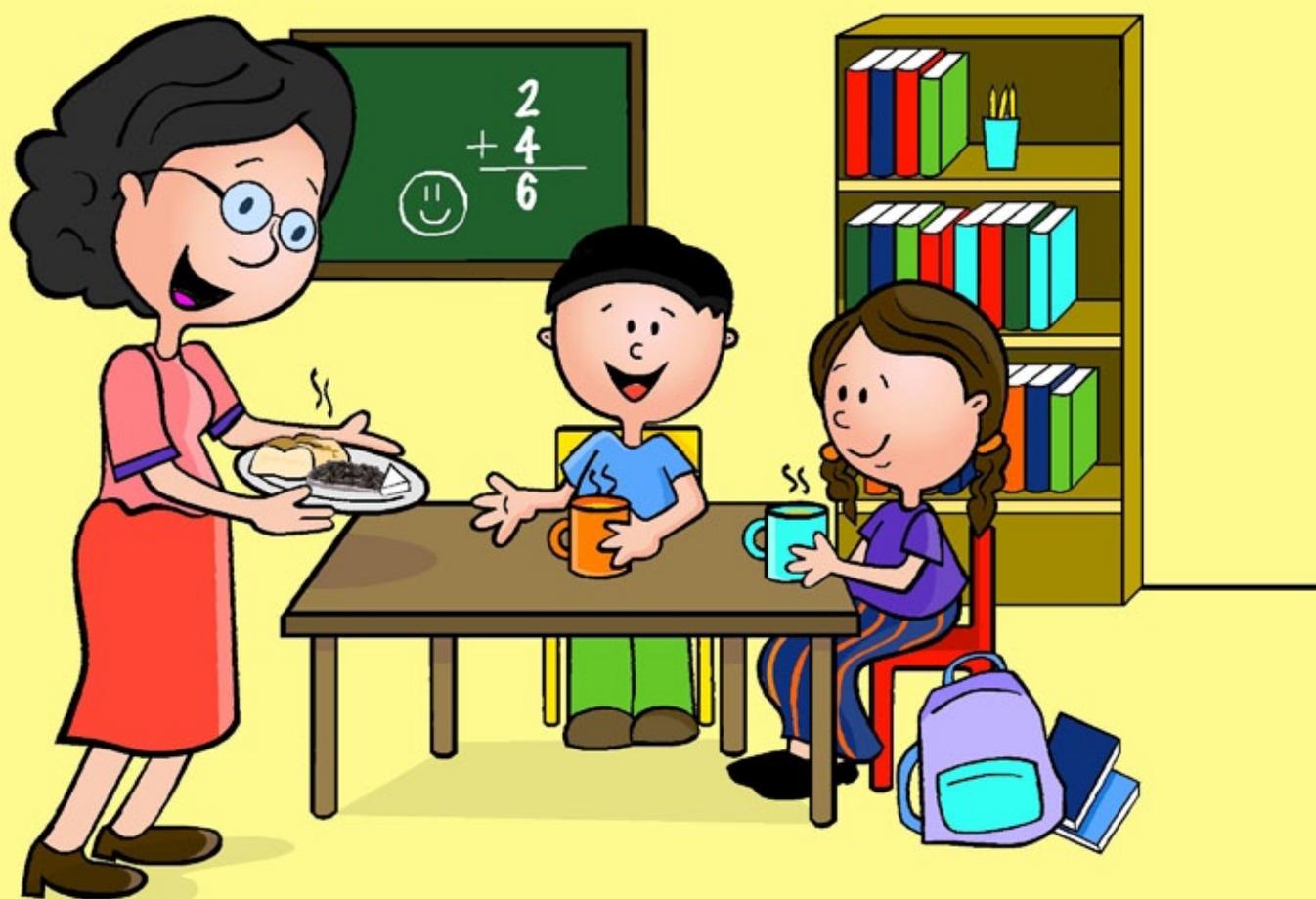


MANUAL PARA LA JUNTA ESCOLAR Y DOCENTES

¿Como hacer un plan de alimentos y agua seguros en mi escuela?

Los 5 pasos para tener una escuela con alimentos y agua segura



Publicación INCAP MDE/169

**MANUAL PARA LA JUNTA ESCOLAR
Y DOCENTES**

**¿CÓMO HACER UN PLAN
DE ALIMENTOS Y AGUA
SEGUROS EN MI ESCUELA?**

**LOS 5 PASOS PARA TENER UNA ESCUELA CON
ALIMENTOS Y AGUA SEGURA**

Unidad de Salud Pública Veterinaria de OPS
Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá

Guatemala, julio de 2007

MDE/169

Fischer, M.; Coto Fernández, M.J.; Janzen, K.

Manual para la junta escolar y docentes: ¿Cómo hacer un plan de alimentos y agua seguros en mi escuela? Los 5 pasos para tener una escuela con alimentos y agua segura. INCAP/OPS/OMS. Guatemala: INCAP, 2007.

Ilus. 27 Pp.

ISBN: 978-99922-880-6-1

1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 2. EDUCACION NUTRICIONAL
3. ALIMENTOS 4. MANUALES

Coordinado por:

Dr. Genaro García, OPS/OMS

Asesor Regional en Inocuidad de Alimentos, Unidad de Salud Pública Veterinaria,
OPS/OMS

Elaborado y adaptado por:

Licda. Magda Fischer, INCAP/OPS

Licda. Kathryn Janzen, OPS/OMS

Licda. María José Coto Fernández, INCAP/OPS

Revisado por:

Licda. Veronika Molina, INCAP/OPS

Licda. Ana Virginia Palma Escobar, UPRASAN/MAGA

Licda. Rosalina Villeda Retolaza, UPRASAN/MAGA

Licda. Annette Salamanca, INTERVIDA

Licda. Hilda María Walter, CRS

Agradeciendo todo el apoyo para la validación de este manual a los docentes e integrantes de la junta escolar de las escuelas:

Escuela Oficial Rural Mixta, Esperanza de la Comunidad, Chinautla, Guatemala

Escuela Oficial Rural Mixta, Santa María Dolores, Ixcán, Quiché

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
PASO 1: Dar a conocer el manual “Las Cinco Claves para Mantener los Alimentos Seguros”.....	4
PASO 2: Identificación de problemas y soluciones	5
PASO 3: Formulación del plan de trabajo de alimentos y agua segura.....	12
PASO 4: Implementación del plan de trabajo	16
PASO 5: Supervisión, monitoreo y evaluación del plan de trabajo	16
Conclusión	17
Literatura consultada	19
Anexos	21

Introducción

El presente manual contiene los cinco pasos recomendados para implementar un plan para mejorar el manejo de los alimentos y del agua en la escuela, para que éstos sean seguros para su consumo por la comunidad educativa.

Estos pasos serán de utilidad para la junta escolar y docentes, ya que proporcionan información sobre el proceso a seguir para la planificación de proyectos en la escuela, utilizando los instrumentos que se adjuntan en este documento.

Este manual ha sido elaborado con el objetivo que la junta escolar y docentes, conozcan los elementos necesarios que les permitan preparar su plan para tener alimentos y agua segura en la escuela, con la participación de diversos actores de la comunidad. Asimismo, puede ser utilizado como una herramienta con lineamientos y pautas para favorecer la implementación de proyectos que aseguren una escuela con alimentos y agua seguros.

Esta guía acompaña al manual *“Las 5 Claves para Mantener los Alimentos Seguros”*, el cual incluye información sobre las cinco reglas básicas para tener agua y alimentos seguros y así evitar las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAs).

LAS 5 CLAVES PARA MANTENER LOS ALIMENTOS SEGUROS...

... y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos



1 Utilice agua y alimentos seguros para su consumo

- ✓ Purifique el agua con métodos como hervir, usar cloro o el método SODIS
- ✓ Utilice agua segura para lavar las frutas y vegetales; así como para preparar los alimentos
- ✓ Utilice agua segura para lavarse las manos y los dientes
- ✓ Elija siempre alimentos seguros para preparar las comidas



2 Práctique la limpieza

- ✓ Lávese las manos antes de comer o preparar alimentos y después de ir al baño
- ✓ Utilice jabón para lavarse las manos
- ✓ Limpie y desinfecte las áreas donde se preparan los alimentos
- ✓ Proteja la comida de las plagas, tapándola!



3 Separe carnes, pollo y pescado crudos del resto de alimentos

- ✓ Separe siempre los alimentos crudos (especialmente las carnes, pollo y pescado) del resto de alimentos
- ✓ Separe los alimentos frescos de los alimentos viejos
- ✓ Guarde los alimentos en recipientes limpios y tapados
- ✓ Utilice diferentes utensilios para preparar alimentos crudos y cocidos, o lávelos antes de usarlos



4 Cocine los alimentos completamente

- ✓ Cocine las carnes, el pollo, los huevos y el pescado hasta que estén bien cocidos
- ✓ En el caso de la carne (res y cerdo) y el pollo cocine hasta que la parte interior no se vea rosada
- ✓ Recalienta la comida hasta que esté bien caliente o hirviendo (por los menos durante 5 minutos)



5 Mantenga los alimentos a temperaturas seguras (Bien fríos o bien calientes)

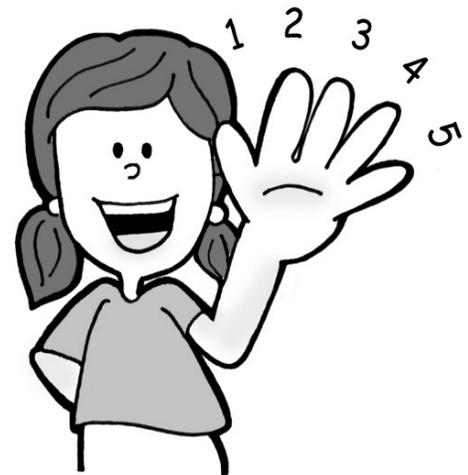
- ✓ No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas
- ✓ Mantenga la comida bien caliente (hirviendo) hasta el momento de servirla
- ✓ Mantenga la leche, el queso y los alimentos perecederos refrigerados.



LOS 5 PASOS PARA TENER UNA ESCUELA CON ALIMENTOS Y AGUA SEGURA¹

¿Cómo hacer un plan de trabajo para que mi escuela cuente con alimentos y agua seguros?

Para hacer e implementar un plan de trabajo de alimentos y agua segura en mi escuela, es necesario seguir los siguientes 5 pasos básicos:



Para seguir con estos pasos, se debe organizar una serie de reuniones. ¿Quién debe participar en estas reuniones de trabajo?

- Miembros de la junta escolar
- Docentes y/o Director/a de la escuela
- Padres de familia
- Otras organizaciones o personas que trabajen en beneficio de la escuela de la comunidad

¹ Tomado y adaptado de: Molina, V y L. Gallardo. 1999. *Curso de Educación a Distancia Escuelas Saludables: Modulo 2, Cinco Pasos para el Éxito (Método de Reflexión-Acción)*. Publicación INCAP/OPS, Guatemala.

PASO 1

DAR A CONOCER EL MANUAL “LAS CINCO CLAVES PARA MANTENER LOS ALIMENTOS SEGUROS”

OBJETIVO

La junta escolar, docentes y otros participantes en este proceso, conozcan el manual “Las 5 Claves para Mantener los Alimentos Seguros” y promuevan la elaboración de un plan de alimentos y agua segura en la escuela.

A. Organizar talleres de capacitación

Antes de empezar con la elaboración de un plan de trabajo es importante que los actores que van a estar involucrados en este proceso, conozcan el contenido del manual “**Las 5 Claves para Mantener los Alimentos Seguros**”.

Para llevar a cabo esta capacitación, se podría solicitar a unos de los maestros que está enseñando este material en el aula, que presente el contenido al resto del grupo o se podría pedir a diferentes participantes que aprendan el contenido y presenten cada uno, una de las claves al resto del grupo.

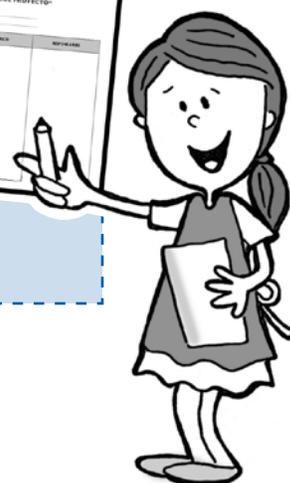
B. Elegir un líder

Después de la realización de los talleres de capacitación sobre el manual “Las 5 Claves para Mantener los Alimentos Seguros”, la junta escolar, docentes y otros participantes involucrados en esta iniciativa, deben elegir un líder, quien impulsará esta iniciativa y quién estará encargado de moderar las reuniones. En el siguiente cuadro se señalan algunas de las características que deben tener un buen líder y moderador.

Un buen líder y moderador...

- ✓ Es sincero(a), creativo (a) y positivo (a)
- ✓ Es entusiasta
- ✓ Tiene iniciativa
- ✓ Tiene habilidad para promover la participación de todos
- ✓ Escucha a los demás y motiva para que den su opinión
- ✓ Entiende el concepto del plan
- ✓ Favorece el trabajo en equipo
- ✓ Modera los tiempos y evita los excesos de participación
- ✓ Trata de mantener la discusión según la agenda y objetivos propuestos
- ✓ Sintetiza ideas
- ✓ Mantiene la armonía social

FORMULARIO "PLANIFICACIÓN DEL PROYECTO"			
NOMBRE DEL PROYECTO:		FECHA DE FINALIZACIÓN:	
FECHA DE INICIO:		FECHA DE INICIO:	
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	RECURSOS	OBSERVACIONES



PASO 2

IDENTIFICACIÓN DE PROBLEMAS Y SOLUCIONES

OBJETIVO

La junta escolar, docentes y demás participantes identifican los problemas relacionados con alimentos y agua que han observado en su escuela y las posibles soluciones.

Ahora, es tiempo para pensar en los problemas relacionados con alimentos y agua segura que hay en la escuela y las posibles soluciones de los mismos.

Para identificar los problemas y posibles soluciones, se debe realizar una reunión con los miembros de la junta escolar, docentes, padres de familia y otros interesados para poder obtener las opiniones, sugerencias, ideas y preocupaciones relacionadas con los alimentos y el agua en la escuela.

Antes de realizar la(s) reunión(es) el líder del grupo debe hacer lo siguiente:

- Preparar los objetivos y agenda de la(s) reunión(es) para que los pueda explicar a los participantes.
- Preparar una guía de preguntas para facilitar la discusión en grupo y el proceso de identificar los problemas y sus causas, así como posibles soluciones.
- Asignar a una persona para escribir todos los comentarios de los participantes durante la(s) reunión(es).

Para llevar a cabo la reunión sugerimos seguir con los siguientes pasos:

A. Identificar los problemas

- ✓ Para poder identificar los problemas de alimentación y agua, entregar a los asistentes una copia de la **“Lista de Verificación: Mi Escuela con Alimentos y Agua Segura”** (Ver el ejemplo en la página siguiente y el formulario en blanco en el Anexo 1). Pedirles que contesten esta lista en base a la realidad que hay actualmente en la escuela.
- ✓ Si el grupo de asistentes a la reunión es mayor de 5 personas, solicitar a los participantes que se dividan en grupos más pequeños (de 4 personas por grupo) para poder contestar la lista, y en grupo, opinar y analizar la situación de la escuela.
- ✓ La idea de esta lista es ayudarles a encontrar los problemas y poder “tomar una fotografía real” de la situación que actualmente atraviesa la escuela en relación a estos temas.



LISTA DE VERIFICACION MI ESCUELA CON ALIMENTOS Y AGUA SEGURA

Instrucciones: Marcar con un cheque (✓) las actividades que ya se están llevando a cabo en su escuela, y con una cruz (X) aquellas actividades que aún no se están realizando y deben implementarse.

ACTIVIDADES	SI (✓)	NO (X)
1 Maestros entienden y tienen la habilidad para enseñar el manual "Las 5 Claves para Mantener los Alimentos Seguros" a sus estudiantes.	✓	
2 Todos los niños y niñas en la escuela están recibiendo clases relacionadas con las 5 Claves y tienen conocimiento de la importancia de cada una de las claves.	✓	
3 Los niños y niñas entienden "Las 5 Claves para Mantener los Alimentos Seguros" y están ayudando implementar estas ideas en su escuela.		X
4 Los niños y niñas lavan sus manos con jabón y agua antes de comer y después de ir al baño.	✓	
5 Los niños y niñas llevan tazas y otros utensilios <u>limpios</u> para recibir la alimentación escolar.		X
6 El personal que prepara la comida, conoce, entiende y pone en práctica "Las 5 Claves para Mantener los Alimentos Seguros".	✓	
7 Antes de preparar la comida, el personal encargado de su preparación, se lava sus manos bien con agua y jabón.	✓	
8 Las superficies y áreas donde se prepara las comidas se encuentran limpias y se desinfectan periódicamente.	✓	
9 Los alimentos crudos se mantienen separados de los cocidos.	✓	
10 Los alimentos viejos se mantienen separados de los frescos.	✓	
11 La comida se cocina completamente.	✓	
12 Los alimentos se mantienen a la temperatura seguras (bien frío o bien caliente), dependiendo del alimento.	✓	
13 Las frutas y verduras se lavan con agua segura.		X
14 Se da algún tratamiento al agua como hervir, clorar o SODIS.		X
15 Los insectos, plagas y otros animales no tienen acceso a las áreas donde se preparan los alimentos.	✓	
16 No hay químicos peligrosos como pesticidas, fertilizantes y/o productos de limpieza cerca del lugar de preparación de alimentos.	✓	
17 Hay agua segura disponible en la escuela.		X
18 Los recipientes de basura se mantienen tapados y se vacían constantemente para evitar atraer plagas.	✓	

Otros problemas encontrados:

Las letrinas están muy cerca del área donde se preparan alimentos.



B. Hacer un listado de todos los problemas encontrados en los grupos de trabajo

Una vez completada la “**Lista de Verificación: Mi escuela con alimentos y agua segura**”, solicitar que un voluntario escriba en el pizarrón o en un papelógrafo, todos los problemas identificados por los grupos de trabajo.

C. Priorizar los problemas (¿Cuáles son los más importantes?)

Probablemente no hay suficiente tiempo ni recursos para solucionar todos los problemas de agua y alimentos identificados; por eso, es importante decidir cuáles son los de mayor importancia (prioridad) y urgencia de solucionar. Para poder hacer esto, en el pizarrón o cartulina donde están escritos todos los problemas identificados, colocar un asterisco (*) o subrayar aquellos problemas de mayor importancia.



Preguntas de reflexión

- ✓ ¿Cuáles de los problemas encontrados afectan a mucha gente?
- ✓ ¿Cuáles de los problemas encontrados producen los daños más graves a la población (en nuestro caso, a los estudiantes y docentes)?
- ✓ ¿Existen los recursos necesarios para resolver los problemas? Los que no existen ¿es fácil obtenerlos a través de proyectos?
- ✓ ¿Cuáles de estos problemas en realidad podemos solucionar?

D. Identificar acciones para solucionar los problemas

Ahora que ya se han identificado los problemas prioritarios, es tiempo para pensar en posibles soluciones. El moderador o líder debe solicitar al grupo que den ideas de acciones específicas para solucionar los mismos, a través de una lluvia de ideas usando el formulario “**Acciones Recomendadas para tener Alimentos y Agua Segura en mi Escuela**” (el formulario en blanco se encuentra en el Anexo 2). Si el grupo es muy grande, formar grupos más pequeños y que cada grupo trabaje en uno o dos problemas identificados.

Las siguientes preguntas de reflexión pueden ayudarle en este proceso:



Preguntas de reflexión

- ✓ ¿Qué acciones o actividades corregirían el problema?
- ✓ ¿Qué recursos se necesitan para realizar las actividades identificadas que aún no estamos llevando a cabo? ¿Cómo podemos conseguir estos recursos?
- ✓ ¿Quiénes son los actores que deben estar involucrados en la planificación e implementación de cada actividad?
- ✓ ¿Quién puede apoyar con recursos humanos, financieros y apoyo técnico?

A continuación se da un ejemplo de problemas encontrados y las acciones específicas para solucionarlos utilizando el formulario propuesto. Asimismo, se dan algunas ideas de proyectos de agua y alimentos seguros que se podrían llevar a cabo en la escuela.

Ejemplo 1: Acciones recomendadas para tener alimentos y agua segura en mi escuela

PROBLEMAS ENCONTRADOS	ACCIONES RECOMENDADAS PARA SU SOLUCION
Los niños y niñas NO se lavan las manos con jabón y agua antes de comer y después de ir al baño.	<ul style="list-style-type: none"> • Educar a los niños y niñas sobre la importancia de lavarse las manos. • Obtener recursos para comprar jabón.
Las frutas y verduras NO se lavan con agua segura.	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitar al personal encargado de preparar la alimentación escolar sobre la importancia de lavar las frutas y verduras con agua segura. • Elaborar carteles y colocarlos en el área donde se preparan los alimentos para recordarles que deben lavar las frutas y verduras. • Proporcionar agua segura en el área donde se preparan los alimentos.

Algunas ideas de proyectos de Alimentos y Agua Segura que se podría llevar a cabo en la escuela:

Problema: El refrigerador del área de preparación de alimentos ya no funciona, la comida se está perdiendo.

Proyecto: Rifa

Los encargados de la refacción escolar, junto con el director/a promocionarán una rifa, donde cada estudiante deberá vender una lista de 15 números a un valor de Q2.00. Se premiarán los primeros 3 lugares y lo que se recolecte servirá para comprar un nuevo refrigerador (si se puede) o pagar las reparaciones del actual.

Problema: Los estudiantes no lavan sus tazas después de tomar el atol de la refacción escolar

Proyecto: "La Semana de la Tacita Limpia"

El director, docentes y encargados de repartir la refacción escolar, durante una semana de cada mes revisarán las tazas de los estudiantes. La clase que lleve la mayor cantidad de tacitas limpias a la refacción escolar ganará un premio. Para la promoción del proyecto se harán afiches que se pegaran en la escuela y cada maestro/a deberá recordar en su aula, la importancia de lavar las tazas de acuerdo al contenido de la Clave #2.

Problema: No hay suficientes lavamanos en la escuela, por lo que no se refuerza el lavado de manos con los niños y niñas.

Proyecto: Manitas sin microbios

Los docentes y padres de familia comprarán cubetas con tapadera y jabón para que se coloque en cada aula (dividir el costo de la misma entre los alumnos). Los docentes recordarán y reforzaran a los estudiantes la importancia del lavado de manos, especialmente antes de comer y después de ir al baño.



E. Decidir cuáles proyectos se van a llevar a cabo

Después de identificar soluciones de los problemas priorizados, es tiempo para decidir cuáles de estas soluciones y acciones se van a llevar a cabo. En un lugar visible, colocar los carteles con el listado de problemas identificados y soluciones, reflexionar sobre los mismos y decidir cuáles de estos proyectos se van a ejecutar.

Las siguientes preguntas de reflexión pueden ayudar en este proceso:



Preguntas de reflexión

- ✓ ¿Están los recursos disponibles?
- ✓ ¿Cómo podemos obtener los recursos para solucionar los problemas?
- ✓ ¿Existen posibilidades de ejecutar los proyectos propuestos?
- ✓ ¿Hay suficiente tiempo para llevar a cabo este proyecto?

En el próximo paso, los participantes tendrán la oportunidad de elaborar con mayor detalle estos proyectos, asignando a las personas que estarán involucradas en cada proyecto, las fechas de inicio y finalización de cada proyecto, metas y otros detalles.



PASO 3

FORMULACIÓN DEL PLAN DE TRABAJO DE ALIMENTOS Y AGUA SEGURA

OBJETIVO

Elaborar un plan de trabajo que incluya una descripción de cada proyecto que se va a desarrollar en la escuela.

En los pasos anteriores, la junta escolar, docentes y otros participantes tuvieron la oportunidad de reflexionar sobre la situación de alimentos y agua en su escuela e identificaron y decidieron las soluciones de los problemas más importantes. Ahora es tiempo de formular el plan de acción, identificando los detalles y las acciones a realizar para llevar a cabo proyectos exitosos.

A. Decidir quiénes van a estar involucrados en cada proyecto

El líder del grupo y la junta escolar deben, en consenso, asignar las personas que voluntariamente participarán en cada uno de los proyectos planificados. Es posible que algunas personas estén en más de un proyecto.

B. Formulación de los proyectos

Una vez formados los grupos de cada proyecto, cada grupo debe reunirse para definir el proyecto que van a desarrollar. Para esto, deben llenar el formulario **“Planificación de Proyecto”** (el cual se encuentra en el Anexo 3) definiendo las fechas de inicio y finalización del proyecto, metas, responsables (por ejemplo, maestros, padres de familia, estudiantes, donadores, Organismos No Gubernamentales (ONG's), etc.) y los recursos requeridos.

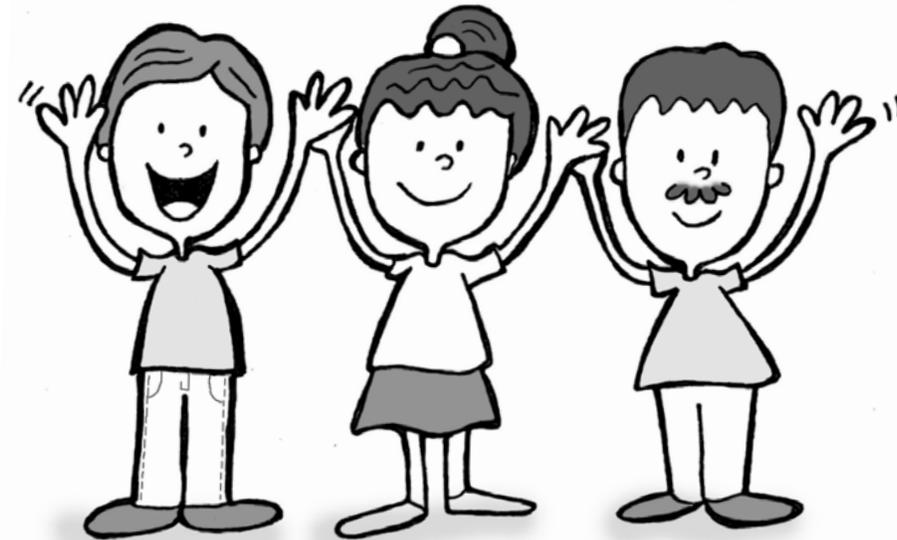
En las siguientes páginas se describen las características de una buena meta, así como de un equipo de trabajo efectivo. También se presenta un ejemplo de cómo se debe llenar este formulario con uno de los proyectos analizados anteriormente.

Una buena meta es...

- ★ **Específica**
- ★ **Realista**
- ★ **Tiene tiempo definido**
- ★ **Medible**
- ★ **Alcanzable**

Un equipo de trabajo efectivo tiene...

- ✓ Un objetivo claro y común
- ✓ Participación de todos los miembros del grupo
- ✓ Roles y tareas claramente asignadas
- ✓ Miembros que se escuchan unos a otros
- ✓ Confianza entre los compañeros de equipo
- ✓ Disponibilidad de cumplir con tareas
- ✓ Armonía



Ejemplo 2
Formulario: Planificación de Proyecto

NOMBRE DEL PROYECTO: *Lavar las frutas y verduras con agua segura*

FECHA DE INICIO: *1 de agosto, 2008*

FECHA DE FINALIZACIÓN: *20 de septiembre, 2008*

METAS	ACTIVIDADES ¿Qué harán?	RECURSOS	RESPONSABLES
<p>1. Capacitar al 100% del personal encargado de la preparación de alimentos en la escuela sobre la importancia de lavar las frutas y verduras con agua segura.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hacer una capacitación para el personal que prepara la alimentación escolar. (7 de agosto) 	<ul style="list-style-type: none"> • Papel y crayones para hacer los carteles • Cinta adhesiva (para pegar los carteles) • Agua segura • Recipientes para llevar el agua al área donde se prepara la comida. 	<p>Líder del proyecto: Doña Carmen</p>
<p>2. Hay disponibilidad de agua segura en el área donde se preparan las comidas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hacer carteles sobre la importancia de lavar las frutas y verduras y colocarlas en el área de preparación de la comida. (10 de agosto) 		<p>Otros miembros de la junta escolar: Pedro y José</p> <p>Maestros: Maestro de quinto grado</p>
<p>3. El 100% de las frutas y verduras que se utilicen en la preparación de la alimentación escolar sean lavadas con agua segura, durante el año escolar (enero – octubre).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Los estudiantes lleven agua segura a la cocina todos los días durante la semana. 		<p>Estudiantes de quinto grado</p> <p>Personal que prepara la alimentación escolar</p>



Después que cada grupo/comité ha desarrollado sus proyectos, debe presentarlos al resto de la junta escolar. El líder de la junta escolar puede hacer un resumen de los proyectos utilizando el siguiente formulario. (El formulario en blanco se encuentra en el Anexo 4).

Ejemplo 3

Formulario: Plan de Trabajo ¿Qué Haremos?

PROYECTO	METAS	FECHA DE INICIO	FECHA DE FINALIZACIÓN	RESPONSABLES
<p><i>Lavar los frutas y verduras con agua segura</i></p>	<p><i>Capacitar al 100% del personal encargado de la preparación de alimentos en la escuela sobre la importancia de lavar las frutas y verduras con agua segura.</i></p> <p><i>El agua segura esté disponible en el área donde se preparan las comidas.</i></p> <p><i>El 100% de las frutas y verduras que se utilicen en la preparación de la alimentación escolar, sean lavadas con agua segura durante el año escolar (enero-octubre).</i></p>	<p><i>1 de agosto de 2008</i></p> <p><i>Todo el año escolar</i></p> <p><i>Todo el año escolar</i></p>	<p><i>20 de septiembre de 2008</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>• Líder: Carmen</i> <i>• Pedro, José</i> <i>• Maestro de quinto grado</i> <i>• Estudiantes de quinto grado</i>
<p><i>La Semana de la Tacita Limpia</i></p>	<p><i>El 100% de los estudiantes laven su taza después de utilizarla.</i></p>	<p><i>La primera semana de cada mes, durante todo el año escolar.</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> <i>• Director</i> <i>• Docentes</i> <i>• Encargados de repartir la refacción escolar</i> <i>• Estudiantes</i> <i>• Padres de familia</i>

PASO 4

IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE TRABAJO

OBJETIVO

Implementar los proyectos planificados de acuerdo a la calendarización programada en los formularios.

Ahora es tiempo de llevar a cabo los proyectos formulados en el paso anterior. Cada integrante del grupo de trabajo, de cada uno de los proyectos a desarrollar, conoce sus tareas y responsabilidades. Para que este plan sea exitoso, es muy importante que todos los grupos cumplan con sus responsabilidades y la calendarización del plan de trabajo de su proyecto.

Durante el tiempo que se estén realizando los proyectos, es importante que se haga el monitoreo y evaluación de los mismos (ver paso 5). El plan puede ajustarse de acuerdo a los resultados y circunstancias que se den durante la fase de implementación.

PASO 5

SUPERVISIÓN, MONITOREO Y EVALUACIÓN DEL PLAN DE TRABAJO

OBJETIVO

Los proyectos están siendo monitoreados y evaluados; y se están haciendo los cambios necesarios.

Mientras se estén llevando a cabo los diferentes proyectos, es importante evaluar el progreso de los mismos para medir el avance y resultados preliminares; es decir, si se están cumpliendo o no las metas propuestas y aplicar cambios al proyecto, si esto fuese necesario.

La junta escolar y docentes deben decidir quiénes se encargarán del monitoreo y evaluación del plan de cada proyecto, y deben hacer un plan de monitoreo (por ejemplo, cada semana o dos veces al mes). Estas personas deben monitorear el progreso del Plan de Trabajo de Alimentos y Agua Segura en general, así como los proyectos incluidos en este plan, para verificar que las actividades se estén llevando de cabo según las metas y tiempo establecidos.

Las personas responsables para hacer el monitoreo deben llenar el formulario “**Evaluación del Proyecto**” para cada proyecto individual. En la siguiente página está un ejemplo sobre cómo llenar el formulario (ver el formulario en blanco en el Anexo 5).

EN CONCLUSIÓN ...

Con la información antes descrita y cumplimiento de los 5 pasos, la junta escolar y docentes estarán en capacidad de promover su escuela como **UNA ESCUELA QUE CUENTA CON ALIMENTOS Y AGUA SEGUROS**. Las acciones que realizarán contribuirán a que la comunidad educativa esté sana y no se enferme por alimentos o agua no segura.



Ejemplo 4
Formulario: Evaluación del Proyecto

NOMBRE DEL PROYECTO: *Lavar las frutas y verduras con agua segura*

FECHA DE EVALUACIÓN: *20 de septiembre de 2008*

METAS	¿CUÁNTO HICIMOS?	¿QUÉ METAS NO CUMPLIMOS? ¿PORQUÉ?	¿QUÉ HAREMOS?	RESPONSABLES
<p>1. Capacitar al personal encargado de la preparación de alimentos en la escuela sobre la importancia de lavar las frutas y verduras con agua segura.</p> <p>2. Todas las frutas y verduras usadas en la alimentación escolar están lavadas con agua segura.</p> <p>3. El agua segura está disponible en el área donde se preparan las comidas.</p>	<p>Meta número 1</p>	<p>Meta 2 y 3:</p> <p>La clase de quinto grado no está llevando agua todos los días a la cocina como se planificó. Es por esto que hay días en las que las frutas y verduras no están siendo lavadas con agua segura. Hay falta de organización y calendarización.</p>	<p>Hacer un plan con el maestro/a y los estudiantes de quinto grado que describa qué estudiantes llevan el agua y en qué días (rotación) (21 de septiembre)</p>	<p>Lider del proyecto: Doña Carmen</p> <p>Maestros y estudiantes de quinto grado</p>



Literatura consultada:

1. Molina, Verónica y L. Gallardo. 1999. *Curso de Educación a Distancia Escuelas Saludables: Modulo 2, Cinco Pasos para el Éxito (Método de Reflexión-Acción)*. Publicación INCAP/OPS, Guatemala.
2. Molina Leal, Hilda e Isabel Enríquez. 1998. *¿Un Proyecto? Aprendamos el Marco Lógico*. OPS/OMS, Guatemala.

Apuntes importantes



ANEXOS



Anexo I

LISTA DE VERIFICACION MI ESCUELA CON ALIMENTOS Y AGUA SEGURA

Instrucciones: Marcar con un cheque (✓) las actividades que ya se están llevando a cabo en su escuela, y con una cruz (X) aquellas actividades que aún no se están realizando y deben implementarse.

	SI (✓)	NO (X)
1 Maestros entienden y tienen la habilidad para enseñar el manual "Las 5 Claves para Mantener los Alimentos Seguros" a sus estudiantes.		
2 Todos los niños y niñas en la escuela están recibiendo clases relacionadas con las 5 Claves y tienen conocimiento de la importancia de cada una de las claves.		
4 Los niños y niñas entienden "Las 5 Claves para Mantener los Alimentos Seguros" y están ayudando implementar estas ideas en su escuela.		
3 Los niños y niñas lavan sus manos con jabón y agua antes de comer y después de ir al baño.		
5 Los niños y niñas llevan tazas y otros utensilios <u>limpios</u> para recibir la alimentación escolar.		
6 El personal que prepara la comida, conoce, entiende y pone en práctica "Las 5 Claves para Mantener los Alimentos Seguros".		
7 Antes de preparar la comida, el personal encargado de su preparación, se lava sus manos bien con agua y jabón.		
8 Las superficies y áreas donde se prepara las comidas se encuentran limpias y se desinfectan periódicamente.		
9 Los alimentos crudos se mantienen separados de los cocidos.		
10 Los alimentos viejos se mantienen separados de los frescos.		
11 La comida se cocina completamente.		
12 Los alimentos se mantienen a la temperatura seguras (bien frío o bien caliente), dependiendo del alimento.		
13 Las frutas y verduras se lavan con agua segura.		
14 Se da algún tratamiento al agua como hervir, clorar o SODIS.		
15 Los insectos, plagas y otros animales no tienen acceso a las áreas donde se preparan los alimentos.		
16 No hay químicos peligrosos como pesticidas, fertilizantes y/o productos de limpieza cerca del lugar de preparación de alimentos.		
17 Hay agua segura disponible en la escuela.		
18 Los recipientes de basura se mantienen tapados y se vacían constantemente para evitar atraer plagas.		

Otros problemas encontrados:



Anexo 2

FORMULARIO

ACCIONES RECOMENDADAS PARA TENER ALIMENTOS Y AGUA SEGURA EN MI ESCUELA

PROBLEMAS ENCONTRADOS	ACCIONES RECOMENDADAS PARA SU SOLUCION



Anexo 3
**FORMULARIO
PLANIFICACIÓN DEL PROYECTO**

NOMBRE DEL PROYECTO: _____

FECHA DE INICIO: _____ **FECHA DE FINALIZACIÓN:** _____

METAS	ACTIVIDADES	RECURSOS	RESPONSABLES



Anexo 4
FORMULARIO

PLAN DE TRABAJO: ¿QUÉ HAREMOS?

Instrucciones: Llenar el siguiente cuadro colocando el resumen de todos los proyectos que se estarán llevando a cabo en la escuela, colocando metas, fecha de inicio y finalización, así como los responsables de ejecutarlos.

PROYECTO	METAS	FECHA DE INICIO	FECHA DE FINALIZACIÓN	RESPONSABLES



Anexo 5
**FORMULARIO
EVALUACIÓN DEL PROYECTO**

NOMBRE DEL PROYECTO: _____

FECHA DE EVALUACIÓN: _____

METAS	¿CUÁNTO HICIMOS?	¿QUÉ METAS NO CUMPLIMOS? ¿PORQUÉ?	¿QUÉ HAREMOS?	RESPONSABLES



Apuntes importantes



A series of horizontal dashed lines for writing, spanning the width of the page.

MANUAL PARA LA JUNTA ESCOLAR Y DOCENTES

¿Como hacer un plan de alimentos y agua seguros en mi escuela?

El manual "Las 5 Claves de la OMS para la inocuidad de alimentos en el hogar" ha sido adaptado como parte del Proyecto piloto *Adaptación y Validación del Manual Cinco Claves sobre Inocuidad de los Alimentos en Escuelas Primarias de Guatemala*, considerando las escuelas como instancias promotoras de estilos de vida saludables para los niños y niñas.

El propósito del **Manual "Las 5 Claves para Mantener los Alimentos Seguros"** es servir como guía educativa, así como material de consulta, para la comunidad educativa (docentes, estudiantes de primaria y junta escolar) para que puedan enseñar y aprender, cinco reglas básicas para mantener los alimentos seguros y evitar la contaminación de los mismos.

Junto con este manual, se elaboraron otras herramientas complementarias: **"Manual de actividades para el maestro: Las 5 Claves para Mantener los Alimentos Seguros"** que incluye actividades dinámicas y participativas que ayudarán al docente a reforzar los conceptos de las cinco claves enseñados a los estudiantes; y el **Manual para la junta escolar ¿Cómo hacer un plan de alimentos y agua seguros en mi Escuela?**, que contiene cinco pasos simples para la implementación de un plan para mejorar el manejo de los alimentos y del agua en la escuela.

Se espera con estos materiales, contribuir a la educación escolar en esta temática, para que tanto los niños y niñas, como sus familias, adquieran y pongan en práctica éstas 5 claves para así reducir la aparición de enfermedades de origen alimentario, y con ello ayudar a mejorar el estado de salud y nutrición de toda la familia.