



¿Cómo hacer un plan de alimentos seguros en mi escuela?

Los 5 Pasos para tener una Escuela con Alimentos y Agua Segura

Manual para la Junta Escolar



Guatemala
2006

Elaborado y adaptado por:

**Kathryn Janzen, OPS/OMS
María José Coto Fernández, INCAP/OPS**

Revisado por:

**Veronika Molina, INCAP/OPS
Maggie Fischer, INCAP/OPS
Ana Virginia Palma Escobar, UPRASAN/MAGA
Rosalina Villeda Retolaza, UPRASAN/MAGA
Annette Salamanca, INTERVIDA
Hilda María Walter, CRS**

INDICE

INTRODUCCION	4
A. PASO 1: SOCIALIZACIÓN DEL MANUAL "LAS CINCO CLAVES PARA MANTENER LOS ALIMENTOS SEGUROS"	5
1. Organizar talleres de capacitación	5
2. Hacer acuerdos.....	5
3. Elegir un líder	5
B. PASO 2: IDENTIFICACION DE PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES RELACIONADOS CON LOS ALIMENTOS Y AGUA EN MI ESCUELA	6
1. Identificación de los problemas y sus posibles causas.....	6
2. Identificar acciones para solucionar los problemas	8
3. Priorizar los problemas.	8
C. PASO 3: FORMULACIÓN DEL PLAN DE TRABAJO	10
1. Hacer grupos de trabajo.	10
2. Llenar el formulario "Plan de Trabajo de Alimentos y Agua Segura: ¿Qué haremos?"	13
D. PASO 4: IMPLEMENTACION DEL PLAN	14
E. PASO 5: SUPERVISIÓN, MONITOREO Y EVALUACIÓN	14
CONCLUSION	16
ANEXOS	17
ANEXO 1	18
ANEXO 2	19
ANEXO 3	20
ANEXO 4	21
ANEXO 5	22
ANEXO 6	23
LITERATURA CONSULTADA:	24

INTRODUCCION

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 estos sean seguros para su consumo por la comunidad educativa. Estos pasos serán de utilidad para la Junta Escolar ya que proporcionan información sobre el proceso a seguir y se presentan instrumentos que pueden ser utilizados.

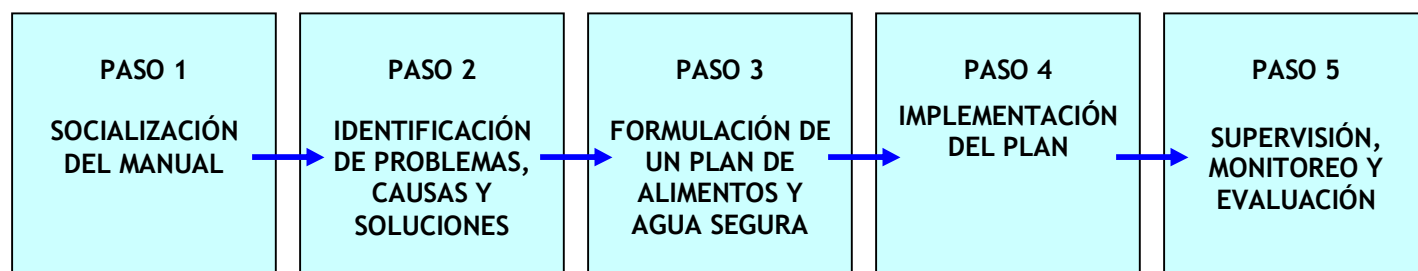
Este Manual ha sido elaborado con el objetivo de que la Junta Escolar tenga los elementos necesarios que le permitan preparar su plan para tener alimentos y agua segura en la escuela, con participación de diversos actores presentes en la comunidad. Asimismo puede ser utilizado como una herramienta con lineamientos y pautas para favorecer la implementación de proyectos que aseguren una escuela con alimentos y agua seguros.

Esta guía acompaña el Manual "Las 5 Claves para Mantener los Alimentos Seguros" el cual incluye la información sobre las cinco reglas básicas para tener agua y alimentos seguros, y así evitar las enfermedades transmitidas por los alimentos y el agua.

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 la formulación, implementación y monitoreo de un plan de trabajo de alimentos y agua segura en mi escuela, es necesario seguir los siguientes 5 pasos básicos:



A. PASO 1: SOCIALIZACIÓN DEL MANUAL "LAS CINCO CLAVES PARA MANTENER LOS ALIMENTOS SEGUROS"

META: Que la Junta Escolar conozca el Manual "Las Cinco Claves para Mantener los Alimentos Seguros" y promueva la elaboración de un plan de alimentos y agua segura en la escuela.

1. Organizar talleres de capacitación

La Junta Escolar debe organizar talleres de capacitación para dar a conocer el contenido del Manual "Las Cinco Claves para Mantener los Alimentos Seguros" y la importancia de su aplicación en la escuela. Deben participar miembros de la Junta Escolar y los actores involucrados en los programas escolares que podrían ayudar a implementar un plan de alimentos y agua segura en la escuela.

2. Hacer acuerdos

La Junta Escolar y otros participantes involucrados deben elaborar los acuerdos y compromisos que permitan promover e implementar el plan de alimentos y agua segura en su escuela.

3. Elegir un líder

Después de la realización de los talleres, la Junta Escolar debe elegir un líder, quien impulsará esta iniciativa. En el cuadro se señalan algunas de las características que debe tener un buen líder.

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.



B. PASO 2: IDENTIFICACION DE PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES RELACIONADOS CON LOS ALIMENTOS Y AGUA EN MI ESCUELA

META: La Junta Escolar identificará los problemas y causas asociados con alimentos y agua que han observado en su escuela; e identifique soluciones a los problemas encontrados.

1. Identificación de los problemas y sus posibles causas.

La Junta Escolar deberá organizar un grupo focal con la finalidad de obtener las opiniones, sugerencias, ideas y preocupaciones que se tienen relacionadas con los alimentos y agua en la escuela. Deben participar representantes de la Comunidad Educativa (maestros, padres de familias, estudiantes y otros actores involucrados en la escuela) y organizaciones o actores en la comunidad que tienen conocimiento sobre este tema y puede dar apoyo al proceso. El propósito de realizar un grupo focal, es obtener las opiniones, sugerencias, ideas y preocupaciones del grupo en un tema específico.

El grupo focal ayudará a la Junta Escolar a reflexionar sobre cuáles son los principales problemas de alimentos y agua que hay en la escuela, utilizando los conocimientos aprendidos sobre "Las Cinco Claves para Mantener los Alimentos Seguros". Asimismo, se podrá identificar las actividades que ya se están llevando a cabo en la escuela relacionadas con los alimentos y el agua.

Para facilitar la conducción del grupo focal, antes de la reunión, los miembros de la Junta Escolar deberán elegir un moderador para dirigir el grupo focal. El moderador preparará un guía de preguntas para facilitar la discusión en grupo y el proceso de identificar los problemas y sus causas, así como posibles soluciones. Las preguntas pueden ser generales y específicas sobre la temática de alimentos y agua en la escuela. Asimismo, se deberá preparar una agenda de la duración de la actividad y asignar una persona para registrar los comentarios generados por los participantes durante la sesión.

Al comenzar el grupo focal es importante explicar a los participantes el objetivo de la reunión, las reglas de la actividad y el tiempo de duración de la misma (no más de 2 horas). En el siguiente recuadro se muestran algunas de las reglas a seguir durante la sesión:

Algunas reglas para conducir un grupo focal:

- El grupo debe ser entre 8 - 15 participantes
- No hay respuestas malas
- Sólo una persona debe hablar a la vez, siendo importante que todos participen
- La discusión durará solo el tiempo que el grupo decida (no más de 3 horas)
- Al inicio de la reunión, se puede solicitar más sugerencias de reglas de las participantes

Un buen moderador...

- Tiene habilidad para promover la participación de todos los participantes
- Motiva al grupo para que dé su opinión
- Modera los tiempos y evita los excesos de participación
- Trata de mantener la discusión según la agenda y objetivos propuestos
- Sintetiza ideas
- Procura armonía social
- Controla el tiempo y ayuda a tomar decisiones

PASOS PARA REALIZAR EL GRUPO FOCAL:

- Dar la bienvenida a los participantes
- Presentación de participantes ante el grupo
- Explicar el objetivo de la reunión y las reglas de la misma
- Utilizar la **Lista de Verificación para una Escuela con Alimentos y Agua Segura** (Anexo 1), para identificar tanto las actividades que se están llevando a cabo en la escuela relacionados con alimentos y agua así como las que no se están llevando realizando.
- Con base a los resultados obtenidos de la lista, discutir qué actividades pueden realizarse en la escuela para asegurar que sea una escuela con alimentos y agua segura
- Analizar en grupo los problemas encontrados y buscar las causas, sugerir ideas, expresar inquietudes, soluciones, etc.
- Llegar a conclusiones o acuerdos

2. Identificar acciones para solucionar los problemas

Con base a los problemas identificados (por medio de la Lista de Verificación y grupo focal), la Junta Escolar debe proponer las acciones específicas para solucionar los mismos, a través de una lluvia de ideas e usando el formulario "Acciones Recomendadas para tener Alimentos y Agua Segura en mi Escuela" (Anexo 2).

Las siguientes preguntas de reflexión pueden ayudarle en este proceso:

- ¿Qué acciones o actividades corregirían el problema?
- ¿Cuáles son los recursos que se necesitan para realizar las actividades identificadas en la lista de verificación que no estamos llevando a cabo?
- ¿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 ejemplifican los problemas encontrados y las acciones específicas para solucionarlos en una escuela.

Acciones Recomendadas para tener Alimentos y Agua Segura en mi Escuela (Formulario en Anexo 2)

PROBLEMAS	ACCIONES RECOMENDADAS PARA SU SOLUCION
Los niños y niñas NO se lavan las manos con jabón o ceniza y agua segura 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.• Si no hay jabón en la escuela, proporcionar a los niños/as cenizas.
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.

3. Priorizar los problemas.

Después de identificar los problemas y las posibles acciones para su solución, deben establecerse las prioridades. Se sugiere aplicar el siguiente procedimiento:

- a) En un lugar visible colocar las láminas o carteles con la lista de problemas identificados y sus posibles soluciones.

- b) Reflexionar sobre los problemas y usando el formulario "Proyectos a Implementar en mi Escuela" (Anexo 3), decidir los proyectos que deberán ejecutarse, su prioridad y plazo.

Una metodología utilizada para priorizar los problemas es la siguiente:

- Clasificar los problemas identificados de acuerdo a los criterios de magnitud, trascendencia y viabilidad. A cada uno de los criterios planteados debe asignársele un valor que oscile entre 1 (menor valor) y 10 (máximo valor) según sea el caso. El problema que tenga el mayor resultado será el prioritario.

CRITERIOS ²	DESCRIPCIÓN
MAGNITUD	Se refiere a la cantidad de población que el problema afecta <i>¿El problema afecta a mucha gente?</i> (1=no afecta mucha gente, 10=afecta a todos)
TRASCENDENCIA	Se refiere al efecto que tiene sobre la población (frecuencia de enfermedades diarreicas, ausentismo escolar, pérdida de peso, etc.) <i>¿Qué consecuencia produce el problema sobre la población?</i> (1=el efecto es poco y no es grave, 10=el efecto es grande y grave)
VIABILIDAD	Se refiere a la posibilidad de resolver el problema <i>¿Existen los recursos necesarios para resolverlo? ¿Los que no existen, es fácil obtenerlos a través de proyectos?</i> (1=será casi imposible encontrar los recursos y resolver el problema, 10=será muy fácil encontrar los recursos y resolver el problema)

- c) Durante este proceso de reflexión y de asignación de prioridades, las siguientes preguntas pueden ayudar:

- ¿Están los recursos disponibles?
- ¿Cómo podemos obtener los recursos para solucionar los problemas?
- ¿Existen posibilidades de ejecutar los proyectos propuestos?

A continuación se ejemplifican dos problemas y los proyectos correspondientes. Los proyectos son resultado de las acciones específicas elaboradas en el formulario en vAnexo 2. Dependiendo de las acciones específicas identificadas, se pueden elaborar uno o más proyectos para solucionar el (los) problemas identificado(s).

Proyectos a Implementar en mi Escuela (Formulario en Anexo 3)

PROBLEMA	NOMBRE DEL PROYECTO	PRIORIDAD	PLAZO (INICIO)*
Los niños y niñas NO se lavan las manos con jabón o cenizas y agua segura antes de comer y después de ir al baño	Lavarse los manos	1	Corto Plazo

² Molina, Hilda Leal. e Isabel Enríquez. 1998. *¿Un Proyecto? Aprendamos el Marco Lógico*. OPS/OMS, Guatemala.

Las frutas y verduras NO se lavan con agua segura	Lavar las frutas y verduras	2	Corto Plazo
---	-----------------------------	---	-------------

* Definir plazo: corto (1 semana - 1 mes), mediano (1-4 meses) o largo plazo (5 meses o más).

C. PASO 3: FORMULACIÓN DEL PLAN DE TRABAJO DE ALIMENTOS Y AGUA SEGURA

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

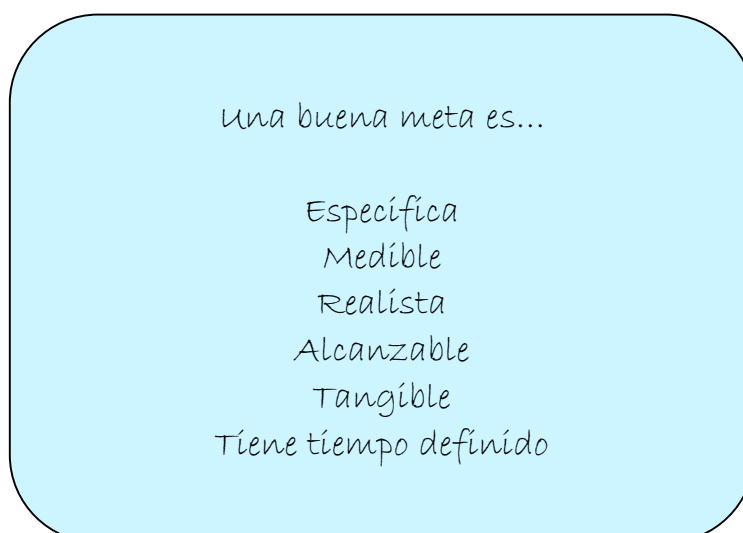
En los pasos anteriores, la Junta Escolar tuvo la oportunidad de reflexionar sobre la situación de alimentos y agua en su escuela, identificó y priorizó los proyectos que va a llevar a cabo para poner en marcha el plan. Ahora es tiempo de formular el plan de acción, identificando las acciones a realizar para favorecer un adecuado desarrollo de las actividades.

1. Hacer grupos de trabajo.

La Junta Escolar debe asignar el recurso humano que participará en cada uno de los proyectos planificados. Es posible que algunas personas estén en más de un proyecto.

Cada grupo o comité debe reunirse para definir el proyecto que va a llevar a cabo y para esto, debe llenar el formulario "Planificación de Proyecto" (Anexo 4), definiendo las fechas de inicio y finalización del proyecto, las metas, los responsables, las personas que participarán (por ejemplo, maestros, padres de familia, estudiantes, donadores, ONG's, etc.) y los recursos requeridos.

En los siguientes cuadros se describen las características de una buena meta, así como las características de un equipo de trabajo efectivo. También se presenta un ejemplo de un proyecto ya propuesto utilizando el formulario del anexo 4.



Un grupo efectivo tiene...

Un objetivo claro y común
Cuenta con la 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 en el desarrollo de las actividades

Planificación de Proyecto (Formulario en Anexo 4)

NOMBRE DEL PROYECTO: Lavar las Frutas y Verduras

METAS

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.
2. Que haya disponibilidad de agua segura en el área donde se preparan las comidas.
3. Que 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).

ACTIVIDADES (¿Qué harán? ¿Cuándo?)

Hacer una capacitación para el personal que prepara la alimentación escolar.
(7 de Junio)

Hacer carteles sobre la importancia de lavar las frutas y verduras y colocarlas en el área de preparación de la comida.
(5 de Junio)

Que los estudiantes lleven agua segura a la cocina todos los días durante la semana

¿QUIÉNES?

Líder del proyecto: Carmen

Otros miembros de la Junta Escolar:
Pedro y José

Maestros: Maestro de quinto grado

Estudiantes de quinto grado

Personal que prepara la alimentación escolar

¿CON QUÉ RECURSOS?

- Papel y crayones para hacer los carteles
- Cinta adhesiva
- Agua segura
- Recipientes para llevar el agua al área donde se prepara la comida.

FECHA DE INICIO: 1 de Junio, 2007

FECHA DE FINALIZACION: 7 de Junio, 2007

2. Llenar el formulario "Plan de Trabajo de Alimentos y Agua Segura: ¿Qué haremos?"

Después de que cada grupo definió y formuló su proyecto a desarrollar, todos los miembros de la Junta Escolar deben reunirse para discutir cada uno de los proyectos. Para esto, deben de llenar el formulario "*Plan de Trabajo de Alimentos y Agua Segura: ¿Qué haremos?* (Anexo 5), el cual es un resumen de cada uno de los proyectos que se estarán llevando a cabo en le escuela. Este resumen permitirá que todos los involucrados conozcan y entienden cada proyecto, finalidad, período de duración, etc. Se puede pegar este formulario en la pared de la sala de reuniones para que todas lo puedan leer y consultar.

Plan de Trabajo: ¿Qué Haremos? (Formulario en Anexo 5)

PRIORIDAD	PROYECTO	METAS	FECHA DE INICIO	FECHA DE FINALIZACIÓN	RESPONSABLES
1	Lavar los frutas y verduras con agua segura	<p>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> <p>Que el agua segura esté disponible en el área donde se preparan las comidas.</p> <p>Que 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>	1 de Junio, 2007	20 de Junio, 2007	<p>Líder: Carmen Pedro, José</p> <p>Maestro de quinto grado</p> <p>Estudiantes de quinto grado</p>
2	Lavarse las manos	<p>El 100% de los estudiantes reciben clases sobre la importancia de lavarse las manos, durante un período de 4 meses.</p> <p>Que haya jabón o cenizas disponibles en el área donde los estudiantes lavan sus manos</p>	1 de Junio, 2007	1 de Septiembre, 2007	<p>Líder: Juan Julia, Pablo y Susana</p>

D. PASO 4: IMPLEMENTACION DEL PLAN

META: Implementar los proyectos formulados de acuerdo a la calendarización programada y 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 6). El plan puede ajustarse de acuerdo a los resultados y circunstancias que se den durante la fase de implementación.

E. PASO 5: SUPERVISIÓN, MONITOREO Y EVALUACIÓN

META: Los proyectos están siendo monitoreados y evaluados y se están haciendo los cambios necesarios, según el monitoreo llevado a cabo

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 acciones correctivas a realizar para lograr el objetivo propuesto.

La Junta Escolar debe decidir quiénes se encargarán del monitoreo y evaluación del plan de cada proyecto, y debe hacer un plan de monitoreo (i.e. cada semana, 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**" (Anexo 6) para cada proyecto individual.

Evaluación del Proyecto (Formulario en Anexo 6)

NOMBRE DEL PROYECTO: Lavar las Frutas y Verduras

FECHA: _____

METAS PROPUESTAS

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.
2. Todas las frutas y verduras usadas en la alimentación escolar están lavadas con agua segura.
3. El agua segura está disponible en el área donde se preparan las comidas.

¿CUÁNTO HICIMOS?

Metas número 1 y número 2

SI NO CUMPLIMOS LAS METAS ¿POR QUÉ?

La clase de quinto grado no esté 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 una falta de organización y calendarización.

¿QUÉ HAREMOS PARA MEJORAR Y CUANDO? (LAS ACTIVIDADES)

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)
(10 de Junio)

¿QUIÉNES LO HARÁN?

Líder del proyecto: Carmen

Maestro del quinto grado y los estudiantes

CONCLUSION

Con la información antes descrita y cumplimiento de los 5 pasos la Junta Escolar estará 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, no se enferme por alimentos o agua no segura.

ANEXOS

ANEXO 1

Lista de Verificación para una Escuela con Alimentos y Agua Segura

LISTA DE VERIFICACION PARA UNA 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) las actividades que aún no se están realizando.

Para Maestros:

	SI (✓)	NO (X)
Maestros entienden y tienen la habilidad para enseñar el Manual de "Las 5 Claves para Mantener los Alimentos Seguros" a sus estudiantes		
Todos los niños y niñas en la escuela están recibiendo clases relacionadas con las Cinco Claves y tienen conocimiento de la importancia de cada una de las claves.		
El agua segura está disponible en la escuela.		
No hay químicos peligrosos cerca a la escuela, incluyendo pesticidas y fertilizantes, y químicos peligrosos que puedan contaminar el agua (no se usan en el huerto escolar, si existe)		

Para alumnos y alumnas:

	SI (✓)	NO (X)
Los niños y niñas lavan sus manos con jabón o cenizas y agua segura antes de comer y después de ir al baño.		
Los niños y niñas entienden las 5 claves y están ayudando implementar estas ideas en su escuela.		

Para Juntas Escolares / Padres de familia:

Donde se prepara la alimentación escolar (refacción o almuerzo escolar)...

	SI (✓)	NO (X)
Los insectos, plagas y otros animales no tienen acceso a las áreas donde se preparan los alimentos para ser entregados en la refacción o almuerzo escolar		
Los alimentos crudos se mantienen separados de los cocidos,		
Los alimentos viejos se mantienen separados de los frescos.		
La comida se cocina completamente.		
El personal que prepara la comida conoce y entiende las cinco claves,		
El personal que prepara la alimentación escolar pone en práctica las 5 Claves de Alimentos Seguros.		
Los recipientes de basura se mantienen tapados		
Las frutas y verduras se lavan con agua segura.		
Antes de preparar la comida, el personal encargado de su preparación se lava sus manos bien con agua y jabón.		
Las superficies y áreas donde se prepara las comidas se encuentran limpias.		
Los alimentos se mantienen a la temperatura seguras (bien frío o bien caliente, si es necesario)		
Se da algún tratamiento al agua como hervir, clorar o SODIS		
Otros:		

ANEXO 2

Acciones Recomendadas para Tener Alimentos y Agua Segura en mi Escuela

PROBLEMAS	ACCIONES RECOMENDADAS PARA SU SOLUCION

ANEXO 3

Proyectos a Implementar en mi Escuela

PROBLEMA	NOMBRE DEL PROYECTO	PRIORIDAD	PLAZO (INICIO)

ANEXO 4
Planificación del Proyecto

NOMBRE DEL PROYECTO: _____

METAS

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

ACTIVIDADES (¿Qué harán? ¿Cuándo?)

¿QUIENES?

¿CON QUÉ RECURSOS?

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

FECHA DE INICIO:

FECHA DE TÉRMINO:

ANEXO 5

Plan de Trabajo: ¿Qué Haremos?

Instrucciones: Llenar el siguiente cuadro colocando los proyectos de acuerdo a su prioridad (10= es el prioritario, 1= menos urgente), y colocando metas, fecha de inicio y finalización, así como los responsables de ejecutarlos.

PRIORIDAD	PROYECTO	METAS	FECHA DE INICIO	FECHA DE FINALIZACIÓN	RESPONSABLES

ANEXO 6
Evaluación del Proyecto

NOMBRE DEL PROYECTO: _____
FECHA: _____

METAS PROPUESTAS

¿CUÁNTO HICIMOS?

SI NO CUMPLIMOS METAS, ¿POR QUÉ?

¿QUÉ HAREMOS PARA MEJORARLO Y CUANDO? (LAS ACTIVIDADES)

¿QUIÉNES LO HARÁN?

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.