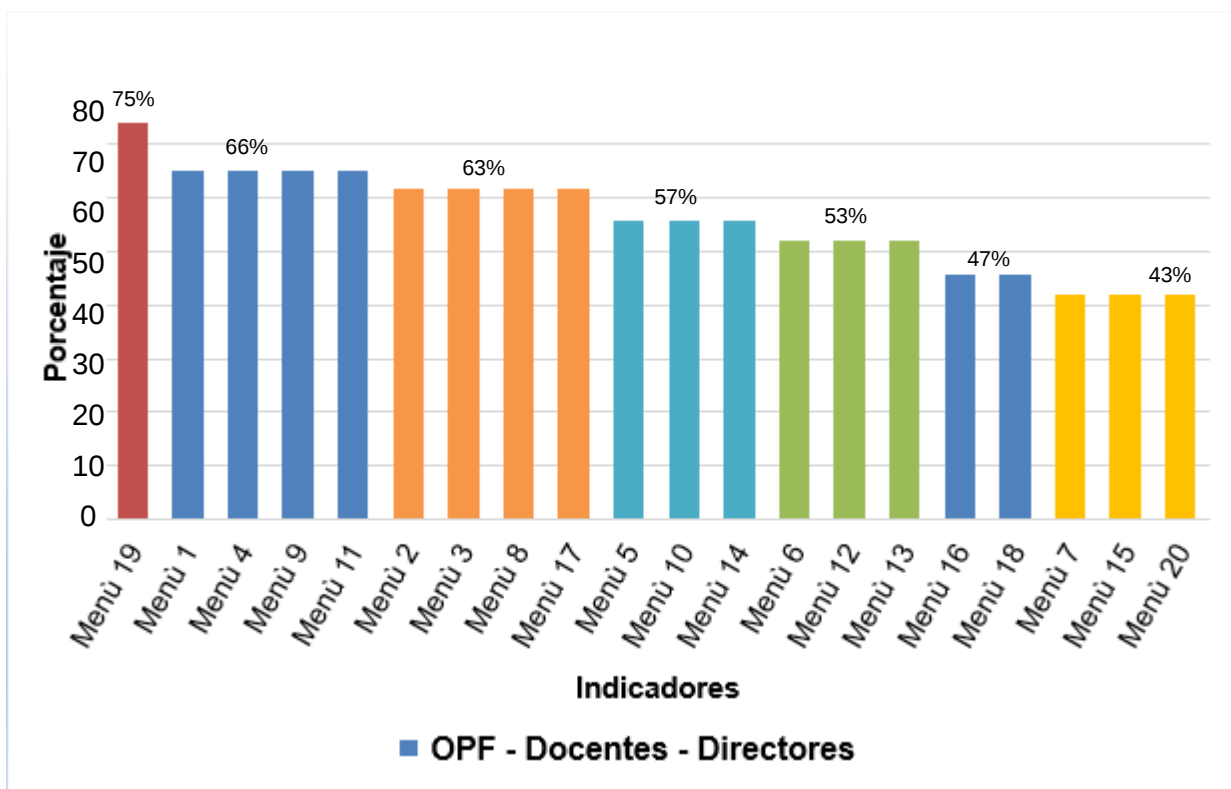


Figura 1. Resultado estadístico de la pregunta: ¿Cuáles son los menús o alimentos que reciben día a día los niños?

Fuente: entrevista dirigida a directores, docentes y miembros de la OPF, 15 de noviembre de 2020.

Según la entrevista dirigida a miembros de la Organización de Padres de Familia, docentes y directores se identifica a través de los resultados cuáles de los 20 menús o alimentos recibe día a día la niñez escolar y el resultado es el siguiente: 75% respondió que utilizaban el menú número 19, 66% los menús 1,4,9,11, 66% los menús 2,3,8,17, 57% los menús 5,10,14, 53% los menús 6,12,13, 47% los menús 16,18, 43% los menús 7,15 y 20. Los entrevistados argumentan que la selección de los menús de la guía contextualizada es por mutuo acuerdo entre la OPF, director y Técnico de Mineduc.

Los menús elaborados deben de ser completos, variados y adaptados a las necesidades. Existen protocolos de elaboración para el menú escolar que

deben cumplirse con el fin de que los comensales reciban nutricionalmente todo aquello que necesitan. Los familiares deben transmitir en este caso, cualquier inconformidad, ya que la alimentación que se ofrece a nuestros hijos 5 días a la semana durante tantos años, es fundamental para su desarrollo físico, mental y la creación de unos buenos hábitos. (Abad, 2020, párrafo 1)

Directores y docentes son el bastión para el cumplimiento de las responsabilidades de la Organización de Padres de Familia, hoy en día son quienes determinan qué es lo mejor para los alumnos, siempre y cuando dependiendo del contexto, es necesario evaluar el motivo que provoca no usar todos los menús considerando entre ellos el hecho de que no están completamente relacionados con la cultura de alimentaria de la comunidad, al gusto de la niñez, a la falta de orientación a la OPF, a los escasos recursos económicos para transporte, en la adquisición productos son algunas que se mencionan que debería de solucionarse para ejecutar la entrega de la de alimentación escolar en Guatemala. Un porcentaje de los menús de la guía contextualizada no son utilizados, esto limita el aprovechamiento de los beneficios.

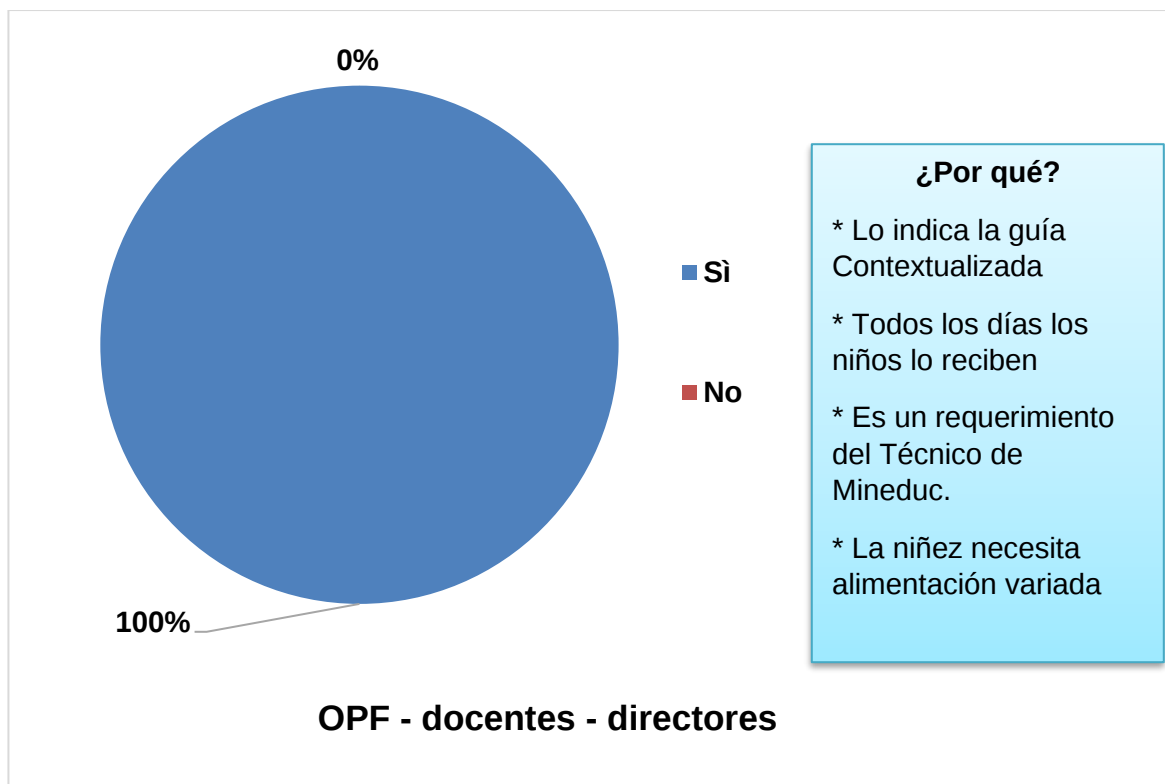


Figura 2. Resultado estadístico de la pregunta: ¿La refacción escolar que recibe la niñez, cumple con el patrón de menú escolar establecido en la guía de menú contextualizado? ¿Por qué?

Fuente: entrevista dirigida a directores, docentes y miembros de la OPF, 15 de noviembre de 2020.

En la siguiente gráfica se presentan los resultados con relación al cumplimiento del patrón de menú (bebida, alimento sólido, fruta o tortilla) requerido, para la alimentación escolar que se entrega a la niñez, por lo que el 100% de Miembros de la Organización de padres de Familia, docentes y directores respondió que sí cumple. En cuanto a quienes respondieron que sí, el 41% contestó que así lo indica la guía, 19% indicó que es requerimiento del Técnico de Mineduc, 21% respondió que todos los días la niñez lo recibe y 21% todos los días los niños reciben una fruta, atol y el alimento según el menú del día.

La composición del menú debe aportar la energía y gramos de proteína preconizados por el programa. Además de la cuestión energética –proteica debe haber preocupación especial con el aporte de calcio, hierro y vitaminas (principalmente la Vitamina C por potencializar la absorción de hierro de la

dieta). En ese sentido, la definición de parámetros físico –químicos para los alimentos de la alimentación escolar es imprescindible. Entre los micronutrientes, la alimentación escolar debe dar atención especial al hierro, pues es conocido que su deficiencia se constituye como la principal carencia nutricional de los escolares y como un factor importante de rendimiento escolar. (Pedraza, 2005, Pág. 20)

Los resultados demuestran que la Organización de Padres de Familia, directores y docentes reconocen que todos los días los niños son dotados de la alimentación escolar cumpliendo con el patrón de menú (bebida, alimento sólido, fruta o tortilla) establecido en la guía contextualizada en donde alimentos de diferentes grupos aportan nutrientes necesarios permitiendo así que los estudiantes tengan un correcto sustento, siendo variado y nutritivo.

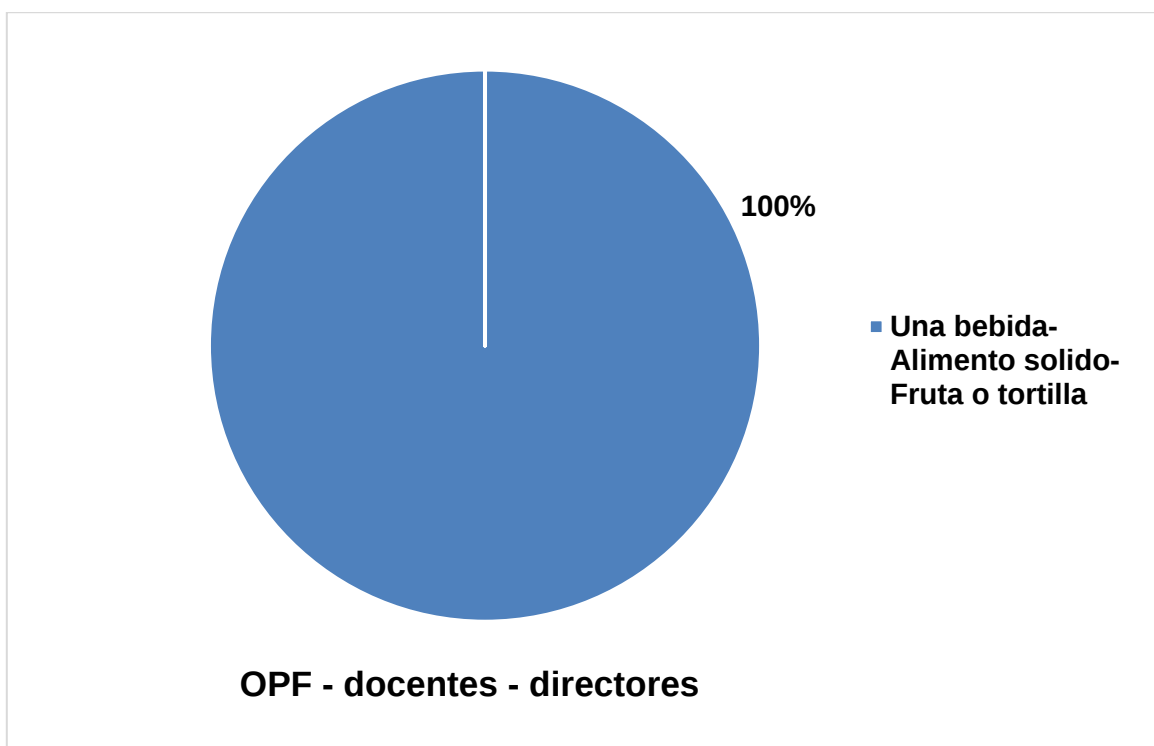


Figura 3. Resultado estadístico de la pregunta: Indique cuál es el patrón de menú que se utiliza

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores, docentes y miembros de la OPF, 15 de noviembre de 2020.

En la siguiente gráfica se presentan los resultados en cuanto al cumplimiento del patrón de menú requerido, por lo que el 100% de Miembros de la Organización de Padres de Familia, docentes y directores respondió que se sirve una bebida, alimento sólido y un complemento basado en fruta o tortilla según corresponda.

La composición del menú debe aportar la energía y gramos de proteína preconizados por el programa. Además de la cuestión energética –proteica debe haber preocupación especial con el aporte de calcio, hierro y vitaminas (principalmente la Vitamina C por potencializar la absorción de hierro de la dieta). En ese sentido, la definición de parámetros físico –químicos para los alimentos de la alimentación escolar es imprescindible. Entre los micronutrientes, la alimentación escolar debe dar atención especial al hierro, pues es conocido que su deficiencia se constituye como la principal carencia nutricional de los escolares y como un factor importante de rendimiento escolar. (Pedraza, 2005, Pág. 20)

Los resultados demuestran que la Organización de Padres de Familia, directores y docentes reconocen lo fundamental que todos los días los niños son dotados de la alimentación escolar cumpliendo con el patrón de menú (bebida, alimento sólido, fruta o tortilla) según lo establecido en la guía contextualizada en donde alimentos de diferentes grupos que aportan nutrientes necesarios permitiendo así que los estudiantes tengan provisiones de alimentación variada y nutritiva.

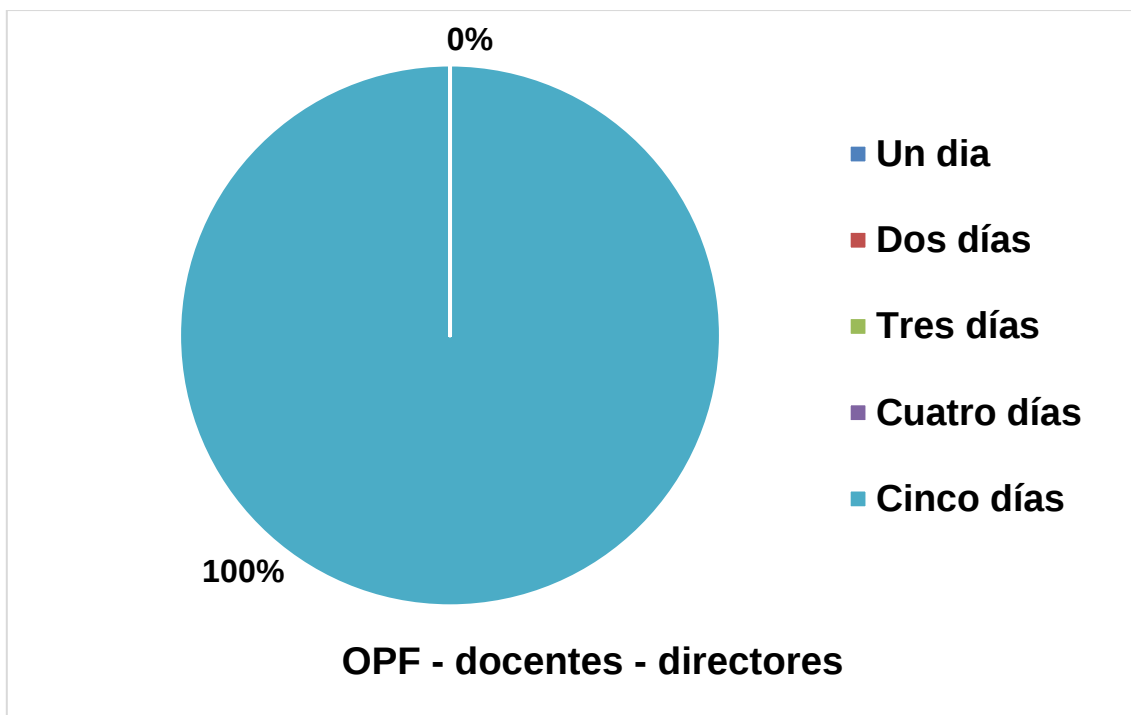


Figura 4. Resultado estadístico de la pregunta: ¿Cuántos días a la semana se le proporciona la alimentación escolar a la niñez?

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores, docentes y miembros de la OPF, 15 de noviembre de 2020.

En la siguiente gráfica, de la población entrevistada, Miembros de la Organización de Padres de Familia, docentes y directores el 100% respondieron que se entrega a la niñez alimentación escolar los cinco días de la semana.

Los niños en edad escolar, edades 6 a 12 necesitan alimentos saludables y bocadillos nutritivos. Tienen una tasa de crecimiento constante pero lenta y usualmente comen cuatro o cinco veces al día (incluidos bocadillos). Durante este tiempo, se forman muchos hábitos alimenticios, gustos y aversiones. (Stanford Children's Health, 2019, Párrafo 1).

Es fundamental que la niñez reciba un sustento de comida saludable, que incluye todos los grupos de alimentos, con una base vegetal importante: frutas, verduras, más allá de cumplir con la ley de alimentación escolar, se ha encontrado la manera de contribuir al acceso, permanencia y promoción en el sistema educativo público haciendo que los escolares mejor alimentados y nutridos estén atentos en clase y aprendan rápido.

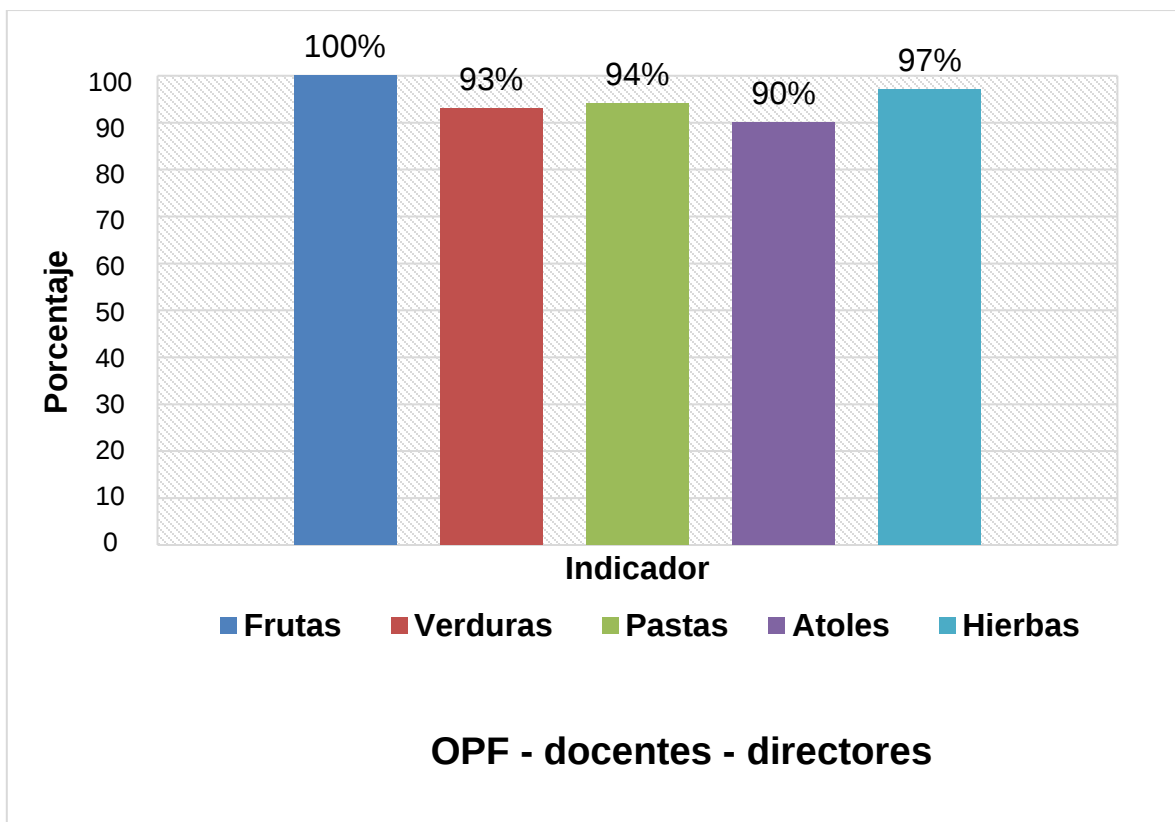


Figura 5. ¿Cuál de los siguientes alimentos contenidos en el menú le gusta consumir a los niños y niñas en la escuela?

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores, docentes y miembros de la OPF, 15 de noviembre de 2020.

A continuación, en la siguiente gráfica se presenta los resultados obtenidos referidos a cuáles de los alimentos de los menús contextualizados son los que más le gusta consumir a los niños, el 100% frutas, el 97% hierbas, el 94% pastas, el 93% le apetece las verduras y el 90% indicó que a la niñez le encantan los atoles.

Generalmente la introducción de alimentos se inicia con la incorporación de frutas y verduras, seguidas por cereales como el arroz. Posteriormente, se incorporan carnes. La base de la alimentación de los niños, son los carbohidratos porque son el combustible que necesitan para crecer, correr y jugar. Por supuesto, las verduras y frutas también deben comerse diariamente, 5 y 3 raciones respectivamente. (Lucía, 2017, párrafo 12)

El consumo de los alimentos contenidos en la guía de menús contextualizada por la niñez escolar atribuye su aceptabilidad, por lo que reciben beneficios que

favorecen en su desarrollo físico e intelectual promoviendo así una nutrición óptima, adecuados para que el organismo de los estudiantes pueda funcionar correctamente, por lo que una alimentación adecuada significa no solamente cantidad sino también en calidad.

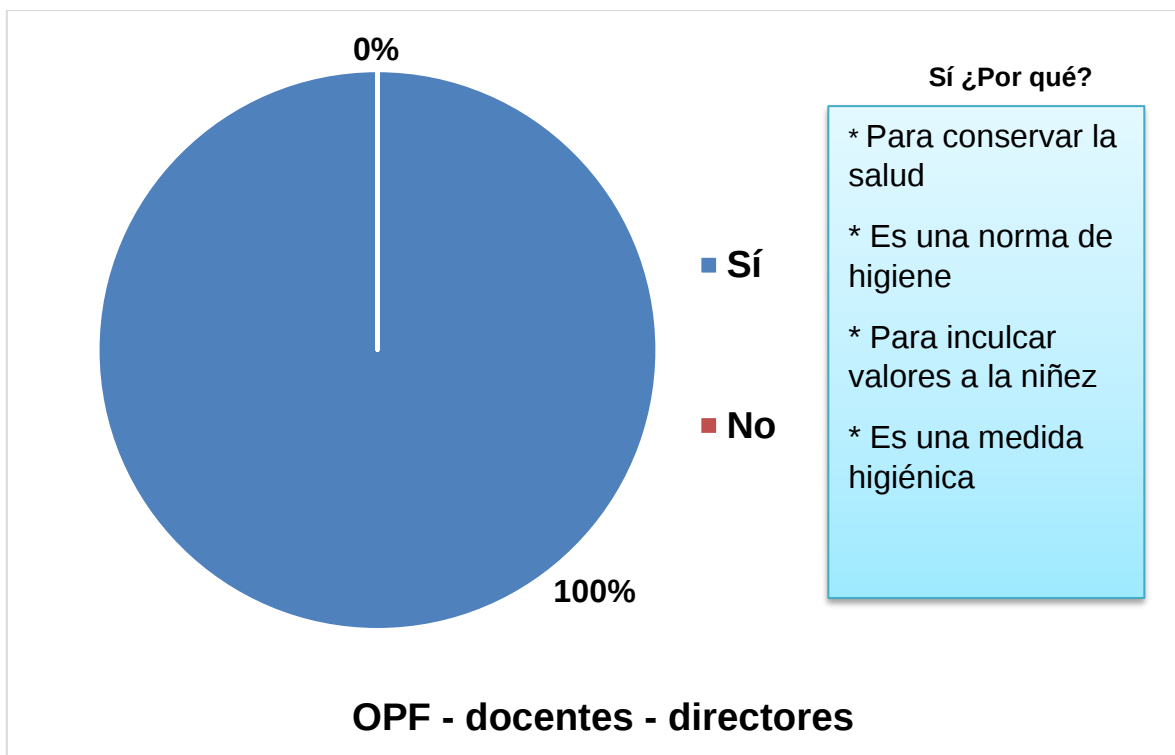


Figura 6. ¿Los niños y niñas se lavan las manos, antes de consumir la refacción escolar?

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores, docentes y miembros de la OPF, 15 de noviembre de 2020.

De acuerdo con los resultados obtenidos durante la entrevista se preguntó si la niñez se lava las manos antes de consumir los alimentos y respondieron lo siguiente; el 100% de Miembros de la Organización de Padres de Familia, docentes y directores indicaron que los niños sí lo realizan.

Entre los Miembros de la Organización de Padres de Familia, docentes y directores que respondieron que sí, 37% indicaron que es fundamental para conservar la salud, 29% que es una norma de higiene en la escuela, otro 29% es trascendental para inculcar valores a la niñez escolar y, el 5% es una medida higiénica que se utiliza en las escuelas que previene enfermedades.

La técnica estándar de lavado de manos dura aproximadamente 30-60 segundos y es algo fácil de hacer. Debemos enseñar a nuestro alumnado que lo haga correcta y frecuentemente. Es importante que les demos ejemplo, no podemos olvidar que muchas veces aprenden por imitación. La Organización Mundial de la Salud (OMS) dice que unas manos limpias previenen sufrimientos

y salvan vidas. La higiene de manos es la medida más importante para reducir los riesgos de transmisión de microorganismos y así prevenir la transmisión de infecciones. (Oroz, 2018, párrafos 1 y 2)

El lavado de manos que práctica la niñez escolar, pretende establecer normas de higiene, valores y actitudes para que el estudiante desarrolle capacidades y habilidades higiénicas no sólo en ambientes educativos, sino en general sociales, la finalidad de esa destreza busca evolucionar las diferentes maneras en la búsqueda de la conservación de la salud y además fomentar las buenas prácticas en los procesos de aprendizaje para la vida de los estudiantes.

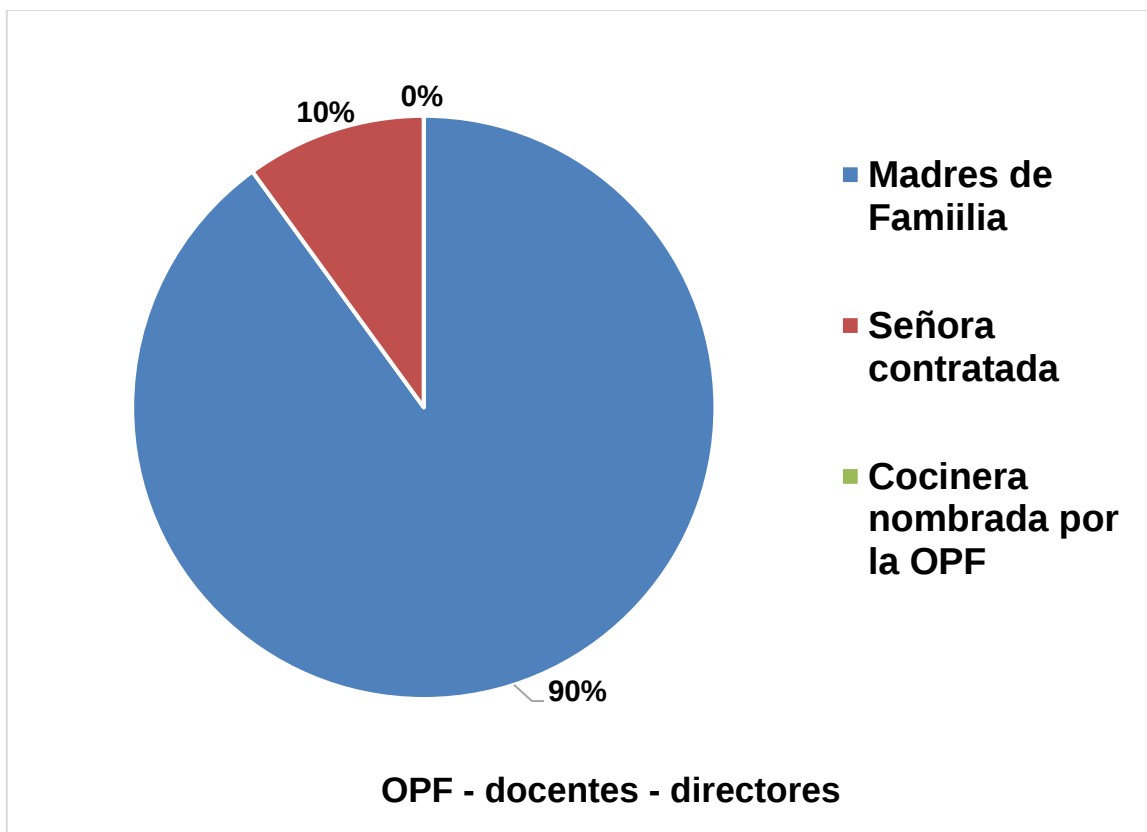


Figura 7. ¿Quién prepara la refacción escolar en la escuela?

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores, docentes y miembros de la OPF, 15 de noviembre de 2020.

Según la gráfica, de los Miembros de la Organización de Padres de Familia, docentes y directores el 90% respondió que las encargadas de la preparación de la refacción escolar son las madres de los estudiantes de las escuelas, mientras que el 10% indicó que está a cargo de una señora contratada.

El personal encargado de la preparación de alimentos tiene la obligación moral y legal de manipular los alimentos adecuadamente, asegurar que no la contamine. Al respecto, se puede mencionar que las intoxicaciones e infecciones alimentarias son causadas generalmente por la inadecuada manipulación de los alimentos y equipos, así como por la negligencia en el sostenimiento de la higiene de la persona y en el de la higiene ambiental. (Hernández, 2018, pág. 20)

La participación de las madres de familia en la preparación de alimentos resulta de beneficio aprovechar el programa de alimentación escolar y los recursos que proporciona, tanto en lo económico reduciendo uno de los gastos adicionales que pueden surgir para cuando es necesario contratar a alguien dedicada al oficio de cocinera, además beneficia en la propiciación de nuevos conocimientos y aprendizajes de buenas prácticas, aprendiendo nuevas destrezas, fortaleciendo las habilidades de higiene, de cocción y sobre toda la manipulación.

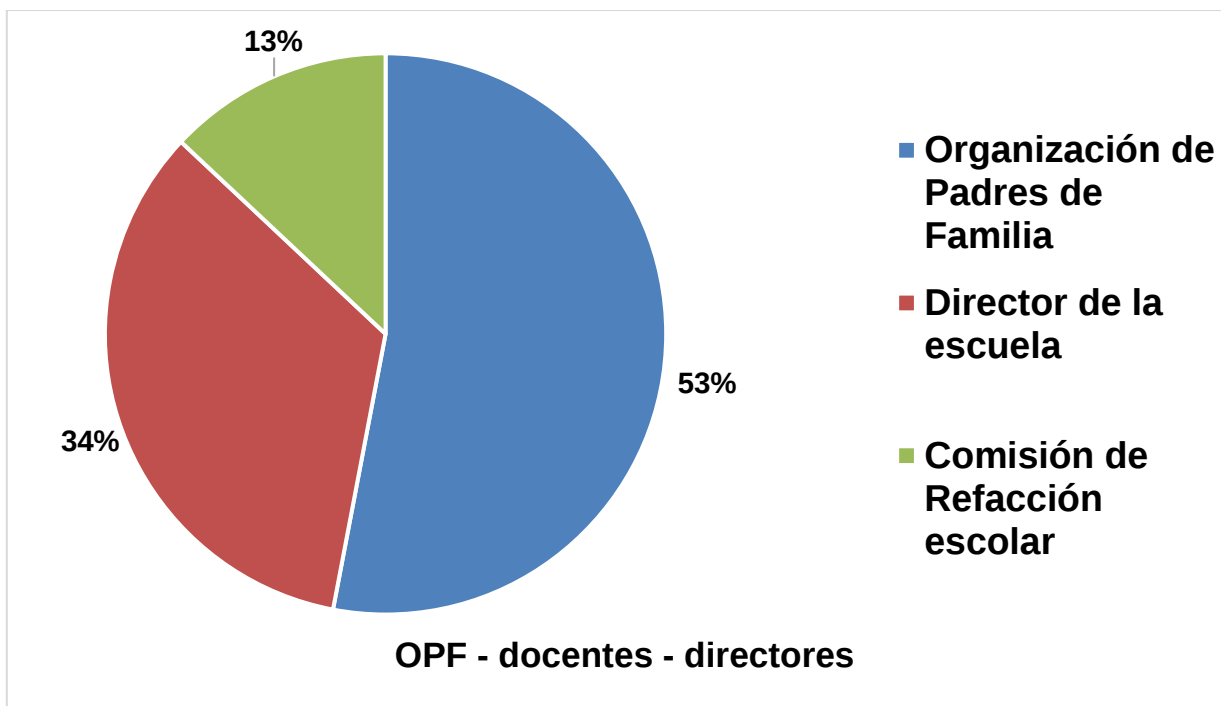


Figura 8. ¿Quién decide el cálculo de los ingredientes en la preparación de la refacción escolar?

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores, docentes y miembros de la OPF, 15 de noviembre de 2020.

En la siguiente gráfica se presentan los resultados en cuanto a quién decide el cálculo de los ingredientes de la preparación de la refacción escolar, el 53% respondió que la Organización de Padres de Familia, 34% el director, el 13% la comisión de refacción.

Es importante considerar pautas y consejos a la hora de preparar las meriendas para nuestros hijos e hijas, a fin de que disfruten de un tiempo de comida saludable, efectivo y apetitoso. (Morales, 2017, párrafo 5)

La vinculación de la Organización de padres de familia, directores y docentes tiene como resultado la óptima toma de decisiones dentro del centro educativo. La alimentación escolar en la escuela atribuye responsabilidades y una de ellas es, basarse en el menú ya establecido, asegurándose que los alimentos contengan las raciones necesarias de ingredientes, velando así porque la aceptabilidad esté basada en que sea sabroso y del agrado de los escolares.

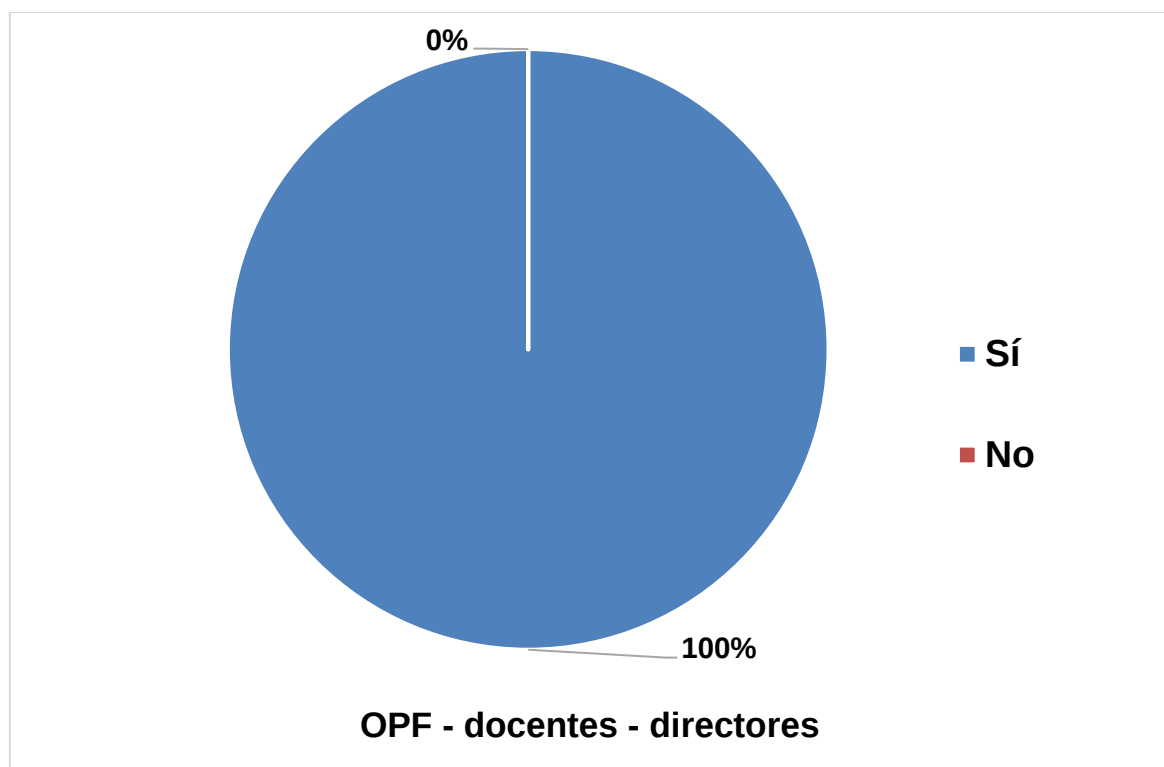


Figura 9. ¿En la escuela, la Organización de Padres de Familia recibe capacitación respecto al uso de la guía de Menú Contextualizado?

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores, docentes y miembros de la OPF, 15 de noviembre de 2020.

La gráfica da a conocer si la Organización de Padres Familia recibe capacitación respecto al uso de la guía de menú Contextualizado, demostrando que el 100% de entrevistados, Miembros de la OPF, docentes y directores indicaron que la OPF sí es capacitado en el uso de la guía para darle utilidad en la escuela, para preparar y proporcionar una alimentación adecuada a la niñez.

Los padres son los primeros profesores de los niños. Los estudios han demostrado que fortalecer la capacidad de la madre de estimular a su hijo y alentarle a aprender, puede crear las condiciones para el éxito en su vida adulta. En un intento por reducir los desajustes causados por la pobreza desde el principio de la vida, varios países han introducido programas nacionales para capacitar a los padres pobres beneficiándose en los principios del desarrollo infantil. (Organización Americana, 2005, párrafo 1)

La capacitación que reciben los miembros de la organización de Padres de Familia, pretende que, a través de los nuevos conocimientos ellos desarrollen capacidades y habilidades en el ambiente educativo para el correcto y óptimo cumplimiento de lo que se establece en la guía de menú contextualizado de conformidad con los lineamientos del Programa Nacional de Alimentación Escolar del Ministerio de Educación.

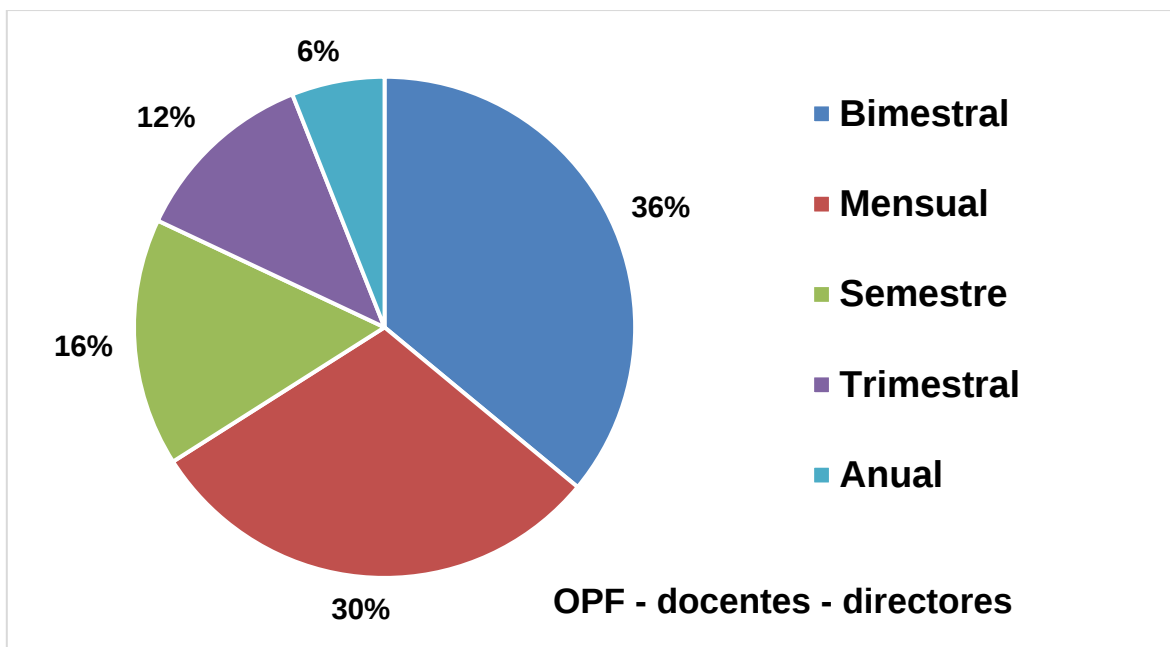


Figura 10. Indique a cada cuánto tiempo reciben capacitación

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores, docentes y miembros de la OPF, 15 de noviembre de 2020.

Se solicitó que indicaran en qué periodo de tiempo reciben capacitación para el uso de la guía de menú contextualizado, el 37% de modo bimestral, el 30% de manera mensual, el 16% en cada semestre del año, 12% recibe el adiestramiento por trimestre, 6% a cada año se recibe capacitación.

La capacitación como gasto genera una limitante en las organizaciones de menor tamaño, sin embargo, un análisis profundo determinará en el mediano y largo plazo que los resultados que puede ofrecer una estrategia de capacitación al personal que compone la organización redundar en resultados positivos y aumento de la productividad y calidad en el trabajo. (Fabián, 2015, pág. 9)

Los conocimientos adquiridos por la Organización de Padres de Familia durante la capacitación para el uso de la guía de menú contextualizado determinan nuevos aprendizajes que benefician a las familias de la niñez escolar, por lo tanto, es necesario empoderar de manera continua porque solo así se obtendrá los resultados que se pretenden aprovechar con el programa de alimentación, de lo contrario no podría cumplirse con todos los requerimientos.

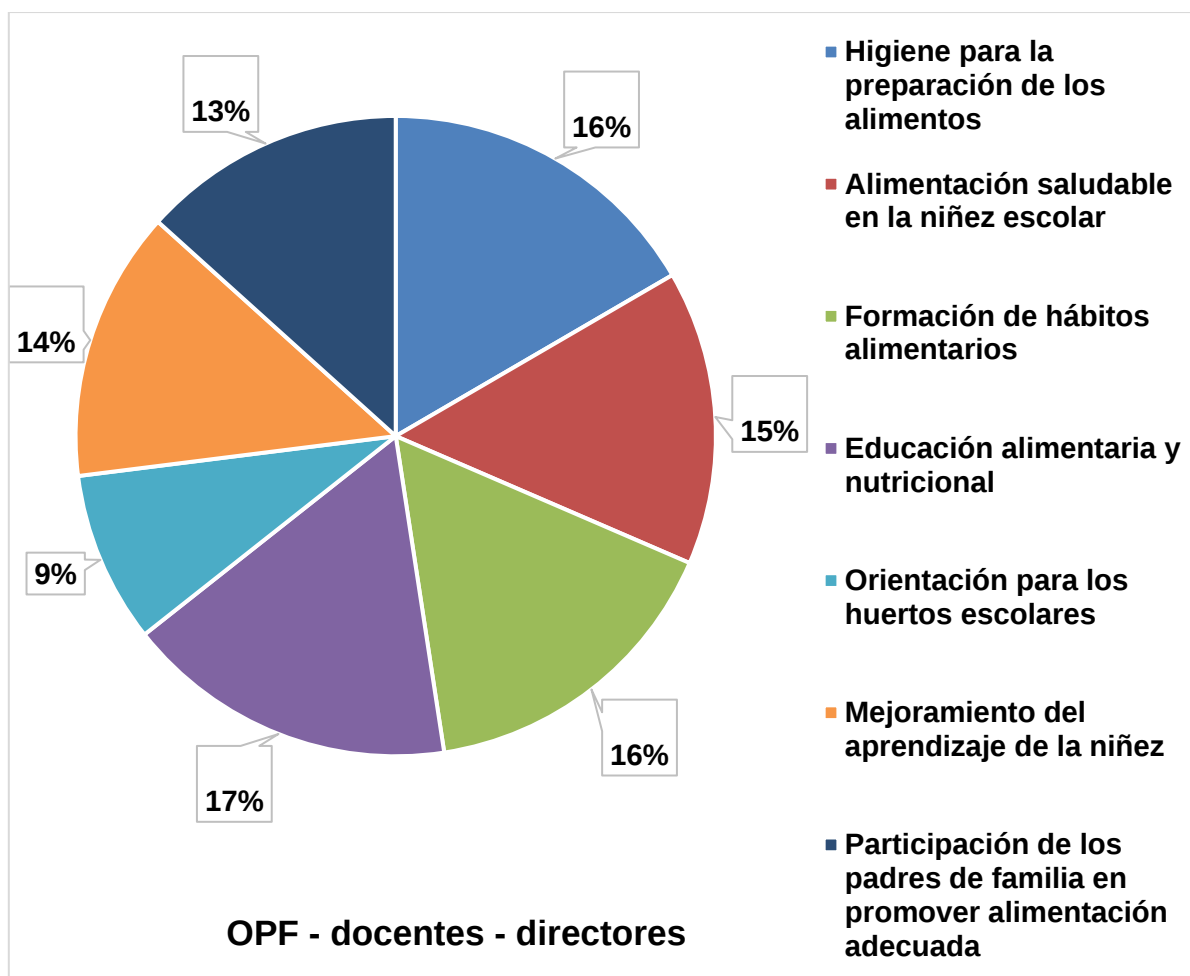


Figura 11. Indique las temáticas que reciben de la capacitación, los miembros de Organización de Padres de Familia respecto a la guía del menú contextualizado

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores, docentes y miembros de la OPF, 15 de noviembre de 2020.

De los Miembros de la OPF, la gráfica demuestra el tipo de temática que recibe la OPF respecto a la guía de menú contextualizado siendo los siguientes, el 16% higiene para la preparación de alimentos, el 15% alimentación saludable en la niñez escolar, el 16% formación de hábitos alimentarios, resaltando que el 17% educación alimentaria y nutricional, 9% son preparados con conocimientos referentes a orientación de huertos familiares, otro 14% referidos al mejoramiento del aprendizaje de los escolares, 13% menciona que uno de los temas en la capacitación trata sobre la participación de los padres de familia en promover alimentación adecuada.

Los adultos tienen responsabilidad en el proceso de aprendizaje y tienen capacidad para buscar aquello que necesitan. Su experiencia de vida siempre es considerada, dado que es acumulada en sus actividades, cada cual con un repertorio variado de conocimientos, técnicas, sentimientos y habilidades. Esta experiencia puede ser un excelente recurso de aprendizaje para todo el grupo a través del intercambio de errores y aciertos, convicciones y dudas. (Organización Panamericana de la Salud, 2015, pág. 11)

En el análisis de los resultados se identifica que es necesario nivelar las temáticas acordes a las necesidades que se presentan en el ambiente escolar de cada contexto y a manera de aprovechar que el Ministerio de Educación a través del Técnico de servicio brinda capacitaciones y acompañamiento, se debe seleccionar los métodos y recursos didácticos que resulten más eficaces para transmitir aquellos contenidos de forma objetiva.

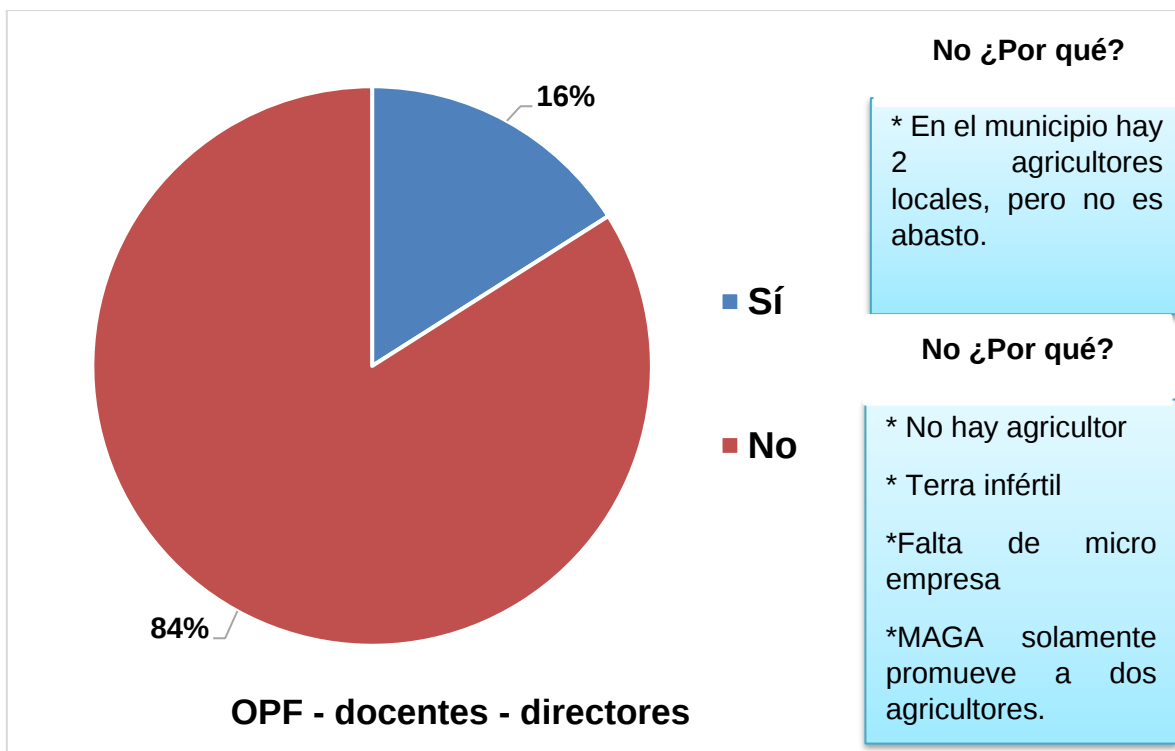


Figura 12. ¿Los productos son adquiridos a través de compras con agricultores locales?

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores, docentes y miembros de la OPF, 15 de noviembre de 2020.

La gráfica demuestra los resultados obtenidos con miembros de la Organización de Padres de Familia a quienes se le preguntó si los productos son adquiridos a través de compras con agricultores locales, el 84% respondió que no y 16% indicó que sí. En cuanto a los que contestaron que no, 24% respondió que no hay agricultor, 29% la tierra no es fértil y 17% solamente se promueve a dos agricultores y no proveen a todas las escuelas, 14% que hay incapacidad para asumir una micro empresa. quienes respondieron que sí, 16% indicó que en el municipio se encuentran a dos agricultores locales y ellos abastecen con productos a la escuela de su comunidad.

La compra local de alimentos a la Agricultura Familiar se define como la adquisición de alimentos producidos por ésta, cuyo origen se localiza en el mismo ámbito geográfico de consumo. Las entidades que adquieren alimentos no realizan compras directas, sino que, mediante licitación asignan todos los servicios (provisión, preparación, dotación, etc.) a diversos operadores. Las

licitaciones pueden realizarse a nivel departamental o municipal, dependiendo de cada programa. (Organización de las Naciones Unidas, 2017, pág. 11)

El compromiso de instituciones a quienes se le atribuye facilitar los procesos para encaminar los programas de apoyo es tan esencial, uno de los aspectos importantes es tomar en cuenta los recursos, cultura y tradiciones de cada comunidad, es decir respetar los patrones socioculturales relacionados con la alimentación para que exista un aprovechamiento de los medios y recursos locales, para ello es necesario promover la agricultura en las comunidades.

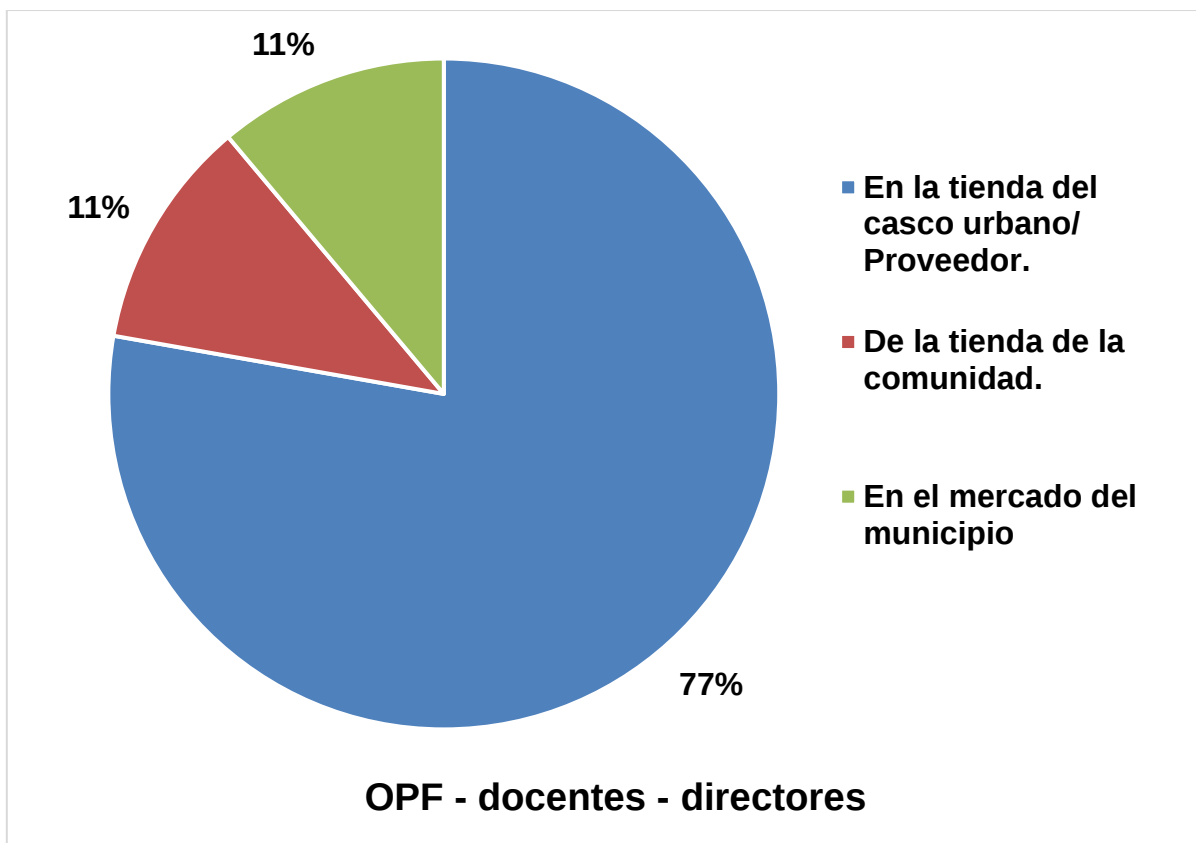


Figura 13. ¿De dónde obtienen los productos básicos para la preparación de los alimentos?

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores, docentes y miembros de la OPF, 15 de noviembre de 2020.

De los miembros de la Organización de padres de familia, docentes y directores el 77% indicó que obtienen los productos básicos para la preparación de los alimentos en la tienda del casco urbano/ Proveedor, el 11% en el mercado del municipio, el 11%, manifestó de la tienda de la comunidad.

Es preciso conocer cuál es la demanda de alimentos por cada programa institucional en el municipio. Es preciso acudir a las instituciones y personas responsables localmente de los programas, conocer el número de cupos alimentarios por cada uno de ellos, así como las minutas asignadas en cada caso. Eso determinará un volumen de demanda, diferenciado por grupos de alimentos y frecuencia de abastecimiento. (Organización de las Naciones Unidas, 2017, pág. 12)

La adquisición de productos básicos identifica el cumplimiento de uno de los cuatro aspectos que es necesario de conformidad con los lineamientos del programa de alimentación escolar, ya que para ello uno de los propósitos fundamentales es buscar el desarrollo socioeconómico local, haciendo partícipe a la misma comunidad beneficiando su economía a través de la comercialización de la mayoría de los insumos que son necesarios para los alimentos que se requieren en los menús contextualizados.

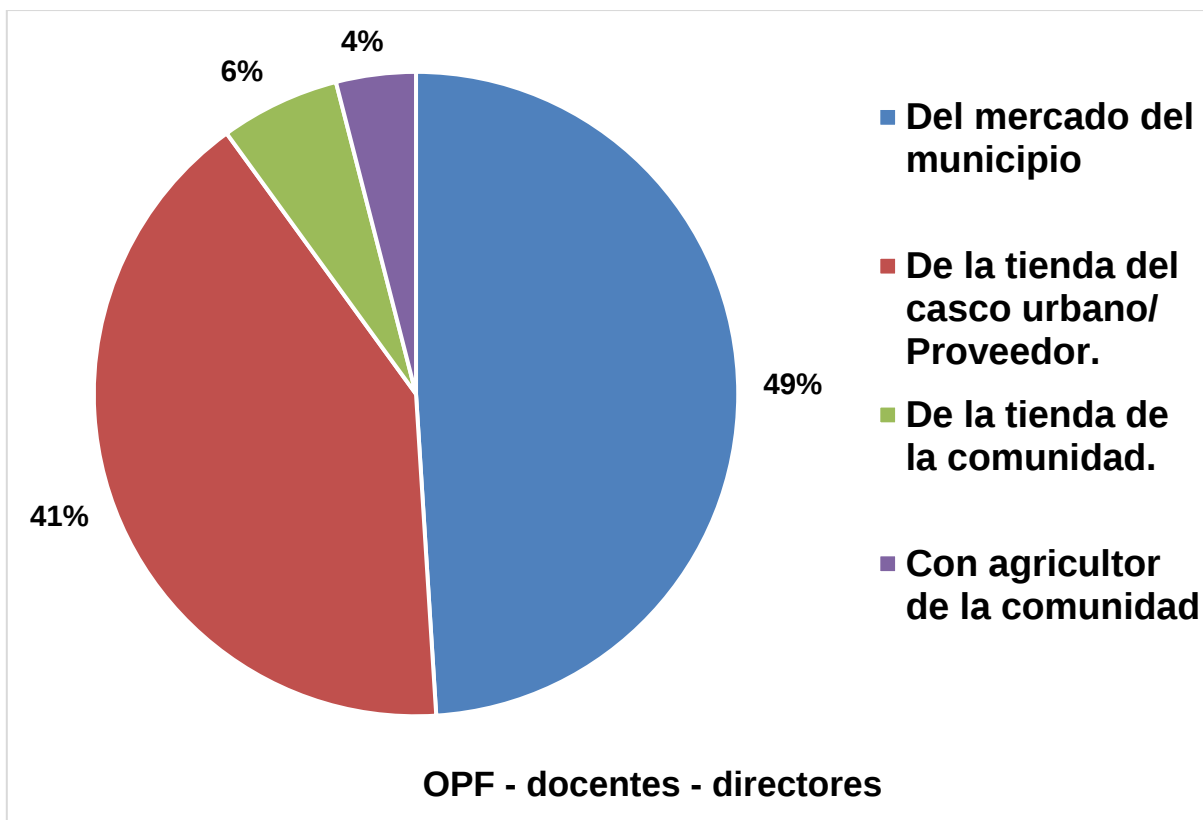


Figura 14. ¿De dónde obtienen las frutas y verduras para la preparación de los alimentos los miembros de la Organización de padres de familia?

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores, docentes y miembros de la OPF, 15 de noviembre de 2020.

De la población entrevistada de la Organización de miembros de padres de familia, docentes y directores el 49% respondió que obtiene las frutas y verduras del mercado del municipio, el 41% contestó que de la tienda del casco urbano/ Proveedor, mientras tanto 6% indicó que tienda de la comunidad y 4% con un agricultor local.

Uno de los males que aquejan a Latinoamérica es la desigualdad, una llave para combatirla es la inclusión económica y social de quienes están excluidos o parcialmente incluidos en los circuitos económicos. Frecuentemente, este es el caso de la agricultura familiar campesina en la región, en la que por lo general se limitan a ser proveedores de materia prima, sin agregación de valor ni economías de escala, desinformados y aislados. De este modo, una ruta para el combate a la pobreza y la desigualdad es la inclusión por medio de asociaciones, alianzas público privadas y el involucramiento del estado –más

que como un protector– como un promotor del emprendimiento y la inserción de los pequeños productores en las economías territoriales. (Organización de las Naciones Unidas, 2017, pág. 13)

Basados en la participación comunitaria, se busca apoyar la economía local, es necesario buscar ese beneficio que al menos el 50% los productos puedan ser adquiridos a través de compras a agricultores locales, uno de los objetivos de la alimentación escolar es contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional para que los miembros del contexto tengan en todo momento acceso físico y económico para adquirir, producir, obtener alimentos sanos y nutritivos en cantidad suficiente como para satisfacer sus necesidades.

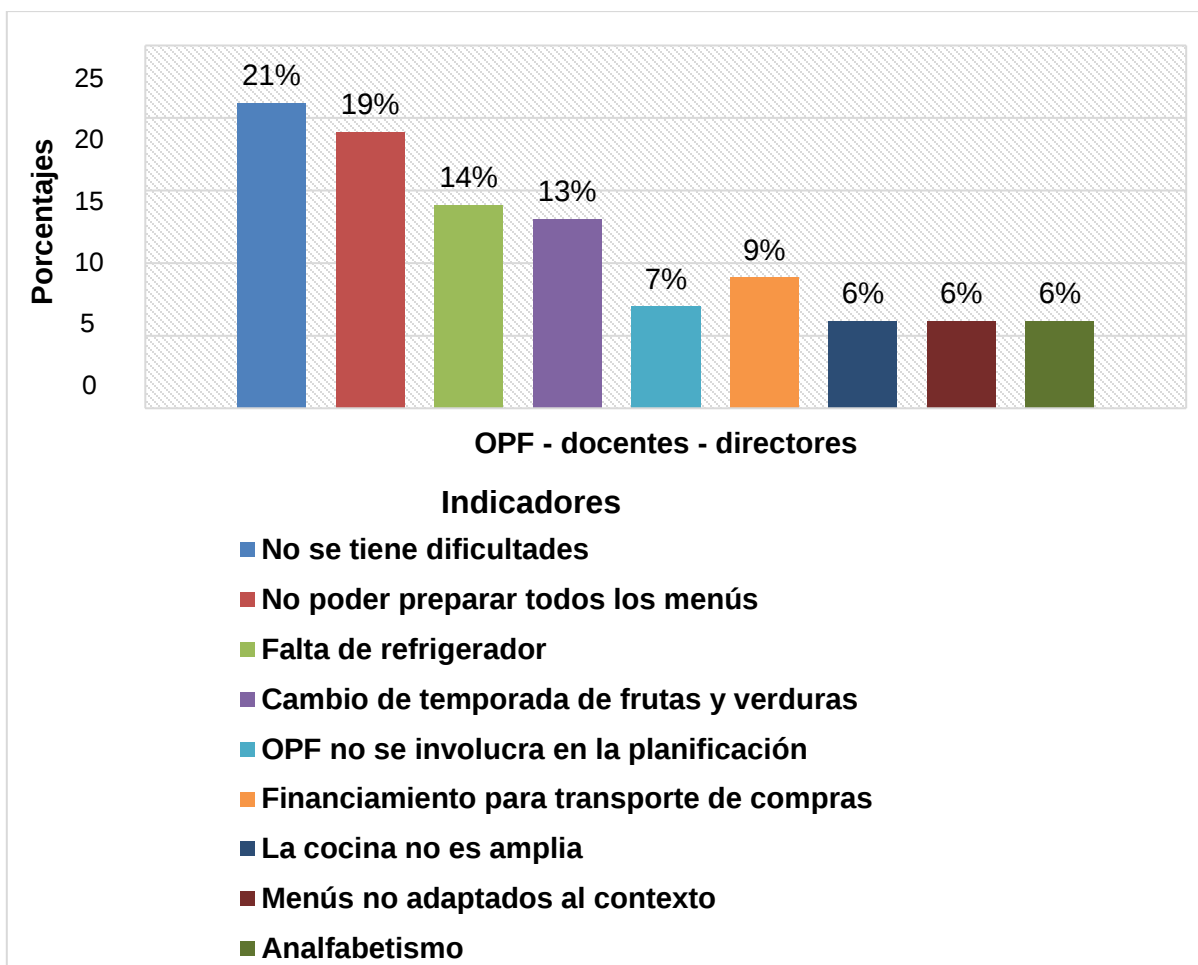


Figura 15. ¿Qué dificultades tiene la Organización de Padres de Familia para cumplir con el menú que se establece en la guía?

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores, docentes y miembros de la OPF, 15 de noviembre de 2020.

De la interrogante planteada a Miembros de Organización de padres de familia, el 21% considera que no se tiene dificultades, el 19% indicó que en la escuela la dificultad es no poder preparar todos los menús, 14% la falta de refrigerador, 13% el Cambio de temporada de frutas y verduras, 7% OPF no se involucra en la planificación, 9% la falta de financiamiento para transporte de compras, 6% indicó que la cocina no es amplia, 6% los menús no se adaptan al contexto y 6% respondió que el analfabetismo les dificulta leer y escribir.

La conducta alimentaria es la expresión de los aspectos culturales del consumo de alimentos. En la conducta alimentaria tienen que ver las normas sociales, los preceptos religiosos, la experiencia individual, la aceptación o rechazo de los alimentos e incluso las condiciones ambientales que afectan la disponibilidad de alimentos. (Universidad San Carlos de Guatemala, 2011, pág. 9)

Para la aplicación de los menús establecidos en la guía de menú contextualizado es significativo que el programa disponga de los recursos que se crean necesarios para poder obtener los objetivos planteados, es entonces la urgencia de establecer maneras de orientar en las decisiones de la OPF para incrementar las posibilidades de éxito, y que las debilidades no repercutan en proporcionar a la niñez una alimentación variada y nutritiva.

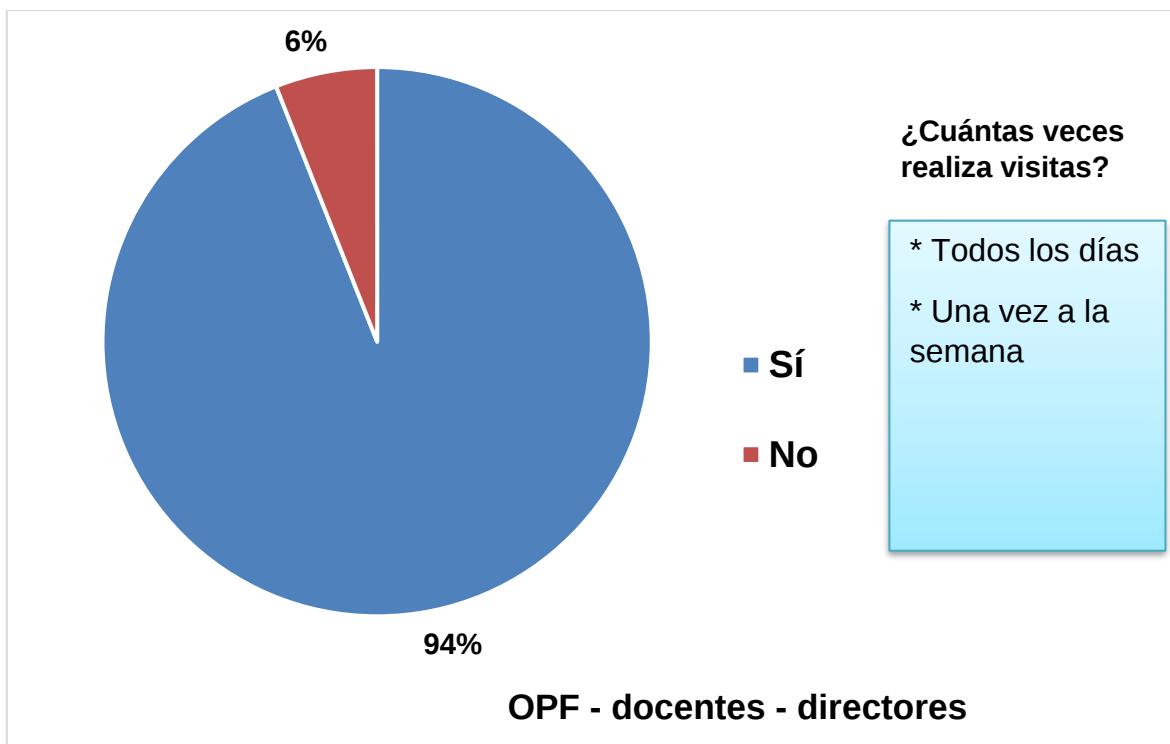


Figura 16. ¿Usted monitorea la preparación de los alimentos?

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores, docentes y miembros de la OPF, 15 de noviembre de 2020.

La gráfica muestra el seguimiento de la Organización de Padres de Familia, docentes y directores al proceso de preparación de los alimentos en la escuela, por lo que el 94% atribuyen el esfuerzo brindado en la supervisión y que esta sea oportuna en beneficio de la niñez escolar, el 6% no monitorea porque manifiesta que les corresponde a los miembros de la OPF. Además 90% indicó que supervisan todos los días y, el otro 9% lo realiza una vez por semana.

Los objetivos generales de un programa de fortificación pueden ser aumentar la ingesta de los alimentos fortificados o de nutrientes específicos, o mejorar el estado nutricional, la salud o resultados funcionales de la población objetivo. La evaluación del programa, sin embargo, no debe emprenderse hasta que se haya demostrado que se ejecuta según lo previsto y que opera eficientemente, a través del monitoreo apropiado. Un programa mal implementado tiene poca probabilidad de lograr impacto, y, por lo tanto, los recursos no deberían

desperdiciarse al emprender las evaluaciones hasta que las ineficiencias operativas del programa sean corregidas. (Guías de la OMS, 2015, párrafo 4)

La participación de directores, docentes y Organización de Padres de Familia, refleja el interés y preocupación porque la niñez escolar obtenga un beneficio del valor nutricional de cada menú mediante el consumo de la alimentación, siendo fundamental la supervisión de la preparación de los alimentos en su cocción, cuidado, manipulación e higiene, es indispensable cumplir con las 5 claves que hacen lograr mantener las despensas seguras.

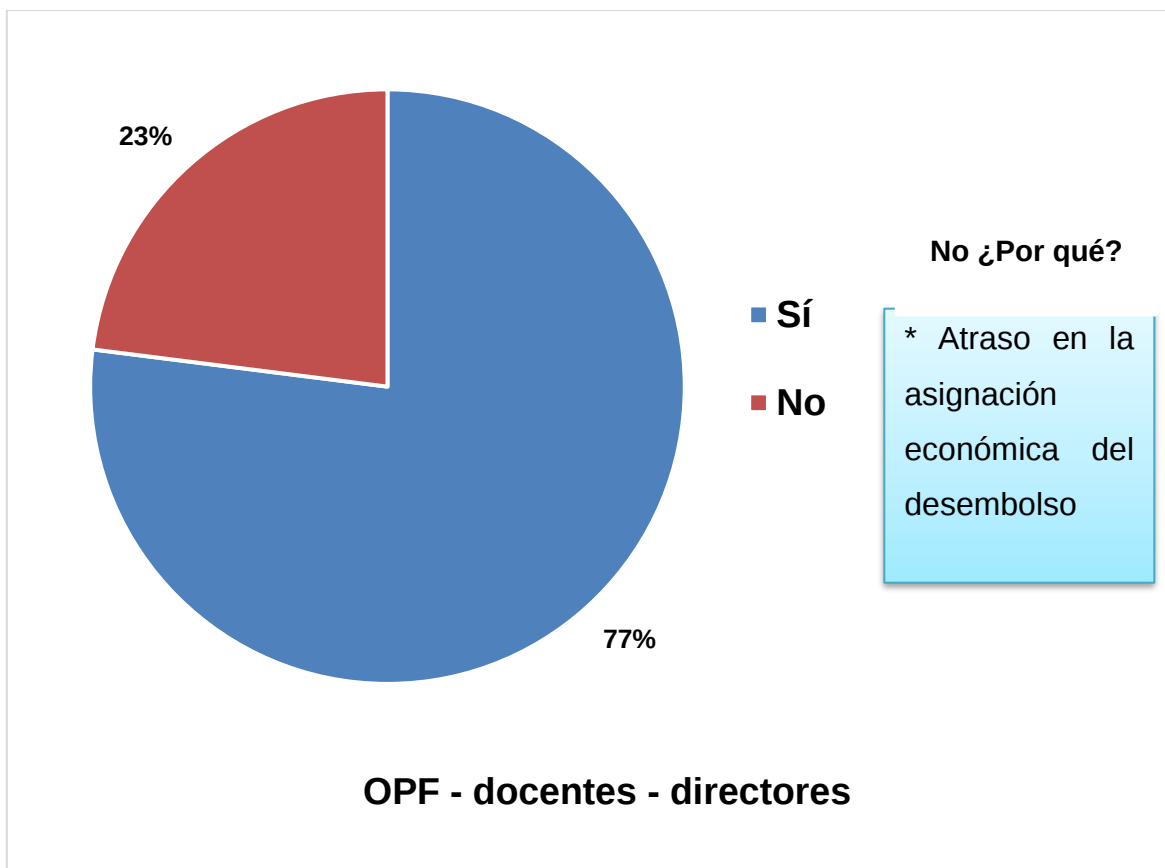


Figura 17. ¿Recibe oportunamente los recursos de desembolso en tiempos establecidos para implementar la refacción escolar en la escuela?

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores, docentes y miembros de la OPF, 15 de noviembre de 2020.

De acuerdo con la gráfica el 77% respondió que recibe oportunamente los recursos económicos de desembolso en tiempos establecidos para implementar la refacción escolar, mientras que el 23% indicó que no se recibe en el tiempo oportuno. De los que respondieron no, el 100% indicó que la razón se debe al atraso en la asignación.

En el 2012, se emitió el Reglamento para transferencias de recursos financieros a los consejos educativos y otras organizaciones de padres de familia de centros educativos públicos, legalmente constituidas. En aquellos casos en los que no existe Junta Escolar de padres de familia los recursos se asignan a las Direcciones Departamentales para su manejo a través de un fondo rotativo. La asignación de fondos se realiza mediante la estadística de alumnos inscritos en

el año anterior. No está autorizada la compra con estos recursos de otros insumos indirectos como platos, vasos, cubiertos, estufas, gas o leña. (Las Redes de Sociedad Civil, HEPP: ALIANMISAR, Red de Hombres y OSAR., 2016, pág. 5)

Para la Organización de Padres de Familia es fundamental recibir el recurso económico por parte de la Dirección General de Participación Comunitaria y Servicios de Apoyo –DIGEPSA- para el mejoramiento de la calidad educativa con el objetivo que los niños reciban el beneficio una alimentación matutina enriquecida de nutrientes necesarios, es la OPF quienes apoyan en la inversión correcta del dinero para así poder identificar problemas que afectan que la niñez.

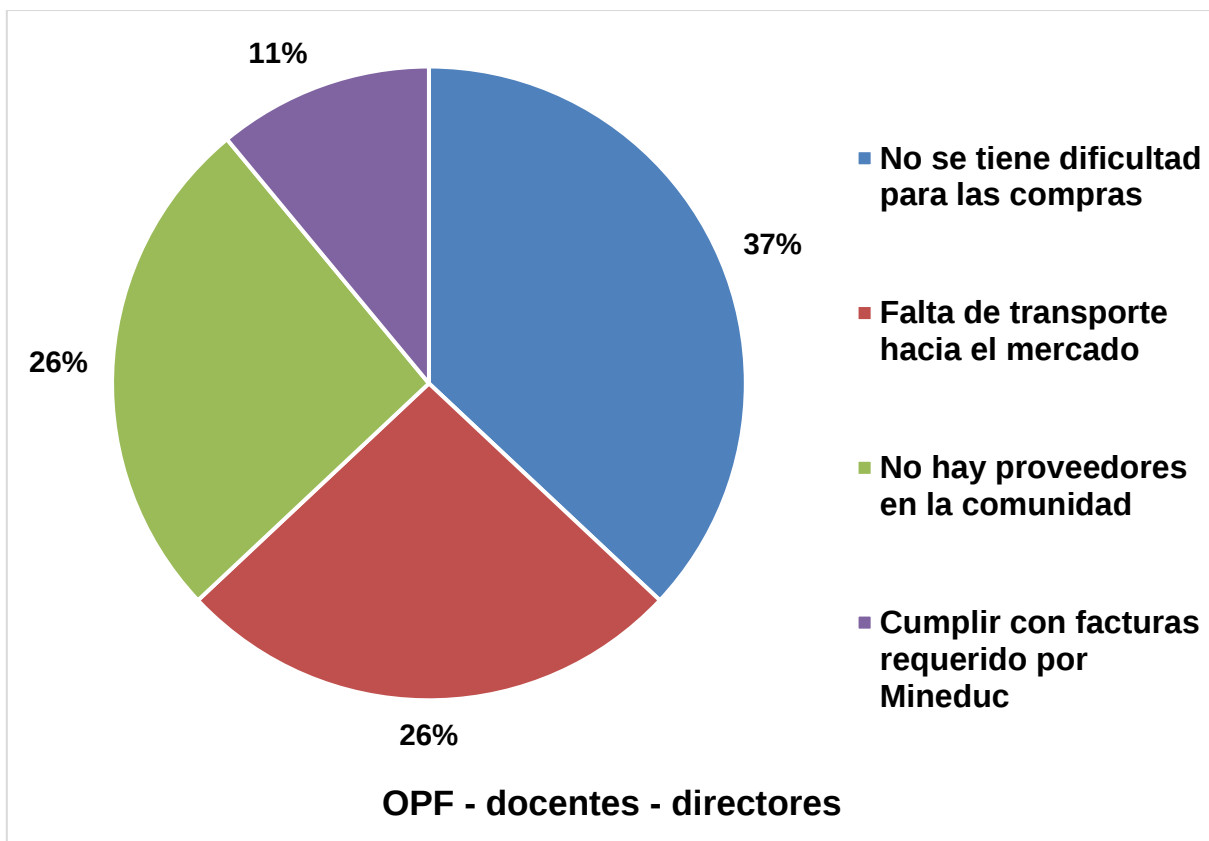


Figura 18. ¿Qué problemas o dificultades considera que han encontrado los miembros de la Organización de Padres de Familia para la compra de insumos para la preparación de los alimentos?

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores, docentes y miembros de la OPF, 15 de noviembre de 2020.

La gráfica da a conocer el resultado obtenido con miembros de la OPF, 37% no presenta dificultades, 26% no tiene transporte para trasladarse de la comunidad hacia el mercado y viceversa, 26% no hay proveedores en la comunidad y 13% tiene la dificultad para cumplir con las facturas requeridas por Mineduc.

Las debilidades de una institución educativa son el desconocimiento del director y Organización de Padres de Familia acerca del llenado y registro de los programas de apoyo en los libros contables porque no cuentan con ningún material o guía para el uso correcto de los mismos. (Galdámez, 2016, pág. 31)

Cuando el acompañamiento profesional hacia la Organización de Padres de Familia es inapropiado, insuficiente o discontinuo surgen una variedad de dificultades o problemas que detienen la marcha, las acciones o actividades que se desempeñan

con la finalidad de la entrega de la alimentación escolar, la asesoría para cumplir con los lineamientos a través de textos no es suficiente, en los contextos rurales viene a ser necesario y persuasivo el uso de la guía para fortalecer el conocimiento de las personas que encaminan cada uno de los procesos requeridos.

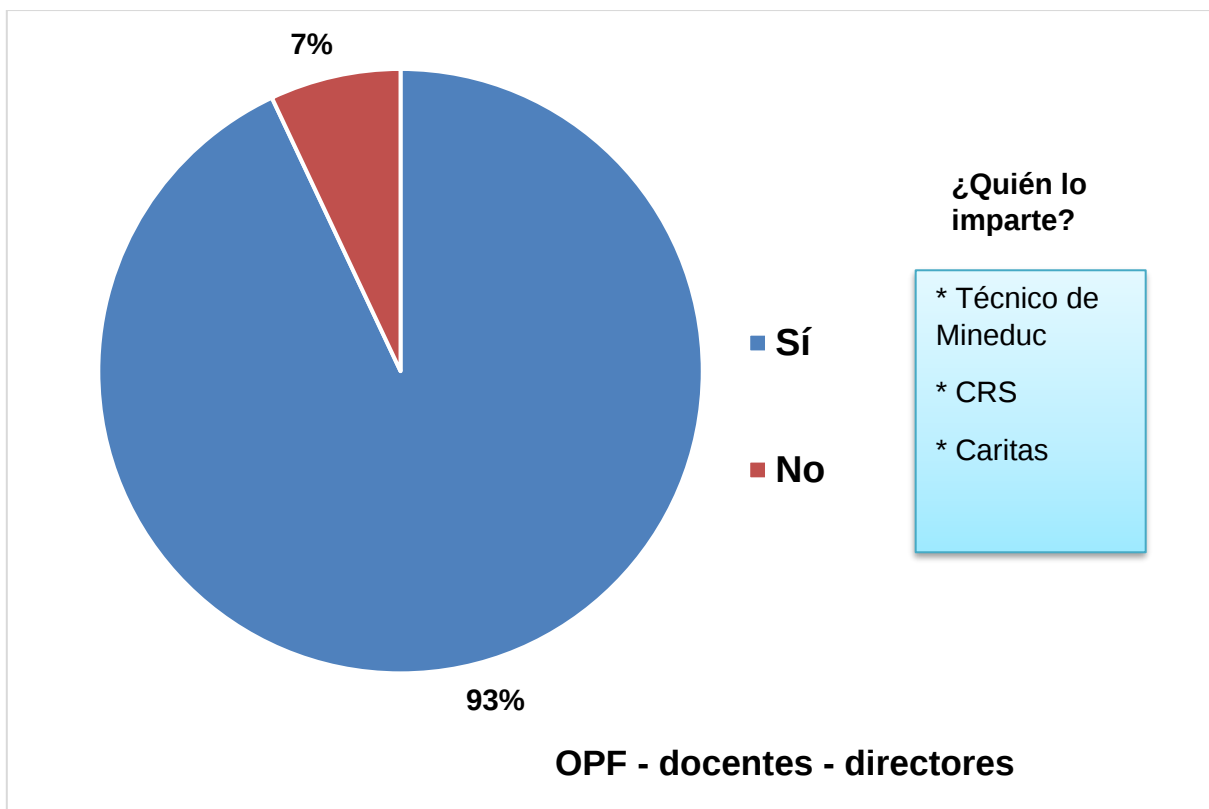


Figura 19. ¿Las personas encargadas de la preparación de alimentos, reciben capacitación?

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores, docentes y miembros de la OPF, 15 de noviembre de 2020.

En la siguiente gráfica se puede constatar que el 100% de las personas encargadas de los alimentos si reciben capacitación. Además, se preguntó quién imparte la capacitación y los resultados son los siguientes, el 43% manifestó que CRS, el 34% Cáritas y el 23% indicó que es el Técnico Mineduc.

Una de las características principales de la alimentación saludable y adecuada es la inocuidad de los alimentos. Esto significa que la comida que ingerimos debe estar libre de contaminantes o materias extrañas que formen parte del alimento y no cause daño al cuerpo, e involucra una selección adecuada de alimentos, la preparación higiénica y un almacenamiento adecuado de los mismos. (Rodríguez, 2016, pág. 23)

Las personas encargadas de la preparación de los alimentos necesitan estar capacitadas de manera oportuna para utilizar convenientemente lo que está

establecido en la guía de menús contextualizado, en ocasiones las cocineras nombradas dependen también de muchos factores como, tiempo; para poder trasladarse y asistir a las reuniones, otro factor es el nivel de escolaridad que incide en la captación de los aprendizajes por lo que es fundamental establecer las estrategias adecuadas para propiciar el interés y motivación de las madres de familia y con ello se aproveche el apoyo de instituciones que se suman a fortalecer el Programa de Alimentación.

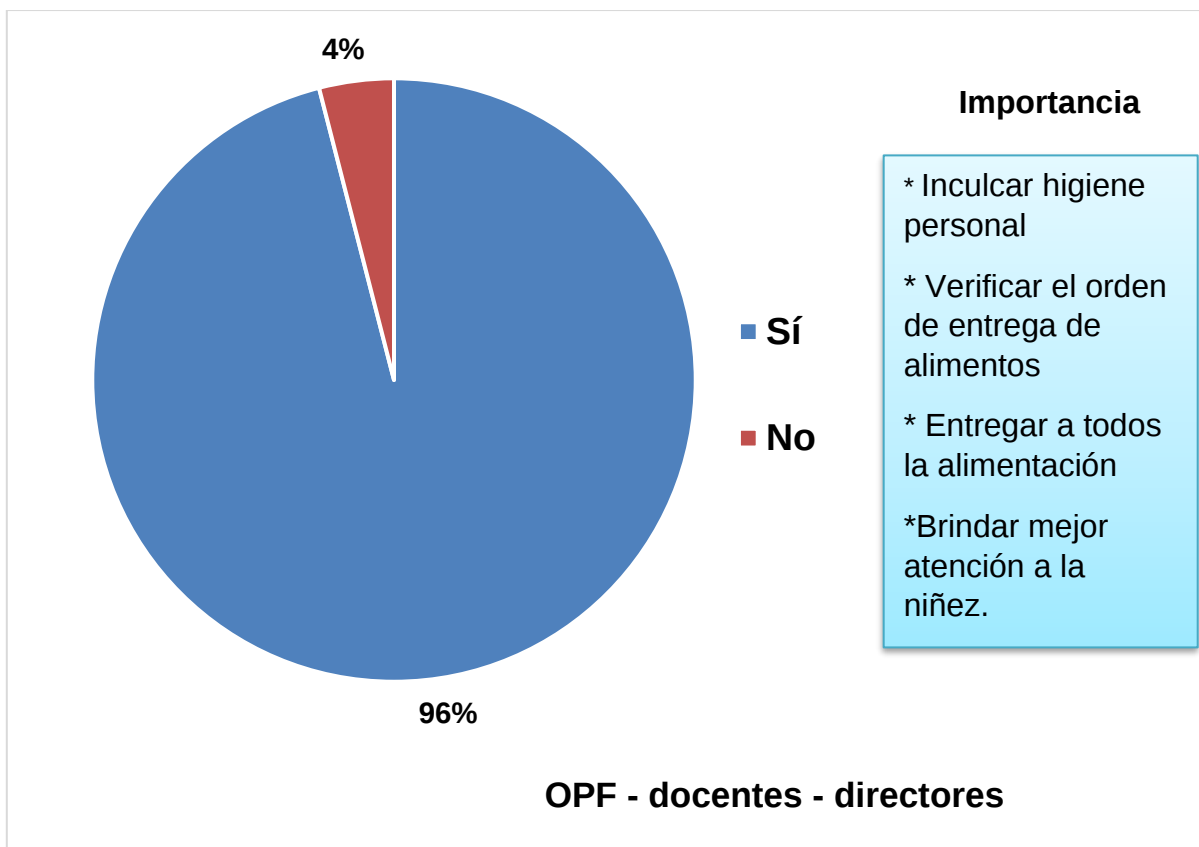


Figura 20. ¿Hay acompañamiento del docente al momento de recibir y consumir los alimentos de la refacción escolar?

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores, docentes y miembros de la OPF, 15 de noviembre de 2020.

En la siguiente gráfica el 96% de Miembros de la Organización de padres de familia, docentes y directores respondió que la participación de los docentes en el acompañamiento de los niños es constante por lo que cada escuela tiene una comisión de refacción conformada por maestros, buscando fortalecer y apoyar a la comunidad educativa para el beneficio de una mejor atención en la alimentación escolar, el 4% indicó que no lo realiza.

Además, indicaron acerca del por qué es importante el acompañamiento del docente al momento de recibir y consumir los alimentos, 44% por la higiene personal antes y después del consumo de alimentos, 23% para verificar el orden de entrega de alimentos, 19% para brindarles mejor atención a los niños, 14% constatar que todos reciban la alimentación.

Los encargados de la preparación y distribución de los alimentos son las OPF, que están conformadas por maestros, docentes y padres de familia que participan de manera voluntaria. Aunque no siempre es generalizado que sean las OPF las que preparan los alimentos, ya que cada centro educativo tiene su particularidad al asignar a la persona responsable (que en algunos casos puede ser contratada o no). (Proyecto GCP/RLA/180/BRA de FAO, 2013, pág. 54)

La participación del docente en las escuelas de educación primaria se suma a la labor diaria de la Organización de Padres de Familia, es indispensable cumplir con la práctica de la limpieza personal, en la que es primordial mantener las manos limpias antes de comer y desinfectando las áreas en donde se consumen los alimentos, esos hábitos forman parte de su formación escolar, ya que los niños se identifican también por las actitudes que el docente ejemplifica.

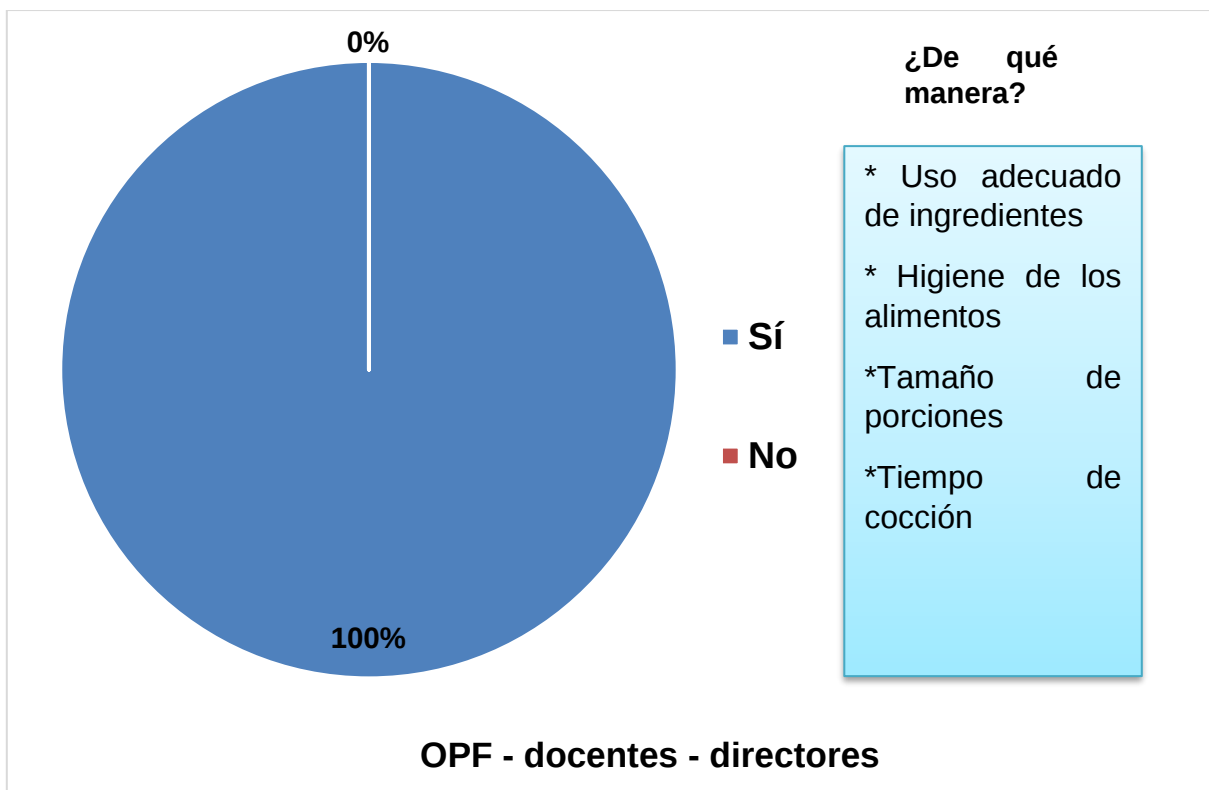


Figura 21. ¿La guía contextualizada orienta en la preparación de los alimentos de la refacción escolar?

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores, docentes y miembros de la OPF, 15 de noviembre de 2020.

De acuerdo con los resultados obtenidos el 100% respondió que la guía de menú contextualizado orienta para la preparación. En cuanto a quienes respondieron que sí, 30% en la higiene de los alimentos, 31% en el uso adecuado de ingredientes, 21% indicó que marca pautas para el tiempo de cocción, 17% en el tamaño de porciones.

El personal encargado de preparar y servir los alimentos debe conocer y poner en práctica varios aspectos relacionados con su preparación Desinfectar en agua clorada las verduras y frutas. No preparar los alimentos cuando se está enfermo, refrigerar aquellos alimentos que lo requieran. Cocer muy bien los alimentos y mantenerlos tapados para evitar cualquier tipo de contaminación. Utilizar cuchillos y tablas para alimentos crudos y otras diferentes para alimentos cocidos. (Calvillo, 2019, pág. 98)

Es fundamental que la Organización de padres de familia conozcan y apliquen el contenido de la guía contextualizada y así poder beneficiar a la niñez porque contribuye a mejorar la comprensión de recomendaciones relacionadas con la preparación de la alimentación, ya que realizando las distintas acciones desde el cálculo de ingredientes, tiempos de cocción, cantidades de porción y compra, favorece a que se obtenga una satisfacción en cada uno de los menús por ser variados, seguros, nutritivos y que sean parte de la cultura tradición alimentaria de la comunidad.

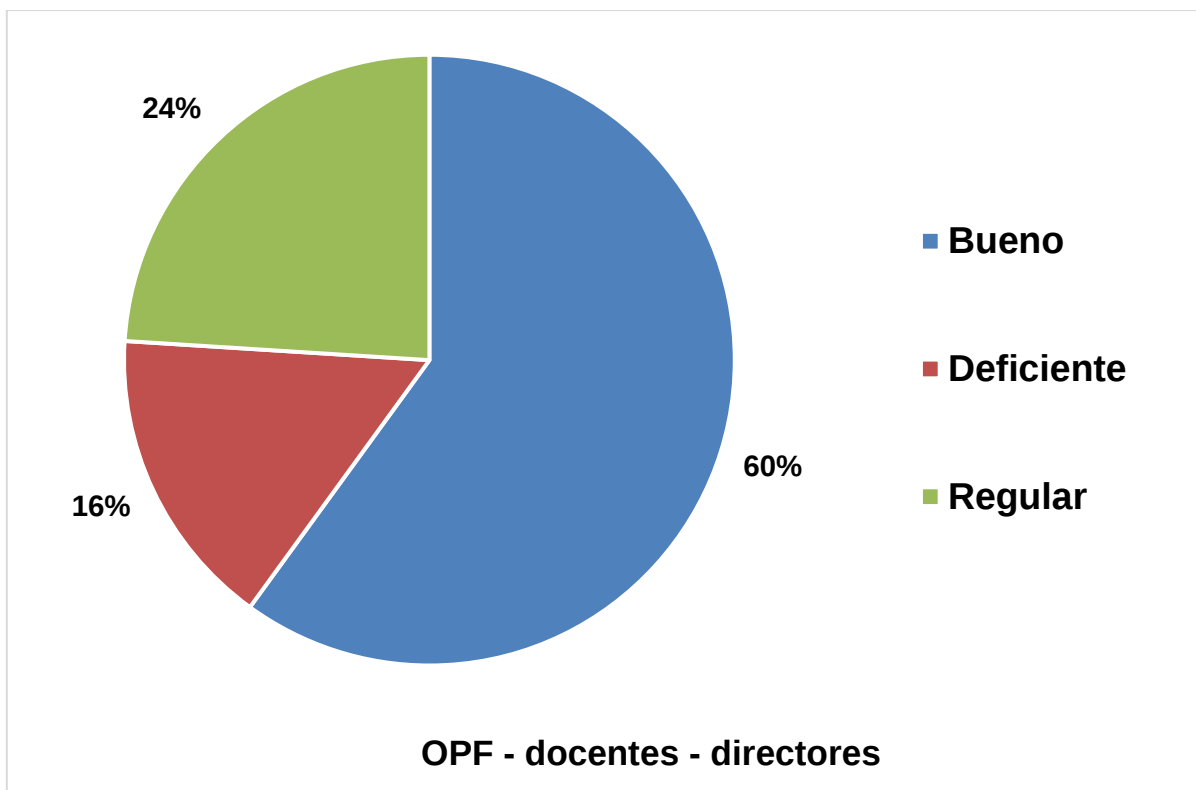


Figura 22. ¿Cuál es el estado actual del lugar de almacenamiento de los productos para la refacción escolar?

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores, docentes y miembros de la OPF, 15 de noviembre de 2020.

Según los resultados obtenidos, el 60% de los entrevistados indicó que el estado actual es bueno, el 24% contestó que se encuentra en estado regular, asimismo el 16% respondió que el momento del lugar es deficiente.

Las escuelas públicas del país no cuentan con suficientes recursos económicos propios para proyectos de infraestructura, ya que dependen de asignaciones presupuestarias generadas a través de instancias gubernamentales y de apoyo no gubernamental, en las cuales se priorizan los aspectos más relevantes y necesarios; de manera que algunos de los proyectos de la escuela requieren de la gestión comunitaria para realizar y obtener el resultado esperado. (Proyecto GCP/RLA/180/BRA de FAO, 2013, pág. 56)

Tomar en cuenta que la Organización de Padres de Familia considera que el lugar de almacenamiento de los productos de la alimentación escolar está en buenas

condiciones y es indispensable porque permite establecer que se cumpla con una de las cinco claves importantes en donde es requerido mantener los alimentos a temperaturas seguras para evitar su descomposición y contaminación para así proporcionar alimentos seguros para la niñez.

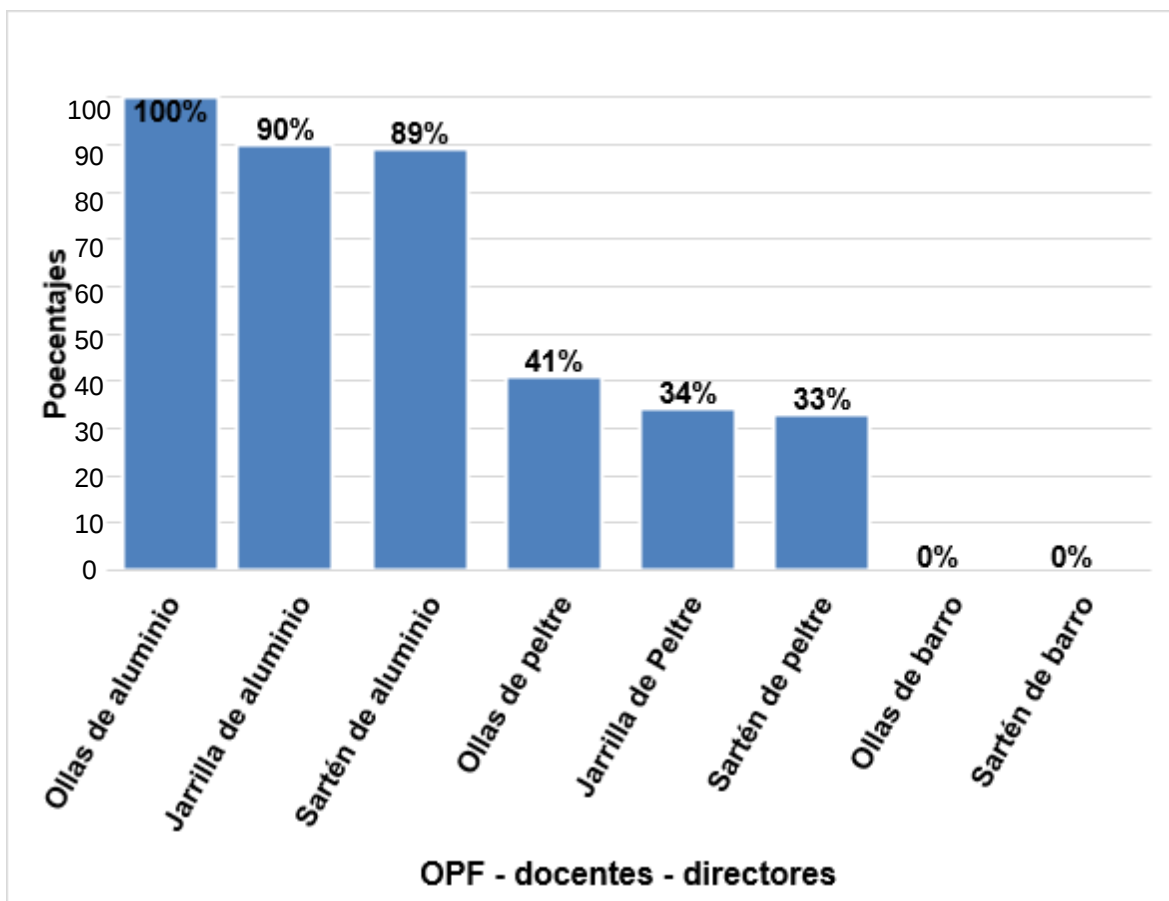


Figura 23. ¿Qué tipo de utensilios utilizan las encargadas de la preparación de la refacción escolar?

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores, docentes y miembros de la OPF, 15 de noviembre de 2020.

De acuerdo con los resultados, mencionaron el tipo de utensilios que utilizan para la preparación de la refacción escolar y las respuestas fueron las siguientes, el 100% sartén de aluminio, 90% jarrillas de aluminio, 89% sartén de aluminio, el 41% ollas de peltre, el 34% jarrillas de peltre, 33% sartén de peltre.

Es responsabilidad de los padres asegurarse de que el funcionamiento del comedor escolar se ajusta a lo estipulado por ley. En este sentido, el comedor escolar es un servicio educativo que debe complementar la labor de la escuela y cuyos objetivos a conseguir deben ser: desarrollar hábitos, aptitudes y actitudes en el uso de utensilios saludables para el beneficio del alumnado. (Campoy, sf. Párrafo 1)

Es valioso considerar que los utensilios de cocina son una herramienta que tiene un contacto directo con los alimentos, componen un aspecto básico del trabajo cotidiano en la preparación y merecen un especial cuidado en su elección, en su mayor porcentaje son utilizados el aluminio y peltre, son adecuados, ya que, mejora la velocidad del proceso de cocción y de suma importancia porque la comunidad educativa aprende, como lo menciona Telemesa, “Solo es seguro el “aluminio anodizado”, el cual tiene una capa protectora y por eso evita que el elemento pase a la comida. Las sartenes antiadherentes también suelen ser seguras, por la misma razón. Lo necesario es que el revestimiento sea de excelente calidad. (Telemesa, 2021 pág. 8) cumpliendo así con una de las claves de la guía de menú contextualizado para mantener la alimentación segura.

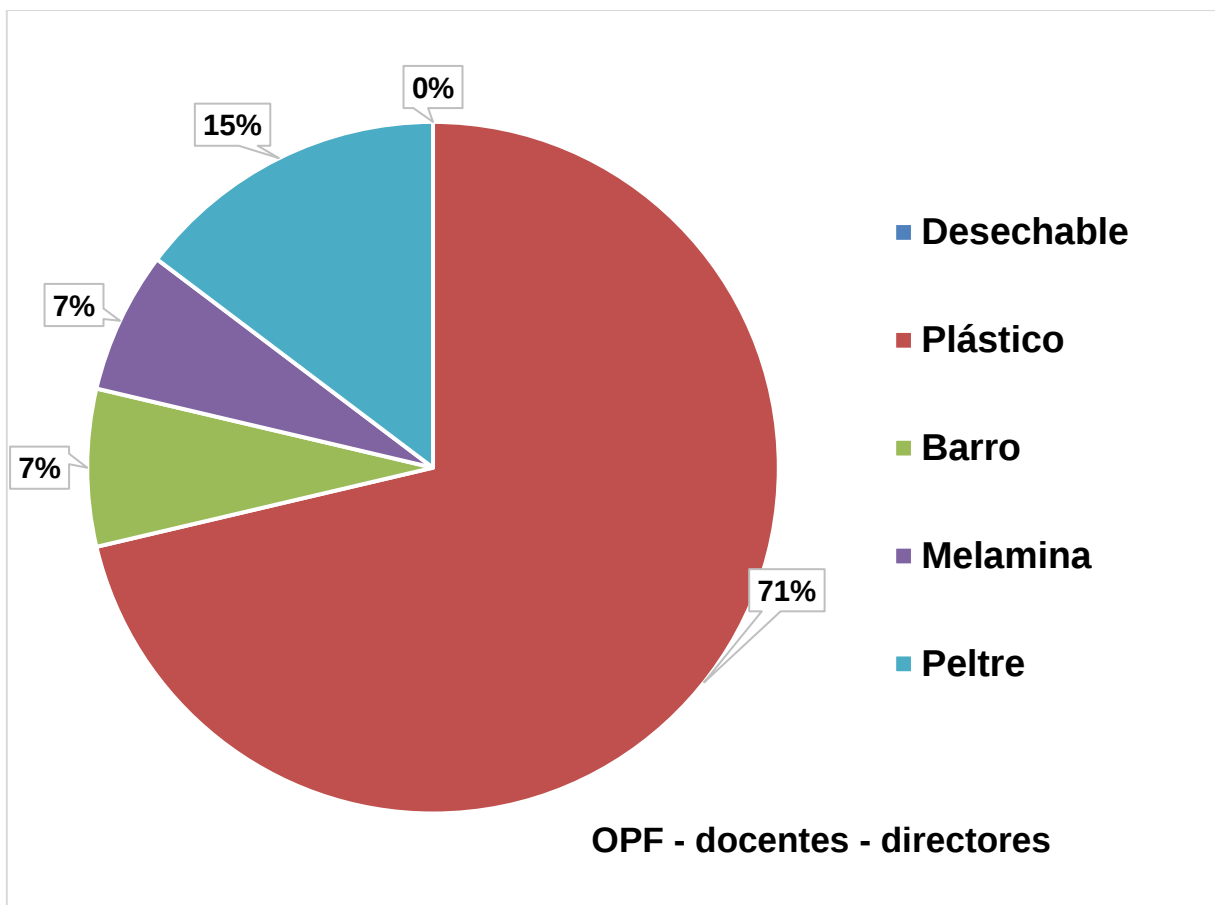


Figura 24. ¿Qué tipo de utensilios utilizan los niños para recibir la refacción escolar?

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores, docentes y miembros de la OPF, 15 de noviembre de 2020.

La gráfica muestra los resultados obtenidos referente a cuál es el tipo de material de los utensilios que más utilizan los niños para recibir la alimentación el 71% utiliza plástico, el 15% de peltre, 7% de barro y melamina.

La mayoría de los establecimientos distribuyen la refacción escolar en el salón de clases, en el patio o en el corredor en donde los niños se sientan en bancas. Cada niño debe llevar desde su hogar tazas, platos y cubiertos para que le pueda ser servido el alimento; el material de la vajilla depende de lo que cada uno lleve (en su mayoría son de plástico o melamina). (Proyecto GCP/RLA/180/BRA de FAO, 2013, pág. 57)

El tipo de utensilio que se utiliza forma parte primordial para promover el valor de la salud, en este caso la niñez hace uso del plástico, no cabe duda que han sido

instrucciones esenciales que manifiestan aprendizajes en la escuela, esto es necesario porque con esto procuran preservar el cuidado de su entorno y el medio natural, por tal razón es necesario fomentar las diferentes estrategias educativas adecuadas en las que la Organización de padres de familia participa para así contribuir en la preservación de la salud y de los recursos naturales.

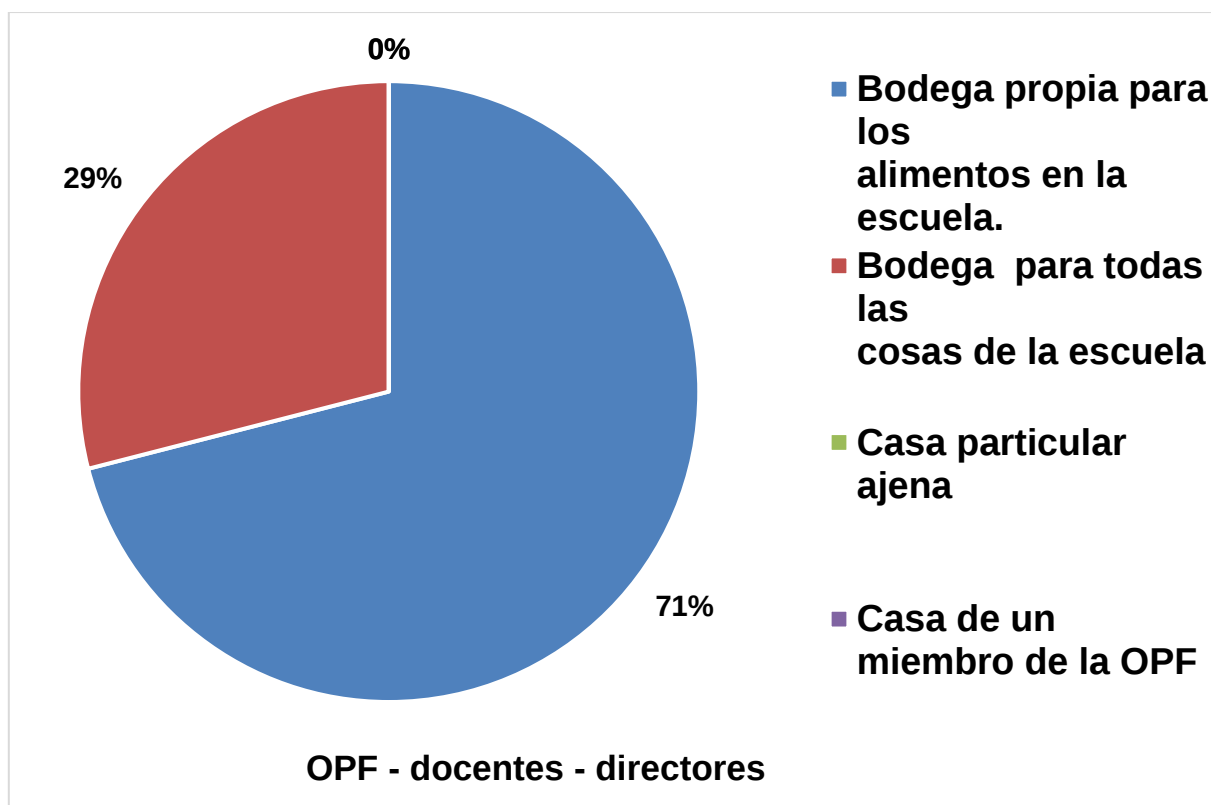


Figura 25. ¿Indique el lugar en donde almacenan los alimentos?

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores, docentes y miembros de la OPF, 15 de noviembre de 2020.

De acuerdo con las respuestas de la entrevista, el 71% en una bodega propia para los alimentos en la escuela, mientras que el 29% en una bodega en donde se tienen todas las cosas de la escuela.

Como se ha apuntado anteriormente, el almacenamiento de alimentos es extremadamente importante. Cuando la comida está en espera de ser consumida en el comedor debe ser almacenada y conservada correctamente en contenedores o recipientes sellados y refrigerados para que no llegue a una temperatura que comprometa su seguridad, de lo contrario puede ser caldo de cultivo de bacterias. (SAIA, 2017, párrafo. 6)

Lo primordial es establecer un lugar específico propiamente para el almacenamiento de los alimentos, ya que la mayoría cree contener un espacio propio, eso es fundamental para preservar la seguridad y calidad de los mismos, tomando en cuenta que hay además un lugar en donde todas las cosas de las escuelas se

resguardan a la vez, es necesario considerar que lo correcto es mantenerlos separados de otros productos que pudieran perjudicar las despensas de la alimentación escolar.

4.1.2 Análisis e interpretación de resultados (Entrevista dirigido a directores y docentes)

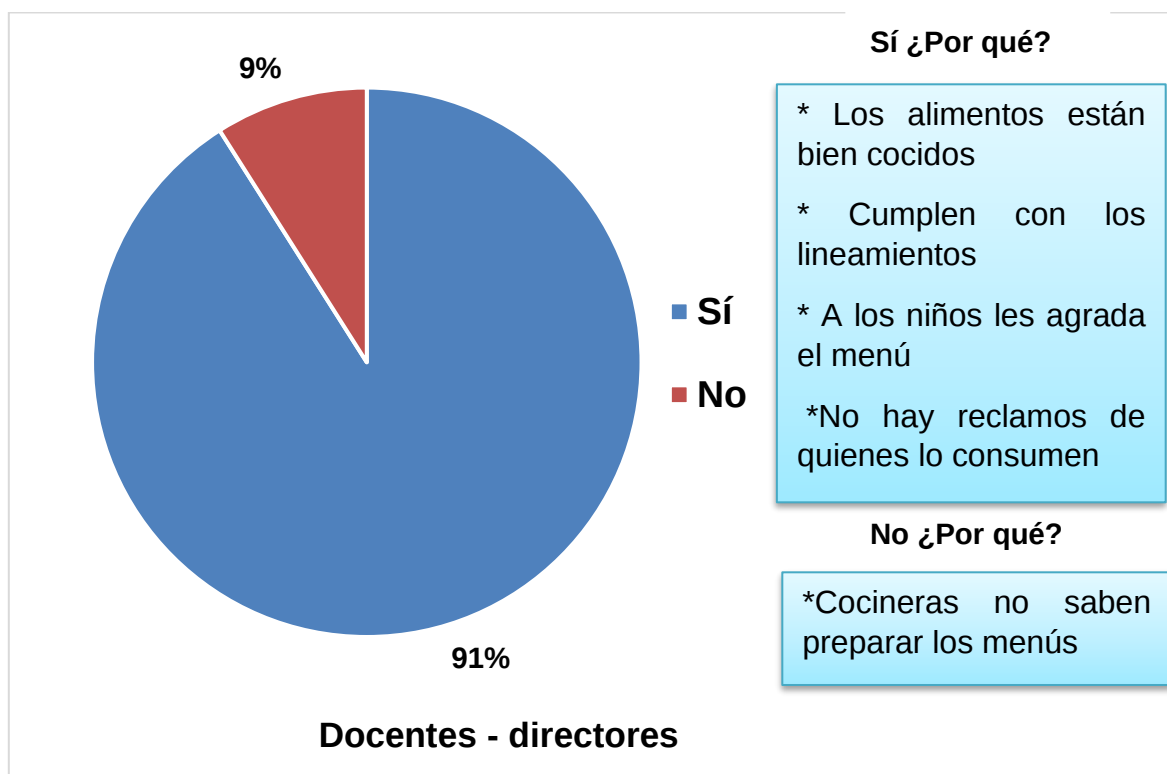


Figura 26. ¿Cree usted que los miembros de la Organización de Padres de Familia, cumplen con la preparación de la refacción basados en la guía del menú contextualizado?

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores y docentes, 15 de noviembre de 2020.

La gráfica refiere a el cumplimiento de la preparación de la refacción escolar basados de la guía de menú contextualizado, por lo tanto, de los docentes 91% respondió que la OPF sí cumple y el 9% respondió que no. En cuanto a quienes respondieron que sí, se obtuvieron los siguientes resultados: 32% que los alimentos están bien cocidos, 26% que se cumple con los lineamientos, 26% que a los niños les agrada el menú que se prepara y 17% indicó que no han surgido reclamos por quien lo consume. En cuanto a los que contestaron que no, el 9% indicó que las cocineras no saben preparar los menús.

El éxito escolar es un esfuerzo conjunto, cuanto más involucrados se encuentran los padres en la educación de sus hijos, mucho más seguro será que los hijos tengan éxito en la vida, el éxito en la escuela consiste en involucrar

a los padres el cada proceso del alumno y ayuda a mejorar las relaciones entre la familia y la escuela. (Web del maestro, 2020, párrafo. 1)

El cumplimiento de la preparación de la alimentación escolar determina los factores importantes como la aceptabilidad de la Organización de padres de familia, principalmente el factor de cuan capacitadas o si es necesario fortalecer las capacidades de las personas para usar los menús contenidos de la guía contextualizada que constituyen una porción de comida diaria diferente, donde se relacionan las comidas en variedad de alimentos que benefician a la niñez.

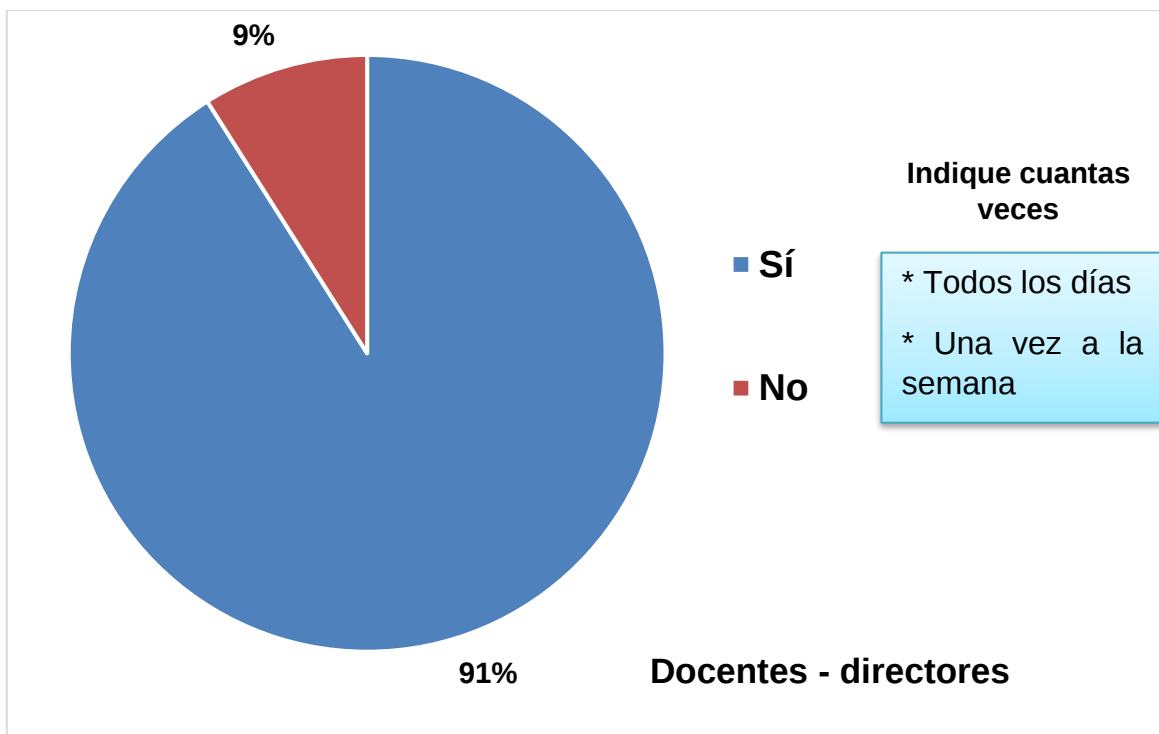


Figura 27. ¿Los miembros de la Organización Padres de Familia visitan la escuela, para supervisar la preparación de los alimentos?

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores y docentes, 15 de noviembre de 2020.

La gráfica da a conocer si los padres de familia visitan la escuela para supervisar la preparación de los alimentos, en donde el 100% de los docentes y directores entrevistados indicaron que sí y 9% no lo realizan. En cuanto a las veces que visitan la escuela respondieron lo siguiente, 72% todos los días, el 28% una vez a la semana.

La preparación de la merienda y/o almuerzo escolar es una maravillosa oportunidad para que padres, niñas y niños participen y aprendan a seleccionar de los alimentos que contribuyen a su bienestar tanto físico y mental y para poder adoptar hábitos alimentarios saludables desde la infancia. La familia y la escuela deben apoyar para que las niñas y niños participen de ese proceso. (Serafín, 2012, pág. 41)

El aporte que realizan los padres de familia en la escuela es muy valioso para el cumplimiento de la Ley de alimentación escolar y de los menús escolares, el factor tiempo, trabajo, economía determinan muchas veces la falta de compromiso y así

poder cumplir con las responsabilidades específicamente para que se cumpla con la preparación, sin embargo se promueve su participación en las escuelas en donde asisten sus hijos para que sea primordial su labor en el aprovechamiento de los recursos identificando a su vez todos los problemas que afecten a los niños.

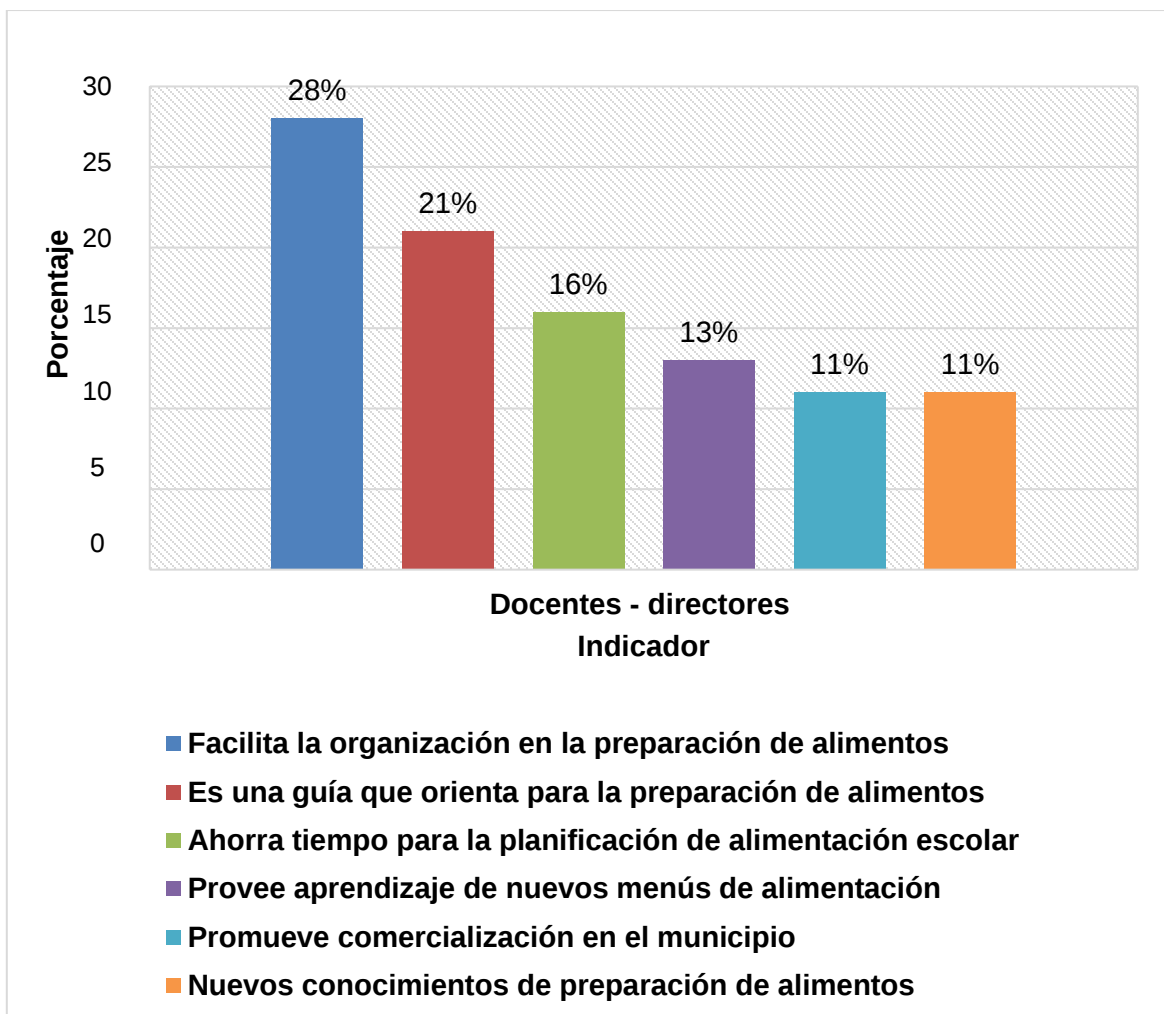


Figura 28. ¿Qué ventajas tiene que el Ministerio de Educación proporcione una Guía de Menú Contextualizado para la refacción escolar de la niñez?

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores y docentes, 15 de noviembre de 2020.

Se efectúa la interrogante para conocer las ventajas que se consideran de poseer una Guía de menú contextualizado, por lo tanto, de la población entrevistada indicó lo siguiente: 28% facilita la organización en la preparación, 21% es una guía que orienta a cocineras para la preparación de los alimentos, 16% ahorra tiempo para la planificación de alimentación escolar, 13% provee aprendizaje de nuevos menús, 11% promueve comercialización en el municipio y se obtienen nuevos conocimientos para preparar alimentos.

La estandarización de recetas es un aspecto clave en los servicios de alimentación, ya que le brinda muchos beneficios como asegurarse que las preparaciones de los platillos tengan siempre una calidad y cantidad uniforme, facilitará el trabajo de las personas encargadas de la elaboración de los platillos, ya que tendrán a su disposición un conjunto de instrucciones claras y fáciles de seguir, además, facilita el proceso de la compra y planeación de diferentes menús y reducirá costos y fijará precios, debido a que establecerán las cantidades exactas de los ingredientes que se necesitarán para cada menú. (Mendoza, 2014, pág. 24)

La condición que se atribuye a favor de utilizar una Guía contextualizada radica en el emprendimiento de talentos en la cocina y comisiones que adquieren conocimientos, a las que se designa una función específica para representar y lograr el objetivo principal que es proporcionar alimentación a la niñez, además se emergen en otras ventajas como ayudar a las tiendas de barrio y buscar beneficiar la economía de la comunidad promoviendo la comercialización de los distintos productos que son requeridos en cada menú escolar.

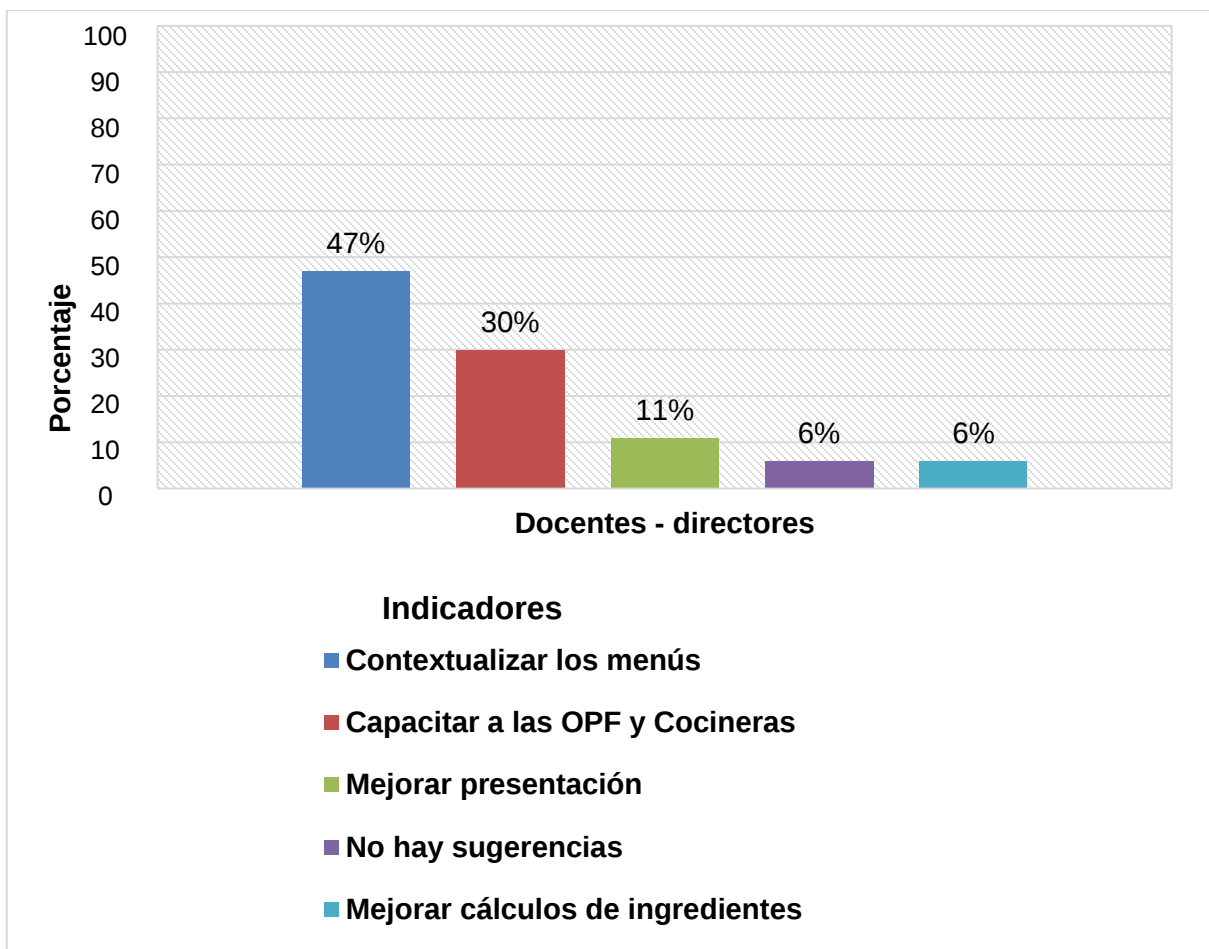


Figura 29. Indique algunas sugerencias para mejorar el uso de la guía de menú contextualizado por la Organización de Padres de Familia en la escuela.

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores y docentes, 15 de noviembre de 2020.

A continuación, a través de la gráfica se da a conocer las sugerencias para mejorar el uso de la guía de menú contextualizado por la OPF en la escuela, por lo tanto, los docentes y directores indicaron lo siguiente: 47% respondió que se debe contextualizar los menús, un 30% contestó que se necesita capacitar constantemente a las OPF y cocineras, 11% contestó que se debe mejorar presentación de la guía de menú contextualizado en cuanto a su ilustración, 6% ajustar los cálculos de ingredientes, 6% respondió que no hay sugerencias.

El propósito de las Guías Alimentarias es promover el consumo de una alimentación completa, saludable, variada y culturalmente aceptable en la población sana mayor de dos años, para evitar los problemas de desnutrición

en la niñez y prevenir las enfermedades crónicas no transmisibles en jóvenes y adultos. (Guías Alimentarias para Guatemala, 2012, pág. 8)

Los docentes y directores entrevistados demuestran que están constantemente al tanto de lo que ocurre dentro de su establecimiento y concierne a que la guía contextualizada debe estar presente dentro del programa de alimentación del contexto rural, sin embargo se espera mucho más respecto a cuán útil puede ser para aquellos que la manejen, con ello se resalta que la Organización de Padres de Familia manifiesta que es necesario realizar ajustes a la presentación de su contenido y cálculo de los menús, empoderar infatigablemente a todo aquel que tenga vinculación con el sustento alimentario en las escuelas, fortaleciendo la cultura alimentaria y sea así una estrategia de incidencia que mejore su realidad.

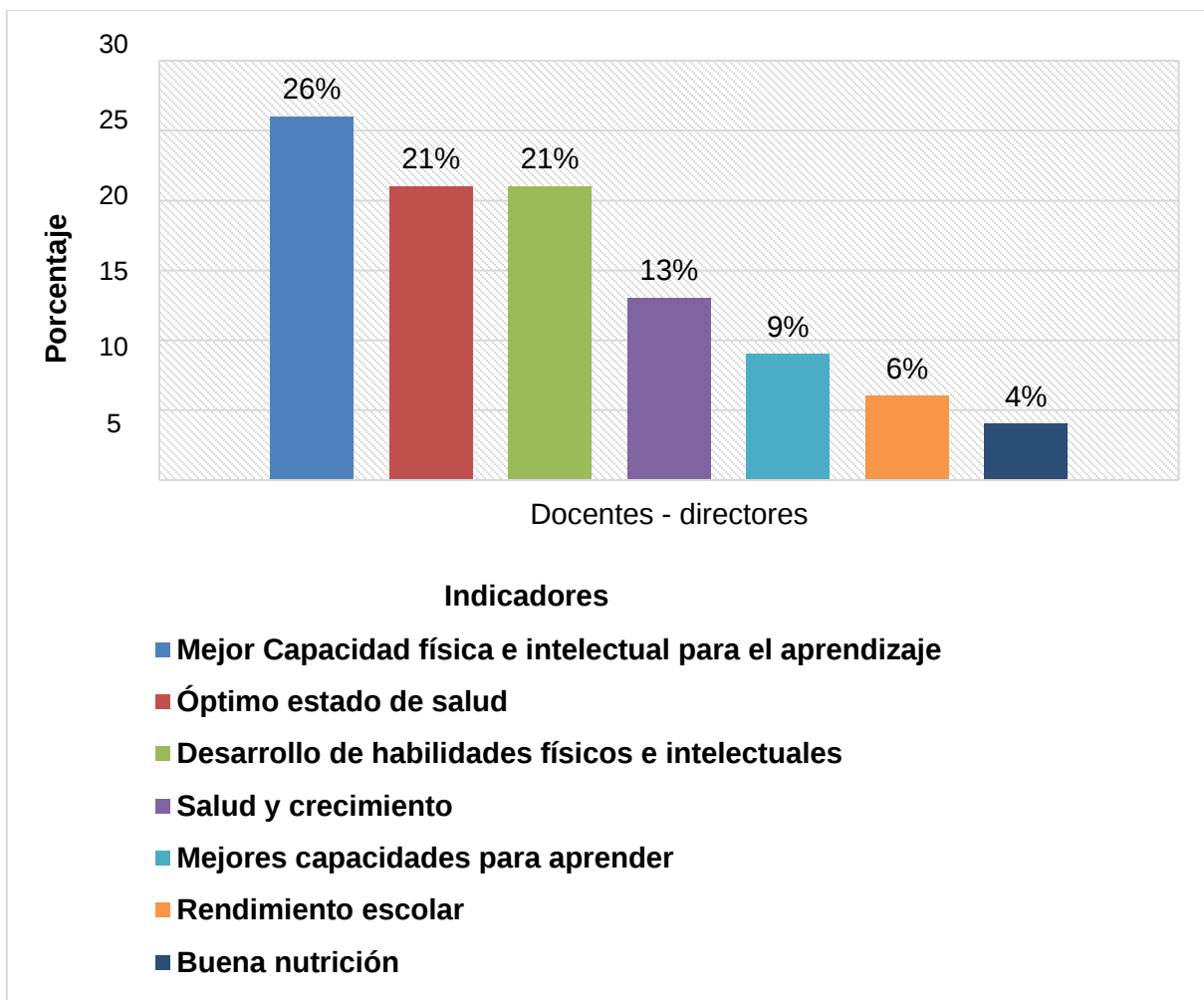


Figura 30. ¿Cuáles son los beneficios que reciben los niños de una alimentación saludable?

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores y docentes, 15 de noviembre de 2020.

La gráfica muestra los beneficios que recibe la niñez de una alimentación saludable, de los docentes y directores se obtuvo la siguiente información: 26% los niños obtienen mejor capacidad física e intelectual para el aprendizaje, 21% llegan a estar en buen estado de salud y desarrollan habilidades físicas e intelectuales, 13% salud y crecimiento, 9% que obtienen mejores capacidades para aprender, 6% respondió que presentan mejor rendimiento escolar y 4% respondió que son beneficiarios de buena nutrición.

Una alimentación saludable y equilibrada es fundamental para el estado de salud de los niños, y determinante para un correcto funcionamiento del

organismo, buen crecimiento, una óptima capacidad de aprendizaje, comunicarse, pensar, socializar y adaptarse a nuevos ambientes y personas, un correcto desarrollo psicomotor y en definitiva para la prevención de factores de riesgo que influyen en la aparición de algunas enfermedades. (Castro, 2015, párrafo 5)

La niñez bien alimentada adquiere beneficios fundamentales, la buena nutrición ayuda a crecer físicamente, sin embargo, comer nutritivamente no sólo favorece el desarrollo físico, si no también contribuye en lo intelectual, es indispensable aprovechar el aporte que proporcionan los alimentos para beneficiar en la salud que a futuro se encontrará con el beneficio de tener más capacidades para aprender y mejorar en su rendimiento escolar, una alimentación adecuada puede influir en un buen porcentaje de estudiantes.

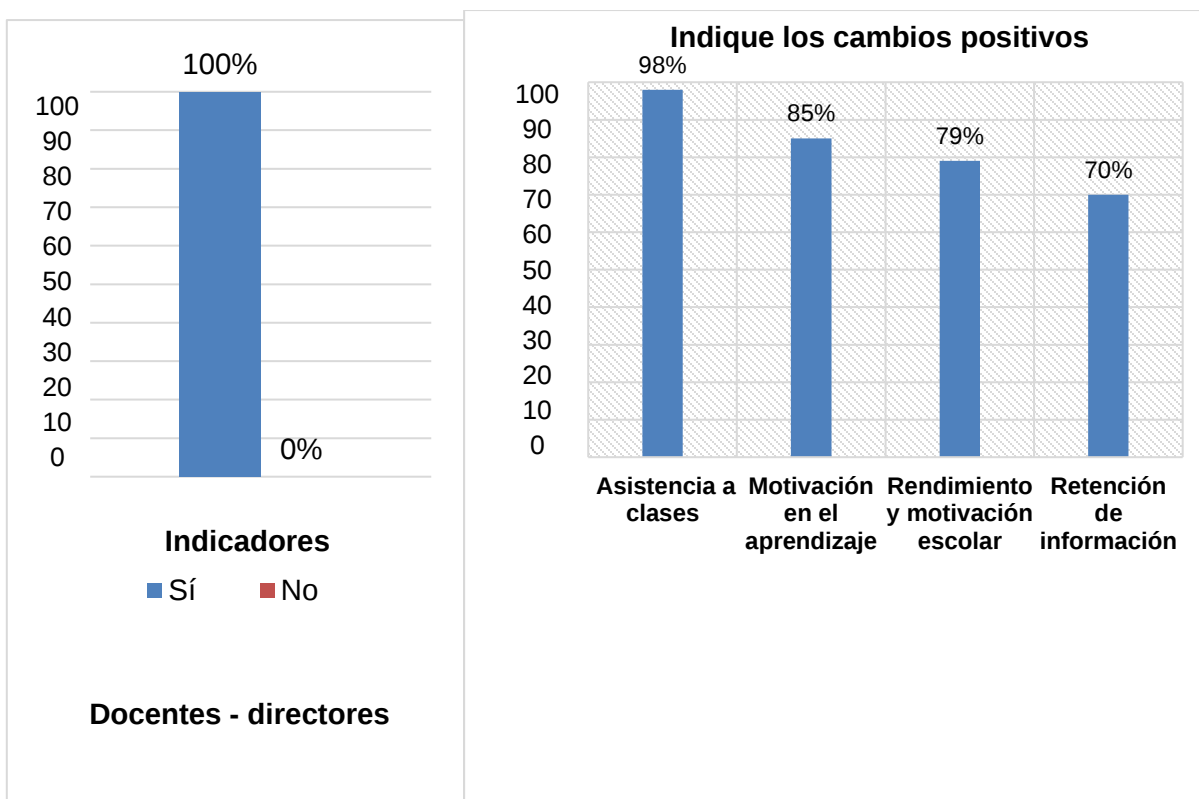


Figura 31. ¿El menú contextualizado presenta cambios positivos en la refacción escolar que se entrega a los niños?

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores y docentes, 15 de noviembre de 2020.

De acuerdo con la gráfica el 100% de los docentes y directores entrevistados demuestra que el menú contextualizado presenta cambios positivos en la refacción escolar. Respondieron los que consideraban y son los siguientes: 98% asistencia a clases, 85% indicó motivación en el aprendizaje, 79% rendimiento escolar y 70% retención de información.

A lo largo del tiempo, el desayuno siempre se ha considerado una de las comidas más importantes, especialmente para tener mayor rendimiento escolar. Generalmente, los especialistas en nutrición sugieren que el desayuno contenga por lo menos un 25% de la energía que se necesitará para hacer frente durante el día, así como también recomiendan que incorpore los nutrientes que el organismo también requerirá para funcionar de manera óptima. Un estudio, llevado a cabo por la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA), el 22% de los niños en edad escolar,

solamente ingerían un vaso de leche durante el desayuno, lo cual no cumple con los nutrientes que el cuerpo necesita. (Gómez, 2017, párrafo 9)

Los estudiantes que son beneficiados con alimentos del menú contextualizado presentan cambios positivos en diferentes características que se identifican entre otros, se destaca la asistencia a clases como principal cambio, también se identifica el rendimiento y motivación en el aprendizaje, la retención de la información que se recibe en la escuela, cada una de estas razones hace hincapié a buscar buenos resultados en el Programa de alimentación.

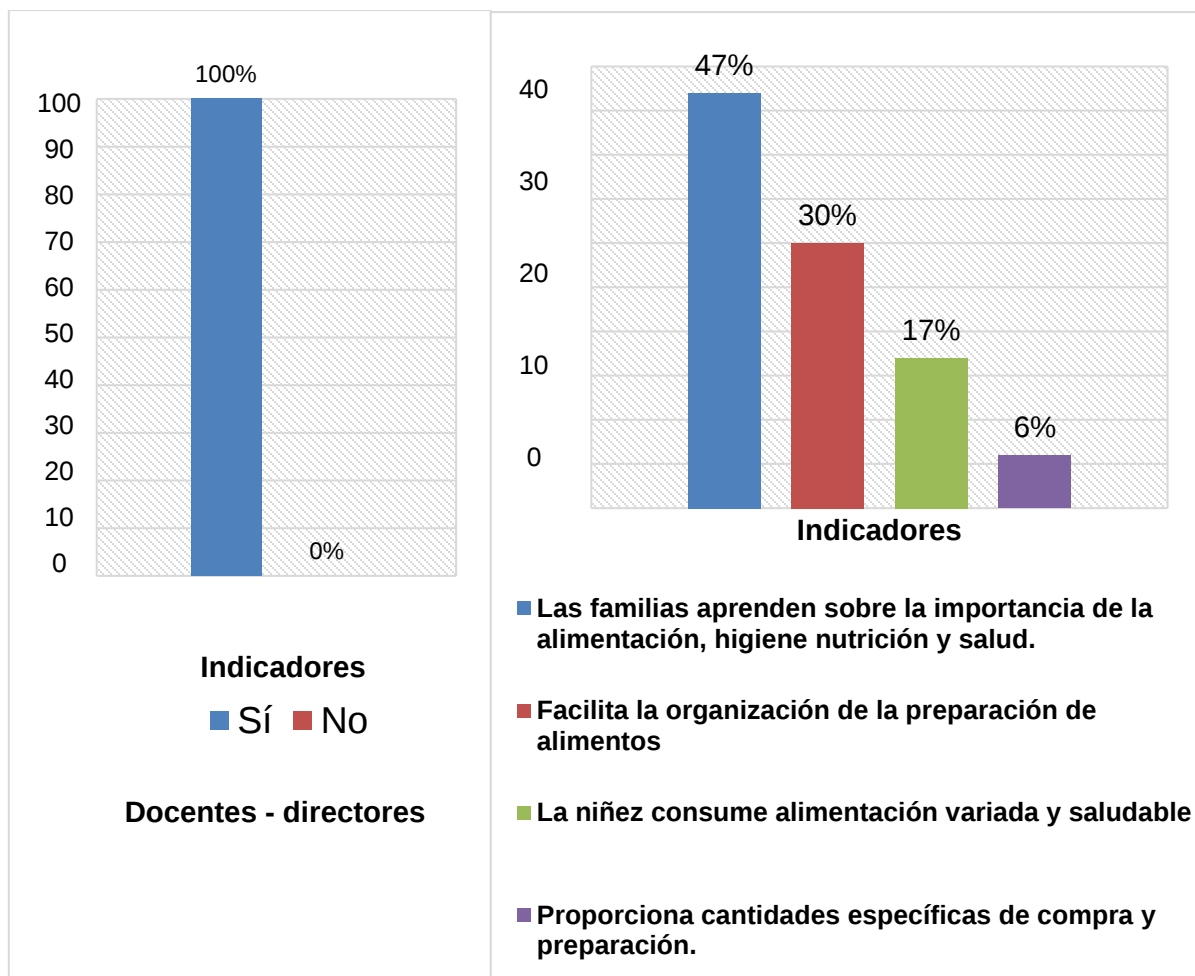


Figura 32. ¿La guía de menú contextualizado beneficia en la refacción escolar que se entrega a la niñez escolar?

Fuente: elaboración propia, entrevista dirigida a directores y docentes, 15 de noviembre de 2020.

La gráfica evidencia que el 100% docentes y directores entrevistados respondieron confirmando que la guía de menú contextualizado beneficia en la refacción escolar. Dando a conocer los beneficios respondieron lo siguiente: un 47% de las familias aprenden sobre la importancia de la alimentación, higiene nutrición y salud, 30% facilita la organización de la preparación de alimentos, 17% indicó que la niñez consume alimentación variada y saludable. 6% indicó que proporciona cantidades específicas de compra y preparación.

El documento Menús para el programa de alimentación escolar, presentan menús escolares que por su viabilidad técnica y acompañamiento son seleccionados para ser implementados como guía de orientación de

alimentación escolar para cada centro educativo, están estructurados según las regiones del país, que son muestra de la riqueza cultural y gastronómica, también responden a la pertinencia y los diferentes contextos del país. (DIGEFOCE, 2019)

Las escuelas son las encargadas de cumplir con los requerimientos de la guía contextualizada haciendo que la niñez adquiera beneficios fundamentales, de donde la comunidad educativa aprende sobre la importancia de la correcta alimentación a través de menús variados para la nutrición y salud de los niños, además, porque es un instructivo para poder establecer estrategias que permitan alcanzar los objetivos exitosos en la compra, preparación y entrega de los alimentos.

4.1.3 Resultados de entrevista dirigido a Técnico de Mineduc asignado al área del municipio de Santa Lucía La Reforma Totonicapán.

Objetivo de la entrevista fue obtener información, que permitió sustentar la investigación para el análisis de la aplicación de la Guía del Menú contextualizado por la Organización de Padres de Familia, en las escuelas del nivel primario del sector oficial de la Coordinación distrital 08-08-14 del municipio de Santa Lucía La Reforma.

- **¿Cuál es el porcentaje de utilidad de los 20 menús establecidos en la guía de menú contextualizado?**

Tabla No. 5 Porcentaje de utilidad de los 20 menús establecidos en la guía de menú contextualizado

Opción de respuesta	% de utilidad Respuesta	
Utilizan los 20 menús de la guía contextualizada	15	El traslado de los productos es difícil porque no cuentan con vehículo. No se encuentran los productos en la comunidad
Utilizan los 16 a 19 menús de la guía contextualizada	35	
Utilizan 10 a 15 menús de la guía contextualizada	50	
Utilizan 5 a 9 menús de la guía contextualizada	0	-----
No utilizan ninguno de los menús de la guía contextualizada.		

- **¿Cree usted, que la refacción escolar que recibe la niñez, cumple con el siguiente patrón de menú escolar?**

Tabla No. 6 Cumplimiento de patrón de menú

Opción de respuesta	Respuesta
Una bebida	Si cumple una bebida, un alimento sólido, un complemento
Un alimento sólido	
Un complemento	

- **¿Cuántos días a la semana se le proporciona la alimentación escolar a la niñez?**

Tabla No. 7 Días de alimentación escolar

Opción de respuesta	Respuesta
Cinco días	En ese tiempo se le proporciona la alimentación escolar a la niñez cinco días a la semana

- **¿Cuáles son los alimentos que más le gusta consumir a los niños y niñas en la escuela?**

Tabla No. 8 Alimentos que más le gusta consumir a los niños y niñas en la escuela

Opción de respuesta	Respuesta
Frutas	A la niñez escolar le gustan las frutas, verduras, pastas, atoles, hierbas.
Verduras	
Pastas	
Atoles	
Hierbas	

- **¿Los niños se lavan las manos, antes de consumir la refacción escolar?**

Tabla No. 9 Lavado de las manos, antes de consumir la refacción escolar

Opción de respuesta	Porcentaje de respuesta
Si	El 90% se lavan las manos antes de consumir la refacción escolar
No	El 10% no se lavan las manos antes de consumir la refacción escolar

- **¿Quién prepara la refacción escolar en la escuela?**

Tabla No. 10 Personal encargado de la preparación de refacción escolar

Opción de respuesta	Porcentaje / escuela
Cocinera nombrada por OPF	-----
Madres de familia	Un 97%, en 34 escuelas del área rural Madres de familia prepara la refacción escolar
Madres contratadas	Un 3%, en 1 escuela del área urbana Madres contratadas preparan la refacción escolar

- **¿Quiénes deciden el cálculo de los ingredientes en la preparación de la refacción escolar?**

Tabla No. 11 Decisión del cálculo de los ingredientes en la preparación

Opción de respuesta	Respuesta
Director de la escuela	-----
Organización de Padres de Familia	Toma de decisiones y participan en la planificación de la alimentación escolar
Comisión de refacción escolar	

- **¿En la escuela, la Organización de Padres de Familia recibe capacitación?**

Tabla No. 12 Capacitación a Organización de Padres de Familia

Opción de respuesta	Respuesta
Sí	100% de las escuelas reciben capacitación por la técnica de Mineduc
No	-----

- **Indique a cada cuanto tiempo reciben capacitación**

Tabla No. 13 Periodos de tiempo para capacitación

Opción de respuesta	Respuesta
Semestre	Reciben capacitación dos veces al año
Bimestre	-----
Trimestre	
Mensual	
Anual	

- **Indique el tipo de temática que reciben de la capacitación los miembros de Organización de Padres de Familia respecto a la guía del menú contextualizado**

Tabla No. 14 Temática de la capacitación

Opción de respuesta	Respuesta
Higiene para la preparación de los alimentos	Temática impartida
Alimentación saludable en la niñez escolar	
Formación de hábitos alimentarios.	

Opción de respuesta	Respuesta
Educación alimentaria y nutricional	
Participación de los padres de familia en promover alimentación adecuada.	
Orientación para los huertos escolares	No impartida por el Técnico
Mejoramiento del aprendizaje de la niñez	No impartida por el Técnico
Otros temas	
Administración de recursos y rendición de cuentas	Temática impartida
Liderazgo y organización	

- **¿Cree usted que los miembros de la Organización de Padres de Familia, cumplen con la preparación de la refacción basados en la guía del menú contextualizado?**

Tabla No. 15 cumplimiento de preparación basados en el menú contextualizado

Opción de respuesta	Respuesta
Sí	100% de las escuelas cumple con la preparación de la refacción, basados en la guía del menú contextualizado
No	-----

- **¿Los productos son adquiridos a través de compras locales con agricultores familiares?**

Tabla No. 16 Compras locales con agricultores familiares

Opción de respuesta	Respuesta	¿Por qué?
Sí		-----
No	No son adquiridos con agricultores familiares de la comunidad.	El municipio solamente cuenta con 2 agricultores familiares aprobados por MAGA, pero que no abastecen y no cumplen con lo requerido por Mineduc para el menú contextualizado de la alimentación escolar.

- **¿De dónde obtienen los productos, las verduras y frutas para la preparación de los alimentos los miembros de la Organización de padres de familia?**

Tabla No. 17 Adquisición de productos

Opción de respuesta	%	Respuesta
De la tienda del proveedor de la comunidad.	El 85	Aproximadamente 28 escuelas adquieren productos, las verduras y frutas con un proveedor de la comunidad.
Lo compran en la tienda del proveedor del casco urbano.	El 15	Aproximadamente 7 escuelas adquieren productos, las verduras y frutas con un proveedor del casco urbano.
En el mercado del municipio.		-----

- **¿Qué dificultades tiene la Organización de Padres de Familia para cumplir con el menú que se establece en la guía?**

Tabla No. 18 Dificultad de la OPF para cumplir con el menú

Opción de respuesta	Respuesta
Preparación del menú	La POF de las escuelas tiene dificultades en la Preparación del menú

- **¿Usted monitorea la preparación de los alimentos?**

Tabla No. 19 Monitoreo de Técnico de Mineduc

Opción de respuesta	Respuesta
Sí	Se monitorea la preparación de alimentos al momento de visitar las escuelas.
No	-----

- **¿Los miembros de la Organización Padres de Familia visitan la escuela, para supervisar la preparación de los alimentos?**

Tabla No. 20 Monitoreo de la Organización Padres de Familia.

Opción de respuesta	Respuesta
Sí	Los miembros de la Organización Padres de Familia visitan la escuela para supervisar la preparación de los alimentos todos los días.
No	-----

- **¿Recibe oportunamente los recursos económicos de desembolso en tiempos establecidos para implementar la refacción escolar en la escuela?**

Tabla No. 21 Desembolso para implementar la refacción escolar

Opción de respuesta	Respuesta
Sí	La Organización de padres de familia recibe oportunamente los recursos de desembolso en tiempos establecidos para implementar la refacción escolar en la escuela
No	-----

- **¿Qué problemas o dificultades considera que han encontrado los miembros de la Organización de Padres de Familia para la compra de insumos para la preparación de los alimentos?**

Tabla No. 22 Problemas o dificultades de la Organización de Padres de Familia para la compra de insumos

Respuestas
Precios elevados
Traslado de productos
En la comunidad no se cuenta con todos los productos.

- **¿Qué ventajas tiene que el Ministerio de Educación proporcione una Guía de Menú Contextualizado para la refacción escolar de la niñez?**

Tabla No. 23 Ventaja de Guía de Menú Contextualizado para la refacción escolar

Respuesta
Establece 20 menús diferentes para la preparación de la alimentación escolar

- **¿Las personas encargadas de los alimentos, reciben capacitación para la preparación de alimentos?**

Tabla No. 24 Capacitación para quienes preparan alimentos

Opción de respuesta	Respuesta
Sí	Las personas encargadas de los alimentos reciben capacitación por parte de Digefoce y Cáritas.
No	-----

- Indique algunas sugerencias para mejorar el uso de la guía de menú contextualizado por la Organización de Padres de Familia en la escuela.

Tabla No. 25 Sugerencia para mejorar el uso de la guía de menú contextualizado

Respuesta
Mejorar las indicaciones y cálculo matemático de medidas de ingredientes para la preparación de los alimentos.

- ¿Hay acompañamiento del docente al momento de recibir y consumir los alimentos de la refacción escolar?

Tabla No. 26 Acompañamiento del docente al recibir y consumir los alimentos de la refacción escolar

Opción de respuesta	Respuesta
Sí	El docente acompaña a los alumnos para recibir y consumir los alimentos.
No	-----

- ¿La guía contextualizada orienta la preparación de los alimentos de la refacción escolar?

Tabla No. 27 Orientación de la guía contextualizada para la preparación de los alimentos

Opción de respuesta	Respuesta
Sí	La guía contextualizada orienta la preparación de los alimentos de la refacción escolar principalmente en los procedimientos para la preparación.
No	-----

- **¿Cuál es el estado actual del lugar de almacenamiento de los productos para la refacción escolar?**

Tabla No. 28 Estado del lugar de almacenamiento de los productos de la alimentación

Opción de respuesta	%	Respuesta
Bueno	50	Algunas escuelas tienen las condiciones adecuadas para el resguardo de los productos de la refacción escolar
Regular		Algunas escuelas tienen no tienen las condiciones adecuadas para el resguardo de los productos de la refacción escolar
Deficiente		-----

- **¿Qué tipo de utensilios utilizan las encargadas de la preparación de la refacción escolar?**

Tabla No. 29 Tipo de Utensilios para la preparación de la refacción escolar

Opción de respuesta	Respuesta
Ollas de Aluminio	El 100% de escuelas utilizan Ollas de Aluminio
Sartenes de Aluminio	El 100% de escuelas utilizan Sartenes de Aluminio
Jarrillas de Aluminio	El 100% de escuelas utilizan Jarrillas de Aluminio
Ollas de barro	No utilizan
Ollas de Peltre	
Sartenes de barro	
Sartenes de Peltre	
Jarrillas de barro	
Jarrillas de Peltre	

- **¿Qué tipo de utensilios utilizan los niños para recibir la refacción escolar?**

Tabla 30 Utensilios de los niños para recibir la refacción escolar

Opción de respuesta	Respuesta
Plástico	En el 100% de escuelas los utensilios utilizados por los niños para recibir la refacción escolar son vasos y platos de plástico.
Desechable	No utilizan
De barro	
Melanina	
Peltre	
Otros	

- **¿Actualmente el menú contextualizado presenta cambios positivos en la refacción escolar que se entrega a los niños?**

Tabla 31 Cambios positivos actuales que ha realizado la alimentación escolar en la niñez.

Opción de respuesta	Respuesta	¿Qué cambios?
Sí	Presenta cambios positivos en la refacción escolar que se entrega a los niños	La mayor asistencia a la escuela para recibir clases.
No	-----	-----

- **¿La guía de menú contextualizado beneficia en la refacción escolar que se entrega a la niñez escolar?**

Tabla 32 Beneficio de La guía de menú contextualizado en la refacción escolar

Opción de respuesta	Respuesta	¿Por qué?
Sí	La guía de menú contextualizado beneficia en la	Presenta la existencia de menús con alimentos nutritivos.

Opción de respuesta	Respuesta	¿Por qué?
	refacción escolar que se entrega a la niñez escolar	
No	-----	-----

- Indique el lugar en dónde almacenan los alimentos.

Tabla 33 Lugar de almacén de alimentos

Opción de respuesta	Respuesta
En una bodega propia para los alimentos en la escuela.	El 90% de las escuelas almacenan en una bodega propia los alimentos en la escuela.
Bodega en donde se tienen todas las cosas de la escuela	El 10% de las escuelas almacenan en una bodega en donde se tienen todas las cosas de la escuela.
En casa particular ajeno a los miembros de la Organización de Padres de Familia.	-----
En la casa de un miembro del consejo de padres de familia	

4.2 Comprobación de las hipótesis

4.2.1 Análisis descriptivo de comprobación de hipótesis

La investigación titulada “Aplicación de la Guía del Menú Contextualizado por miembros de la Organización de Padres de Familia”, estudio realizado en las escuelas del nivel primario del sector oficial de la coordinación distrital 08-07-14 del Municipio de Santa Lucía La Reforma, departamento de Totonicapán.

Posterior a recabar la información de campo, se procedió a tabular y analizar los resultados obtenidos, de acuerdo con el método utilizado para la comprobación de hipótesis, que consistió en operacionalizar los objetivos planteados al inicio de la investigación relacionados con las preguntas del instrumento de recolección de datos que fueron entrevistas dirigidas a Miembros de la Organización de Padres de Familia, director, docentes y Técnico de Mineduc. Para relacionar las respuestas obtenidas y comprobar la hipótesis alternativa, con ella la hipótesis aceptada, de las dos establecidas las cuales fueron:

- **Hipótesis alternativa**

La aplicación correcta de la Guía del menú contextualizado, para la refacción escolar, por los miembros de la Organización de Padres de Familia, en las escuelas primarias de Santa Lucía La Reforma, promueve una alimentación segura y nutritiva a la niñez.

- **Hipótesis Nula**

La aplicación incorrecta de la Guía del menú contextualizado, para la refacción escolar, por los miembros de la Organización de Padres de Familia, en las escuelas primarias de Santa Lucía La Reforma, no promueve una alimentación segura y nutritiva a la niñez.

4.2.2 Hipótesis alternativa

A través del análisis realizado, se concluye que se aplica la Guía de menús contextualizados, provee de una alimentación segura y nutritiva, como lo ampara el 100% de entrevistados manifestando que considera que la guía contextualizada es

hasta cierto punto innovadora para la cultura alimentaria porque orienta contribuyendo fundamentalmente en el uso adecuado de los ingredientes, en la higiene de los alimentos, en el tamaño de porciones y en los tiempos de cocción.

Por lo tanto, es aceptada la hipótesis alternativa propuesta en la investigación, la cual expone que la Guía de menú contextualizado es correcta en su aplicación por los miembros de la Organización de Padres de Familia, en las escuelas primarias de Santa Lucía La Reforma porque promueve una alimentación segura y nutritiva a la niñez escolar.

La refacción escolar proporcionada a la niñez escolar llega a cumplir con tres alimentos fundamentales que son una bebida, alimento sólido y fruta o tortilla, estos requeridos obligatoriamente dentro del patrón de menú, para proveer de alimentación nutritiva a los escolares, son madres de familia quienes lideran y reciben capacitaciones con temáticas relevantes, de donde el 100% son capacitadas por medio de un Técnico de Mineduc, Institución Caritas y CRS para la preparación de alimentos.

Dicha hipótesis fue aceptada destacando las buenas prácticas, destrezas que son monitoreados gracias al apoyo de director y docentes que se involucran para procurar que la niñez practique la higiene personal identificando que el 100% lo practica al momento de recibir y consumir los alimentos y que por parte de las cocineras se hace ventajoso el uso de utensilios que se consideran seguros como es el aluminio para la cocción adecuada y eficaz de la alimentación. Se describe una tabla que recopila el total de interrogantes que tienen relación con los indicadores siguientes tomando porcentajes en cuanto a preguntas relacionadas con los indicadores.

4.2.3 Compilación de preguntas del instrumento relacionadas con los indicadores.

Tabla 34 Compilación de Preguntas del instrumento relacionadas con los indicadores

Indicador	Pregunta relacionada con el indicador	Resultados parciales						Resultados totales	
		Docente		Director		OPF			
		% a favor	% en contra	% a favor	% en contra	% a favor	% en contra	% a favor	% en contra
Cumplimiento de Menús para los 20 días	1, 3, 10,13	100	0	83	17	-----	-----	92	8
Variedad de los alimentos	2,4	100	0	100	0	100	0	100	0
Pertinencia de los productos para la adquisición de alimentos.	11,12, 17	13	87	22	78	13	87	16%	84
Capacitación de Miembros de la Organización de Padres de Familia, para el cumplimiento de la guía.	8,9, 27,28	88	12	96	4	100	0	95	5
Preparación de los alimentos	6, 7, 19, 20,23	88	12	91	9	100	0	93	7
Supervisión de la aplicación de la guía de menú contextualizado	14, 15,	96	4	87	13	100	0	94	6
Buenas prácticas para alimentos seguros.	5, 18,21, 22 24, 25, 26, ,29,30	96	4	100	0	100	0	99	1
Promedio total								84	16

Fuente: elaboración propia, con base en los resultados de investigación, junio de 2021.

4.2.4 Hipótesis Nula

La aplicación incorrecta de la Guía del menú contextualizado, para la refacción escolar, por los miembros de la Organización de Padres de Familia, en las escuelas primarias de Santa Lucía La Reforma, no promueve una alimentación segura y nutritiva a la niñez.

La hipótesis nula no es válida por el siguiente argumento:

En virtud de que en las escuelas primarias del sector oficial de Santa Lucía La Reforma del municipio de Totonicapán se aplica correctamente la Guía de los menús contextualizados, basándose en el 92% de entrevistados, que recalcan que la OPF cumple con la preparación de la refacción escolar, proveyendo así alimentación segura y nutritiva a la niñez escolar todos los días, basándose en la Guía Contextualizada.

Además, se destaca la participación activa de los Miembros de la Organización de Padres de Familia, director, docentes y Técnico de Mineduc apoyando a la OPF en el cumplimiento de las responsabilidades adquiridas, por medio de la aplicación de la Guía de menú contextualizado los niños son alimentados adecuadamente con alimentación que está acorde a su edad y asimismo han sido instruidos para la adquisición de buenas prácticas, eso traerá grandes beneficios en la vida personal.

4.2 Discusión de resultados

Se presentan los resultados de investigación con respecto al tema titulado “Análisis de la aplicación de la Guía del Menú Contextualizado por miembros de la Organización de Padres de Familia, realizado en las escuelas del nivel primario del sector oficial de la coordinación distrital 08-07-14 del Municipio de Santa Lucía La Reforma, departamento de Totonicapán.”

Se obtuvieron resultados que permitieron la aprobación de la hipótesis alternativa la cual establece que la aplicación correcta de la Guía del menú contextualizado, para la refacción escolar, por los miembros de la Organización de Padres de Familia, en las escuelas primarias de Santa Lucía La Reforma si promueve una alimentación segura y nutritiva a la niñez. Esto se respalda a través de las respuestas brindadas por los Miembros de la Organización de Padres de Familia, directores, docentes y Técnico de Mineduc, permitiendo el logro de los objetivos que guiaron el desarrollo de la investigación.

De acuerdo con los resultados obtenidos a través de la entrevista dirigida a Miembros de la Organización de padres de familia, directores, docentes y Técnico de Mineduc puede establecerse mediante los porcentajes el uso de los 20 menús contenidos de la Guía contextualizada, 15% de las escuelas utiliza 20 menús, el 35% de 16 a 19 de los menús y el 50% utilizan de 10 a 15 de los menús que el promedio de utilidad de los menús es de 75%.

Entre las dificultades de la Organización de Padres de Familia para cumplir con el menú se identificaron las siguientes, 13% se debe al cambio de temporada de frutas y verduras, 13% las cocineras no pueden preparar algunos menús, 15% la falta de refrigerador, 10% indicó que no todos los miembros de la OPF se involucran en la planificación, 9% respondió que afecta la falta de financiamiento de transporte para realizar las compras, 6% señaló que la cocina no es amplia, 6% señalo que los menús no están adaptados al contexto y 6% que el analfabetismo determina la participación de las personas y 21% no se tiene problemas.

Sobresale la importancia del cumplimiento de la Guía contextualizada debido a que el 92% de entrevistados manifestó que la Organización de Padres de Familia cumple con la preparación de la refacción escolar basándose en la Guía Contextualizada, enfatizando que se obedece a las indicaciones de la Guía porque todos los días hábiles lunes, martes, miércoles, jueves y viernes se entrega alimentación a la niñez, el 100% manifiesta que la refacción cumple con el patrón del menú consistiendo de una bebida, un alimento sólido y un complemento (Fruta o tortilla).

Se comprende entonces que por medio del menú del día los niños reciben alimentación variada y nutritiva. Como lo respalda Abad (2020):

Los menús elaborados, deben de ser completos, variados y adaptados a las necesidades. Existen protocolos de elaboración para el menú escolar que deben cumplirse con el fin de que los comensales reciban nutricionalmente todo aquello que necesitan, ya que la alimentación que se ofrece a nuestros hijos 5 días a la semana durante tantos años, es fundamental para su desarrollo físico, mental y la creación de unos buenos hábitos. (párrafo 1)

En cuanto a las debilidades funcionales de aplicación de la Guía de menú Contextualizado, como resultado se identificó que en la adquisición de productos es imposible adquirir todos productos de la agricultura local en la comunidad. Se determinó que el 84% no realiza compras con agricultores locales, solamente el 16% si adquiere, lamentablemente una de las razones principales es que la tierra del municipio no es fértil, no hay agricultor en la comunidad, incapacidad para asumir una microempresa y por ello Ministerio de Agricultura Ganadería y Asistencia Social solamente promueve a dos agricultores en el municipio, por lo que no se dan abasto para todas las comunidades de donde están ubicadas las escuelas. Destacando que hay una necesidad de promover y capacitar a más agricultores en diversas partes del municipio para mejorar así la economía local de cada comunidad para cumplir con uno de los requerimientos de la Ley de alimentación escolar.

Por otro lado, las compras de productos básicos, frutas y verduras, no dejan de ser una fortaleza funcional para el municipio porque se identifica que el 100% compra los productos básicos en la tienda del casco urbano o personas reconocidas como proveedores de los productos, aproximadamente 28 escuelas adquieren los productos, eso da como resultado que se promueve la comercialización en el municipio y mejora la economía de cada comunidad.

La participación de las madres de familia es necesaria e importante dentro de la provisión de la alimentación escolar porque se involucran y se empoderan de los conocimientos, en cuanto a la preparación de los alimentos, se manifiesta que 90% son madres de familia de la niñez escolar que por turnos rotativos son las encargadas de preparar los alimentos y solamente 10% son señoras contratadas, en estos casos se debe a que el número de estudiantes en algunas escuelas es demasiado, tal es el caso del área urbana en donde se requiere de ayuda en la preparación de alimentos.

Para el empoderamiento de la preparación de los alimentos se aprovecha que el 100% son capacitadas por medio encargado de DIGEFOCE, Técnico de Mineduc en un 23%, (CRS) Catholic Relief Services para familias, en un 34% asimismo, Cáritas en un 43% que, además, de capacitar realiza donaciones de alimentos como frijol y arroz haciendo un complemento del menú en cuanto al tamaño de porciones, llegando al punto de considerarse a la alimentación escolar como un desayuno.

La orientación forma parte interesante de las fortalezas, ayuda a las personas a encontrar la manera apta para la preparación de los alimentos y su utilidad en general, el 100% considera que la guía contextualizada orienta la preparación de los alimentos de la refacción escolar entre las principales maneras en que orienta son los siguientes: 31% el uso adecuado de los ingredientes en el menú, 30% la higiene de los alimentos, 17% el tamaño de porciones y 21% en los tiempos de cocción.

De tal manera, la verificación de cada una de las actividades es procurar su cumplimiento y la supervisión no es la menos importante sino esencial. En esta parte es interesante ver reflejado el aporte del 92% de docentes y directores y padres de familia de la OPF que dedican tiempo extra para supervisar la preparación de los alimentos a pesar de su rutina diaria de compromisos y obligaciones personales y el

traslado hacia la escuela por parte de los padres de familia, identificando además, que se realiza la supervisión en un 81% todos los días y en un 19% una vez a la semana esto fortalece en las escuelas los objetivos para lograr aplicar lo que se establece en cada menú de alimentación escolar.

De acuerdo a los porcentajes establecidos tanto los Miembros de la Organización de Padres de Familia, directores, docentes y Técnico de Mineduc que tiene a su cargo el 85% del área de Santa Lucía La Reforma indican que de los estudiantes el 100% practican el lavado de manos haciendo énfasis en los hábitos de las buenas prácticas antes y después de consumir la alimentación escolar.

Es importante la participación de los docentes principalmente en el acompañamiento a la niñez como parte del proceso educativo, la alimentación escolar, que viene a beneficiar el proceso educativo, el 94% de ellos dedica tiempo, especialmente, para inculcar la higiene personal antes y después del consumo de alimentos, verificar el orden de entrega de alimentos, verificar que todos reciban la alimentación y así brindarles mejor atención a los niños. Indican que, un 37% es importante conservar la salud, 29% en las escuelas es una norma de higiene, 29% porque inculcar valores a la niñez y 6% porque es una medida higiénica que evita enfermedades.

El resultado de que la guía contextualizada sea aprobada por profesionales que validan cada uno de los platillos y la manera en cómo están conformados, se refleja en que el 100% de entrevistados indican beneficios importantes entre los cuales se menciona que un 26% la niñez presenta mejor capacidad física e intelectual para el aprendizaje de sus contenidos, 21% que su estado de salud es aceptable debido a que el 4% identifica buena nutrición en la niñez además de que 21% se manifiesta en beneficio del desarrollo de habilidades físicas e intelectuales.

La alimentación que establece la guía contextualizada, provee de beneficios a la niñez, esto se evidencia en los siguientes resultados: el 100% de los entrevistados, un 47% las familias aprenden sobre la importancia de la alimentación, higiene nutrición

y salud, 30% también facilita la organización de la preparación de alimentos, 6% proporciona cantidades específicas de compra y preparación, 17% haciendo que la niñez consuma alimentación variada y saludable.

Como requerimientos de la guía es importante indicar los resultados en cuanto al uso de utensilios, que estos sean los adecuados para la preparación y consumo de los alimentos, como lo respalda Campoy, (s.f.):

Es responsabilidad de los padres asegurarse de que el funcionamiento del comedor escolar se ajusta a lo estipulado por ley. En este sentido, el comedor escolar es un servicio educativo que debe complementar la labor de la escuela y cuyos objetivos a conseguir deben ser: desarrollar hábitos, aptitudes y actitudes en el uso de utensilios saludables para el beneficio del alumnado” (párrafo 1).

Por ello los resultados identifican lo siguiente: Que por parte de las cocineras de la alimentación se establece el tipo de material utilizado en algunas herramientas principales en la cocina, de los cuales se identifica lo siguiente: 100% ollas de aluminio, 90% los sartenes de aluminio y 90% jarrillas de aluminio, estos son adecuados, porque mejora la velocidad del proceso cocción de la alimentación y de suma importancia porque la comunidad educativa aprende sobre cocción y salud. Como lo menciona Telemesa, (2021):

“Sólo es seguro el “aluminio anodizado”, el cual tiene una capa protectora y por eso evita que el elemento pase a la comida. Las sartenes antiadherentes también suelen ser seguras, por la misma razón. Lo necesario es que el revestimiento sea de excelente calidad” (Pág. 8).

Asimismo, la niñez utiliza utensilios para recibir la alimentación de los cuales se identificó lo siguiente, el 97% hace uso de vasos y platos de plástico para consumir la alimentación en la escuela.

De acuerdo con el objetivo propuesto y los resultados obtenidos a través de las entrevistas se establece que el 96% de la Organización de Padres de Familia son

capacitados para el uso de la Guía Contextualizada, recibéndola en diferentes tiempos en su mayoría de manera bimestral (a cada dos meses) y sucesivamente en tiempo mensual, trimestral por semestre y anual. La OPF está empoderada con temáticas que se relacionan a higiene para la preparación de los alimentos, alimentación saludable en la niñez escolar, formación de hábitos alimentarios, educación alimentaria y nutricional, orientación para los huertos escolares, mejoramiento del aprendizaje de la niñez, participación de los padres de familia en promover alimentación adecuada, todos estos temas están inmersos para incidir de manera positiva en las acciones de la Organización de Padres de Familia para el beneficio de la niñez escolar.

Hay cambios positivos que se reflejan en los estudiantes mediante la utilización de los menús contextualizados los resultados demuestran lo siguiente, 100% ha mostrado más interés en asistir a clases debido a la alimentación escolar que se recibe en la escuela, alimentación que en muchos hogares es casi imposible proveer debido a la situación económica del contexto de investigación, además se muestran otros cambios positivos no menos importantes como mayor retención de información, mejor rendimiento y motivación escolar para el aprendizaje.

Conclusiones

Se puede inferir que el cumplimiento de la guía de menú contextualizado es aceptable, logrando establecer que el 100% de la OPF cumple con la alimentación escolar, en consecuencia esa diligencia es significativa porque se provee de alimento, seguro, variado y nutritivo, lo cual ha sido de beneficio para la puericia estudiantil y es significativo para el empoderamiento de la Organización de Padres de Familia en la preparación de los alimentos, a pesar de que el promedio de utilidad de los 20 menús contextualizados es de 75% esto no significa que se incumplan con todos los requerimientos establecidos para su aplicación.

Se determina las fortalezas de acuerdo con los resultados obtenidos con directores y docentes los cuales son los siguientes: la guía ahorra tiempo para la planificación de alimentación, provee aprendizaje de nuevas comidas a la niñez y las familias, orienta para la preparación, facilita la organización de las compras y promueve la comercialización en el municipio. Por otro lado, tiene las siguientes debilidades que se describen a continuación: algunos menús no tienen el cálculo adecuado de ingredientes, el cambio de temporada dificulta adquirir frutas y verduras, algunas cocineras no comprenden el contenido de la guía porque no pueden leer ni escribir por lo que es necesario mejorar su presentación y por último el documento contiene un listado de alimentos que todavía no son adaptados al contexto.

Se establece la importancia de la Guía contextualizada para la niñez, radica en lo siguiente, los alimentos están de acorde a las necesidades de los estudiantes por lo que contribuye a su subsistencia porque en varios hogares hay escasez de despensas; por medio de la alimentación variada y nutritiva de los menús los escolares presentan mejor capacidad física e intelectual, buena nutrición, desarrollan correctamente sus habilidades físicas e intelectuales para aprender, con ello también se combate la desnutrición y la inseguridad alimentaria, los niños aprenden que es fundamental consumir comida saludable y las familias que es trascendental practicar las normas higiene en la cocina para preservar la salud de la infancia.

La Guía de menú contextualizado ejerce un predominio en la niñez escolar debido a lo siguiente, incide principalmente en la asistencia a clases, los estudiantes entran y permanecen en la escuela durante la jornada, lo que ha sido significativo porque desde la aplicación de menús de alimentación los escolares están más motivados para el aprendizaje, presentan una capacidad para retener la información y desarrollan mejor las capacidades en el ámbito educativo teniendo un rol fundamental en el desarrollo de las áreas e interés en el estudio.

Recomendaciones

Para una mejor diligencia en la utilidad de la Guía de menú contextualizado se insta a las autoridades de la Dirección General de Participación Comunitaria y Servicios de Apoyo -DIEGFOSE- y a las Organizaciones de Padres de Familia promover la implementación de servicios técnicos que establezcan indicadores medibles para mostrar los cambios y progresos, asimismo, parámetros que califiquen y evalúen algunas de sus características como las condiciones de las escuelas en el contexto y que identifiquen el grado de aplicación de los menús de alimentación.

A la Organización de Padres de Familia se recomienda aprovechar los recursos y beneficios que se obtienen en la aplicación de la guía de menú contextualizado, socializar e involucrar a la comunidad educativa compartiendo las experiencias en donde los padres de familia y los alumnos se identifiquen con todas las actividades y procesos que se ejecutan con el fin de fortalecer las acciones que han sido impulsadas con anterioridad, asimismo al Técnico de Mineduc tomar en cuenta las debilidades descritas para poner en marcha las soluciones necesarias con el propósito de que la niñez siga recibiendo una alimentación saludable.

A las escuelas y Técnico de Mineduc propiciar la importancia de la guía del menú contextualizado, sensibilizar a la comunidad educativa mediante la promoción de la misma, utilizando estrategias como la participación en los procesos de gestión, puesto que es necesario replicar lo fundamental que son alimentos saludables para la niñez escolar y las buenas prácticas para la preparación y consumo, que trascienden los resultados que se obtienen dentro de la escuela hacia las familias en el beneficio de todos los niños del municipio.

Promover los cambios que reflejan los estudiantes como resultado de la alimentación escolar, además, es primordial involucrar a los padres de familia y sobre todo en la adquisición de compromisos, mantengan su organización y sean responsables, para mantener vigente los alimentos saludables de los escolares y los efectos que fortalezcan la permanencia de los mismos, ya que el beneficio a la niñez

ha sido y seguirá siendo trascendental porque se obtienen resultados positivos en el ámbito educativo y para la salud.

A medida que la pandemia continúa, a Organización de Padres de Familia, directores, docentes, Técnico de Mineduc y las comisiones de alimentación escolar se solicita socializar y cumplir estrictamente los lineamientos de bioseguridad que reduzcan los riesgos de contagio de enfermedades en la recepción y almacenaje de alimentos de proveedores comerciales y de agricultura familiar y distribución de alimentos a padres de familia.

A la Organización de Padres de Familia, directores, docentes, Técnico de Mineduc y las comisiones de alimentación escolar se solicita socializar y cumplir estrictamente el protocolo para el consumo de alimentos para el regreso a clases al establecimiento entre los cuáles los siguientes: el director deberá establecer el horario y lugar apropiado en horarios escalonados, la niñez se lavarán las manos antes y después de consumir el alimento, manteniendo el distanciamiento físico de al menos 1.5 metros, los estudiantes deberán quitarse la mascarilla únicamente para el consumo de sus alimentos y guardarla de manera segura para evitar que se ensucie, al terminar guardarán sus recipientes y cubiertos en una bolsa plástica, posteriormente regresar a las actividades en el centro educativo.

Cronograma

Tabla No. 35 Cronograma de actividades

No.	Actividades	Responsables De CUNTOTO	Año 2020																															
			Meses / Semanas																															
			Febrero				Marzo				Abril				Mayo				Junio				Julio				Agosto- noviembre							
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
1.	Elaboración del plan de investigación.	Estudiante																																
2.	Revisión del plan de investigación.	Estudiante Asesora y Terna																																
3.	Devolución del plan de investigación.	Asesora																																
4.	Revisión del plan de investigación.	Estudiante																																
5.	Devolución del plan de investigación.	Asesora																																
6.	Aprobación del plan de investigación.	Asesora y Terna																																
7.	Ejecución de la investigación	Estudiante																																

Fuente: elaboración propia, registro de actividades en la investigación, 28 de mayo de 2020.

No.	Actividades	Responsables De CUNTOTO	Año 2020				Año 2021																							
			Meses / Semanas																											
			Noviembre				Febrero				Abril				Mayo				Junio				Julio				Agosto			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
9.	Asesoría para sistematización de resultados	Asesora y tesista																												
10.	Sistematización de resultados de la investigación.	Estudiante																												
11.	Asesoría de avances de la tabulación de resultados	Asesora y tesista																												
12.	Modificación y Seguimiento de elaboración de informe y tabulación de datos.	Estudiante																												
13	Entrega de informe final de resultados de investigación.	Estudiante																												
14	Revisión de informe final	Asesora																												
15	Corrección de informe final de investigación	Tesista																												
16	Entrega de correcciones de resultados de investigación	Tesista																												

Fuente: elaboración propia, registro de actividades en la investigación, 2021.

No.	Actividades	Responsables De CUNTOTO	Año 2021							
			Meses / Semanas							
			Septiembre				Octubre			
			1	2	3	4	1	2	3	4
17	Revisión de informe final	Asesora y tesista								
18	Entrega de correcciones de resultados de investigación	Estudiante								
19	Socialización de presentación de informe final. PowerPoint.	Asesora, tesista y Terna del DEPS								
20	Entrega de documento tomando en cuenta sugerencias	Estudiante								
21	Revisión de terna hacia el informe de investigación	Asesora y Terna del DEPS								
22	Corrección de informe	Estudiante								
23	Revisión de terna hacia el informe de investigación									
24	Corrección de informe									
25	Entrega final de informe de investigación									

Fuente: elaboración propia, registro de actividades en la investigación, 2021.

Referencias bibliográficas

- Abad, A. C. (1 de 11 de 2020). *Dietalia*. Obtenido de Dietalia: <https://bit.ly/3FeHyN6>
- Calvillo, S. (23 de 03 de 2019). Propuesta de Orientación Nutricional sobre Alimentación Escolar Saludable. Sololá, Guatemala.
- Campoy, C. (sf.). *Comedores escolares*. Obtenido de <https://bit.ly/2Wljqkw>
- CARE Guatemala. (27 y 28 de noviembre de 2019). *Un paso más y unidos para la implementación de la ley de alimentación escolar en Guatemala*. Obtenido de <https://bit.ly/2YcXq1A>
- Castro, R. (23 de 05 de 2015). *Salud y bienestar*. Obtenido de <https://bit.ly/3l6VuRe>
- Concepto definición. (19 de julio de 2019). *Concepto definición de programa*. Obtenido de Concepto definición: <https://conceptodefinicion.de/programa/>.
- Dirección General de Fortalecimiento de la Comunidad Educativa. (04 de 01 de 2019). Menús para el programa de alimentación escolar. Guatemala, Guatemala.
- Dirección General de Participación Comunitaria y Servicios de Apoyo. (12 de agosto de 2019). *Base legal*. Obtenido de <http://www.mineduc.gob.gt/DIGEPSA/>
- Evaluación. (14 de abril de 2018). *Evaluación*. Obtenido de <https://bit.ly/3mnRStf>
- Fabián, G. (09 de 2015). Los beneficios de la capacitación. Bogotá, Colombia.
- Galdámez, L. (11 de 2016). Informe de Ejercicio Profesional Supervisado. Alta Verapaz, Cobán, Guatemala.
- Gómez, E. (14 de 07 de 2017). *Consultora REDEM – España*. Obtenido de <https://bit.ly/3FptoJ4>
- Grupo SM. (5 de agosto de 2014). *¿Cómo influye el desayuno en el rendimiento escolar?* Obtenido de <https://bit.ly/3iw2aGD>
- Guías Alimentarias para Guatemala. (03 de 03 de 2012). Recomendaciones para una Guatemala.

Guías de la OMS. (09 de 08 de 2015). Fortificación de Alimentos con Micronutrientes. Estados Unidos.

Hernández, I. (2018). *Programa de refacción escolar y su relación con la permanencia*. Quetzaltenango: Usac.

Infoalimenta. (2019). *La influencia del desayuno en el rendimiento escolar*. Obtenido de <https://bit.ly/3AbztF0>

Juste, R. P. (25 de enero de 2000). *Revista de Investigación Educativa*. Obtenido de <https://revistas.um.es/rie/article/view/121001/0>

Las Redes de Sociedad Civil, HEPP: ALIANMISAR, Red de Hombres y OSAR. (05 de 02 de 2016). Informe de monitoreo de la refacción escolar. Totonicapán, Guatemala.

Lucia, J. (1 de 09 de 2017). *Educo*.

Martínes, I. R. (miércoles de noviembre de 2009). *Rincón del universitario*. Obtenido de Rincón del universitario: <https://bit.ly/3ospmcD>

Mendoza, A. (23 de junio de 2014). Elaboración y validación de un ciclo de menú y recetario para pacientes con Enfermedad Celíaca. Guatemala.

Menús para el programa de alimentación escolar. (12 de diciembre de 2017). Uso de los menús para la alimentación escolar. Guatemala, Guatemala.

Merino, J. P. (2012). *Definición de Programa*. Obtenido de <https://definicion.de/programa/>

Morales, F. H. (2 de 1 de 2017). *Mujer Magazine*. Obtenido de <https://bit.ly/3iuJVBq>

Noti Huehue 77. (18 de abril de 2018). *La importancia de una refacción saludable para los niños en edad escolar*. Obtenido de <https://bit.ly/3uAwOUi>

OPF Manual de Padres de Familia. (23 de febrero de 2015). Me involucro. Guatemala, Guatemala.

- Organización Americana. (01 de 02 de 2005). *Desarrollo infantil temprano*. Obtenido de http://www.oas.org/udse/dit/index_old.htm
- Organización de las Naciones Unidas. (01 de 05 de 2017). Guía para implementar estrategias locales de compras. Bogotá, Colombia.
- Organización Panamericana de la Salud. (05 de 2015). Metodología de la enseñanza de cursos. España, España.
- Oroz, P. L. (6 de 3 de 2018). *Pe (palabra de enfermería)*. Obtenido de <https://bit.ly/3Ab1MDs>
- Pedraza, D. F. (1 de 1 de 2005). *Scielo*. Obtenido de <https://bit.ly/2YfF54n>
- Proyecto GCP/RLA/180/BRA de FAO. (24 de 08 de 2013). Alimentación escolar. Guatemala.
- Reliefweb. (1 de febrero de 2017). *Refacción escolar nutritiva, garantiza el aprendizaje de la niñez*. Obtenido de <https://bit.ly/3l4XXeM>
- República. (5 de mayo de 2018). *Programa de Alimentación Escolar (PAE) ha beneficiado a 4,500 niños de 40 escuelas*. Obtenido de <https://bit.ly/3uBkBi5>
- Rodríguez. E. (02 de 05 de 2016). Guía de capacitación en alimentación y nutrición para docentes y comités de Alimentación escolar. Managua, Honduras.
- Ruckwardt. S. A. (24 de enero de 2018). Hábitos Alimenticios. Guatemala, Guatemala.
- Seguretat Alimentària i Seguretat de l'Aigua*. (31 de 03 de 2017). *Seguretat Alimentària i Seguretat de l'Aigua*. Obtenido de <https://saia.es/higiene-comedor-escolar/>
- Secretaría de Planificación y Programación de la Presidencia. (11 de 09 de 2019). Síntesis dimensión social santa lucia la reforma, Totonicapán. Guatemala, Guatemala.
- Serafin, P. (12 de 2012). Hábitos saludables para crecer sano y aprender con salud. Paraguay.

Stanford Children 's Health. (1 de 1 de 2019). *Nutrición: edad escolar*. Obtenido de <https://bit.ly/3iuunhe>

UNICEF. (s.f.). *Desnutrición en Guatemala*. Recuperado el 10 de septiembre de 2019, de Desnutrición en Guatemala: <https://www.unicef.es/noticia/desnutricion-en-guatemala>

Universidad San Carlos de Guatemala. (01 de 05 de 2011). Estudio de preparación de alimentos. Guatemala, Guatemala.

Web del maestro. (03 de febrero de 2020). *Obligaciones de los padres en la educación de sus hijos*. Obtenido de <https://bit.ly/2YqwVWF>

Glosario

Análisis: es un estudio profundo de un sujeto, objeto o situación con el fin de conocer sus fundamentos, sus bases y motivos de su surgimiento, creación o causas originarias

Aplicación: colocación de una cosa sobre otra o en contacto con otra de modo que quede adherida o fijada o que ejerza alguna acción

Alimentación: es la ingestión de alimento por parte de los organismos para proveerse de sus necesidades alimenticias, fundamentalmente para conseguir energía y desarrollarse

Escolar: alumno que asiste a la escuela para recibir la enseñanza obligatoria.

Guía: una guía puede ser el documento que incluye los principios o procedimientos para encauzar una cosa o el listado con informaciones que se refieren a un asunto específico.

Contextualizado: implica tratar un asunto o acción haciendo referencia al lugar o entorno donde eso tiene lugar.

Contexto: podría ser definido entonces como un conjunto de elementos o fenómenos que están completa y permanentemente relacionados entre sí.

Menús: conjunto de platos que constituyen una comida, carta de un restaurante y, en informática, conjunto de opciones que aparecen en pantalla

Nutritivo: que posee las sustancias o elementos necesarios para nutrir o alimentar.

Salud: estado en que un ser u organismo vivo no tiene ninguna lesión ni padece ninguna enfermedad y ejerce con normalidad todas sus funciones.

Higiene: limpieza o aseo para conservar la salud o prevenir enfermedades.

Educación: formación destinada a desarrollar la capacidad intelectual, moral y afectiva de las personas de acuerdo con la cultura y las normas de convivencia de la sociedad a la que pertenecen.

Niñez: es la etapa del desarrollo humano que abarca desde el nacimiento hasta la entrada a la pubertad o adolescencia, momento que puede variar entre los 12 y 13 años según la persona.

Promover: fomentar o favorecer la realización o el desarrollo de una cosa, iniciándose o activándose si se encuentra paralizada o detenida provisionalmente.

Transporte: es un conjunto de procesos que tienen como finalidad el desplazamiento y comunicación, para poder llevar a cabo dichos procesos se emplean diferentes modos de transporte automóvil, camión, avión, que circulan por determinados medios carreteras, vías férreas, etc.

Incidencia: acontecimiento que sobreviene en el curso de un asunto o negocio y tiene con él alguna conexión.

Funcional: fomentar o favorecer la realización o el desarrollo de una cosa, iniciándose o activándose si se encuentra paralizada o detenida provisionalmente.

Dificultades: rasgo de nuestra personalidad que nos deja desprotegidos ante un ámbito concreto de la vida, convirtiéndose en espacios contrarios a las fortalezas y que nos pueden impedir cumplir con nuestros objetivos, valores y relaciones tanto laborales como personales.

Beneficios: mejora que experimenta una persona o una cosa gracias a algo que se le hace o se le da.

Patrón: más abstractamente, podría definirse patrón como aquella serie de variables constantes, identificables dentro de un conjunto mayor de datos.

Desembolso: acción de pagar o entregar una cantidad de dinero, generalmente en efectivo y al contado.

Agricultura: conjunto de actividades y conocimientos desarrollados por el hombre, destinados a cultivar la tierra y cuya finalidad es obtener productos vegetales (como verduras, frutos, granos y pastos) para la alimentación del ser humano y del ganado.

Preparación: obtención de un producto (generalmente comidas, medicinas y compuestos) haciendo las operaciones necesarias para ello.

Aceptabilidad: conjunto de características o condiciones que hacen que una cosa sea aceptable.

Factibilidad: se refiere a la disponibilidad de los recursos necesarios para llevar a cabo los objetivos o metas señaladas, es decir, si es posible cumplir con las metas que se tienen en un proyecto, tomando en cuenta los recursos con los que se cuenta para su realización.

Variedad: por lo tanto, es la agrupación de elementos diversos o la disimilitud en una cierta unidad.

Seguridad: es un estado en el cual los peligros y las condiciones que pueden provocar daños de tipo físico, psicológico o material son controlados para preservar la salud y el bienestar de los individuos y de la comunidad.

Economía: sistema de producción, distribución, comercio y consumo de bienes y servicios de una sociedad o de un país.

Participación: es la capacidad para expresar decisiones que sean reconocidas por el entorno social y que afectan a la vida propia y/o a la vida de la comunidad en la que uno vive.

Organización: es una asociación de personas que se relacionan entre sí y utilizan recursos de diversa índole con el fin de lograr determinados objetivos o metas.

Adquisición: acto de obtener, lograr, obtener o conseguir algún producto, conocimiento o servicio mediante una transacción.

Cumplimiento: es un estado en el cual alguien o algo está de acuerdo con las directrices, las especificaciones o la legislación establecidas.

Rendimiento: es la rentabilidad obtenida en una inversión, normalmente medida en porcentaje sobre el capital invertido. Intuitivamente, el rendimiento es el beneficio obtenido en relación con los recursos utilizados.

Importancia: es la cualidad de lo importante, se trata de un término que permite hacer referencia a algo o alguien relevante, destacado o de mucha entidad.

Capacitación: juega un papel primordial para el logro de tareas y proyectos, dado que es el proceso mediante el cual las y los trabajadores adquieren los conocimientos, herramientas, habilidades y actitudes para interactuar en el entorno laboral y cumplir con el trabajo que se les encomienda

Monitoreo: controlar el desarrollo de una acción o un suceso a través de uno o varios monitores.

Supervisar: vigilar o dirigir la realización de una actividad determinada una persona que tiene la autoridad o capacidad para ello.

Práctica: habilidad o experiencia que se consigue o se adquiere con la realización continuada de una actividad.

Apéndices

Apéndice A: tabulación

**Respuestas de la entrevista de la Organización de Padres de Familia,
director y docentes relacionados con el indicador.**

Cumplimiento de Menús para los 20 días

Tabla 36 Pregunta 1. ¿Cuáles son los menús o alimentos que reciben día a día los niños?

Opción	Cantidad/porcentajes						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Menú 1	12	52	15	63	18	78	45	66
Menú 2	12	52	15	63	17	74	44	63
Menú 3	10	43	18	75	19	83	47	63
Menú 4	6	26	18	75	22	96	46	66
Menú 5	8	35	18	75	14	61	40	57
Menú 6	6	26	15	63	15	65	36	53
Menú 7	10	43	12	50	8	35	30	43
Menú 8	10	43	18	75	14	61	42	63
Menú 9	10	43	18	75	17	74	45	66
Menú 10	6	26	15	63	19	83	40	57
Menú 11	12	52	21	88	13	57	46	66
Menú 12	10	43	15	63	12	52	37	53
Menú 13	8	35	12	50	15	65	35	53
Menú 14	8	35	18	75	14	61	40	57
Menú 15	2	9	15	63	11	48	28	43
Menú 16	4	17	15	63	14	61	33	47
Menú 17	10	43	18	75	15	65	43	63

Opción	Cantidad/porcentajes						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Menú 18	8	35	12	50	12	52	32	47
Menú 19	10	43	21	88	21	91	52	75
Menú 20	8	35	12	50	9	39	29	43
Total	790/1400							1124%
Promedio de utilidad 75%								

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla No. 37 Pregunta 3. ¿Cuántos días a la semana se le proporciona la alimentación escolar a la niñez escolar?

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Un día	0	0	0	0	0	0	0	0
Dos días	0	0	0	0	0	0	0	0
Tres días	0	0	0	0	0	0	0	0
Cuatro días	0	0	0	0	0	0	0	0
Cinco días	23	10%	24	100	23	100	70	100
Totales								100%

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 38 Pregunta 10 ¿La Organización de Padres de Familia cumple con la preparación de la refacción basada en la guía del menú contextualizado?

Opción	Cantidad/porcentaje				Total	Porcentaje
	Docentes		Directores			
Sí	24	100	19	83	43	91
No	0	0	4	17	4	9

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 39 Pregunta 10.1 Sí, ¿Por qué?

Opción	Cantidad/porcentaje				Total	Porcentaje
	Docentes		Directores			
Los alimentos están bien cocidos	8	33	5	22	13	32
A los niños les agrada el menú que se prepara	5	21	5	22	10	26
Se cumple con los lineamientos guía de preparación	7	29	5	22	12	26
No han surgido reclamos de quienes lo consumen	4	17	4	17	8	17
			19		43	91

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 40 Pregunta 10.2 No, ¿Por qué?

Opción	Cantidad/porcentaje			Total	Porcentaje	
	Docentes		Directores			
Las cocineras no saben preparar los menús			4	17	4	9

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 41 Pregunta 13. ¿Qué dificultades tiene para cumplir con el menú que se establece en la guía?

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
No se tiene dificultades	10	43	5	22	----	----	15	21
Cambio de temporada de frutas y verduras	7	30	2	9	-----	-----	9	13
No poder preparar todos los menús			7	30	6	26	13	19
Falta de refrigerador	3	13	5	22	2	9	10	14
OPF no se involucra en la planificación	-----	-----	1	4	4	17	5	7
Financiamiento para transporte de compras	-----	----	3	9	3	13	6	9
La cocina no es amplia	3	13	1	4	----	-----	4	6
Menús no adaptados al contexto	-----	-----	-----	----	4	17	4	6
Analfabetismo	-----	-----	-----	-----	4	17	4	6
							70	100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Variedad de los alimentos

Tabla 42 Pregunta 2. ¿La refacción escolar que recibe la niñez, cumple con el patrón de menú escolar establecido en la guía de menú contextualizado?

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Sí	23	100	24	100	23	100	70	100
No	0	0	0	0	0	0	0	0
Totales							70	100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 43 Pregunta 2.1 Sí, ¿Por qué?

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Así lo indica la guía de alimentación	9	39	5	21	15	65	29	41
Todos los días los niños reciben una fruta, atol y el alimento según el menú del día	6	26	5	21	4	17	15	21
Es requerido por el técnico de Mineduc	8	35	5	21	---	----	13	19
Los niños necesitan alimentación variada	---	-----	9	38	4	17	13	19
Total	23		24		23			100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 44 Pregunta 2.2 Indique el patrón de menú que se utiliza

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Una Bebida	23	100	24	100	23	100	70	100
Un alimento sólido	23	100	24	100	23	100	70	100
Un complemento (Fruta o tortilla)	23	100	24	100	23	100	70	100
Totales							221	100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 45 Pregunta 4. ¿Cuáles son los alimentos que más les gusta consumir a los niños y niñas en la escuela?

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Frutas	23	100	24	100	23	100	70	100%
Verduras	23	100	24	100	18	78	65	93%
Pastas	23	100	21	88	22	96	66	94%
Atoles	23	100	21	88	18	78	63	90%
Hierbas	23	100	24	100	22	96	68	97%
Totales							332/350	95%

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Pertinencia de los productos para la adquisición de alimentos.

Tabla 46 Pregunta 11. ¿Los productos son adquiridos a través de compras locales con agricultores familiares?

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Sí	3	13	3	13	5	22	11	16
No	20	87	21	88	18	78	59	84
							70	100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 47 Pregunta 11.1 No, ¿Por qué?

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
No hay agricultores en la comunidad.	6	26	7	29	4	17	17	24
No hay tierra fértil en la comunidad.	9	39	7	29	4	17	20	29
Incapacidad para asumir una microempresa	---	---	7	29	5	22	12	17
MAGA solamente promueve a dos agricultores por municipio.	5	22	---	---	5	22	10	14
Total							59	84

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 48 Pregunta 11.2 Sí, ¿Por qué?

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Solamente se cuenta con dos agricultores	3	13	3	13	5	22	11	16
Total							11	16

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 49 Pregunta 12. ¿De dónde obtienen los productos básicos para la preparación de los alimentos los miembros de la Organización de padres de familia?

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
De la tienda de la comunidad.	0	0	3	13	5	22	8	11
En la tienda del casco urbano/ Proveedor.	20	87	18	75	16	70	54	77
En el mercado del municipio	3	13	3	13	2	9	8	11
							70	100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 50 Pregunta 12.1 ¿De dónde obtienen las frutas y verduras para la preparación de los alimentos los miembros de la Organización de padres de familia?

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
De la tienda de la comunidad.	0	0	3	13	1	4	4	6

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
De la tienda del casco urbano/ Proveedor.	3	13	21	88	5	22	29	41
Del mercado del municipio	20	87	0	0	14	61	34	49
Con un Agricultor de la comunidad	0	0	0	0	3	13	3	4
							70	100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 51 Pregunta 17 ¿Qué problemas o dificultades considera que han encontrado los miembros de la Organización de Padres de Familia para la compra de insumos para la preparación de los alimentos?

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
No se tiene dificultad para compra de insumos	9	39	9	38	8	35	26	37
Falta de transporte hacia el mercado	5	22	3	13	10	43	18	26
No hay proveedores en la comunidad	9	39	9	38	---	---	18	26

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Cumplir con facturas requerido por Mineduc	---	---	3	13	5	22	8	11
							70	100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Capacitación de Miembros de la Organización de Padres de Familia, para el cumplimiento de la guía.

Tabla 52 Pregunta 8. ¿En la escuela, la Organización de Padres de Familia recibe capacitación respecto al uso de la guía de Menú Contextualizado?

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Sí	23	100	21	88	22	96	66	94
No	0	0	3	13	1	4	4	6
							70	100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 53 Pregunta 8.1 Indique a cada cuanto tiempo

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Mensual	2	18	15	63	4	17	21	30
Bimestral	13	36	3	13	9	39	25	36
Trimestral	4	10	3	13	2	9	9	13
Semestre	4	18	3	13	4	17	11	16
Anual	0	18	0	0	4	17	4	6
Totales							70	100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 54 Pregunta 9 ¿Qué tipo de temática reciben de la capacitación respecto a la guía del menú contextualizado?

Opción	Cantidad/porcentaje						Total	%
	OPF		Docentes		Directores			
Higiene para la preparación de los alimentos	23	100	24	100	20	87	67	96
Alimentación saludable en la niñez escolar	16	70	24	100	20	87	60	86

Opción	Cantidad/porcentaje						Total	%
	OPF		Docentes		Directores			
Formación de hábitos alimentarios	23	100	24	100	18	78	65	93
Educación alimentaria y nutricional	23	100	24	100	21	91	68	97
Orientación para los huertos escolares	1	4	18	75	16	70	35	50
Mejoramiento del aprendizaje de la niñez	23	100	15	63	17	74	55	79
Participación de los padres de familia en promover alimentación adecuada	23	100	15	63	16	70	54	77

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 55 Pregunta 27 ¿Actualmente el menú contextualizado presenta cambios positivos en la refacción escolar que se entrega a los niños?

Opción	Cantidad				Total	Porcentaje
	Docentes		Directores			
Sí	24	100	23	100	27	100
No	0	0	0	0	0	

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 56 Pregunta 28 ¿Qué cambios se observa en los estudiantes mediante la utilización de la guía de menús contextualizados?

Opción	Cantidad				Total	Porcentaje
	Docentes		Directores			
Retención de información	18	75	15	65	33	70
Asistencia a clases	23	96	23	100	46	98
Rendimiento y motivación escolar	17	71	20	87	37	79
Motivación en el aprendizaje	21	88	19	83	40	85

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Preparación de los alimentos

Tabla 57 Pregunta 6. ¿Quiénes preparan la refacción escolar en la escuela?

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Cocinera nombrada por la OPF	0	0	0	0	0	0	0	0
Madres de Familia	23	100	21	88	19	83	63	90
Señora contratada	0	0	3	13	4	17	7	10
Totales							70	100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 58 Pregunta 7. ¿Quién decide el cálculo de los ingredientes en la preparación de la refacción escolar?

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Organización de Padres de Familia	0	0	21	88	16	70	37	53
Director de la escuela	23	100	0	0	1	4	24	34
Comisión de Refacción escolar	0	0	3	13	6	26	9	13
Total							70	100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 59 Pregunta 19. ¿La persona que prepara los alimentos recibe capacitación para la preparación de alimentos?

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Sí	23	100	21	88	21	91	65	93
No		0	3	13	2	9	5	7
							70	100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 60 Pregunta 19.1 Indique quien la imparte

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
CRS	11	48	10	42	9	39	30	43
Cáritas	7	30	8	33	9	39	24	34
Técnico MINEDU C	5	22	6	25	5	22	16	23
	23		24		23		70	100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 61 Pregunta 20. Indique algunas sugerencias para mejorar el uso de la guía de menú contextualizado

Opción	Cantidad				Total	Porcentaje
	Docentes		Directores			
Contextualizar los menús	16	67	6	26	22	47
Capacitar a las OPF y Cocineras	8	33	6	26	14	30
No hay sugerencias	-----	-----	3	13	3	6
Mejorar presentación	-----	-----	5	22	5	11

Opción	Cantidad				Total	Porcentaje
	Docentes		Directores			
Mejorar cálculos de ingredientes	-----	-----	3	13	3	6
					47	100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 62 Pregunta 23. ¿La guía contextualizada orienta la preparación de los alimentos de la refacción escolar?

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Sí	23	100	24	100	23	100	70	100
No	0	0	0	0	0	0	0	0
							70	100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 63 Pregunta 23.1 ¿De qué manera?

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
En el uso adecuado de ingredientes	6	26	10	42	6	26	22	31
En la Higiene de los alimentos	8	35	5	21	8	35	21	30
En el tamaño de porciones	4	17	4	17	4	17	12	17
En el tiempo de cocción	5	22	5	21	5	22	15	21

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
							70	100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Supervisión de la aplicación de la guía de menú contextualizado

Tabla 64 Pregunta 14 ¿Usted monitorea la preparación de los alimentos?

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Sí	23	100	22	92	21	91	66	94
No	0	0	2	8	2	9	4	6
							70	100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 65 Pregunta 14.1 Cuantas veces

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Todos los días	23	100	18	75	22	96	63	90
Una vez por semana	0	0	6	25	1	4	7	10
Una vez por mes	0	0	0	0	0	0	0	0
							70	100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 66 Pregunta 15. ¿Los miembros de la Organización Padres de Familia visitan la escuela, para supervisar la preparación de los alimentos?

Opción	Cantidad/porcentaje				Total	Porcentaje
	Docentes		Directores			
Sí	24	100	19	83	43	91
No	0	0	4	17	4	9
					47	100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 67 Pregunta 15.1 Cuantas veces visita la escuela

Opción	Cantidad/porcentaje				Total	Porcentaje
	Docentes		Directores			
Todos los días	21	88	13	83	34	72
Una vez por semana	3	12	10	17	13	28
Una vez por mes	0		0		47	100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Buenas prácticas para alimentos seguros.

Tabla 68 Pregunta 5 ¿Los niños y niñas se lavan las manos, antes de consumir la refacción escolar?

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Sí	23	100	24	100	23	100	70	100
No	0	0	0	0	0	0%	0	0
Totales	23	100	24	100	23	100	70	100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 69 Pregunta 5.1 Sí ¿Por qué?

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Es importante conservar la salud	9	39	6	25	11	48	26	37
Es una norma de higiene en la escuela	6	26	9	38	5	22	20	29
Es importante inculcar valores a la niñez	8	35	9	38	3	13	20	29
Es una medida higiénica	---	---	---	---	4	17	4	6
Total							70	

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 70 Pregunta 18. ¿Qué ventajas tiene que el Ministerio de Educación proporcione una Guía de Menú Contextualizado para la refacción escolar de la niñez?

Opción	Cantidad/porcentaje				Total	Porcentaje
	Docentes		Directores			
Ahorra tiempo para la planificación de alimentación escolar	8	33	-----	-----	8	17

Opción	Cantidad/porcentaje				Total	Porcentaje
	Docentes		Directores			
Provee aprendizaje de nuevos menús de alimentación	6	25	-----	-----	6	13
Es una guía que orienta para la preparación de alimentos	10	42	-----	-----	10	21
Facilita la organización en la preparación de alimentos	-----	-----	13	57	13	28
Promueve comercialización en el municipio	-----	-----	5	22	5	11
Nuevos conocimientos de preparación de alimentos	-----	-----	5	22	5	11

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 71 Pregunta 21. ¿Cuáles son los beneficios que reciben los niños y niñas de una alimentación saludable?

Opción	Cantidad/porcentaje				Total	Porcentaje
	Docentes		Directores			
Mejor Capacidad física e intelectual para el aprendizaje	12	50	-----	-----	12	26
Óptimo estado de salud	10	42		-----	10	21
Buena nutrición	2	8	-----	-----	2	4
Desarrollo de habilidades físicos e intelectuales	-----	-----	10	43	10	21

Opción	Cantidad/porcentaje				Total	Porcentaje
	Docentes		Directores			
Mejores capacidades para aprender	-----	-----	4	17	4	9
Salud y crecimiento	-----	-----	6	26	6	13
Rendimiento escolar	-----	-----	3	13	3	6
	24		23		47	100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 72 Pregunta 22. ¿Hay acompañamiento del docente al momento de recibir y consumir los alimentos de la refacción escolar?

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Sí	23	100	21	88	23	100	67	96
No	0	0	3	13	0	0	3	4
							70	100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 73 Pregunta 22.1 Indique por qué es importante

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Para inculcar la higiene personal antes y después del consumo de alimentos	10	43	12	50	9	39	31	44
Verificar el orden de entrega de alimentos	5	22	7	29	4	17	16	23

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Verificar que todos reciban la alimentación	4	17	5	21	4	17	13	19
Brindarles mejor atención a los niños	4	17	---	---	6	26	10	14
Total	23		24		23		70	100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 74 Pregunta 24. ¿Cuál es el estado actual del lugar de almacenamiento de los productos para la refacción escolar?

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Bueno	13	57	14	58	15	65	42	60
Regular	5	22	0	0	6	26	11	16
Deficiente	5	22	10	42	2	9	17	24
							70	100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 75 Pregunta 25 ¿Qué tipo de utensilios utilizan las encargadas de la preparación de la refacción escolar?

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Ollas de barro	0	0	0	0	0	0	0	0
Ollas de aluminio	23	100	24	100	23	100	70	100
Ollas de peltre	2	9	12	50	15	65	29	41
Sartén de barro	0	0	0	0	0	0	0	0

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Sartén de peltre	2	9	9	38	12	52	23	33
Sartén de aluminio	17	74	24	100	21	91	62	89
Jarrilla de Peltre	2	9	10	42	12	52	24	34
Jarrilla de aluminio	17	74	24	100	22	96	63	90

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 76 Pregunta 26 ¿Qué tipo de utensilios utilizan los niños para recibir la refacción escolar?

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
Desechable	0	0	0	0	0	0	0	0
Plástico	23	100	22	92	23	96	68	97
Barro	2	9	0	0	5	22	7	10
Melanina	0	0	0	0	6	26	6	9
Peltre	3	13	2	8	9	39	14	20

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 77 Pregunta 29 ¿La guía de menú contextualizado beneficia en la refacción escolar que se entrega a la niñez escolar?

Opción	Cantidad/porcentaje				Total	Porcentaje
	Docentes		Directores			
Sí	24	100	23	100	47	100
No	0	0	0	0	0	0

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 78 Pregunta 29.1 ¿Cuáles son los beneficios?

Opción	Cantidad/porcentaje				Total	Porcentaje
	Docentes		Directores			
Las familias aprenden sobre la importancia de la alimentación, higiene nutrición y salud.	12	50	10	43	22	47
Facilita la organización de la preparación de alimentos	10	42	4	17	14	30
La niñez consume alimentación variada y saludable	2	8	6	26	8	17
Proporciona cantidades específicas de compra y preparación.	-----	-----	3	13	3	6
						100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Tabla 79 Pregunta 30. Indique el lugar en donde almacenan los alimentos.

Opción	Cantidad/porcentaje						Cantidad total	Porcentaje
	OPF		Docentes		Directores			
En una bodega propia para los alimentos en la escuela	12	82	19	79	19	83	50	71
Bodega en donde se tienen todas las cosas de la escuela	11	18	5	21	4	17	20	29
En casa particular ajeno a los miembros de la OPF	0	0	0	0	0	0	0	0
En la casa de un miembro del consejo de padres de familia	0	0	0	0	0	0	0	0
							70	100

Fuente: elaboración propia, tabulación de resultados, junio de 2021.

Apéndice B: comprobación de hipótesis

Tabla 80 Comprobación de hipótesis

Objetivo General	Objetivo específico	Preguntas de investigación	Análisis de Resultados
Analizar la aplicación de la Guía del Menú contextualizado por los miembros de la Organización de Padres de Familia, que promueve una alimentación saludable a la niñez escolar en las escuelas del nivel primario del sector oficial de la Coordinación distrital 08- 08- 14 del municipio de Santa Lucía La Reforma.	1. Identificar el cumplimiento de los menús de la guía del menú contextualizado por parte de la OPF en las escuelas del nivel primario.	1. ¿Cuáles son los menús o alimentos que reciben día a día los niños? 2. ¿La refacción escolar cumple con el siguiente patrón de menú, una Bebida Un alimento sólido ¿Un complemento (Fruta o tortilla)? 3. ¿Cuántos días a la semana se le proporciona la alimentación escolar a la niñez escolar? 10. ¿La Organización de Padres de Familia cumple con la	De acuerdo con el objetivo propuesto y los resultados obtenidos a través de la entrevista dirigida a Miembros de la Organización de padres de familia, directores, docentes y Técnico de Mineduc puede establecerse el promedio de uso de los menús contenidos de la Guía contextualizada, el cual es de 75% y que se hace uso de ellos procurando llegar a consenso entre OPF, director y técnico de Mineduc de cada escuela por diversas dificultades, entre los cuales se mencionan el cambio de temporada de frutas y verduras, las cocineras no pueden preparar algunos menús, la falta de refrigerador, no todos los miembros de la OPF se involucran en la planificación, falta de financiamiento de transporte para hacer las compras, la cocina no es amplia, los menús no están adaptados al contexto y que el analfabetismo determina la participación de las personas. La relevancia de la identificación por el cumplimiento de la Guía contextualizada se destaca que el 100% de entrevistados manifestó que los días hábiles lunes, martes, miércoles, jueves y viernes que se hace entrega de la alimentación a la niñez, de donde el 100% manifiesta que todos los días la refacción cumple con el patrón del menú consistiendo en una bebida, un alimento sólido y un complemento (Fruta o tortilla).

Objetivo General	Objetivo específico	Preguntas de investigación	Análisis de Resultados
		preparación de la refacción basada en la guía del menú contextualizado?	De entrevistados se recalca que el 92% la OPF cumple con la preparación de la de la refacción escolar basándose en la Guía Contextualizada, enfatizando que es se obedece a las indicaciones de la Guía de donde es importante que todos los días los niños reciben una fruta, atol y el alimento según el menú del día para que los niños reciban alimentación variada y así cumplir con lo requerido por el técnico de Mineduc.

Objetivo General	Objetivo específico	Preguntas de investigación	Análisis de Resultados
	2. Determinar las fortalezas y debilidades funcionales de aplicación de la guía del menú contextualizado	11. ¿Los productos son adquiridos a través de compras locales con agricultores familiares? 12. ¿De dónde obtienen los productos para la preparación de los alimentos 12.1 ¿Las verduras y frutas en donde las compran? 6. ¿Quiénes preparan la refacción escolar en la escuela? 19. ¿La persona que prepara los alimentos recibe capacitación para la preparación de alimentos?	Las debilidades funcionales de la guía del menú contextualizado para la organización de padres de familia se identifican en la adquisición de productos derivados de que es casi imposible adquirir productos de la agricultura local en la comunidad. Ya que se determinó que el 84% no realiza compras con agricultores locales, mientras que el 16% si adquiere, lamentablemente una de las razones principales es que la tierra del municipio no es fértil, Ministerio de Agricultura Ganadería y Asistencia Social solamente promueve a dos agricultores en el municipio por lo que no es abasto para todas las comunidades. Sin embargo, las compras de productos básicos, frutas y verduras vienen a ser una fortaleza funcional para el municipio porque el 100% compra los productos básicos en la tienda del casco urbano que viene a identificarse como proveedor de los productos para las OPF, lo que como resultado es promover la comercialización dentro del municipio. La participación de las madres de familia es importante porque se involucran y empoderan de los conocimientos en cuanto a la preparación de los alimentos, ello se refleja en que el 90% son madres de familia son quienes preparan los alimentos y solamente 10% son mujeres contratadas esto debido a que el número de estudiantes en algunas escuelas es demasiado y se requiere de ayuda en la preparación de alimentos. De donde el 100% son capacitadas por medio de la técnica de Mineduc, institución Cáritas y CRS para la preparación de alimentos.

Objetivo General	Objetivo específico	Preguntas de investigación	Análisis de Resultados
		23. ¿La guía contextualizada orienta la preparación de los alimentos de la refacción escolar? ¿De qué manera? 15. ¿Los miembros de la Organización Padres de Familia visitan la escuela, para supervisar la preparación de los alimentos?	La orientación de la guía para los miembros de la OPF, ayuda a las personas a encontrar la manera apta para la preparación de los alimentos y su utilidad en general, de donde el 100% considera que la guía contextualizada orienta la preparación de los alimentos de la refacción escolar entre las principales maneras son, en el uso adecuado de los ingredientes en el menú, en la higiene de los alimentos, en el tamaño de porciones y en los tiempos de cocción. En cuanto a la supervisión de la preparación de los alimentos es importante ver reflejado el aporte del 92% de los docentes y directores y padres de familia de la OPF que dedican tiempo extra para supervisar la preparación de los alimentos en un 81 % todos los días y en un 19% una vez a la semana esto fortalece en las escuelas los objetivos para lograr hacer aplicar lo que se establece en cada menú de alimentación escolar.

Objetivo General	Objetivo específico	Preguntas de investigación	Análisis de Resultados
	3. Establecer la importancia de la guía del menú contextualizado para la niñez escolar de los establecimientos	5 ¿Los niños se lavan las manos, antes de consumir la refacción escolar? Sí ¿Por qué? 21. ¿Cuáles son los beneficios que reciben los niños y niñas de una alimentación saludable? 22. ¿Hay acompañamiento del docente al momento de recibir y consumir los alimentos de la refacción escolar? 29 ¿La guía de menú contextualizado beneficia en la refacción escolar que se entrega a la niñez escolar?	Los estudiantes han recibido orientación sobre la higiene personal el 100% practican el lavado de manos antes y después de consumir la alimentación escolar, pues es importante conservar la salud, en las escuelas es una norma de higiene y porque inculcar valores a la niñez es una medida higiénica que evita enfermedades. La guía contextualizada estandariza menús con alimentación variada aprobada por profesionales que validan cada uno de los platillos y la manera en cómo están conformados, el 100% de entrevistados indican beneficios importantes entre los cuales se mencionan que la niñez presenta mejor capacidad física e intelectual para el aprendizaje de sus contenidos, que su estado de salud es óptimo debido a la buena nutrición mejorando sus capacidades para aprender y rendir en el ámbito escolar. Es importante la participación de los docentes principalmente en el acompañamiento a la niñez en lo que también ya forma parte del proceso educativo, la alimentación escolar, que viene a beneficiar el proceso educativo, de donde el 94% de ellos dedica tiempo, especialmente, para inculcar la higiene personal antes y después del consumo de alimentos, verificar el orden de entrega de alimentos, verificar que todos reciban la alimentación y así brindarles mejor atención a los niños.

Objetivo General	Objetivo específico	Preguntas de investigación	Análisis de Resultados
			En la alimentación que se proporciona a la niñez escolar se establece la importancia de la guía Contextualizada porque provee de grandes beneficios, así lo indican el 100% de los entrevistados mencionan que las familias aprendiendo sobre la importancia de la alimentación, higiene nutrición y salud, también facilita la organización de la preparación de alimentos proporcionando cantidades específicas de compra y preparación haciendo que la niñez consuma alimentación variada y saludable.

Objetivo General	Objetivo específico	Preguntas de investigación	Análisis de Resultados
	4. Analizar la incidencia de la guía del menú contextualizado para la refacción escolar de la niñez escolar	8 ¿En la escuela, la Organización de Padres de Familia recibe capacitación respecto al uso de la guía de Menú Contextualizado? Indique a cada cuanto tiempo 9 ¿Qué tipo de temática reciben de la capacitación respecto a la guía del menú contextualizado? 27 ¿Actualmente el menú contextualizado presenta cambios positivos en la refacción escolar que se entrega a los niños? ¿Qué cambios se observan en los estudiantes?	De acuerdo con el objetivo propuesto y los resultados obtenidos a través de las entrevistas se establece que el 96% de la Organización de Padres de Familia son capacitados para el uso de la guía Contextualizada, recibéndola en diferentes tiempos en su mayoría de manera bimestral (a cada dos meses) y sucesivamente en tiempo mensual, trimestral por semestre y anual. Son empoderados con temáticas que se relacionan a higiene para la preparación de los alimentos, alimentación saludable en la niñez escolar, formación de hábitos alimentarios, educación alimentaria y nutricional, orientación para los huertos escolares, mejoramiento del aprendizaje de la niñez, participación de los padres de familia en promover alimentación adecuada todos estos temas están inmersos para incidir de manera positiva en el accionar que se espera de la OPF. Hay cambios positivos que se reflejan en los estudiantes mediante la utilización de los menús contextualizados, en el transcurrir del tiempo la niñez escolar en los resultados se demuestra que el 100% ha mostrado más interés en asistir a clases a causa de la alimentación escolar, alimentación que en muchos hogares es casi imposible proveer debido a la situación económica del contexto de investigación, además se muestran otros cambios positivos no menos importantes como mayor retención de información, mejor rendimiento y motivación escolar para el aprendizaje.

Fuente: elaboración propia, junio de 2021.

Apéndice C: Conclusiones y recomendaciones

Tabla 81 Conclusiones y recomendaciones

No.	Objetivo específico	Conclusión	Recomendación
1	Identificar el nivel de cumplimiento de la guía del menú contextualizado por parte de la OPF en las escuelas del nivel primario.	Se puede inferir que el cumplimiento de la guía de menú contextualizado es considera aceptable, logrando establecer que el 100% de la OPF cumple con la alimentación escolar para los niños todos los días, en consecuencia esa diligencia es significativa porque se provee de alimento, seguro, variado y nutritivo, lo cual ha sido de beneficio para la puericia estudiantil y es significativo para el empoderamiento de La Organización de Padres de Familia en la preparación de los alimentos, a pesar de que el promedio de utilidad de los 20 menús contextualizados es de 75% esto no significa que se incumplan con todos los requerimientos establecidos para su aplicación.	Para una mejor diligencia en la utilidad de la Guía de menú contextualizado se insta a las autoridades de la Dirección General de Participación Comunitaria y Servicios de Apoyo -DIEGFOSE- y a las Organizaciones de Padres de Familia promover la implementación de servicios técnicos que establezcan indicadores medibles para mostrar los cambios y progresos, asimismo, parámetros que califiquen y evalúen algunas de sus características como las condiciones de las escuelas en el contexto y que identifiquen el grado de aplicación de los menús de alimentación.

No.	Objetivo específico	Conclusión	Recomendación
2	Determinar las fortalezas y debilidades funcionales de aplicación de la guía del menú contextualizado, de acuerdo con los docentes y directores de los centros educativos.	Se determina las fortalezas de acuerdo con los resultados obtenidos con directores y docentes los cuales son los siguientes: la guía ahorra tiempo para la planificación de alimentación, provee aprendizaje de nuevas comidas a la niñez y las familias, orienta para la preparación, facilita la organización de las compras y promueve la comercialización en el municipio; tiene las siguientes debilidades: algunos menús no tienen el cálculo adecuado de ingredientes, algunas cocineras no comprenden el contenido de la guía porque no pueden leer ni escribir por lo que es necesario mejorar su presentación y por último el documento contiene menús que todavía no son adaptados al contexto.	A la Organización de Padres de Familia se recomienda aprovechar los recursos y beneficios que se obtienen en la aplicación de la guía de menú contextualizado Se recomienda socializar e involucrar a la comunidad educativa compartiendo las experiencias en donde los padres de familia y los alumnos se identifiquen con todas las actividades y procesos que la OPF ejecuta con el fin de fortalecer las acciones que han sido impulsadas con anterioridad, asimismo al Técnico de Mineduc tomar en cuenta las debilidades descritas para poner en marcha las soluciones necesarias con el propósito de que la niñez siga recibiendo de la alimentación saludable.

No.	Objetivo específico	Conclusión	Recomendación
3	Establecer la importancia de la guía del menú contextualizado para la niñez escolar de los establecimientos del nivel primaria.	Se establece la importancia de la Guía contextualizada para la niñez, radica en lo siguiente, los alimentos están de acorde a las necesidades de los estudiantes por lo que contribuye a su subsistencia, ya que en varios hogares hay escasez de despensas; por medio de la alimentación variada y nutritiva de los menús los escolares presentan mejor capacidad física e intelectual, buena nutrición, desarrollan correctamente sus habilidades físicas e intelectuales para aprender, con ello también se combate la desnutrición y la inseguridad alimentaria, los niños aprenden que fundamental es consumir alimentos saludables y, las familias que trascendental es practicar las normas higiene en la cocina para preservar la salud de los niños.	A las escuelas y Técnico de Mineduc propiciar la importancia de la guía del menú contextualizado, sensibilizar a la comunidad educativa mediante la promoción de la guía, utilizando estrategias como la participación en los procesos de gestión, puesto que es necesario replicar la lo importante que son alimentos saludables para la niñez escolar y las buenas prácticas para la preparación y consumo, que trascienden los resultados que se obtienen dentro de la escuela hacia las familias en el beneficio de toda la niñez del municipio.

No.	Objetivo específico	Conclusión	Recomendación
4	Analizar la incidencia de la guía del menú contextualizado para la refacción escolar de la niñez escolar	La Guía de menú contextualizado ejerce un predominio en la niñez escolar debido a lo siguiente, incide principalmente en la asistencia a clases, los estudiantes entran y permanecen en la escuela durante la jornada, lo que ha sido significativo porque desde la aplicación de los menús de alimentación los escolares están más motivados para asistir a la escuela y desarrollar el aprendizaje, presentan alta capacidad para retener la información y desenvuelven mejor las capacidades en el ámbito educativo haciendo un rol fundamental en el desarrollo de la disciplina e interés en el estudio.	Promover los cambios que reflejan los estudiantes como resultado de la alimentación escolar, es primordial involucrar a los padres de familia y sobre todo en la adquisición de compromisos, estos mantengan su organización y sean responsables, para mantener vigente la alimentación escolar y como resultado fortalezca la permanencia, ya que el beneficio a la niñez ha sido y seguirá siendo trascendental porque se obtienen consecuencias importantes en el ámbito educativo y para la salud.

Fuente: elaboración propia, julio de 2021.

Apéndice D: guía de encuesta dirigida a directores



Universidad de San Carlos de Guatemala
Centro Universitario de Totonicapán
Departamento del Ejercicio Profesional Supervisado
Boleta de encuesta dirigida a directores

Fecha de aplicación ____/____/____

Como estudiante de la carrera Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa con Orientación en Medio Ambiente, respetuosamente solicito su valiosa colaboración para realizar esta encuesta y responder a las siguientes preguntas sobre: el análisis de la aplicación de la Guía del Menú contextualizado por miembros de la Organización de Padres de Familia.

Instrucciones: a continuación, se le presenta una serie de cuestionamientos, los que usted deberá contestar, luego brindar una breve explicación según sea el caso. La información será utilizada únicamente con fines académicos para la investigación.

1. Mediante la entrega de refacción escolar, de su conocimiento ¿Cuáles son los menús o alimentos que reciben día a día los niños?

Guía de menús contextualizado				
Semana 1 del mes				
Lunes-Menú 1 Atol de plátano, Tostada tropical, Papaya.	Martes -Menú 2 Refresco de avena, Tostada de pollo con verdura, Fruta.	Miércoles -Menú 3 Té rosa Jamaica con piña, Espagueti con carne, Banano.	Jueves -Menú 4 Atol de plátano, Huevos revueltos con tomate y cebolla y frijol, Fruta y tortilla.	Viernes -Menú 5 Atol de avena con leche, Arroz con hierbas y vegetales, Coctel de frutas.
Semana 2 del mes				
Lunes -Menú 6 Caliente de manzana, Huevo duro con frijol y salsa de tomate, tortilla y fruta de la temporada.	Martes -Menú 7 Sémola de trigo, Frijol con hierba mora, tortilla,	Miércoles -Menú 8 Fresco de papaya, Tayuyos con salsa de tomate, fruta de la temporada.	Jueves -Menú 9 Arroz con leche Pan con carne de vegetal, ensalada de rábano.	Viernes -Menú 10 Atol de avena con leche, plátanos cocidos con queso, fruta.
Semana 3 del mes				
Lunes -Menú 11 Arroz con chocolate, Curtido de carne de vegetal.	Martes -Menú 12 Atol de harina fortificada con leche, tortas de zanahoria con frijol, porción de fruta.	Miércoles-Menú 13 Arroz con leche y chocolate, tostada con ceviche de frijol.	Jueves -Menú 14 Fresco de melón, Güisquil con huevo y queso.	Viernes -Menú 15 Caliente de coco con pasas, arroz con pollo y verduras.
Semana 4 del mes				
Lunes -Menú 16 Atol de haba. Tamalitos de chipilín con salsa de tomate.	Martes -Menú 17 Atol de avena con leche, chuchitos. Fruta de la temporada.	Miércoles-Menú 18 Fresco de mora. Frijoles charros con carne, tortillas y fruta de la temporada.	Jueves -Menú 19 Atol de avena con leche, caldo de pollo con arroz.	Viernes -Menú 20 Atol de sémola de trigo con leche, caldo de hierbas con pollo.

2. ¿Cree usted, que la refacción escolar que recibe la niñez, cumple con el siguiente patrón de menú escolar?

- a. Una bebida ☐
- b. Un alimento sólido ☐
- c. Un complemento (fruta o tortilla) ☐

3. ¿Cuántos días a la semana se le proporciona la alimentación escolar a la niñez?

- a. Un día ☐
- b. Dos días ☐
- c. Tres días ☐
- d. Cuatro días ☐
- e. Cinco días ☐

4. Según ha observado, de la refacción escolar ¿Cuáles son los alimentos que más le gusta consumir a los niños y niñas en la escuela?

- Frutas ☐
- Verduras. ☐
- Pastas ☐
- Atoles ☐
- Hierbas ☐

5. ¿Los niños se lavan las manos, antes de consumir la refacción escolar?

Sí ☐

No ☐

¿Por qué? _____

6. ¿Quién prepara la refacción escolar en la escuela?

- ☐ Cocinera nombrada por los padres de familia
- ☐ Madres de familia
- ☐ Señora contratada

7. ¿Quién decide el cálculo de los ingredientes en la preparación de la refacción escolar?

☐

Director de la escuela

☐

Organización de Padres de Familia

☐

Comisión de refacción escolar

8. ¿En la escuela, la Organización de Padres de Familia recibe capacitación?

Sí ☐

No ☐

Indique a cada cuánto tiempo reciben capacitación

Mensual ☐

Bimestre ☐

Trimestre ☐

Semestre ☐

Anual ☐

9. Indique el tipo de temática que reciben de la capacitación los miembros de Organización de Padres de Familia respecto a la guía del menú contextualizado

a. Higiene para la preparación de los alimentos ☐

b. Alimentación saludable en la niñez escolar ☐

c. Formación de hábitos alimentarios. ☐

d. Educación alimentaria y nutricional ☐

e. Orientación para los huertos escolares ☐

f. Mejoramiento del aprendizaje de la niñez ☐

g. Participación de los padres de familia en promover ☐

alimentación adecuada.

10. ¿Cree usted que los miembros de la Organización de Padres de Familia, cumplen con la preparación de la refacción basada en la guía del menú contextualizado?

Sí ☐

No ☐

11. ¿Los productos son adquiridos a través de compras locales con agricultores familiares?

Sí ☐ No ☐

¿Por qué? _____

12. ¿De dónde obtienen los productos para la preparación de los alimentos los miembros de la Organización de padres de familia?

- ☐ De la tienda de la comunidad.
☐ Lo compran en la tienda del casco urbano.
☐ En el mercado del municipio.

¿Las verduras y frutas en donde las compran?

- ☐ De la tienda de la comunidad.
☐ En el mercado del municipio.
☐ Con un agricultor de la comunidad.

13. ¿Qué dificultades tiene la Organización de Padres de Familia para cumplir con el menú que se establece en la guía?

14. ¿Usted monitorea la preparación de los alimentos?

Sí ☐ No ☐

Cuántas veces visitan la escuela

Todos los días ☐

Una vez por semana ☐

Una vez por mes ☐

15. ¿Los miembros de la Organización Padres de Familia visitan la escuela, para supervisar la preparación de los alimentos?

Sí ☐ No ☐

Cuántas veces visitan la escuela

Todos los días ☐

Una vez por semana ☐

Una vez por mes ☐

16. ¿Recibe oportunamente los recursos de desembolso en tiempos establecidos para implementar la refacción escolar en la escuela?

SI ☐ NO ☐

Si su respuesta es no, indique por cuál de las siguientes razones

- a. Atraso en la asignación del desembolso
b. Atraso en el retiro del fondo asignado
c. Dificultad para la compra y el transporte

☐
☐
☐

17. ¿Qué problemas o dificultades considera que han encontrado los miembros de la Organización de Padres de Familia para la compra de insumos para la preparación de los alimentos?

18. ¿Qué ventajas tiene que el Ministerio de Educación proporcione una Guía de Menú Contextualizado para la refacción escolar de la niñez?

19. ¿Las personas encargadas de los alimentos, reciben capacitación para la preparación de alimentos?

Si ☐
No ☐

20. Indique algunas sugerencias para mejorar el uso de la guía de menú contextualizado por la Organización de Padres de Familia en la escuela.

21. ¿Cuáles son los beneficios que reciben los niños de una alimentación saludable? _____

22. ¿Hay acompañamiento del docente al momento de recibir y consumir los alimentos de la refacción escolar?

Sí ☐ No ☐

23. ¿La guía contextualizada orienta la preparación de los alimentos de la refacción escolar?

Sí ☐ No ☐

¿Cómo?

24. ¿Cuál es el estado actual del lugar de almacenamiento de los productos para la refacción escolar?

Bueno ☐

Regular ☐

Deficiente ☐

25. ¿Qué tipo de utensilios utilizan las encargadas de la preparación de la refacción escolar?

- Ollas de barro _____
Peltre _____
Aluminio _____

- Sartenes de: barro _____
Peltre _____
Aluminio _____

- Jarrillas de barro _____
Peltre _____
Aluminio _____

26. ¿Qué tipo de utensilios utilizan los niños para recibir la refacción escolar?

- Desechable _____
- Plástico _____
- De barro _____
- Melanina _____

- Peltre ☐
- Otros ☐

27. ¿Actualmente el menú contextualizado presenta cambios positivos en la refacción escolar que se entrega a los niños?

Sí ☐ No ☐

28. ¿Qué cambios se observan en los estudiantes mediante la utilización de la guía de menús contextualizados?

- Retención de información ☐
- Asistencia a clases ☐
- Rendimiento y motivación escolar ☐
- Motivación en el aprendizaje ☐
- Ninguno ☐

¿Por qué? _____

29. ¿La guía de menú contextualizado beneficia en la refacción escolar que se entrega a la niñez escolar?

Sí ☐ No ☐

¿Por qué? _____

30. Indique el lugar en dónde almacenan los alimentos.

- En una bodega propia para los alimentos en la escuela.
- Bodega en donde se tienen todas las cosas de la escuela.
- En casa particular ajeno a los miembros de la Organización de Padres de Familia.
- En la casa de un miembro del consejo de padres de familia.

☐
☐
☐
☐

Apéndice E: guía de encuesta dirigida a docentes



Universidad De San Carlos De Guatemala
Centro Universitario De Totonicapán
Departamento del Ejercicio Profesional Supervisado
Boleta de encuesta dirigida a docentes

Fecha de aplicación ____/____/____

Respetuosamente solicito su valiosa colaboración para realizar esta encuesta y responder a las siguientes preguntas sobre: el análisis de la aplicación de la Guía del Menú contextualizado por miembros de la Organización de Padres de Familia.

Instrucciones: a continuación, se le presenta una serie de cuestionamientos, los que usted deberá contestar, luego brindar una breve explicación según sea el caso. La información será utilizada únicamente con fines académicos para la investigación.

1. Mediante la entrega de refacción escolar, de su conocimiento ¿Cuáles son los menús o alimentos que reciben día a día los niños?

Guía de menús contextualizado				
Semana 1 del mes				
Lunes-Menú 1 Atol de plátano, Tostada tropical, Papaya.	Martes -Menú 2 Refresco de avena, Tostada de pollo con verdura, Fruta.	Miércoles -Menú 3 Té rosa Jamaica con piña, Espagueti con carne, Banano.	Jueves -Menú 4 Atol de plátano, Huevos revueltos con tomate y cebolla y frijol, Fruta y tortilla.	Viernes -Menú 5 Atol de avena con leche, Arroz con hierbas y vegetales, Coctel de frutas.
Semana 2 del mes				
Lunes -Menú 6 Caliente de manzana, Huevo duro con frijol y salsa de tomate, tortilla y fruta de la temporada.	Martes -Menú 7 Sémola de trigo, Frijol con hierba mora, tortilla,	Miércoles -Menú 8 Fresco de papaya, Tayuyos con salsa de tomate, fruta de la temporada.	Jueves -Menú 9 Arroz con leche Pan con carne de vegetal, ensalada de rábano.	Viernes -Menú 10 Atol de avena con leche, plátanos cocidos con queso, fruta.
Semana 3 del mes				
Lunes -Menú 11 Arroz con chocolate, Curtido de carne de vegetal.	Martes -Menú 12 Atol de harina fortificada con leche, tortas de zanahoria con frijol, porción de fruta.	Miércoles-Menú 13 Arroz con leche y chocolate, tostada con ceviche de frijol.	Jueves -Menú 14 Fresco de melón, Güisquil con huevo y queso.	Viernes -Menú 15 Caliente de coco con pasas, arroz con pollo y verduras.
Semana 4 del mes				
Lunes -Menú 16 Atol de haba. Tamalitos de chipilín con salsa de tomate.	Martes -Menú 17 Atol de avena con leche, chuchitos. Fruta de la temporada.	Miércoles-Menú 18 Fresco de mora. Frijoles charros con carne, tortillas y fruta de la temporada.	Jueves -Menú 19 Atol de avena con leche, caldo de pollo con arroz.	Viernes -Menú 20 Atol de sémola de trigo con leche, caldo de hierbas con pollo.

2. ¿Cree usted, que la refacción escolar que recibe la niñez, cumple con el siguiente patrón de menú escolar?

- d. Una bebida ☐
- e. Un alimento sólido ☐
- f. Un complemento (fruta o tortilla) ☐

3. ¿Cuántos días a la semana se le proporciona la alimentación escolar a la niñez?

- f. Un día ☐
- g. Dos días ☐
- h. Tres días ☐
- i. Cuatro días ☐
- j. Cinco días ☐

3 Según ha observado, de la refacción escolar ¿Cuáles son los alimentos que más le gusta consumir a los niños y niñas en la escuela?

- Frutas ☐
- Verduras. ☐
- Pastas ☐
- Atoles ☐
- Hierbas ☐

4 ¿Los niños se lavan las manos, antes de consumir la refacción escolar?

Sí ☐ No ☐

¿Por qué? _____

5 ¿Quién prepara la refacción escolar en la escuela?

- ☐ Cocinera nombrada por los padres de familia
- ☐ Madres de familia
- ☐ Señora contratada

- 6 ¿Quién decide el cálculo de los ingredientes en la preparación de la refacción escolar?

- ☐ Director de la escuela
☐ Organización de Padres de Familia
☐ Comisión de refacción escolar

- 7 ¿En la escuela, la Organización de Padres de Familia recibe capacitación?

Si ☐
 No ☐

Indique a cada cuánto tiempo reciben capacitación

Mensual ☐
 Bimestre ☐
 Trimestre ☐
 Semestre ☐
 Anual ☐

- 8 Indique el tipo de temática que reciben de la capacitación los miembros de Organización de Padres de Familia respecto a la guía del menú contextualizado

- h. Higiene para la preparación de los alimentos ☐
 i. Alimentación saludable en la niñez escolar ☐
 j. Formación de hábitos alimentarios. ☐
 k. Educación alimentaria y nutricional ☐
 l. Orientación para los huertos escolares ☐
 m. Mejoramiento del aprendizaje de la niñez ☐
 n. Participación de los padres de familia en promover alimentación adecuada. ☐

- 9 ¿Cree usted que los miembros de la Organización de Padres de Familia, cumplen con la preparación de la refacción basados en la guía del menú contextualizado?

Si ☐
 No ☐

- 10 ¿Los productos son adquiridos a través de compras locales con agricultores familiares?

Sí ☐ No ☐

¿Por qué? _____

- 11 ¿De dónde obtienen los productos para la preparación de los alimentos los miembros de la Organización de padres de familia?

- ☐ De la tienda de la comunidad.
☐ Lo compran en la tienda del casco urbano.
☐ En el mercado del municipio.

¿Las verduras y frutas en donde las compran?

- ☐ De la tienda de la comunidad.
☐ En el mercado del municipio.
☐ Con un agricultor de la comunidad.

- 12 ¿Qué dificultades tiene la Organización de Padres de Familia para cumplir con el menú que se establece en la guía?

- 13 ¿Usted monitorea la preparación de los alimentos?

Sí ☐ No ☐

Cuántas veces visitan la escuela

Todos los días ☐

Una vez por semana ☐

Una vez por mes ☐

- 14 ¿Los miembros de la Organización Padres de Familia visitan la escuela, para supervisar la preparación de los alimentos?

Sí ☐ No ☐

Cuántas veces visitan la escuela

Todos los días ☐

Una vez por semana ☐

Una vez por mes ☐

- 15 ¿Recibe oportunamente los recursos de desembolso en tiempos establecidos para implementar la refacción escolar en la escuela?

SI ☐ NO ☐

Si su respuesta es no, indique por cuál de las siguientes razones

a. Atraso en la asignación del desembolso

b. Atraso en el retiro del fondo asignado

c. Dificultad para la compra y el transporte

☐
☐
☐

- 16 ¿Qué problemas o dificultades considera que han encontrado los miembros de la Organización de Padres de Familia para la compra de insumos para la preparación de los alimentos?

- 17 ¿Qué ventajas tiene que el Ministerio de Educación proporcione una Guía de Menú Contextualizado para la refacción escolar de la niñez?

- 18 ¿Las personas encargadas de los alimentos, reciben capacitación para la preparación de alimentos?

Si ☐
No ☐

- 19 Indique algunas sugerencias para mejorar el uso de la guía de menú contextualizado por la Organización de Padres de Familia en la escuela.

- 20 ¿Cuáles son los beneficios que reciben los niños y niñas de una alimentación saludable?

- 21 ¿Hay acompañamiento del docente al momento de recibir y consumir los alimentos de la refacción escolar?

Sí ☐ No ☐

- 22 ¿La guía contextualizada orienta la preparación de los alimentos de la refacción escolar?

Sí ☐ No ☐

¿Cómo?

- 23 ¿Cuál es el estado actual del lugar de almacenamiento de los productos para la refacción escolar?

Bueno ☐

Regular ☐

Deficiente ☐

- 24 ¿Qué tipo de utensilios utilizan las encargadas de la preparación de la refacción escolar?

- Ollas de barro ____

Peltre ____

Aluminio ____

- Sartenes de: barro ____

Peltre ____

Aluminio ____

- Jarrillas de barro ____

Peltre ____

Aluminio ____

- 25 ¿Qué tipo de utensilios utilizan los niños para recibir la refacción escolar?

- Desechable ☐
- Plástico ☐
- De barro ☐
- Melanina ☐
- Peltre ☐
- Otros ☐

26 ¿Actualmente el menú contextualizado presenta cambios positivos en la refacción escolar que se entrega a los niños?

Sí ☐

No ☐

27 ¿Qué cambios se observan en los estudiantes mediante la utilización de la guía de menús contextualizados?

- Retención de información
- Asistencia a clases
- Rendimiento y motivación escolar
- Motivación en el aprendizaje
- Ninguno

¿Por qué? _____

28 ¿La guía de menú contextualizado beneficia en la refacción escolar que se entrega a la niñez escolar?

Sí ☐

No ☐

¿Por qué? _____

29 Indique el lugar en dónde almacenan los alimentos.

- En una bodega propia para los alimentos en la escuela.
- Bodega en donde se tienen todas las cosas de la escuela
- En casa particular ajeno a los miembros de la Organización de Padres de Familia.
- En la casa de un miembro del consejo de padres de familia.

Apéndice F: guía de encuesta dirigida a OPF



Universidad De San Carlos De Guatemala

Centro Universitario De Totonicapán

Departamento del Ejercicio Profesional Supervisado

Entrevista/ Estructurada dirigida a la Organización de Padres de Familia

Fecha de aplicación: ____/____/____

Respetuosamente solicito su valiosa opinión para realizar esta entrevista dirigida y responder a las siguientes preguntas, únicamente con fines académicos.

Objetivo: analizar la aplicación de la Guía del Menú contextualizado por la Organización de Padres de Familia, en las escuelas del nivel primario del sector oficial de la Coordinación distrital 08- 08- 14 del municipio de Santa Lucía La Reforma.

1. ¿Cuáles son los menús o alimentos que reciben día a día los niños?

Guía de menús contextualizado				
Semana 1 del mes				
Lunes-Menú 1 Atol de plátano, Tostada tropical, Papaya.	Martes -Menú 2 Refresco de avena, Tostada de pollo con verdura, Fruta.	Miércoles -Menú 3 Té rosa Jamaica con piña, Espagueti con carne, Banano.	Jueves -Menú 4 Atol de plátano, Huevos revueltos con tomate y cebolla y frijol, Fruta y tortilla.	Viernes -Menú 5 Atol de avena con leche, Arroz con hierbas y vegetales, Coctel de frutas.
Semana 2 del mes				
Lunes -Menú 6 Caliente de manzana, Huevo duro con frijol y salsa de tomate, tortilla y fruta de la temporada.	Martes -Menú 7 Sémola de trigo, Frijol con hierba mora, tortilla,	Miércoles -Menú 8 Fresco de papaya, Tayuyos con salsa de tomate, fruta de la temporada.	Jueves -Menú 9 Arroz con leche Pan con carne de vegetal, ensalada de rábano.	Viernes -Menú 10 Atol de avena con leche, plátanos cocidos con queso, fruta.
Semana 3 del mes				
Lunes -Menú 11 Arroz con chocolate, Curtido de carne de vegetal.	Martes -Menú 12 Atol de harina fortificada con leche, tortas de zanahoria con frijol, porción de fruta.	Miércoles-Menú 13 Arroz con leche y chocolate, tostada con ceviche de frijol.	Jueves -Menú 14 Fresco de melón, Güisquil con huevo y queso.	Viernes -Menú 15 Caliente de coco con pasas, arroz con pollo y verduras.
Semana 4 del mes				
Lunes -Menú 16 Atol de haba. Tamalitos de chipilín con salsa de tomate.	Martes -Menú 17 Atol de avena con leche, chuchitos. Fruta de la temporada.	Miércoles-Menú 18 Fresco de mora. Frijoles charros con carne, tortillas y fruta de la temporada.	Jueves -Menú 19 Atol de avena con leche, caldo de pollo con arroz.	Viernes -Menú 20 Atol de sémola de trigo con leche, caldo de hierbas con pollo.

2. ¿Cree usted, que la refacción escolar que recibe la niñez, cumple con el siguiente patrón de menú escolar?

- g. Una bebida ☐
- h. Un alimento sólido ☐
- i. Un complemento (fruta o tortilla) ☐

3. ¿Cuántos días a la semana se le proporciona la alimentación escolar a la niñez?

- k. Un día ☐
- l. Dos días ☐
- m. Tres días ☐
- n. Cuatro días ☐
- o. Cinco días ☐

1. Según ha observado, de la refacción escolar ¿Cuáles son los alimentos que más le gusta consumir a los niños y niñas en la escuela?

- Frutas ☐
- Verduras. ☐
- Pastas ☐
- Atoles ☐
- Hierbas ☐

2. ¿Los niños se lavan las manos, antes de consumir la refacción escolar?

Sí ☐ No ☐

¿Por qué? _____

3. ¿Quién prepara la refacción escolar en la escuela?

- ☐ Cocinera nombrada por los padres de familia
- ☐ Madres de familia
- ☐ Señora contratada

4. ¿Quién decide el cálculo de los ingredientes en la preparación de la refacción escolar?

- ☐ Director de la escuela
☐ Organización de Padres de Familia
☐ Comisión de refacción escolar

5. ¿En la escuela, la Organización de Padres de Familia recibe capacitación?

Si ☐
 No ☐

Indique a cada cuanto tiempo reciben capacitación

Mensual ☐
 Bimestre ☐
 Trimestre ☐
 Semestre ☐
 Anual ☐

6. Indique el tipo de temática que reciben de la capacitación los miembros de Organización de Padres de Familia respecto a la guía del menú contextualizado

- o. Higiene para la preparación de los alimentos ☐
 p. Alimentación saludable en la niñez escolar ☐
 q. Formación de hábitos alimentarios. ☐
 r. Educación alimentaria y nutricional ☐
 s. Orientación para los huertos escolares ☐
 t. Mejoramiento del aprendizaje de la niñez ☐
 u. Participación de los padres de familia en promover alimentación adecuada. ☐

7. ¿Cree usted que los miembros de la Organización de Padres de Familia, cumplen con la preparación de la refacción basados en la guía del menú contextualizado?

Si ☐
 No ☐

8. ¿Los productos son adquiridos a través de compras locales con agricultores familiares?

Sí ☐ No ☐

¿Por qué? _____

-
9. ¿De dónde obtienen los productos para la preparación de los alimentos los miembros de la Organización de padres de familia?

- ☐ De la tienda de la comunidad.
☐ Lo compran en la tienda del casco urbano.
☐ En el mercado del municipio.

¿Las verduras y frutas en donde las compran?

- ☐ De la tienda de la comunidad.
☐ En el mercado del municipio.
☐ Con un agricultor de la comunidad.

10. ¿Qué dificultades tiene la Organización de Padres de Familia para cumplir con el menú que se establece en la guía?

11. ¿Usted monitorea la preparación de los alimentos?

Sí ☐ No ☐

Cuántas veces visitan la escuela

Todos los días ☐

Una vez por semana ☐

Una vez por mes ☐

12. ¿Los miembros de la Organización Padres de Familia visitan la escuela, para supervisar la preparación de los alimentos?

Sí ☐ No ☐

Cuántas veces visitan la escuela

Todos los días ☐

Una vez por semana ☐

Una vez por mes ☐

13. ¿Recibe oportunamente los recursos de desembolso en tiempos establecidos para implementar la refacción escolar en la escuela?

SI ☐ NO ☐

Si su respuesta es no, indique por cuál de las siguientes razones

a. Atraso en la asignación del desembolso

b. Atraso en el retiro del fondo asignado

c. Dificultad para la compra y el transporte

☐
☐
☐

14. ¿Qué problemas o dificultades considera que han encontrado los miembros de la Organización de Padres de Familia para la compra de insumos para la preparación de los alimentos?

15. ¿Qué ventajas tiene que el Ministerio de Educación proporcione una Guía de Menú Contextualizado para la refacción escolar de la niñez?

16. ¿Las personas encargadas de los alimentos, reciben capacitación para la preparación de alimentos?

Si ☐
No ☐

17. Indique algunas sugerencias para mejorar el uso de la guía de menú contextualizado por la Organización de Padres de Familia en la escuela.

18. ¿Cuáles son los beneficios que reciben los niños y niñas de una alimentación saludable?

19. ¿Hay acompañamiento del docente al momento de recibir y consumir los alimentos de la refacción escolar?

Sí ☐ No ☐

20. ¿La guía contextualizada orienta la preparación de los alimentos de la refacción escolar?

Sí ☐ No ☐

¿Cómo?

21. ¿Cuál es el estado actual del lugar de almacenamiento de los productos para la refacción escolar?

Bueno ☐
Regular ☐
Deficiente ☐

22. ¿Qué tipo de utensilios utilizan las encargadas de la preparación de la refacción escolar?

- Ollas de barro____
Peltre____
Aluminio____
- Sartenes de: barro____
Peltre____
Aluminio____
- Jarrillas de barro____
Peltre____
Aluminio____

23. ¿Qué tipo de utensilios utilizan los niños para recibir la refacción escolar?

- Desechable ☐
- Plástico ☐
- De barro ☐
- Melanina ☐
- Peltre ☐

○ Otros

24. ¿Actualmente el menú contextualizado presenta cambios positivos en la refacción escolar que se entrega a los niños?

Sí ☐

No ☐

25. ¿Qué cambios se observan en los estudiantes mediante la utilización de la guía de menús contextualizados?

- Retención de información
- Asistencia a clases
- Rendimiento y motivación escolar
- Motivación en el aprendizaje
- Ninguno

¿Por qué? _____

26. ¿La guía de menú contextualizado beneficia en la refacción escolar que se entrega a la niñez escolar?

Sí ☐

No ☐

¿Por qué? _____

27. Indique el lugar en dónde almacenan los alimentos.

- En una bodega propia para los alimentos en la escuela.
- Bodega en donde se tienen todas las cosas de la escuela
- En casa particular ajeno a los miembros de la Organización de Padres de Familia.
- En la casa de un miembro del consejo de padres de familia.

Apéndice G: guía de encuesta dirigida a Técnico de Mineduc



Universidad De San Carlos De Guatemala
Centro Universitario De Totonicapán
Departamento del Ejercicio Profesional Supervisado
Entrevista/ Estructurada dirigida Técnico de Mineduc
Fecha de aplicación: ____/____/____

Respetuosamente solicito su valiosa opinión para realizar esta entrevista dirigida y responder a las siguientes preguntas, únicamente con fines académicos.

Objetivo: analizar la aplicación de la Guía del Menú contextualizado por la Organización de Padres de Familia, en las escuelas del nivel primario del sector oficial de la Coordinación distrital 08- 08- 14 del municipio de Santa Lucía La Reforma.

1. ¿Cuáles son los menús o alimentos que reciben día a día los niños?

Guía de menús contextualizado				
Semana 1 del mes				
Lunes -Menú 1 Atol de plátano, Tostada tropical, Papaya.	Martes -Menú 2 Refresco de avena, Tostada de pollo con verdura, Fruta.	Miércoles -Menú 3 Té rosa Jamaica con piña, Espagueti con carne, Banano.	Jueves -Menú 4 Atol de plátano, Huevos revueltos con tomate y cebolla y frijol, Fruta y tortilla.	Viernes -Menú 5 Atol de avena con leche, Arroz con hierbas y vegetales, Coctel de frutas.
Semana 2 del mes				
Lunes -Menú 6 Caliente de manzana, Huevo duro con frijol y salsa de tomate, tortilla y fruta de la temporada.	Martes -Menú 7 Sémola de trigo, Frijol con hierba mora, tortilla,	Miércoles -Menú 8 Fresco de papaya, Tayuyos con salsa de tomate, fruta de la temporada.	Jueves -Menú 9 Arroz con leche Pan con carne de vegetal, ensalada de rábano.	Viernes -Menú 10 Atol de avena con leche, plátanos cocidos con queso, fruta.
Semana 3 del mes				
Lunes -Menú 11 Arroz con chocolate, Curtido de carne de vegetal.	Martes -Menú 12 Atol de harina fortificada con leche, tortas de zanahoria con frijol, porción de fruta.	Miércoles -Menú 13 Arroz con leche y chocolate, tostada con ceviche de frijol.	Jueves -Menú 14 Fresco de melón, Güisquil con huevo y queso.	Viernes -Menú 15 Caliente de coco con pasas, arroz con pollo y verduras.
Semana 4 del mes				
Lunes -Menú 16 Atol de haba. Tamalitos de chipilín con salsa de tomate.	Martes -Menú 17 Atol de avena con leche, chuchitos. Fruta de la temporada.	Miércoles -Menú 18 Fresco de mora. Frijoles charros con carne, tortillas y fruta de la temporada.	Jueves -Menú 19 Atol de avena con leche, caldo de pollo con arroz.	Viernes -Menú 20 Atol de sémola de trigo con leche, caldo de hierbas con pollo.

2. ¿Cree usted, que la refacción escolar que recibe la niñez, cumple con el siguiente patrón de menú escolar?

- j. Una bebida ☐
- k. Un alimento sólido ☐
- l. Un complemento (fruta o tortilla) ☐

3. ¿Cuántos días a la semana se le proporciona la alimentación escolar a la niñez?

- p. Un día ☐
- q. Dos días ☐
- r. Tres días ☐
- s. Cuatro días ☐
- t. Cinco días ☐

4. Según ha observado, de la refacción escolar ¿Cuáles son los alimentos que más le gusta consumir a los niños y niñas en la escuela?

- Frutas ☐
- Verduras. ☐
- Pastas ☐
- Atoles ☐
- Hierbas ☐

5. ¿Los niños se lavan las manos, antes de consumir la refacción escolar?

Sí ☐ No ☐

¿Por qué? _____

6. ¿Quién prepara la refacción escolar en la escuela?

- ☐ Cocinera nombrada por los padres de familia
- ☐ Madres de familia
- ☐ Señora contratada

7. ¿Quién decide el cálculo de los ingredientes en la preparación de la refacción escolar?

☐

Director de la escuela

☐

Organización de Padres de Familia

☐

Comisión de refacción escolar

8. ¿En la escuela, la Organización de Padres de Familia recibe capacitación?

Si

☐

No

☐

Indique a cada cuanto tiempo reciben capacitación

Mensual

☐

Bimestre

☐

Trimestre

☐

Semestre

☐

Anual

☐

9. Indique el tipo de temática que reciben de la capacitación los miembros de Organización de Padres de Familia respecto a la guía del menú contextualizado

v. Higiene para la preparación de los alimentos

☐

w. Alimentación saludable en la niñez escolar

☐

x. Formación de hábitos alimentarios.

☐

y. Educación alimentaria y nutricional

☐

z. Orientación para los huertos escolares

☐

aa. Mejoramiento del aprendizaje de la niñez

☐

bb. Participación de los padres de familia en promover

☐

alimentación adecuada.

10. ¿Cree usted que los miembros de la Organización de Padres de Familia, cumplen con la preparación de la refacción basados en la guía del menú contextualizado?

Si

☐

No

☐

11. ¿Los productos son adquiridos a través de compras locales con agricultores familiares?

Sí

☐

No

☐

¿Por qué?

12. ¿De dónde obtienen los productos para la preparación de los alimentos los miembros de la Organización de padres de familia?

- ☐ De la tienda de la comunidad.
☐ Lo compran en la tienda del casco urbano.
☐ En el mercado del municipio.

¿Las verduras y frutas en donde las compran?

- ☐ De la tienda de la comunidad.
☐ En el mercado del municipio.
☐ Con un agricultor de la comunidad.

13. ¿Qué dificultades tiene la Organización de Padres de Familia para cumplir con el menú que se establece en la guía?

14. ¿Usted monitorea la preparación de los alimentos?

Sí ☐ No ☐

Cuántas veces visitan la escuela

Todos los días ☐

Una vez por semana ☐

Una vez por mes ☐

15. ¿Los miembros de la Organización Padres de Familia visitan la escuela, para supervisar la preparación de los alimentos?

Sí ☐ No ☐

Cuántas veces visitan la escuela

Todos los días ☐

Una vez por semana ☐

Una vez por mes ☐

16. ¿Recibe oportunamente los recursos de desembolso en tiempos establecidos para implementar la refacción escolar en la escuela?

SI ☐ NO ☐

Si su respuesta es no, indique por cuál de las siguientes razones

a. Atraso en la asignación del desembolso

b. Atraso en el retiro del fondo asignado

c. Dificultad para la compra y el transporte

☐
☐
☐

17. ¿Qué problemas o dificultades considera que han encontrado los miembros de la Organización de Padres de Familia para la compra de insumos para la preparación de los alimentos?

18. ¿Qué ventajas tiene que el Ministerio de Educación proporcione una Guía de Menú Contextualizado para la refacción escolar de la niñez?

19. ¿Las personas encargadas de los alimentos, reciben capacitación para la preparación de alimentos?

Si

No

☐
☐

20. Indique algunas sugerencias para mejorar el uso de la guía de menú contextualizado por la Organización de Padres de Familia en la escuela.

21. ¿Cuáles son los beneficios que reciben los niños y niñas de una alimentación saludable?

22. ¿Hay acompañamiento del docente al momento de recibir y consumir los alimentos de la refacción escolar?

Sí ☐ No ☐

23. ¿La guía contextualizada orienta la preparación de los alimentos de la refacción escolar?

Sí ☐ No ☐

¿Cómo?

24. ¿Cuál es el estado actual del lugar de almacenamiento de los productos para la refacción escolar?

Bueno ☐

Regular ☐

Deficiente ☐

25. ¿Qué tipo de utensilios utilizan las encargadas de la preparación de la refacción escolar?

- Ollas de barro _____
Peltre _____
Aluminio _____
- Sartenes de: barro _____
Peltre _____
Aluminio _____
- Jarrillas de barro _____
Peltre _____
Aluminio _____

26. ¿Qué tipo de utensilios utilizan los niños para recibir la refacción escolar?

- Desechable ☐
- Plástico ☐
- De barro ☐
- Melanina ☐
- Peltre ☐
- Otros ☐

27. ¿Actualmente el menú contextualizado presenta cambios positivos en la refacción escolar que se entrega a los niños?

Sí ☐ No ☐

28. ¿Qué cambios se observan en los estudiantes mediante la utilización de la guía de menús contextualizados?

- Retención de información
- Asistencia a clases
- Rendimiento y motivación escolar
- Motivación en el aprendizaje
- Ninguno

☐
☐
☐
☐
☐

¿Por qué? _____

29. ¿La guía de menú contextualizado beneficia en la refacción escolar que se entrega a la niñez escolar?

Sí ☐ No ☐

¿Por qué? _____

30. Indique el lugar en dónde almacenan los alimentos.

- En una bodega propia para los alimentos en la escuela.
- Bodega en donde se tienen todas las cosas de la escuela
- En casa particular ajeno a los miembros de la Organización de Padres de Familia.
- En la casa de un miembro del consejo de padres de familia.

☐
☐
☐
☐

Apéndice H: guía de entrevista dirigida a estudiantes



Universidad De San Carlos De Guatemala
Centro Universitario De Totonicapán
Departamento del Ejercicio Profesional Supervisado
Boleta de entrevista estructurada dirigida a estudiantes
Fecha de aplicación: ____/____/____

Respetuosamente solicito su valiosa opinión para realizar esta entrevista dirigida y responder a las siguientes preguntas, únicamente con fines académicos.

Objetivo: analizar la aplicación de la Guía del Menú contextualizado por la Organización de Padres de Familia, en las escuelas del nivel primario del sector oficial de la Coordinación distrital 08- 08- 14 del municipio de Santa Lucía La Reforma.

1. ¿Cuáles son los menús o alimentos que reciben día a día?

Guía de menús contextualizado				
Semana 1 del mes				
Lunes-Menú 1 Atol de plátano, Tostada tropical, Papaya.	Martes -Menú 2 Refresco de avena, Tostada de pollo con verdura, Fruta.	Miércoles -Menú 3 Té rosa Jamaica con piña, Espagueti con carne, Banano.	Jueves -Menú 4 Atol de plátano, Huevos revueltos con tomate y cebolla y frijol, Fruta y tortilla.	Viernes -Menú 5 Atol de avena con leche, Arroz con hierbas y vegetales, Coctel de frutas.
Semana 2 del mes				
Lunes -Menú 6 Caliente de manzana, Huevo duro con frijol y salsa de tomate, tortilla y fruta de la temporada.	Martes -Menú 7 Sémola de trigo, Frijol con hierba mora, tortilla,	Miércoles -Menú 8 Fresco de papaya, Tayuyos con salsa de tomate, fruta de la temporada.	Jueves -Menú 9 Arroz con leche Pan con carne de vegetal, ensalada de rábano.	Viernes -Menú 10 Atol de avena con leche, plátanos cocidos con queso, fruta.
Semana 3 del mes				
Lunes -Menú 11 Arroz con chocolate, Curtido de carne de vegetal.	Martes -Menú 12 Atol de harina fortificada con leche, tortas de zanahoria con frijol, porción de fruta.	Miércoles-Menú 13 Arroz con leche y chocolate, tostada con ceviche de frijol.	Jueves -Menú 14 Fresco de melón, Güisquil con huevo y queso.	Viernes -Menú 15 Caliente de coco con pasas, arroz con pollo y verduras.
Semana 4 del mes				
Lunes -Menú 16 Atol de haba. Tamalitos de chipilín con salsa de tomate.	Martes -Menú 17 Atol de avena con leche, chuchitos. Fruta de la temporada.	Miércoles-Menú 18 Fresco de mora. Frijoles charros con carne, tortillas y fruta de la temporada.	Jueves -Menú 19 Atol de avena con leche, caldo de pollo con arroz.	Viernes -Menú 20 Atol de sémola de trigo con leche, caldo de hierbas con pollo.

2. ¿La refacción escolar que consume, cumple con el siguiente patrón de menú escolar?

Una bebida ☐

Un alimento sólido ☐

Un complemento (fruta o tortilla) ☐

3. ¿Cuántos días a la semana se le proporciona la alimentación escolar?

a. Un día ☐

b. Dos días ☐

c. Tres días ☐

d. Cuatro días ☐

e. Cinco días ☐

4. ¿Qué alimentos son los que más les gusta consumir en la escuela?

Frutas ☐

Verduras. ☐

Pastas ☐

Atoles ☐

Hierbas ☐

Fresco ☐

Carnes ☐

5. ¿Los miembros de la Organización Padres de Familia visitan la escuela, para supervisar la preparación de los alimentos?

Si ☐

No ☐

A cada cuanto tiempo visitan la escuela

☐ Todos los días

☐ Una vez por semana

☐ Una vez por mes

6. ¿Quién prepara la refacción escolar en la escuela?

- ☐ Cocinera nombrada por los padres de familia
- ☐ Madres de familia
- ☐ Señora contratada

7. ¿Cuáles son los beneficios que reciben de una alimentación saludable?

8. ¿Cuál es el estado de cocción de los alimentos de la refacción escolar al consumirlos?

Crudos ☐ Cocidos ☐ Duros ☐ Quemado ☐

9. ¿Han consumido alimentos en estado de descomposición?

Siempre ☐ A veces ☐ Nunca ☐

10. ¿Los niños se lavan las manos, antes de consumir la refacción escolar?

Si ☐

No ☐

¿Por qué? _____

Apéndice I: guía de Observación



Universidad De San Carlos De Guatemala

Centro Universitario De Totonicapán

Departamento del Ejercicio Profesional Supervisado

Objetivo: analizar la aplicación de la Guía del Menú contextualizado por el consejo educativo, que promueve una alimentación saludable a la niñez escolar en las escuelas del nivel primario del sector oficial de la Coordinación distrital 08- 08- 14 del municipio de Santa Lucía La Reforma.

Boleta de observación

1. Datos observación e identificación general	Respuesta
A.1. Fecha de la visita	Día _____ Mes _____ Año _____
A.2. Departamento	_____
A.3. Municipio	_____
A.4 Comunidad	_____
A.6. Nombre establecimiento	_____

1. ¿Cuál es el menú que reciben los niños el día de la visita?

Guía de menús contextualizado				
Semana 1 del mes				
Lunes-Menú 1 Atol de plano Tostada tropical Papaya	Martes -Menú 2 Refresco de avena Tostada de pollo con verdura Fruta	Miércoles -Menú 3 Té rosa Jamaica con piña Espagueti con carne Banano	Jueves -Menú 4 Atol de plátano Huevos revueltos tomate, tomate, cebolla y frijol Fruta y tortilla	Viernes -Menú 5 Atol avena con leche Arroz con hierbas y vegetales Coctel de frutas
Semana 2 del mes				
Lunes -Menú 6 Caliente manzana- Huevo duro con frijol y salsa de tomate- tortilla y fruta de la temporada	Martes -Menú 7 Sémola de trigo Frijol con hierba mora- tortilla	Miércoles -Menú 8 Fresco de papaya Tayuyos con salsa de tomate- fruta de la temporada.	Jueves -Menú 9 Arroz con leche Pan con carne de vegetal- ensalada de rábano	Viernes -Menú 10 Atol de avena con leche-plátanos cocidos con queso- fruta
Semana 3 del mes				
Lunes -Menú 11 Arroz con chocolate	Martes -Menú 12 Atol de harina fortificada con	Miércoles-Menú 13	Jueves -Menú 14 Fresco de melón	Viernes -Menú 15 Caliente de coco con pasas-arroz

Curtido de carne de vegetal	leche tortas de zanahoria con frijol- porción de fruta.	Arroz con leche y chocolate-tostada con ceviche de frijol	Güisquil con huevo y queso.	con pollo y verduras.
Semana 4 del mes				
Lunes -Menú 16 Atol de haba Tamalitos de chipilín con salsa de tomate.	Martes -Menú 17 Atol de avena con leche- chuchitos Fruta de la temporada.	Miércoles-Menú 18 Fresco de mora Frijoles charros con carne-tortillas y fruta de la temporada.	Jueves -Menú 19 Atol de avena con leche-caldo de pollo con arroz.	Viernes -Menú 20 Atol de sémola de trigo con leche-caldo de hierbas con pollo.

2. ¿Los niños se lavan las manos, previo a consumir la refacción escolar?

Si ☐
No ☐

3. ¿Qué tipo de utensilios utilizan los niños para recibir la refacción escolar?

4. ¿Hay acompañamiento del docente al momento de recibir y consumir los alimentos de la refacción escolar?

Si ☐
No ☐

5. Estado actual de la infraestructura del establecimiento para la refacción escolar.

Infraestructura	Posee		Condiciones	
	Si	No	Adecuada	No adecuada
Ambiente de cocina formal				
Bodega propia para los alimentos de la escuela				
Espacios adecuados para consumir los alimentos				

6. Estado actual del equipamiento del establecimiento para la refacción escolar.

Equipamiento	Posee		Condiciones	
	Si	No	Adecuada	No adecuada
Estufa de leña				
Tienen lavatrastos				
Estantes para almacenar o guardar los alimentos				
Mesas para colocar y preparar los alimentos				
Utensilios adecuados para cocinar				

7. Estado actual del lugar de almacenamiento de los productos para la refacción escolar.

Almacenamiento	Estado		Condiciones	
	Si	No	Adecuada	No adecuada
Ambiente limpio				
Los alimentos están en contacto con el suelo				
Ventilación adecuada con ventanas				
Estantes adecuados				
Ubicación de los alimentos en grupo				
Los alimentos están ubicados en estantes.				

Apéndice J: escaneos, capturas y fotografías

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
CENTRO UNIVERSITARIO DE TOTONICAPÁN
DEPARTAMENTO DE EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO

CUNTOTO
CENTRO UNIVERSITARIO DE TOTONICAPÁN

TESIS: Análisis de la aplicación de la Guía del Menú contextualizado por miembros de la Organización de Padres de Familia.

DEPS

"Análisis de la aplicación de la Guía del Menú contextualizado por miembros de la Organización de Padres de Familia" del nivel primario del sector oficial del Municipio de Santa Lucía La Reforma, departamento de Totonicapán.

23 respuestas

[Publicar análisis](#)

Boleta de encuesta virtual dirigido a directores.

1. Mediante la entrega de refacción escolar, de su conocimiento ¿Cuáles

Figura 33. Formulario de Google dirigido a 23 directores de escuelas primarias de Santa Lucía La Reforma.

Fuente: Heber Alvarez. 2020.

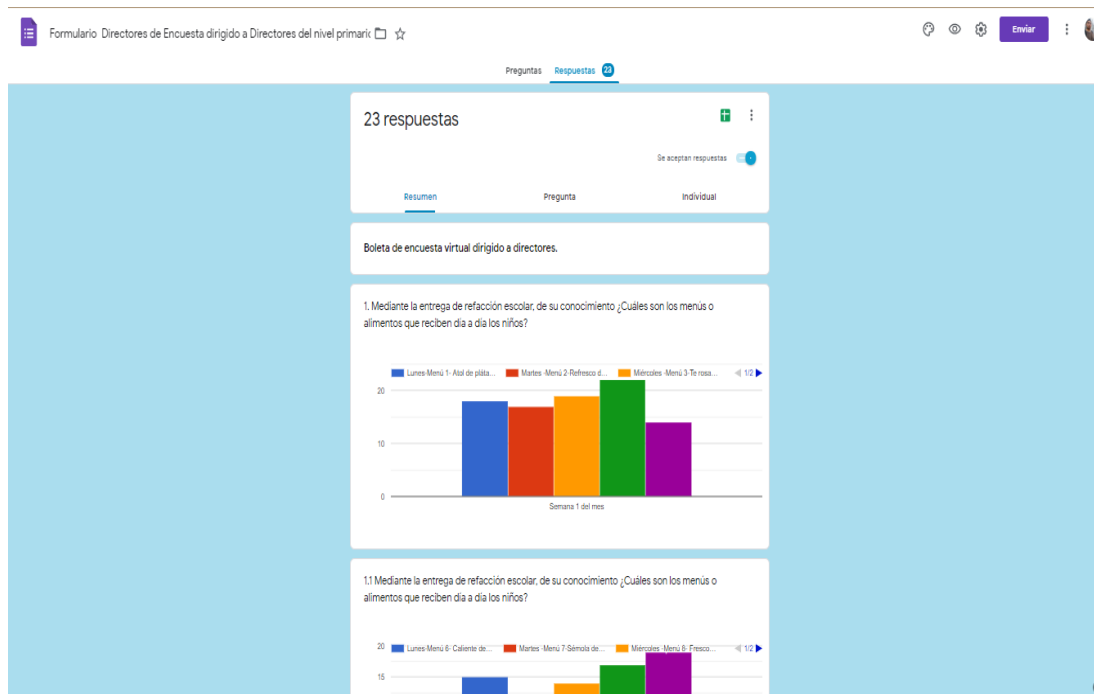


Figura 34. Gráficos de resumen y respuestas de texto dirigido a directores de escuelas primarias de Santa Lucía La Reforma en Formulario de Google.

Fuente: Heber Alvarez. 2020.

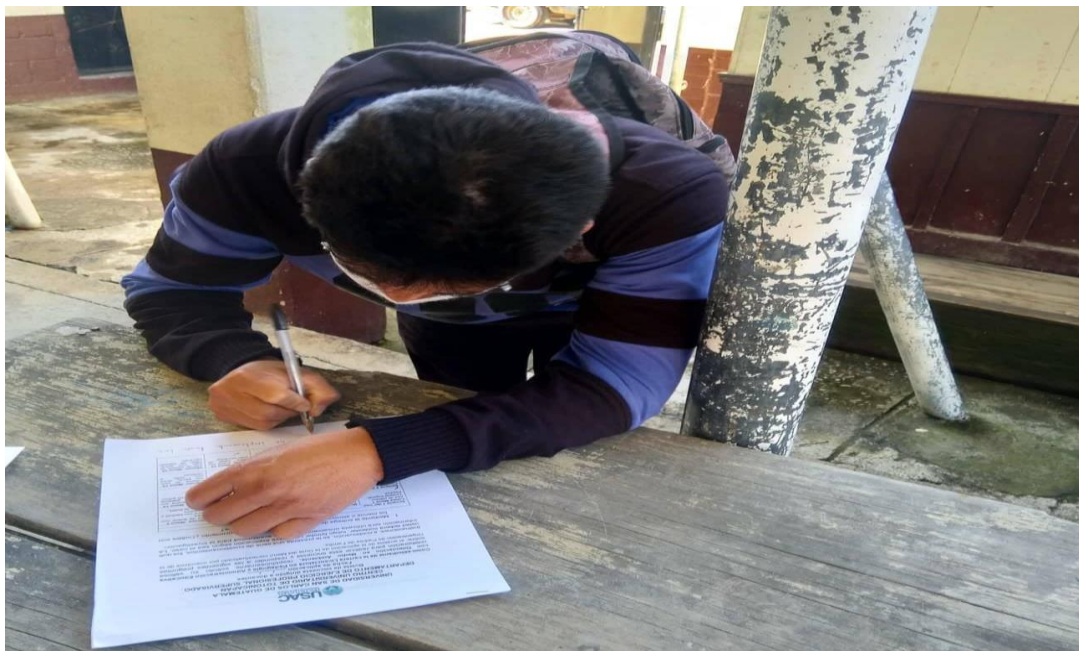


Figura 35. Docente de escuela primaria E.O.R.M. del Cantón Sacasiguán, de Santa Lucía La Reforma, llenado de boleta de encuesta.

Fuente: Heber Alvarez. 2020.



Figura 36. Docente de escuela primaria E.O.R.M. Paraje Patulup Cantón San Luis Sibila de Santa Lucía La Reforma, llenado de boleta de encuesta.

Fuente: Heber Alvarez. 2020.



Figura. 37 Entrevista a Técnico de Mineduc asignado a Santa Lucía La Reforma, Leticia Ajpacaja.

Fuente: Heber Alvarez. 2020.

Totonicapán 29 de septiembre de 2020

Distinguido Coordinador distrital, directores y docentes.
Escuelas del sector primario
Coordinación distrital 08-07-14
Municipio de Santa Lucía La Reforma

Reciban un cordial saludo en nombre del Departamento de Ejercicio Profesional Supervisado Universidad de San Carlos de Guatemala, Centro Universitario de Totonicapán, deseándole éxito en sus actividades.

Por este medio el estudiante:

Heber Alexander Alvarez Pérez

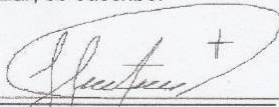
Con número de carné: 201443374 de la carrera de: Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa Con Orientación e Medio Ambiente, luego de haber aprobado el plan de investigación con el tema: **Análisis de la aplicación de la Guía del Menú Contextualizado por miembros de la Organización de Padres de Familia.**

Solicita su valiosa colaboración, para contestar por medio de un formulario virtual, una encuesta o entrevista estructurada (según sea el caso con director, docente e integrantes de OPF) utilizado como instrumento de investigación, con el que se pretende recolectar información para el estudio, específicamente de las escuelas del nivel primario del sector oficial de Santa Lucía La Reforma, departamento de Totonicapán. Aclarando que la investigación busca información referente al año 2019 y principios del año 2020 cuando la niñez acudía a los establecimientos, antes de establecerse el estado de calamidad.

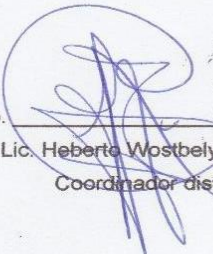
Dinámica de participación:

- A través del teléfono celular, se enviará el link correspondiente según sea el caso y tipo de formulario, para Coordinador distrital, directores y docentes.
- Se coordinará con directores para el caso de integrantes de Organización de padres de Familia.

Agradeciendo la atención a la presente, esperando contar con su participación, sin otro particular, se suscribe.

f. 
Heber Alexander Alvarez Pérez
Tesisista Cuntoto

Atentamente

Vo. 
Lic. Heberto Wostbely Palacios
Coordinador distrital

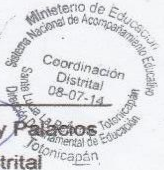


Figura 38. Solicitud para la ejecución de la Investigación dirigido a Coordinador Distrital de Santa Lucía La Reforma.

Fuente: Heber Alvarez. 2020.