

JULIETA CORDERO SÁNCHEZ

Guía informativa sobre el uso y manejo de utensilios en la escuela
“Fundación por la Vida”, municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa,
departamento de Escuintla



Asesor: Lic. Ezequiel Arias Rodríguez

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

Facultad de Humanidades

Departamento de Pedagogía

Guatemala, abril 2009

Este informe fue elaborado por la autora como trabajo del ejercicio profesional supervisado, previo a optar el grado de licenciada en pedagogía y administración educativa.

Guatemala, abril 2009

ÍNDICE

Página

Introducción i

CAPÍTULO I Diagnóstico

1.1 Datos generales de la institución	1
1.1.1 Nombre de la institución	1
1.1.2 Tipo de institución	1
1.1.3 Ubicación geográfica	1
1.1.4 Visión	1
1.1.5 Misión	1
1.1.6 Políticas institucionales	2
1.1.7 Objetivos	2
1.1.8 Metas	3
1.1.9 Estructura organizacional	3
1.1.10 Recursos	4
1.1.10.1 Humanos	4
1.1.10.2 Materiales	4
1.1.10.3 Financieros	4
1.2 Técnicas utilizadas para el diagnóstico	5
1.3 Lista de carencias, ausencias o deficiencias	5
1.4 Análisis de problemas	5
1.5 Análisis de viabilidad y factibilidad	5
1.6 Problema seleccionado	7
1.7 Solución propuesta como viable y factible	7

CAPITULO II Perfil del proyecto

2.1 Aspectos generales	8
2.1.1 Nombre del proyecto	8
2.1.2 Problema	8

2.1.3	Localización	8
2.1.4	Unidad ejecutora	8
2.1.5	Tipo de proyecto	8
2.2	Descripción del proyecto	8
2.3	Justificación	8
2.4	Objetivos	8
2.4.1	General	8
2.4.2	Específicos	8
2.5	Metas	8
2.6	Beneficiarios	9
2.6.1	Directos	9
2.6.2	Indirectos	9
2.7	Fuentes de financiamiento y presupuesto	9
2.7.1	Presupuesto	9
2.7.2	Fuentes de financiamiento	9
2.7.3	Cronograma de actividades	10
2.8	Recursos	12
2.8.1	Humanos	12
2.8.2	Materiales	12
2.8.3	Físicos	12
2.8.4	Financieros	12

CAPITULO III Proceso de ejecución del proyecto

3.1	Actividades y resultados	13
3.2	Productos y logros	13
3.3	Guía informativa sobre el uso y manejo de utensilios en la escuela “Fundación por la Vida”, municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla	13

CAPÍTULO IV Proceso de evaluación

4.1 Evaluación del diagnóstico	35
4.2 Evaluación del perfil	35
4.3 Evaluación de la ejecución	35
4.4 Evaluación final	35

Conclusiones

Recomendaciones

Bibliografía

Apéndice

Anexos

INTRODUCCIÓN

El ejercicio profesional supervisado, se llevó a cabo en la escuela Fundación por la Vida, municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla, en donde se realizó el proyecto titulado Guía informativa sobre el uso y manejo de utensilios, en el cual se utilizó la guía de los ocho sectores de José Videl Mendez, como una matriz orientadora y técnicas de observación, entrevista y encuestas, para posteriormente redactar el informe que incluye el diagnóstico institucional, perfil del proyecto, proceso de ejecución del proyecto y el proceso de evaluación.

Capítulo I, el diagnóstico institucional incluye información de la institución, nombre, lugar de funcionamiento, ubicación geográfica, análisis de viabilidad y factibilidad y el problema seleccionado.

Capítulo II, perfil del proyecto, contienen el nombre del proyecto, sus objetivos, metas, tipo de proyecto, unidad ejecutora, los recursos y presupuesto con el que se ejecutó los beneficiarios y el cronograma de actividades.

Capítulo III, proceso de ejecución del proyecto, en esta parte del informe se detallan las actividades y logros que se alcanzaron con la realización del proyecto.

Capítulo IV, proceso de evaluación consiste en la evolución de cada una de las etapas del proyecto de una forma continua y sistemática, para verificar el logro de los objetivos y metas del proyecto.

CAPÍTULO I

1.1 Datos generales de la institución

1.1.1 Nombre de la institución

Municipalidad de Santa Lucia Cotzumalguapa

1.1.2 Tipo de institución

Autónoma y de servicio

1.1.3 Ubicación geográfica

5ª. calle "A" entre 3ra. y 4ta. avenida de la zona I de Santa Lucia Cotzumalguapa, en el departamento de Escuintla, Guatemala.

1.1.4 Visión

Ser un municipio que incluya a una sociedad en constante desarrollo, que prioriza elevar la calidad de vida del ser humano en condiciones sostenibles y sustentables, que potencia el aprovechamiento racional y eficiente de los recursos naturales en función de actividades productivas que trascienden nacional e internacionalmente, con cultura democrática, organizado, ordenado, solidario para lograr cimentar un modelo económico alternativo. Con políticas municipales que permitan a los habitantes acceder a servicios esenciales de seguridad ciudadana, educación en todos los niveles, salud integral con cobertura y atención inmediata, vivienda y pleno empleo, mantenimiento como ejes transversales la igualdad de derechos humanos, equidad de género con un enfoque multiétnico, pluricultural y multilingüe.¹

1.1.5 Misión

Profundizar la autonomía y gestión del municipio y sus instituciones, sobre la base de un pleno estado de derecho que permita fortalecer las capacidades administrativas, financieras, técnicas y políticas, con visión de servicio público que satisfaga la demanda poblacional y dignificando a la persona humana, impulsando políticas públicas en el marco de la descentralización y participación democrática y en donde todo el que hacer institucional público institucional público y privado este en función de coordinar el desarrollo con acciones que se complementen para lograr el bienestar de todos los habitantes del municipio.²

1. Municipalidad de Santa Lucía Cotzumalguapa, Municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, Escuintla. folleto de plan operativo anual 2008 / 2012.

2. Idem.

1.1.6 Políticas institucionales

- “Facilitar la educación así como su promoción para que ya no exista alto índice de analfabetismo en nuestro departamento. Brindarle a todos los ciudadanos del municipio de Santa Lucia Cotzumalguapa del departamento de Escuintla la seguridad necesaria para que se sienta a gusto viviendo como ser humano.
- Los consejos comunitarios de desarrollo deben participar en la toma de decisiones ser respetados y capacitados para ello.
- Promover que los diferentes sectores comprendan que la equidad de género y de edad deben ser criterios elementales en la planificación municipal. (1-1030).

1.1.7 Objetivos

- Contar con un plan de desarrollo municipal que se convierta en un instrumento de trabajo y coordinación entre autoridades municipales y funcionarios de instituciones públicas y privadas que tienen presencia en el municipio para planificar, organizar, integrar, dirigir y controlar los recursos con que se cuenta, buscando siempre elevar el nivel de vida y bienestar de los habitantes, con principios de equidad y justicia.
- “Ayudar a los comités pro-mejoramiento en un 75% más que el año pasado.
- Ayudar a los comités de madres de familias para que las madres solteras tengan mejor atención.
- Reducir los índices de morbilidad y mortalidad materna infantil e implementar un sistema de saneamiento básico.
- Aprovechar los recursos turísticos y condiciona comercial del departamento, ampliar las actividades productiva, diversificando los cultivos, fomentado la creación de micro empresas y tecnificando la mano de obra.
- Preservar y mejorar la calidad del ambiente protegiendo las fuentes de agua, controlando la deforestación y concientizando a la población en cuanto al papel que cada cual juega en la preservación del medio ambiente.

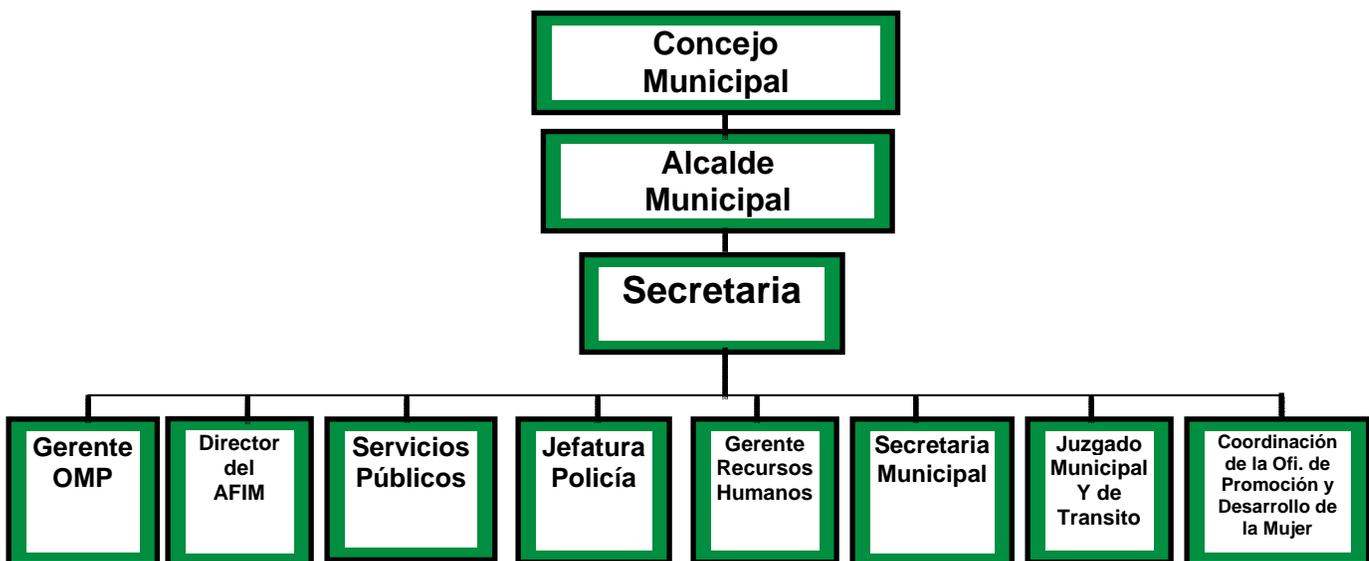
1.1.8 Metas

- En este plazo de gobierno tratar la manera de gestionar para que se construya una municipalidad digna de nuestra cabecera departamental.
- Dotar con el equipo de cómputo a todas las oficinas.
- Dotar de un uniforme a cada empleada una vez por año.
- Dejar pavimentada la mayoría de las calles de las colonias de nuestro departamento.

1.1.9 Estructura organizacional

Organigrama de la municipalidad del municipio de Santa Lucia Cotzumalguapa del departamento de Escuintla.

ORGANIGRAMA DE LA MUNICIPALIDAD DE SANTA LUCÍA COTZUMALGUAPA



1.1.10. Recursos

1.1.10.1 Humanos

La municipalidad del municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla cuenta con los siguientes recursos humanos.

CORPORACIÓN MUNICIPAL 2008-2012

Nombre	Cargo
Rodolfo Chang Shum	Alcalde Municipal
Lily Mabel García Nájera	Concejal Primera
Nery Moran Castellanos	Concejal Segundo
Fren Raúl Estrada Arredondo	Concejal Tercero
Héctor Romeo Ramos López	Concejal Cuarto
Ana Lucrecia Archila Guerrero	Concejal Quinto
Avidan Castillo Calmo	Concejal Sexto
Noé González	Concejal Séptimo
Julio Ramón de Matta Bran,	Sindico Primero
Juan Fernando Estrada Estrada	Sindico Segundo

1.1.10.2 Recursos materiales

La institución cuenta con su edificio propio el que fue construido en el año 1875 y reconstruido en el año 2000 en esa oportunidad la administración la tenía Cesar Arnulfo Duarte Soto, actualmente están funcionando 35 oficinas regularmente equipadas para atender mejor al público que visita dicha municipalidad, además cuenta con una agencia de banrural, dentro de sus instalaciones.

1.1.10.3 Recursos financieros

Existe financiamiento del estado e ingresos por pagos de impuestos.

1.2 Técnica utilizada para el diagnóstico

En el diagnóstico institucional se utilizaron diferentes técnicas entre las que podemos mencionar:

- La entrevista se realizó con padres de familia, maestros y estudiantes
- En la observación se determinó que había necesidad de una guía informativa sobre el uso y manejo de los utensilios de cocina.

1.3 Lista de carencias, ausencias o deficiencias de la municipalidad de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla.

- Falta de apoyo de la municipalidad a los centros educativos del municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla.
- Falta de presupuestos para uso y manejo de utensilios de cocina en los centros educativos.
- Falta de una guía informativa sobre el uso y manejo de utensilios en la escuela Fundación por la Vida, municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla.
- Poca colaboración de otras instituciones a los centros educativos.
- Escasez de fundamentación sobre una guía informativa sobre el uso y manejo de utensilios en los centros educativos del municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla.
- Falta de presupuestos para pagar al personal específico para realizar este tipo de trabajo.
- Falta de personal suficiente para la recopilación de estos datos.

1.4 Análisis de los problemas

Después de aplicar la guía de los ocho sectores a la municipalidad de Santa Lucía Cotzumalguapa, se determinó el siguiente problema, que hay insuficiente información sobre el uso y manejo de utensilios en el municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla y no hay interés por las autoridades municipales para la elaboración de una guía informativa.

1.5 Análisis de factibilidad y viabilidad del proyecto

1.5.1 Concepto de viabilidad

Tener acceso tanto humano como económico para que el proyecto se lleve a cabo.

1.5.2 Concepto de factibilidad

Estar de acuerdo todas las partes involucradas para la finalización del proyecto.

Indicadores para determinar la factibilidad y viabilidad del proyecto

La opción es

1. Guía informativa sobre el uso y manejo de utensilios en la escuela “Fundación por la Vida”, municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla.

OPCIONES

1 2

INDICADORES	SI	NO
	1	2
FINANCIERO	X	
1. ¿Se cuenta con suficientes recursos?	X	
2. ¿El proyecto se ejecutará con recursos propios		X
Administración Legal		
3. ¿Se tiene representación legal?	X	
TÉCNICO		
4. ¿Se tiene las instalaciones adecuadas al proyecto?	X	
5. ¿Se tiene bien definida la cobertura del proyecto?	X	
6. ¿Se tiene los insumos necesarios para el proyecto?	X	
7. El tiempo programado es suficiente para ejecutar el proyecto?	X	
8. ¿Se han definido claramente las metas?	X	
9. ¿Las actividades corresponden a los objetivos del proyecto?	X	
10. ¿Existe la planificación de la ejecución del proyecto?	X	
MERCADO		
11. ¿El proyecto tiene aceptación de la población?	X	
12. ¿El proyecto satisface necesidades de la población?	X	

13. La publicidad planificada tiene impacto en los beneficiarios usuarios del proyecto?		X
CULTURAL		
14. ¿El proyecto violenta las relaciones culturales de la región?		X
15. ¿El proyecto responde a las expectativas culturales de la región?	X	
16. ¿El proyecto va dirigido a una etnia en específico?		X
SOCIAL		
17. ¿El proyecto genera conflictos entre los grupos sociales?		X
18. ¿El proyecto beneficia a la mayoría de la población?	X	
19. ¿El proyecto toma en cuenta a las personas sin importar el nivel académico?	X	
20. ¿El proyecto está dirigido a un grupo social específico?		X
FISICO NATURAL		
21. ¿El clima permite el desarrollo del proyecto?	X	
ECONÓMICO		
22. ¿Se ha establecido el costo total del proyecto?	X	
23. ¿Existe un presupuesto detallado de ejecución?	X	
24. ¿El costo del proyecto es adecuado en relación a la inversión?	X	
RELIGIOSO		
25. ¿El proyecto tendrá aceptación de los diferentes grupos religiosos?	X	
26. ¿El proyecto va en contra de algunos principios de un grupo en particular?		X

1.6 Problema seleccionado

Analizando todos los problemas, la necesidad a priorizar es: Guía informativa sobre el uso y manejo de utensilios en la escuela “Fundación por la Vida” municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla.

1.7 Solución propuesta como viable y factible

La solución más viable y factible es una guía informativa sobre el uso y manejo de utensilios en la escuela “Fundación por la Vida”, municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla.

CAPÍTULO II

PERFIL DEL PROYECTO

2.1 Aspectos generales

2.1.1 Nombre del proyecto

Guía informativa sobre el uso y manejo de utensilios en la escuela “Fundación por la Vida”, municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla.

2.1.2 Problema

Falta de una guía informativa sobre el uso y manejo de utensilios en la escuela “Fundación por la Vida”, municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla.

2.1.3 Localización

El proyecto se realizará en la escuela “Fundación por la Vida”, municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla.

- La escuela Fundación por la Vida se ubica en 5ta. Calle poniente 1-61 salida al Jordán.

2.1.4 Unidad ejecutora

- Facultad de Humanidades, Universidad de San Carlos de Guatemala

2.1.5 Tipo de proyecto

- Educativo

2.2 Descripción del proyecto

- El proyecto consiste en equipar la cocina escolar de la escuela fundación por la vida en el municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla.

2.3 Justificación

La guía informativa sobre el uso y manejo de utensilios en la escuela “Fundación por la Vida” municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla, favorecerá al personal docente de la escuela como a todos los niños de los diferentes grados así como también va a servir para las diferentes actividades a realizar.

2.4 Objetivos

2.4.1 General

- Elaborar una guía informativa sobre el uso y manejo de utensilios en la escuela “Fundación por la Vida”, municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla.

2.4.2 Específicos

- Equipar la escuela “Fundación por la Vida” con utensilios de cocina.
- Concientizar a los maestros por el buen uso del equipo de cocina.
- Ayudar a la comunidad educativa en la implementación de utensilios en la escuela “Fundación por la Vida” municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla.

2.5 Metas

- Equipar la cocina de la escuela fundación por la vida.
- Impresión de 25 guías informativas para el uso y manejo de utensilios en la escuela “Fundación por la Vida”, municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla, que se entregarán a la municipalidad y a diferentes instituciones.
- Socialización de la guía informativa con autoridades municipales e instituciones involucrados en el proyecto.

2.6 Beneficiarios

2.6.1 Directos

La escuela en general fundación por la vida, municipio de Santa Lucia Cotzumalguapa, departamento de Escuintla.

2.6.2 Indirectos

- ✓ Docentes
- ✓ Estudiantes
- ✓ Padres de familia

2.7 Fuentes de financiamiento y presupuesto

2.7.1 Presupuesto

En la realización del proyecto se realizó el siguiente gasto.

Se gasto en:	Costo total
Viáticos y alimentación	Q.1,000.00
Rollo, revelado, escaneadas de las fotos y fotocopias	Q. 250.00
25 ejemplares del informe final	Q.2,500.00
Memoria USB	Q. 100.00
Baterías y utensilios de cocina	Q. 6,000.00
Uso de una computadora para la realización del proyecto e impresiones	Q. 500.00
	TOTAL...Q.10,350.00

2.7.2 Fuentes de financiamiento

- El financiamiento para realizar el proyecto se obtendrá por medio de autogestión del estudiante epesista.

2.8 Cronograma de actividades de ejecución del proyecto

AÑO		2008															
MESES		Mayo				Junio				Julio				Agosto			
SEMANAS		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
No.	ACTIVIDADES																
1	Seleccionar el tema	■															
2	Análisis de los 3 sub temas		■														
3	Investigar el tema			■	■												
4	Recopilación de información					■											
5	Diagnóstico de la población						■										
6	Elaborar el perfil del proyecto							■									
7	Tomar fotografías								■								
8	Selección de fotografías									■							
9	Estructurar el diagrama del proyecto										■						
10	Estructura del proyecto											■	■				
11	Eval. de las actividades del proyecto													■			
12	Elab. y presentación del módulo														■	■	
13	Elaboración y entrega del informe final																■

2.9 Recursos

2.9.1 Humanos

- Asesor
- Autoridades de municipio
- Directora de la escuela fundación por la vida
- Epesista

2.9.2 Materiales

- Empastados
- Hojas de papel bond
- Computadora
- Vehículo
- Rollos para tomar las fotos
- Cámara fotográfica
- Ejemplares para cada una de las instituciones
- Escáner

2.9.3 Físicos

- Casa del estudiante Epesista
- Edificio escolar y municipalidad

CAPÍTULO III

EJECUCIÓN DEL PROYECTO

3.1 Actividades y resultados

No.	ACTIVIDADES	RESULTADOS
1	Realización de los trámites administrativos para la autorización del ejercicio profesional supervisado	Expediente completo
2	Reunión con el alcalde para presentar el proyecto de la guía informativa sobre el uso y manejo de utensilios de la escuela "Fundación por la Vida".	Se aceptó realizar la guía informativa sobre el uso y manejo de utensilios de la escuela "Fundación por la Vida" municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa
3	Gestiones municipales del financiamiento	Autogestión
4	Elaboración del presupuesto	Presupuesto elaborado
5	Elaboración de una guía informativa sobre el uso y manejo de utensilios de la escuela "Fundación por la Vida".	Se elaboraron ejemplares.
6	Entrega del proyecto	Proyecto entregado
7	Aprobación del proyecto	Proyecto aprobado

3.2 Productos y logros

3.4.1 Productos

Elaboración de una guía informativa sobre el uso y manejo de utensilios en la escuela "Fundación por la Vida" municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla.

3.4.2 Logros

Se obtuvo la guía informativa sobre el uso y manejo de los utensilios en la escuela "Fundación por la Vida" municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla.

3.3 Guía informativa sobre el uso y manejo de utensilios de la escuela "Fundación por la Vida", municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla.

**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA**

**Guía informativa sobre el uso y manejo de utensilios en la escuela
“Fundación por la Vida”, municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa,
departamento de Escuintla**



JULIETA CORDERO SÁNCHEZ

GUATEMALA, ABRIL 2009

ÍNDICE

Introducción	i
Objetivos	1
Uso y manejo de equipo y utensilios	2
La licuadora	2
La olla de presión	3
Refrigerador	3
Seguimientos de recetas	4
Preparación de comidas sencillas	5
Alimentación sana	5
Cocción de espárragos	7
Mandolina	7
Mortero	7
Colador para pastas	7
Olla de presión	8
Cacerolas	8
Picador de ajos	8
Cuchillos	8
Descorazonador	9
Cuchilla picadora	9
Medidores	9
Cestillo	10
Cocción al vapor	10
Besugera	10
Otras funciones a considerar	12
Aros de montaje	13
Biberón	13
Conclusiones	
Recomendaciones	
Bibliografía	

INTRODUCCIÓN

La presente guía informativa facilita de manera general el uso y manejo de los utensilios en la escuela “Fundación por la Vida” municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla.

Se tiene como objetivo promocionar el uso y manejo de los utensilios, como lo es la cocina.

El desconocimiento se debe a causas como las siguientes: falta de inducción a las señoras, la pedagogía tradicionalista que no ha cumplido con su objetivo de actualización, los medios masivos que nunca o escasamente dedican espacios a esta educación, la falta de interés de las mismas amas de casa.

Lo que ha incidido en una labor empírica en esto que esta considerado por los especialistas en la materia como un verdadero arte.

Es indispensable que las amas de casa, asistentes y aficionados a la cocina, den buen uso y manejo de los utensilios como unos verdaderos técnicos, que a la vez instruyan a las nuevas generaciones, lo que redundará en beneficio personal como parte del desarrollo y crecimiento humano.

Objetivos

General

- Contribuir con información sobre el uso y manejo de utensilios a través de una guía informativa.

Específicos

- Practicar reglas higiénicas para el buen uso y manejo de los utensilios.
- Reflexionar sobre la necesidad de mejorar el uso y manejo de los utensilios.
- Aplicar los conocimientos sobre el uso y manejo de los utensilios

Tecnología en la preparación de los alimentos

Uso y manejo de equipo y utensilios

Actualmente hay cocinas modernas súper equipadas con muchos aparatos eléctricos, que ahorran tiempo y fuerza en el trabajo de la cocina.

Algunas condiciones recomendables en el equipo de cocina son:

Una batería de cocina debe ser de buena calidad para asegurar su duración, de preferencia debe tener asas aislantes para evitar el uso de trapos cuando se retira del fuego.

Las sartenes deben ser de hierro o de teflón para mayor economía. Luego de usar cualquier trasto debe lavarse, secarse y guardarse con ello se evita que los restos de comida formen costras y destruyan los metales con su acidez

La licuadora

Es un buen auxiliar en la cocina, realiza unas diez operaciones fundamentales: licua, mezcla, muele, revuelve, bate, tritura, agita, pica, pulveriza, desmenuza.

Modo de empleo: se atornilla el juego del agitador al recipiente, antes de colocarlo a la base del motor.

Debe evitarse colocarlo a la base del motor.

Debe evitarse colocar el juego del agitador solo, sobre la base del motor. También retirar el conjunto del recipiente antes que el motor esté detenido. No introducir en el vaso, instrumentos y objetos (como cucharas, tenedores, paletas) mientras el motor esté funcionando, porque puede dañar las cuchillas.

Al licuar frutas o legumbres, conviene empezar con un poco de líquidos como base. Luego de usarla, las piezas que corresponde deben lavarse y las otras deben limpiarse en seco y guardarse.



La olla de presión

Una de sus ventajas, además de ahorrar tiempo y gas, es que los alimentos así cocinados conservan su valor nutritivo. Al usar la olla se cierra por medio de una tapadera hermética y se coloca al fuego.

Cuando la válvula se mueve en sentido rotativo, indica que hay que disminuir la intensidad del fuego. Entonces se empieza a controlar el tiempo para la cocción de la comida. Modelos recientes tienen incorporado un pito para advertir estos cambios. Cuando la comida ya está cocida, se retira del fuego y se deja unos cinco minutos para que se enfríe y se pueda destapar sin ningún riesgo.

Hay que evitar que las válvulas se ensucien. Cuando la olla no se use debe colocarse sobre ella la tapa en posición invertida, de manera que las válvulas queden protegidas del polvo y de otros fenómenos. No debe ponerse bajo un chorro de agua para que enfríe rápidamente porque se perjudica el empaque.



Refrigerador

El fin primordial del refrigerador es conservar los alimentos y bebidas. Su buen estado se preserva al usarlo correctamente. Entre otros cuidados, se recomienda:

- ✓ Conservar el refrigerador limpio, lavándolo una vez por semana con jabón y agua caliente. Después con agua tibia y bicarbonato.
- ✓ Debe mantenerse cerradas las puertas, sacar de una sola vez todo lo que va a usar, pues cada vez que se abre, la circulación del aire se interrumpe y el frío se escapa.”1”

1. Colección científica Alimentos y Nutrición. Lito Offset latina S.A. México D.F. Ediciones Casa España, 1,969.

- ✓ Evitar amontonar la carne en el refrigerador. Es más útil envolver cada porción por separado para cada día, en relación con el plan del menú. Se guarda en forma ordenada para que luego no cueste retirarla. El pescado fresco es aconsejable guárdalo envuelto en papel de estaño. Debe rotularse las bolsas de carne para saber qué tipo se va a utilizar cada día.
- ✓ Los restos de comida deben dejarse enfriar, colocarlos en trastos con tapaderas y emplearlos lo más pronto posible. Todo equipo y utensilios de cocina deben ser bien lavados, secados, guardados y tapados para evitar contaminación.



Seguimientos de recetas

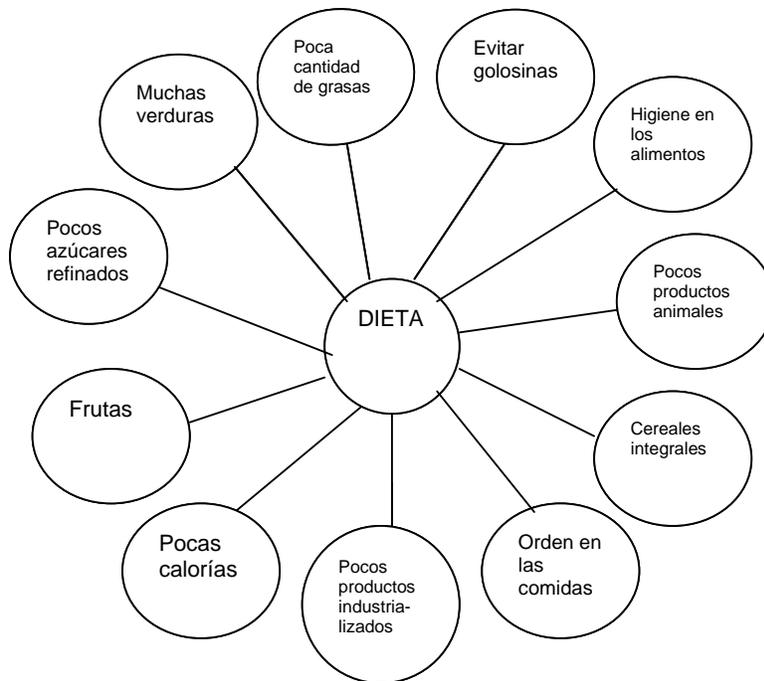
El arte culinario, por el desarrollo de sus técnicas ha elaborado recetas de comida internacional, que se constituyen como una ayuda para la cocina.

Las recetas a veces aparecen en las revistas, en periódicos o cuadernos especiales llamados recetarios, y en la TV. Al usar recetas por primera vez, es mejor ceñirse estrictamente a las cantidades y procedimientos que indica la receta para obtener el producto esperado.

Cuando ya una receta ha sido probada y ha dado el resultado deseado, se pueden hacer variaciones para dar otro sabor.

En caso de postres y pastelería, es muy importante usar las cantidades exactas que se indican, a como el tiempo de cocción el horno.

La experiencia personal es equivalente al arreglo de recetarios propios, lo cual hace una cocina peculiar y familiar.



Preparación de comidas sencillas

Alimentación sana

La correcta alimentación es uno de los factores más importante para mantener la salud, la energía y por lo tanto, la capacidad de trabajar, jugar, participar en diferentes actividades de orden físico y mental.

Hay personas que aunque comen gran cantidad, no saben elegir los alimentos correctos y por eso su alimentación es deficiente. Lo importante es una dieta prudente y balanceada.

En el pasado se consumían los alimentos en forma más natural, pero actualmente en un número cada vez mayor, las personas eligen y prefieren los alimentos muy refinados, que por lo general son ricos en calorías, hidratos de carbono, grasas, proteínas, aunque carecen casi por completo de los elementos originales como sales minerales, vitaminas y celulosa.”²”

De una u otra forma es recomendable aplicar conocimientos básicos para elaborar comidas.

² Diccionario Municipal de Guatemala. 2000, pp. 35-120

La tarea de preparar y servir los alimentos para la familia es realmente muy importante, casi sagrada. Para ello el ama de casa, esposa y madre, no necesita estudiar complejos y extensos cursos de dietética.

Le bastará con aprender y aplicar principios básicos y sencillos sobre la alimentación.

La alimentación natural prácticamente excluye el uso de carnes y productos de origen animal.

El uso excesivo de carne aumenta el riesgo de sufrir enfermedades del corazón, hemiplejía, hipertensión, diabetes.

Hay personas que incluyen la carne a su dieta, pero en cantidades razonables y solamente en algunas comidas a la semana.

Son recomendables también las comidas lacto-vegetarianas. Cereales, pan integral, frutas, nueces y huevo.

Las proteínas se conseguirán mayormente de leguminosas, tales como garbanzo, lentejas, frijoles.

Las comidas, por sencillas que sean, deben presentarse atractivas, apetitosas y exquisitas. “3”

Todo dependerá de cómo se preparen y presenten. Para ello, deberán usarse recetas variadas hechas en base a conocimiento y también con arte.

A continuación se presentan varias recetas de comidas sencillas, por altamente nutritivas.

Cocción de espárragos

Para cocer los espárragos al vapor y que conserven su sabor y propiedades, nada mejor que esta cacerola con cestillo especial. También la puedes utilizar para cocer pasta.



Mandolina

Con ella podemos cortar todo tipo de vegetales en rodajas de diferentes grosores.



Mortero

Para majar ajos, machacar frutos secos, hierbas, reducir ingredientes a una pasta o puré.

Colador para pastas

Va dentro de la misma olla de cocción. Sirve para escurrir la pasta una vez que se ha cocido. Muy práctico.



Olla de presión

Para cocidos, caldos, estofados, etc. Muy útil para aquellas personas que no disponen de mucho tiempo para cocinar.



Cacerolas

Cacerolas de cobre. Un clásico de la cocina tradicional.



Picador de ajos

Picar ajos de una manera rápida y sencilla, sin que las manos te huelan a ídem.

Cuchillos

Hay diferentes estilos de cuchillos para darle uso en cualquier evento.



Descorazonador

Pues no, no es para ir haciéndole agujeros en el corazón al personal, más bien es para vaciar peras y manzanas, quitando el corazón de estas, de ahí su nombre.



Cuchilla picadora

Se utiliza normalmente para picar hierbas y plantas aromáticas. También cebolla, ajo, pimientos, etc. Muy picado.



Medidores

Muy usados en repostería y pastelería, para medir cantidades de los ingredientes."4"



4. Colección científica Alimentos y Nutrición. Lito Offset latina S.A. México D.F. Ediciones Casa España, 1,969.

Cestillo

Para frituras (pescadito frito, croquetas, gambas rebozadas, calamares romana, etc.). Es utilizable con cacerolas y ollas.

Otro uso que se le puede dar es como escurridor.



Cocción al vapor

Dos cacerolas superpuestas, la interior con el fondo agujereado para cocer al vapor y que los alimentos no pierdan sus propiedades.



Besugera.

Para la cocción de pescados al horno o al baño maría.



Los detalles son más importantes de lo que se consideran cuándo se está equipando una cocina, prestar atención a especificaciones importantes de utilidad y calidad tendrán un impacto ahorrativo a largo plazo de cualquier tipo de hogar. Los utensilios de la cocina son importantes, los cuchillos son quizá el utensilio más recurrido en la cocina. Porque se utilizan para un gran número de acciones, desde cortar carne hasta picar ajos, pasando por deshuesar un pollo.

Además, lo ideal es contar con un específico para cada tarea. Por eso, hacerse de un buen juego de cuchillería, que incluya todos los cuchillos necesarios, es de vital importancia. La pregunta obligada es ¿cómo elegir un cuchillo? Los criterios de la compra, además de atender a los tipos de cuchillos que incluye el set, son prestar especial atención a la composición y forma tanto de mango como del filo.

- ✓ Mango La forma y el diseño del mango tienen que adaptarse a la mano cómodamente para facilitar su uso. Además, hay que tener en cuenta el material con el que está elaborado; plástico: actualmente, los dos materiales más utilizados son el polipropileno y el nylon con fibra de vidrio, ambos son polímeros duros, rígidos, con una excelente resistencia a la abrasión; madera: las propiedades principales de la madera son resistencia, dureza, rigidez y densidad. Ésta última se suele aumentar mecánicamente? Madera comprimida-, puesto que cuanto más densa es la madera, más fuerte y dura resulta.
- ✓ Filo. Es determinante, su calidad es la que determinará la vida útil del cuchillo, y en ella interviene tanto el material como la forma de tratarlo; materia: el acero inoxidable es el material por excelencia de los cuchillos, consiste en una aleación de hierro con un mínimo acero , como el molibdeno, un metal lustroso, plateado, y muy duro, empleado en herramientas de corte y para proteger superficies sometidas a un desgaste intenso; tratamiento: los cuchillos más comunes son los troquelados, que se consiguen cortando la hoja de acero en troquel y dándoles la forma definitiva mecánicamente, de mejor calidad son los forjados, cuya hoja se extiende generalmente hasta el interior del mango en una sola pieza.

Tipos

- ✓ Cuchillo para pan: el filo del cuchillo es alargado y liso, sin dientes. Es perfecto para cortar alimentos que, al mismo tiempo, son frágiles y resistentes, como panes o pasteles.
- ✓ Cuchillo de chef: es el cuchillo que más se utiliza en la cocina. Pela y corta frutas frescas y vegetales, es de tamaño medio y su hoja, muy afilada, varía entre los 10y los 15 cm.
- ✓ Cuchillo de pelar: cuenta con una hoja de 8 cm. Para no profundizar el corte y quitar sólo la piel. Es de fácil manejo gracias a su pequeño tamaño. Pela, rebana y corta pequeñas frutas y vegetales.
- ✓ Cuchillo filetero: es de cuchilla ancha y sirve para cortar y abrir filetes de carne de manera muy fina. Corta en rebanadas carnes y aves asadas de mediano tamaño, así como frutas y vegetales.

Otras funciones a considerar

La forma en que se presentan los cuchillos también es importante, lo mejor para mantenerlos ordenados y con la hoja resguardada (tanto para evitar accidentes como para evitar que se deterioren) es recurrir a los juegos que se presentan en soportes de madera con ranuras para depositarlos.

Victorinox, empresa líder en el ramo de la cuchillería por contar con más de 120 años de experiencia en el mercado, bajo el principio de ¿un corte perfecto, que encaje para cada uso? Se interesó por cubrir éstas y más necesidades en la cocina, por ello creo la línea de cuchillería doméstica y profesional bajo el más estricto control de calidad.

Victorinox cuenta con una amplia gama de productos para la cocina presentados ya sea como cuchillos sueltos, para aquellas personas que están iniciando con el armado de su nueva cocina; en sets, ideales debido a que cuenta con los principales cuchillos que se requieren en cualquier cocina doméstica; o en maletines para chef para los que se toman la cocina más en serio. “5”

Cualquiera de sus presentaciones hará lucir la cocina más elegante, profesional y ordenada. Además de la amplia gama de productos, victorinox ofrece mangos de distintos materiales, para los diferentes gustos o necesidades y garantiza su calidad y larga vida.

Moderno abridor de fácil manejo que se caracteriza por destapar las latas sin producir ninguna arista cortante y cuyas cuchillas nunca entran en contacto con el líquido interior, por lo que nunca se oxidan las cuchillas. Otra ventaja es que la lata se puede volver a tapar.

Aros de montaje

Los aros de montaje son utensilios muy utilizados en la cocina profesional y cada vez más en la doméstica. Estos utensilios son unos moldes abiertos por ambos lados de forma circular, de diferentes tamaños de diámetro, y diferente altura, elaborados de acero inoxidable, de aluminio, o de PVC.

Tienen la función de dar formar a los alimentos que se introduzcan en su interior. Su utilidad es que delimita el producto en una zona muy concreta del plato, y a la hora de las presentaciones, se consigue un efecto visual de ligereza ya que en el momento de servir el plato se quita dicho aro en el último instante dentro de la cocina, antes de que lo vea el cliente.

Los platos en los que más se emplean son: ensaladas y ensaladillas frías o templadas, en platos de verduras asadas, para delimitar guarniciones, en Mouse y cremas gelatinizadas, en platos con huevos, en la formación de platos con diversas láminas y capas? Su uso depende de su imaginación.

Biberón

Pequeños frascos cilíndricos de plástico de diferentes medidas, muy utilizados por la cocina de autor para salsear, distribuir líquidos, decorar platos etc.

Chino

Colador cónico de agujeros finos, construido generalmente en acero inoxidable.

Para lavar la batería de cocina (ollas, sartenes, cazuelas, paelleras, etc.), los cubiertos es solo cuestión de respetar las recomendaciones para su higiene. Cuando en una sartén u olla se pega la comida, se debe a un mal mantenimiento y limpieza de las mismas.

Aquí se presentan los consejos de fabricantes y amas de casa que tienen experiencias en la limpieza de la batería de cocina. 1º) para limpiar la olla de presión: cuando compre una olla a presión antes de usarla deberá lavar muy bien todas las piezas con agua caliente para eliminar polvo y otros residuos industriales, enjuagar y secar.

La junta de goma se unta con un poco de aceite de cocina para abrir y cerrar la olla con facilidad. Importante: nunca lavar la tapa y la junta de goma en el lavavajillas; ni limpiar la goma con lavavajillas, pues algunos sellos de goma son sensibles a la alta temperatura y pueden dejar de sellar una alta presión.

Hay que consultar las instrucciones del fabricante para verificar si su modelo puede resistir esto. No guardar la olla cerrada, toma mal olor y puede hacer hongos. La limpieza más delicada esta en la válvula de seguridad.

La válvula esta compuesta por la chimenea que es fija y la pesa que puede desmontarse. Para su limpieza primero se debe de desenroscar la tuerca y arandela que las sujetan; presionar sobre el tornillo y soltar el protector de la pesa. Limpiar la chimenea. Luego tomar la pesa y separar los enganches que sujetan la caperuza, limpiar todo y al volver a armar verificando que la pesa este en posición correcta. Esto puede cambiar de modelo a modelo. "6"

6. Diccionario Municipal de Guatemala. 2000, pp. 35-120

En la limpieza de la tapa de la olla a presión no introducir la tapa en agua porque u afectar al manómetro y atascar la válvula. Con un trapo jabonoso bastara, luego se enjuaga y se seca.

Para el resto de la olla utilice un trapo con lavavajillas y frote, enjuagar y secar. 2º) Limpiar las cazuelas: las cazuelas de aluminio o acero inoxidable se pueden abrillantar hirviendo agua con limón o manzanas.

Los lavavajillas dejan estos materiales opacos y muchas veces con marcas muy difíciles de quitar. Bastara que le pase un estropajo suave especial para acero o teflón con agua y lavavajillas, luego enjuagar y secar bien con papel de cocina para que no queden manchas.

Para sacar incrustaciones alcachofas posiblemente su cazuela ha quedado negra, la solución es hervir agua con vinagre blanco. 3º) Limpiar las sartenes: La limpieza de los sartenes es algo particular porque no hay consenso en la forma de cuidarlo o limpiarlos.

Algunas amas de casa solo retiran con una fibra sintética las incrustaciones y con una servilleta de cocina lo untan con un poco de aceite de cocina. Otras proceden de la forma tradicional, fregando con una esponja suave que no raye con un poco jabón de lavavajillas y agua.

Las sartenes de aluminio quedan estupendas frotándolas con alcohol de quemar y luego untar con aceite. Si se ponen oscuras, hervir agua con pieles de papas y luego poner a hervir agua limpia para quede perfecto. Las sartenes de hierro si se ponen oscuros o se han quemado bastara con dejarlos en remojo con agua caliente y unas gotas de lejía.

Para que no se oxiden hay que secarlos inmediatamente después de lavarlos. Cuando ha aparecido oxido, se puede frotar con algún limpiador en crema hasta que el oxido desaparezca y luego untar con aceite.

Los sartenes de teflón que es el material más delicado, para sacar o mover alimentos se debe utilizar utensilios de madera y así no rallar la sartén.



Su limpieza debe ser con una esponja blanda con lavavajillas y unas gotas de limón para eliminar olores fuertes. 4º) Limpiar los cubiertos: La limpieza de los cubiertos dependerá del material de los mismos.

Los cubiertos con mango de madera: Son ideales para comer carne, especialmente cuando se hace asada en la barbacoa. Los cubiertos de madera toman el olor de la comida, reservarlos para las mismas ocasiones.

No lavar en el lavavajillas, lavar con agua caliente jabonosa para retirar la grasa, enjuagar y secar inmediatamente. Si están muy sucios el amoníaco funciona muy bien.

Los cubiertos de plata poco se ven actualmente, pero mucha gente los prefiere a los de acero inoxidable o bien han estado en la familia de generación en generación. La mejor forma de limpiarlos es utilizar un paño impregnado con alcohol, secarlos y guardarlos. Puede utilizar también los productos para limpiar plata. Recuerde que para que no se oscurezcan deben estar lejos de la luz, guárdelos envueltos en papel de seda que es también llamado papel tisúes o papel de china.

Los cubiertos de acero inoxidable: Los más habituales de encontrar por su noble material. Se lavan con agua y jabón, enjuagar y secar para que no pierdan su brillo. Se pueden poner en el lavavajillas, pero debe vigilar que el nivel de abrillantador sea el óptimo.



Las marcas de óxido se quitan frotando un trozo de corcho sobre la zona afectada. 5º) Limpiar la cristalería: desde que se inventó el lavavajillas toda la cristalería reluce con un brillo inusitado. Hay que verificar el nivel del abrillantador e incorporar medio limón para evitar que se les adhiera la grasa.

Para retirar del lavavajillas debe esperar que se enfríen porque los cambios de temperatura los empaña. Para lavar a mano existen algunos trucos.

Los lavavajillas sintéticos son ideales, enjuagar con el agua bien caliente y apoye sobre un trapo limpio y seco.

Deje que escurra el agua y luego secar con un paño de lino o algodón. Las copas se deben guardar boca abajo para evitar que tome mal olor y se llenen de polvo.”7”

7. Colección científica Alimentos y Nutrición. Lito Offset latina S.A. México D.F. Ediciones Casa España, 1,969.

CONCLUSIONES

1. Colaborar con el equipamiento de la cocina escolar de la Escuela Fundación por la Vida del municipio de Santa Lucia Cotzumalguapa del departamento de Escuintla.
2. Se creo una lista de los utensilios necesarios para la elaboración de los alimentos de la cocina escolar de la escuela Fundación por la Vida del municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa.
3. Dar a conocer que los utensilios son indispensables para el manejo de los alimentos en una cocina escolar.

RECOMENDACIONES

1. Que las autoridades municipales tengan presente que es necesario el abastecimiento de utensilios para la cocina escolar dentro de los establecimientos educativos.
2. Que los directores, maestros y padres de familia le den un buen cuidado a los utensilios de la cocina escolar.
3. Que la municipalidad de Santa Lucia Cotzumalguapa, siempre le de el apoyo necesario a los establecimientos educativos.

BIBLIOGRAFÍA

1. Colección científica Alimentos y Nutrición. Lito Offset latina S.A. México D.F. Ediciones Casa España, 1,969.
2. Reglamento de la Escuela Fundación por la Vida. Santa Lucía Cotzumalguapa, Escuintla. 2008.
3. Diccionario Municipal de Guatemala. 2000, pp. 35-120
4. Presupuesto Municipal Participativo Ejercicio FISCAL. Municipalidad de Santa Lucía Cotzumalguapa, Escuintla, 2006 pp. 1-30

CAPÍTULO IV

PROCESO DE EVALUACIÓN

4.1 Evaluación del diagnóstico

Esta etapa se evaluó mediante un análisis de factibilidad y viabilidad, una lista de cotejo y otras técnicas, procedimientos, con los cuales se llegó a la conclusión de que el problema a solucionar es: guía informativa sobre el uso y manejo de utensilios de la escuela fundación por la vida del municipio de Santa Lucia Cotzumalguapa, departamento de Escuintla. Esta etapa fue evaluada por el epesista y los instrumentos se elaboraron en base a los objetivos del plan de diagnóstico.

4.2 Evaluación del perfil

En este caso también se utilizó la lista de cotejo para ver si se cumplieron con los objetivos propuestos o no se cumplieron. Esta fase fue evaluada por el epesista y los instrumentos se construyeron en base a los objetivos, actividades, recursos, tiempo del perfil del proyecto.

4.3 Evaluación de la ejecución

Esta parte fue evaluada en primer lugar por autoridades de la universidad de San Carlos de Guatemala y después por la municipalidad y otras instituciones las cuales prestaron la información necesaria para que la ejecución del proyecto de la guía informativa sobre el uso y manejo de utensilios de la escuela fundación por la vida del municipio de Santa Lucia Cotzumalguapa fuera un éxito total.

4.4 Evaluación final

Esta última evaluación se llevo a cabo mediante instrumentos utilizando como guía el objetivo general que se encuentra en el perfil del proyecto. El epesista también formo parte importante porque entregó los ejemplares a cada una de las instituciones involucradas en el proyecto y estas dieron el visto bueno de la información.

CONCLUSIONES

1. Se elaboró una guía informativa sobre el uso y manejo de utensilios en la escuela “Fundación por la Vida”, municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla.
2. Se equipó la escuela “Fundación por la Vida” con utensilios de cocina.
3. Se concientizó a los maestros por el buen uso del equipo de cocina.

RECOMENDACIONES

1. Qué las autoridades educativas den a conocer a los directores de los diferentes establecimientos la guía informativa sobre el uso y manejo de utensilios, para que lo apliquen en su escuela.
2. Qué los docentes y madres de familia de la escuela Fundación por la Vida le den buen uso a los utensilios de cocina, y promuevan medidas higiénicas a los estudiantes.
3. Qué la directora concientice a las personas encargadas del uso y manejo de los utensilios por el buen uso y tomar medidas de higiene para preservar la salud.

BILBIOGRAFÍA

1. Ayala Ramírez, Jaime y Jaramillo, Luis Javier. Guía de gestión de proyectos. Editora Guadalupe, Santa Fe de Bogotá Colombia, 1998.
2. Alop – Prodesa – colección, capacitación en gestión de proyectos. 1995.
3. Bosco Bernal, Juan. Formulación, ejecución y evaluación de proyectos educativos a nivel local. 2ª. edición Unesco/Cap. Litografía Lil S.A. san José Costa Rica. 1993. 169 pp.
4. Fuentes Mohr Fernando. Administración de Proyectos: diseños para su ejecución. INAP. 1992.
5. Méndez Pérez, José Bidel. Proyectos (Elementos Propedéuticos). 6ª. Edición. Universidad de San Carlos de Guatemala. Guatemala 2006.
6. Méndez Pérez, José Bidel. Propedéutica para el ejercicio profesional supervisado – EPS. 8ª. Edición, Universidad de San Carlos de Guatemala. Guatemala 2006.
7. Oficina Subregional de educación de la Unesco para Centroamérica y Panamá. Guía para la elaboración, diseño y administración de proyectos. San José Costa Rica. 1993.
8. Instituto Latinoamericano de planificación económica y social (ILPES. Guía para la presentación de proyectos. 22ª. Edición. Siglo veintiuno editores. México. 1995. 230 pp.
9. Jhon Combs. Evaluación de proyectos sociales. 1998.
10. Guandalini, Bruno. Guía para la elaboración, diseño y administración de proyectos (aspectos generales). 2ª. edición. Unesco/Cap. Litografía Lil S.A. San José, Costa Rica. 1993. 72 pp.

APENDICE

PLAN DE DIAGNÓSTICO INSTITUCIONAL

I. PARTE INFORMATIVA

Epesista:	Julieta Cordero Sánchez
Carné:	7811046
Institución:	Municipalidad de Santa Lucia Cotzumalguapa.
Dirección:	5ª. calle "A" entre 3ra. y 4ta. avenida de la zona 1
Asesor:	Lic. Ezequiel Arias Rodríguez
Fecha de ejecución:	Mayo

II. Justificación

Para la realización de una investigación en este caso un diagnóstico institucional, conlleva la clasificación de las situaciones que presentan, por medio de la aplicación de diversas técnicas, motivo por lo cual se redacta el presente plan de investigación donde se detallan las actividades a realizar para lograr los objetivos propuestos.

III. Objetivo General

- ◇ Obtener toda la información de la municipalidad de Santa Lucia Cotzumalguapa, mediante la utilización de instrumento.

IV. Objetivos específicos

- ◇ Platicar o entrevistar al personal que atiende cada una de las oficinas.
- ◇ Identificar con que recursos cuenta la municipalidad.
- ◇ Aplicar los instrumentos necesarios para recabar la información necesaria.
- ◇ Verificar si es viable y factible.
- ◇ Redactar el diagnóstico institucional.

V. METAS

- ◇ Se redactara el diagnóstico institucional.
- ◇ Se aplicarán los instrumentos necesarios para recabar la información sobre la municipalidad.
- ◇ Se estudiara bien para ver si es viable y factible.

VI. ACTIVIDADES

- ◇ Presentarle la solicitud correspondiente al alcalde municipal.
- ◇ Pasar los diferentes instrumentos para la obtención de los datos correspondientes.
- ◇ Utilizar la guía de los ocho sectores.
- ◇ Listar y analizar los problemas encontrados en la municipalidad.
- ◇ Se redactara el diagnóstico institucional.
- ◇ Entrega del diagnóstico institucional al catedrático asesor.

VII. Recursos

a. Humanos

- ◇ Epesista
- ◇ Asesor
- ◇ Autoridades municipales
- ◇ Autoridades de la facultad
- ◇ Pobladores de la comunidad

b. Materiales

- ◇ Computadora
- ◇ Hojas papel bond
- ◇ Lapicero
- ◇ Impresora
- ◇ Fotocopias
- ◇ Documentos escritos

VIII. EVALUACIÓN

Se evaluará desde el principio hasta el final, determinado por los instrumentos pasados en cada actividad de acuerdo al cronograma realizado, los cuales en su conjunto dieron como resultado la elaboración y presentación del diagnóstico a instituciones.

PLAN DEL PERFIL DEL PROYECTO

I. PARTE INFORMATIVA

Epesista.	Julieta Cordero Sánchez
Carné:	7811046
Institución:	Escuela Fundación por la Vida
Dirección:	5ta. calle poniente 1-68 Santa Lucía Cotzumalguapa
Asesor:	Lic. Ezequiel Arias Rodríguez
Fecha de ejecución:	Junio

II. Justificación

Después de haber de realizado el diagnóstico institucional de la municipalidad de Santa Lucía Cotzumalguapa, se detectó de acuerdo al resultado de los análisis de viabilidad y factibilidad una necesidad y realizar una guía informativa sobre el uso y manejo de utensilios de la escuela fundación por la vida, municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla, por lo que se hace necesario la elaboración del plan del perfil del proyecto para establecer las actividades a realizar para lograr los objetivos propuestos.

III. Objetivo General

- ◇ Elaborar el perfil del proyecto de la guía informativa sobre el uso y manejo de utensilios en la escuela fundación por la vida en el municipio de Santa Lucía de Cotzumalguapa, departamento de Escuintla.

IV. Objetivos específicos

- ◇ Determinar con claridad la necesidad detectada en el diagnóstico
- ◇ Identificar los recursos con que cuenta la municipalidad de Santa Lucía Cotzumalguapa, para incluirlos en el perfil del proyecto.

V. METAS

- ◇ Se redactara el perfil del proyecto
- ◇ Se aplicarán los instrumentos necesarios para recabar la información sobre la cocina escolar en la escuela fundación por la vida.

VI. ACTIVIDADES

- ◇ Reuniones con autoridades municipales
- ◇ Reuniones con autoridades de la facultad de Humanidades
- ◇ Elaboración del presupuesto del proyecto
- ◇ Pasar los diferentes instrumentos para la obtención de los datos correspondientes.
- ◇ Se redactara el perfil del proyecto
- ◇ Elaboración y presentación del perfil del proyecto

VII. Recursos

a. Humanos

- ◇ Epesista
- ◇ Asesor y supervisor
- ◇ Autoridades educativas
- ◇ Autoridades de la facultad

b. Materiales

- ◇ Computadora
- ◇ Hojas papel bond
- ◇ Lápiz
- ◇ Lapicero
- ◇ Impresora
- ◇ Fotocopias
- ◇ Documentos escritos

VIII. EVALUACIÓN

La evaluación estará presente durante el proceso de la elaboración del perfil del proyecto, utilizando diversas modalidades para realizarlo.

PLAN PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO

I. PARTE INFORMATIVA

Epesista: Julieta Cordero Sánchez
Carné: 7811046
Institución: Escuela Fundación por la Vida
Dirección: 5ta. calle poniente 1-68 Santa Lucía Cotzumalguapa
Asesor: Lic. Ezequiel Arias Rodríguez
Fecha de ejecución: Julio

II. Justificación

Después de haber elaborado y culminado la etapa del perfil del proyecto donde se clarifica de forma detallada las actividades para lograr el propósito de realizar una guía informativa sobre el uso y manejo de utensilios en la escuela fundación por la vida, municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla, se hace necesario la elaboración del plan de la ejecución del proyecto para establecer las actividades a realizar y lograr los objetivos propuestos.

III. Objetivo General

- Ejecutar de forma ordenada y detallada las actividades plasmadas en el perfil del proyecto.

IV. Objetivos específicos

- ◇ Realizar las actividades del perfil del proyecto
- ◇ Identificar los recursos humanos y materiales con que cuenta la escuela fundación por la vida en el municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, para incluirlos en la ejecución de las actividades.

V. METAS

- ◇ Se redactara la ejecución del proyecto
- ◇ Se aplicarán los instrumentos necesarios para realizar la ejecución del proyecto.
- ◇ Se analizaran los documentos necesarios para realizar la ejecución del proyecto.

VI. ACTIVIDADES

- ◇ Reuniones con autoridades de la Facultad de Humanidades
- ◇ Selección de ejes temáticos
- ◇ Análisis de ejes temáticos
- ◇ Redacción de objetivos
- ◇ Selección del tema
- ◇ Investigación del tema
- ◇ Recopilación de información del tema
- ◇ Elaboración del diagnóstico de la municipalidad de Santa Lucía Cotzumalguapa.
- ◇ Elaboración del perfil del proyecto
- ◇ Elaboración de la ejecución del proyecto
- ◇ Proceso de evaluación del proyecto
- ◇ Elaboración y entrega del informe final

VII. Recursos

a. Humanos

- ◇ Epesista
- ◇ Miembros de la institución
- ◇ Asesor y supervisor
- ◇ Autoridades municipales
- ◇ Autoridades de la facultad

b. Materiales

- ◇ Computadora
- ◇ Hojas papel bond
- ◇ Impresora
- ◇ Fotocopias
- ◇ Cuaderno de apuntes
- ◇ Documentos escritos

VI. EVALUACIÓN

La evaluación estará presente durante el proceso de la elaboración de la ejecución del proyecto, utilizando diversos instrumentos.

PLAN PARA LA EVALUACIÓN FINAL DEL PROYECTO

I. PARTE INFORMATIVA

Epesista: Julieta Cordero Sánchez
Carné: 7811046
Institución: Escuela Fundación por la Vida
Dirección: 5ta. calle poniente 1-68 Santa Lucía Cotzumalguapa
Asesor: Lic. Ezequiel Arias Rodríguez
Fecha de ejecución: Agosto

II. Justificación

Una de las etapas del ejercicio profesional supervisado es la evaluación final ya que esta nos ayuda a establecer si se cumplieron los objetivos establecidos en cada una de las etapas anteriores es decir en el diagnóstico, perfil del proyecto y la ejecución del proyecto para lo cual se elabora el presente plan para detallar la forma de evaluación.

III. Objetivo General

- ◇ Determinar si los objetivos trazados en cada una de las etapas fueron logrados.

IV. Objetivos específicos

- ◇ Aplicar instrumentos adecuados para la evaluación de las etapas del diagnóstico, perfil y ejecución del proyecto.

V. ACTIVIDADES

- ◇ Establecer y elaborar instrumentos de evaluación
- ◇ Aplicar los instrumentos de evaluación tomando en cuenta las distintas etapas del ejercicio profesional supervisado.
- ◇ Evaluación de los resultados e interpretación

VI. Recursos

a. Humanos

- ◇ Epesista
- ◇ Miembros de la comunidad
- ◇ Asesor y supervisor
- ◇ Autoridades municipales
- ◇ Autoridades de la facultad

b. Materiales

- ◇ Computadora
- ◇ Hojas papel bond
- ◇ Impresora
- ◇ Fotocopias
- ◇ Cuaderno de apuntes
- ◇ Documentos escritos

VII. EVALUACIÓN

La evaluación estará presente durante el proceso de elaboración de la ejecución del proyecto, utilizando diversos instrumentos.

Historia de la escuela Fundación por la Vida del municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla

La escuela fundación por la vida, empezó en tiempos de la colonia, tarea que estaba a cargo de algunos religiosos, empezó a funcionar la escuela en el cantón el Palmar, ubicada en Santa Lucía Cotzumalguapa.

Luego con un grupo de padres de familia se organizaron e hicieron trámites en la municipalidad y lograron conseguir el terreno donde se encuentra ubicada actualmente en la 5ta. calle poniente 1-68 de esta ciudad. Sus instalaciones cuentan con todas sus comodidades y requisitos para impartir la docencia en un ambiente confortable y agradable.

La directiva integrada por la señora Carmen Asturias de González y Vivian de Mansilla solicitan a industrias licoreras de Guatemala S.A. la contracción e infraestructura del edificio escolar.

La licorera nacional S.A. como brazo social dentro de la proyección en función de ayuda a la niñez guatemalteca inicio los trámites correspondientes en diciembre de 1,987 con el ministerio de educación a efecto de construir una escuela de educación primaria en cantón el Palmar, Santa Lucía Cotzumalguapa, autorizando que la escuela lleve el nombre de Fundación por la Vida en ambas jornadas según RESOLUCIÓN 14-88 emitida por la dirección general de educación.

En enero de 1988 inaugurada con el nombre de Fundación por la Vida, iniciándose con 243 alumnos, el director profesor Juan Francisco Godoy Dávila y 6 maestros a su cargo en jornada vespertina.

En jornada matutina 229 alumnos, el director profesor Mario Azmitia
Hay 10 docentes al frente ellos son:

- ✓ Emma de Maltez
- ✓ Dilma Franco
- ✓ María Porón
- ✓ Luis Quiñónez
- ✓ Doraldina Posada

- ✓ Maribel Fajardo
- ✓ María Lourdes de Del Valle
- ✓ Floridalma Vallejo
- ✓ Mario Aldana
- ✓ Carlos Fuentes

Cuentan con directora quien esta a su cargo la profesora Sara de Guzmán.

La escuela Fundación por la Vida se encuentra en una ubicación céntrica, cuenta con un conserje y secretaria.

Todos ellos al frente y vanguardia de la educación luciana.

De 1988 a la fecha actual 2008, la escuela ha evolucionado en forma positiva ya que ahora contamos con secretaria, maestro de formación musical, de educación física e idioma inglés, además con los grados de kinder y párvulos.

Las instalaciones e infraestructura han sido modificadas con el propósito de brindar una mejor educación a la niñez para contribuir a su desarrollo físico e integral, como prueba de ello los alumnos de Fundación por la Vida se han destacado en diferentes concursos y eventos cívicos y culturales, en nuestras actividades relevantes tenemos la tradicional "carrera del niño", ensamble de flautas y el coro.

La escuela Fundación por la Vida provee al personal docente, administrativo y de servicio de ambas jornadas, de uniformes y dos playeras para cada alumno, proyectándose altruísticamente en obras de beneficio comunal, social y cultural.

La actual directora es la profesora Sara Elisa Azurdia de Guzmán.

MISIÓN

La escuela Fundación por la Vida trata de ayudar y fortalecer la educación en Santa Lucía y a la vez a las personas quienes deseen formarse en dicho establecimiento.

VISIÓN

La escuela Fundación por la Vida tiende engrandecer para poder albergar más estudiantes que puedan recibir el pan del saber y así engrandecer a Santa Lucía Cotzumalguapa.

FINES DE LA EDUCACIÓN

Procurar porque en el curriculum de la actual educación sistemática con educación curricular base sea lo mejor para todo el alumnado, promover al personal docente en capacitaciones para poder brindar mejor formación Académica y que siga habiendo calidad educativa.

La escuela Fundación por la Vida inicio con 75 alumnos, y hasta hoy cuenta con 375 alumnos, 175 mujeres y 200 hombres ha crecido la población escolar.

Hasta la fecha ya hay varios jóvenes que son profesionales egresados de la escuela Fundación por la Vida, con servicio en Santa Lucía Cotzumalguapa.

La escuela Fundación por la Vida es amplia para formar alumnos de calidad, con un beneficio absoluto a toda la comunidad de Santa Lucía Cotzumalguapa.

El salario de los docentes los cubre el estado ya que son presupuestados bajo el renglón 011 y el mantenimiento del edificio escolar es con ayuda de los padres de familia.

En la escuela Fundación por la Vida se una guía informativa sobre el uso y manejo de los utensilios, para realizar los alimentos que se le imparten a los alumnos de dicha escuela por lo que se necesita ollas, estufa, horno microhondas, refrigeradora, paletas, cucharones, cucharas, vasos, tenedores.

Aquí se puede observar la sala de reuniones del personal docente y administrativo de la escuela Fundación por la Vida.



Fotos: Julieta Cordero Sánchez

En la siguiente fotografía se puede observar la cocina escolar de la Escuela Fundación por la Vida, con una de las ollas.



Fotos: Julieta Cordero Sánchez

En la siguiente fotografía se puede observar la escuela Fundación por la Vida la cual se encuentra ubicada la 5ta. calle poniente 1-68 del municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, departamento de Escuintla.



Fotos: Julieta Cordero Sánchez

En la siguiente fotografía se puede observar uno de los Profesores de la Escuela Fundación por la Vida, quién se encuentra dentro de la Cocina de la Escuela.



Fotos: Julieta Cordero Sánchez

En la fotografía se puede observar una parrilla elaborada con un tonel, donde se preparan los alimentos para los niños de la escuela Fundación por la Vida.



Fotos: Julieta Cordero Sánchez

En la siguiente fotografía se puede observar una olla con la que se realizan los alimentos para los niños de la Escuela Fundación por la Vida.



Fotos: Julieta Cordero Sánchez

Aquí se puede observar unos de los condimentos que se utilizan para las refacciones que se preparan para los niños de dicha Escuela.



Fotos: Julieta Cordero Sánchez

Aquí se puede observar los utensilios de cocina, para la escuela Fundación por la Vida.



I. SECTOR COMUNIDAD

AREAS	INDICADORES
1. Geográfica	<p>1.1 Localización</p> <p>El municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, es uno de los 13 del departamento de Escuintla. Esta situado en la zona noroeste del departamento de Escuintla y al sur de la República de Guatemala. El banco de marca de la Dirección General de Caminos, nos indica que el parque de la cabecera municipal está a 355.72 metros sobre el nivel del mar. Latitud 14 grados, 19 grados y 48 grados. Longitud 91 grados, 01 grados, 30 grados. Limita al norte con el municipio de San Pedro Yepocapa (municipio del departamento de Chimaltenango); al este con la Democracia, Siquinalá y Escuintla; al sur con la Gomera al oeste con Tiquisate.</p> <p>1.2 Tamaño</p> <p>Cuenta con una extensión territorial de 432 kilómetros cuadrados y se encuentra a una altura que va de 380 hasta 2,700 pies sobre el nivel del mar, se encuentra a una distancia de 89.5 Km. de la ciudad de Guatemala, cuenta con una población estimada de 120,000 habitantes y una población rural de 50,000 habitantes, la población distribuida por sexo existen 55,000 hombres y 65,000 mujeres. Cuenta con 4 ingenios que le dan vida en la época de zafra. No tiene ninguna forma de acuerdo con el croquis del terreno.</p> <p>1.3 Clima y suelo</p> <p>El clima es bastante cálido en la parte más baja del municipio, mientras en la parte superior es ligeramente templado. Los meses más cálidos son Marzo, Abril y Mayo, los templados Noviembre, Diciembre y Enero. Los tipos de suelos del municipio está comprendida de la siguiente manera.</p> <p>Suelo Camantulúl=Franco Arcilloso,</p> <p>predomina en Fincas Camantulúl, Aguna, Xatá, San Isidro, son profundos, bien drenados, desarrollados sobre ceniza volcánica cementada gruesa de color claro en un clima húmedo seco.</p>

Suelo Coyolate= Franco Arcilloso,

predomina en la Aldea Xatá, en la Finca El Pilar son profundos, bien ordenados, desarrollados sobre material volcánico de color claro en un clima húmedo y seco.

Suelo Cutzán= Arenoso Fino,

predomina en Finca Popota, Finca Naranja y Finca El Pilar, estos suelos son pocos profundos, bien drenados, desarrollados en ceniza volcánica pomácea, cementada en clima cálido húmedo.

Suelo Escuintla= Franco,

predomina en la Cabecera municipal de Finca El Baúl, Finca Jordán, Finca Los Tarros, Las Ilusiones y Aldea Río Santiago. Son profundos bien drenados que se han desarrollado sobre el lodo volcánico (lahar) en un clima cálido, húmedo seco.

Suelo Mazatenango= Franco Limoso,

predomina en San José Buena Vista y San Sebastián. Están bien drenados, son profundos y están desarrollados sobre material volcánico de color claro en un clima húmedo seco.

Suelo Panam= Arenoso Pedregoso.

Predomina en la Aldea El Tránsito, En las Ilusiones y Finca Los Tarros, son pocos profundos bien drenados desarrollados sobre material mágico volcánico cementado, débilmente en el clima húmedo o húmedo seco.

Suelo Xayá= Franco Arcilloso,

con predominio en Aldea Las Playas y El Carrizal. Están drenados, son profundos y se han desarrollado sobre flojo lodoso (lahar) pedregoso de color claro en un clima cálido húmedo seco.

1.4 Recursos Naturales

El Municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa del departamento de Escuintla, según el departamento de agua superficial de la división de investigaciones de recursos de agua del Instituto Geográfico

	<p>Nacional, se localiza la cuenta del río que nacen en Tecpán Guatemala con el nombre de río Tzetac a una altura 2874 metros sobre el nivel del mar y con longitud de 150.27 Kms., se precipita por un promedio anual de 2582 kilómetros en tiempo seco y 3522 en el tiempo húmedo. Su caudal de cualquier otro río del municipio. El río Coyolate manifiesta un régimen variable de caudales altos. Además por diversos estudios efectuados se ha logrado establecer que guarda un volumen de agua en forma subterránea. El río Pantaleón abastece a Santa Lucía Cotzumalguapa con un caudal aproximado de 840,000 litros al día.</p>
<p>2. Historia</p>	<p>2.1 Primeros Pobladores</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La tribu tolteca-pipil se estableció en el sur y fueron los primeros pobladores de Santa Lucía Cotzumalguapa, fueron los aborígenes del reino Cotzumalguapa. <p>2.2 Sucesos Históricos</p> <p>Santa Lucía estuvo ubicada en la población de San Juan Perdido en lo que ahora es el cementerio de las Fincas El Baúl y Los Tarros, pudiéndose apreciar a la fecha en ella, varias ruinas.</p> <p>En el año de 1715 quedó el cantón Cotzumalguapa en un estado de miseria y desolación lamentable, una gran epidemia de fiebres, rubéola, varicela, plaga de murciélagos dio origen a que la población emigrara. Una parte de la población cuenta la leyenda que emigró con la imagen de Jesús Sepultado a San Felipe en Antigua Guatemala. Otra parte en lo que se conoce como la Orilla del Río Santiago. Llevándose una pila bautismal.</p> <p>En el año de 1760 se trasladó al sitio donde se ubica actualmente. En 1809 se construyó la primera iglesia Católica siendo esta de paja. El 1 de enero de 1862 se llevó a cabo la toma de posición del primer alcalde municipal José Miguel Castillo. Utilizando por primera vez el libro de Actas forrado de cuero color marrón, con 31 cms. De largo, 22 cms. De ancho.</p>

Sus páginas constaban de la 1 hasta 133. las hojas miden 30 cms. De largo por 21 de ancho. El libro contiene 5 cuadernillos con hojas dobles escrita a mano con tinta.

El alcalde llevaba en su mano una vara llamada Vara Edilicia que lo hacía sobresalir de todo caballero.

La moneda de ese entonces era los reales. Santa Lucía Cotzumalguapa es llamada Tierra del Gran Jaguar, por la escultura del Gran Jaguar encontrada en Finca El Baúl hace varias décadas.

Al decretarse la primera Constitución de la República, Santa Lucía Cotzumalguapa, fue reconocida como “Valle de Santa Lucía Cotzumalguapa en el año de 1825”, atendiendo a su desarrollo por Acuerdo Presidencial se le concedió la Categoría de Ciudad, según acuerdo presidencial. También es llamada Lugar de las Comadrejas.

De conformidad con lidafos encontrarnos que el Decreto de Creación del Municipio es el siguiente.

Por importancia económica y desarrollo social reconocida con la categoría de Villa y así permaneció hasta el 31 de Julio de 1972.

Cuando por Acuerdo Gubernativo fue elevada a la Categoría de Ciudad, cuyo documento histórico registra el Acuerdo Presidencial y que dice a la letra. PALACIO NACIONAL, Guatemala 31 de Julio de 1972.

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA CONSIDERANDO que la Municipalidad de la Villa de Santa Lucía Cotzumalguapa, Departamento de Escuintla, se presentó solicitando que se eleve a la categoría de Ciudad esa villa. CONSIDERANDO. Que fueron oídas la dirección general de estadística el Instituto Geográfico Nacional así.

Como el Ministerio Público, quienes opinaron en sentido favorable a la solicitud, en vista de que el referido lugar reúne los requisitos que señala el Acuerdo Gubernativo del 7 de Abril de 1938; y que el gobernador departamental informó que era conveniente acceder a la petición de la expresa municipalidad.

POR TANTO. En uso de las, facultades que le confiere el inciso 4 del Artículo 189 de la Constitución Política de la República,

ACUERDA. Elevar a la categoría de Ciudad a la Villa de Santa Lucía Cotzumalguapa del departamento de Escuintla.

El presente acuerdo surtirá sus efectos a los 8 días después de su publicación en el diario oficial, debiéndose transcribir al Registro Electoral, Dirección General de Estadística e Instituto Geográfico Nacional para los efectos legales aparecen las firmas del Presidente de la República GENERAL CARLOS MANUEL ARANA OSORIO, y del Ministro de Gobernación JORGE ARENALES CATALÁN, está el sello de la República de Guatemala C.A.

2.3 Personalidades Presentes y Pasadas

2.3.1 Personalidades pasadas (orgullos lucianos)

✓ Médicos y Cirujanos

Adolfo Posadas Estrada

Carlos García Salas

Julio Espinoza

✓ Abogados y Notarios

Ricardo Cancelo Osorio

Guillermo Gomar

Julio Hernández

✓ Economistas

Augusto Posadas

Carlos Espinoza

✓ Odontólogos

Ismael Posadas

✓ Poetas

Manolo Coteró Aragón

Carlos Barranco

Manuel de Jesús Parada

Délfido Barrera Navas

✓ Militares

Coronel Raúl Álvarez Bultetón

Coronel José Luis González Salavarría

Capitán Vicente Cancelo Osorio

✓ Maestros destacados

Manuel Ernesto Martínez

José Miguel Martínez

Rosa Martínez

✓ Periodista

Abel Ochoa

✓ Propulsores del Arte

Amalia Cobar

Felipe Nery Paniagua

✓ Primer Alcalde Municipal

José Miguel Castillo (1862)

✓ Segundo Alcalde Municipal

Eulogio Pacheco (1882)

✓ Historiadores

José García Echeverría

Carlos Alfonso González Quezada

2.3.2 Personalidades Presentes

- ✓ Williams Bolvito Cade
Quick Photo
- ✓ Dr. Julio Paz Espinoza
Fundador de 21 Institutos Municipales
- ✓ Carlos Barranco
Poeta
- ✓ Víctor Humberto Lara
Locutor
- ✓ María Josefa Rosado Lara
Impulsora de la educación
- ✓ Joaquín Samayoa
Músico
- ✓ Miguel Álvarez
Periodista
- ✓ Julio Oswaldo Cruz Camey
Fundador Casa de la Cultura Sta. Lucía Cotz.
- ✓ Etelvina Marroquín Catalán
Fundadora Casa de Traje Típico Ixmucané
- ✓ Ramiro Gálvez Martínez
El sastrecillo del Señor
- ✓ Gadiel Álvarez
Artísta y presentador de televisión
- ✓ Miguel Angel Morales
Alcalde que elevó a ciudad a Sta. Lucía Cotz.
- ✓ Ricardo Muñoz
Obsequió el terreno que hoy ocupa el Hipódromo, en donde se celebra las carreras de caballos.

	<p>2.4 Lugares de orgullo Local</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Gimnasio municipal ✓ Polideportivo ✓ Centro de salud ✓ Club de Leones ✓ Cancha sintética Las Ilusiones ✓ Museo arqueológico “Las Ilusiones” ✓ Parque Justo Rufino Barrios ✓ Museo El Baúl
<p>3. Política</p>	<p>3.1 Gobierno Local</p> <p>⇒ El gobierno local está formado por un concejo municipal electo democráticamente el cual está integrado actualmente de la siguiente manera.</p> <p>⇒ Alcalde Municipal. Rodolfo Chang Shum</p> <p>⇒ Concejal 1. Lily Mabel García Nájera</p> <p>⇒ Concejal 2. Nery Moran Castellanos</p> <p>⇒ Concejal 3. Fren Raúl Estrada Arredondo</p> <p>⇒ Concejal 4. Héctor Romeo Ramos López</p> <p>⇒ Concejal 5. Ana Lucrecia Archila Guerrero</p> <p>⇒ Concejal 6. Avidan Castillo Calmo</p> <p>⇒ Concejal 7. Noé González</p> <p>⇒ Sindico 1. Julio Ramón de Matta Bran</p> <p>⇒ Sindico 2. Juan Fernando Estrada Estrada</p> <p>a. Organización Política</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La jurisdicción de Santa Lucía Cotzumalguapa comprende. ✓ La ciudad de Santa Lucía Cotz. Que es la cabecera municipal ✓ 6 aldeas ✓ 7 caseríos ✓ 3 parcelamientos ✓ 5 microparcelamientos ✓ 102 fincas de una caballerías y ✓ 32 colonias

	<p>3.3 Organizaciones Política</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ PAN ✓ FRG ✓ URNG ✓ STEG ✓ UNE ✓ VIVA ✓ Sindicato Municipal <p>a. Organizaciones Políticas Civiles</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Bomberos Municipales ✓ Remar ✓ Casa del Anciano Peregrino ✓ Comité Hípico ✓ Amigos de la Marimba ✓ Club de Leones ✓ Fraternidad Luciana ✓ Hombres de Negocios ✓ Hijos de Santa Lucía Cotzumalguapa ✓ Casa de la Cultura Cotzumalguapa
<p>3. Social</p>	<p>4.1 Ocupación de los habitantes</p> <p>Las principales ocupaciones de la población son. Albañiles, agricultores, administradores, braceros, carpinteros, cocineros, comerciantes, caporales, contratistas, carniceros, cargadores, cortadores de caña de café, destazadores, decoradores, electricistas, guardianes, fontaneros, fumigadores, hojalateros, industriales, lavanderas, lustradores, mecánicos, mayordomos, niñeras, planilleros, panificadores, pintores, peluqueros, peones, plomeros, policías, reposteros, soldadores, sastres, talabarteros, tapiceros, transportistas, vendedores, vaqueros.</p> <p>Profesionales. Abogados, Cultoras de bellezas, Arquitectos, Doctores, Ingenieros, Enfermeras, Odontólogos, Peritos Contadores, Secretarias, Licenciados en Admón. De Empresas, Licenciados en Educación Educativa.</p>

4.2 Producción, distribución de productos

- ✓ Por la fertilidad de sus suelos y por favorables condiciones naturales se cuenta con 3 fuentes de producción muy importantes.
- ✓ **Agricultura.** Es muy variadas y abundante sobresaliendo la caña de azúcar, y en menor escala del maíz y el café, banano, frutas tropicales variadas.
- ✓ **Ganadería.** Hay varias haciendas dedicadas a la crianza y engorde de ganado bovino de alto rendimiento así como ganado lechero y de carne que abastece los mercados externos y exportación, algunas haciendas tiene crianza de porcino de las aves de corral.
- ✓ **Industria.** Hay varias plantas industriales que aprovechan materias primas del lugar, todas de alta producción que en su mayoría se destinan a la exportación.
- ✓ Azucareros. Ingenio Los Tarros, Ingenio La Unión, Ingenio Madre Tierra, DARSA

4.3 Agencias educacionales: escuelas, colegios

- ✓ 50 Pre-primaria
- ✓ 51 Primaria
- ✓ 13 Ciclo Básico
- ✓ 09 Diversificado
- ✓ 02 Primaria de Adultos
- ✓ 02 Universidades
- ✓ 05 Tele secundarias
- ✓ 05 Escuelas Rurales de Pronade
- ✓ 17 Institutos Municipales
- ✓ 01 Establecimiento Privado de Básico por Madurez
- ✓ 01 Centro de Intecap
- ✓ 01 Centro de Investigación de la Caña

4.4 Agencias Sociales de Salud y otras

- ✓ 01 Centro de Salud
- ✓ 01 Instituto Guatemalteco de Seguridad Social (IGSS)
- ✓ 01 Aprofam
- ✓ 07 Sanatorios Privados
- ✓ 12 Clínicas Médicas
- ✓ 01 Establecimiento de Remar

4.5 Vivienda (tipos)

- ✓ Madera
- ✓ Lámina
- ✓ Terraza

4.6 Centros de recreación

- ✓ Parque Central Justo Rufino Barrios
- ✓ Balnearios.
- ✓ Piscina Hotel Santiaguito
- ✓ Centro Recreativo La Añejadora
- ✓ Centro Recreativo Ciudad del Sur
- ✓ Centro Recreativo La Unión
- ✓ Ríos pintorescos
- ✓ Balnearios naturales
- ✓ Gimnasio municipal
- ✓ Instalaciones deportivas
- ✓ Escuela Centro América
- ✓ Hipódromo Ricardo Muñoz Gálvez
- ✓ Cancha Sintética Las Ilusiones
- ✓ Polideportivo
- ✓ Centro Recreativo la Ceiba

4.7 Transportes

- ✓ **Urbanos y extraurbano**
- ✓ Marinux
- ✓ Mensajeras
- ✓ Regalo de Dios
- ✓ taxis
- ✓ Esmeralda
- ✓ Flor de Mayo
- ✓ Flor de mi Tierra
- ✓ Mensajera
- ✓ Blanquita
- ✓ Marinita

4.8 Comunicaciones

- ✓ Telgua S.A.
- ✓ Canal 32
- ✓ Radio Estereo Luciana
- ✓ Radio Prosperidad
- ✓ Tele cable Cotzumalguapa
- ✓ Tele Costa
- ✓ Periódico Costa Grande
- ✓ Periódico El Sendero
- ✓ Revista Ajtijab
- ✓ Radio Inolvidable
- ✓ Tele max
- ✓ Tele Maya

4.9 Grupos Religiosos

- ✓ Iglesia Católica
- ✓ Comité indígena
- ✓ Grupo pastoral de colores
- ✓ Pastoral social
- ✓ Liturgia
- ✓ Pastoral de salud EPI
- ✓ Grupo de niños La Esperanza
- ✓ Pastoral de Educación
- ✓ Hermandad de Jesús Nazareno
- ✓ Comité de la Inmaculada Concepción
- ✓ Guardia del Santísimo
- ✓ Grupo Carismático
- ✓ Iglesia Evangélica
- ✓ Sociedad de niños
- ✓ Sociedad Juvenil
- ✓ Sociedad Femenil
- ✓ Sociedad de Caballeros
- ✓ Iglesia de Jesucristo de los Santos de los últimos días
- ✓ Testigos de Jehová

4.10 Clubes o Asociaciones Sociales

- ✓ Club de Leones
- ✓ Club Ciudad del Sur
- ✓ Amigos de la Marimba
- ✓ Club Deportivo Cotzumalguapa
- ✓ Club de Baloncesto
- ✓ Asociación de Hombres de Negocios
- ✓ Club Aurora
- ✓ Fraternidad Luciana

4.11 Composición étnica

La población es predominante ladina hasta el día de hoy.

ANEXOS

Historia del municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, Departamento de Escuintla

El municipio de Santa Lucía Cotzumalguapa, se encuentra situado al norte limitando con el Departamento de Chimaltenango y al sur con el municipio de Tiquisate y Nueva Concepción.

Con una extensión territorial de 432 km, y una altura de 2770 pies sobre el nivel del mar, distancia a la cabecera departamental 34 kms, y a la Ciudad Capital 90kms.

La palabra Cotzumalguapa es de origen Cakchiquel que significa COHAY TSUMALK.:UBRE, WAKEX; GANADO. Lugar donde abunda el ganado de buena ubre y “LUGAR DE LAS COMADREJAS”.

Santa Lucía palabra de origen Español, Tierra Sagrada de paxil de Cayalá, que a través de los siglos pasó a ser Cotzumalguapa.

La desintegración del Imperio Tolteca que en los siglos XI y XII, que se encontraban en el centro de México se desintegró y emigraron a la ciudad religiosa de Tula en el Estado de Hidalgo.

Las tribus toltecas emigraron por el norte, occidente y sur del país a tierras centroamericanas, de esta manera se establecieron en Guatemala tribus toltecas como: Quichés, Cakchiqueles, Tzutuhiles y Pipiles. La principal tribu Tolteca –Pipil que se estableció en el sur y fueron los primeros habitantes de nuestra región Cotzumalguapa.

Los indios de esta zona habitaban el primitivo idioma NAHUALT Cotzumalguapa que pertenecía a la región geográfica de Izquintepeque conquista de Alvarado. En 1540, llegaron a Guatemala Frailes Franciscanos.

En lo histórico, se descubrió un gran edificio en Santa Lucía Cotzumalguapa y en 1866, cuyo origen se remonta a una época muy anterior a la Conquista. Cuenta Don Pedro de Anda que al preparar su terreno de 50 metros al norte del calvario y en 1960 en la Finca las Ilusiones se encontró a pocas varas de profundidad piedras elaboradas con Semi Relieve.

Los Pipiles quienes fueron los que habitaron tierras de Santa Lucía Cotzumalguapa, dejando muestras de una gran cultura, donde se puede comprobar que existió un pueblo grande y civilizado dejando monumentos con diferencias fundamentales, su origen de debe buscar entre los pueblos Nahuas, dejando así una civilización autóctona, sus tiempos fue de poder y de prosperidad, en la religión eran dedicados, organizados en sus sacerdocios.

Los monumentos arqueológicos se encuentran situados en Santa Lucía Cotzumalguapa, Finca El Baúl, Finca Pantaleón y Finca Santa Rita, eran sus centros ceremoniales urbanos.

Estos lugares hacen que en la actualidad Santa Lucía Cotzumalguapa cuente con lugares turísticos, donde personas nacionales y extranjeras visitan con el fin de recordar la grandeza de la civilización en antiguos tiempos.

Los lucianos cuentan con gran progreso económico debido a las fincas cañeras que dan la oportunidad de fuentes de trabajo.

En el comercio se destaca por ser rodeada de Ingenios azucareros, viviendo un ambiente cálido.

Santa Lucía Cotzumalguapa por su fortalecimiento económico, cultural y religioso, pasó a la categoría de Ciudad el 31 de julio de 1972, esta bella ciudad está rodeada de colonias, aldeas, parcelamientos, y caseríos.

Los parcelamientos fueron fincas que se les dio a personas de escasos recursos para que las aprovechen y tengan una vida económicamente bien, Santa Lucía Cotzumalguapa cuenta con una demanda de producción muy fuerte como lo son: la producción cañera, cafetalera huleras.

Su florecimiento se ha fortalecido por sus tradiciones que se celebran en diferentes fechas del año como lo son: en Semana Santa que es una temporada de meditación, los habitantes de diferentes colonias, aldeas, caseríos y parcelamientos, bajan al municipio para apreciar las procesiones embellecidas con esmero y dedicación en su decoración por los hermanos Gálvez Martínez.

Así también sus fiestas patronales son festejadas en honor a Santa Lucía Virgen y Mártir el 13 de diciembre, es así como muchos feligreses y devotos veneran la imagen en agradecimiento a los favores recibidos en sus peticiones, esta fiesta tiene demanda de personas por sus tradiciones.

Santa Lucía Cotzumalguapa cuenta con una cofradía, calvario, iglesia central, parque central, parque infantil. Polideportivo, centro de salud, colegios, extensión de universidades, centro de capacitaciones, subestación de policía, destacamento militar, policía tránsito, Telecomunicaciones como TELGUA, correos. Radiodifusoras TELECOM, Hipódromo, Municipal, Teatro Municipal, Bomberos Voluntarios y Municipales, A Santa Lucía le llaman capital de la alegría por ser amplia en cultura,

PARQUE DE SANTA LUCIA



MUNICIPALIDAD DE SANTA LUCIA



IGLESIA CATÓLICA DE SANTA LUCIA COTZUMALGUAPA



PARQUE INFANTIL DEL SANTA LUCIA COTZUMALGUAPA



CENTRO DE SALUD



CENTROS DE CAPACITACION DE SANTA LUCIA COTZUMALGUAPA



DIRECTOR DE LA CASA DE CULTURA



