

## *Aspectos a tener en cuenta al inicio de clases:*

- Debe haber: - Adaptación  
- Diagnóstico

El diagnóstico se divide en dos:

- Macrosituación: tipo de institución, recursos económicos, organigrama institucional, ubicación geográfica, nivel socio-cultural, instalaciones, materiales, niveles de autoridad formal, niveles de autoridad informal.
- Microsituación:
  - Docente: Capacitado, predispuesto, creativo, voluntarioso, etc.
  - Niño: Edad, sexo, intereses, necesidades, capacidades coordinativas, capacidades condicionales, experiencias previas, relaciones interpersonales, antecedentes de salud, nivel socio económico, constitución de la familia, niveles de maduración, etc.

Para hacer un buen diagnóstico se deben tener en cuenta los siguientes interrogantes:

- Tiene la institución una política en cuanto a lo socio - recreativo
- Hay antecedentes de actividades parecidas a la que quieren realizar, cómo salió
- Qué factores influyeron para el éxito o fracaso de la misma.

Según el resultado del diagnóstico se sabrá si es posible llevar a cabo la idea inicial, ajustando la misma a los resultados del diagnóstico.

### 1) Instalaciones y elementos fijos:

- Instalaciones deportivas y recreativas
- Canchas con césped
- Playones o canchas de material al aire libre
- Gimnasios y canchas cubiertas
- Pista de atletismo
- Natatorio
- Vestuarios
- Sanitarios
- Instalaciones complementarias (comedor, cocina, etc.)

Es importante saber si las instalaciones son de uso exclusivo o compartido, si fuese de esta manera alteraría el movimiento de los grupos.

### 2) Materiales:

- Materiales para actividades deportivas
- Material para actividades expresivas
- Material de actividades en a naturaleza
- Material administrativo
- Material de promoción
- Material sanitario
- Material auxiliar

Recursos económicos:

Tener en cuenta de dónde provienen, dónde están y para qué son utilizados.

Recursos humanos:

Deben ser considerados para cubrir los siguientes rubros:

- Docencia
- Administración
- Salud
- Maestranza y servicios generales
- Gastronomía
- transporte