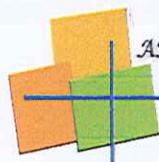




Educación Gratuita



ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL  
DE NORORIENTE -ADIN-

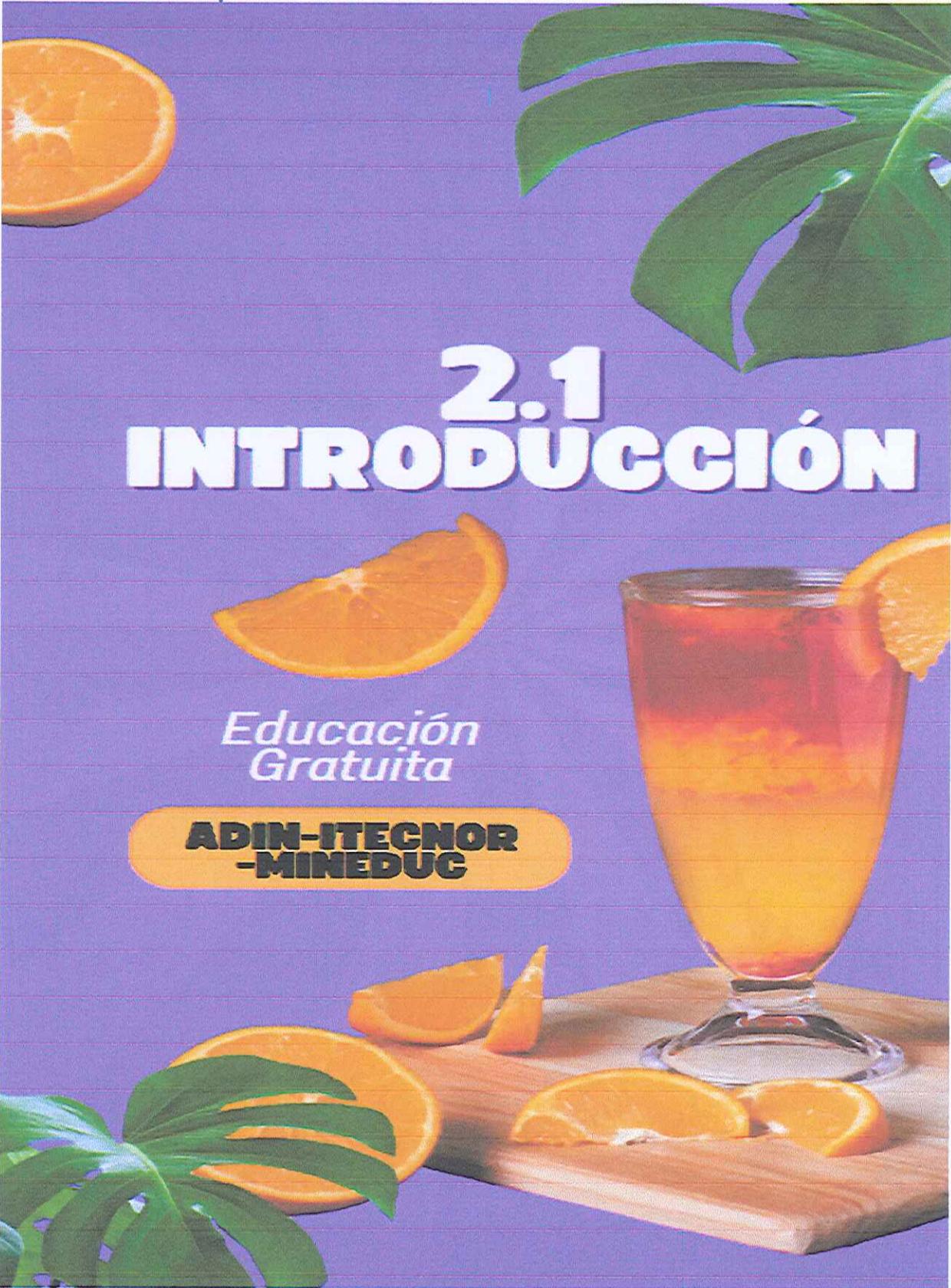
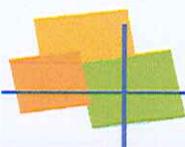
Educación Gratuita



Ministerio de  
Educación

# Segundo Informe Trimestral Ciclo Escolar 2025

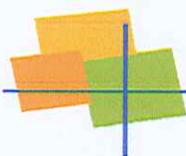




# 2.1 INTRODUCCIÓN

*Educación  
Gratuita*

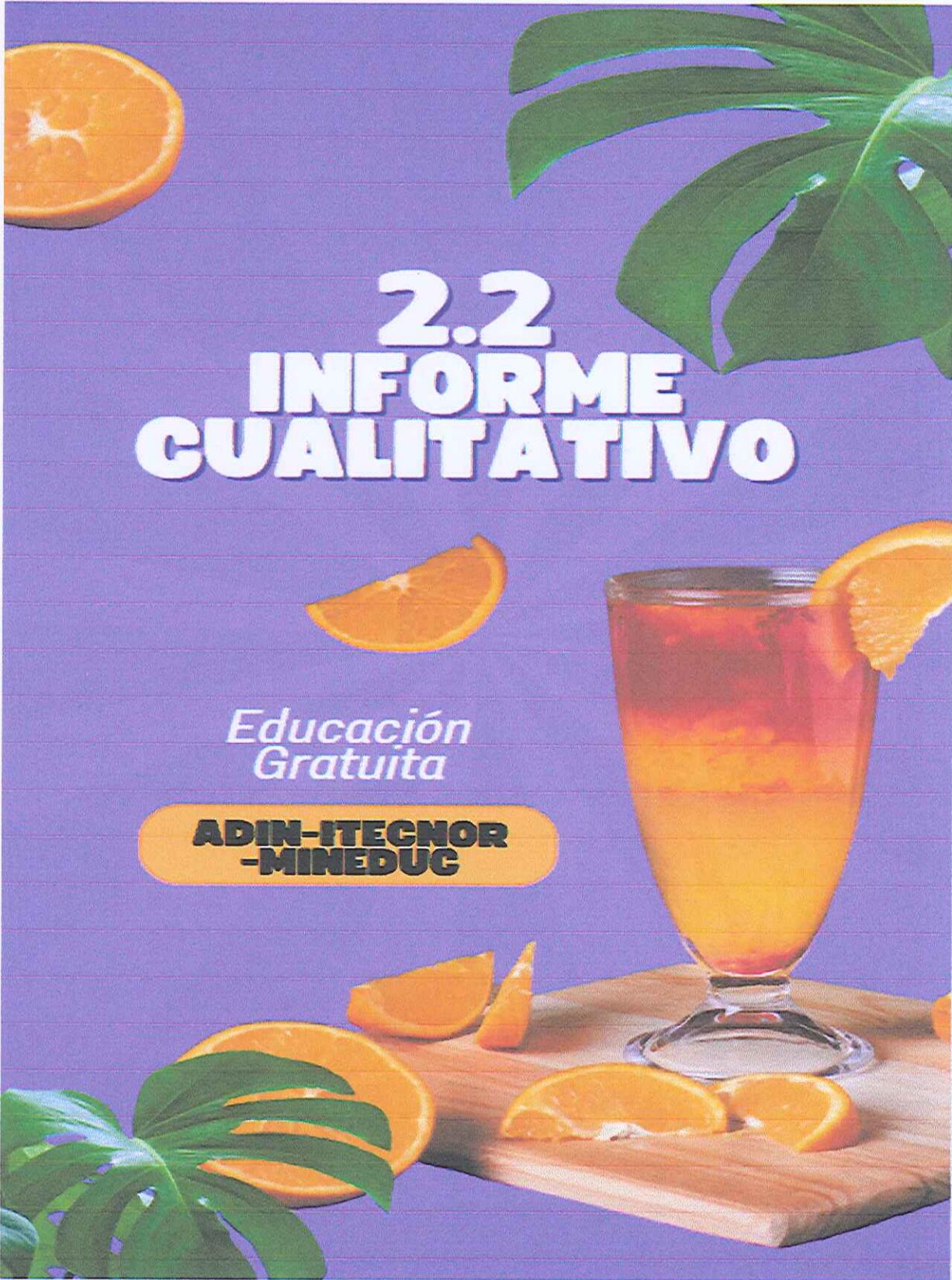
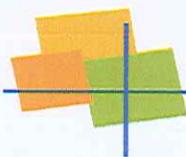
**ADIN-ITEGNOR  
-MINEDOC**



## INTRODUCCIÓN

El contenido del presente informe trimestral corresponde al período de: **Abril, Mayo y Junio 2025**. El mismo, refleja la ejecución física y financiera realizada por el Instituto Tecnológico de Nororiente –ITECNOR–, y los esfuerzos que la Asociación para el Desarrollo Integral de Nororiente (ADIN) realizó para hacer efectivo el pago de sueldos y salarios al personal docente y administrativo que labora en ITECNOR, servicios básicos (energía eléctrica) y obligaciones patronales y tributarias; así como también se capacitó durante el mes de junio del presente año a 28 estudiantes de 6to. Grado de Perito en Industria de Alimentos y 03 docentes en el curso de: Elaboración de Salchicha Munich con una duración de 08 horas, prestando así de manera ininterrumpida y sin discriminación alguna, **servicios educativos gratuitos** en el ciclo de educación diversificada.

Al 30 de junio del presente año, se le ha brindado educación gratuita e ininterrumpida a: 120 estudiantes. Se realizó la entrega: de una bolsa de útiles escolares con el objetivo de proveer a los estudiantes de útiles básicos, de acuerdo a la currícula de estudios de la carrera de Perito en Industria de Alimentos, para el mejor desempeño de sus tareas y a su vez apoyar a los jóvenes de escasos recursos y se distribuyó la valija didáctica a 13 docentes contienen materiales didácticos y educativos que corresponden a los necesarios para que los docentes puedan desarrollar su trabajo con eficiencia y eficacia, facilitando con ello el proceso de enseñanza – aprendizaje hacia los estudiantes y además mantener un control o bajo la modalidad de entrega educativa presencial.



# 2.2 INFORME CUALITATIVO

*Educación  
Gratuita*

**ADIN-ITEGNOR  
-MINEDUC**

## INFORME CUALITATIVO SEGUNDO TRIMESTRE 2025

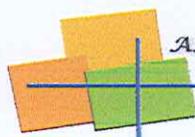
El Instituto Tecnológico de Nororiente ITECNOR ubicado en Llanos de la Fragua, aldea La Fragua del municipio de Zacapa y del departamento de Zacapa, registrado con código No. 19-01-1081-46 para el ciclo escolar 2025, actualmente cuenta con una cobertura de 120 estudiantes distribuidos de la siguiente manera: cuarto grado 43 alumnos, quinto grado 47 alumnos, sexto grado 30 alumnos, todos estos de la carrera Perito en Industria de Alimentos.

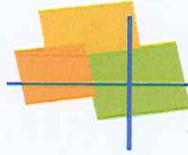
Actualmente 15 docentes son responsables por el desarrollo académico de los estudiantes, quienes después de evaluar el grado de avance en el desarrollo de contenidos en el marco del Curriculum Nacional Base CNB, manifiestan un avance significativo en el cumplimiento de su planificación anual.

Habiéndose evaluado de la segunda unidad a los estudiantes de los tres grados se logró identificar a aquellos alumnos que requieren el apoyo debido en cuanto a la entrega de actividades pedagógicas. Para ello, se trabaja con los Planes de Mejora por área o sub-área con los estudiantes, para que continúe con el proceso enseñanza aprendizaje reforzando con los docentes los temas en que requiere de manera presencial.

El Instituto Tecnológico de Nororiente -ITECNOR- ofrece los servicios de educación gratuita en el nivel medio diversificado para la carrera de Perito en Industria de Alimentos, gracias a la subvención que el Ministerio de Educación otorga a la Asociación para el Desarrollo Integral de Nororiente -ADIN- a través de la Dirección Departamental de Educación -DIDEDUC- Zacapa.

  
Licda. Elizabeth Beatriz Álvarez  
Cordón de Paiz  
Directora Académico ITECNOR





## INFORME CUALITATIVO SEGUNDO TRIMESTRE 2025

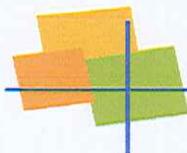
La Asociación para el Desarrollo Integral del Nororiente (ADIN), a través de la Unidad Administrativa Financiera, tiene asignada la ejecución financiera de los recursos otorgados a través de la subvención económica, otorgada por el Ministerio de Educación; por lo que a continuación se presenta un informe de ejecución física correspondiente al **segundo trimestre 2025**.

Se deja constancia que con fecha: 17 de febrero de 2025, se ha firmado el Convenio No. 01-2025, aprobado mediante Acuerdo Ministerial No. 515-2025, de fecha: 20 de febrero de 2025.

Con fecha 10 de junio de 2025, han sido emitidos los 63-A, por un monto de: Novecientos noventa y nueve mil novecientos noventa y nueve quetzales exactos (Q999,999.00), correspondiente a cuatro aportes recibidos 2025; sin embargo se han cubierto todos los sueldos y salarios, del personal docente, y administrativo, que prestan sus servicios en el Instituto Tecnológico de Nororiente -ITECNOR-, pago de contribuciones ante el Instituto Guatemalteco de Seguridad Social, obligaciones tributarias y servicios básicos (energía eléctrica), servicio de capacitación a 28 estudiantes de 6to. Grado de la carrera de Perito en Industria de Alimentos de ITECNOR, en el curso de: Elaboración de Salchicha Munich con una duración de 08 horas, impartida por INTECAP; así como también se ha dado cumplimiento en la entrega de la bolsa escolar y dos valijas didácticas.

El monto anual de la subvención por beneficiario asciende a la cantidad de: Q17,094.01. La presente subvención económica será utilizada por parte de la ADIN en los siguientes rubros:

- a) Pago de sueldos y salarios: Se destinará al personal considerado como trabajador de la institución, todos aquellos que trabajan en la misma ya sea en el centro educativo o en oficinas de la Asociación, siendo personal docente, operativo, administrativo indistintamente.
- b) Reserva para provisiones y provisiones de prestaciones y pasivo laboral de acuerdo a lo regulado en las leyes laborales vigentes;
- c) Los rubros generales antes mencionados se regirán de acuerdo a lo autorizado en el anteproyecto del presupuesto anexo al Convenio No. 01-2025.



ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL  
DE NORORIENTE -ADIN-



Ministerio de  
Educación

Pero a la presente fecha queda pendiente que se nos acrediten la cantidad de un millón quinientos mil quetzales exactos. (Q. 1,500,000.00). Derivado de lo anterior, no ha sido posible la ejecución de otros rubros de gasto programados en el Anteproyecto de presupuesto 2025.

A continuación, se detalla la ejecución financiera en los rubros siguientes durante el presente trimestre:

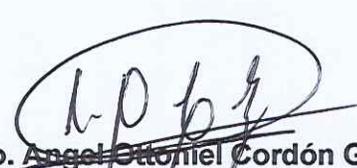
Cuadro de Ejecución Presupuestaria Segundo Trimestre 2025			
	DESCRIPCIÓN	MONTO EJECUTADO EN JUNIO	MONTO EJECUTADO ACCUMULADO
1	SUELDOS Y SALARIOS DE PERSONAL DOCENTE Y ADMINISTRATIVO	Q. 92, 876.02	Q.759, 113.42
2	PAGO DE SERVICIOS BÁSICOS (ENERGÍA ELÉCTRICA)	Q. 7,998.28	Q. 36,882.88
3	MATERIAL DIDÁCTICO Y EDUCATIVO	Q 0.00	Q. 0.00
4	ÚTILES Y ENSERES DE LIMPIEZA Y ALIMENTACIÓN	Q.0.00	Q. 0.00
TOTAL EJECUTADO AL SEGUNDO TRESTRE 2025		Q. 172,873.32	Q. 795,996.30

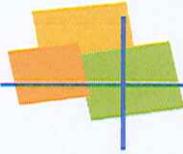
Fuente: Dirección Administrativa Financiera -ADIN-



Elaborado:  
**Licda. Susana Cabrera De la Rosa**  
Dirección Administrativa Financiera  
-ADIN-



  
**Vo. Bo. Angel Ottoniel Córdón García**  
Presidente de la Junta Directiva y Representante Legal  
-ADIN-



# 2.3 INFORME CUANTITATIVO

*Educación  
Gratuita*

**ADIN-ITEGNOR  
-MINEDUC**

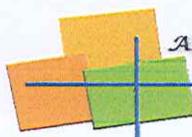
**REGISTRO CUANTITATIVO ITECNOR  
 SEGUNDO TRIMESTRE 2025**

Carrera	4to. Grado	5to. Grado	6to. Grado	Total
PERITO EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS	43	47	30	120
<b>TOTAL</b>	43	47	30	120

Llanos de Fragua, aldea La Fragua, Zacapa, Zacapa, 01 de julio de 2025



**Licda. Elizabeth Beatriz Álvarez**  
 Cordon de Paiz  
 Directora Académico ITECNOR



Nombre del Docente: Elba Amarilis Molina Salguero

Curso: Lengua y Literatura

Grado: 6to. Sección: Única

La educación debe ser integral, es por ello que en la clase de sexto grado se realizan las cátedras presenciales utilizando técnicas y estrategias de estudio adecuándolas a los contenidos para que el proceso de enseñanza-aprendizaje sea más significativo, en la primera unidad del ciclo 2025 se desarrollaron las clases explicando los procesos sobre la práctica supervisada, así mismo elaborando cartas de solicitud a las empresas idóneas para poder realizar la PS en la misma, así también elaboración de fichas de información para que el estudiante registre todos los datos de la empresa para luego tener dicha información para su respectiva supervisión durante su práctica.



Educación gratuita

INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL NOR-ORIENTE  
LLANOS DE LA FRAGUA, ZACAPA



Ministerio de  
**Educación**

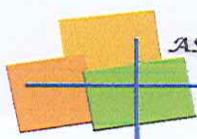
**Planificación Semanal de Actividades de Docencia**

Nombre del docente: Amarilis Molina Nivel: Diversificado Carrera: PIA Grado y sección: 6to. A y B

Área o Subárea: Práctica supervisada Unidad: III Período comprendido: 28 de abril al 02 de mayo de 2025

COMPETENCIA	CONTENIDO	Presencial	RECURSOS	MECANISMO RETROALIMENTACIÓN	PUNTEO
Efectúa proyectos relacionados con la industria de alimentos en beneficio de su comunidad, aplicando los aprendizajes adquiridos.	Programación de las actividades que realizará en su práctica supervisada.	<b>Inicio:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>🔵 Saludo y devocional</li> <li>🔵 Activación de conocimientos previos, (Pregunta generadora).</li> </ul> <b>Desarrollo:</b> Presentar la ampliación y ejemplificación de los temas a desarrollar. Exponer y explicar que conlleva la etapa 2 del proyecto de PS <b>Cierre:</b> Resolución de preguntas sobre procesos de la práctica supervisada. (etapa 1 y 2).	<b>Recursos humanos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>🔵 Docente</li> <li>🔵 Estudiantes</li> </ul> <b>Material didáctico:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>🔵 Pizarrón.</li> <li>🔵 Marcador.</li> <li>🔵 Almohadilla.</li> <li>🔵 Libro de texto</li> <li>🔵 Hojas.</li> </ul> <b>Equipo Audiovisual:</b> Computadora	Se utilizará la técnica de feedback después de finalizar los temas desarrollados.	Valor Pts.
<b>INDICADOR DE LOGRO</b>				Técnicas e instrumentos de evaluación	
Interpreta los procedimientos relacionados con las solicitudes para autorización de la práctica y las tablas de cotejo para evaluación del desempeño				<ul style="list-style-type: none"> <li>🔵 Rúbrica</li> <li>🔵 Escala de rango</li> <li>🔵 Lista de cotejo</li> </ul>	

*Fuente: Planificación docente*



*Actividades Realizadas*



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE NORORIENTE  
TECNOR

Ministerio de Educación

EDUCACIÓN GRATUITA

## Presentación Informe Práctica Supervisada 2025

**ETAPA I**

**INICIAL O DIAGNÓSTICA**  
INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL CONTEXTUALIZADA AL  
ÁMBITO LABORAL BASADA A LA ESPECIALIDAD DE LA  
CARRERA. (20%)

FECHA DE ENTREGA: 05 DE SEPTIEMBRE DE 2025.

**ETAPA II**

**PLANEACIÓN Y DESARROLLO**  
ELABORARÁ UN PROYECTO RELACIONADO CON LA  
ESPECIALIDAD DE SU CARRERA; LO FUNDAMENTARÁ CON LA  
INVESTIGACIÓN BIBLIOGRÁFICA REALIZADA EN LA ETAPA I.  
(50%)

“PERFIL DE PROYECTO”

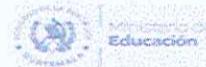
FECHA DE ENTREGA: 16 DE SEPTIEMBRE DE 2025.

**ETAPA III**

- **INFORME FINAL (30%)**
- FECHA DE ENTREGA: 23 DE SEPTIEMBRE DE 2025.
- LOS ALUMNOS ENTREGARÁN UN INFORME EL CUAL DEBE DE CONTENER



INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL NOR-ORIENTE  
LLANOS DE LA FRAGUA, ZACAPA



Educación gratuita

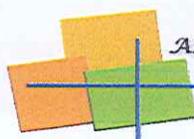
Lista de cotejo para evaluar una exposición grupal

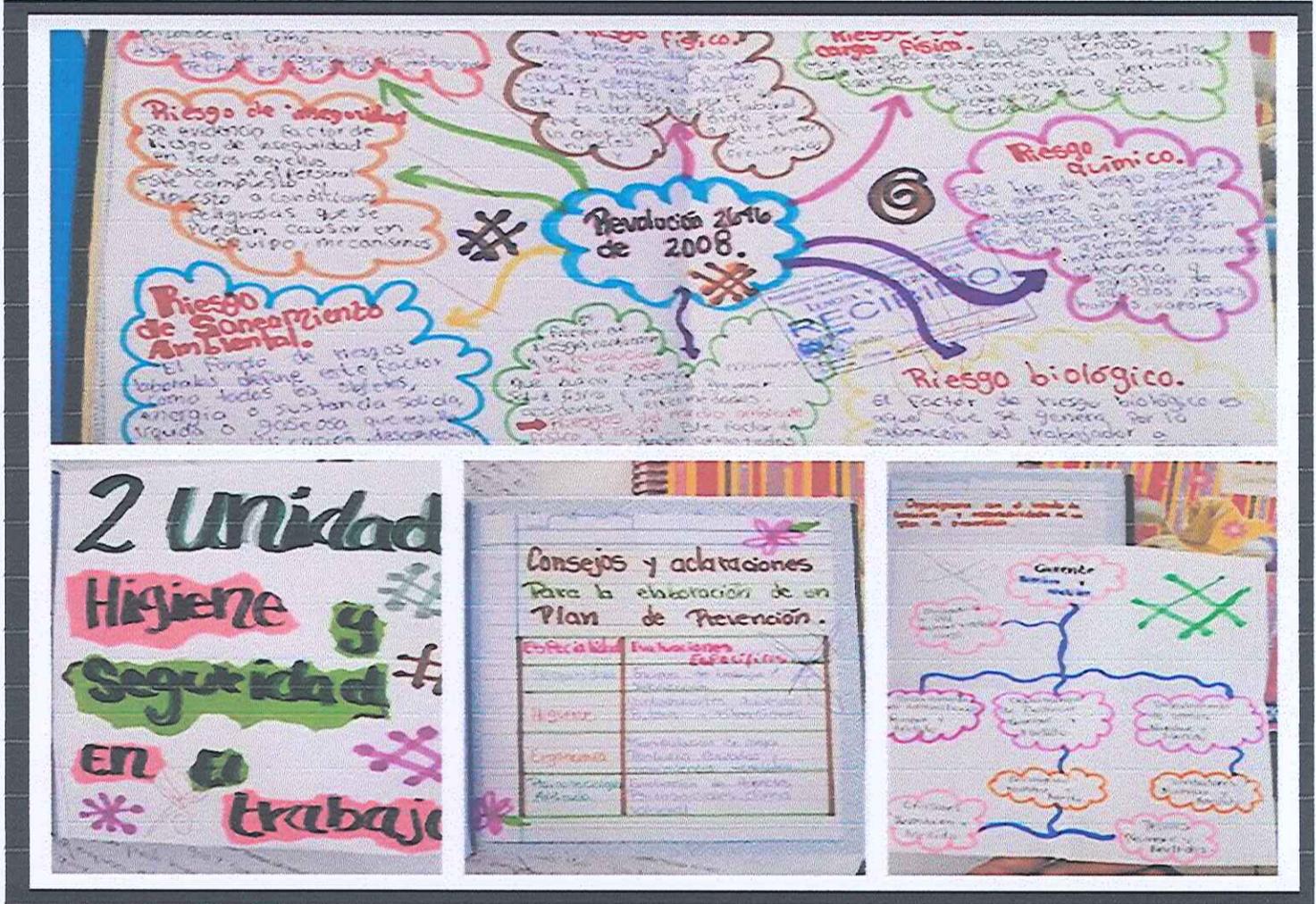
Curso: \_\_\_\_\_ Tema: \_\_\_\_\_  
Grado: \_\_\_\_\_ Sección: \_\_\_\_\_ Valor: \_\_\_\_\_ Grupo No. \_\_\_\_\_

Integrantes:	Nota
1. _____	
2. _____	
3. _____	
4. _____	
5. _____	
6. _____	

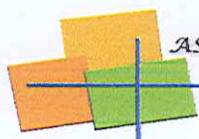
Instrucciones: A continuación, se presenta una lista de criterios para evaluar una exposición grupal, se deberá ser conciso con cada criterio.

Nº.	Criterios a evaluar una exposición	Valor	Punteo
<b>Dominio del tema</b>			
	El estudiante presenta un conocimiento profundo del tema	0.50	
	Explica los conceptos con claridad y precisión	0.50	
	Responde preguntas con seguridad y dominio	0.50	
<b>Organización y claridad</b>			
	La exposición tiene una estructura clara y lógica	0.50	
	Las ideas se presentan en orden secuencial	0.50	
	El estudiante habla con fluidez y seguridad	0.50	
<b>Recursos visuales</b>			
	Los materiales didácticos son relevantes y complementan la exposición	1.00	
	<b>Total</b>	<b>4 pts.</b>	





Fuente: Imágenes propias del docente



Nombre del Docente: Elba Amarilis Molina Salguero
Curso: Lengua y Literatura
Grado: 4to. Sección: A y B
El proceso de enseñanza-aprendizaje se desarrolló de forma integral, utilizando herramientas efectivas para que los estudiantes logren un pensamiento lógico y analítico, es por ello que se utilizaron las siguientes estrategias de aprendizaje: Análisis crítico, cuadro comparativo, cuadro sinóptico, mapa mental, textos escritos, líneas de tiempo, esquemas. Estas técnicas ayudaron a los estudiantes a comprender mejor los temas expuestos y a organizar la información.



Educación gratuita

INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL NOR-ORIENTE  
LLANOS DE LA FRAGUA, ZACAPA

**Planificación Semanal de Actividades de Docencia**



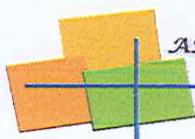
Ministerio de  
**Educación**

Nombre del docente: Amarilis Molina Nivel: Diversificado Carrera: PIA Grado y sección: 4to. A y B

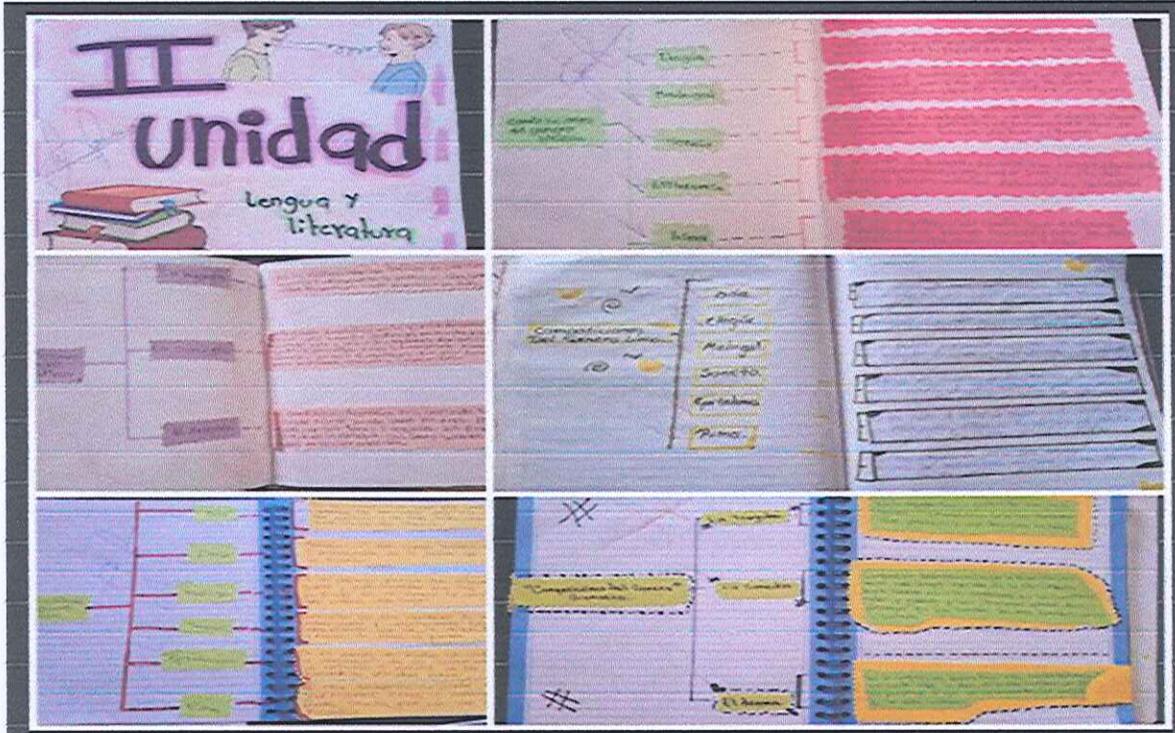
Área o Subárea: Lengua y literatura Unidad: II Periodo comprendido: 21 al 25 de abril de 2025

COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGÍA/ MODALIDAD	RECURSOS	MECANISMO RETROALIMENTACIÓN	PUNTEO
<p>Construye Significados a partir de la literatura de los pueblos de Guatemala y de América, como aporte cultural universal.</p> <p><b>INDICADOR DE LOGRO</b></p> <p>Utiliza diferentes estrategias para comprender las lecturas a nivel de juicio crítico.</p>	<p>Utilización de diferentes tipos de lectura: superficial y profunda</p> <p>Establecimiento de la secuencia de eventos, las relaciones de causa y efecto, comparaciones, contrastes, así como los propósitos de la lectura.</p> <p>Literatura Géneros literarios Épico, lírico y gramático Características y composiciones del género</p>	<p>Presencial</p> <p><b>Inicio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Saludo y devocional</li> <li>Activación de conocimientos previos, (Lluvia de ideas).</li> </ul> <p><b>Desarrollo:</b></p> <p><b>Comprensión:</b> Presentar la ampliación y ejemplificación de los temas desarrollados en la clase</p> <p><b>Comprensión lectura sobre las lecturas leídas y analizadas</b></p> <p><b>Cierre:</b></p> <p>Elaboración de un cuadro sinóptico con el tema géneros literarios.</p> <p>Revisión de la lectura leída y analizada.</p>	<p><b>Recursos humanos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Docente</li> <li>Estudiantes</li> </ul> <p><b>Material didáctico:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pizarrón.</li> <li>Marcador.</li> <li>Almohadilla.</li> <li>Libro de texto</li> <li>Hojas.</li> </ul> <p><b>Equipo</b></p> <p><b>Audiovisual:</b></p> <p>Computadora</p>	<p>Se utilizará la técnica de Sándwich / feedback</p> <p><b>Técnicas e instrumentos de evaluación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rúbrica</li> <li>Escala de rango</li> <li>Lista de cotejo</li> </ul>	<p>Valor Pts.2</p>

*Fuente: Planificación docente*



*Actividades Realizadas*



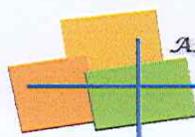
Imágenes donde se detalla las actividades de aprendizaje realizadas por los estudiantes de 4to. A y B del ciclo escolar 2025

**Estrategia de aprendizaje: Organizadores gráficos (Esquemas).**

Tabla 8. Rubrica para evaluar un esquema

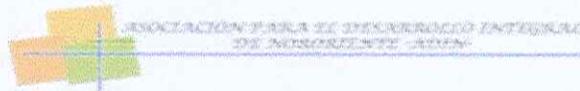
Valoración	2 puntos	1 punto	0.50 puntos	Total
<b>Profundización del tema</b>	Descripción clara de los conceptos que componen el tema y buena cantidad de detalles.	Descripción ambigua de los conceptos, cuenta con algunos detalles que no clarifican el tema	Descripción confusa de los conceptos que componen el tema y con detalles escasos.	
<b>Aclaración sobre el tema</b>	Mapa bien organizado y claramente presentado así como de fácil seguimiento.	Mapa bien focalizado pero no suficientemente organizado.	Mapa poco claro, sin coherencia entre las partes que lo componen.	
<b>Alta calidad del diseño</b>	Mapa sobresaliente y atractivo que cumple con los criterios de diseño planteados, sin errores de ortografía.	Mapa con estructura simple pero bien organizada con al menos tres errores de ortografía.	Mapa mal realizado que no cumple con los criterios de diseño planteados y con más de tres errores de ortografía.	
<b>Elementos propios del esquema</b>	Se identifican los conceptos principales y subordinados. Todos los conceptos han sido bien vinculados y etiquetados.	Los conceptos principales fueron bien identificados y subordinados pero no han sido bien vinculados ni etiquetados.	No se pueden identificar los conceptos principales y subordinados ni existe relación entre los conceptos.	

*Fuente: Imágenes propias del docente*



**Nombre del Docente:** Francisco Javier Hernández Ortíz  
**Curso:** Fundamentos Tecnológicos de la Industria Alimentaria  
**Grado:** 4to. Sección: A y B

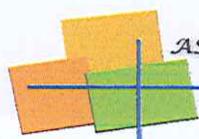
Durante el segundo trimestre del ciclo 2025 los alumnos reconocieron la importancia de la industria alimentaria y sus diferentes etapas o procesos que permiten que sea una industria creciente y con oportunidades laborales importantes, los estudiantes conocieron a través de un proyecto productivo las fases para elaborar un producto y la importancia de mantener la inocuidad en cada uno de ellos. Los contenidos y actividades se desarrollan con base en lo establecido en el CNB buscando que los alumnos adquieren aprendizajes significativos que los acompañen a lo largo de su vida en el entorno laboral, con principios y valores que lo fortalezcan como persona productiva dentro de nuestra sociedad.



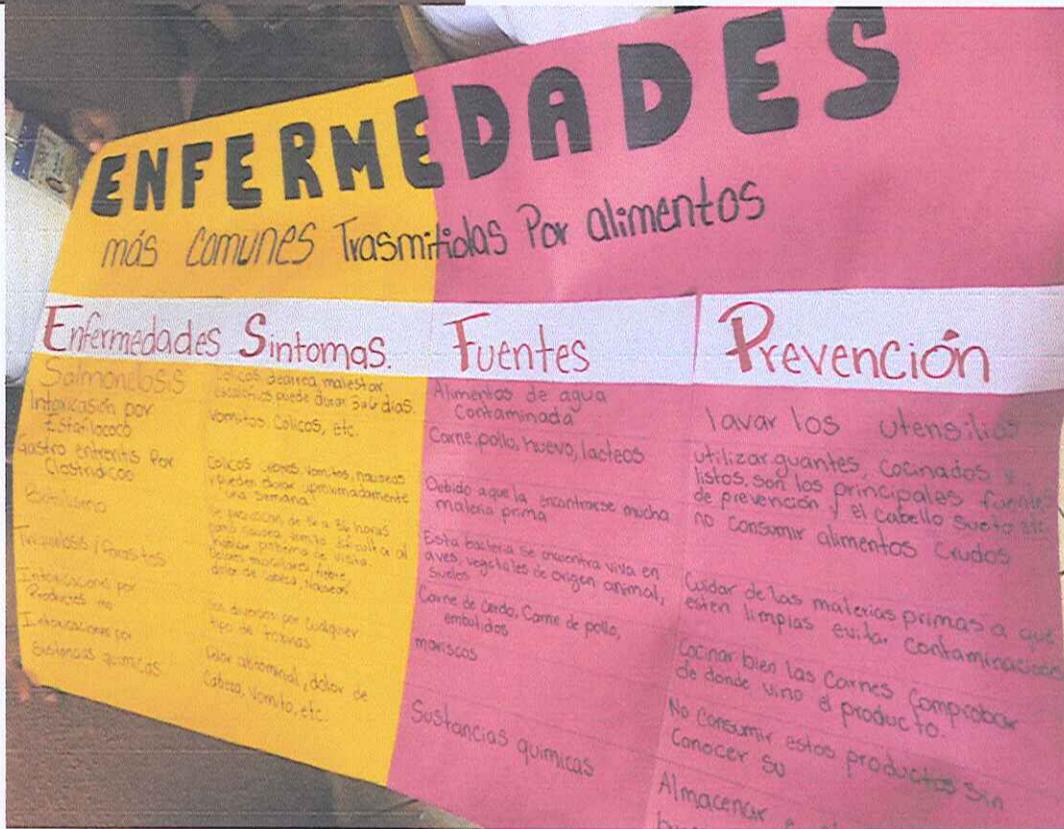
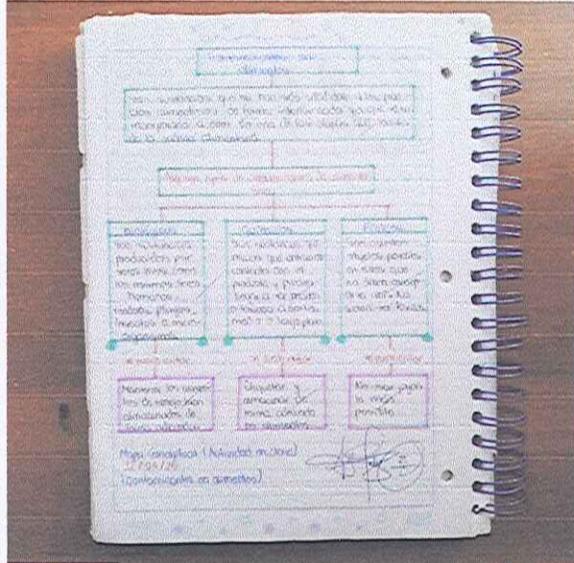
**Nombre del docente:** Francisco Javier Hernández Ortiz Nivel: Diversificado Carrera: PIA, Grado y sección: 4to bachillerato  
**Área o Subárea:** Fundamentos Tecnológicos de la Industria Alimentaria II unidad Periodo comprendido: del 21 al 25 de abril de 2025

COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGÍA/ MODALIDAD		RECURSOS	PUNTEO
2. Aplica los principios relacionados con la inocuidad de los alimentos para obtener productos alimenticios que garanticen la salud de los consumidores.	2.3.1 Identificación de los métodos de control de los contaminantes.	<b>METODOLOGIA</b> Inicio: Lluvia de ideas  Desarrollo: Clase magistral  Cierre:  Elaboración de presentacion en powerpoint sobre el tema.	<b>ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE</b> • Elaboracion de presentacion en powerpoint sobre el tema.	<b>DIDACTICOS/HUMANOS</b> • Pizarra • Marcadores • Docente • Alumno	2 pts.
<b>INDICADOR DE LOGRO</b>			<b>FECHA DE ENVÍO ACTIVIDAD</b> Lunes 21 de abril de 2025	<b>TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b> • Lista de cotejo	
2.3 Expone sobre los métodos que se utilizan para evitar la contaminación en los alimentos.			<b>FECHA DE ENTREGA ACTIVIDAD</b> Viernes 25 de marzo de 2025		

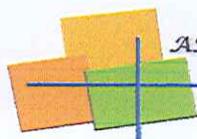
*Fuente: Planificación docente*



*Actividades Realizadas*



*Fuente: Imágenes propias del docente*



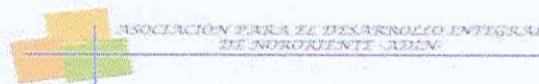
Nombre del Docente: Francisco Javier Hernández Ortíz

Curso: Expresión Artística

Grado: 5to. Sección: A y B

Durante el segundo trimestre del ciclo 2025 los alumnos identificaron varias piezas artísticas de autores guatemaltecos con el fin de identificar las ideas plasmadas en cada una de ellas, apreciando y valorando la importancia del arte para nuestra cultura, también desarrollaron obras plasmando sus pensamientos, ideas y sentimientos.

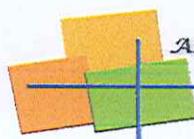
Los contenidos y actividades se desarrollan con base en lo establecido en el CNB buscando que los alumnos adquieren aprendizajes significativos que los acompañen a lo largo de su vida en el entorno laboral, con principios y valores que lo fortalezcan como persona productiva dentro de nuestra sociedad.



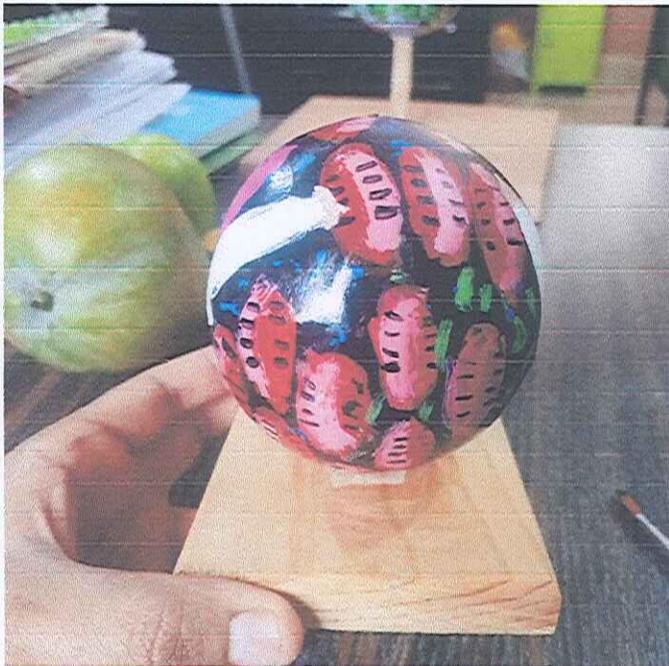
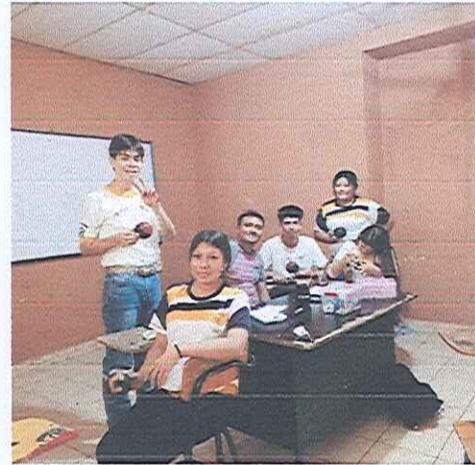
Nombre del docente: Francisco Javier Hernández Ortiz Nivel: Diversificado Carrera: PIA, Grado y sección: 5to bachillerato  
Área o Subárea: Expresión Artística II unidad Periodo comprendido: del 21 al 25 de abril de 2025

COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGÍA/ MODALIDAD		RECURSOS	PUNTEO
2. Transmite su cultura a través de las diferentes expresiones artísticas al aplicar los conocimientos y las técnicas pertinentes.	2.2.1. Organización de eventos culturales y artísticos del centro educativo. 2.2.2. Participación en exposiciones de artes aplicadas en el centro educativo y en su comunidad.	<b>METODOLOGIA</b> Inicio: Lluvia de ideas  Desarrollo: Clase magistral  Cierre: Elaboración de cartel sobre Miguel Ángel Asturias aplicando técnicas tradicionales guatemaltecas.  Organización de actividad cultural en conmemoración al año de Miguel Ángel Asturias.	<b>ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE</b> Elaboración de cartel grupal sobre Miguel Ángel Asturias aplicando técnicas tradicionales guatemaltecas.  Organización de actividad cultural en conmemoración al año de Miguel Ángel Asturias.	<b>DIDACTICOS/HUMANOS</b>  • Pizarra • Marcadores • Docente • Alumno	5 pts. Parcial de unidad
<b>INDICADOR DE LOGRO</b>			<b>FECHA DE ENVÍO DE ACTIVIDAD</b> Lunes 21 abril de 2025	<b>TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b>  • Lista de cotejo	
2.2. Ejecuta acciones artísticas en diversas actividades.			<b>FECHA DE ENTREGA ACTIVIDADL</b>		

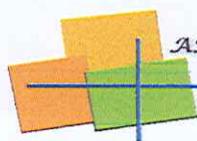
*Fuente: Planificación docente*



*Actividades Realizadas*



*Fuente: Imágenes propias del docente*



Nombre del Docente: Aura Fabiola Oregel Morales

Curso: Elaboración y Gestión de Proyectos

Grado: 5to. Sección: A y B

El conocimiento educativo en referencia a investigaciones cuantitativas y cualitativas, es por ello que en el curso de Gestión y Elaboración de Proyectos 5to. A y B se realizan las clases utilizando técnicas y estrategias de estudio adecuándolas a los contenidos para que el proceso de enseñanza-aprendizaje sea más significativo, en la primera unidad del ciclo 2,025 se desarrollaron las clases explicando los temas por medio de estrategias de aprendizaje siendo estas las siguientes: Cuadros comparativos, cuadros sinópticos, mapas mentales, resúmenes, exposiciones y textos escritos identificando ideas principales, estas técnicas ayudaron a los estudiantes a comprender mejor los temas expuestos y a organizar la información.

Área o Subárea: Elaboración y Gestión de Proyectos Unidad: II unidad Periodo comprendido: 26 de mayo al 30 de mayo 2,025

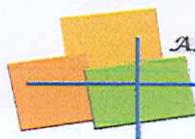
COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGÍA/ MODALIDAD		RECURSOS		MECANISMO RETROALIMENTACIÓN	PUNTEO
Aplica las técnicas de investigación con una metodología cuantitativa y cualitativa para que promueva el desarrollo y resolución de conflictos.	Inicio de III unidad, La hipótesis de un problema y un proyecto.	PRESENCIAL	PRESENCIAL	PRESENCIAL	VIRTUAL	Laboratorio de hoja de trabajo.	2 pts.
		Inicio: Presentación Introducción a la clase	Ejercicio después de clase. Lectura de libros físicos	Pizarra Marcadores Cañonera	WhatsApp		
		Desarrollo: Exposición.					
INDICADOR DE LOGRO		Cierre: Aclaración dudas.	de	FECHA DE ENVÍO ACTIVIDAD VIRTUAL	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN		
Demuestra el razonamiento crítico y constructivo ante el proyecto ejecutado.					Hoja de trabajo Examen teórico		
				FECHA DE ENTREGA ACTIVIDAD VIRTUAL			

*Fuente: Planificación docente*

*Actividades Realizadas*



*Fuente: Imágenes propias del docente*



Nombre del Docente: Aura Fabiola Oregel Morales

Curso: Psicología Empresarial

Grado: 6to. Sección: Única

El objetivo de la Psicología Empresarial de enseñanza-aprendizaje se desarrolló de forma integral, utilizando herramientas efectivas para que los estudiantes logren un pensamiento lógico y analítico, es por ello que se utilizaron las siguientes estrategias de aprendizaje: Análisis crítico, mapa mental, textos escritos, estas técnicas ayudaron a los estudiantes a comprender mejor los temas expuestos y a organizar la información. El principal objetivo es determinar las características de los individuos más aptos para el puesto de trabajo aplicado, para que este contribuya de manera exitosa y satisfactoria el bienestar laboral; también evalúa las capacidades y características humanas que garanticen el uso correcto del recurso humano.



*Educación Gratuita*

Instituto Tecnológico de Nororiente -ITECNOR-



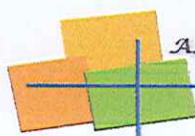
Ministerio de  
**Educación**

Nombre del docente: Aura Fabiola Oregel Morales Nivel: Diversificado Carrera: PIA Grado y sección: 6to.

Área o Subárea: Psicología Empresarial Unidad: II unidad Período comprendido: 26 de mayo al 30 de mayo 2025

COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGÍA/ MODALIDAD		RECURSOS		MECANISMO RETROALIMENTACIÓN	PUNTEO
		PRESENCIAL	PRESENCIAL	PRESENCIAL	VIRTUAL		
Reflexionar acerca de las diferencias individuales a través de la personalidad propia y la adecuada administración del recurso humano.	Clima Organizacional dentro de una empresa.	Inicio:  Presentación Introducción a la clase	Ejercicio después de clase. Elaboración de resumen.	Pizarra Marcadores Cañonera Papelógrafos	WhatsApp	Carteles.	2 pts.
<b>INDICADOR DE LOGRO</b>			FECHA DE ENVÍO ACTIVIDAD VIRTUAL	<b>TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b>			
Promueve la importancia del manejo adecuado de los recursos humanos de la empresa.		Cierre: Aclaración de dudas y comentarios de la clase.		Hoja de trabajo.			
			FECHA DE ENTREGA ACTIVIDAD VIRTUAL				

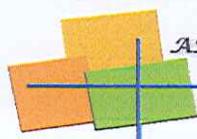
*Fuente: Planificación docente*



### *Actividades Realizadas*



*Fuente: Imágenes propias del docente*



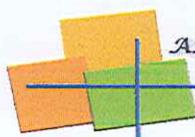
Nombre del Docente: Aura Fabiola Oregel Morales
Curso: Ética Profesional y Relaciones Humanas
Grado: 6to. Sección: Única
Fomentar en el estudiante los elementos importantes de la conducta humana dentro de las relaciones humanas, con el liderazgo y el comportamiento adecuado interpersonal, con el fin de promover experiencias positivas, relaciones cordiales, vínculos amistosos y fundamentalmente el reconocimiento y el respeto de la personalidad humana este proceso de enseñanza-aprendizaje del ciclo escolar 2025, en la primera unidad las actividades o tareas tienen como fin desarrollar las competencias integrales en el aprendizaje de los estudiantes, Así mismo las actividades se desarrollaron por medio de estrategias de aprendizaje siendo estas las siguientes: Resúmenes, mapa mental, conceptual, análisis crítico y organizadores gráficos, análisis, exposiciones etc.

Nombre del docente: Aura Fabiola Oregel Morales Nivel: Diversificado Carrera: PIA Grado y sección: 6to.

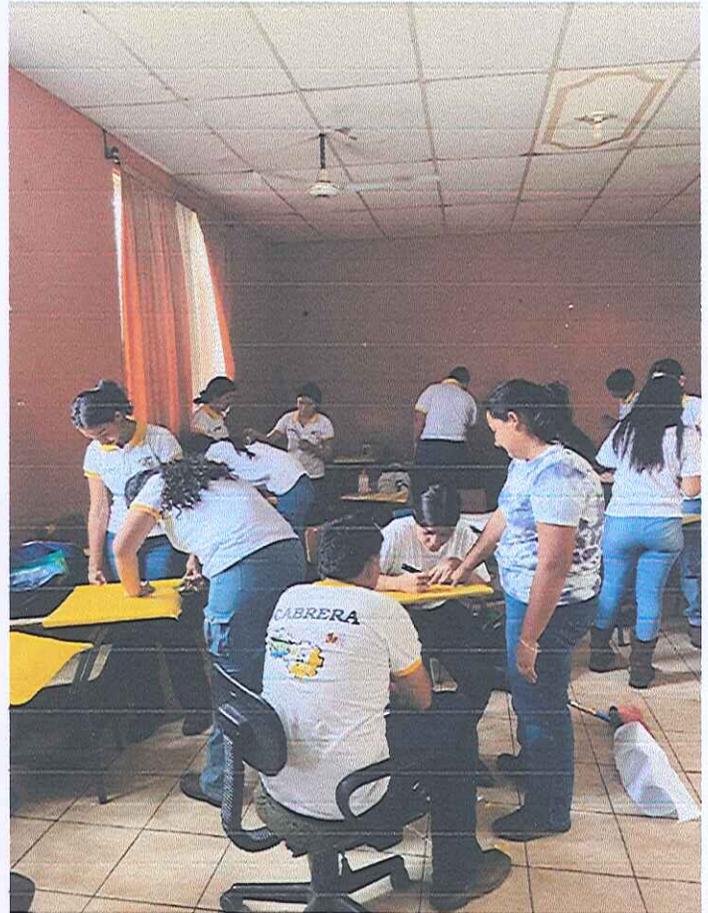
Área o Subárea: Ética Profesional y Relaciones Humanas Unidad: II unidad Período comprendido: 26 de mayo al 30 de mayo 2,025

COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGÍA/ MODALIDAD		RECURSOS		MECANISMO RETROALIMENTACIÓN	PUNTEO
		PRESENCIAL	PRESENCIAL	PRESENCIAL	VIRTUAL		
Realiza acciones de comunicación positivas que le permite crear relaciones cordiales basadas en normas de convivencia reconociendo el respeto y solidaridad humana en todos los contextos.	Código de ética según la profesión que se ejerce en Guatemala, según establece el Constitución de la república de Guatemala.	Inicio:  Presentación Introducción a la clase	Ejercicio después de clase. Elaboración de resumen.	Pizarra Marcadores Cañonera Papelógrafos	WhatsApp	Hoja de trabajo.	2 pts.
<b>INDICADOR DE LOGRO</b>		Desarrollo:  Hoja de trabajo en clase.					
Reconoce que la buena comunicación le permite obtener buenos y mejores resultados en su convivencia dentro de la sociedad.		Cierre: Aclaración de dudas o comentarios acerca del tema.					
			FECHA DE ENVÍO ACTIVIDAD VIRTUAL	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN			
				Lista de cotejo.			
			FECHA DE ENTREGA ACTIVIDAD VIRTUAL				

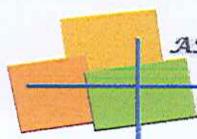
*Fuente: Planificación docente*



*Actividades Realizadas*



*Fuente: Imágenes propias del docente*



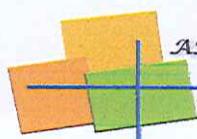
ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL  
DE NORORIENTE -ADIN-

Nombre del Docente: Ana Rosa Cabrera Juárez de Franco
Curso: Sociales y Formación Ciudadana
Grado: 5to. Sección: A y B
La segunda unidad del curso de <b>Sociales y Formación Ciudadana</b> dentro de la carrera de <b>Perito en Industria de Alimentos</b> tiene como objetivo brindar a los estudiantes una comprensión básica de los conceptos fundamentales de la ciudadanía, los derechos y deberes del individuo en la sociedad, y el papel de los profesionales en la industria alimentaria en el contexto social y ético. Este curso introduce a los estudiantes a los temas que les permitirán desarrollar una conciencia crítica y responsable sobre su rol como futuros profesionales, con énfasis en los aspectos éticos, legales y sociales en los que se desempeñarán. Realizando actividades de técnicas expositivas, organizadores gráficos, métodos Cornell, línea de tiempo, debates, mesas redondas, murales, álbum y trifoliales informativos los cuáles se basan en propiciar el desarrollo de un pensamiento analítico-reflexivo, crítico y de propuesta, a partir de los dos elementos que proporcionan a los estudiantes los fundamentos teóricos y prácticos sobre la ciudadanía, los derechos humanos y la responsabilidad social, con el fin de fomentar una comprensión integral de su rol como futuros profesionales en la industria alimentaria, asegurando que desarrollen una ética sólida y una actitud responsable hacia su comunidad y su entorno profesional.

Nombre del docente: Lcda. Ana Rosa Cabrera de Franco. Nivel: Diversificado Carrera: PIA Grade y sección: 5to. A y B  
 Área o Subárea: Sociales y Formación Ciudadana Unidad: II Periodo comprendido: Del 31 de marzo al 04 de abril 2025

COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGÍA/ MODALIDAD	RECURSOS	MECANISMO RETROALIMENTACIÓN	PUNTEO
Propone estrategias que permitan la construcción de un Estado incluyente y democrático, a partir de la descripción de los problemas fundamentales que generan la exclusión sociocultural, económica y política.	*Estudios globales en Guatemala. *Sistemas económicos globalizados. *Globalización	<b>Clase presencial</b> <b>Inicio:</b> *Dato curioso *Dinámica de presentación) *Activación de conocimientos previos, (Lluvia de ideas). Dinámica de pelota preguntona *Juego de caja sorpresa de preguntas. <b>Desarrollo:</b> Comprensión: Método Cornell para ejemplificar cada uno de los temas, seguidamente realizar un periódico mural sobre los temas de la semana, seguidamente la elaboración de un trifoliar sobre el tema de tipos de globalización.  <b>Cierre:</b> Exposición en grupo como parte de su primer corto y emisión de un juicio crítico como cierre de actividad para sus actividades de la semana de portafolio de los temas.	<b>Recursos humanos:</b> * Docente * Estudiantes  <b>Material didáctico:</b> * Libro de texto * Fotocopias * Marcadores * Pizarrón * Globos  <b>Equipo</b> <b>Audiovisual:</b> Computadora	Se utilizará la técnica de Sandwich / feedback  <b>Técnicas e instrumentos de evaluación</b> * Rúbrica * Preguntas orales	1 punto
<b>INDICADOR DE LOGRO</b>					
Identifica los retos que se deben enfrentar y estrategias a implementar, para lograr una sociedad incluyente.					

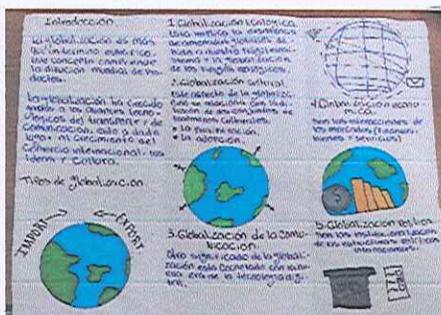
*Fuente: Planificación docente*



*Actividades Realizadas*



Técnica expositiva: Debate



Trifoliales informativos

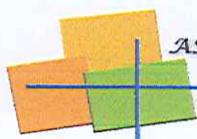


Exposiciones y ejemplificación del separado de la basura.

**Rúbrica**  
**Para Evaluar Exposición (2 Puntos)**

Criterio	Descripción	Puntaje Máximo
Contenido y comprensión	Presenta la información con claridad, demuestra comprensión del tema.	0.5 puntos
Organización y estructura	La exposición sigue un orden lógico (inicio, desarrollo, cierre).	0.5 puntos
Expresión oral y vocabulario	Habla con claridad, buen volumen y vocabulario adecuado.	0.5 puntos
Apoyo visual o recursos utilizados	Usa láminas, diapositivas, mapas u otros recursos que apoyen la exposición.	0.25 puntos
Trabajo en equipo (si aplica)	Participación equilibrada y cooperación entre los miembros.	0.25 puntos

*Fuente: Imágenes propias del docente*



Nombre del Docente: Ana Rosa Cabrera Juárez de Franco

Curso: Emprendimiento y Formación Laboral

Grado: 6to. Sección: Única

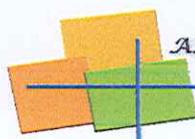
Del curso de Emprendimiento y Formación Laboral en la carrera de Industria de Alimentos tiene como propósito en la segunda unidad, el desarrollar en los estudiantes, una mentalidad emprendedora, habilidades laborales y competencias para la creación de proyectos sostenibles, orientados al consumo diario y con base en principios técnicos y éticos. Se trabaja mediante actividades de análisis crítico, elaboración de ensayos, murales informativos, organizadores gráficos y exposiciones con técnicas participativas como debates, mesas redondas, argumentación crítica y picnic de diálogo. Los estudiantes también elaboran trípticos informativos y desarrollan temas de la segunda unidad mediante murales creativos.

Como parte fundamental del curso, se realiza una Feria del Emprendimiento, en la que los alumnos diseñan y elaboran productos como shampoo, velas aromáticas, jabones corporales, desinfectantes de piso y jabón líquido para manos, integrando conocimientos del área de Química, especialmente en lo relacionado con tipos de mezclas y propiedades de los materiales. Esta actividad culmina en la presentación de un proyecto de emprendimiento que promueve la innovación, la sostenibilidad y la viabilidad comercial.

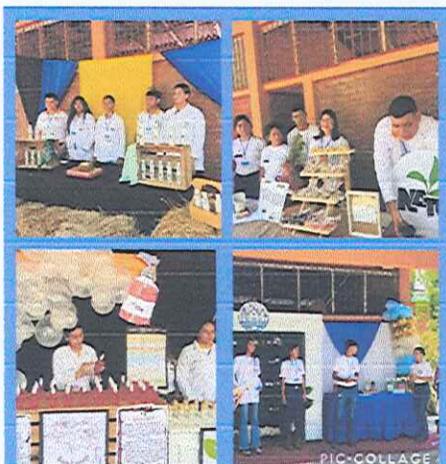
Nombre del docente: Lcda. Ana Rosa Cabrera de Franco. Nivel: Diversificado Carrera: PIA Grado y sección: 6to.  
Área o Subárea: Emprendimiento y Formación Laboral Unidad: II Período comprendido: Del 24 al 28 de marzo 2025

COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGÍA/ MODALIDAD	RECURSOS	MECANISMO RETROALIMENTACION	PUNTEO
Plantea ideas como resultado del proceso de identificación de oportunidades de emprendimiento, tomando en consideración los factores para elegir las mejores opciones, buscar y evaluar propuestas de emprendimiento.	*Lineamientos para feria de emprendimiento  *Inicio de preparación de productos para feria de emprendimiento enlazado con la clase de química.	<b>Clase presencial</b>  <b>Inicio:</b> + Dato curioso + Dinámica de presentación + Activación de conocimientos previos, (Lluvia de ideas).  <b>Desarrollo:</b> <b>Comprensión:</b> Presentar los temas por medio de organizadores gráficos, así mismo se organizarán en grupos de trabajo para elaborar, un esquema grafico para ejemplificar los detalles de organización de grupo para realizar su proyecto de emprendimiento como parte de proyecto de unidad, así mismo se elaborará un método Cornell como parte fundamental de Como parte de la recopilación de resúmenes e informes de unidad.  <b>Cierre:</b> • Se <u>realizaran</u> los productos asignados a elaborar por cada uno de los grupos, dichos productos están enlazados con el curso de química debido a la variedad de elementos químicos que se encuentran dentro de los mismos. • Presentación de cotizaciones de cada proyecto.	<b>Recursos humanos:</b> + Docente + Estudiantes  <b>Material didáctico:</b> + Libro de texto + Fotocopias + Marcadores + Pizarrón + Globos  <b>Equipo Audiovisual:</b> Computadora	Se utilizará la técnica de Sandwich / feedback          <b>Técnicas e instrumentos de evaluación</b>  + Preguntas orales + Lista de cotejo	1 punto
<b>INDICADOR DE LOGRO</b>	Identifica oportunidades, como fundamento para tomar decisiones en el proceso de generación de ideas para el emprendimiento.				

*Fuente: Planificación docente*



### Actividades Realizadas



Feria del emprendimiento.



Realización de Exposiciones



Elaboración de murales en grupo

### Rúbrica de Evaluación: Exposición sobre temas de Emprendimiento

Criterio	Descripción	Puntaje Máximo
Presentación del proyecto	Explica claramente la idea de negocio: qué es, a quién va dirigido, y por qué.	0.5 puntos
Creatividad e innovación	La propuesta es original o muestra un enfoque novedoso.	0.5 puntos
Expresión oral y dominio del tema	El o los expositores comunican con claridad y muestran seguridad y preparación.	0.5 puntos
Material de apoyo y presentación visual	Uso de afiches, maquetas, prototipos, folletería, etc.	0.25 puntos
Trabajo en equipo y actitud emprendedora	Colaboración, iniciativa, actitud positiva y disposición para responder preguntas.	0.25 puntos

Fuente: Imágenes propias del docente

Nombre del Docente: Ana Rosa Cabrera Juárez de Franco

Curso: Química

Grado: 6to. Sección: Única

La segunda unidad del curso de Química en la carrera de Perito en Industria de Alimentos tiene como objetivo aplicar los principios químicos en contextos reales, especialmente en la elaboración de productos de uso cotidiano, desarrollando competencias científicas, analíticas y emprendedoras. Durante la segunda unidad, correspondiente a los meses de abril y mayo, se trabajan contenidos relacionados con las mezclas, soluciones, propiedades físico-químicas y procesos de transformación de la materia. Se emplean metodologías activas como la exposición de experimentos científicos, formulaciones químicas, análisis crítico, elaboración de ensayos, murales informativos, organizadores gráficos y exposiciones con técnicas como debates, mesas redondas, argumentación crítica y picnic de diálogo. Además, el curso se articula con Emprendimiento y Formación Laboral en la Feria del Emprendimiento y Química, donde los estudiantes elaboran productos como shampoo, velas, jabones corporales, desinfectantes y jabón líquido para manos. Esta actividad permite aplicar los conocimientos químicos en la formulación de mezclas, resaltando la relación entre ciencia, industria y emprendimiento, y culmina con la presentación de un proyecto orientado al consumo diario.



Educación Gratuita

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE NORORIENTE  
Llanos de la fragua, Zacapa  
Tel. 78230482



Ministerio de  
**Educación**

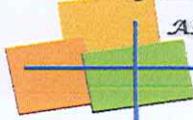
Nombre del docente: Licda. Ana Rosa Cabrera de Franco. Nivel: Diversificado Carrera: PIA Grado y sección: 6to.

Área o Subárea: Química Unidad: II Período comprendido: Del 10 al 14 de marzo de 2025

COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGÍA/ MODALIDAD	RECURSOS	MECANISMO RETROALIMENTACIÓN	PUNTEO
Utiliza información relacionada con la constitución, la clasificación y la organización de la materia en la representación de las sustancias químicas presentes en su entorno inmediato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clasificación de las propiedades de la materia.</li> <li>*Ilustración de lo que significan los conceptos: átomo, elemento, molécula, compuesto.</li> </ul>	<p><b>Clase presencial</b></p> <p><b>Inicio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>↑ Dato curioso</li> <li>↑ Dinámica de presentación</li> <li>↑ Activación de conocimientos previos, (Lluvia de ideas).</li> </ul> <p><b>Desarrollo:</b> Presentar la ampliación y ejemplificación de los temas, por medio de presentación de videos y diapositivas.</p> <p><b>Comprensión:</b> Presentar los temas por medio de organizadores gráficos, así mismo se organizarán en grupos de trabajo para elaborar un análisis crítico, realización de método Cornell y presentación de experimentos relacionados al tema.</p> <p><b>Cierre:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Se estará elaborando una pequeña exposición sobre la importancia de la configuración electrónica que es el diagrama de Moeller.</li> </ul>	<p><b>Recursos humanos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>↑ Docente</li> <li>↑ Estudiantes</li> </ul> <p><b>Material didáctico:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>↑ Libro de texto</li> <li>↑ Fotocopias</li> <li>↑ Marcadores</li> <li>↑ Pizarrón</li> <li>↑ Globos</li> <li>↑ Hojas</li> </ul> <p><b>Equipo Audiovisual:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Computadora</li> </ul>	<p>Se utilizará la técnica de feedback</p> <p>Realización de rompecabezas ilustrativo de conceptos.</p> <p>Técnicas e instrumentos de evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>↑ Rúbrica</li> <li>↑ Preguntas orales</li> </ul>	2 puntos
<b>INDICADOR DE LOGRO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Introducción sobre experimentos científicos</li> <li>*Configuración electrónica.</li> </ul>				
Describe la estructura, las propiedades y los fenómenos que se producen en la materia.					

Fuente: *Planificación docente*

ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL  
DE NORORIENTE -ADIN-



### Actividades Realizadas



Retroalimentación de simbología y elementos químicos



Realización de diversos ejercicios de fórmulas químicas.



Preparación de mezclas químicas para productos de feria del emprendimiento



Presentación de experimentos químicos



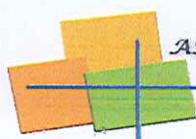
Picnic sobre elementos químicos de la tabla periódica



Visita a planta de cervecería Ambev

### Rúbrica de Evaluación: Exposición

Criterio	Descripción	Puntaje Máximo
Explicación del experimento	Describe con claridad el propósito, procedimiento y resultados esperados.	0.5 puntos
Fundamento científico	Explica los principios químicos que justifican el experimento.	0.5 puntos
Claridad y expresión oral	Se expresa con fluidez, buen volumen y uso adecuado del vocabulario científico.	0.5 puntos
Uso adecuado de materiales y seguridad	Maneja correctamente los materiales y cumple normas básicas de seguridad.	0.25 puntos
Apoyo visual y presentación del equipo	Uso de cartel, presentación, uniforme, disposición y trabajo en grupo.	0.25 puntos



*Fuente: Imágenes propias del docente*

Nombre del Docente: Ludwig Wilfredo Bracamonte Vargas
Curso: Procesamiento de Carnes y Embutidos
Grado: 5to. Sección: A y B
<p>La educación debe ser integral, por lo que en el curso de <b>Procesamiento de Carnes y Embutidos</b> de 5to. A y B se desarrollan clases presenciales combinando teoría y práctica, utilizando diversas técnicas y estrategias de estudio para hacer el proceso de enseñanza-aprendizaje más significativo. En la <b>Primer unidad del ciclo 2025</b>, enfocada en el en el conocimiento de los aditivos y elaboración de productos cárnicos, se llevaron a cabo clases teóricas y prácticas aplicando estrategias como: <b>trabajos grupales, exposiciones y prácticas de procesos</b> para concatenar la información sobre tipos de carne, ingredientes, normativas y procesos de producción.</p> <p>Durante las sesiones prácticas, los estudiantes aplicaron lo aprendido en la elaboración de productos cárnicos, registrando cada etapa del proceso en bitácoras y realizando informes de los procesos aplicados siguiendo la normativa apa para su presentación. Estas estrategias facilitaron una mejor comprensión de los temas abordados y permitieron una organización eficiente de la información, promoviendo el aprendizaje activo y aplicado.</p>

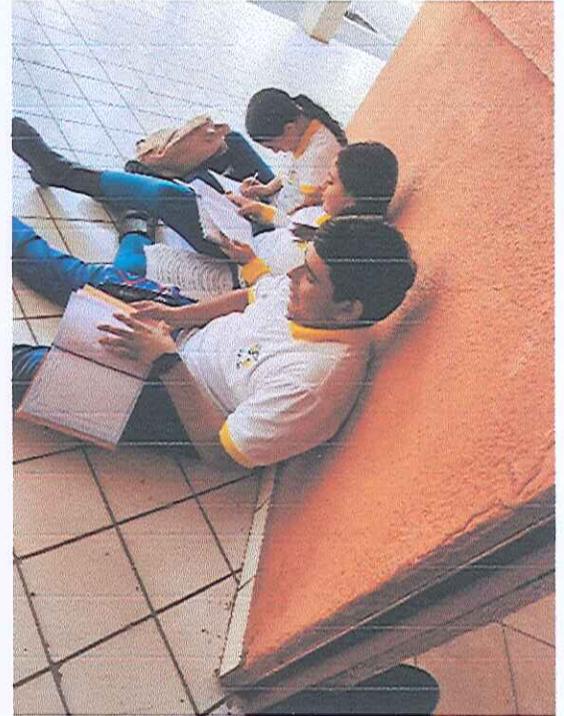
Nombre del docente: Ludwig Wilfredo Bracamonte Vargas Nivel: Diversificado Carrera: PIA Grado y sección: 5to. A, B

Área o Sub-área: Procesamiento de Carnes y Elaboración de Embutidos Unidad: II Período comprendido: 07 al 11 de abril 2025

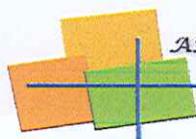
COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGÍA/ MODALIDAD		RECURSOS		MECANISMO RETROALIMENTACIÓN	PUNTEO
		PRESENCIAL	VIRTUAL	PRESENCIAL	VIRTUAL		
Elabora embutidos crudos, tomando en consideración los estándares de calidad específicos para cada producto.	Planeación y elaboración de los procedimientos de elaboración de diversos embutidos crudos madurados.	<p><b>Inicio:</b> Saludo inicial, se comparte reflexión con los estudiantes y se dialoga el aprendizaje individual.</p> <p><b>Desarrollo:</b> Trabajo grupal sobre los diferentes tipos de embutidos crudos curados.</p> <p><b>Elementos importantes para embutidos crudos curados.</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pizzetron</li> <li>• Marcadores</li> <li>• Libro</li> <li>• Proyector</li> <li>• Computadora</li> </ul>			2pts
<b>INDICADOR DE LOGRO</b>			<b>FECHA DE ENVÍO ACTIVIDAD VIRTUAL</b>	<b>TECNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACION</b>			
Elabora embutidos crudos madurados en función de los lineamientos establecidos en el procesamiento de estos productos.				<p>Lista de Verificación Hoja de trabajo</p>			

*Fuente: Planificación docente*

*Actividades Realizadas*



*Fuente: Imágenes propias del docente*



Nombre del Docente: Ludwig Wilfredo Bracamonte Vargas

Curso: Presentación e Introducción a la Comercialización de Carne y Embutidos

Grado: 6to. Sección: Única

La educación debe ser integral, por lo que en el curso de Presentación e Introducción a la Comercialización de Carne y Embutidos de 5to. A y B se desarrollan clases presenciales combinando teoría y práctica, utilizando diversas técnicas y estrategias de estudio para hacer el proceso de enseñanza-aprendizaje más significativo.

En la primera unidad del ciclo 2025, enfocada en el conocimiento de los principios de presentación, empaque y comercialización de productos cárnicos, se llevaron a cabo clases teóricas y prácticas aplicando estrategias como trabajos grupales, exposiciones, análisis de mercado. para comprender mejor la presentación de productos, el etiquetado según normativas y las estrategias de comercialización.



INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL NOR-ORIENTE  
LLANOS DE LA FRAGUA, ZACAPA



Ministerio de  
**Educación**

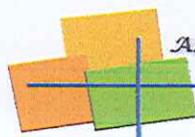
Nombre del docente: Ludwig Wilfredo Bracamonte Vargas Nivel: Diversificado Carrera: PIA Grado y sección: 6to

Area o Sub-área: Presentación e Introducción a la Comercialización de Carne y Embutidos Unidad: III Periodo comprendido: 21 al 25 de abril de 2025

COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGIA/ MODALIDAD		RECURSOS		MECANISMO RETROALIMENTACION	PUNTEO
		PRESENCIAL	VIRTUAL	PRESENCIAL	VIRTUAL		
Implementa los procedimientos establecidos para el envasado y el etiquetado de productos cárnicos y embutidos para el consumo humano.	Presentación del diseño de la marca para la presentación final del producto.	Inicio: Saludo inicial, retroalimentación de temas anteriores para fijación de conocimiento.		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pizarra</li> <li>• Marcadores</li> <li>• Libro</li> <li>• Proyector</li> <li>• Computador</li> <li>• Folletos</li> </ul>			3pt.
INDICADOR DE LOGRO		Desarrollo: Desarrollar tres fases de presentación de diseño de marca: Preparación Estratégica, Presentación del Diseño de Marca, Aplicaciones y Coherencia.	FECHA DE ENVIO ACTIVIDAD VIRTUAL	TECNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACION			
				Documento proyecto de comercialización de producto.  Rutrica			



*Fuente: Planificación docente*



ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL  
DE NORORIENTE -ADIN-

## Actividades Realizadas

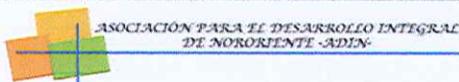


**INSTITUTO TECNOLÓGICO DE NORORIENTE**  
Llanos de la fragua, Zacapa  
Tel.: 7823-0482



Asignatura o área: \_\_\_\_\_ Grado o grupo: \_\_\_\_\_  
Alumno: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

Criterio de Evaluación	Niveles de desempeño				Valoración final
	Exceiente 5	Buena 4	Regular 3	Deficiente 2	
<b>Asistencia y Puntualidad</b>	Asiste puntualmente a todas las clases sin excepción.	Asiste a la mayoría de las clases puntualmente.	Asiste a algunas clases y llega tarde con frecuencia.	Falta a muchas clases o llega tarde con frecuencia.	
<b>Participación y Colaboración</b>	Participa activamente en todas las actividades y colabora con sus compañeros.	Participa de forma adecuada y colabora con algunos compañeros.	Participa de forma irregular y poco colabora con sus compañeros.	No participa o no colabora con sus compañeros.	
<b>Calidad del Trabajo</b>	Trabajo de alta calidad, completo y bien estructurado.	Trabajo completo y bien estructurado con algunas mejoras posibles.	Trabajo incompleto o con deficiencias significativas en su estructura.	Trabajo incompleto, con errores significativos y/o incompleto.	
<b>Responsabilidad y Autonomía</b>	Se muestra siempre responsable y autónomo en la realización de sus tareas.	Se muestra responsable y autónomo en la mayoría de las ocasiones.	Muestra una actitud poco responsable y/o depende de la ayuda del docente.	Muestra una actitud irresponsable y/o depende completamente de la ayuda del docente.	
<b>Comportamiento</b>	Siempre muestra un comportamiento ejemplar y respetuoso hacia los demás.	Muestra un comportamiento adecuado y respetuoso hacia los demás.	Muestra un comportamiento inadecuado y/o poco respetuoso hacia los demás en algunas ocasiones.	Muestra un comportamiento inadecuado y/o poco respetuoso hacia los demás de forma frecuente.	
<b>Total</b>					



### VIII. ESTUDIO DE MERCADO

- 8.1. Definición Del Producto/Servicio:**  
Helados artesanales al estilo Mielito "MADEOS" elaborados en Zacapa con los mejores ingredientes del mercado.
- 8.2. Investigación Del Mercado**
- 8.2.1. Análisis de la industria:**  
El mercado de helados de Guatemala es considerable, uno de los 10 mayores mercados por volumen de América Latina. Se estima que los guatemaltecos consumen 26 millones de litros de helado anualmente. El mercado se ha dividido, con un crecimiento constante y la creciente demanda de helados artesanales y gourmet. (Cámara de Industria de Guatemala, 2021)
- 8.2.2. Mercado de exportación de helados en Guatemala**  
mientras que, en los últimos cinco años, la exportación de helados ha mostrado tendencia al alza, con un crecimiento anual compuesto de 11.5%. (Cámara de Industria de Guatemala, 2021)
- 8.2.3. Identificación de tendencias:**  
Los sabores cítricos y de frutas tropicales como mango, coco y piña son populares en verano, mientras que los sabores de chocolate, café, moco y almendra se prefieren en invierno, el helado de manzana es una tendencia creciente, especialmente durante la temporada invernal.

### V. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Elaborado artesanalmente en las tierras calientes de Guatemala con los mejores ingredientes y el mejor proceso de producción casero, cada uno de los helados posee cualidades y aromas que los hacen únicos.

"MADEOS ofrece a su postre dulce, cremoso, natural y que resulta en el mundo de los helados."

Helado de maracujá: excelsa opción para todo aquel que se inclina más por los sabores cítricos y ácidos. De aroma tropical y color amarillo llamativo, es ideal para refrescar.

Helado de café con chispas de chocolate: ofrece un sabor ligeramente amargo y un pedernillo aromático peculiar a café. Las chispas de chocolate aportan una textura crujiente y así mismo un sabor dulce balanceado.

Helado de fresas con crema: combina la suavidad de la crema y la frescura de la fresa, su inconfundible característica lo hace irresistible.

*Fuente: Imágenes propias del docente*

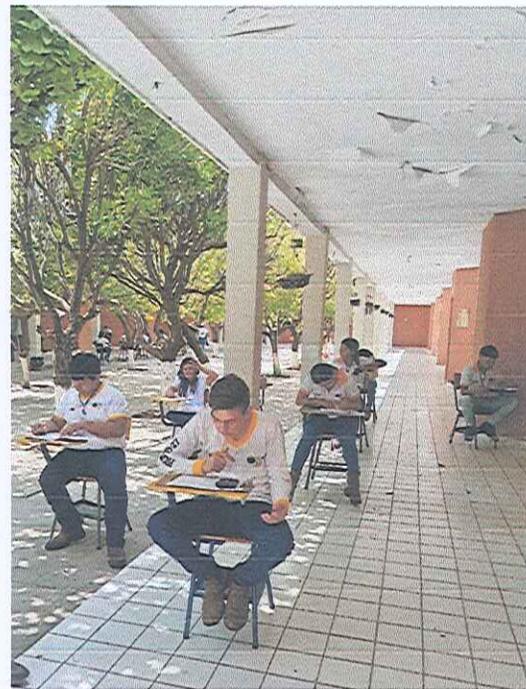
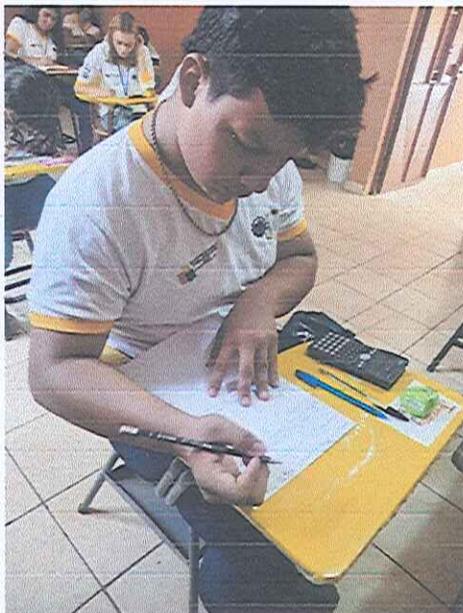
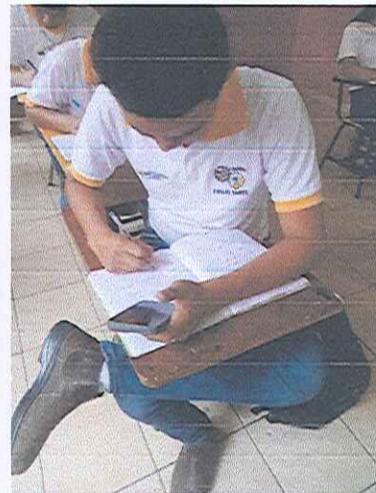
Nombre del Docente: Celia María Magdalena Lémus Estrada
Curso: Física
Grado: 4to. Sección: A y B
El curso de Física es un curso teórico-práctico, en donde el estudiante es capaz de realizar diversos ejercicios de mediciones con bases matemáticas, establecidos dentro de la planificación Anual y semanal que está basada en el Currículo Nacional Base -CNB-. Se asignan investigaciones y tareas se dentro del aula, se explica un tema y se busca el método de aprendizaje a través del empleo de diferentes técnicas de aprendizaje siendo estas Mapas mentales, mapas conceptuales, síntesis, ensayos, ejercicios en clase con apoyo de fórmulas entre otros. Los materiales utilizados para la realización de las clases presenciales, son aquellos otorgados por la institución educativa, la cual es una valija didáctica que cuenta con los materiales necesarios para cubrir los requerimientos necesarios para brindar educación, entre esos materiales podemos mencionar, hojas de papel bond tamaño carta y oficio, marcadores para pizarra y tinta para marcadores, marcadores permanentes, lápiz, borrador, sacapuntas, lapiceros, libreta de notas, cuaderno, marcador fluorescente, corrector de lápiz, regla, folders y sobres manila tamaño carta y oficio, pegamento o silicón frío, entre otros. También un juego de Reglas para pizarra facilitando la realización de ejemplos de diversos temas dentro del aula.

Nombre del docente: Celia María Magdalena Lémus Estrada Nivel: Diversificado Carrera: PIA Grado y sección: Cuarto A y B

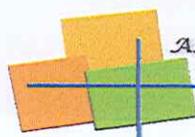
Área o Subárea: Física Unidad: Segunda Período comprendido: 14 al 18 de Abril 2025

COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGIA/ MODALIDAD	RECURSOS	MECANISMO RETROALIMENTACION	PUNTEO
Aplica razones físicas espacio-temporales del movimiento en una y dos dimensiones, así como las leyes del movimiento de los cuerpos, el teorema del trabajo, energía y la potencia (cinemática), a partir de los enfoques de la mecánica newtoniana y la relativista, en la resolución de problemas de su entorno.	Descripción del movimiento (cinemática) en una dimensión.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desarrolla ejercicios de MRU aplicando conversiones de Km/h a m/s, minutos a hora, minutos a segundos.</li> <li>✓ Descripción de velocidad y aceleración media e instantánea.</li> <li>✓ Descanso Semana Santa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pizarrón</li> <li>✓ Marcadores</li> <li>✓ Almohadilla</li> <li>✓ Lapiceros</li> <li>✓ Hojas</li> <li>✓ Calculadora</li> <li>✓ Libro Física 4</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Elaboración de ejercicios de MRU.</li> </ul>	3 pts
<b>INDICADOR DE LOGRO</b>			<b>TECNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACION</b>		
Resuelve problemas de movimiento que involucran la rapidez, velocidad y aceleración de las partículas.			<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Mapas mentales</li> <li>✓ Resumen</li> <li>✓ Análisis</li> <li>✓ Cuadros sinópticos</li> <li>✓ Evaluación escrita</li> </ul>		

*Actividades Realizadas*



*Fuente: Imágenes propias del docente*



Nombre del Docente: Celia María Magdalena Lémus Estrada

Curso: Estadística Descriptiva

Grado: 5to. Sección: A y B

El Curso de Estadística Descriptiva es un curso teórico práctico, en el cual cada uno de los estudiantes aprende métodos de investigación estadística como lo son la encuesta, entrevista, observación, cuestionarios entre otros, desarrollando cálculos operativos de intervalos agrupados y no agrupados determinando frecuencias absolutas, relativas, acumuladas y porcentuales. Se busca la manera de que el tema brindado a cada uno de los estudiantes sea claro de manera que puedan entender lo que se requiere, sin embargo, estamos a la orden de cada uno de los estudiantes para atender las dudas que presenten durante el desarrollo y entrega de las tareas. Cada una de las clases otorgadas y tareas asignadas va en secuencia con lo que se requiere en la planificación que se entrega cada semana, tomando en cuenta que es una planificación basada según el Currículo Nacional Base CNB, avanzando en cada tema según el nivel de aprendizaje requerido por los estudiantes.



Educación gratuita

INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL NOR-ORIENTE  
LLANOS DE LA FRAGUA, ZACAPA



Ministerio de  
**Educación**

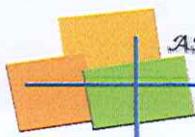
Nombre del docente: Celia María Magdalena Lémus Estrada Nivel: Diversificado Carrera: PIA Grado y sección: Única

Área o Subárea: Estadística Descriptiva Unidad: Segunda Período comprendido: 05 al 09 de Mayo 2025

COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGÍA/ MODALIDAD	RECURSOS	MECANISMO RETROALIMENTACIÓN	PUNTEO
Utiliza la información obtenida por medio de la aplicación de diferentes procedimientos estadísticos descriptivos en la toma de decisiones orientadas a la resolución de problemas en los campos de la química y la biología.	Elaboración de gráficas: <u>circular</u> , <u>barra</u> , <u>burbuja</u> , <u>columnas</u> , otras.  Elaboración de diagramas: <u>dispersión</u> , <u>tallo y hoja</u> , <u>pareto</u> y <u>árbol</u> de problemas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Elaboración de gráficas de líneas, barras y circular.</li> <li>✓ Desarrolla teoría sobre el diagrama de dispersión y tallo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pizarrón</li> <li>✓ Marcadores</li> <li>✓ Almohadilla</li> <li>✓ Lápices</li> <li>✓ Hojas</li> <li>✓ Calculadora</li> <li>✓ Regla</li> <li>✓ Libro Estadística descriptiva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Elaboración de gráficas estadísticas.</li> </ul>	2 pts
<b>INDICADOR DE LOGRO</b>			<b>TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b>		
Explica la información que presentan diferentes tipos de gráficas, diagramas, tablas y cuadros.			<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Mapas mentales</li> <li>✓ Resumen</li> <li>✓ Análisis</li> <li>✓ Cuadros sinópticos</li> <li>✓ Exposiciones</li> <li>✓ Evaluación escrita</li> </ul>		

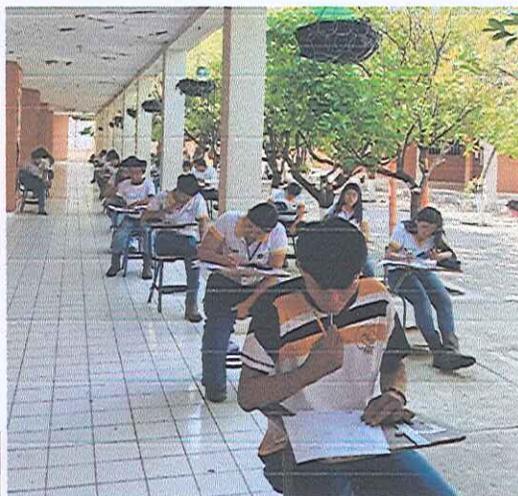
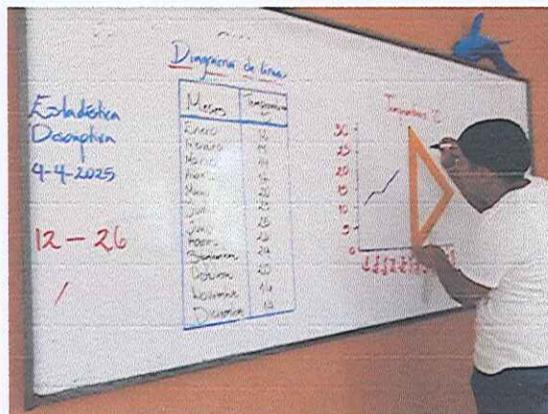


Fuente: Planificación docente

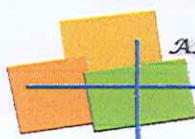


ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL  
DE NORORIENTE -ADIN-

### Actividades Realizadas



Fuente: Imágenes propias del docente



Nombre del Docente: Celia María Magdalena Lémus Estrada

Curso: Seminario

Grado: 6to. Sección: Única

Seminario es un curso enfocado a descubrir las cualidades y las metas de cada uno de sus estudiantes, así como el trabajo en equipo por medio del desarrollo de informes técnicos y la ejecución de diversos proyectos dentro del área departamental. Se trabajan durante e ciclo escolar tres proyectos los cuales son Proyecto de vida, Proyecto Nación y Proyecto Investigación Acción.

Cada una de las clases otorgadas y tareas asignadas va en secuencia con lo que se requiere en la planificación que se entrega cada semana, tomando en cuenta que es una planificación basada según el Currículo Nacional Base CNB y los Lineamientos de Seminario 2025. Los materiales utilizados para la realización de las clases presenciales, son aquellos otorgados por la institución educativa, la cual es una valija didáctica que cuenta con los materiales necesarios para cubrir los requerimientos necesarios para brindar educación, entre esos materiales podemos mencionar, hojas de papel bond tamaño carta y oficio, marcadores para pizarra y tinta para marcadores, marcadores permanentes, lápiz, borrador, sacapuntas, lapiceros, libreta de notas, cuaderno, marcador fluorescente, corrector de lápiz, regla, folders y sobres manila tamaño carta y oficio, pegamento o silicón frío, regla de pizarra, entre otros.

En este segundo trimestre llevó a cabo el Proyecto de Nación desarrollado durante el mes de marzo, abril y mayo, realizando una investigación sobre tema eje central el cuál es la Ciudadanía según Acuerdo Ministerial 2940 – 2011 y el tema eje 2025 Derechos Humanos contando con cuatro subtemas los cuales son: La ciudadanía como herramienta para el goce de los Derechos Humanos, El impacto de la corrupción en los derechos económicos, sociales y culturales, La prevención de la violencia como medio para la protección de los derechos humanos y El papel de la educación financiera en la protección de los derechos económicos, realizando un informe final y una presentación donde exponen diversas estrategias para la realización del proyecto.

 INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL NOR-ORIENTE  
LLANOS DE LA FRAGUA, ZACAPA

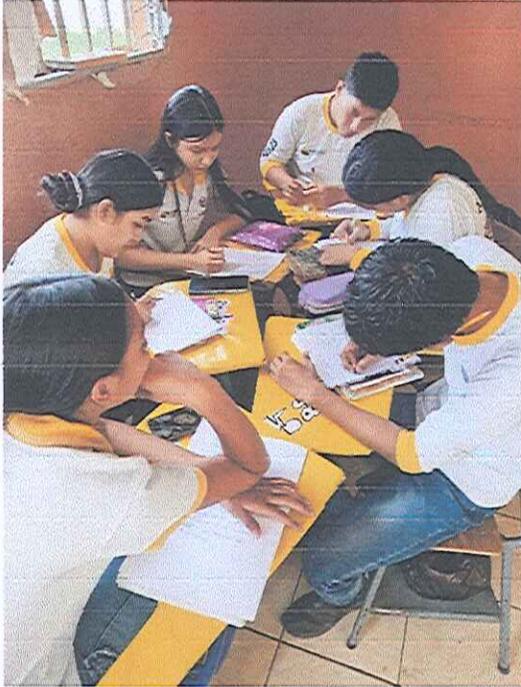
 Ministerio de Educación

Nombre del docente: Celia María Magdalena Lémus Estrada Nivel: Diversificado Carrera: PIA Grado y sección: Séptimo A y B

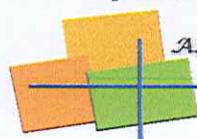
Área o Subárea: Seminario Unidad: Proyecto Nación Período comprendido: 19 al 23 de Mayo 2025

COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGÍA/ MODALIDAD	RECURSOS	MECANISMO RETROALIMENTACIÓN	PUNTEO
Construye explicaciones de su realidad sociocultural como producto de la profundización del autoseñalamiento y la identidad personal para comprender y solucionar los retos que se plantea.	✓ Elaboración del proyecto de nación como parte de la realidad sociocultural guatemalteca.	✓ Redacta Introducción y justificación. ✓ Redacta conclusiones y recomendaciones. ✓ Elabora índices ✓ Presentación del Proyecto Nación, entrega impresa del proyecto.	✓ Pizarrón ✓ Marcadores ✓ Almohadilla ✓ Lapiceros ✓ Hojas	✓ Presentación del Proyecto Nación, entrega impresa del proyecto.	2 pts
<b>INDICADOR DE LOGRO</b>			<b>TECNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b>		
Promueve el interés y capacidad de conocer la realidad sociocultural interrelacionando las dimensiones de las ciencias de los Pueblos, Ciencias Sociales y la Historia como componente explicativo.			✓ Mapas mentales ✓ Resumen ✓ Análisis ✓ Exposiciones ✓ Revisión de avances		

*Actividades Realizadas*



*Fuente: Imágenes propias del docente*



ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL  
DE NORORIENTE -ADIN-

Nombre del Docente: Alex Orlando Gudiel Cano

Curso: Educación Física

Grado: 4to. Sección: A y B

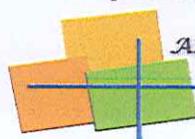
La clase de Educación Física, se debe desarrollar en forma planificada y dosificada, posee un fundamento teórico para comprender las principales categorías que la conforman y un componente práctico-procedimental que responde a la parte aplicativa de los aspectos físico-motrices que requieren su aprendizaje atendiendo al desarrollo de las competencias establecidas. Se debe considerar a cada uno de los estudiantes de acuerdo a sus aptitudes, fortalezas, debilidades, habilidades y estructura corporal utilizando estrategias metodológicas de acuerdo a las capacidades de cada uno. Durante este trimestre aprendimos sobre acondicionamiento físico general y la disciplina de atletismo; el acondicionamiento físico general, inicio con una evaluación física diagnóstica, la cual ubico el rango de capacidades físicas y volitivas de cada uno de los estudiantes del 4to. Perito en alimentaria, de tal manera se formuló la planificación del bimestre para mejorar y adaptar a cada alumno estandarizando las pruebas y actividades. Dentro de la disciplina del atletismo, describimos tanto física como teóricamente las diversas pruebas y sus efectos biomecánicos.

INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL NOR-ORIENTE LLANOS DE LA FRAGUA, ZACAPA PLANIFICACION SEMANAL DE ACTIVIDADES DE DOCENCIA		GOBIERNO DE LA REPÚBLICA Ministerio de Educación GUATEMALA			
<b>Educación gratuita</b>					
Nombre del docente	Alex Gudiel	Nivel	Diversificado	Carrera y Sección	4to. A Y B
Área o sub área	Educacion Fisica	Unidad	II BALONCESTO	Periodo Comprendido	11ava. Semana
COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGIA/	RECURSOS	MECANISMO	PUNTEO
Asume la práctica técnico-deportiva orientándola al desarrollo de las interrelaciones sociales e interculturales, que le permitan una vida activa en el contexto de forma equilibrada y armónica entre mente, cuerpo y su cosmovisión.	Práctica de defensa cuatro contra cuatro. Con los fundamentos básicos, posición defensiva en cuatro, flotando en función del movimiento de la pelota en alerta de la acción del pase.	<b>CLASE PRESENCIAL</b> <b>Inicio</b> Saludo inicial Toma de asistencia Charla motivacional Clase teórica el Atletismo y la Humanidad, Los juegos Olímpicos modernos <b>Desarrollo y comprensión</b> Calentamiento Ejemplificación de las formas básicas de movimiento. • Ejecución de las acciones determinadas. • Corrección de la técnica de ejecución <b>Cierre:</b> • Vuelta a la calma  • Actividades de relajación muscular y pensamiento	<b>Recursos Humanos:</b> Docente Estudiantes <b>Material Didactico:</b> Computadora Marcadores Pizarron cuerdas, conos, estafetas Otros... Material audio visual <b>Libros</b> mesocurriculo educacion fisica diversificado	Preguntas directas Resumen investigaciones otros....	2 PTS
<b>INDICADOR DE LOGRO</b>					
Demuestra habilidad en la coordinación motriz para construir la táctica individual de los fundamentos integrados en tres acciones técnicas consecutivas en función ofensiva y					
<b>ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE NORORIENTE -ADIN-</b>				<b>Educación Gratuita</b>	

### *Actividades Realizadas*

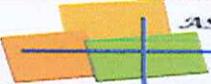


*Fuente: Imágenes propias del docente*



ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL  
DE NORORIENTE -ADIN-

Nombre del Docente: Alex Orlando Gudiel Cano
Curso: Formación Ciudadana
Grado: 4to. Sección: A y B
El área de Ciencias Sociales y Formación Ciudadana tiene una estrecha relación con otras ciencias de su mismo ámbito, lo que permite la interpretación de fenómenos sociales en estrecha relación con la dialéctica del universo. El área tiene como propósito desarrollar en los estudiantes conocimientos, habilidades, destrezas y disposiciones que le permitan analizar y comprender el entorno social y les oriente a actuar crítica y responsablemente en la comunidad y sociedad, sobre la base de principios de solidaridad, tolerancia, respeto, cultura de paz, cuidado del ambiente y valoración de la democracia y de la identidad nacional.

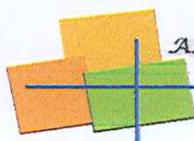
		<p>INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL NOR-ORIENTE LLANAS DE LA FRAGUA, ZACAPA PLANIFICACION SEMANAL DE ACTIVIDADES DE DOCENCIA</p>			
Educación gratuita					
Nombre del docente	Alex Gudiel	Nivel	Diversificado	Carrera y Sección	4to. A Y B
Área o sub área	SOCIALES	Unidad	II	Periodo Comprendido	12ava semana
COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGIA/ MODALIDAD	RECURSOS	MECANISMO RETROALIMENTACION	PUNTEO
promueve la participación para la construcción de una sociedad democrática, basada en el diálogo, el consenso y el compromiso individual y colectivo	Descripción de las funciones principales de los organismos que velan por el cumplimiento de los Derechos Humanos. Explicación del rol de los organismos que velan por el cumplimiento de los Derechos Humanos en Guatemala. Descripción de la forma cómo se respetan los Derechos Humanos en el Estado guatemalteco. Explicación del protagonismo de las organizaciones sociales que velan por el respeto de los Derechos	<b>CLASE PRESENCIAL</b> Inicio Saludo inicial Toma de asistencia Charla motivacional Clase teórica: La juventud y sus desafíos actuales. Desarrollo y Comprensión Descripción de las actividades sobre un estado democrático en Guatemala. Cierre:	Recursos Humanos: Docente Estudiantes Material Didactico: Marcadores Pizarron Otros... Material audio visual Libros mesocurriculo diversificado lectura	Enfasis en aspectos positivos. Preguntas guiadas. Reuniones personalizadas. evaluación rubricas	2 puntos
		• preguntas y respuestas • comprensión lectora			
<b>INDICADOR DE LOGRO</b> Establece la relación que existe entre una política de respeto de los Derechos Humanos y la inclusión social en un país.					
 <p>ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE NORORIENTE -ADIN-</p>				Educación Gratuita	

*Fuente: Planificación docente*

*Actividades Realizadas*



*Fuente: Imágenes propias del docente*

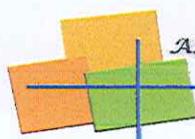


Nombre del Docente: Adelky Stiven Padilla Soto
Curso: Faenado y Almacenamiento de Carnes
Grado: 4to. Sección: A y B
Durante el segundo trimestre del año 2025, en el curso de Faenado y Almacenamiento de Carnes, se continuó con el desarrollo de actividades orientadas a consolidar los conocimientos teóricos y prácticos sobre el manejo higiénico, conservación y procesamiento de productos cárnicos. En esta etapa se fortaleció el enfoque práctico del curso, mediante sesiones en las que los estudiantes aplicaron técnicas de cortes, manipulación segura y almacenamiento de carnes, así como la identificación de puntos críticos de control en el proceso. También se promovió el trabajo colaborativo y la resolución de problemas a través de la planificación y ejecución de actividades de laboratorio y ferias de productos. Estas acciones permitieron a los estudiantes afianzar sus competencias técnicas y comprender la relevancia del cumplimiento de normas sanitarias, la trazabilidad y la calidad en el manejo de productos cárnicos

Nombre del docente: Adelky Stiven Padilla Soto Nivel: Diversificado Carrera: PIA Grado y sección: 4to. A y B  
Área o Subárea: Faenado y Almacenamiento de Carnes Unidad: II Periodo comprendido: Del 12 al 16 de mayo de 2025

COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGÍA/ MODALIDAD	RECURSOS	MECANISMO RETROALIMENTACIÓN	PUNTEO
Ejecuta las operaciones para el descuartizamiento de la canal y el deshuesado de las piezas obtenidas, con el propósito de conseguir la materia prima cárnica destinada para la elaboración de alimentos.	Caracterización anatómica física y sensorial de las canales porcinas y bovinas.	<b>CLASE PRESENCIAL</b>	<b>Recursos Humanos:</b> Docente Estudiantes  <b>Material Didáctico:</b> Carteles, diagramas musculares, fichas impresas, marcadores, hojas para notas.  <b>Equipo Audiovisual:</b> Proyector, computadora, parlantes para ambientación si es necesario.	Observación directa durante la exposición, preguntas aclaratorias al finalizar, comentarios de mejora al grupo.	Actividad: 3 puntos
<b>INDICADOR DE LOGRO</b>		<b>Inicio:</b> Activación de conocimientos previos mediante preguntas orales sobre cortes conocidos de carne bovina y porcina. Se indaga qué parte del animal pertenecen y su uso en la cocina o industria.  <b>Desarrollo:</b> Se organizan los grupos. Cada estudiante prepara la explicación de su músculo asignado (nombre, ubicación, uso, dato curioso). El grupo ensaya la presentación, organizando el orden de participación.  <b>Cierre:</b> Se realiza la exposición grupal. Cada integrante presenta brevemente su músculo. El docente guía la retroalimentación resaltando fortalezas y posibles mejoras.  <b>Actividad práctica:</b> Exposición creativa grupal de los diagramas musculares de res y cerdo, con participación individual y uso de elementos visuales. La actividad será evaluada con una lista de cotejo.			
Identifica las canales de las especies animales destinadas a la producción de carne, así como las partes correspondientes a la misma.					

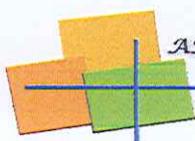
*Fuente: Planificación docente*



*Actividades Realizadas*



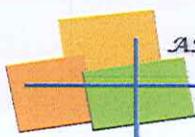
*Fuente: Imágenes propias del docente*



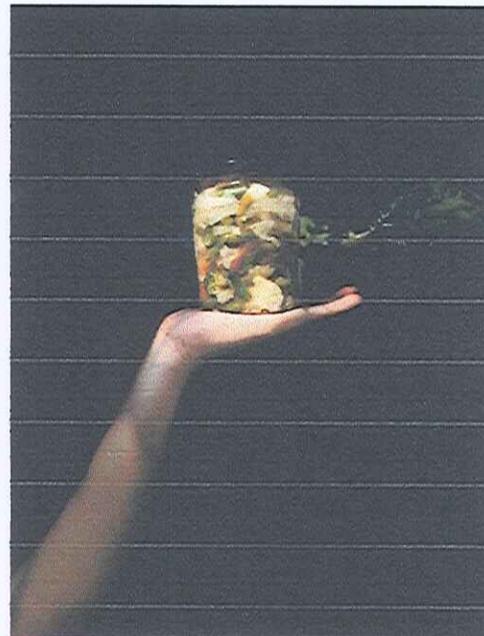
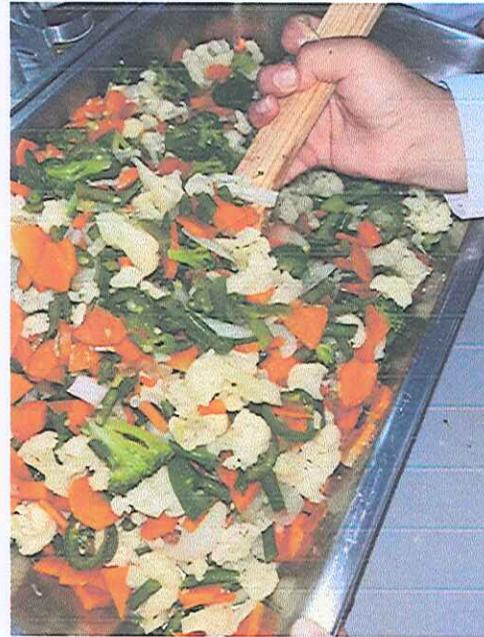
Nombre del Docente: Adelky Stiven Padilla Soto
Curso: Procesamiento de Vegetales y Frutas
Grado: 5to. Sección: A y B
<p>Durante el segundo trimestre del año 2025, en el curso de Procesamiento de Vegetales y Frutas, se han realizado actividades prácticas orientadas a fortalecer las competencias técnicas de los estudiantes mediante la transformación de productos vegetales aplicando principios de conservación y calidad.</p> <p>Una de las experiencias más destacadas fue la elaboración de vegetales en escabeche, donde los estudiantes aplicaron las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y técnicas de conservación por medio del uso de soluciones ácidas. Esta práctica permitió a los estudiantes experimentar el proceso de selección, corte, escaldado, esterilización y envasado de vegetales, evaluando también la importancia de las proporciones de ingredientes y la higiene durante todo el proceso.</p> <p>La metodología utilizada integró clases teóricas para explicar los fundamentos del escabeche, seguidas de actividades prácticas en las que los estudiantes organizaron el flujo de trabajo y aplicaron controles de calidad en cada etapa. Esta experiencia promovió el trabajo en equipo, el análisis crítico y la responsabilidad en la manipulación de alimentos.</p>

Nombre del docente: Adelky Stiven Padilla Soto Nivel: Diversificado Carrera: PIA Grado y sección: 5to. A y B  
 Área o Subárea: Procesamiento de Vegetales y Frutas Unidad: I Período comprendido: Del 28 de abril al 2 de mayo de 2025

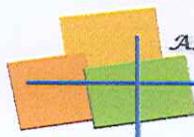
COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGÍA/ MODALIDAD	RECURSOS	MECANISMO RETROALIMENTACIÓN	PUNTEO
<p>Aplica los principios para planear, implementar y evaluar las operaciones establecidas en el procesamiento de diversos tipos de productos elaborados a partir de vegetales.</p>	<p>Planeación de los procedimientos de elaboración de encurtidos y salmueras.</p>	<p><b>CLASE PRESENCIAL</b></p> <p>Inicio: Activación de presaberes mediante lluvia de ideas sobre métodos de conservación de vegetales. Breve explicación del concepto de escabeche y su importancia en la preservación.</p> <p>Desarrollo: Explicación guiada sobre el proceso de elaboración de encurtidos y salmueras. Demostración breve de las etapas críticas (selección de vegetales, preparación de salmuera, tiempos de cocción y empaques).</p> <p>Actividad práctica en grupos: Cada grupo elaborará vegetales en escabeche, siguiendo instrucciones específicas sobre selección de materia prima, preparación de la salmuera, cocción controlada, envasado higiénico y etiquetado básico.</p> <p>Cierre: Socialización de resultados. Reflexión grupal sobre la importancia de la higiene, los tiempos de cocción y el control de la acidez para la conservación segura de los productos.</p>	<p><b>Recursos Humanos:</b> Docente Estudiantes</p> <p><b>Material Didáctico:</b> Pizarrón Marcadores</p> <p><b>Equipo Audiovisual:</b> Pizarrón, marcadores, proyector.</p>	<p>Observación directa durante la práctica.</p> <p>Preguntas de reflexión al finalizar la actividad.</p>	<p><b>Actividad: 1 punto</b></p>
<p><b>INDICADOR DE LOGRO</b></p> <p>Procesa encurtidos y salmueras basándose en los lineamientos determinados en las operaciones para su elaboración.</p>				<p><b>TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b></p> <p>Técnica: Observación directa y análisis de desempeño práctico. Instrumento: Lista de cotejo para evaluar.</p>	



*Fuente: Planificación docente  
Actividades Realizadas*



*Fuente: Imágenes propias del docente*



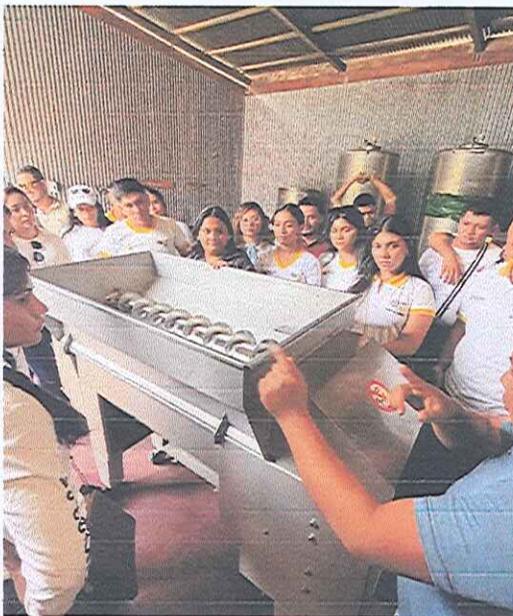
Nombre del Docente: Adelky Stiven Padilla Soto
Curso: Empacado, Presentación e Introducción a la Comercialización de Vegetales y Frutas
Grado: 6to. Sección: Única
Durante el segundo trimestre del año 2025, en el curso de Empacado, Presentación e Introducción a la Comercialización de Vegetales y Frutas, se han desarrollado diversas actividades teóricas y prácticas encaminadas a la comprensión, aplicación y evaluación de los métodos de conservación, envasado y etiquetado de productos vegetales. La finalidad ha sido brindar a los estudiantes una formación integral que les permita no solo conocer las normativas vigentes en la industria alimentaria, sino también adquirir destrezas para aplicar estos conocimientos en contextos reales. El curso ha seguido una metodología activa, con estrategias didácticas basadas en el aprendizaje experiencial, el análisis crítico y la resolución de problemas, logrando que los estudiantes participen activamente en la identificación de normativas, el diseño de etiquetas y la selección de materiales de empaque adecuados para diferentes productos vegetales.

Nombre del docente: Adelky Stiven Padilla Soto Nivel: Diversificado Carrera: PIA Grado y sección: 6to.

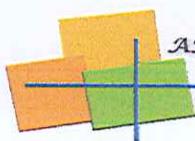
Área o Subárea: Empacado, Presentación e Introducción a la Comercialización de Vegetales y Frutas Unidad: III Periodo comprendido: Del 2 al 6 de junio de 2025

COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGÍA/ MODALIDAD	RECURSOS	MECANISMO RETROALIMENTACIÓN	PUNTEO
Utiliza estrategias de comercialización por medio de distintos canales de distribución de los productos alimenticios.	Sistema de comercialización de productos alimenticios.  Identificación de los sujetos que participan en la comercialización.	<b>CLASE PRESENCIAL</b>  <b>Inicio:</b> Activación de presaberes con preguntas detonantes: ¿Qué observamos en la gira que se relaciona con la comercialización de productos alimenticios? ¿Qué estrategias aplican las empresas visitadas? <b>Desarrollo:</b> <b>Trabajo individual:</b> Redacción del informe técnico individual sobre cada visita: CETEC-INTECAP, finca Valhalla, viñedo y Rincón Suizo. Relación con las 4 P: Producto, Precio, Plaza y Promoción. <b>Trabajo grupal:</b> Puesta en común de aprendizajes por empresa visitada. Análisis de cómo se aplican las estrategias de comercialización en los casos reales observados. <b>Cierre:</b> Elaboración de una síntesis sobre cómo aplicar lo aprendido a su propio proyecto de producto. <b>Actividad práctica:</b> Informe integrador individual con relación entre contenido teórico (4 P del marketing) y la experiencia en campo.	<b>Recursos humanos:</b> Docente, estudiantes  <b>Material didáctico:</b> Pizarrón, marcadores, diario de campo, fotografías (donde sea permitido)	Revisión del informe individual. Comentarios durante las puestas en común. Evaluación del análisis crítico vinculado al contenido.	Actividad: 3 puntos
<b>INDICADOR DE LOGRO</b> Indica cuáles son los componentes de la comercialización.				<b>TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b>  Técnica: Informe reflexivo y discusión dirigida Instrumento: Guía de observación + lista de cotejo para el informe (claridad, pertinencia, vinculación con las 4 P)	

*Actividades Realizadas*



*Fuente: Imágenes propias del docente*



Nombre del Docente: Carlos Enrique Morales Cordón

Curso: Matemáticas

Grado: 4to. Sección: A y B

Las matemáticas propician el desarrollo de capacidades humanas, como el pensamiento lógico y creativo, la toma de decisiones, el procesamiento y la organización de elementos visuales. Fortalece la responsabilidad, la autoestima, la sociabilidad, la gestión personal, la integridad, la honestidad, entre otras. También facilita la interrelación de las Matemáticas con otras áreas del conocimiento y los diferentes ámbitos de la vida social, cultural y lingüística del país. Se pondrán en práctica la utilización de los siguientes elementos en la solución de situaciones problema: patrones geométricos y numéricos, las funciones y las reglas de la lógica matemática en la vida cotidiana.



Educación gratuita

INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL NOR-ORIENTE  
LLANOS DE LA FRAGUA, ZACAPA



Ministerio de  
**Educación**

COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGÍA/ MODALIDAD	RECURSOS	MECANISMO RETROALIMENTACIÓN	PUNTEO
Produce patrones aritméticos, algebraicos y geométricos aplicando propiedades, relaciones, figuras geométricas, símbolos y señales de fenómenos naturales, sociales y culturales.	Determinación de productos notables.	Clase presencial  <b>Inicio:</b> ❖ Saludo y devocional  <b>Desarrollo:</b> Explicación de operaciones aritméticas básicas.  <b>Comprensión:</b> Presentar la ampliación y ejemplificación del tema desarrollado en la clase.  <b>Cierre:</b> Hoja de trabajo Resolución de ejercicios en clase.	<b>Recursos humanos:</b> ❖ Docente ❖ Estudiantes  <b>Material didáctico:</b> ❖ Libro de texto ❖ Fotocopias ❖ Marcadores ❖ pizarrón	Feedback y consulta de dudas respecto al tema	Valor 0 Pts.
<b>INDICADOR DE LOGRO</b>					

### Actividades Realizadas

*Tarea #1*

Para el Lunes 05/05  
Cuadrado

$$1) (x^2 + 6x - 8) - (x^2 + 2x - 2)$$

$$2) (x^2 + 2x - 6) - (2x + 0)$$

$$3) (x^2 + 8x - 7) + (2x^2 + 6x - x^2)$$

$$4) (x^3 + 2x^2 - 10) + (3x^2 + 6x^2 - x^2)$$

$$5) (x^2 + 6x - 8) - (4x)$$

$$6) (x^2 + 2x + 3)(3 + 2x)$$

$$7) (x^2 + 2x + 3)(x + 2) + (x^2 + 6)$$

$$8) (x^2 + 6x - 17) - (x^2 + 4x) - (3x)$$

$$9) (x^2 - x^2 - x^2 - x) = (x)$$

$$10) (x^2 - x^2) + (x + 1)$$

$$11) [(x^2 + 6x - 1)(x^2 + 1)] - (x + 1)$$

*Tarea Para Lunes*

$$(a+3)^2$$

$$(a-2)^2$$

$$(a+3)^3$$

$$(a-2)^3$$

$$(a+2)(a-2)$$

$$(3+a)(3-a)$$

$$(x+10)^2$$

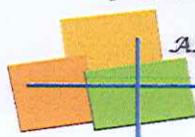
$$(x-10)^3$$

$$(a-b)(a^2 - ab + b^2)$$

$$(a-s)(a^2 - Sa + 2S)$$

$$\begin{array}{r} a^3 - a^2b + ab^2 \\ -a^2b + ab^2 - b^3 \\ \hline a^3 - 2a^2b + 2ab^2 - b^3 \end{array}$$

*Fuente: Imágenes propias del docente*



Nombre del Docente: Carlos Enrique Morales Cordón

Curso: Matemáticas

Grado: 5to. Sección: A y B

El propósito de este curso es desarrollar en el estudiante habilidades matemáticas que le faciliten analizar, plantear, formular, resolver e interpretar información, así como fortalecer el desarrollo del pensamiento lógico en la resolución de problemas matemáticos en diferentes contextos, y organizar y comunicar eficazmente sus ideas. Se le orienta al estudiante al estudio de las siguientes temáticas: funciones polinomiales, funciones trigonométricas, funciones circulares, funciones exponenciales y logarítmicas



Educación gratuita

INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL NOR-ORIENTE  
LLANOS DE LA FRAGUA, ZACAPA

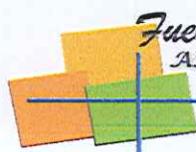


Ministerio de  
**Educación**

COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGÍA/ MODALIDAD	RECURSOS	MECANISMO RETROALIMENTACIÓN	PUNTEO
Reconocer patrones aritméticos y algebraicos aplicando sus respectivas propiedades y relaciones.	Demostración de las leyes de senos y cosenos.	Clase presencial	<b>Recursos humanos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Docente</li> <li>❖ Estudiantes</li> </ul> <b>Material didáctico:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Libro de texto</li> <li>❖ Fotocopias</li> <li>❖ Marcadores</li> <li>❖ pizarrón</li> </ul>	Feedback.	Valor 0 Pts.
<b>INDICADOR DE LOGRO</b>		<b>Inicio:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Saludo y devocional</li> </ul> <b>Desarrollo:</b> Explicación de operaciones aritméticas básicas. <b>Comprensión:</b> Presentar la ampliación y ejemplificación del tema desarrollado en la clase. Resolución de dudas respecto al tema. <b>Cierre:</b> Hoja de trabajo.		Técnicas e instrumentos de evaluación	



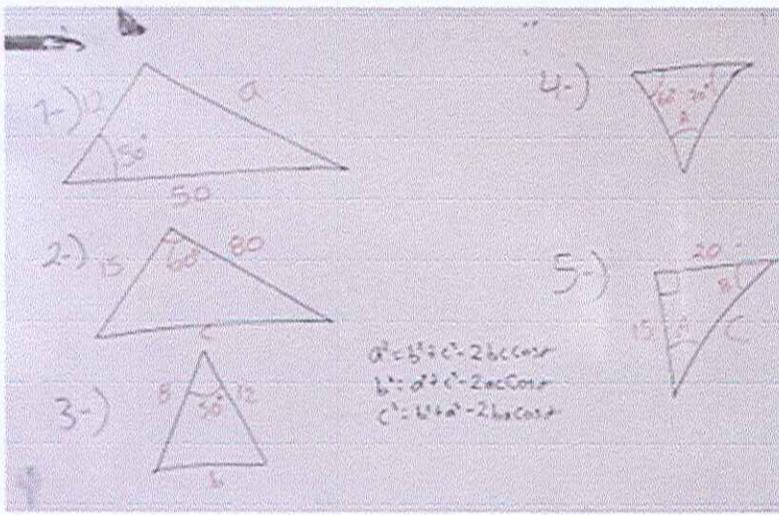
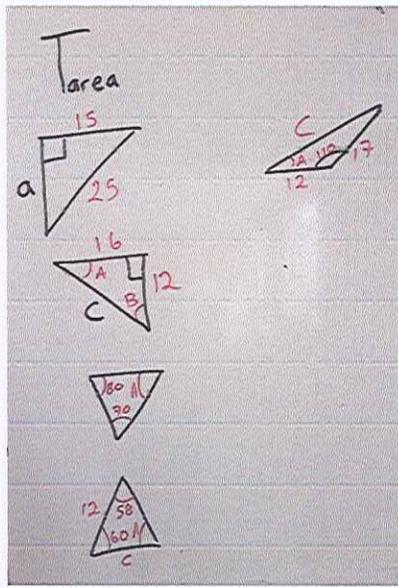
ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE NORORIENTE -ADIN-



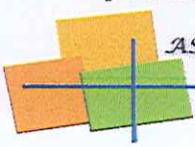
*Fuente: Planificación docente*

ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE NORORIENTE -ADIN-

*Actividades Realizadas*



*Fuente: Imágenes propias del docente*



Nombre del Docente: María Magdalena Gutierrez Quijada
Curso: Recepción, Almacenamiento y Conservación de Leche y Lácteos
Grado: 4to. Sección: A y B
<p>Por su naturaleza, la leche es una sustancia que exige estrictos métodos de control para evitar su descomposición. Se deben cuidar operaciones tales como el mantenimiento de la cadena del frío, ya que esta es de suma importancia desde la obtención de la materia prima hasta el consumo del producto final. La subárea de Recepción, almacenamiento y conservación de leches y lácteos se enfoca en los conocimientos, las habilidades y las destrezas que el estudiante debe adquirir para controlar las condiciones inherentes a la recepción de la leche y la realización de las respectivas pruebas de plataforma, las cuales permitirán obtener los indicadores técnicos de calidad para usarla como materia prima en la elaboración de productos lácteos. Incluye, además, el conocimiento sobre el mantenimiento de las instalaciones y las condiciones que deben establecerse para el almacenamiento y la conservación de los productos lácteos, para asegurar que estos sean aptos para el consumo humano.</p>



INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL NOR-ORIENTE  
LLANOS DE LA FRAGUA, ZACAPA



Ministerio de Educación

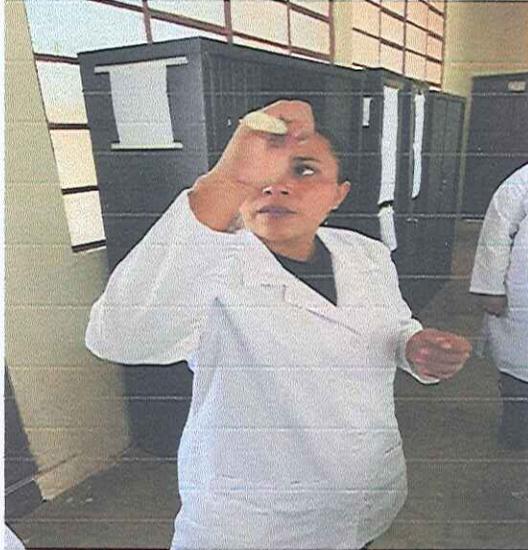
Planificación Semanal de Actividades de Docencia

**Educación gratuita** María Magdalena Gutierrez Nivel: Diversificado Carrera: PIA Grado y sección: 4to. A y B

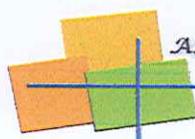
Área o Subárea: Recepción, Almacenamiento y conservación de Leches y Lácteos Unidad: II Período comprendido: 07-11 abril del 2025

COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGÍA/ MODALIDAD	RECURSOS	MECANISMO RETROALIMENTACIÓN	PUNTEO
<p>Verifica la calidad de la leche mediante la aplicación de pruebas de plataforma que se le deben realizar al momento de recibirla en la planta de procesamiento.</p> <p><b>INDICADOR DE LOGRO</b></p> <p>Describe las características sensoriales de la leche para verificar la existencia de anomalías en su sabor, aroma y color.</p>	<p>Aplicación del método de pruebas sensoriales para la evaluación de la leche y la interpretación de los resultados</p> <p>Principio de la teoría de Arquímedes</p>	<p>Clase presencial</p> <p><b>Inicio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>↓ Saludo y oración</li> <li>↓ Activación de conocimientos previos. (Lluvia de ideas).</li> </ul> <p><b>Desarrollo:</b></p> <p>Comprensión: explicación y complementación de contenidos anteriores en el que se trabajó de forma asincrónica por la actividad de quinto PIA.</p> <p><b>Cierre:</b></p> <p>Actividad sumativa. Visita al laboratorio de química, para análisis prácticos de leche e interpretación de lectura y anotación de resultados. La semana que viene</p>	<p><b>Recursos humanos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>↓ Docente</li> <li>↓ Estudiantes</li> </ul> <p><b>Material didáctico:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>↓ Libro de texto</li> <li>↓ Fotocopias</li> <li>↓ Marcadores</li> <li>↓ pizarra</li> </ul> <p><b>Equipo Audiovisual:</b></p> <p>Computadora</p>	<p>Se utilizará la técnica de Sandwich / feedback</p> <p>Técnicas instrumentales de evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>↓ Rúbrica</li> </ul>	<p>Actividad sumativa 03 pts. Pruebas de plataformas.</p>

*Actividades Realizadas*



*Fuente: Imágenes propias del docente*



Nombre del Docente: María Magdalena Gutierrez Quijada

Curso: Procesamiento y Elaboración de Productos Lácteos

Grado: 5to. Sección: A y B

productos elaborados a partir de la leche son reconocidos como un grupo de alimentos de alto consumo, que, por sus constituyentes biológicos, nutricionales y demás características permiten el desarrollo de una considerable diversidad de productos, tales como la leche fluida, la crema, mantequillas, quesos frescos y madurados, yogures, helados, cajetas y otros más.

La subárea de Procesamiento de productos lácteos está diseñada para que el estudiante planifique, elabore y asegure la calidad de los productos lácteos durante el proceso, incluyendo la evaluación sensorial de los productos procesados.

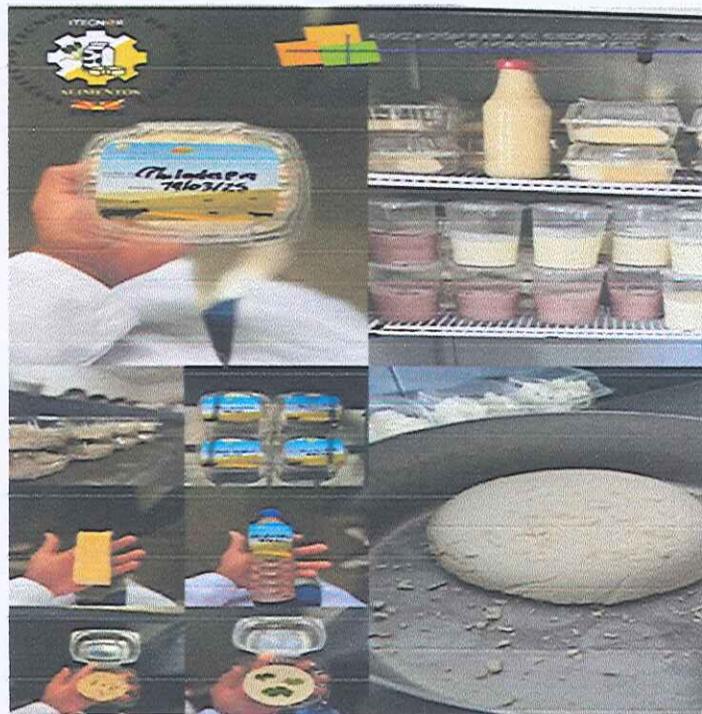
Las competencias presentadas en esta subárea permitirán al estudiante desarrollar su actividad en la pequeña, mediana o grande industria. Además, lo capacitan para que pueda integrarse a equipos de trabajo en donde desarrolle tareas individuales y grupales en las diferentes etapas de elaboración de los productos lácteos, también para que apoye el control y el aseguramiento de la calidad.

Nombre del docente: María Magdalena Gutierrez Quijada Nivel: Diversificado Carrera: PIA Grado y sección: 5to A, B

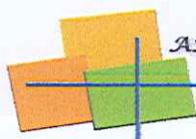
Área o Sub-área: Procesamiento y elaboración de productos lácteos Unidad: II Período comprendido: 10 al 21 de marzo 2025

COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGÍA/ MODALIDAD		RECURSOS		MECANISMO RETROALIMENTACIÓN	PUNTEO
		PRESENCIAL	VIRTUAL	PRESENCIAL	VIRTUAL		
Elabora leche fluida y bebidas lácteas cumpliendo con los estándares de calidad.	Elaboración de productos lácteos.  ✓ Queso fresco pasteurizado ✓ Queso fresco saborizado ✓ Mantequilla lavada ✓ Bebida a base de suero chocolatada. ✓ Queso pita ✓ Queso ricotta ✓ Quesillo ✓ Queso mozzarella	Bienvenida Preguntas al azar Lluvia de ideas Contenido Anotación de contenido en el cuaderno Firmado de trabajado Conclusiones Solución de dudas.		Folletos, pizarra, marcadores, computadora.		Elaboración de informe de manera escrita.	
<b>INDICADOR DE LOGRO</b>			<b>FECHA DE ENVÍO</b>	<b>TECNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN</b>			
Describe los procedimientos correspondientes para elaborar y envasar leche fluida para su consumo inmediato.			<b>ACTIVIDAD VIRTUAL</b>				
			<b>FECHA DE ENTREGA</b>				
			<b>ACTIVIDAD VIRTUAL</b>				

*Actividades Realizadas*



*Fuente: Imágenes propias del docente*



Nombre del Docente: Dubley Omar Sandoval Hernández

Curso: Tecnologías de la Información y Comunicación -TICS-

Grado: 4to. Sección: A y B

En este ciclo escolar 2025 para complementar los métodos de enseñanza de los estudiantes, utilizamos la plataforma de **Classroom**, para transmitir de manera organizada actividades de entrega de tareas, además, con el fin de que todos tenga acceso a las actividades, también se ha usado **WhatsApp**.

Comprendiendo el periodo en que se realiza este documento, finalizando la Primera Unidad del ciclo escolar 2025 para los estudiantes de 4to. perito en industria de alimentos, únicamente se adjunta las evidencias de una actividad evaluativa realizada durante la primera unidad, en donde incluye la planificación, evidencias de dos estudiantes y el instrumento de evaluación.



¡Educación Gratuita!

INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL NOR-ORIENTE  
LLANOS DE LA FRAGUA, ZACAPA



Ministerio de  
**Educación**

Nombre del docente: Dubley Omar Sandoval Hernández Nivel: Diversificado Carrera: PIA Grado y sección: 4to. Sección A y B

Area o Subárea: Tecnologías de la Información y Comunicación Unidad: Segunda Período comprendido: 07 al 11 de Abril 2025

COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGÍA/ MODALIDAD		RECURSOS		MECANISMO RETROALIMENTACION	PUNTEO
		PRESENCIAL	VIRTUAL	PRESENCIAL	VIRTUAL		
Utiliza las TIC en forma individual y colectiva para adquirir nuevo conocimiento y manejar información con diversos propósitos.	Creación de blogs para realizar foros virtuales educativos con compañeros y docentes.	Inicio: Presentación de mi persona y sobre el contenido del Curso		<ul style="list-style-type: none"> <li>Laboratorio de Computación</li> <li>Internet</li> <li>Documentos de PDF</li> <li>Pizarro</li> <li>Marcadores de Pizarrón</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>	Resumen en el cuaderno	1 Pts.
<b>INDICADOR DE LOGRO</b>		Desarrollo: Creación de blogs para realizar foros virtuales educativos con compañeros y docentes.	FECHA DE ENVIO ACTIVIDAD VIRTUAL	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACION			
Emplea con Responsabilidad los métodos y las técnicas relacionadas con la información recolectada.			07 - 04 - 2025	Rúbrica Escala de rango Cuadro Comparativo			
		Cierre: Retroalimentación de los temas visto en la clase por medio de preguntas.	FECHA DE ENTREGA ACTIVIDAD VIRTUAL				
			11 - 04 - 2025				

*Fuente: Planificación docente  
Actividades Realizadas*



carrot jam

Página principal

**¡Con amor para endulzar tu paladar!**

**Mermelada de zanahoria**

Mermelada hecha a mano, sus principales ingredientes son: zanahoria, extracto de jugo de naranja, azúcar, trozos de zanahoria y amor para endulzar tu paladar.

Q.20.00

**Galletas de mermelada**



Queso Fiesta

Página principal

**Bolitas de Queso Mozzarella**

Papa y Queso Mozzarella

Q. 25

**Rollitos de Queso y Jamón**

## *Apartado de la publicación de la actividad*

Instrucciones

Trabajo del estudiante

### Creación de su Sitio Web

Omar Sandoval • 7 abr (Editado: 22 abr)

100 puntos

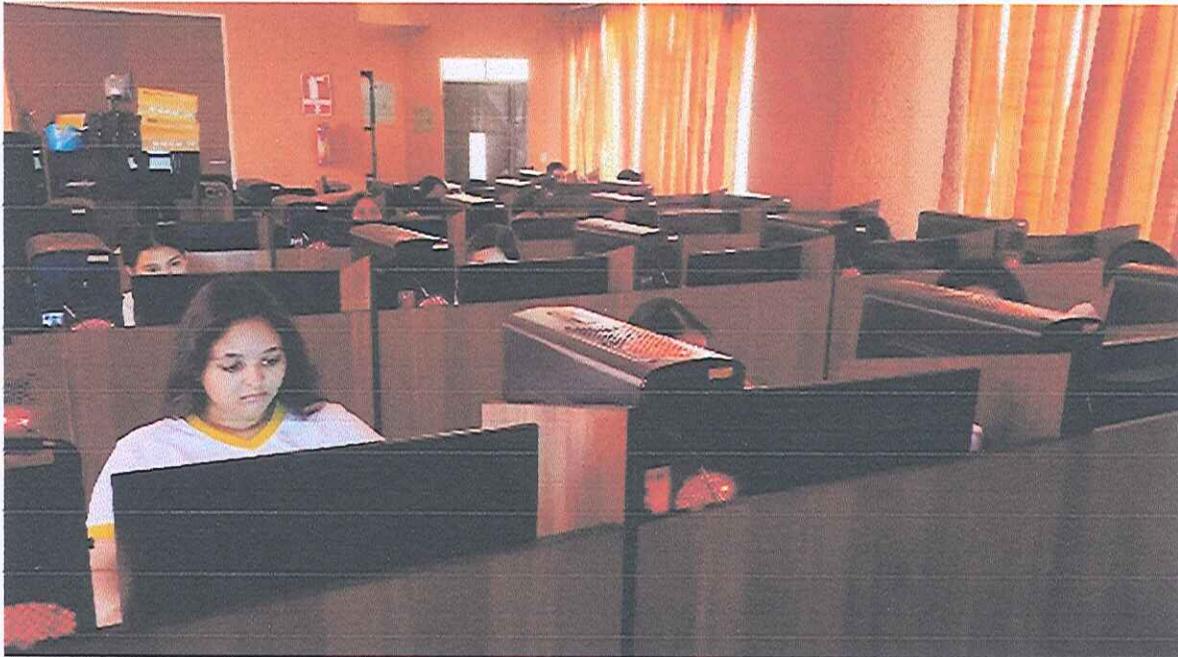
Fecha límite: 22 abr, 11:59 p.m.

En este apartado pegue el enlace de su Sitio Web para ser calificado.

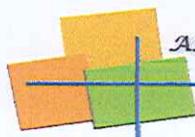
 Comentarios de la clase

## *Instalaciones del Laboratorio de Computación*



*Fuente: Imágenes propias del docente*



Nombre del Docente: **Dubley Omar Sandoval Hernández**

Curso: **Tecnologías de la Información y Comunicación -TICS-**

Grado: **5to. Sección: A y B**

En este ciclo escolar 2025 para complementar los métodos de enseñanza de los estudiantes, utilizamos la plataforma de **Classroom**, para transmitir de manera organizada actividades de entrega de tareas, además, con el fin de que todos tenga acceso a las actividades, también se ha usado **WhatsApp**.

Comprendiendo el periodo en que se realiza este documento, finalizando la Primera Unidad del ciclo escolar 2025 para los estudiantes de 5to. perito en industria de alimentos, únicamente se adjunta las evidencias de una actividad evaluativa realizada durante la primera unidad, en donde incluye la planificación, evidencias de dos estudiantes y el instrumento de evaluación.

Nombre del docente: Dubley Omar Sandoval Hernández Nivel: Diversificado Carrera: PIA Grado y sección: 5to. Sección A y B

Area o Subárea: Tecnologías de la Información y Comunicación Unidad: Segunda Periodo comprendido: 31 de Marzo al 04 de Abril 2025

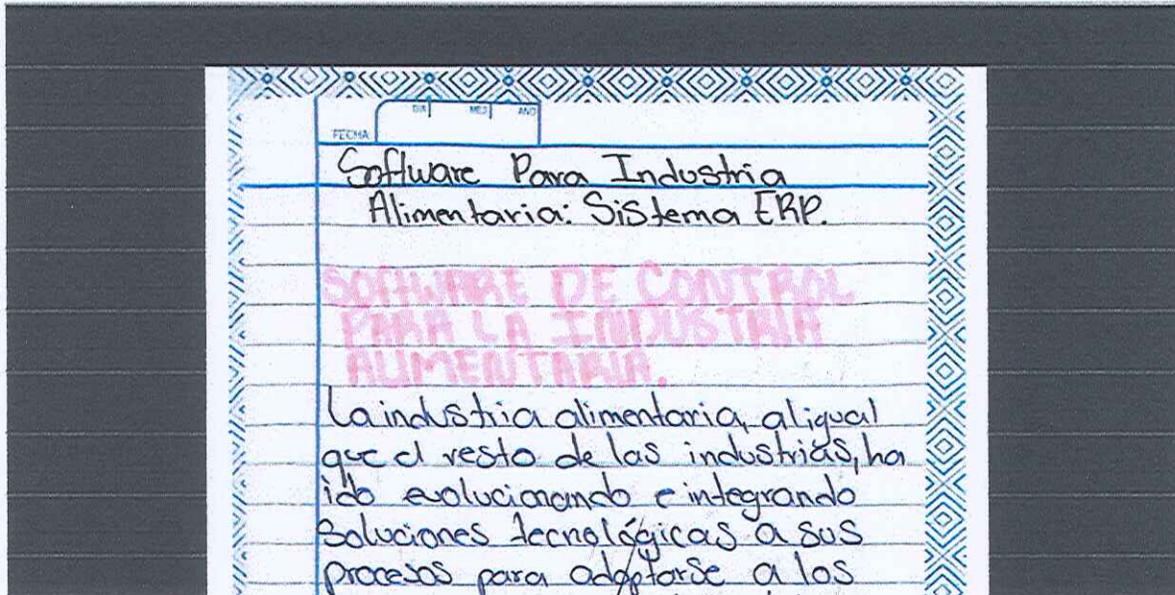
COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGÍA/ MODALIDAD		RECURSOS		MECANISMO RETROALIMENTACION	PUNTEO
		PRESENCIAL	VIRTUAL	PRESENCIAL	VIRTUAL		
Utiliza las TIC en forma individual y colectiva para adquirir nuevo conocimiento y manejar información con diversos propósitos.	Operadores de Búsqueda	Inicio: Presentación de mi persona y sobre el contenido del Curso		<ul style="list-style-type: none"> <li>Laboratorio de Computación</li> <li>Internet</li> <li>Documentos de PDF</li> <li>Pizarro</li> <li>Marcadores de Pizarrón</li> </ul>	•	Resumen en el cuaderno	1 Pts.
<b>INDICADOR DE LOGRO</b>		Desarrollo: Operadores de Búsqueda	de	<b>FECHA DE ENVIO ACTIVIDAD VIRTUAL</b>	<b>TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACION</b>		
Emplea con Responsabilidad los métodos y las técnicas relacionadas con la información recolectada.		Cierre: Retroalimentación de los temas visto en la clase por medio de preguntas.		31 - 03 - 2025	Rúbrica Escala de rango Cuadro Comparativo		
				<b>FECHA DE ENTREGA ACTIVIDAD VIRTUAL</b>			
				04 - 04 - 2025			

## Actividades Realizadas

Actividad #1 - Resumen de Operadores de Búsqueda

Ashly Nayeli Loyo Arriaza

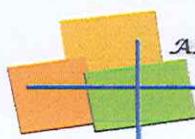
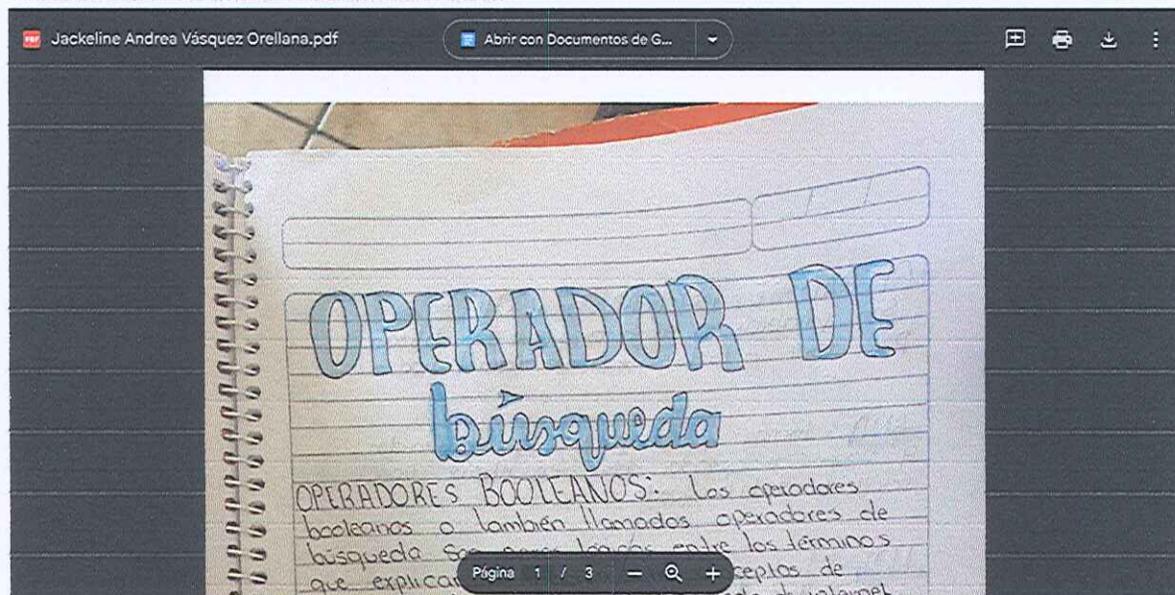
Entregado  
Entrega fuera de plazo



Actividad #1 - Resumen de Operadores de Búsqueda

Jackeline Andrea Vásquez Orellana

Entregado  
Entrega fuera de plazo



## Apartado de la publicación de la actividad

Instrucciones

Trabajo del estudiante

### Actividad #1 - Resumen de Operadores de Búsqueda

Omar Sandoval · 20 mar (Editado: 21 mar)

100 puntos

Fecha limite: 22 mar, 11:59 p.m.

- Lea detenidamente la información que se muestra en el documento proporcionado en este apartado.
- Realice un resumen a mano en su cuaderno.
- Crea un archivo PDF con las fotos de su resumen, debe de llevar a mano su nombre completo, grado y sección.
- Subir el archivo PDF del Resumen realizado en su cuaderno, subirlo en este apartado para ser evaluado.



Presentación - Operadores ...  
PDF



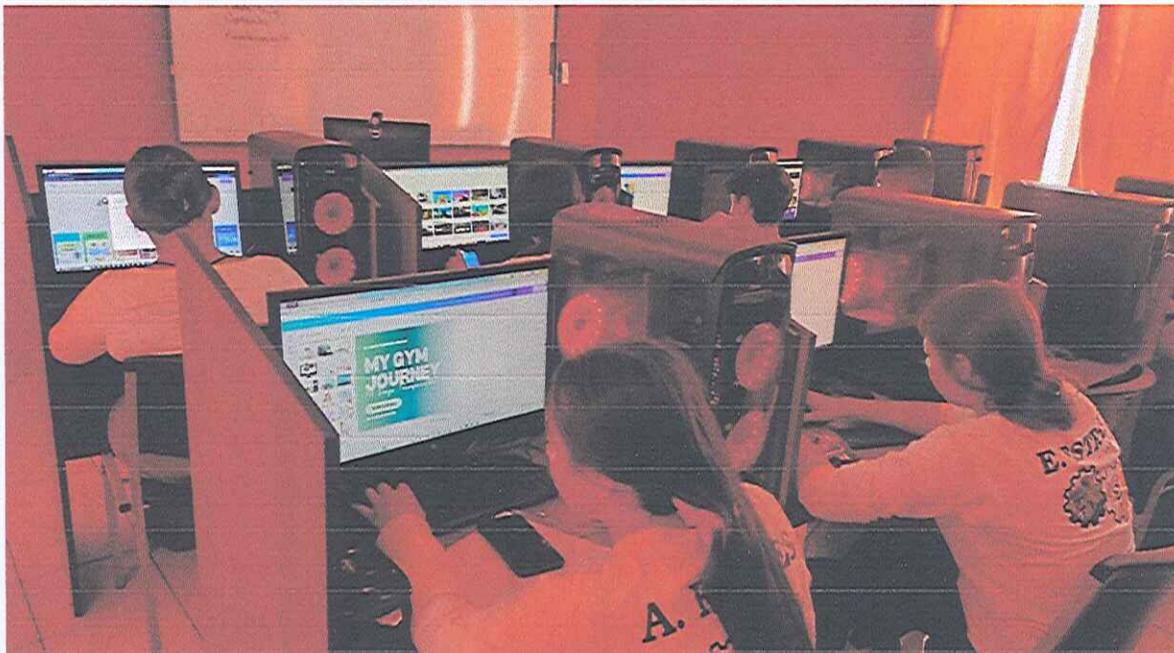
Clase #1 - Operadores de B...  
PDF

Comentarios de la clase

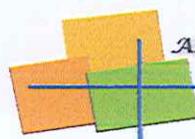


Agregar comentario para la clase...

## Instalaciones del Laboratorio de Computación



Fuente: Imágenes propias del docente



ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL  
DE NORORIENTE -ADIN-

Nombre del Docente: Luis Ernesto Sosa Portillo
Curso: Recepción, Almacenamiento y Conservación de Vegetales y Frutas
Grado: 4to. Sección: A y B
La educación debe ser integral, es por ello que en la clase de Recepción, Almacenamiento y Conservación de Vegetales y Frutas de 4to. A y B se realizan las clases presenciales utilizando técnicas y estrategias de estudio adecuándolas a los contenidos para que el proceso de enseñanza-aprendizaje sea más significativo, en la Primera Unidad del ciclo escolar 2025 siendo la competencia enfocada en Aplicar los principios tecnológicos relacionados con las operaciones y los protocolos de recepción de vegetales y frutas. se desarrollaron las clases explicando los temas por medio de estrategias de aprendizaje siendo estas las siguientes: Cuadros PNI y SQA con Organizadores Gráficos y textos escritos identificando ideas principales, estas técnicas ayudaron a los estudiantes a comprender mejor los temas expuestos y a organizar la información.



INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL NORORIENTE  
 LLANOS DE LA FRAGUA, ZACAPA  
 Planificación Semanal de Actividades de Docencia

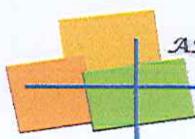


Nombre del docente: Luis Ernesto Sosa Portillo, Nivel: Desarrollado, Carrera: Paquete en industria de Alimentos, Unidad: 6, Grado y sección: 4to. A y B

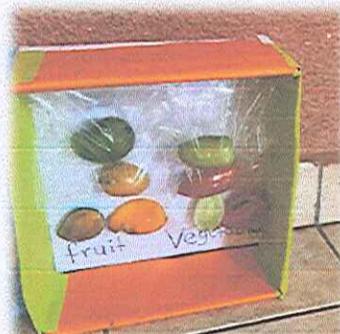
Área o Subárea: Recepción, almacenamiento y Conservación de Vegetales y Frutas, Período comprendido: 28 Abril al 02 Mayo de 2025

COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGÍA MODALIDAD	RECURSOS	MECANISMO RETROALIMENTACIÓN	PUNTEO
Evalúa la calidad de vegetales y frutas, verificando el cumplimiento de las especificaciones declaradas por los proveedores.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Opera protocolos para evaluar las características y las calidades de vegetales y frutas en concordancia con las especificaciones indicadas por los proveedores.</li> <li>Determina la calidad de las condiciones de inocuidad de vegetales y frutas.</li> <li>Opina sobre los proveedores según las características de la calidad del producto, el servicio y la atención, así como la conveniencia estratégica y comercial de los mismos.</li> </ul>	<p><b>Clase presencial</b></p> <p><b>Inicio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Saludo</li> <li>&gt; Activación de conocimientos; Con Juego de Globos</li> </ul> <p><b>Desarrollo:</b> Proceso de Descomposición de Frutas y Vegetales en el Aula</p> <p><b>Cierre:</b> Responder definiciones de palabras para glosarios de clase y de preguntas sobre temas relacionados.</p>	<p><b>Recursos humanos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Docente</li> <li>&gt; Estudiantes</li> </ul> <p><b>Materia didáctica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Marcadores</li> <li>&gt; Pizarra</li> </ul> <p><b>Equipo Audiovisual:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Computador</li> <li>&gt; Tablet</li> <li>&gt; Proyector</li> </ul>	<p>Se utilizará la técnica de <b>feedback</b></p> <p>Técnicas e instrumentos de evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Rúbricas</b></li> </ul>	5 Pts
<b>INDICADOR DE LOGRO</b>					
Opera protocolos para evaluar las características y las calidades de vegetales y frutas en concordancia con las especificaciones indicadas por los proveedores.					

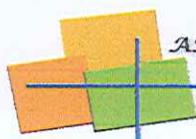
*Fuente: Planificación docente*



*Actividades Realizadas*



*Fuente: Imágenes propias del docente*



Nombre del Docente: Luis Ernesto Sosa Portillo
Curso: Higiene y Seguridad Laboral
Grado: 4to. Sección: A y B
La educación debe ser integral, es por ello que en la clase de Seguridad e Higiene Laboral de 4to. A y B se realizan las clases presenciales utilizando técnicas y estrategias de estudio adecuándolas a los contenidos para que el proceso de enseñanza-aprendizaje sea más significativo, en la Primera Unidad del ciclo escolar 2025 siendo la competencia enfocada en Aplicar los principios tecnológicos relacionados con las operaciones y los protocolos de recepción de vegetales y frutas. se desarrollaron las clases explicando los temas por medio de estrategias de aprendizaje siendo estas las siguientes: Cuadros PNI y SQA con Organizadores Gráficos y textos escritos identificando ideas principales, estas técnicas ayudaron a los estudiantes a comprender mejor los temas expuestos y a organizar la información.



INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL NOR-ORIENTE  
LLANOS DE LA FRAGUA, ZACAPA



Ministerio de  
**Educación**

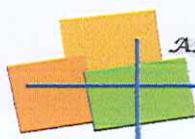
**Planificación Semanal de Actividades de Docencia**

Nombre del docente: Luis Ernesto Sosa Portillo. Nivel: Diversificado. Carrera: Paño en industria de Alimentos. Unidad: I Grado y sección: 4to. A y B

Área o subárea: Higiene y Seguridad laboral. Período comprendido: 28 Abril al 02 Mayo de 2025

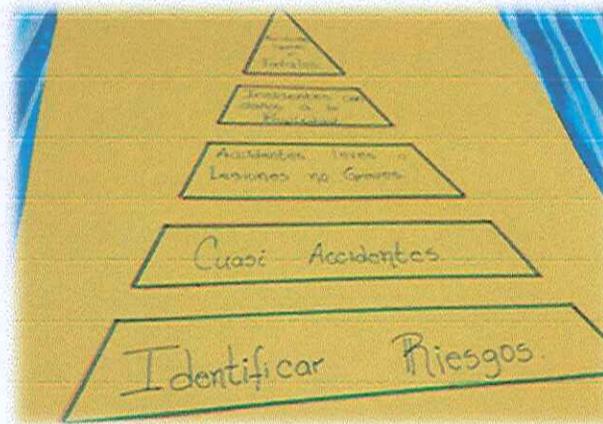
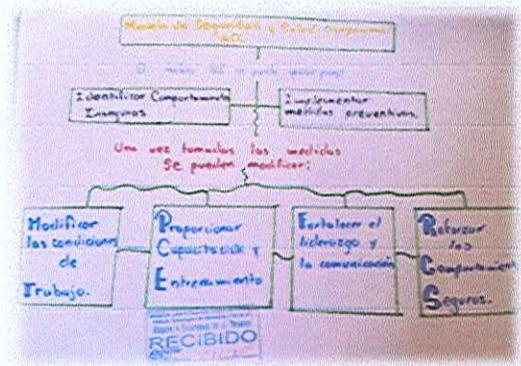
COMPETENCIA	CONTENIDO	METODOLOGÍA MODALIDAD	RECURSOS	MECANISMO RETROALIMENTACIÓN	PUNTO
Desarrolla planes de identificación y evaluación para minimizar las condiciones que pudieran afectar la seguridad ocupacional.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elabora planificación para establecer medidas específicas de seguridad ocupacional.</li> <li>Analiza los riesgos de accidentes laborales.</li> </ul>	<p><b>Clase preoncial</b></p> <p><b>Inicio:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Saludo</li> <li>&gt; Activación de conocimientos.</li> </ul> <p><b>Desarrollo:</b> Socialización y exposición del tema Evaluación de riesgos derivados de las condiciones de salud y Acuerdo Gubernativo 229-2014 (Continuación)</p> <p><b>Cierre:</b></p> <p>Ejemplos de los tipos de Seguridad Ocupacional</p>	<p><b>Recursos humanos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Docente</li> <li>&gt; Estudiantes</li> </ul> <p><b>Materia didáctica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Marcadores</li> <li>&gt; Pizarrón</li> </ul> <p><b>Equipo Audiovisual:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Computadora</li> <li>&gt; Tablet</li> <li>&gt; Proyector</li> </ul>	<p>Se utilizará la técnica de <b>feedback</b></p> <p>Técnicas e Instrumentos de evaluación</p> <p>&gt; <b>Rubrica</b></p>	5 Pts.
<b>INDICADOR DE LOGRO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desarrolla propuestas para el mejoramiento de las condiciones de trabajo.</li> </ul>				
Elabora planificación para establecer medidas específicas de seguridad ocupacional.					

*Fuente: Planificación docente*

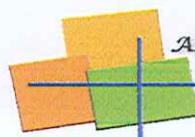


ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL  
DE NORORIENTE -ADIN-

*Actividades Realizadas*

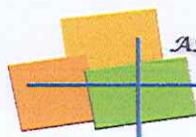


*Fuente: Imágenes propias del docente*

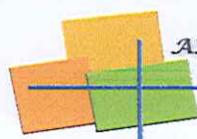


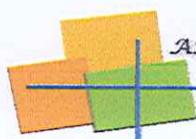
# Abril

# 2025



Se realiza gira educativa con estudiantes de 5to. grado de la carrera de Perito en Industria de Alimentos en la cual tuvieron la oportunidad de visitar empresas de renombre en comercialización de productos de primera en el país.







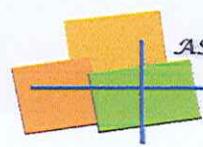


*INSTITUTO TECNOLÓGICO DE NORORIENTE*  
*Llanos de la fragua, aldea La Fragua, Zacapa, Zacapa*  
*Tel.: 7823-0482*



# Mayo

# 2025

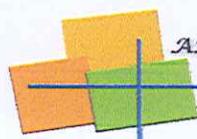


*ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL*  
*DE NORORIENTE -ADIN-*

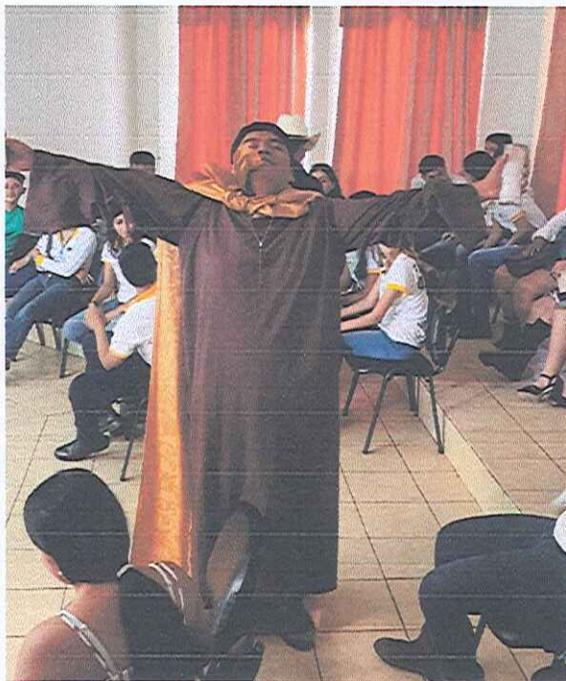
Se recibió la visita del Supervisor Educativo de Colegios y Academias Privadas del área urbana de Zacapa, quien tuvo el agrado de presentarse a los estudiantes para compartir valiosa información referente a la bolsa de alimentación escolar.



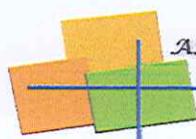
*Fuente: Facebook EAMOR - ITECNOR*



Una bonita actividad se llevó a cabo con los estudiantes de 5to. grado de la carrera de Perito en Industria de Alimentos en el curso de Expresión Artística en donde con entusiasmo llevaron a cabo la presentación de obras de teatro.



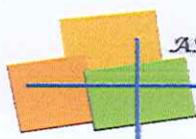
*Fuente: Imágenes propias del docente*



Los estudiantes realizaron la presentación del Proyecto Nación como parte de su preparación para el curso de seminario.



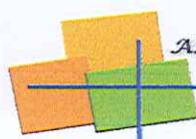
*Fuente: Imágenes propias del docente*



Se recibió la visita del Supervisor Educativo de Colegios y Academias Privadas del área urbana de Zacapa, quien realizó el primer monitoreo, supervisión al establecimiento.



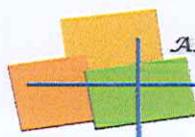
*Fuente: Facebook EANOR - ITECNOR*



Se hizo entrega de insumos los cuales se utilizarán en la Planta Procesadora de Alimentos para trabajos de desinfección de la mismas, así como para almacenaje de productos y materia prima que se utilice con los estudiantes en las diferentes prácticas.



*Fuente: Facebook EAMOR - ITEC NOR*





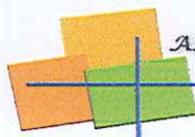
**INSTITUTO TECNOLÓGICO DE NORORIENTE**  
*Llanos de la fragua, aldea La Fragua, Zacapa, Zacapa*  
Tel.: 7823-0482



Ministerio de  
**Educación**

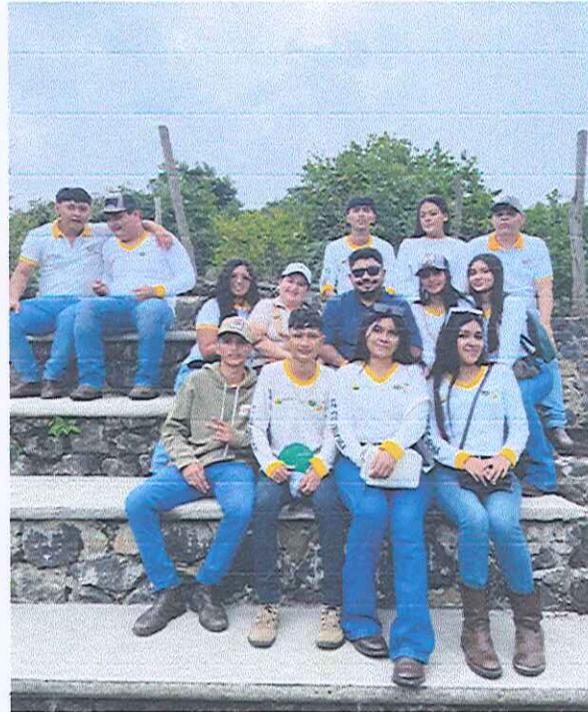
# Junio

# 2025



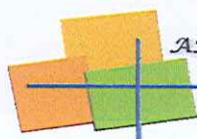
ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL  
DE NORORIENTE -ADIN-

Se lleva a cabo gira educativa con estudiantes de 6to. grado de la carrera de Perito en industria de Alimentos, en esta ocasión se visitó empresas reconocidas a nivel nacional las cuales manejan técnicas de elaboración y conservación de diferentes productos, los cuales son tecnificados para mayor preservación.





*Fuente: Imágenes propias del docente*

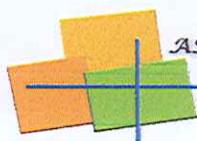


Se procedió con la entrega de la segunda valija didáctica al personal docente de ITECNOR, con ello se facilita el proceso de enseñanza-aprendizaje y se garantiza una educación de calidad para nuestra comunidad educativa, garantizando con ello la gratuidad de los servicios educativos que se ofrecen a través de la carrera de Perito en Industria de Alimentos.





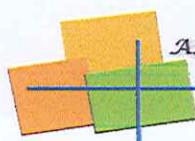
*Fuente: Facebook EAMOR - ITENOR*



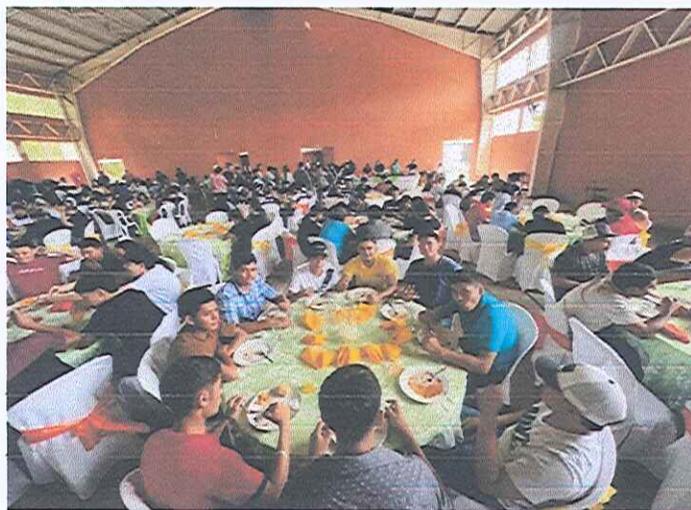
Se contó con la visita de autoridades del Departamento Técnico Pedagógico de la Dirección Departamental de Educación de Zacapa quienes realizaron la primer visita de monitoreo, acompañamiento y supervisión en cumplimiento al convenio suscrito entre el Ministerio de Educación y la ADIN, para la prestación de servicios educativos gratuitos a través de la carrera de Perito en Industria de Alimentos en el ITECNOR.

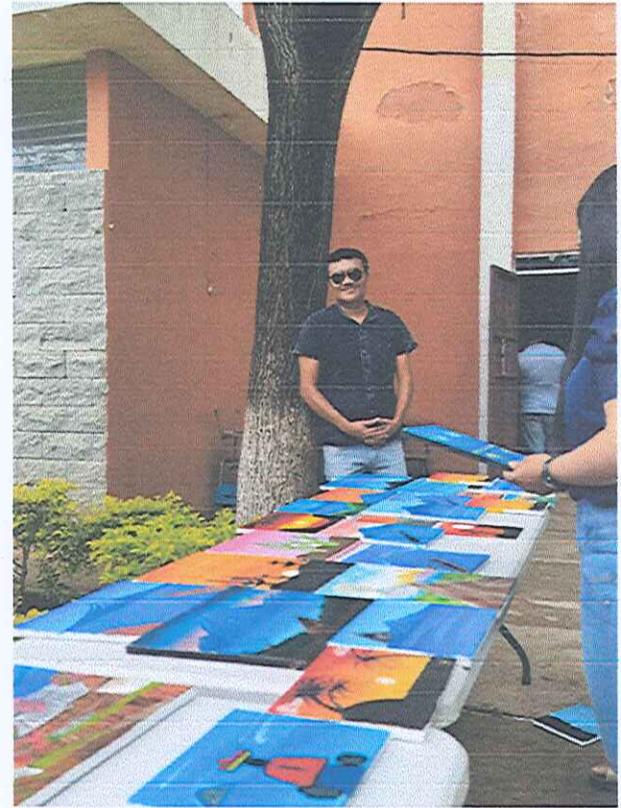


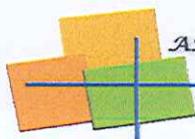
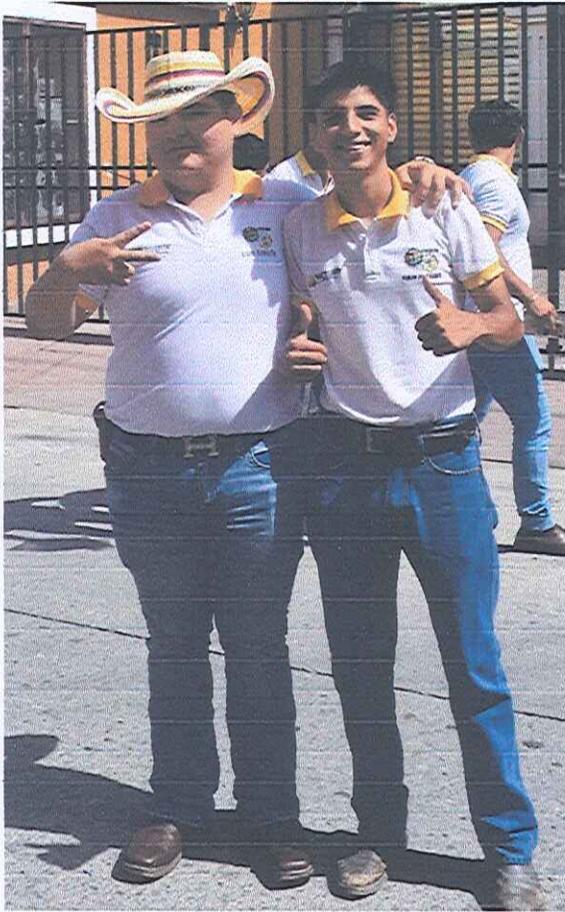
*Fuente: Facebook EANOR - ITECNOR*



Con motivo de la celebración del aniversario del centro educativo se llevaron a cabo diferentes actividades recreativas, culturales y sociales para los estudiantes donde las risas, los bailes y la convivencia se hicieron presente.

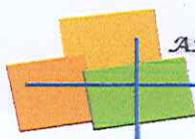




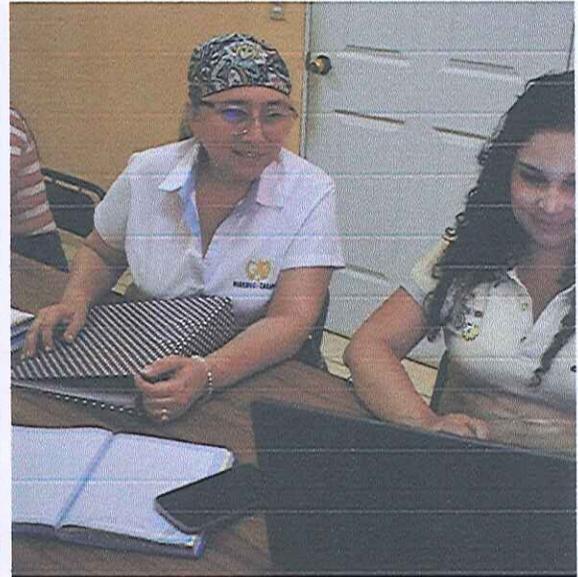




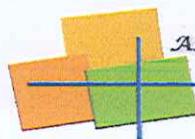
Fuente: Facebook EAMOR - ITECMOR



Se contó con la visita de autoridades del Departamento al Fortalecimiento a la Comunidad Educativa DEFOCE de la Dirección Departamental de Educación de Zacapa quienes realizaron la primera visita de monitoreo, acompañamiento y supervisión en cumplimiento al convenio suscrito entre el Ministerio de Educación y la ADIN, para la prestación de servicios educativos gratuitos a través de la carrera de Perito en Industria de Alimentos en el ITECNOR.



*Fuente: Facebook EAMOR - ITECNOR*



Se aprovechó la visita de autoridades del Departamento al Fortalecimiento a la Comunidad Educativa DEFOCE de la Dirección Departamental de Educación de Zacapa para que conocieran los huertos pedagógicos que se están implementando en el ITECNOR.



*Fuente: Facebook EAMOR - ITECNOR*



ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE NORORIENTE -ADIN-



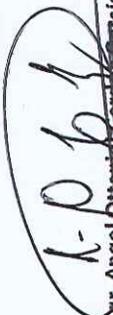
**INFORME DE EJECUCIÓN FÍSICA FINANCIERA DETALLADA DEL CONVENIO DE SUBVENCIÓN ECONÓMICA PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN Y LA ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE NORORIENTE -ADIN- A CARGO DE LAS ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN CENTRAL DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN**

**MES DE: ABRIL 2025**

**OBJETIVO DEL CONVENIO:** Prestar de manera ininterrumpida, sin discriminación alguna, servicio público gratuito de educación, en el ciclo de educación diversificada.

Descripción del Programa/ Proyecto	Descripción del Producto del Convenio	Ubicación de			Ejecución Física			Ejecución Financiera			
		Departamento	Municipio	Unidad de Medida	Cantidad programada	Cantidad Ejecutada	% Avance	NIT Consultor o Empresa que presta el servicio	Factura No. Del Respaldo	Monto de la Factura	Fecha de la Factura
Aportación Asociación e Institución	Pago de Rentas de Trabajo, correspondiente al mes de: MARZO 2025	Zacapa	Zacapa	Persona	Q 1,483.56	Q 1,483.56	0.00%	---	SAT-1331 No. 46 388 462	Q	8/04/2025
Aportación Asociación e Institución	Aporte Patronal y Laboral al IGSS, MES DE MARZO 2025	Zacapa	Zacapa	Persona	Q16,417.83	Q 16,417.83	0.00%	---	Recibo de IGSS DR-182-1 No. 1351844	Q 16,417.83	8/04/2025
Aportación Asociación e Institución	Aporte Patronal al INTECAP, MES DE MARZO 2025	Zacapa	Zacapa	Persona	Q 1,059.22	Q 1,059.22	0.00%	---	IGSS DR-182-1 No. 1351844	Q 1,059.22	8/04/2025
Aportación Asociación e Institución	Nómina de Prestaciones Laborales No. 007-2025, Nómina de Sueldos y Salarios, del período comprendido del 01 al 30 de abril de 2025 de Personal Administrativo	Zacapa	Zacapa	Persona	Q17,074.88	Q 17,074.88	0.00%	---	Planilla No. 007-2025	Q 17,074.88	30/04/2025
Aportación Asociación e Institución	Nómina de Prestaciones Laborales No. 008-2025, Nómina de Sueldos y Salarios, del período comprendido del 01 al 30 de abril de 2025 de Personal Docente	Zacapa	Zacapa	Persona	Q77,581.86	Q 77,581.86	0.00%	---	Planilla No. 008-2025	Q 77,581.86	30/04/2025
Aportación Asociación e Institución	Pago de servicio de energía eléctrica correspondiente al período del 19/03/2025 al 17/04/2025	Zacapa	Zacapa	Servicio	Q 6,977.19	Q 6,977.19	0.00%	---	SERIE: 2054237E, DTE: 144279516	Q 6,977.19	23/04/2025
Aportación Asociación e Institución	Nómina de Prestaciones Laborales No. 009-2025, Nómina de Salarios, Prestaciones Laborales e indemnización, del período comprendido 03/01/2022 al 04/04/2025 de Personal Docente	Zacapa	Zacapa	Persona	Q24,181.97	Q 24,181.97	0.00%	---	Planilla No. 009-2025	Q 24,181.97	30/04/2025
Aportación Asociación e Institución	Nómina de Prestaciones Laborales No. 010-2025, Nómina de Salarios, Prestaciones Laborales e indemnización, del período comprendido 01/03/2025 al 30/04/2025 de Personal Administrativo	Zacapa	Zacapa	Persona	Q 6,300.16	Q 6,300.16	0.00%	---	Planilla No. 010-2025	Q 6,300.16	30/04/2025
<b>TOTAL EJECUTADO AL 30 DE ABRIL 2025</b>										<b>Q151,076.67</b>	



  
**Ing. Ayr. Angel Dittmann**  
 Presidente de la Junta Directiva y Representante Legal  
 Asociación para el Desarrollo Integral de Nororiental -ADIN-



ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE NORORIENTE -ADIN-



**INFORME DE EJECUCIÓN FÍSICA FINANCIERA DETALLADA DEL CONVENIO DE SUBVENCIÓN ECONÓMICA PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN Y LA ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE NORORIENTE -ADIN- A CARGO DE LAS ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN CENTRAL DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN**

**MES DE: MAYO 2025**

**OBJETIVO DEL CONVENIO:** Prestar de manera ininterrumpida, sin discriminación alguna, servicio público gratuito de educación, en el ciclo de educación diversificada.

Descripción del Programa/ Proyecto	Descripción del Producto del Convenio	Ubicación de		Ejecución Física			Ejecución Financiera				
		Departamento	Municipio	Unidad de Medida	Cantidad programada	Cantidad Ejecutada	% Avance	MIT Consultor o Empresa que presta	Factura No. Del respaldo	Monto de la Factura	Fecha de la Factura
Aportación Asociación e Institución	Pago de Rentas de Trabajo, correspondiente al mes de: ABRIL 2025	Zacapa	Zacapa	Persona	Q. 1,075.26	Q. 1,075.26	0.00%	---	46.783.933	Q. 1,075.26	13/05/2025
Aportación Asociación e Institución	Aporte Patronal y Laboral al IGSS, MES DE ABRIL 2025	Zacapa	Zacapa	Persona	Q.15,727.82	Q.15,727.82	0.00%	---	Recibo de IGSS DR-182-1 No. 5420207	Q.15,727.82	13/05/2025
Aportación Asociación e Institución	Aporte Patronal al INTECAP, MES DE ABRIL 2025	Zacapa	Zacapa	Persona	Q. 1,014.70	Q. 1,014.70	0.00%	---	IGSS DR-182-1 No. 5420207	Q. 1,014.70	13/05/2025
Aportación Asociación e Institución	Nomina de Sueldos y Salarios No. 011-2025, Nómina de Sueldos y Salarios, del período comprendido del 01 al 31 de mayo de 2025 de Personal Administrativo	Zacapa	Zacapa	Persona	Q.17,074.88	Q.17,074.88	0.00%	---	Planilla No. 011-2025	Q.17,074.88	30/05/2025
Aportación Asociación e Institución	Nomina de Sueldos No. 012-2025, Nómina de Sueldos y Salarios, del período comprendido del 01 al 31 de mayo de 2025 de Personal Docente	Zacapa	Zacapa	Persona	Q.82,811.44	Q.82,811.44	0.00%	---	Planilla No. 012-2025	Q.82,811.44	30/05/2025
Aportación Asociación e Institución	Pago de servicio de energía eléctrica correspondiente al período del 17/04/2025 al 17/05/2025	Zacapa	Zacapa	Servicio	Q. 7,046.27	Q. 7,046.27	0.00%	---	Factura serie F0670A08, DTE:70689432	Q. 7,046.27	30/05/2025
<b>TOTAL EJECUTADO AL 31 DE MAYO 2025</b>									<b>Q124,750.37</b>		



  
**Ing. Ángel Ottoniel Córdón García**  
 Presidente de la Junta Directiva y Representante Legal  
 Asociación para el Desarrollo Integral de Nororiente -ADIN-



ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE NORORIENTE -ADIN-



**INFORME DE EJECUCIÓN FÍSICA FINANCIERA DETALLADA DEL CONVENIO DE SUBVENCIÓN ECONÓMICA PARA LA PRESTACION DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN Y LA ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE NORORIENTE -ADIN- A CARGO DE LAS ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN CENTRAL DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN MES DE: JUNIO 2025**

**OBJETIVO DEL CONVENIO:** Prestar de manera ininterrumpida, sin discriminación alguna, servicio público gratuito de educación, en el ciclo de educación diversificada.

Descripción del Programa/ Proyecto	Descripción del Producto del Convenio	Ubicación de Ejecución				Ejecución Física			Ejecución Financiera		
		Departamento	Municipio	Unidad de Medida	Cantidad programada	Cantidad Ejecutada	% Avance	NIT Consultor o Empresa que presta el servicio	Factura No. Del respaldo	Monto de la Factura	Fecha de la Factura
Aportación Asociación e Institución	Pago de Rentas de Trabajo, correspondiente al mes de: MAYO 2025	Zacapa	Zacapa	Persona	Q 1,288.15	Q 1,288.15	0.00%	---	RETENCION SAL: 1331 No. 47 058 482.990	Q 1,288.15	6/06/2025
Aportación Asociación e Institución	Aporte Patronal y Laboral al IGSS, MES DE MAYO 2025	Zacapa	Zacapa	Persona	Q 15,750.24	Q 15,750.24	0.00%	---	Recibo de IGSS DR-182-1 No. 5473545	Q 15,750.24	6/06/2025
Aportación Asociación e Institución	Aporte Patronal al INTECAP, MES DE MAYO 2025	Zacapa	Zacapa	Persona	Q 1,016.15	Q 1,016.15	0.00%	---	Recibo de IGSS DR-182-1 No. 5473545	Q 1,016.15	6/06/2025
Aportación Asociación e Institución	Nómina de Prestaciones Laborales No. 013-2025, Nómina de Sueldos y Salarios, del período comprendido del 13/01/2025 y 05/05/2025 al 31/05/2025 de Personal docente	Zacapa	Zacapa	Persona	Q 11,567.79	Q 11,567.79	0.00%	---	Planilla No. 00132025	Q 11,567.79	6/06/2025
Aportación Asociación e Institución	Pago de servicio de energía eléctrica correspondiente al período del 17/05/2025 al 17/06/2025	Zacapa	Zacapa	Servicio	Q 7,988.28	Q 7,988.28	0.00%	---	Factura serie: BEA81344 DTE: 2941394060	Q 7,988.28	27/06/2025
Aportación Asociación e Institución	Nómina de Pago del 50% de Bonificación Anual 2025, del personal administrativo y operativo	Zacapa	Zacapa	Persona	Q 8,220.07	Q 8,220.07	0.00%	---	Planilla No. 014-2025	Q 8,220.07	27/06/2025
Aportación Asociación e Institución	Nómina de Pago del 50% de Bonificación Anual 2025, del personal docente	Zacapa	Zacapa	Persona	Q 35,804.24	Q 35,804.24	0.00%	---	Planilla No. 015-2025	Q 35,804.24	27/06/2025
Aportación Asociación e Institución	Nómina de Sueldos y Salarios No. 017-2025, Nómina de Sueldos y Salarios, del período comprendido del 01 al 30 de Junio de 2025 de Personal Administrativo y Operativo	Zacapa	Zacapa	Persona	Q 19,229.38	Q 19,229.38	0.00%	---	Planilla No. 016-2025	Q 19,229.38	30/05/2025
Aportación Asociación e Institución	Nómina de Sueldos y Salarios No. 017-2025, Nómina de Sueldos y Salarios, del período comprendido del 01 al 30 de Junio de 2025 de Personal Docente	Zacapa	Zacapa	Persona	Q 71,999.02	Q 71,999.02	0.00%	---	Planilla No. 017-2025	Q 71,999.02	30/05/2025
<b>TOTAL EJECUTADO AL 30 DE JUNIO 2025</b>									<b>Q172,873.32</b>		



Ing. Agr. Angel y Antonia Cordeiro García  
Presidente de la Junta Directiva y Representante Legal  
Asociación para el Desarrollo Integral de Nororiental -ADIN-

*(Handwritten signature)*

**" REPORTE DE EJECUCIÓN DE SUBVENCIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS LEGALMENTE CONSTITUIDAS QUE PRESTAN SERVICIOS EDUCATIVOS PRIVADOS GRATUITOS "**

**INSTRUCCIONES:** El presente formulario debe ser completado por la Institución Educativa legalmente constituida que presta servicios educativos privados gratuitos, el cual tiene como fin verificar el nivel de ejecución del desembolso ejecutado. La información presentada en este reporte está sujeta a confirmación por las unidades que el MINEDUC acuerde. Así como cualquier inexactitud en la información presentada puede dar lugar a suspender la subvención y deducir las responsabilidades legales correspondientes. Se debe anexar a este informe, información adicional relevante relacionada con la subvención.

Fecha del reporte:	01 de julio de 2025	Periodo que cubre el reporte:	abril-mayo 2025	
<b>A. DATOS GENERALES</b>				
Nombre de la Institución:	Instituto Tecnológico de Nororiente -ITECNOR-			
Nombre del Representante Legal:	Angel Ottoniel Cordón García			
Dirección:	Llanos de la Fragua, Zacapa			
NIT:	33125090	No. Cuentadancia:	2022-1900-1901-29-001	
Teléfono:	7823-0479	Correo electrónico:	eanor_zacapa@yahoo.com	
<b>B. DATOS DEL CONVENIO</b>				
Convenio de Subvención No.:	1-2025.	de Fecha:	17/02/2025	
Acuerdo Ministerial No.:	515-2025	de Fecha:	20/02/2025	
Vigencia:	Ejercicio Fiscal 2025			
Destino, según convenio:	Prestar de manera ininterrumpida, sin discriminación alguna, servicios educativos gratuitos a nivel medio			
Modificaciones posteriores:				
Monto de la subvención:	Q 2,000,000.00	Cantidad en letras:	Dos millones de quetzales exactos	
<b>C. DESEMBOLSOS RECIBIDOS</b>				
<b>DESEMBOLSOS</b>	<b>FECHA</b>	<b>MONTO INVERTIDO</b>	<b>SALDO NO EJECUTADO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Q 999,999.00	10/06/2025	Q 795,996.30	Q 204,002.70	
		Q -	Q -	
		Q -	Q -	
		Q -	Q -	
		Q -	Q -	



"REPORTE DE EJECUCIÓN DE SUBVENCIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS LEGALMENTE CONSTITUIDAS QUE PRESTAN SERVICIOS EDUCATIVOS PRIVADOS GRATUITOS"

Ministerio de Educación  
Guatemala

D. DISTRIBUCIÓN DE SUBVENCIÓN EN QUETZALES POR NIVEL EDUCATIVO										
NIVELES / CICLO EDUCATIVOS	SUELDOS Y SALARIOS A PERSONAL DOCENTE	SUELDOS Y SALARIOS A PERSONAL ADMINISTRATIVO Y DE SERVICIO	SERVICIOS BÁSICOS	MATERIAL DIDÁCTICO	GASTOS DE ÚTILES Y ENSERES DE LIMPIEZA Y ALIMENTACIÓN DE ALUMNOS INTERNOS SUBVENCIÓNADOS	TOTAL	ESTUDIANTES QUE ASISTEN A CLASES			NÚMERO DE DOCENTES
							HOMBRES	MUJERES	TOTAL	
Preprimaria	Q -	Q -	Q -	Q -	Q -	Q -			0	
Primaria	Q -	Q -	Q -	Q -	Q -	Q -			0	
Básico	Q -	Q -	Q -	Q -	Q -	Q -			0	
Diversificado	Q 623,809.35	Q 135,304.07	Q 36,882.88	Q	Q	Q 795,996.30	46	74	120	15
<b>TOTALES</b>	<b>Q 623,809.35</b>	<b>Q 135,304.07</b>	<b>Q 36,882.88</b>	<b>Q</b>	<b>Q</b>	<b>Q 795,996.30</b>	<b>46</b>	<b>74</b>	<b>120</b>	<b>15</b>
Observaciones:										

E. NÚMERO DE ALUMNOS ATENDIDOS						
NIVELES / CICLO EDUCATIVOS	ESTUDIANTES INSCRITOS			ESTUDIANTES QUE ASISTEN A CLASES		NÚMERO DE DOCENTES
	HOMBRES	MUJERES	TOTAL	HOMBRES	MUJERES	
Preprimaria			0			
Primaria			0			
Básico			0			
Diversificado	46	74	120	46	74	15
<b>TOTALES</b>	<b>46</b>	<b>74</b>	<b>120</b>	<b>46</b>	<b>74</b>	<b>15</b>
Observaciones:						

*[Handwritten Signature]*  
Ing. Agr. Angey Ottoniel Córdón García



Nombre y firma del Representante Legal de la Institución Educativa legalmente constituida que presta servicios educativos privados gratuitos

**BOLETA 2"LISTADO DE CENTROS EDUCATIVOS BENEFICIADOS CON SUBVENCIÓN"**

PRA-FOR-97



**INSTRUCCIONES:** El presente formulario debe ser completado con la información solicitada por los Centros Educativos beneficiados con la Subvención a través de la Institución Educativa legalmente constituida que presta servicios educativos privados gratuitos. En el caso de la columna Modalidad y Nivel/Ciclo se deberá marcar con una "X" según la información que corresponda. Para consignar todas las Instituciones Educativas deberá utilizar las boletas necesarias. El reporte deberá ser presentado de forma trimestral y anual.

Nombre de la Institución Educativa que reporta:		Instituto Tecnológico de Nororiente -ITECNOR-		Código:	19-01-1081-46	Fecha:	27/06/2025					
No.	Nombre del Centro Educativo	Ubicación (Municipio y Departamento)		Español	Bilingüe	Número de Alumnos	Número de Docentes	Ciclo / Nivel				
		Zacapa, Zacapa						PP	P	B	D	
1	Instituto Tecnológico de Nororiente	Zacapa, Zacapa		X		120	15					X
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												



Lcda. Elizabeth Beatriz Alvarez Cordón  
**Nombre y firma del Director(a) del Centro Educativo**



Ministerio de Educación  
Guatemala

INFORMACIÓN PRESUPUESTARIA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA LEGALMENTE CONSTITUIDA QUE PRESTA SERVICIOS EDUCATIVOS PRIVADOS GRATUITOS

PRA-  
VI

**INSTRUCCIONES:** El presente formulario debe ser completado por la Institución Educativa legalmente constituida que presta servicios educativos privados gratuitos, de forma anual, el cual debe adjuntarse a la solicitud de Subvención.

Nombre de la Institución Educativa

**Instituto Tecnológico de Nororiente - ITECNOR-**

**SUELDOS Y GASTOS** (Cifras en Quetzales)

NIVEL / CICLO	DOCENTES	DIRECTIVOS	ADMINISTRADORES	TÉCNICOS	OPERATIVOS	MATERIAL DIDÁCTICO	ALIMENTACIÓN	INTERNADO	SUBTOTAL POR NIVEL / CICLO
PREPRIMARIA	Q -	Q -	Q -	Q -	Q -	Q -	Q -	Q -	Q -
PRIMARIA	Q -	Q -	Q -	Q -	Q -	Q -	Q -	Q -	Q -
BASICO	Q -	Q -	Q -	Q -	Q -	Q -	Q -	Q -	Q -
DIVERSIFICADO	Q 623,809.35	Q 45,935.63	Q 87,126.30	Q -	Q 2,242.14	Q -	Q -	Q -	Q 759,113.42
<b>SUBTOTAL 1</b>	<b>Q 623,809.35</b>	<b>Q 45,935.63</b>	<b>Q 87,126.30</b>	<b>Q -</b>	<b>Q 2,242.14</b>	<b>Q -</b>	<b>Q -</b>	<b>Q -</b>	<b>Q 759,113.42</b>

**GASTOS DE FUNCIONAMIENTO** (Cifras en Quetzales)

NIVEL / CICLO	ÚTILES DE OFICINA	ENERGÍA ELÉCTRICA	SERVICIO DE AGUA	PAGO DE TELÉFONOS	MATERIALES Y SUMINISTROS DE LIMPIEZA	SUBTOTAL POR NIVEL / CICLO
PREPRIMARIA						Q -
PRIMARIA						Q -
BASICO						Q -
DIVERSIFICADO	Q -	Q 36,882.88	Q -	Q -		Q 36,882.88
<b>SUBTOTAL 2</b>	<b>Q -</b>	<b>Q 36,882.88</b>	<b>Q -</b>	<b>Q -</b>	<b>Q -</b>	<b>Q 36,882.88</b>

GRAN TOTAL
SUBTOTAL 1:
Q 759,113.42
SUBTOTAL 2:
Q 36,882.88
<b>Q 795,996.30</b>



*[Handwritten Signature]*

Ing. Agr. Angel Ottoniel Córdón García

Nombre y firma del Representante Legal de la Institución Educativa legalmente constituida que presta servicios educativos privados gratuitos

**INSTRUCCIONES:** La presente boleta debe ser completada con la información solicitada por el Centro Educativo de forma trimestral. Debe consignar todas las Instituciones Educativas utilizando las boletas necesarias.

<b>Nombre de la Institución Educativa</b>	Instituto Tecnológico de Nororiente -ITECNOR-
---	---

No.	Código de Centro Educativo	Código Personal	CUI (No Obligatorio)	Nombre Completo del Estudiante
1	19-01-1081-46	F429NKE	2027 33289 1910	Acevedo Vásquez, Adriana Carolina
2		F430ZNV	2000 67478 1902	Alarcón Oliva, Acely Maybelin
3		H267SCA	4023 76137 0114	Albizures López, Cristopher Gabriel
4		G154EVK	2044 80418 1901	Arrecis Martínez, Katia Saraí
5		F871LZN	2021 98332 1902	Arriaza Chacón, Luis Yahir
6		E360HVP	2016 40635 1905	Barrientos González, Jesús Alberto
7		G370GSI	2056 79633 1503	Burrero Raxcacó, Estéfany Rosy Aidé
8		F995GXF	2065 91101 1901	Casasola Ramírez, Carlos Alberto
9		F645DIE	2053 60955 1905	Castañeda López, Manuel Antonio
10		G090EVQ	2071 54708 1905	Crúz Vásquez, Kimberly Samantha
11		F985YZJ	2009 06054 1902	De la Rosa Chacón, Mishell Alejandra
12		D870CFG	3501 75594 1901	Esquivel Ayala, Manuel Eduardo
13		E769GPF	2041 36040 1905	Estrada Franco, Laura María
14		F931PIL	2808 26508 1902	Franco Espinoza, Sarahí Marisol
15		F980VZC	2011 24785 0205	Hernández Aquino, Erick Estuardo
16		D874UXQ	2008 40894 1901	Hernández Ortiz, Heather Mariángel
17		E737RWE	4154 713621901	Hernández Tista, Mélyny Mishell
18		C920GVL	3053 52113 0205	Hicho Díaz, Jeraldly Meliza
19		G682EZU	2023 76400 2004	Machorro Alonzo, Maryoreth Anaí Victoria
20		G364FQZ	2018 27735 1903	Marín Loyo, Karin Jordana Marveizie
21		F565LFE	2039 15526 0205	Marroquín Carcache, Lea Marielisa
22				
23				
24				
25				

Lcda. Elizabeth Beatriz Álvarez Córdón  
Nombre y firma del Director(a) del Centro Educativo






**INSTRUCCIONES:** La presente boleta debe ser completada con la información solicitada por el Centro Educativo de forma trimestral. Debe consignar todas las Instituciones Educativas utilizando las boletas necesarias.

Nombre de la Institución Educativa	Instituto Tecnológico de Nororiente -ITECNOR-
------------------------------------	---

No.	Código de Centro Educativo	Código Personal	CUI (No Obligatorio)	Nombre Completo del Estudiante
1	19-01-1081-46	F938EEU	2008 16152 1905	Fajardo Escobar, Angie Celeste
2		F839LPI	2009 06291 1902	Mata Hernández, Andy Jhair
3		E198SGJ	2021 41268 1906	Muñoz Fajardo, Andrea Stephanie
4		G383PUB	2001V33802 1903	Orellana Chacón, Elida María
5		E751SLW	2017 30863 1901	Orellana Pereira, Juliana Jackeline
6		G042JIP	2033 24749 1905	Paz Barrios, Marilyn Vanessa
7		F690VUV	2033 24064 1905	Paz Morales, Stephany Gabriela
8		G575IVH	2041 36709 1905	Paz Paz, Silvia María
9		H570ZWZ	3341 56254 1804	Pineda Galvez, Dina Marianelli
10		F292QHY	2055 41682 1903	Ramírez Cordón, Diego Emilio
11		E849ANZ	2025 04131 1901	Ramírez Ramírez, Jeremy Isaí
12		H869NXS	2036 38700 1907	Reyes Carranza, Cesia Adamaris
13		F964HQQ	3505 96581 1705	Rodríguez Corado, Juan Carlos Alexander
14		G966INV	2036 37905 1907	Rodríguez Pérez, Jonathan Alejandro
15		F097NUQ	2040 68827 1901	Sosa García, Anderson Josué
16		G543UMU	2041 35834 1905	Sosa Vásquez, Ana Paula
17		G243CLX	2036 66704 1902	Tobar García, Héctor Eduardo
18		H534URB	2037 21578 1901	Torres Mayorga, Nahillely Alexandra
19		E558HTN	3137 95975 1217	Torres Pérez, Kevin Gabriel
20		I437PSJ	2022 28045 0101	Velásquez Midence, Mayli Azalia
21		F573XLN	2053 68557 1902	Yanes Portillo, Diego Emilio
22		E731UME	2008 16543 1905	Zamora Estrada, Carlos José
23				
24				
25				

Lcda. Elizabeth Beatriz Alvarez Cordón  
Nombre y firma del Director(a) del Centro Educativo



**INSTRUCCIONES:** La presente boleta debe ser completada con la información solicitada por el Centro Educativo de forma trimestral. Debe consignar todas las Instituciones Educativas utilizando las boletas necesarias.

Nombre de la Institución Educativa	Instituto Tecnológico de Nororiente -ITECNOR-
------------------------------------	---

No.	Código de Centro Educativo	Código Personal	CUI (No Obligatorio)	Nombre Completo del Estudiante
1	19-01-1081-46	E742JMY	2001 22738 1905	Ac Herrarte, Emiliana Rachell
2		F547SVM	2836 58401 1903	Aparicio Arriaza, José Adrián
3		E172LCD	3360 47525 1902	Cabrera Acevedo, Evan José
4		E254YSU	2000 67281 1902	Carrillo Alvarado, Dulce María
5		F091HIA	3358 91748 1901	Chacón Hichos, Monica Daniela
6		E982BLU	2004 86055 1903	Cordón Paiz, Ashly Nicolle
7		F238MHP	3369 95970 1910	Díaz Estrada, Kelly Eileen
8		D770WCD	3365 38847 1904	Escobar Zabaleta, Dulce María
9		E673FKS	3360 47479 1902	Fajardo Casasola, Ariana Pamela
10		C712AWA	2001 81882 1910	Flores Súchite, Angélica Beatriz
11		E835PZD	2008 15687 1905	Franco Catalán, Edgar David
12		E095LCI	2793 84297 1901	García Galdámez, Kenia Andrea
13		C323LLD	3526 47019 1801	González Orellana, Diego Alejandro
14		F734IRT	2003 47403 1907	Hernández Castro, Mónica Gissel
15		F495EDD	2777 62308 1901	Hernández Ramírez, Abraham Isaac Jacob
16		F978LNY	2001 33675 1903	Hernández Ruano, Marjory Juliana
17		E063UIG	3499 68101 1901	Hernández Zabaleta, Edgar Alfredo
18		D851UUY	2920 95805 1905	Herrarte Alarcón, José David
19		F086GZH	3258 16182 1601	Maldonado González, José André
20				
21				
22				
23				
24				
25				

Lcda. Elizabeth Beatriz Alvarez Cordón

Nombre y firma del Director(a) del Centro Educativo




**INSTRUCCIONES:** La presente boleta debe ser completada con la información solicitada por el Centro Educativo de forma trimestral. Debe consignar todas las Instituciones Educativas utilizando las boletas necesarias.

<b>Nombre de la Institución Educativa</b>	Instituto Tecnológico de Nororiente -ITECNOR-
---	---

No.	Código de Centro Educativo	Código Personal	CUI (No Obligatorio)	Nombre Completo del Estudiante
1	19-01-1081-46	E955UAW	3360 49404 1902	Canales Morales, Haley Yovanna
2		E141HUP	2819 97918 1903	Juárez Morales, Ever Ismael Andres
3		E932IZS	3360 51239 1902	Juárez Salazar, Jimena Marisa
4		F889CED	2820 82948 1901	Lone Flores, Claudia Estefani
5		F869AZX	2001 35287 1906	López Castro, Sheyla Yulisa
6		E574IVK	2008 39934 1901	López Juárez, Darleen Rossio
7		E927MIU	2877 18123 1901	López Pérez, Luis Fernando
8		C012DDB	3361 07560 1903	Loyo Arriaza, Ashly Nayeli
9		D673GWF	3354 20583 1901	Morales Flores, Alison Adriana
10		E591FXC	2001 22460 1905	Morales Hernández, Moisés Horacio De Jesús
11		F551WTF	2827 84012 1902	Morales Urrutia, Alisson Stayce
12		E362QCP	2812 94879 1903	Obregón García, Karina Elizabeth
13		F241DBX	2003 47721 1907	Ortiz Quintanilla, Dayana Fernanda
14		E398YEU	2980 04178 1901	Pérez Gutierrez, Estuardo Rafaél
15		D828ELC	3360 60211 1903	Pineda Aldana, Kellyn Stefany
16		D445WTW	2977 33362 1901	Ramos López, Miguel Eduardo
17		C211CMT	3356 70555 1901	Reyes Martínez, Nahómi Lucía
18		E726JVU	2031 18162 1901	Reyes Ramírez, Lindy Libeth
19		E273TWI	2808 38859 1903	Rossi Súchite, Stevin Emanuel
20		E765QLN	2908 57694 1901	Sis Valenzuela, Brandon Estuardo Waldemar
21		G876WUK	3354 27685 1901	Solis Archila, Dulce Ivanna
22		G290UVE	3370 00042 1910	Sosa García, Kevin Daniel
23		F680DCP	3360 86393 1903	Sotoj López, Stefani Alexandra
24		D558WIY	2832 93357 1902	Súchite García, Karina Elizabeth
25		F442NBY	3359 16112 1901	Tobar Córdón, Anderson Leonel

Lcda. Elizabeth Beatriz Alvarez Córdón  
Nombre y firma del Director(a) del Centro Educativo





**INSTRUCCIONES:** La presente boleta debe ser completada con la información solicitada por el Centro Educativo de forma trimestral. Debe consignar todas las Instituciones Educativas utilizando las boletas necesarias.

Nombre de la Institución Educativa	Instituto Tecnológico de Nororiente -ITECNOR-
------------------------------------	---

No.	Código de Centro Educativo	Código Personal	CUI (No Obligatorio)	Nombre Completo del Estudiante
1	19-01-1081-46	F849RPC	2881 44333 1901	Vásquez Orellana, Jackeline Andrea
2		E029MTG	2015 06734 1804	Vásquez Pérez, Jilenny María
3		E654WWK	2006 15874 1901	Vásquez Ramírez, Allison Johanna
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				

Lcda. Elizabeth Beatriz Alvarez Cordón

Nombre y firma del Director(a) del Centro Educativo





**INSTRUCCIONES:** La presente boleta debe ser completada con la información solicitada por el Centro Educativo de forma trimestral. Debe consignar todas las Instituciones Educativas utilizando las boletas necesarias.

Nombre de la Institución Educativa	Instituto Tecnológico de Nororiente -ITECNOR-
------------------------------------	---

No.	Código de Centro Educativo	Código Personal	CUI (No Obligatorio)	Nombre Completo del Estudiante
1	19-01-1081-46	E439UIG	3355-79671 1901	Aceituno-Tobar, Pedro Armando
2		D836YYD	3364 61720 1904	Aldana Vargas, Eyllin Janeth
3		E449YMK	3361 1096 1903	Cabrera Morales, Wendy Estefany
4		C024BYY	3361 1517 1903	Cabrera Veliz, Oscar Andrés
5		F732QYS	3875 90668 0115	Cejjas Valdéz, Angie Denisse
6		F271DTF	2901 06605 1903	Chacón Orellana, Keyli Nicolle
7		C620FUN	2781 52767 1901	Cordón García, Luis Esteban
8		E671IYY	2886 37429 1901	De la Cruz Caal, Perssi Alejandro
9		C624PNE	2797 34417 1905	España Sosa, Daniela Marié
10		E655PSI	3358 45037 1901	Fajardo Gálvez, Andry Emanuel
11		F636RNF	3360 57121 1902	Fajardo Santiago, Suleika Omirilda
12		C692JTQ	2795 09634 1901	Fernández Marroquin, Elsa Cristina
13		F750AAQ	3102 88665 0614	García Barrera, Flormaría
14		E444FAM	2808 98827 1905	Hernández Chacón, Valery Maité
15		C814TKN	3014 59746 0101	Hichos Barroso, Sophia
16		D487AJW	3360 57636 1902	López Aquino, Héctor Jedison
17		D435VPG	2795 30145 1901	López Cortéz, Denilson Emanuel
18		D748ZSP	3359 80813 1901	Madrid Contreras, Julia Mariela
19		D337RQY	2773 49990 1901	Maltez Regalado, Stephanie Analía
20		C316FZM	3361 39462 1903	Mejía Sánchez, Zuleyka Nicole
21		D491YCN	3524 74831 1901	Monroy Pineda, Jilary Cristél
22		E441XRR	2806 44167 1901	Morales Díaz, Jorge Luis
23		D876LBG	3360 47622 1902	Navas Orellana, Maryori Mishell
24		D371KAH	3357 99825 1901	Pacheco Gregorio, Juan Francisco
25		C222GJC	3360 49145 1902	Pinto Larios, Cintia Azucena

Lcda. Elizabeth Beatriz Alvarez Cordón  
Nombre y firma del Director(a) del Centro Educativo



**INSTRUCCIONES:** La presente boleta debe ser completada con la información solicitada por el Centro Educativo de forma trimestral. Debe consignar todas las Instituciones Educativas utilizando las boletas necesarias.

<b>Nombre de la Institución Educativa</b>	Instituto Tecnológico de Nororiente -ITECNOR-
---	---

No.	Código de Centro Educativo	Código Personal	CUI (No Obligatorio)	Nombre Completo del Estudiante
1	19-01-1081-46	E184CUK	3366 36997 1905	Ramírez Perdomo, Heidy Michelle
2		D067KHR	2803 15937 1903	Suárez Paz, Rigo Ventura
3		E392RQH	3360 45956 1902	Toledo Lémus, Lenny Ariana
4		D257LLI	3360 55218 1902	Vásquez Mayorga, Marlon Josué
5		D787IXE	2924 98004 1902	Yanes Portillo, Dereck Manuel
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				

Lcda. Elizabeth Beatriz Álvarez Cordón  
Nombre y firma del Director(a) del Centro Educativo