

**Glenda Yojanna Gómez Suram.**

**Guía para la Manipulación Adecuada de los Alimentos, dirigido a madres de familia de los estudiantes de la Escuela Oficial Rural Mixta Nisnic, del municipio de San Cristóbal Verapaz, Alta Verapaz.**

Asesor: Lic. Baudilio Luna.



**Universidad de San Carlos de Guatemala  
Facultad de Humanidades  
Departamento de Pedagogía**

**Guatemala, noviembre 2020.**

**Este informe fue presentado por la autora como trabajo del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-, previo a optar al grado de Licenciada en Pedagogía y Administración Educativa.**

**Guatemala, noviembre 2020.**

## ÍNDICE

Resumen	1
Introducción	2
CAPÍTULO I DIAGNÓSTICO	4
1.1. Contexto	4
1.1.1 Ubicación Geográfica:	4
1.1.2 Composición Social.	12
1.1.3 Desarrollo Histórico	24
1.1.4 Situación Económica	28
1.1.5 Vida Política	32
1.1.6 Concepción Filosófica	37
1.1.7 Competitividad	38
1.2 Análisis institucional	39
1.2.1 Localización geográfica	39
1.2.2. Desarrollo histórico	49
1.2.3 Los usuarios	55
1.2.4 Infraestructura	57
1.2.5 Proyección social	59

1.2.6. Finanzas	66
1.2.7 Política laboral	68
1.2.8 Administración	70
1.2.9 Ambiente institucional	72
1.3 Lista de carencias, deficiencias detectadas	74
1.4 Conexión con la institución avalada	74
1.5 Análisis Institucional	76
1.5.1 Identidad Institucional	76
1.5.2 Ubicación Geográfica.	76
• Visión:	76
• Misión:	76
• Políticas:	77
• Objetivos	77
1.5.3 Desarrollo Histórico	78
1.5.4 Los Usuarios	82
1.5.5 Infraestructura	83
1.5.6 Proyección Social	83
1.5.7 Finanzas	84

1.5.8 Política Laboral	84
1.5.9 Administración	89
1.5.10 Ambiente Institucional	91
1.5.11 Otros aspectos	92
1.6 Lista de Deficiencias, Carencias identificadas	92
1.7.Problematización	93
1.8 Selección de problema y su respectiva hipótesis acción	95
1.9 Análisis de Viabilidad y Factibilidad de la Solución del Problema.	95
CAPÍTULO II: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.	98
2.2 Fundamentos legales	112
CAPÍTULO III PLAN DE ACCIÓN DE LA INTERVENCIÓN	113
3.1 Tema o Título del Proyecto:	113
3.2 Problema Seleccionado	113
3.3 Hipótesis acción	113
3.4 Ubicación geográfica de la intervención	114
3.5 Unidad ejecutora	114
3.6 Justificación de la Intervención	114
3.7 Descripción de la intervención	115

3.8	Objetivos del Proyecto	115
3.9.	Metas	116
3.10.	Beneficiarios	116
3.11	Actividades para el logro de los objetivos	116
3.12.	Cronograma	118
3.13	Técnicas Metodológicas	121
3.14	Recursos	121
3.15	Presupuesto	122
3.16	Responsables	123
3.17	Formato de instrumentos de control o Evaluación de la intervención	123
3.18	Aporte Pedagógico	125
	Tamales de verduras	144
	<b>CAPITULO IV EJECUCIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE LA INTERVENCIÓN</b>	147
4.1	Descripción de las actividades Realizadas	147
4.2	Productos, Logros y evidencias	150
4.2.1	Evidencias	151
4.3	Sistematización de la Experiencia	152
4.3. 1	Actores	152

4.3.2 Acciones	153
4.3.3 Resultados	155
4.3.4 Implicaciones	155
4.3.5 Lecciones Aprendidas	155
CAPÍTULO V EVALUACIÓN DEL PROCESO	156
5.1 Evaluación del Diagnóstico	156
5.2 Evaluación de la fundamentación teórica	156
5.3 Evaluación del diseño del plan de intervención	157
5.4 Evaluación de la Ejecución y Sistematización de la intervención.	157
5.5 Evaluación final	158
CAPÍTULO VI: EL VOLUNTARIADO	159
Conclusiones	169
Recomendaciones:	170
Bibliografías	171
APENDICE	172
ANEXOS	172

## **Resumen**

Este informe es el resultado de la ejecución del Ejercicio Profesional Supervisado realizado en la Escuela Oficial Rural Mixta Nisnic. En donde se llevaron a cabo, todos los procesos para la intervención del proyecto, por lo que se contribuyó al proceso educativo por medio de la implementación de una guía pedagógica para la manipulación adecuada de los alimentos dirigido a madres de familia de los estudiantes del establecimiento antes descrito. Esta guía es el resultado de estudios previamente realizados en dicha institución el cual se evidencio el problema de la falta de manipulación adecuada de los alimentos.

Se realizó el proceso de investigación con énfasis en diferentes técnicas y recopilando datos la obtención de óptimos resultados. Se logró apreciar que el problema no solo afectaba la salud de los estudiantes sino a todos los miembros de la familia, es así como por medio del material educativo brindado al director, docentes y madres de familia de la comunidad, se espera la implementación del mismo y la obtención de la sensibilización y la colaboración de las personas involucradas para que ellos puedan contrarrestar las diferentes enfermedades que afectan la salud. Por eso la manipulación adecuada de los alimentos es una práctica positiva para empezar a cuidar y proteger nuestra salud.

**Palabras Claves:** Ejecución, verificación, procesos, proyecto, implementación, actividades, intervención, objetivos, manipulación, metas, aceptación, socialización, salud, participación, cuidados, alimentos, protección, sensibilización, comunidad, familia.

## Introducción

El desarrollo del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- constituye la socialización y aplicación de las experiencias y aprendizajes adquiridos en la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, de la Facultad de Humanidades, Universidad de San Carlos de Guatemala. A través de este trabajo se logra contribuir a mejorar las condiciones de vida y el desempeño en una adecuada manipulación de los alimentos para evitar enfermedades que deterioren la salud. Desarrollando una serie de talleres relacionados al cuidado y manipulación adecuada de los alimentos, asimismo se editó un recetario con alimentos económicos y nutritivos que se encuentran en la comunidad para beneficio de los alumnos de la Escuela Oficial Rural Mixta Nisnic, del municipio de San Cristóbal Verapaz.

Este proceso nos permite además realizar propuestas que vayan en beneficio de cualquier institución o comunidad, los cuales están estructurados en seis capítulos

**Capítulo I. Diagnóstico:** Consiste en mostrar de manera clara todas las necesidades de la institución avaladora y avalada, su visión, misión, objetivos, metas políticas institucionales, estructura organizacional, recursos humanos, físicos y financieros técnicas utilizadas, así como una lista de carencias detectadas con sus posibles soluciones es así como se logró descubrir el problema prioritario y proponer una solución al mismo.

**Capítulo II. Fundamentación Teórica:** Son los elementos seleccionados como parte central de la investigación en donde se detallan todos los temas y subtemas para sustentar teóricamente y conceptualmente la investigación sobre el problema detectado en el diagnóstico.

**Capítulo III. Plan de Acción de la Intervención:** Presenta una proyección de los elementos que definen la intervención –acción, en el cual proporciona los lineamientos y la razón de ser del proyecto, aquí se definen claramente los objetivos se explica y se le da respuesta a las siguientes

interrogantes: Porque, para que, como y a quienes va dirigido el proyecto. Este es un instrumento que sirve de base para la realización de la ejecución de la intervención.

**Capítulo IV. Ejecución y Sistematización de la Intervención:** acá se describe la metodología procesos realizados establecidos en el plan de acción de la intervención de la guía elaborada con fines educativo.

**Capítulo V. Evaluación del Proceso:** En él están plasmados todos los resultados obtenidos en la realización del proceso que se llevó a cabo durante la investigación, así como las herramientas que se utilizaron para el logro de los objetivos.

**Capítulo VI. Voluntariado:** este presenta la contribución realizada, en el área verde del Caserío Panaha, del municipio de Santa Cruz Verapaz, departamento de alta Verapaz. Dirigido a la sociedad, la cual se concreta con el trabajo, dirección y organización de una población o comunidad, en el cual intervienen diversas personalidades todos involucrados con un solo fin, la contribución en la solución a uno o varios problemas que presenta la sociedad. Todo esto gestionado y organizado por la alumna epesista. Finalmente se registran en el apéndice y anexos los documentos de respaldo del proyecto. Fue así como se desarrolló por medio de observaciones, entrevistas, guía de análisis contextual, que fueron las herramientas de apoyo que se utilizaron para que el Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- se realizara con éxito.

## **CAPÍTULO I DIAGNÓSTICO**

### **1.1. Contexto**

Conjunto de circunstancias que rodea una situación y sin las cuales no se puede comprender correctamente.

#### **1.1.1 Ubicación Geográfica:**

Municipio de San Cristóbal Verapaz, Alta Verapaz.

#### **Colindancias:**

Limita así: Norte: con la ciudad de Cobán, Departamento de Alta Verapaz, Al Sur: con San Miguel Chicaj del Departamento de Baja Verapaz y el municipio de Chicamán, Departamento del Quiché. Al Este: con el Municipio de Cobán y Santa Cruz Verapaz del Departamento de Alta Verapaz Al Oeste: con el municipio de Chicamán, del Departamento del Quiché, teniendo como límite el río Chixoy o Negro. San Cristóbal en los siglos XVII y XVIII era la entrada a Alta Verapaz por el Occidente, lo que dio mucho desarrollo al municipio. Comercializaban con pueblos de Occidente, utilizando el cacao como moneda. Los caciques de Caccoh, encabezaban por Pedro Bathaan aceptaron la enseñanza cristiana por parte de Fray Juan de la Torre. Tiene más o menos el mismo tiempo de fundación de su vecino municipio Cobán.

**Distribución geográfica.** La distribución municipal es: en el área rural: 89 comunidades y en la cabecera municipal cuenta con cinco barrios: Santa Ana, San Felipe, San Cristóbal, San Sebastián y Esquipulas.

San Cristóbal Verapaz está distribuido por microrregiones las cuales son: 1 Villa, 6 aldeas, 57 caseríos, 16 fincas comunales, 5 barrios, 4 cantones, 3 colonias. Para su

funcionamiento administrativo el municipio se encuentra dividido en doce microrregiones. Esta distribución obedece a la dinámica territorial de los lugares poblados importantes, dada la convergencia de otras comunidades por servicios de educación, salud y comercio: 1. Barrio Santa Ana, 2. Barrio San Cristóbal, 3. Vista Hermosa, 4. El Salmar, 5. Chiyuc, 6. La Reforma, 7. Santa Inés Chicar, 8. Santa Elena, 9. Panpacché, 10. El Rancho, 11. Pantzimaj y 12. La providencia (DMP 2012).

Existen 18 lugares poblados que por su concentración de servicios, relación con otros lugares poblados y distancia, se consideran de mayor importancia:

<b>NO</b>	<b>LUGARES IMPORTANTES POR MICROREGIÓN</b>	<b>LUGARES CONVERGENTES</b>
1.	Barrio Santa Ana	Colonia El Petencito, Finca Nisnic, Cantón Oram, Colonia Panamá, Santa Ana Pampur, Tucanjan, Pantup
2.	Barrio San Sebastián	Agua Bendita, Barrio Estuipulas, Barrio San Cristóbal, Barrio San Felipe, Pankox, Caserío Venecia
3.	vista Hermosa	Chisiram, Villa Nueva
4.	El Salmar	Agua Blanca, San Joaquín, San José Chitusul, Santa Ana Pan Kix, Chisiram, Villa Nueva, Vista Hermosa, Saqlik, Santa María
5.	Chiyuc	Aquil Grande, Chilley, El Alfiler, Finca El Rosario, Caserío la Independencia, Caserío Panek, Pantocan.
6	La Reforma	Pamac, REXKIX, Wachtuhq, Las Arrugas, La Esperanza
7	Las Pacayas	Chirehtzulchituj, Chirexkiche, Chitj Panhux, Najtilabaj
8	Paniste	Pancaseu
9	San Lucas Chiacal	
10	San Inés Chicar	Las Victorias, Pancaseu, Panisté, Secoyon, Tinta
11	Baleu	Zacaton
12	Santa Elena	Saqixim, Quejá, Santa Rosa, Chepenal, Las Minas

13	Pampacche	Mexabaj, Panzal, San Sebastián El Refujio, Wachkob', Pambón Grande.
14	El Rancho	Rancho Cerro Verde, Santa María Agua Blanca, Chiworrom, Chipozo, Chisiguan, Wachkuz, Pamboncito, Panajmay, Nuevo Panhux, Santa Cruz del Quetzal
15	Panrzymaj	Chicuz, Panhux, Cedral
16	La Provrdenia	Quixalito, Pampur
17	Cumbre de Pamuc	
18	Navidad	

Fuente: SEGEPLAN 2009

En el mapa elaborado por el Instituto Geográfica Nacional, el municipio de San Cristóbal Verapaz se encuentra en las hojas cartográficas Tactic, 2161 IV y Cobán 162 III a escala de 12:50,000 el nombre geográfico oficial del municipio es San Cristóbal Verapaz, y sus colindancias según las hojas cartográficas mencionadas son: NORTE: Cobán, Alta Verapaz. SUR: Chicamán, Departamento del Quiche. ESTE: Santa Cruz Verapaz, Alta Verapaz. OESTE: Chicamán y San Miguel Usphantán, Departamento del Quiche. El municipio de San Cristóbal Verapaz se encuentra ubicado en el sur de la cabecera departamental de Alta Verapaz y la cabecera está dentro de un valle de la sierra Panpacché, a corta distancia al oeste de la laguneta Chichoj. Por la ruta nacional 7-W al este 6 km. San Cruz Verapaz, donde enlaza con la ruta nacional 5 que nor-noreste tiene unos 16 km. a la cab. deptal. Cobán. (Diccionario Geográfico Tomo III 1981). Tiene una extensión territorial de 192 km<sup>2</sup>, con una altitud 1,393 msnm; con latitud norte del país 15°21'50" y longitud oeste 90°25'45". La distancia del municipio a la cabecera departamental es de 24 kilómetros con carretera asfaltada y con relación a la capital de 211 kilómetros asfaltados. Dada su ubicación geográfica, existe conectividad con los Departamentos del Quiché y Huehuetenango, sin embargo se mantiene una amenaza alta por el derrumbe del cerro Los Chorros, limitando la accesibilidad para el comercio,

educación, salud entre otros. Es uno de los cuatro municipios de la región Poqomchí (San Cristóbal, Santa Cruz, Tactic y Tamahú) del departamento de Alta Verapaz, conformado por su riqueza histórica y cultural.

### **Tamaño**

Según el diccionario geográfico de Guatemala, en su edición 1980 el municipio de San Cristóbal Verapaz, cuenta con un área aproximada de 192 kilómetros cuadrados, en investigación de campo se establece que la extensión señala que el diccionario geográfico de Guatemala, es reconocida por las autoridades municipales.

### **Clima:**

Respecto al clima, predominan el templado y frío. Este último sobresale en la mayor parte del municipio. En los meses de noviembre a enero se manifiesta la época más fría, en donde predominan las lloviznas durante casi todo el día “Chipi – chipi” (lluvia permanente, en forma de rocío). El clima templado se manifiesta en el casco urbano y la cuenca del río Chixoy con clima cálido una de las regiones más alejadas al Sur de la cabecera municipal. La época lluviosa, se inicia en el mes de mayo y culmina en octubre con una precipitación pluvial de 2,284 mm. La altura del municipio de San Cristóbal Verapaz varía de los 600 a los 2800 metros sobre el nivel del mar, se presentan un invierno benigno y una estación seca bien definida. La clasificación dentro de la jerarquía de humedad es muy húmeda, registrando un 87%. La temperatura promedio se ubica entre los 17 y 18 grados centígrados. Los meses de noviembre a enero se manifiestan la época más fría en donde predominan las lloviznas durante casi todo el día.

### **Suelo**

En cuanto a uso y aprovechamiento de los suelos en el municipio dista mucho de ser el óptimo, la mayor parte de los suelos que no son aptos para cultivos limpios, son

utilizados para la producción de granos básicos, provocando erosión y disminución en la fertilidad del suelo. Con una composición de café grisáceo muy oscuro, con textura arcillosa, valor de pH 7.25 y una profundidad de 30 cm.

### **Vías de comunicación**

En cuanto a las vías de comunicación podemos encontrar que dentro del casco urbano y cada uno de los cinco barrios están pavimentadas y adoquinadas sus calles y avenidas; contando con un tramo carretero de pavimento de 3.5 kilómetros ruta a Chixoy llegando a la entrada del centro de salud; no así en las áreas rurales que sus carreteras son de terracería, y caminos vecinales y/o veredas que comunican las familias entre una y otra. Cabe mencionar que la municipalidad cuenta con una dirección municipal de tránsito y transporte que dentro de sus funciones podemos mencionar lo siguiente:

Renovación de concesiones de líneas de taxis, renovación de concesiones de buses rurales, renovación de concesiones de fleteros, dictámenes, talleres sobre educación vial. El municipio cuenta con buses extra-urbanos permanentes en toda la cabecera municipal, lo que impulsa el comercio ya que existe facilidad para el transporte de productos hacia las comunidades del área rural y la generación de empleo a los pobladores. En cuanto al transporte dentro del municipio se utilizan dos carreteras importantes de terracería: la primera que conduce al municipio de Chicamán del departamento del Quiché y la ruta que conduce a la comunidad La Providencia, donde se ubica la casa de máquinas de la hidroeléctrica Chixoy. Cabe mencionar que la Ruta 7 W se encuentra declarada con alto riesgo, por los derrumbes del cerro Los Chorros, ocasionando dificultades para la movilización de las personas a la vez origina el incremento del valor del pasaje y la intercomunicación con el Departamento del Quiché. En lo que respecta al servicio urbano, hay atención en 4 puntos que son: hacia el caserío Venecia, Aldea Chiyuc, Caserío Tucanjá y Caserío La Reforma. Por lo tanto la mayor parte de los habitantes de este

municipio, pueden movilizarse hacia cualquier destino ya que en su mayoría están comunicadas por caminos vecinales los cuales se encuentran en malas condiciones por la falta de mantenimiento no así. En la ruta que conduce la casa de máquinas en Quixal. Se cuenta con el apoyo del INDE para el mantenimiento a la carretera de la comunidad La Providencia y la que favorece a varias comunidades, la infraestructura de estas carreteras es de terracería o alternando asfalto- terracería.

Dentro del municipio existen servicio de microbuses, su recorrido es de la terminal hacia la cabecera departamental y tres terminales de buses y microbuses que se dirigen a diferentes aldeas y caseríos, aunque no cubre la totalidad de las mismas.

- ✓ Aldea Chiyuc, cobra del centro a la aldea: Q 2.00
- ✓ Aldea La providencia, del centro a la aldea: Q 11.00
- ✓ Aldea El Rancho, del centro a la aldea: Q 5.00
- ✓ Aldea Santa Elena y Baleu, del centro a la aldea: Q 8.00
- ✓ Aldea Chicar, del centro a la aldea Q 2.00

### **Principales Accidentes**

El municipio se presenta, al igual que la mayor parte de la región de las verapaces, de forma irregular, presenta partes planas como el valle de Chijulja y partes de montañas y cerros, entre las montañas cabe mencionar: La sierra de Pampacche y la sierra de Chama. Los cerros más destacados son: Los Chorros, Tonzul, Kaq Koj La Escalera y Kinich.

### **Recursos Naturales**

El Municipio es rico en recursos naturales; aunque con los años han sido explotados de manera indiscriminada lo que ha repercutido considerablemente en el

bienestar de sus habitantes. Se caracteriza por ser de vocación forestal porque su topografía es bastante quebrada, cuenta con áreas de bosques naturales las cuales a pesar de ser explotadas aún conservan el alto porcentaje de su vegetación. La mayoría de zonas boscosas se encuentran en la ruta a Quixal, con más de 2,370 manzanas de bosques, según el Instituto Nacional de Bosque –INAB- con el proyecto PINFOR, de reforestación. Es importante señalar el alto porcentaje de extensión del municipio sin bosque que afecta grandemente el deterioro ambiental, principalmente las cuencas hidrográficas, haciendo de éstas, una de las zonas del país donde ocurre mayor pérdida de bosques, además de Izabal y Petén. En cuanto a uso y aprovechamiento de los suelos en el municipio dista mucho de ser el óptimo, la mayor parte de los suelos que no son aptos para cultivos limpios, son utilizados para la producción de granos básicos, provocando erosión y disminución en la fertilidad del suelo. Es importante resaltar que en el municipio aún se conservan bosques comunales que contribuyen que el departamento de Alta Verapaz tenga mayor cobertura de bosques, al igual que los departamentos del Petén, Izabal y Huehuetenango.

### **Recursos Hídricos**

El municipio cuenta con los siguientes recursos hídricos: Cinco ríos, diecisiete quebradas. La laguna Chichoj, se encuentra ubicada a orillas de la cabecera municipal, cuenta con un espejo de 2.25 km<sup>2</sup>, siendo uno de los más importantes reservorios de agua dulce del municipio, que actualmente está en proceso de limpieza por parte de la municipalidad y el Fondo Nacional para la Paz – FONAPAZ-. Es de hacer notar también que sobre el río Chixoy o Negro, en jurisdicción de este municipio se encuentra ubicada la hidroeléctrica más grande e importante de Guatemala, la cual genera un 30% de la energía que consume todo el país. San Cristóbal Verapaz, tiene un potencial en nacimientos de agua, se tienen reconocidos 21 nacimientos de las cuales las

comunidades hacen uso doméstico de éstas: 1) José Chituzul, 2) Vista Hermosa, 3) Chisiram, 4) San Joaquim, 5) Nisnic, 6) Santa Ines Chicar, 7) Las Victorias, 8) La Reforma, 9) Las Arrugas, 10) Rexquix, 11) El Rancho, 12) Pamac, 13) Chipozo, 14) Saqixim, 15) Queja', 16) La Primavera, 17) Santa Rosa, Santa Elena, 18) Chepenal, 19) Panhux, 20) las Pilas y 21) La Providencia. Sin embargo estos nacimientos no cubren la demanda de la población tanto urbana como rural. (SEGEPLAN 2009).

### **Flora Fauna:**

Por su ubicación el municipio cuenta con dos climas, frío y cálido por lo que hay variedad de plantas en sus bosques tales como orquídeas de diversas clases, de consumo como el chipilín, medicinales y de la industria tal como el maguey. San Cristóbal es un área bastante boscosa que cuenta con un área llamada la Sierra de Pampacche, con una extensión de 32 kilómetros cuadrados de bosque nuboso. El área boscosa con la que aun cuenta el municipio está ubicada en su mayoría en la Microrregión Pampacche, y otras áreas en la parte sur de la Microrregión denominada la Providencia y el resto de bosque se ubican en la parte norte de la microrregiones Pantzimaj y Santa Elena. La fauna de este municipio es variada, aunque actualmente está en peligro de extinción, debido a la desaparición de refugios de vida silvestre por el avance de la frontera agrícola. San Cristóbal Verapaz, se encuentra ubicada en una generosa región boscosa, por lo que ofrece ambientes naturales que pueden aprovecharse como centros turísticos. Desde Santa Cruz Verapaz hacia San Cristóbal Verapaz, se encuentra la Finca Santa Isabel en donde se aplica conceptos de ecoturismo, entre otras piscinas de Venecia al sur del casco urbano, parque ecológico El Petencito, Parque infantil Chichoj Casa de máquinas Quixal, Embalse de Pueblo Viejo. Además existe otros atractivos turísticos no explorados como: Grutas de Cerro Verde Salto de

San Joaquín, Grutas de Rex Quiix, Sendero de la Escalera Sendero de Kaj Koj, El templo El Calvario, La parroquia y una de las iglesias más antiguas de Alta Verapaz, en estilo barroco, el edificio municipal entre otros.

### **1.1.2 Composición Social.**

#### **Cultura e Identidad**

Se manifiestan dos culturas: ladina ubicada principalmente en el área urbana y la indígena en el área rural, cada una con sus propias características que se acoplan entre sí. Por otra parte la religiosidad está compartida entre la religión católica que conserva el sincretismo con la cultura maya y evangélica. Actualmente se realizan actividades importantes, tales como en Pascua, los habitantes del área urbana, colaboran en la creación de coloridas alfombras para marcar el camino de las procesiones de Semana Santa. San Cristóbal es conocido por elaborar la alfombra más larga de Guatemala con un kilómetro de longitud, ya que se considera que es el segundo lugar después de la Antigua Guatemala, en la conmemoración de dichos días. Es importante resaltar que en éste tipo de actividades, sobresalen los principios de trabajo comunitario, dado que no es responsabilidad de una sola persona. Muchas de las prácticas culturales como, la ceremonia de la Siembra del Maíz, la bendición de una nueva casa, casamientos y otros ya no se celebran tanto como antes por factores económicos, sociales y culturales. El traje típico de San Cristóbal, lo constituye el Güipil blanco manchado de achiote, corte negro y tupuy rojo, sin embargo éste es sustituido por otro tipo de tela sintética, debido al encarecimiento de los mismos. Así mismo en la cultura poqomchi' se conserva la tradición de la comida típica Sack iik y el Cacao, utilizados para las celebraciones y festejos importantes en las familias.

## **Fiesta patronal**

La fiesta titular se celebra del 20 al 26 de julio, el día principal es el 25 y es cuando la Iglesia Católica conmemora el día de Santiago Apóstol, durante la misma se realizan distintas actividades de tipo religioso, deportivas, culturales y sociales, así como las tradiciones, como los bailes de Coxol y Samakek. Además se celebran otras festividades de suma relevancia en el municipio, siendo la fiesta del patrono de cada barrio: San Sebastián el 20 de enero, San Cristóbal el 30 de julio, San Felipe el 28 de abril, Santa Ana el 26 de julio y Señor de Esquipulas el 15 de enero. Para éstas actividades existe una organización muy sólida de los mayordomos, cofrades y principales de cada barrio, que ha permitido que las tradiciones permanezcan

## **Educación en el Municipio de San Cristóbal Verapaz.**

### **Nivel de escolaridad**

En educación se tiene cobertura en los niveles preprimario, primario, básico y diversificado, en el nivel preprimario y primario la cobertura es de 82.17%. En cuanto a infraestructura de la totalidad de centros educativos que prestan sus servicios representan el 95.60% en todo el municipio y de ello el 76.8 % son para el nivel primario, 14.82% del nivel básico y solamente 4.02% del nivel diversificado. En el nivel primario, La mayoría de las escuelas cuentan con infraestructura formal, predominando escuelas de dos y tres aulas, en algunos casos el edificio se ha hecho insuficiente por el incremento de la población escolar. Según el Anuario Estadístico del Ministerio de Educación –MINEDUC- datos del año 2007, manifiesta que la tasa neta de escolaridad es del 77.81 %, siendo el municipio que ocupa el 9º lugar a nivel Departamental y el compromiso por parte del Gobierno de Guatemala para el año 2015, es que, la tasa neta de admisión será del 100%

en todo el país, por lo que se deben definir las estrategias necesarias para poder contribuir a lograr la meta. Es importante resaltar que para el año 2008, el 52.79 de alumnos que ingresan al primer grado y llegan al último grado de primaria. El municipio que ocupó el tercer lugar en el Departamento, ya que a nivel departamental se tiene una media del 42.60 %, de tres años atrás el indicador ha ido mejorando, sin embargo tiene una brecha de 47.21 %. En lo referente a la educación en el ciclo básico, en el municipio funcionan ocho establecimientos en donde se imparte la educación básica, de tipo Telesecundaria y educación básica, éstos se encuentran ubicados en: la cabecera municipal, con doble jornada y en el área rural: Chiyuc, Chicuz, Santa Elena, Aquil Grande, Salmar, Santa Inés Chicar, La Reforma y Las Pacayas (SEGEPLAN 2009 a) que han funcionado en jornadas de la tarde en las instalaciones del nivel primario. Esto denota una descentralización de los servicios, sin embargo, los estudiantes tienen que movilizarse hacia los lugares donde se encuentran ubicados estos centros educativos, lo que no permite que las mujeres participen libremente, aunado al machismo que impera en las familias. En cuanto a los niveles de educación diversificado, la movilidad de los estudiantes es del 100%, se cuenta con cinco centros educativos de nivel diversificado, del sector privado en la cabecera municipal, sin embargo persiste la movilización de los jóvenes a la cabecera departamental ya que no se cuenta con mayor cobertura de carreras que responda a las necesidades de la población. Es bueno mencionar que recién inicia la carrera técnica en Bachillerato en Ciencias y Letras, con orientación en Mecánica Automotriz, que aún no responde a la demanda de la población.

### **Educación superior**

En el municipio no hay atención de la educación superior, sin embargo, por la cercanía a la cabecera Departamental y la oferta de carreras en las distintas ciencias de la educación brindadas por universidades privadas como publica, hace que la población

continúe con su formación académica, lo que antes no sucedía por falta de oportunidades, debiéndose trasladar a la ciudad capital. Situación que provocaba la migración estudiantil temporal o definitiva. El contexto ha ido mejorando desde hace aproximadamente 5 años, asociado con la oferta de transporte colectivo al servicio del estudiantado.

### **Alfabetismo**

En el municipio se tiene para el año 2009 el Índice de Alfabetismo de 62.93 %, habiendo un 70.87 % en hombres y en Mujeres 55.45 %, reflejando que existe una brecha a nivel de país de 37.07 para lograr el 100 % de alfabetismo en el país. Sin embargo el esfuerzo para lograr que exista igualdad de género será mayor debido que los servicios de educación no responde a las necesidades de la población mayoritariamente indígena, que se encuentran en el área rural, mientras los servicios se concentran en la cabecera municipal.

### **Salud en el Municipio de San Cristóbal Verapaz**

El municipio cuenta con un Centro de salud tipo “A” que está situado en la cabecera municipal, se brinda servicio de encamamiento de mujeres, hombres y niños, así mismo cuenta con sala de partos y laboratorio, con atención principalmente al caso urbano y a las comunidades más cercanas. Así también hay dos puestos de salud, ubicados en la Aldea Chiguorron y Santa Elena, 11 centros de convergencia distribuidos en todo el municipio, éstos cuentan solamente con botiquín de primeros auxilios y medicamento para enfermedades comunes debido a que no existe un médico de planta y los servicios se prestan una vez al mes dentro del programa de extensión de cobertura, por la ONG: - Fundación Menonita – FUNDAMENO-.

La población rural que representa el 62% de la localidad es la mayormente afectada por la falta de acceso a los servicios básicos de salud, ya que en su mayoría

debe recorrer entre seis y diez kilómetros para el servicio de salud más cercano, lo que contribuye a elevar la tasa de mortalidad materna e infantil. Cabe mencionar que se tiene el apoyo de la Estación de Bomberos Voluntarios, cuyo funcionamiento ha sido muy limitado por el bajo presupuesto asignado, ya que los recursos con que cuenta no alcanza para su movilización y atención de emergencias. Según información obtenida por el centro de salud se estima que el 88% de las comunidades cuentan con cobertura en el área de salud, en el 2009, para lo cual cuentan con dos médicos ambulatorios y dos de la brigada cubana y 142 comadronas, 160 vigilantes de salud, quienes desempeñan un papel muy importante juntamente con los comités de salud, sin embargo la distancia y la falta de medicamentos repercute en los servicios de calidad. La mayoría de puestos de salud y centros de convergencia cuentan con infraestructura no adecuada. El municipio contaba con un hospital oftalmológico, atendida en su mayoría por médicos cubanos, con una atención diaria de aproximadamente 100 pacientes, provenientes de toda la república. Actualmente ya no existe esta atención, debido al traslado del equipo hacia el municipio de Villa Nueva. Además se cuenta con una clínica del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social –IGSS-, quienes han contribuido en la atención de la población. Es de resaltar la labor realizada por la Escuela de Educación Especial y Rehabilitación integral EDECRI, en la atención de niños especiales, que requieren de atención psicológica y terapias. Cuyo funcionamiento ha tenido grandes limitaciones de presupuesto y contratación de personal.

### **Mortalidad y morbilidad materna**

El índice de mortalidad materna en el municipio es de 366 mujeres por cada 100,000 nacidos vivos, que representan 5 casos al año 2009; a nivel departamental hay una razón de 271.67. San Cristóbal Verapaz es el quinto municipio en el departamento con mayores muertes maternas. Las causas principales de la mortalidad materna son:

retención de la placenta, enfermedades del sistema digestivo en el embarazo, infección de la piel, enfermedad del sistema respiratorio, anemia que complica el embarazo, otras hemorragias postparto inmediatas, Hipertensión materna, no especificada, aborto, desnutrición en el embarazo. Esta situación se debe a la base alimenticia de las familias, que consiste en tortilla, frijoles o chile y café, la falta de recursos económicos de las familias para el traslado desde los lugares más lejanos hacia la cabecera municipal; situación que no contribuye a mejorar la salud materna, según las metas del Objetivo de Desarrollo del Milenio (ODM). Como primera causa de la morbilidad materna están las enfermedades del infección de las vías urinarias en el embarazo, que representa el 42.90%, que lamentablemente en los centro de convergencia, no se tiene existencia de medicamentos así como la falta de un buen servicio por parte del personal hacia los usuarios, con respecto al tipo de atención por partos atendidos, reportándose para el municipio que únicamente el 5.81% de la población recibe atención por medio de un médico; un 0.41% recibe atención durante el parto por medio de una comadrona; el 4.15% recibe atención de manera empírica y el 89.63 % no recibe ninguna atención (SIGSA 2009), factor que contribuye a que el municipio de San Cristóbal Verapaz presente tan elevados datos de mortalidad materna, además del nivel de alfabetismo de las madres (66.42 %) determinándose la necesidad de identificar las estrategias necesarias que atiendan dicha problemática en el municipio. En lo que respecta al indicadores sobre la proporción de nacimientos que fueron atendidos por personal con entrenamiento médico, en el 2006, el país presentó una tendencia creciente, pasando de 29.2% en 1987 a 41.4% en el período 1982-2002(MSPAS 2008). Sin embargo en el departamento de Alta Verapaz y el municipio ha mostrado un comportamiento contrario. Esta situación se debe principalmente a la falta de confianza en el personal médico, dado que no hay una atención con pertinencia cultural.

## **Mortalidad infantil**

En cuanto a la mortalidad infantil, hay un índice de 20.2 casos por cada mil nacidos vivos y en niños menores de 5 años es de 36.62 por cada 1000 nv. (MSPAS 2007), siendo uno de los municipios con un alto índice, comparado a nivel departamental, la mortalidad infantil es 21.57 casos y mortalidad en niños menores de 5 años es de 34.62 casos, siendo las causas principales: neumonía y bronconeumonía, enfermedad diarreica aguda, anomalía congénita, síndrome de dificultad respiratoria, cardiomiopatías, septicemia, desnutrición, meningitis, lamentablemente no se tiene existencia de medicamentos en los centro de convergencia, así como la falta de un buen servicio por parte del personal. El compromiso de Guatemala es reducir la mortalidad infantil de menores de 5 años a 37 por cada 1,000 nacidos vivos para el año 20159, dicha meta ha sido alcanzada, sin embargo es un reto para las autoridades de salud, en reducirla totalmente. Sin embargo los indicadores de mortalidad de materna son altos en referencia a nivel departamental y nacional, por lo que se deberá prestar atención necesaria.

## **Ocupación de los habitantes**

### **Población**

La proyección de población del municipio para el año 2009 según el Nacional de Estadística (INE) es de 56,162 habitantes, de los cuales un 50.64% son mujeres y 49.36% son hombres. Es importante resaltar que el 62 % de la población habitan en el área rural y 38% en el área urbana y una densidad poblacional con proyección al 2009 es de 292 personas por Km2.

### **Población según grupo étnico**

Los idiomas que se hablan en el municipio son: Poqomchi', Q'eqchi' y castellano (INE 2002), sin embargo el idioma predominante es el Poqomchi'. La población poqomchi' son abiertos a aprender el idioma Q'eqchi', lo que ha permitido mantener una estrecha relación con la cabecera departamental para fines de comercio y empleo.

### **Agencias Educativas**

El municipio cuenta con establecimientos educativos de los siguientes niveles: Nivel Inicial, Nivel Preprimaria Bilingüe, Nivel Parvulario, Nivel Primario, Nivel Medio (Ciclo Básico) y Nivel Medio (Ciclo Diversificado) Siendo atendidos por el sector oficial, ubicados en área urbana y rural y sector privado, área urbana.

### **Agencias Sociales de Salud y otras.**

En la prestación de servicios de Salud, San Cristóbal Verapaz pertenece al Distrito de Salud No. 2 del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, ubicado en San Cristóbal Verapaz, la población es atendida por medio de un puesto de salud tipo "A", para la población de área urbana, y Rural actual mente denominado Centro de Atención Integral Materno Infantil (CAIMI) otros dos puestos de salud del tipo "C" atienden en las aldeas El Racho y Santa Elena; 4 casas de salud ubicadas en Las pacayas, La Providencia, Chiyuc y Pampacche, el proyecto de FUNDAMENO da cobertura al resto de la población rural.

### **Tipos de Vivienda.**

De acuerdo con los datos del Censo de Población y Habitación del año 2003 detallados a continuación, la información más relevante con respecto a la caracterización de la vivienda en el municipio de San Cristóbal Verapaz es la siguiente:

### **Tipos de construcción de las viviendas**

- ✓ Total de viviendas particulares 3803
- ✓ Viviendas de tipo formal 3548
- ✓ Apartamentos 8
- ✓ Cuartos en casa de vecindad (palomar) 7
- ✓ Rancho 181
- ✓ Casa improvisada 52
- ✓ Vivienda de otro tipo 7

Fuente: Censo Nacional XI de población y VI de habitantes 2002. Instituto Nacional de Estadística (INE). Guatemala julio 2003.

De acuerdo a los recorridos en las diferentes comunidades del municipio y de los datos presentados por el cuadro anterior se observa que la vivienda cada vez mejora sus condiciones y que es una gran mayoría quien presenta construcciones formales, lo que puede redundar en beneficio de la salud de la población y un indicador de un mejoramiento en las condiciones de vida de la población en general. Tal pareciera que no existe problema de vivienda en el municipio, sin embargo, la calidad de algunas viviendas no cumple con las condiciones adecuadas de ventilación, iluminación o separación de ambientes, como también la presencia de animales dentro de ella, que causan enfermedades, ello se debe en parte a la dificultad de acceso a las comunidades del área rural.

### **Asociaciones sociales.**

En el municipio existen organizaciones de vecinos pro-mejoramiento, asociaciones, comités cívicos, grupos de desarrollo. El objetivo fundamental es la promoción del desarrollo socioeconómico al identificar y dar prioridad a las necesidades

de la comunidad. Para desarrollar sus actividades deben contar con la autorización del Consejo Municipal en algunos casos de Gobernación Departamental. El medio principal de participación de la población maya, xinca y garífuna y no indígena en la gestión pública, para llevar a cabo el proceso de planificación del desarrollo tiene su base en el Artículo 1 de la Ley de consejos de Desarrollo Urbano y Rural, el municipio cuenta con 92 Consejos Comunitarios de Desarrollo COCODES, distribuidos en cada una de las comunidades. San Cristóbal Verapaz, es uno de los municipios del Departamento de Alta Verapaz, en donde un alto porcentaje de las comunidades cuentan con servicios básicos: agua entubada, energía eléctrica, letrinas, drenajes, escuelas, puestos de salud entre otros. Actualmente existen diversas comunidades en las que se han formado distintos comités escolares, de salud y otros, estos comités asisten a la institución para gestionar proyectos de infraestructura, capacitación para el fortalecimiento de los mismos y otras necesidades sociales. Para las comunidades distintas que no pueden acercarse a la municipalidad para plantear sus problemas se ha creado la unidad de planificación municipal con la finalidad de contrarrestar esta limitante y llegar a todas las comunidades para que sean atendidas de manera imparcial y satisfacer las necesidades básicas que la población demanda. Otra organización identificada en el año 2,007 es el Consejo de Desarrollo Municipal COMUDE, que dio inicio a sus operaciones como tal en el año 2,005 y se encuentra presidido por el Señor Alcalde Municipal, el COMUDE quedó integrado por las siguientes comisiones: Comisión de Educación, Cultura y Deporte, Salud y Asistencia Social, Prevención y Atención de Desastres, Servicios e Infraestructura, Ordenamiento Territorial, Urbanismo y Vivienda, Fomento Económico, Turismo, Ambiente y Recursos Naturales, Conflicto de Tierras. La organización social que asume la población en la cabecera municipal de San Cristóbal Verapaz se presenta de forma coyuntural en la búsqueda de satisfacción de necesidades, (focalizada a necesidades, problemas o

intereses muy puntuales), se organizan ya sea por barrios o sectores de la población afectados o motivados en la realización de determinado proyecto o actividad específica, logran su objetivo y desaparecen. Se observan problemas de apatía en la participación o que las autoridades no permitan la participación; se puede notar por ejemplo en aquello que puede ser motivo de participación comunitaria, se realiza a través de nombramientos por parte de las autoridades municipales a empleados (as) de la misma, como es el caso de la organización de las actividades de feria, de deportes, etc. Por aparte, la participación de Organizaciones No Gubernamentales (ONG) es escasa, sólo existen instituciones estatales como el Sistema Integral de Atención en Salud (SIAS), Fondo para el Desarrollo Indígena de Guatemala (FODIGUA), y el Comedor Tradicional de ancianos de la Iglesia Católica. Ello, hace pensar que las autoridades han limitado algún tipo de relación externa. Las organizaciones más activas dentro de la población son las religiosas. En la Iglesia Católica existe un comité con funciones de mejoramiento del templo, el proyecto donde trabajan actualmente es en la remodelación del convento y alumbrado eléctrico, para lo cual realizaron una serie de actividades de recaudación de fondos, ante el alto costo del proyecto. Aunque la mayoría de la población es católica, las iglesias protestantes trabajan activamente en la construcción o mejoramiento de sus respectivos templos. En el área rural las comunidades se organizan en Consejos Comunitarios de Desarrollo (COCODES) de acuerdo con la nueva legislación, A la fecha, alrededor de un 60% cuentan ya con el COCODES, cuya organización centralizará la gestión comunitaria ante la Municipalidad respecto a solicitudes de educación, salud, caminos, energía eléctrica, agua, grupos religiosos, políticos, etc. Aunque por mandato se organizan los COCODES, cuyos miembros deben cumplir determinados requisitos legales, a nivel de los comunitarios, no dejan de tener peso los líderes carismáticos que por años han trabajado y su reconocimiento pesa a la hora de la toma de decisiones, aunque

formalmente exista un COCODES paralelo. Actualmente, las personas del área rural han aumentado su participación política, lo que se observó en las planillas de los once partidos políticos que pretendían la Alcaldía Municipal, en todas predominaron personas de las comunidades rurales.

### **Composición étnica**

La población está dividida en dos grupos étnicos principales; Mestizo e indígena. Originalmente predominaban los grupos Poqomchi' y mestizo; sin embargo, a raíz de los diferentes movimientos sociales (conflicto armado y migraciones internas), actualmente conviven en el área, grupos de origen q'eqchi' y achí, en menor escala quiché, qaqchiquel y mam. Todos estos grupos mayas completan el 62% de los habitantes, mientras un total de 36% son ladinos y 2% de otras etnias, estos últimos es porque en la región conviven personas de origen Quiché', extranjeros tal es el caso de alemanes, pero especialmente de italianos quienes vinieron a trabajar en la construcción de la Hidroeléctrica Chixoy y se quedaron radicados en el lugar. Una de las características sobresalientes de algunos habitantes de la región es que son monolingües, se comunican únicamente a través de su idioma materno. La población mestiza se concentra en su gran mayoría en la cabecera municipal, es gente migrante de todas partes del país especialmente de la ciudad de Cobán y muy pocas familias originarias del lugar. A pesar de los siglos de vida del municipio, son pocos los mestizos en relación a la población indígena, que supera en tres cuartas partes, radicados tanto en el área rural como urbana.

### 1.1.3 Desarrollo Histórico

Antes de la venida de los Frailes Dominicanos, este lugar se denominaba “Kab-Koj”, traducido como León Colorado. Con los Poqomchíes que vinieron de Chamá al Barrio de Santa Ana, bajo la dirección de Fray Francisco de Viana, el 14 de agosto de 1,565 denominaron al lugar como San Cristóbal Verapaz Kaj-Koj. Los primeros indicios de penetración de los españoles a Tezulutlan, fue por el lado de Cubulco, perteneciente actualmente del Departamento de Baja Verapaz, por las márgenes del río Chixoy, hasta llegar a tierra de Alta Verapaz. En Pueblo Viejo los dominicos construyeron una pequeña Iglesia. Después los dominicos subieron a las cumbres de San Joaquín del municipio de San Cristóbal Verapaz, en donde ellos percataron que los Poqomchies tenían su asentamiento en Najquitob, que en la actualidad es una Aldea del municipio de Santa Cruz con el mismo nombre, quienes después bajaron donde hoy está situada el Caserío Valparaíso, y así hasta llegar al lugar donde hoy se encuentra la cabecera municipal y donde está situada actualmente la Iglesia Católica. Antes de la conquista, el grupo étnico Poqom se ubicó en el valle de Rabinal, algunos de sus asentamientos fueron: Chi' Tinamit, Nim Poqom, Kaq Yuuq' entre otros. “Los Poqom del norte ocupaban durante el siglo XVI un área relativamente pequeña en el territorio de la Verapaz. Dicha área se extendía en dirección desde el río Chixoy hasta Panzós en el río Polochic. El ápice del área estaba en Chamá sobre el río Chixoy; el extremo suroccidental era Santa Ana sobre el mismo río; la frontera sur era una barrera natural de territorio montañoso entre los valles del Polochic y el Motagua. El municipio de San Cristóbal Verapaz, se fundó el 14 de agosto de 1565 con la dirección de Fray Francisco de Viana. En este tiempo San Cristóbal era la entrada a Alta Verapaz, por el Occidente del país, en especial con Quiché. Lo anterior permitió el desarrollo del municipio por la comercialización con los pueblos de Occidente (Diccionario Geográfico TOMO III 1981). Gradualmente fueron llegando familias ladinas a San

Cristóbal Verapaz, a principios del siglo XX, las que paulatinamente obtuvieron gran influencia en la vida económica del pueblo de San Cristóbal Verapaz. Así mismo se introdujo el cultivo del café, que era transportado por tierra hasta el puerto fluvial en Panzos, para luego ser llevado por vía fluvial hasta Puerto Barrios, donde se embarcaba con destino a Europa, especialmente a Alemania. Así aumentó en gran parte la comunidad ladina quien obtuvo gran influencia en la vida económica del pueblo de San Cristóbal. La población se dedicó al cultivo del café, frijol y maíz. Hasta hoy día existen las fincas cafetaleras, tales como: El Tirol, El Rosario y San Joaquín. El pueblo de San Cristóbal se desarrolló rápidamente y por acuerdo gubernativo del 28 de enero de 1932 la cabecera municipal fue elevada a la categoría de Villa. Las familias de San Cristóbal Verapaz, antes de la llegada de los ladinos, se dedicaban cultivo del maíz, frijol, plátanos, pimienta gorda y aguacate con lo que obtenían ingresos que permitían su subsistencia. Debido al clima templado y semi cálido, había abundantes cosechas. Otras actividades eran la fabricación de lazos y canastos utilizando el maguey como materia prima, actividad que se desarrolla en la actualidad pero que no genera mayores ingresos al municipio ya que las utilidades se quedan con los acopiadores en la cabecera municipal y departamental.

### **Primeros pobladores**

Los primeros indicios de penetración de los españoles a Tezulutlan, fue por el lado de Cubulco, perteneciente actualmente del Departamento de Baja Verapaz, por las márgenes del río Chixoy, hasta llegar a tierra de Alta Verapaz. En Pueblo Viejo los dominicos construyeron una pequeña Iglesia. Después los dominicos subieron a las cumbres de San Joaquín del municipio de San Cristóbal Verapaz, en donde ellos percataron que los Poqomchies tenían su asentamiento en Najquitob, que en la

actualidad es una Aldea del municipio de Santa Cruz con el mismo nombre, quienes después bajaron donde hoy está situada el Caserío Valparaíso, y así hasta llegar al lugar donde hoy se encuentra la cabecera municipal y donde está situada actualmente la Iglesia Católica.

### **Sucesos históricos importantes**

Dentro los sucesos que cabe mencionar y que los habitantes del pueblo de San Cristóbal Verapaz no podrá olvidar, es que sus comunidades en especial la comunidad de Las Pacayas, El Rancho, Chiguorron, Cerro Verde, la Providencia, Quixalito, Chisiram, El Salmar, Vista hermosa y la desaparición total de la comunidad de El Naranjo a causa del conflicto armado interno a través del ejército y la guerrilla; también se puede mencionar una de las fechas más trágicas es el derrumbe del Cerro Los Chorros, dejando más de 34 víctimas soterradas, al tratar de cruzar el tramo carretero ocurrido el 04 de enero del 2009. Uno de los logros más importantes no solo como país si no como pueblo es que el marchista Erick Bernabé Barrondo García, oriundo de la aldea Chiyuc, ganó la primera medalla olímpica en Londres el 04 de junio de 2012, siendo uno de los logros más importantes a nivel nacional y para el deporte guatemalteco.

### **Personalidades pasadas y presentes**

#### **Nómina de Alcaldes Municipales de San Cristobal Verapaz**

<b>No.</b>	<b>PERIODO</b>	<b>NOMBRE DEL ALCALDE</b>
1.	Del 01-01-1932 al 22-12-1932	David Pierri (persona honorable de origen italiano)
2.	Del 09-01-1933 al 30-12-1933	Humberto Soria
3.	Del 03-01-1934 al 17-12-1934	Francisco Leal Peña
4.	Del 15-01-1935 al 06-03-1939	Humberto V. Rezzio

5.	Del 08-03-1939 al 28-11-1940	José Antonio Pinto y Pinto..
6.	Del 02-12-1940 al 15-02-1941	Bonifacio A. Gonzalez
7.	Del 18-02-1941 al 15-03-1941	Pablo Mó Rojas
8.	Del 31-03-1941 al 26-10-1942	Braulio A. Figueroa..
9.	Del 03-11-1942 al 12-07-1943	Manrique Juárez
10.	Del 19-07-1943 al 11-09-1944	Bonifacio A. González
11.	Del 14-09-1944 al 24-10-1944	S.dd Ruiz
12.	Del 25-10-1943 al 11-09-1944	A . Barahona M.
13.	Del 28-11-1944 al 10-05-1945	Ilegible
14.	Del 11-05-1945 al 30-11-1945	Emiliano Y. O L.
15.	Del 04-12-1945 al 22-12-1945	Genaro Flores V.
16.	Del 02-02-1946 al 22-10-1946	R.M. García
17.	Del 22-10-1946 al 24-02-1947	Francisco Leal Peña
18.	Del 26-02-1947 al 19-10-1947	Celso Ruiz G
19.	Del 03-02-1948 al 07-02-1950	Genaro Flores
20.	Del 13-02-1950 al 17-12-1951	Gilberto Hernández
21.	Del 02-10-1952 al 24-12-1953	Julián Ventura
22.	Del 11-01-1954 al 24-06-1954	Conrado Guillermo
23.	Del 15-07-1954 al 28-05-1955	Francisco Leal Peña
24.	Del 30-05-1955 al 08-06-1955	Salvador Meza G.
25.	Del 09-06-1955 al 01-09-1955	Francisco Leal Peña
26.	Del 05-09-1955 al 28-10-1955	Celso Ruiz G.
27.	Del 03-11-1955 al 23-12-1957	Domingo Edmundo Soria
28.	Del 13-01-1958 al 04-12-1959	Nery Ruiz
29.	Del 13-01-1960 al 12-04-1960	Faustino Barahona
30.	Del 18-04-1960 al 04-01-1962	Ernesto Ruiz
31.	Del 18-01-1962 al 12-11-1963	Mauro Ruiz
32.	Del 14-11-1963 al 04-08-1965	Luis Flores
33.	Del 09-07-1965 al 16-06-1966	Ernesto Ruiz
34.	Del 20-06-1966 al 06-08-1968	José Oswaldo Soria
35.	Del 07-08-1968 al 23-09-1968	Adalberto Figueroa Ch.

36.	Del 04-10-1968 al 11-06-1970	Ilegible
37.	Del 29-06-1970 al 16-06-1972	Rafael Narciso
38.	Del 17-06-1972 al 14-06-1974	José Luis Siliezar
39.	Del 08-07-1974 al 03-07-1976	Miguel Angel Fernández
40.	Del 05-07-1976 al 13-06-1980	Federico Caal Coy
41.	Del 23-06-1980 al 16-01-1986	Alejandro Soberanis
42.	Del 16-01-1986 al 12-07-1988	José Humberto Soria Meléndez
43.	Del 20-07-1988 al 15-07-1993	Marco Tulio de la cruz Morales
44.	Del 16-07-1993 al 26-05-1995	Leopoldo Ical Jul
45.	Del 02-06-1995 al 15-07-1998	Domingo Cal
46.	Del 16-07-1998 al 13-01-2000	José Humberto Suc
47.	Del 15-01-2000 al 06-05-2003	Hugo Heriberto Cal Cojoc
48.	Del 12-05-2003 al 14-01-2004	Gerardo Enrique Lucero Morales
49.	Del 15-01-2004 al 14-01-2008	José Humberto Suc Pop
50.	Del 15-01-2008 al 14-01-2011	Leopoldo Ical Jul
51.	Del 15-01-2012 al 14-01-2016	Julio Romeo Surám Chun
52.	Del 15-01-2016 al 14-01-2020	Allan Ottoniel García Xona

Nota: El listado de Alcaldes Municipales anteriores no se da porque fueron consumido por el incendio de los libros pertenecientes de esta municipalidad

#### **1.1.4 Situación Económica**

##### **Desarrollo productivo**

Las actividades productivas principales en el municipio son la agricultura de subsistencia en el que sobresale la producción de maíz, frijol, cardamomo y café; de los cuales su producción en comparación con el resto del departamento, su aporte es mínimo en comparación de otros municipios, sin embargo ha sido fuente empleo para la población. En el aspecto artesanal se fabrican tejidos, alfarería, jarcia, muebles de

madera, instrumentos musicales, petates de palma, orfebrería, cerería y talabartería. Es de mencionar que en este municipio está ubicada la planta principal de producción de calzado de exportación denominada “Calzado Cobán”, esta empresa capta buena cantidad de mano de obra local. Otra de las actividades es la extracción de piedra de yeso la cual es transportada en tráileres a su destino final siendo el principal comprador la Fábrica de Cementos Progreso. Se estima en 20 camionadas diarias de extracción, lo que hace un total de 4,000 quintales. Los lugares poblados donde se ubican las canteras son: Santa Elena y Santa Inés Chicar. A pesar que el municipio se caracteriza por tener una producción principalmente de subsistencia, también tiene un aporte en la generación de productos como el café, cardamomo, pimienta y pacaya, que fueron en su momento el principal motor económico del municipio. En los años 80’ hasta la fecha el crecimiento poblacional ha hecho que las fincas de producción se conviertan en centros habitacionales (SEGEPLAN 2009). Ante esta situación el motor económico principal ha pasado en un segundo plano, permitiendo la industria del calzado, impulsar las fuentes de empleo a una gran mayoría de la población, que no requería ciertos niveles de escolaridad, para realizar las tareas; aproximadamente en los años 2000 en adelante, la industria del calzado fue decreciendo debido al surgimiento de nuevos productores en países como México y Colombia, cuya competencia afectó su participación en el mercado internacional, asociado a la crisis mundial, la demanda del calzado se vio afectada, generando desempleo. Dada la situación de desempleo y el nivel de escolaridad de los pobladores principalmente del área urbana y periurbana, resultaron otras alternativas de sobrevivencia, resurgiendo la producción manufacturera de: cortes típicos y zapatos (botas de cuero), siendo los lugares poblados que lideran esta actividad principalmente la cabecera municipal y los lugares poblados quienes se dedican a la

producción de cortes típicos son: Las Pacayas, Santa Inés Chicar, Tucanjá, Panisté, El Rancho, Cumbre Pamuc, Aquil Grande, Aquil Pequeño y Santa Elena.

### **Servicios**

El municipio cuenta con buses extra-urbanos permanentes en toda la cabecera municipal, lo que impulsa el comercio ya que existe facilidad para el transporte de productos hacia las comunidades del área rural y la generación de empleo a los pobladores. En cuanto al transporte dentro del municipio se utilizan dos carreteras importantes de terracería: la primera que conduce al municipio de Chicamán del departamento del Quiche y la ruta que conduce a la comunidad La Providencia, donde se ubica la casa de máquinas de la hidroeléctrica Chixoy. Cabe mencionar que la Ruta 7 W se encuentra declarada con alto riesgo, por los derrumbes del cerro Los Chorros, ocasionando dificultades para la movilización de las personas a la vez origina el incremento del valor del pasaje y la intercomunicación con el Departamento del Quiché. En lo que respecta al servicio urbano, hay atención en 4 puntos que son: hacia el caserío Venecia, Aldea Chiyuc, Caserío Tucanjá y Caserío La Reforma. Por lo tanto la mayor parte de los habitantes de este municipio, pueden moverse hacia cualquier destino ya que en su mayoría están comunicadas por caminos vecinales los cuales se encuentran en malas condiciones por la falta de mantenimiento no así. En la ruta que conduce hacia la casa de máquinas en Quixal. Se cuenta con el apoyo del INDE para el mantenimiento a la carretera de la comunidad La Providencia y la que favorece a varias comunidades, la infraestructura de estas carreteras son de terracería o alternando asfalto- terracería.

### **Producción y distribución de productos:**

#### **Tradicionales:**

Maíz, frijol, café, cardamomo, chile, pacaya, aguacate, plátano, caña y pimienta.

**No tradicionales:**

Tomate, papa, güisquil, brócoli, repollo, güicoy, xate y espárrago. Estos dos últimos producidos por empresarios capitalistas para la exportación en vista de la inversión que representa su cultivo. El tomate, papa, güisquil, brócoli, repollo, güicoy y chile pimiento, son producidos para el mercado nacional; su cultivo fue introducido en esta región especialmente por personas originarias del municipio de Palencia (Guatemala), asentadas en esta región a principios de los años noventa.

**Transporte:**

Dentro del municipio existen servicio de microbuses, su recorrido es de la terminal hacia la cabecera departamental y tres terminales de buses y microbuses que se dirigen a diferentes aldeas y caseríos aunque no cubre la totalidad de las mismas.

- ✓ Aldea Chiyuc, cobra del centro a la aldea: Q 1.50
- ✓ Aldea La providencia, del centro a la aldea: Q 11.00
- ✓ Aldea El Rancho, del centro a la aldea: Q 4.00
- ✓ Aldea Santa Elena y Baleu, del centro a la aldea: Q 8.00
- ✓ Aldea Chicar, del centro a la aldea Q 2.00

**Comunicaciones**

Existen dos empresas de cable (Cablevisión y Maxicable) que ofrecen los servicios de la recepción de la información por medio de la televisión. Existen personas de los transportes de microbuses que con auto parlantes dan a conocer sus productos y servicios a la comunidad.

### **1.1.5 Vida Política**

#### **Gobierno Local**

Del periodo 2016 al 2020 el alcalde municipal es el Sr. Allan Ottoniel García Xona. El Alcalde es el representante legal del municipio y el jefe del órgano ejecutivo del gobierno municipal o administración municipal. Es quien preside el Concejo Municipal y presidente del Consejo Municipal de Desarrollo -COMUDE- (Artículo 52 del Código Municipal). En lo que le corresponde, es atribución y obligación del alcalde hacer cumplir las ordenanzas, reglamentos, acuerdos, resoluciones y demás disposiciones del Concejo Municipal. A tal efecto, expedirá las órdenes e instrucciones necesarias, dictará las medidas de política y buen gobierno y ejercerá la potestad de acción directa y, en general, resolverá los asuntos del municipio que no estén atribuidos a otra autoridad (Artículo 53 del Código Municipal). (guatemala, 2016).

#### **Organización administrativa:**

La autoridad es jerárquica en forma lineal.

#### **Concejo municipal:**

Es la máxima autoridad del municipio. Es el órgano superior, de carácter colegiado, de deliberación y decisión de los asuntos municipales (Artículo 9 del Código Municipal). Está integrado por los Concejales y Síndicos (Artículo 9 del Código Municipal), en el número que establece el artículo 206 de la Ley Electoral y de Partidos Políticos de acuerdo a la población del municipio. Todos electos en forma popular y directa. El término “Concejo Municipal” es equivalente al término “Corporación Municipal” utilizado en la Constitución Política de la República de Guatemala.

Sin embargo, el Alcalde es el jefe de la administración municipal y de todos los empleados. Todos los integrantes del Concejo Municipal tienen capacidad de iniciativa, es decir de hacer propuestas para que sean conocidas y discutidas por el Concejo.

En un órgano colegiado todos sus miembros tienen la misma calidad e igual poder de decisión. La única diferencia en el caso de un Concejo Municipal es que, en caso de empate, el Alcalde tiene doble voto.

Todo miembro del Concejo Municipal es responsable por las decisiones que se toman en las sesiones, salvo que en el acta correspondiente quede constancia de su oposición, mediante voto en contra. Es decir, que si alguien no está de acuerdo con la decisión debe exigir que se haga constar en el acta.

Alcalde municipal: Es quien preside el Concejo Municipal y presidente del Consejo Municipal de Desarrollo -COMUDE--

Auditoría interna: La auditoría interna es una actividad independiente y objetiva de supervisión y consultoría diseñada para agregar valor y mejorar las operaciones de una organización. Ayuda a una organización a cumplir sus objetivos aportando un enfoque sistemático y disciplinado para evaluar y mejorar la eficacia de los procesos de gestión de riesgos, control y gobierno.

Asesoría específica: Servicio que consiste en brindar información, mediante la misma se busca dar un respaldo en un tema que se conoce con gran detalle, respaldo que tiene una contrapartida en el hecho de garantizar un manejo eficiente de una situación determinada.

### **Organizaciones Político partidistas:**

Partido Patriota (PP):

Unidad Nacional de la Esperanza (UNE):

Frente Republicano Guatemalteco (FRG):

Unidad Revolucionaria Nacional Guatemalteco (URNG):

Gran Alianza Nacional (GANAN)

Partido de Avanzada Nacional (PAN)

Libertad Democrática Renovada (LIDER)

**Organizaciones Civiles:**

Dentro de las organizaciones más relevantes dentro de la sociedad civil podemos mencionar las siguientes:

Consejos Comunitarios de Desarrollo

Registro Nacional de las Personas

Tribunal Supremo Electoral

Policía Nacional Civil

Comité Nacional de Alfabetización – CONALFA.

Juzgado de Paz

Oficina de la Mujer

Proyecto de Desarrollo Santiago -PRODESSA-

Gobernanza Kaj Koj

Centro Comunitario Educativo Poqomchí -CECEP-

**Administración local e instituciones**

Las organizaciones establecidas en el municipio son en la mayoría públicas y otras que únicamente desarrollan trabajo en el mismo por ser parte de su cobertura, quienes tienen la responsabilidad de brindar apoyo en los diferentes ámbitos y sectores. La presencia de entidades públicas es aceptable, sin embargo éstas atienden únicamente al sector social y mínima parte el sector ambiental, quedando al margen el sector económico y/o productivo y el político institucional, dichos sectores son apoyados por organizaciones no gubernamentales, que en el municipio su intervención es baja, razón por la cual, la población tanto urbana como rural se ha constituido en asociaciones para apoyar

actividades de desarrollo y productivas, con la finalidad de fortalecer la producción y comercialización de productos potenciales en el municipio.

### **Funcionamiento del gobierno municipal**

La administración municipal la ejerce el concejo municipal el que se integra de la siguiente Manera: El concejo municipal denota una participación mayoritaria de hombres, cada miembro de este ente, se constituye en coordinador de una comisión tal como lo establece el código municipal.

### **Concejo Municipal Administrativo 2016-2020**

San Cristóbal Verapaz Alta Verapaz

<b>Alcalde Municipal</b>	Allan Ottoniel García Xona
<b>Vicealcalde</b>	Sonia Magaly Lem
<b>Concejal 2</b>	Lidia Mó Tujab
<b>Concejal 3</b>	Leopoldo Ical Jul
<b>Concejal 4</b>	Hugo René Cal Lem
<b>Concejal 5</b>	Juan Antonio Mus Morán
<b>Concejal Suplente</b>	Jesús Véliz
<b>Síndico 1</b>	Sergio Antonio Laj Yoj
<b>Síndico 2</b>	Demetrio Alberto Pop Mó
<b>Síndico Suplente</b>	Mario Laj

Dentro de la estructura de la municipalidad existe una Dirección Municipal de planificación DMP, una oficina municipal de la mujer OMM y oficinas de servicios públicos, catastro, forestal, oficina de la niñez y la juventud en edificios anexos y juzgado de asuntos municipales y policía municipal. En el año 2005, el municipio se integra a la mancomunidad poqomchi' de la que también forman parte Santa Cruz Verapaz, Tactic y Tamahú. La gerencia y presidencia la tiene el municipio de Tactic, esta organización de

carácter estratégico tiene como fin la gestión conjunta del desarrollo de los municipios asociados.

### **Sistema de concejo de Desarrollo**

El concejo Municipal de Desarrollo COMUDE, se encuentra conformado por los representantes de 12 microrregiones, representantes de organizaciones públicas con presencia y cobertura en el municipio, representantes de la sociedad civil y autoridades municipales, quienes se reúnen una vez al mes para tratar asuntos de desarrollo del municipio. Es importante resaltar la creación de la Oficina Municipal de la Mujer OMM, de decisiones, reflejándose que en ningún concejo comunitario de Desarrollo COCODE, es liderado por mujeres, aunque existan comités femeninos, al que forman parte, con débil participación. En cada lugar poblado del área rural hay Alcaldes Auxiliares, quienes para las autoridades municipales realizan una función de mensajería de la Alcaldía municipal hacia el lugar poblado al que pertenecen, sin embargo para la población son autoridades que velan por el bienestar y la seguridad de la comunidad.

### **Formas de organización comunitaria**

Las formas de organización comunitaria son las siguientes: primeramente, a través del Sistema de Concejos de Desarrollo, COCODE'S; Alcaldías Auxiliares, luego existen Asociaciones y Cooperativas, Agrupaciones Religiosas y Grupos informales productivos. La distancia del municipio a la cabecera departamental es de 24 kilómetros con carretera asfaltada y con relación a la capital de 211 Kilómetros asfaltados. Dada su ubicación geográfica, existe conectividad con los Departamentos del Quiché y Huehuetenango, sin embargo se mantiene una amenaza alta por el derrumbe del cerro Los Chorros, limitando la accesibilidad para el comercio, educación, salud entre otros (SEGEPLAN 2009). San Cristóbal Verapaz tiene una topografía muy variada, las comunidades de Chiyuc, el casco urbano, Nisnic y Venecia se encuentran situadas en el valle conocido como Chijulja,

donde los suelos permiten el desarrollo de la agricultura intensiva, ideal para el cultivo de hortalizas y café.

El alcalde municipal Sr. Allan Otoniel García Xona, fue electo a través del partido político Visión con Valores (VIVA), sus concejales 1, 2 y suplente 1, síndicos I, II y suplente, los concejales 3, representa al partido Unidad Nacional de la Esperanza (UNE), concejal 4 al partido líder, concejal 5 al partido patriota y el concejal suplente 2 al partido UNE, de esta manera cada uno de los partidos políticos que obtuvieron un porcentaje de votos tiene representación dentro del concejo municipal periodo 2016-2020, además se hace mención del restante de partidos políticos participantes en las contiendas durante las elecciones generales del 2015, siendo ellos: partido FCN Nación, Frente Republicano Guatemalteco (FRG), Partido de Avanzada Nacional (PAN), partido Todos, Encuentro por Guatemala, partido CREO, Partido Unionista, Gran Alianza Nacional, UCN y Movimiento Reformador.

### **1.1.6 Concepción Filosófica**

#### **Grupos Religiosos**

El municipio de San Cristóbal Verapaz, cuenta con dos organizaciones religiosas, la religión Católica que es profesada por el 52% de la población y la religión Evangélica que es profesada por el 48% de la población. Dentro de la Iglesia Católica existen grupos de Cofradías, Catequistas, Juveniles y de encuentro. En la religión Evangélica existen grupos como diáconos, Juveniles, misioneros, servidores. En la religión evangélica se menciona las siguientes: Iglesia del Nazareno Central, ubicada 1 avenida y 2 calle, barrio San Felipe; iglesia Evangelio Completo, ubicada en 2 avenida y 2 calle, barrio San Felipe; iglesia Roca de Salvación, ubicada en 0 avenida 5 calle, barrio San Felipe; iglesia

Adventista del Séptimo día, ubicado en 2 avenida y 4 calle, barrio San Felipe, iglesia el Calvario, ubicada en 1 avenida y 4 calle, barrio San Cristóbal, iglesia de Jesucristo de los santos de los últimos Días, ubicada en 2 avenida y 4 calle, barrio San Cristóbal, iglesia MIEL, Ubicada en 5 avenida y 1 calle, barrio Santa Ana y camino al cementerio, barrio San Cristóbal, Iglesia de Cristo la puerta de las Ovejas, ubicada por la garita de peaje, Cruce Oram.

### **Lugares sagrados**

Los lugares sagrados sobresalientes, son de mayor importancia para la población y se encuentran ubicados alrededor del municipio y en sus cuatro puntos cardinales: Kaj Koj, Pan Quinich, Pan Cónsul, y a orillas del Petencito, Pan Ixcalera, a las que son visitadas por la población, para realizar ceremonias Mayas en agradecimiento por lo obtenido. Dichos lugares sagrados, no son reconocidos oficialmente y se encuentran en su mayoría en propiedad privada, limitando la accesibilidad a la población.

### **1.1.7 Competitividad**

La municipalidad de San Cristóbal Verapaz, es la única institución pública que presta estos servicios a la población, citando las siguientes acciones: formular y coordinar políticas, planes y programas relativos al abastecimiento domiciliario de agua, alcantarillado, alumbrado público, mercados, rastros, administración y autorización de cementerios, limpieza y ornato; al tratamiento de desechos y residuos sólidos, pavimentación de vías urbanas y su mantenimiento, regulación del transporte, gestión de biblioteca, parques y farmacias municipales, servicio de policía municipal, policía municipal de tránsito, generación de energía eléctrica, delimitación de áreas para el funcionamiento de ciertos establecimientos comerciales, reforestación para la protección

de la vida, salud, biodiversidad, recursos naturales, fuentes de agua y otras que le sean trasladadas por el organismo ejecutivo. El concejo organiza comisiones para el estudio y dictamen de los asuntos que conocerá durante todo el año, siendo obligatorias la de educación en sus diferentes niveles, cultura y deportes, contrayendo obligaciones para el apoyo al desarrollo educativo en coordinación con la supervisión educativa municipal, y de esa manera dicha supervisión presenta antes de finalizar el ciclo lectivo de cada año, se presentan las necesidades en lo que respecta a la contratación de maestros de los diferentes niveles y así contemplar dentro del presupuesto municipal para la contratación del personal docente en apoyo al MINEDUC, contratos que corresponden a 10 meses, del 01 de enero al 31 de octubre. Cabe mencionar el apoyo a la infraestructura (aulas), cultura y deportes, en la dotación de insumos para las actividades culturales y deportivas establecidas en la planificación anual de cada centro educativo del municipio. Por lo tanto no hay un ente que ejecute las actividades que esta institución realiza en su circunscripción.

## **1.2 Análisis institucional**

### **Identidad institucional:**

Municipalidad de San Cristóbal Verapaz, Alta Verapaz.

### **1.2.1 Localización geográfica**

La municipalidad de San Cristóbal Verapaz se encuentra ubicada en la siguiente dirección: 0 Calle Victoriano de Jesús Narciso Chavaría, Barrio Santa Ana, San Cristóbal Verapaz. La carretera que lo comunica con la capital de Guatemala, a una distancia de 210 Kms. De los cuales 89 pertenecen a la ruta del atlántico y 111 de la ruta C14 y para la cabecera departamental Cobán hay 24 kilómetros y 7 kilómetros de la carretera 7 RW

camino a San Cristóbal Verapaz. Está localizada en la región conocida como corredor seco, de la República de Guatemala. Pertenece al territorio lingüístico Poqomchi. Los límites territoriales del municipio de San Cristóbal Verapaz son: Al Norte al municipio de Cobán, al Sur con el municipio de Chicaman, que pertenece al departamento del Quiche, al este con el municipio de Santa Cruz Verapaz departamento de Alta Verapaz, y al oeste con Chicaman departamento del Quiche.

### **Visión**

Ser una institución de gran prestigio en la prestación de servicios públicos básicos de la población del municipio, cumplir el deber y la obligación como alcalde municipal y su corporación el accionar administrativo para ayudar grandemente al fortalecimiento y el desarrollo integral y sostenible de nuestro municipio.

### **Misión**

Entidad pública que promueve el desarrollo integral de las personas humanas, respeta al medio ambiente y a la vida, que presta eficientemente servicios públicos y administra recursos en función de los objetivos que elevan la calidad de vida de la población, regulando las actividades al Saneamiento, que promueve la preservación ecológica del municipio y coadyuva a elevar las condiciones cívicas de la población promoviendo la revalorización de la entidad cultural y la participación ciudadana, con equidad de género.

### **Objetivos**

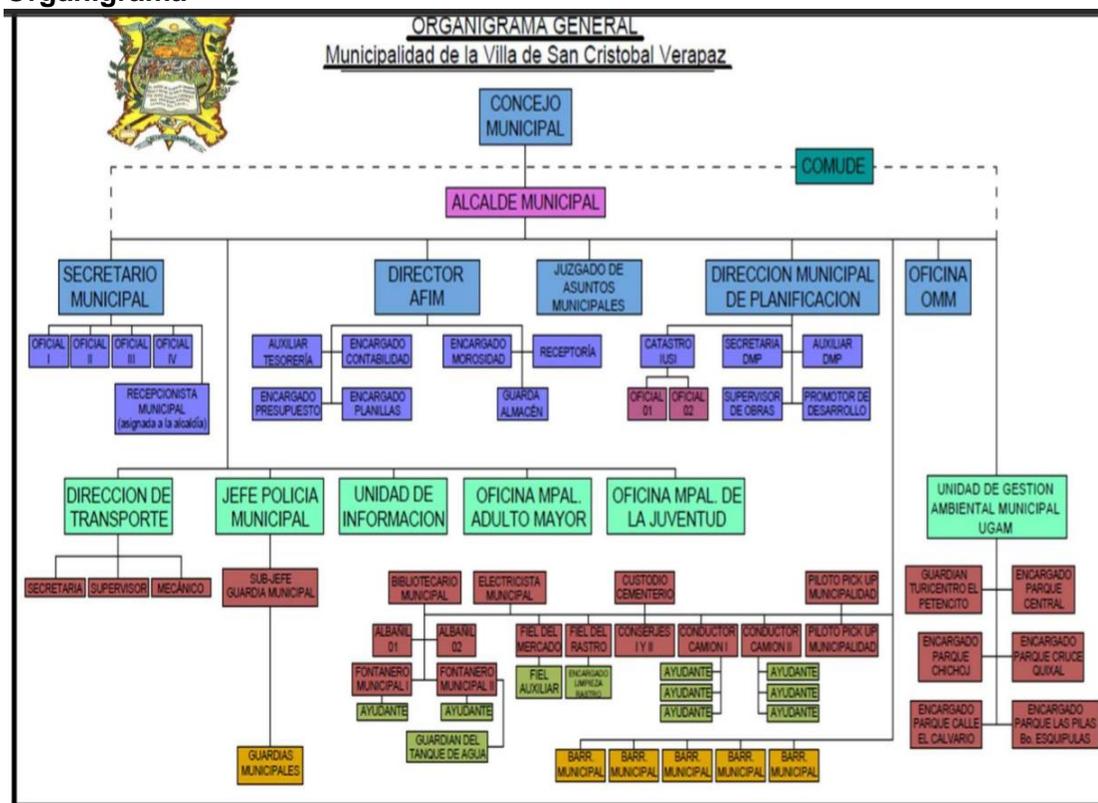
1. Promover e impulsar proyectos de desarrollo comunitario que beneficien a todos los vecinos.
2. Brindar servicios públicos y obras municipales de buena calidad.
3. Aprovechar al máximo los recursos, minimizando costos en la ejecución de proyectos.

4. Modernizar nuestros servicios para brindar una buena atención.
5. Fomentar el diálogo entre pueblo y autoridades.
6. Garantizar la transparencia de la administración municipal y el derecho de tener acceso a la información.

**Principios** (no cuenta)

**Valores** (No cuenta).

## Organigrama



Fuente: proporcionado por la oficina de Planificación.

### **Servicio que presta**

Va en función del desarrollo humano, porque la visión es social, para alcanzar en bienestar común de las personas que viven en cada comunidad; existen programas especiales, tanto en la ejecución de proyectos de infraestructura, como eventos sociales, deportivos y recreativos entre otras. El horario de jornada para la atención al público es de 8:00 a.m. a 4:00 p.m. de lunes a viernes.

### **La secretaria municipal**

Sus funciones son: Dirigir y ejecutar las funciones de la administración y funcionamiento de la Secretaría Municipal. Comparecer en todas las sesiones del Concejo, con voz pero sin voto debiendo de elaborar las actas como resultados de las reuniones. Elaborar las actas de las sesiones del Concejo Municipal en los libros correspondientes y autorizarlas con su firma, al ser aprobadas de conformidad con el Código Municipal. Certificar las actas y resoluciones del Alcalde o del Concejo Municipal. Redactar la memoria anual de labores y presentarla al Concejo Municipal durante la primera quincena del mes de enero de cada año, para que den el visto bueno de las actividades asignadas en el mencionado documento, remitiendo copias de ella al Organismo Ejecutivo, al Congreso de la República, al Concejo Municipal de Desarrollo y distintos medios de comunicación. Archivar las certificaciones de las actas de cada sesión del Concejo Municipal. Recolectar, archivar y conservar todos los diarios oficiales. Organizar, ordenar y mantener actualizado el archivo de la Municipalidad. Dirigir y ordenar los trabajos de la Secretaría, bajo la dependencia inmediata del Alcalde, velando que los empleados cumplan sus obligaciones legales y reglamentarias. Organizar y distribuir las distintas actividades dentro del personal del departamento. Ordenar y resguardar los archivos municipales para lo cual deberán de existir los espacios necesarios. Realizar las

respectivas evaluaciones psicométricas a los candidatos a ocupar un puesto en la municipalidad.

### **Dirección financiera**

- ✓ Cumplir sin excusa alguna, con todas las funciones, atribuciones y deberes que señala el artículo 98 del decreto 12-2002 Código Municipal y además las siguientes: Supervisar al personal que tiene bajo su responsabilidad y a quién le ha asignado una función específica.
- ✓ Velar porque el proyecto del presupuesto este congruente con las políticas públicas vigente, y en la primera semana del mes de octubre de cada año, lo someta a consideración del Concejo Municipal, de conformidad a lo establecido en el artículo 131 de Código Municipal.
- ✓ Proponer las modificaciones presupuestarias, que conformen el Código Municipal le corresponde aprobar el Concejo Municipal.
- ✓ Diseñar y proponer al Concejo Municipal procedimientos y formas de transparentar el uso y resultados del gasto público municipal.
- ✓ Revisar los expedientes administrativos con el fin de verificar que contengan la papelería completa y necesaria para poder realizar el pago. Así como verificar si existe disponibilidad presupuestaria, previo a realizar un pago.
- ✓ Firmar de autorizado los cheques mancomunadamente con autoridad superior, así como los documentos de legitimo abono para la aprobación de pago y registro contable.
- ✓ Realizar todos los pagos de obligaciones financieras q haya contraído la Municipalidad tales como: sueldos y salarios, honorarios profesionales, materiales y suministros, pago de obras, amortización de deudas y rentas consignadas (PPEM, IGSS, etc.); siempre que estén fundadas en las asignaciones del presupuesto, verificando previamente su legalidad.

- ✓ Controlar en forma efectiva la ejecución del presupuesto, evitando gastos innecesarios, que redunden en menoscabo del erario municipal, cumpliendo con las normas contenidas en la Ley Orgánica del Presupuesto. Ordenar y preparar toda la documentación que deberá ser rendida a la Contraloría de Cuentas para su examen de conformidad con la Ley.

#### **Dirección municipal de planificación**

- ✓ Controlar, dirigir ejecutar, organizar, programar y supervisar las actividades relacionadas con la naturaleza de su Unidad.
- ✓ Mantener actualizado el registro de necesidades identificadas y priorizadas en los Consejos de Municipal de Desarrollo –COMUDE-.
- ✓ Apoyar al alcalde Municipal en la Elaboración del Plan Operativo Anual – POA – el Plan de Inversiones y el Programa de Presupuesto del siguiente período.
- ✓ Elaborar los perfiles, estudios de pre inversión y factibilidad de los proyectos para el desarrollo del municipio, a partir de las necesidades sentidas y priorizadas.
- ✓ Mantener actualizadas las estadísticas socioeconómicas del municipio, incluyendo la información geográfica de ordenamiento territorial y de recursos naturales.
- ✓ Mantener actualizado el registro de necesidades identificadas y priorizadas y de los planes, programas y proyectos en sus fases de perfil, factibilidad, negociación y ejecución.
- ✓ Mantener un inventario permanente de la infraestructura social y productiva con que cuenta cada centro poblado, así como de la cobertura de los servicios públicos de los que gozan éstos.
- ✓ Asesorar al Concejo Municipal y al Alcalde, en sus relaciones con las entidades de desarrollo públicas y privadas.

- ✓ Otras actividades relacionadas con el desempeño de su cargo, y aquellas que le encomiende el Concejo Municipal o el Alcalde.

### **Dirección de Servicios Públicos**

- ✓ El establecimiento, planificación, reglamento, programación, control y evaluación de los servicios públicos municipales.
- ✓ Elaborar en coordinación con la Dirección Municipal de Planificación (DMP), estudios para determinar la capacidad de la municipalidad para prestar los servicios públicos municipales, en proporción a la demanda de la población y formular propuestas de inversión para el mejoramiento de la infraestructura de éstos.
- ✓ Diseñar y aplicar mecanismos de control, para conocer el nivel de satisfacción de los usuarios de los servicios.
- ✓ Planificar y dirigir las actividades tendentes a la prestación eficiente y eficaz de los servicios.
- ✓ Supervisar periódicamente el estado de las instalaciones y el funcionamiento de los servicios, como base para aplicar y/o proponer al Consejo Municipal, por intermedio del Alcalde, las medidas correctivas.
- ✓ Proponer al Consejo Municipal por intermedio del Alcalde, medidas que tiendan a la modernización y a la eficacia de los servicios.
- ✓ Prestar informes de avances de programas de mantenimiento, mejora y aplicaciones de los servicios.
- ✓ Coordinar con la Unidad de Administración Financiera Integrada Municipal (AFIM), la reglamentación, publicación y divulgación de los servicios; así como el establecimiento periódico de los costos de operación, mantenimiento, mejoramiento de calidad y cobertura de éstos.

- ✓ Verificar la existencia, divulgación y cumplimiento de las disposiciones legales vigentes, aplicables a los servicios públicos Municipales y proponer las reformas pertinentes, especialmente en lo relacionado con los reglamentos Municipales.
- ✓ Reportar al Juzgado de Asuntos Municipales las infracciones a los reglamentos, ordenanzas y disposiciones Municipales, relativas a los servicios públicos municipales, para la imposición de las sanciones que correspondan.

### **Dirección de Catastro, avalúos e IUSI**

- ✓ Efectuar cálculos del impuesto único sobre Inmuebles.
- ✓ Enviar notas de cobro a los contribuyentes.
- ✓ Encargado directo de la recepción de los avisos notariales.
- ✓ Llevar el control de los ingresos mensuales.

### **Dirección Municipal de la Mujer**

- ✓ Pretende responder a la problemática social de las mujeres desarrollando sus potencialidades para su mejoramiento económico, social y productivo con igualdad de género. Diseñando y facilitando espacios de participación que respondan a sus expectativas de liderazgo y desarrollo comunitario.
- ✓ Promover las capacidades productivas de las mujeres contribuyendo a su mejor calidad de vida.
- ✓ Apoyar a las mujeres en situaciones de riesgo mediante la prevención de la violencia en coordinación con entes especializados para la atención de esta.
- ✓ Capacitación técnica productiva desarrolla y/o potencializa habilidades técnicas de las mujeres, al promover cursos de capacitación en diferentes áreas productivas que les permitan acceder al campo laboral y al micro emprendimiento.

- ✓ Se propone facilitar un proceso de formación vivencial de liderazgo y organización, socialización, violencia, sexualidad, identidad, comunicación y género; herramientas de planificación participativa, negociación y resolución de conflictos.
- ✓ Fortalecer las capacidades humanas de organización y liderazgo de las mujeres, a través de capacitación y espacios de participación.

### **Unidad de Información Pública**

- ✓ Garantizar el cumplimiento de la Ley de Acceso a la Información Pública, en base a los principios y procedimientos establecidos en la misma, para el desempeño de sus funciones.
- ✓ Coordinar con los Directores y Coordinadores de las demás dependencias municipales, los mecanismos de registros y seguimiento necesarios para cumplir con los plazos determinados para la entrega de información solicitada.
- ✓ Implementar mecanismos para el adecuado control de solicitudes y para evaluar la eficiencia de respuesta de la municipalidad.
- ✓ Recibir y tramitar las solicitudes de los interesados, orientándoles en la formulación de las mismas, según lo establecido en el Capítulo único, título segundo de la Ley específica.
- ✓ Localizar y entregar información pública solicitada por los interesados o notificar justificadamente la negativa de la información.
- ✓ Expedir copia simple o certificada de la información pública solicitada, siempre que se encuentre en los archivos de la municipalidad.
- ✓ Coordinar, organizar, administrar, custodiar y sistematizar los archivos que contengan la información pública a su cargo, respetando en todo momento la legislación en la materia.
- ✓ Proporcionar para consulta la información solicitada por los interesados, que pueda ponerse a disposición de manera inmediata, previniendo de las medidas de seguridad,

cuidado y manejo de los mismos; en caso de destrucción, menoscabo o uso indebido, debe informar inmediatamente a la autoridad superior.

- ✓ Elaborar y presentar informe escrito ante la PDH, correspondiente al año anterior, a más tardar antes de que finalice el último día hábil del mes de enero siguiente.
- ✓ Promover en las unidades y departamentos de la municipalidad los mecanismos adecuados para el trabajo en equipo.
- ✓ Actualizar mensualmente la información pública de oficio publicada en la página web oficial de la municipalidad.
- ✓ Coordinar con la Unidad de Informática el mantenimiento de los recursos de computación y de comunicación en su puesto de trabajo.
- ✓ Realizar estudios y proponer normas tendientes a mejorar los procedimientos de acceso a la información pública municipal.
- ✓ Las demás funciones inherentes a la naturaleza del puesto de trabajo de las actividades que le sean asignadas por el Alcalde Municipal y/o el Concejo Municipal.

### **Relaciones Públicas**

- ✓ Dirigir y supervisar las campañas publicitarias que la Municipalidad promueve por los diferentes medios de comunicación.
- ✓ Atender y orientar al público que desee entrevistarse con funcionarios y autoridades de la Municipalidad.
- ✓ Coordinar con el comité las festividades que realice la Municipalidad.
- ✓ Asistir a los eventos técnico-culturales, deportivos y sociales de la Municipalidad, dando a conocer en boletines especiales los recursos obtenidos.
- ✓ Promover ciclos de conferencias, actos sociales y culturales para el personal de la Municipalidad.

- ✓ Coordinar con entidades del sector público y privado, actividades de acercamiento en los campos sociales, culturales y deportivos.
- ✓ Resolver consultas y proporcionar información que le sea solicitada los educandos y público en general, que desea enterarse del funcionamiento de la Municipalidad.
- ✓ Preparar informes sobre resultados obtenidos en la gestión municipal a efecto que sean divulgados por los medios correspondientes.
- ✓ Cubrir los actos protocolarios durante la participación de las autoridades municipales en eventos informativos, inauguración de obras o de otra índole.
- ✓ Realizar las demás actividades de su competencia cuando sea necesario o lo indique el Alcalde.

#### **Otros procesos que realiza**

Mantenimiento y sargentería municipal.

#### **1.2.2. Desarrollo histórico**

El edificio fue reconstruido en el año 1932 por el entonces alcalde municipal el señor Luis Flores; palacio municipal tipo colonial que actualmente se encuentra, que desde ese año no ha recibido ninguna remodelación a la fachada. El municipio de San Cristóbal Verapaz, se fundó el 14 de agosto de 1565 con la dirección de Fray Francisco de Viana. En este tiempo San Cristóbal era la entrada a Alta Verapaz, por el Occidente del país, en especial con Quiché. Lo anterior permitió el desarrollo del municipio por la comercialización con los pueblos de Occidente (Diccionario Geográfico TOMO III 1981).

<b>Área construida.</b>	1669.62 metros cuadrados.
<b>Área descubierta.</b>	20 metros cuadrados.
<b>Estado de conservación.</b>	Aceptable.
<b>Locales disponibles.</b>	Ninguno. Todos están ocupados.

### **Condiciones y usos.**

Cada uno de los locales se encuentra en un estado aceptable, espaciosos, adecuados para las condiciones de trabajo contando con iluminación natural, con buena accesibilidad para los usuarios.

### **Épocas o momentos relevantes**

Fue el 14 de agosto de 1565 cuando el poblado fue nombrado como San Cristóbal Verapaz Kaj Koj. La fábrica de Calzado Cobán, fundada en 1914, es la fuente principal de trabajo; sus botas Rhino, son producidas por más de 900 empleados, quienes las elaboran a mano. El resultado es el reconocimiento por su alta calidad y durabilidad.

El pueblo de San Cristóbal se desarrolló rápidamente y por acuerdo gubernativo del 28 de enero de 1932 la cabecera municipal fue elevada a la categoría de Villa. La central hidroeléctrica de Chixoy, ubicada en San Cristóbal Verapaz, Alta Verapaz, fue una de las obras más ambiciosas de los gobiernos militares de los años setenta. Sin embargo, costó casi Q900 millones y decenas de vidas durante el conflicto armado interno. El 16 de diciembre de 1985 fue inaugurado el complejo hidroeléctrico de Chixoy por el jefe de Estado de facto, Óscar Mejía Víctores, entrando en operaciones en esa fecha. Su vida útil está calculada para 50 años.

La laguna comunica con afluente del río Cahabón. Chichojo fue declarada como refugio de vida silvestre en 1989. El museo Katinamit fue creado en 1993 con el propósito

de contribuir al desarrollo social y económico de los habitantes del municipio, especialmente los de la etnia Maya Poqomchí. El 30 de octubre de 1993 sale a la luz la barbarie: 177 osamentas fueron halladas en un cementerio clandestino, los restos pertenecían a los habitantes de Río Negro cuyos sobrevivientes acusaron a los Patrulleros de Autodefensa Civil y al Ejército de haber cometido la masacre. El total de personas asesinadas por el régimen militar por negarse a abandonar sus tierras entre 1981 y 1983 asciende a unas 434 personas. El marchista guatemalteco Erick Bernabé Barrondo se cubría de gloria en Londres al conseguir la medalla de plata en la competencia de 20 kilómetros marcha el 4 de agosto de 2012. Se aprueba la creación de la policía municipal de transito el 26 de agosto de 2016. (guatemala, 2016)

### **Personajes sobresalientes**

Erick Bernabé Barrondo García, Rodolfo Guerrero, Rodolfo Narciso Chavarría.

### **Nómina de Alcaldes Municipales de San Cristobal Verapaz.**

<b>No.</b>	<b>PERIODO</b>	<b>NOMBRE DEL ALCALDE</b>
1.	Del 01-01-1932 al 22-12-1932	David Pierri (persona honorable de origen italiano)
2.	Del 09-01-1933 al 30-12-1933	Humberto Soria
3.	Del 03-01-1934 al 17-12-1934	Francisco Leal Peña
4.	Del 15-01-1935 al 06-03-1939	Humberto V. Rezzio
5.	Del 08-03-1939 al 28-11-1940	José Antonio Pinto y Pinto..
6.	Del 02-12-1940 al 15-02-1941	Bonifacio A. Gonzalez
7.	Del 18-02-1941 al 15-03-1941	Pablo Mó Rojas
8.	Del 31-03-1941 al 26-10-1942	Braulio A. Figueroa..
9.	Del 03-11-1942 al 12-07-1943	Manrique Juárez
10.	Del 19-07-1943 al 11-09-1944	Bonifacio A. González
11.	Del 14-09-1944 al 24-10-1944	S.dd Ruiz

12.	Del 25-10-1943 al 11-09-1944	A . Barahona M.
13.	Del 28-11-1944 al 10-05-1945	Ilegible
14.	Del 11-05-1945 al 30-11-1945	Emiliano Y. O L.
15.	Del 04-12-1945 al 22-12-1945	Genaro Flores V.
16.	Del 02-02-1946 al 22-10-1946	R.M. García
17.	Del 22-10-1946 al 24-02-1947	Francisco Leal Peña
18.	Del 26-02-1947 al 19-10-1947	Celso Ruiz G
19.	Del 03-02-1948 al 07-02-1950	Genaro Flores
20.	Del 13-02-1950 al 17-12-1951	Gilberto Hernández
21.	Del 02-10-1952 al 24-12-1953	Julián Ventura
22.	Del 11-01-1954 al 24-06-1954	Conrado Guillermo
23.	Del 15-07-1954 al 28-05-1955	Francisco Leal Peña
24.	Del 30-05-1955 al 08-06-1955	Salvador Meza G.
25.	Del 09-06-1955 al 01-09-1955	Francisco Leal Peña
26.	Del 05-09-1955 al 28-10-1955	Celso Ruiz G.
27.	Del 03-11-1955 al 23-12-1957	Domingo Edmundo Soria
28.	Del 13-01-1958 al 04-12-1959	Nery Ruiz
29.	Del 13-01-1960 al 12-04-1960	Faustino Barahona
30.	Del 18-04-1960 al 04-01-1962	Ernesto Ruiz
31.	Del 18-01-1962 al 12-11-1963	Mauro Ruiz
32.	Del 14-11-1963 al 04-08-1965	Luis Flores
33.	Del 09-07-1965 al 16-06-1966	Ernesto Ruiz
34.	Del 20-06-1966 al 06-08-1968	José Oswaldo Soria
35.	Del 07-08-1968 al 23-09-1968	Adalberto Figueroa Ch.
36.	Del 04-10-1968 al 11-06-1970	Ilegible
37.	Del 29-06-1970 al 16-06-1972	Rafael Narciso
38.	Del 17-06-1972 al 14-06-1974	José Luis Siliezar
39.	Del 08-07-1974 al 03-07-1976	Miguel Angel Fernández
40.	Del 05-07-1976 al 13-06-1980	Federico Caal Coy
41.	Del 23-06-1980 al 16-01-1986	Alejandro Soberanis
42.	Del 16-01-1986 al 12-07-1988	José Humberto Soria Meléndez

43.	Del 20-07-1988 al 15-07-1993	Marco Tulio de la cruz Morales
44.	Del 16-07-1993 al 26-05-1995	Leopoldo Ical Jul
45.	Del 02-06-1995 al 15-07-1998	Domingo Cal
46.	Del 16-07-1998 al 13-01-2000	José Humberto Suc
47.	Del 15-01-2000 al 06-05-2003	Hugo Heriberto Cal Cojoc
48.	Del 12-05-2003 al 14-01-2004	Gerardo Enrique Lucero Morales
49.	Del 15-01-2004 al 14-01-2008	José Humberto Suc Pop
50.	Del 15-01-2008 al 14-01-2011	Leopoldo Ical Jul
51.	Del 15-01-2012 al 14-01-2016	Julio Romeo Surám Chun
52.	Del 15-01-2016 al 14-01-2020	Allan Ottoniel García Xona

### **Memorias, anécdotas**

Durante muchos años, la comunidad Poqomchi' convivió y compartió territorio con los Rabinaleb'. Pero más tarde, debido a una serie de problemas las tierras quedaron divididas de tal manera que los Poqomchi'es se establecieron en unas montañas cercanas al pozo Chi'choi. Pasado un tiempo, la comunidad Poqomchi' fue invadida por los k'iche'es, quienes fueron a reclamar las tierras que ellos estaban ocupando. Así pues, los Poqomchi'es finalmente se ubicaron en los márgenes del pozo, en una zona llamada Kaqkoi, lo que se conoce actualmente como San Cristóbal de Verapaz. Cabe mencionar que el pozo siguió su crecimiento y actualmente es una laguna, siendo motivo de emigración de algunos habitantes a otras tierras, asentándose posteriormente en lo que son actualmente las poblaciones de Santa Cruz, Tactic, Tamahú y Purulhá. La comunidad Poqomchi'e profesa en su mayoría la religión católica. Las celebraciones religiosas son llevadas a cabo por los mertooma y ajkamaj, es decir, mayordomos o cofrades. Estos mayordomos o también llamados Poqom K'amIB'eeh, aportan la cantidad económica necesaria para que se celebre la fiesta patronal. En lo que se refiere a la

lengua de dicha comunidad, el idioma Poqomchi', es una de los 21 idiomas reconocidos por la K'ulb'il Yol Twitz Paxil, Academia de Lenguas Mayas de Guatemala.



Fuente: Archivo 8 de agosto de 2009, Iglesia parroquial de San Cristóbal V.  
(fotografía)[https://es.wikipedia.org/wiki/Archivo:Iglesia\\_Parroquial\\_de\\_San\\_Crist%C3%B3bal\\_Verapaz.JPG](https://es.wikipedia.org/wiki/Archivo:Iglesia_Parroquial_de_San_Crist%C3%B3bal_Verapaz.JPG).



Fuente:[https://es.kipedia.org/wiki/Archivo:Edificio\\_Municipal.jpg](https://es.kipedia.org/wiki/Archivo:Edificio_Municipal.jpg) de San Cristóbal

**Logros alcanzados.** Cabe mencionar uno de los logros obtenidos durante el gobierno del señor alcalde municipal José Humberto Suc Pop, la obtención del galardón de la Transparencia Municipal en el año 2005 y 2006 consecutivos a nivel nacional, premio otorgado por la Asociación Nacional de Municipalidades “ANAM”. La implementación de la Policía Municipal de Transito en el gobierno del señor alcalde municipal Leopoldo Ical Jul en año 2011, dándole seguimiento para su legalización el alcalde municipal Julio Romeo Suram Chun, durante su período de gobierno año 2012 – 2016, a partir de esa fecha se llevó a cabo un ordenamiento vial, colocando señalizaciones de tránsito en todo el casco urbano, y durante el gobierno del actual alcalde municipal Allan Otoniel García Xona, se implementaron los semáforos y cámaras de vigilancia, lo que hizo que la villa de San Cristóbal Verapaz, fuera catalogado y reconocerse como ciudad, a partir de septiembre del año 2018.

### **1.2.3 Los usuarios**

La población cristobalense en general, aquella que necesita de los servicios que ofrece la municipalidad, los cuales son: secretaría municipal, dirección financiera, dirección municipal de planificación, dirección de servicios públicos, dirección de catastro, avalúos e IUSI, dirección municipal de la mujer, unidad de información pública, relaciones públicas, mantenimiento y sargentía municipal. Como ente encargado de administrar y gobernar un municipio, brinda información pública solicitada por los interesados o notificar justificadamente la negativa de la información. Los usuarios corresponden a comunidades como: Barrio Santa Ana, Barrio San Cristóbal, Vista Hermosa, El Salmar, Chiyuc, La Reforma, Santa Inés Chicar, Santa Elena, Panpacché, El Rancho, Pantzimaj, Barrio San Sebastián, Las Pacayas, Paniste, San Lucas Chiacal y Baleu, las cuales se movilizan

hacia la municipalidad, en su mayoría por medio de transporte público o a pie. No se tiene registro de estadísticas, condiciones contractuales y situación socioeconómica.

### **Tipos de usuario**

La población del municipio es de 66,460 habitantes, de un 50.64% son mujeres y 49.36% son hombres. Es importante resaltar que el 62 % de la población habitan en el área rural y 38% en el área urbana. Los idiomas que se hablan en el municipio son: Poqomchi', Q'eqchi' y castellano, sin embargo el idioma predominante es el Poqomchi'. La población Poqomchi' son abiertos a aprender el idioma Q'eqchi', lo que ha permitido mantener una estrecha relación con la cabecera departamental para fines de comercio y empleo. La población en general tanto del área urbana como rural hace uso de los servicios municipales que presta la comuna San Cristobalense de forma directa o indirectamente tales como: agua entubada, drenaje, alumbrado eléctrico, ornato, matrimonios civiles y el uso del salón municipal que se arrenda para actividades socioculturales, áreas de recreación tales como turicentro el Petencito, que es visitado por propios y extraños durante todo el año, el parque infantil, que es un conglomerado durante los días sábados y domingos por niños acompañados de sus padres; el ordenamiento de las ventas en el mercado municipal durante los días jueves, sábados y domingos, da buena impresión a la población, como también el ordenamiento vial, la colocación de semáforos y cámaras de seguridad dan a la población confianza para la locomoción; la satisfacción de la población es lo más importante y relevante para el personal que atiende a los usuarios desde la administración de la municipalidad del municipio de San Cristóbal.

## **Situación Socioeconómica**

Las actividades productivas principales en el municipio son la agricultura de subsistencia en el que sobresale la producción de maíz, frijol, cardamomo y café; de los cuales su producción en comparación con el resto del departamento. En el aspecto artesanal se fabrican tejidos, alfarería, jarcia, muebles de madera, instrumentos musicales, petates de palma, orfebrería, cerería y talabartería. Es de mencionar que en este municipio está ubicada la planta principal de producción de calzado de exportación denominada “Calzado Cobán”, esta empresa capta buena cantidad de mano de obra local. Otra de las actividades es la extracción de piedra de yeso la cual es transportada en tráileres a su destino final siendo el principal comprador la Fábrica de Cementos Progreso. A pesar de que el municipio se caracteriza por tener una producción principalmente de subsistencia, también tiene un aporte en la generación de productos como el café, cardamomo, pimienta y pacaya, que fueron en su momento el principal motor económico del municipio. En los años 80’ hasta la fecha el crecimiento poblacional ha hecho que las fincas de producción se conviertan en centros habitacionales. Además, se realizan otro tipo de servicios como lo son establecimientos de abarrotería, comercios, educativos, etc. La movilidad de los usuarios en el municipio, en el casco urbano y rural es en transporte público, buses y microbuses que se dirigen a los diferentes barrios, colonias y aldeas del municipio, así también cuenta con el servicio de taxis.

### **1.2.4 Infraestructura**

La municipalidad cuenta con diferentes oficinas que cumplen con la atención al público las cuales son: El área Técnica Forestal de la Municipalidad de San Cristóbal

Verapaz cuenta con una oficina propia para el área así mismo se encuentra dentro de ella: una computadora de escritorio con impresora, tres escritorios, seis sillas de madera, librera de madera, un teléfono con línea fija y un archivador. Además cuenta con los siguientes espacios físicos: Salón de Usos Múltiples como área de eventos generales, Recepción, Oficina de Despacho Municipal, Oficina de Asistente de Despacho, Oficina de Secretaría Municipal, Oficina de auxiliar Secretario municipal, Oficina de Servicio de Agua Potable y Drenajes, Oficina de información pública, Oficina de Planificación Municipal, Oficina Municipal de la Mujer, Oficina del IUSI o Catastro, Oficina de Bodega, Oficina de Gerencia Financiera, Tesorería Municipal, Oficina de Policía Municipal, Oficina de Policía Municipal de Tránsito, Biblioteca, Bodegas, Servicios Sanitarios, Oficina forestal, Guardianía y Oficina de sindicato, Oficina de la Juventud y la niñez. La municipalidad tiene áreas de descanso en los pasillos que están dentro del edificio, en la oficina de la juventud y la niñez se encuentra un parquecito infantil como área de recreación. El Confort acústico en las diferentes oficinas es el adecuado ya que por el área en el que se encuentran no hay interrupción de ningún tipo, el confort térmico varía ya que hay oficinas que no son muy amplias y el calor se encierra, aunque se cuente con ventiladores que merman en cierto porcentaje el ambiente que se torna. El confort visual es el adecuado y todas las oficinas cuentan con los servicios básicos de agua, electricidad, teléfono y drenaje. Los trabajadores municipales no cuentan con área vehicular a excepción de la Oficina de Policía Municipal de Tránsito y Oficina de la Juventud y la niñez.

### **1.2.5 Proyección social**

Participan en distintas actividades sociales, culturales y deportivas programadas por la institución o por otras instituciones, dentro o fuera del departamento a través de Talleres, eventos, Comunes.

#### **Actividades Culturales**

Exposiciones abiertas al público, en cada uno de sus programas.

#### **Actividades Académicas.**

La institución realiza diversas acciones tales como: capacitaciones y conferencias de interés.

#### **Acciones de solidaridad con la comunidad:**

La Coordinación Técnica Administrativa realiza acciones de solidaridad cuando son solicitadas, sin embargo, como encargado de la educación en el municipio, autorizan en forma escrita cada una de las peticiones establecidas (CTA, 2016)

#### **Acciones de solidaridad con los usuarios y sus familias**

La municipalidad tiene un programa de ayuda social a las familias que pierden a alguien sus integrantes, el apoyo consiste el donar la caja fúnebre, insumos que vienen a sub-sanar en lo económico a cada una de las familias, dirigido a las familias de escasos recursos económicos del área rural como del área urbana.

#### **Relaciones inter-institucionales:**

Tiene relaciones con instituciones nacionales como internacionales, INAB, SEPREM, MIDES, entre otros.

#### **Proyección:**

La institución tiene una proyección a todo nivel social, cultural y económico que se orienta a las personas interesadas de nuestro municipio y departamento.

### **Talleres con Lideresas**

Se realizó durante el mes de enero dos talleres con lideresas de diferentes comunidades con los temas de Participación Ciudadana, Derechos y obligaciones con el propósito de que haya inclusión en la participación de la mujer en sus diferentes roles, así mismo se brindó información sobre sus derechos y obligaciones, la ruta de violencia si en dado caso son violentadas y el proceso judicial que estos conllevan.

### **Capacitación comités de mujeres con apoyo de la institución Médicos del Mundo España y Pastoral Social Caritas de la Diócesis de la Verapaz.**

La actividad se realizó el día martes 06 de febrero del presente año en el Centro Cultural Cristobalense con las comunidades de Mexabaj, Santa Cruz del Quetzal, Guachucz, Santa Inés, Chicar, La Reforma, Barrio Esquipulas, Chiyuc, Pamboncito y Cerro Verde. En donde impartieron temas de salud mental, problemas familiares, solución a diferentes problemas para el fortalecimiento, prevención y empoderamiento de las comunidades.

### **Capacitación a mujeres con el tema Fortalecimiento de la participación Femenina en el ámbito político.**

La actividad se llevó a cabo en la oficina municipal de la mujer que respondieron al objetivo de fortalecer los espacios de participación de las mujeres en diferentes ámbitos sociales, para que ejerzan sus derechos ciudadanos, sean activas en la propuesta y demanda de alternativas de solución de problemas, con la ayuda de SOSEP, Pastoral social.

### **Primer taller con la comisión de la mujer con apoyo de la institución Mercy Corps.**

Se abarcaron temas de Autoestima y la importancia de la comunicación en los diferentes roles que desempeña la mujer en la sociedad, para incentivar el interés y

la participación de las mujeres de diferentes comunidades y así buscar el empoderamiento de las mismas y mejorar nuestro municipio.

### **Capacitación con señoras del área urbana con el apoyo de Villalobos y asociados**

La actividad se llevó a cabo en el mes de abril en donde se brindaron nuevos conocimientos a las señoras del área urbana con temas de Empoderamiento integral de la mujer, esto con apoyo de la institución de Villalobos y asociados quienes hablaron sobre los niveles y áreas de participación de la mujer, elementos que constituyen un liderazgo efectivo, esto con el propósito de fortalecer su expectativa sobre la participación y liderazgo de la mujer en cualquier ámbito.

### **Segundo taller con la comisión de la mujer con el apoyo de Mercy Corps**

Se brindó un segundo taller para la comisión nueve de la oficina de la mujer con el tema Liderazgo efectivo con el apoyo de Mercy Corps quienes afirman que mediante valores y principios se crea un buen líder, así mismo se hicieron dinámicas en las cuales se fomentaba el trabajo en equipo y el valor que tiene cada persona y conservar la ideología que cada quien tiene, como un resultado satisfactorio las señoras dieron a conocer que carecían de valores y principios, como respetar la opinión e ideología de las demás personas, la puntualidad en las reuniones y dieron a conocer que un buen líder debe preocuparse por los intereses del grupo y no del suyo.

### **Taller a COCODES y lideresas con el apoyo de la Institución Pastoral Social y Médicos del Mundo**

El taller se llevó a cabo en el Turicentro el Petencito con el tema Tipos de violencia y derivación de la ruta de denuncia que tiene como enfoque principal el apoyo a COCODES y lideresas para que conozcan cuales son los primeros

indicios de violencia y como saber qué tipo de violencia es, así mismo se les indico cual es la ruta de denuncia y a dónde acudir si en caso son violentadas.

### **Capacitación con Presidentas Comité de mujeres**

El taller fue una réplica por la trabajadora Social con base a la intervención de la organización Médicos del Mundo, se tomó en cuenta la necesidad de desarrollar el tema con el grupo de mujeres de la asociación AMPODEC Debido a que una de ellas era víctima de violencia por su esposo. A través de una presentación virtual se expuso la ley contra el femicidio y violencia, se recalcó que adopten la decisión de denuncia si fueran víctimas o si alguien más lo está siendo, también manifestaron su inconformidad por emitir una denuncia a cauda de la poca eficiencia que expresan las autoridades locales.

### **Tercer y cuarto taller de lideresas, con el apoyo de Mercy Corps**

Este taller fue realizado con el apoyo de Mercy Corps quienes dieron a conocer los elementos que constituyen un liderazgo efectivo en la comunidad. Se dieron varios momentos durante el taller los cuales fueron de dinámicas, el momento del tallerista, la evaluación de la actividad y por ultimo un espacio breve de comentarios hacia las lideresas de diferentes comunidades, para verificar el enriquecimiento de conocimiento que habían adquirido durante el taller. Se logró verificar que los conocimientos adquiridos fueron satisfactorios, así mismo se logró la participación activa de las lideresas y el apoyo a su comunidad en todo momento.

Implementación de la propuesta de proyecto denominado “Mejora desde la salud pública, la prevención y atención integral de la violencia basada en género, integrando la diversidad cultural de Alta Verapaz” por la institución Médicos del Mundo España y Pastoral Social Caritas de la Diócesis de la Verapaz. Esta capacitación se dio en el mes de julio, por parte de Médicos del Mundo y Pastoral

Social quienes buscaron la implementación del proyecto “Mejora desde la salud pública, la prevención y atención integral de la violencia basada en género, integrando la diversidad cultural en nuestro departamento, esto para fortalecer los derechos humanos que como bien se sabe son universales, no importando género, sexo, raza y religión, buscando un bien común sin distinción alguna. La actividad se llevó a cabo en el salón municipal y los asistentes quedaron satisfechos ante la propuesta del proyecto y que era de empezar a ejecutar dicha actividad.

### **Taller con mujeres de diferentes municipios**

El taller tuvo como temas principales el autoestima, tipos de explotación sexual y embarazos en niñas y adolescentes, con la única finalidad de hacer conciencia en los diferentes municipios el cuidado y protección que se le debe de dar a la niñez y adolescencia que son las etapas más vulnerables en estos tiempos, las participantes en dicha actividad expusieron que la falta de orientación en los niños, niñas y adolescentes era una de las causas de dichos problemas, así mismo dieron a conocer que concientizar a la población niñez y juventud para evitar más tasas de explotación sexual, embarazo a temprana edad y fortalecer un aspecto muy importante para estas etapas que es el autoestima.

### **Inicio del programa BECA SEGURA que duro (40 horas)**

Este proyecto dio inicio el 24 de agosto del presente año, en donde se dio cita a las señoras beneficiadas las cuales fueron 64, se dividieron en dos grupos de 32 personas. Se dieron a conocer los lineamientos de dicho proyecto, y se les indico que el proyecto consistía en aprender a hacer bordado a mano y crochet con el fin de empoderar a las beneficiarias y conseguir el desarrollo personal como también el comunitario, se recalcó la asistencia en cada una de las sesiones programadas para cumplir las 40 horas estipuladas para el proyecto.

### **Taller becas ARTESANO (BECA SEGURA)**

Los talleres fueron dados los lunes y miércoles durante cinco semanas consecutivas, cumpliendo con 8 horas cada taller, para hacer un total de 40 horas lo cual lo estipulaba el proyecto beca Artesano. Las capacitadoras de dicho proyecto fue doña Pedrina Coy Mo y doña Alicia Pop Tzalam quienes brindaron sus conocimientos sobre los diferentes tipos de tejido. Como resultado se obtuvo la diversidad de bordados a mano en güipiles, servilleteros, fundas, manteles, bolsitas y para el tejido de Crochet se crearon bolsas con abr elatas, aretes, güipiles, llaveros. La presentación de cada uno de los tejidos elaborados fueron expuestos y presentados ante el MIDES así mismo recibieron felicitaciones y recibieron un efectivo de 1200 quetzales para que continúen con el proyecto.

### **Capacitación de la comisión de la mujer**

La capacitación estuvo integrado por dos actividades que respondieron al objetivo de fortalecer los espacios de participación en la comisión nueve, buscando así romper los paradigmas que se tiene en la sociedad con el tema de violencia sexual, tipo de violencia y acoso sexual, así mismo se les dio a conocer la ruta de denuncia y a que instituciones acudir. Cada una de las actividades que se llevan a cabo en la oficina de la mujer es para fortalecer la misión de la oficina.

### **Jornada de métodos de Planificación**

Esta jornada de métodos de planificación se llevó a cabo el 05 de octubre del año en curso por APROFAM, como oficina municipal apoyamos, pegando afiches y concientizando a las señoras de diferentes comunidades la importancia de planificar para llevar una vida digna. Esta jornada se llevó a cabo en la oficina de la

DMM y al ver los buenos resultados reflejados se hará otra nueva jornada de métodos de planificación para el año entrante.

### **Diplomado Liderazgo como elemento del desarrollo integral de la mujer**

La implementación del diplomado se trabajó con seis comunidades de la microrregión 7, las personas que fueron invitadas a participar en el diplomado no fueron constantes. Por lo que la actividad logro alcanzar el objetivo de un 50 por ciento porque las personas que estuvieron al principio, no fueron las mismas que estuvieron al final del proceso formativo, sin embargo este diplomado ayudo a que las señoras tuvieran más acercamiento a su comunidad y así crear un ambiente agradable y no sentirse menos que otras personas, al final del diplomado las señoras expusieron que ellas pueden ser buenas líderes y que pueden llegar obtener un puesto más alto no importando el género, que no solo los hombres pueden llegar a ser COCODES, que no solo los hombres pueden tener puestos altos, se les recalco que todos tiene los mismos derechos y deben de tener una participación activa en su comunidad, esta actividad fue planificada por la señorita Helen Cal, epesista de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

### **Reunión COMUPRE (Extraordinaria)**

Se socializo con instituciones diversas y las oficinas de la municipalidad que intervinieron en la creación del reglamento de la regularización de las bebidas alcohólicas en el municipio de San Cristóbal Verapaz, dando a conocer que fue publicando en el diario de Centroamérica, así mismo se dio a conocer cada uno de los artículos y que era inmediata la socialización con cada uno de los propietarios de las cantinas y tiendas distribuidoras.

### **Caminata conmemoración contra VIH (SIDA)**

De parte de CAIMI se nos hizo la cordial invitación como oficina municipal de la mujer para ser parte de la actividad y así mismo convocar a señoras de distintas comunidades para ser partícipes de la caminata conmemorativa contra VIH (SIDA), al principio fue un poco dificultoso debido que no existía presencia de las señoras invitadas, poco a poco llegaron a dicha actividad y nos dirigimos a las instalaciones del Centro de Salud en donde se agradeció la presencia de las participantes y se les brindo un pequeño refrigerio como agradecimiento, así mismo recalcando la asistencia para poder hacerse la prueba durante todo el mes de diciembre.

#### **1.2.6. Finanzas**

La Municipalidad de San Cristóbal Verapaz obtiene sus ingresos de aportes constitucionales, además de los ingresos propios a través de los servicios que presta la comuna y la captación de ingresos derivados del IUSI, canon de agua, alumbrado público, boleto de ornato, impuesto a la distribución de petróleo, circulación de vehículos. El control del ingreso y egreso del transporte pesado del municipio, pagos de locales del mercado municipal, funcionamiento del centro turístico, boleto de ornato, aporte del INAB.

#### **Ingresos municipales del periodo 1 de enero al 25 de diciembre del año 2018.**

Ingresos tributarios percibidos Q.812, 477.25 que corresponde al 2.48%.

Ingresos no tributarios Q.3.549, 780.49 correspondiente al 10.84%

Venta de bienes y servicios de la administración pública Q. 548.729.53 1.67%.

Ingresos de operaciones 1.420,023.55 4.34%

Renta de las propiedades Q.448, 428.90 1.37%  
 Transferencias corrientes Q. 3.644,037.58 11.13%  
 Traslados de capital Q.22.318, 792.08  
 Distribución de otros activos financieros 0.00  
**Total de ingresos adquiridos 32.738,209.34**

**Ejecución consolidada de egresos por programa, proyecto y actividad obra.**

**Actividad/Obra Presupuesto Pagado**

Concejo municipal	723,816.00
Alcaldía municipal	2,464,087.25
Dirección de recursos humanos	1,338,737.49
Secretaría municipal	428,096.42
Dirección de administración financiera integrada municipal	895,862.32
Auditoría interna municipal	35,000.00
Unidad de transporte	377,198.10
Dirección municipal de planificación	530,977.68
Oficina municipal de acceso a la información	39,830.21
Áreas y establecimientos municipales	791,365.60
Oficina municipal de servicios públicos municipales	101,074.92
Oficina del agua, drenaje y desechos sólidos	319,657.55
Mercado municipal	397,154.62
Oficina de ambiente, recursos naturales y vivero	144,668.62
Oficina de iusi-catastro	154,202.37

Juzgado de asuntos municipales	137,721.16
Policía municipal	544,040.13
Policía municipal de transito	759,425.05
Dirección municipal de la mujer	94,926.77
Oficina municipal de atención al adulto mayor	53,876.98
Oficina municipal de la juventud	32,330.03
Oficina municipal de la niñez y adolescencia	27,154.54
Feria titular	217,461.60

### **Ampliaciones presupuestarias**

Durante el ejercicio fiscal se realizaron 8 ampliaciones presupuestarias aprobadas por el honorable Concejo Municipal por un monto de dieciséis millones doscientos sesenta y seis mil trescientos cuarenta y siete con 23/100 (Q 16,266,347.23)

### **Transferencias presupuestarias**

Durante el ejercicio fiscal se realizaron 14 transferencias presupuestarias aprobadas por el honorable Concejo Municipal por un monto de Cuatro millones quinientos ochenta y un mil seiscientos treinta y dos con 26/100 (Q **4,581,632.74**).

## **1.2.7 Política laboral**

### **Salarios**

El pago de salario es quincenal a los empleados municipales depositados en cuentas de ahorro y por medio de cheques, y la contratación de cada empleado municipal se encuentran bajo los renglones 01(presupuestado) y por contrato, el cual cada

empleado municipal firma contrato trimestralmente con un salario base de Q.2,742.37, pagando de la siguiente manera el 50% en la primera quincena y el otro 50% al final del mes correspondiente; así mismo, más una bonificación incentivo de Q.250.00 de conformidad al Decreto Ley 37-2001, haciendo un total de Q.2,932.37 mensuales, haciendo las deducciones de ley. La municipalidad cuenta con 37 laborantes, tanto fijos como interinos, los cuales se desempeñan funciones técnicas y profesionales. Están clasificados de la siguiente manera: Renglón 011 (presupuestados) son 16 laborantes; Renglón 031 son 13 laborantes (contrato temporal) y Renglón 029 son 8 laborantes. La comuna municipal cuenta con un total de 90 laborantes que ejercen funciones específicas y entre las que destacan policías municipales, jornales, barrenderos, albañiles, ayudantes de albañiles, fontaneros, ayudantes de fontaneros, mensajeros, conserjes, encargados de rastros, basurero, cementerio y estadio. No se cuenta con un proceso de contratación al personal.

### **Procesos para contratar al personal**

La municipalidad no cuenta con un manual de contratación del personal, debido a que cada alcalde electo tiene su política de gobierno o de trabajo, quien coloca en cada puesto clave a personas allegadas a él; a un está en proceso la aprobación de un manual de contrataciones de acuerdo con los perfiles por parte del ministerio de trabajo a través de la oficina de inspección de trabajo.

### **Procesos de inducción de personal:**

No se cuenta con un manual de inducción.

### **1.2.8 Administración**

La parte administrativa de la municipalidad de San Cristóbal Verapaz, la dirige el alcalde y su consejo municipal, estructurada organizacionalmente tal como se detalla en el organigrama; cada departamentalización con su espacio correspondiente tales como: la secretaría municipal, director municipal financiero, director municipal de planificación, oficina municipal de la mujer, juzgado de asuntos municipales, de igual forma la administración la componen las siguientes direcciones que de alguna manera ha sido relevante para la prestación de los servicios tales como: dirección de transporte municipal, policía municipal, policía municipal de tránsito, dirección de unidad de información, oficina de adulto mayor, de la juventud y la unidad de gestión ambiental; cabe mencionar que cada una de las oficinas antes mencionadas cuenta con los servicios de energía eléctrica, agua potable, servicio telefónico, señal de cable para tv, de internet, para el buen funcionamiento de las actividades administrativas, haciendo la aclaración que la sala de recepción o de espera cuenta con un televisor plasma y señal de cable, para las personas que llegan a realizar cualquier trámite personal con el alcalde municipal y que tienen que esperar turno para la audiencia. Como parte de la planeación y programación de actividades, se realizan sesiones en las cuales se discuten y deciden los asuntos del gobierno municipal. Aquí debemos tomar en cuenta que, se debe realizar por lo menos una sesión ordinaria a la semana.

Las reuniones deben ser públicas, salvo excepciones muy especiales. Se pueden pagar dietas por sesión; pero en el caso del Alcalde y el Secretario las pueden cobrar solamente si tienen lugar en hora o en día inhábil (Artículo 38 del Código Municipal). Por medio de Comisiones: En cuyo seno se elaboran, discuten y aprueban los dictámenes sobre los asuntos que el Concejo les traslada. Hay nueve comisiones obligatorias. Pueden, además, crearse otras que se consideren necesarias. Las comisiones se organizan en la

primera sesión ordinaria anual del Concejo. Un Síndico o Concejal puede participar en varias comisiones (Artículo 36 del Código Municipal).

Según el Código Municipal (Art. 36), las siguientes comisiones del Concejo Municipal son obligatorias:

- ✓ Educación, educación bilingüe intercultural, cultura y deportes
- ✓ Salud y asistencia social
- ✓ Servicios, infraestructura, ordenamiento territorial, urbanismo y vivienda
- ✓ Fomento económico, turismo, ambiente y recursos naturales
- ✓ Descentralización, fortalecimiento municipal y participación ciudadana
- ✓ Finanzas
- ✓ Probidad
- ✓ Derechos humanos y la paz
- ✓ Familia, mujer, niñez, juventud, adulto mayor o cualquier otra forma de proyección social.

La parte administrativa de la municipalidad realiza las investigaciones pertinentes para llevar a cabo las actividades que deben ejecutar los diferentes departamentos que están al servicio de la población. Como se describió con anterioridad, se realizan sesiones de trabajo para planear de forma sistematizada fijando las metas que se quieren lograr, en que tiempo se van a realizar y quienes son las personas encargadas, también se toman en cuenta elementos como recursos materiales, tecnológicos, etc. Los registros y estadísticas que se manejan tienen la función de poder evaluar y replantear las acciones ejecutadas en un futuro.

### **1.2.9 Ambiente institucional**

Es una entidad pública que promueve en sus trabajadores las buenas relaciones humanas, el respeto, la participación y equidad de género. La institución cumple con los deberes estipulados por cada uno de los departamentos u oficinas con las que cuenta. Motiva el accionar administrativo de manera objetiva impulsando el fortalecimiento y sostenibilidad del municipio. La institución maneja una comunicación bilateral y directa, aprovecha al máximo los recursos, minimizando costos en la ejecución de proyectos, fomenta el dialogo entre las diferentes autoridades y garantiza la transparencia y el derecho a tener acceso a la información. El ambiente institucional o de trabajo es clave o indispensable para un mejor rendimiento del personal para alcanzar los objetivos o metas trazadas para la mejor prestación de servicios a los usuarios:

#### **Actitudes**

Se identifican por tener flexibilidad, ser positivos, entusiastas y tener iniciativa para la atención y realización de las diferentes actividades.

#### **Valores**

Entre los valores que resaltan están la amistad, generosidad, honestidad y paciencia para con los directores y docentes.

#### **Relaciones Interpersonales**

El conjunto de actitudes y valores les ayudan a tener una buena relación con todos los directores y docentes de los diferentes establecimientos educativos tanto públicos como privados.

#### **Liderazgo**

Cuenta con el conjunto de habilidades para transmitir entusiasmo delegar actividades para poder alcanzar los objetivos, es un líder democrático.

**Coherencia de mando**

Generalmente hacen lo que dicen.

**La toma de decisiones:**

Siempre analizan las causas del problema para proponer una solución.

**Estilo de Dirección**

Es un estilo democrático dando un ambiente agradable de trabajo.

**Claridad de disposiciones y procedimientos**

Generalmente las disposiciones y procedimientos a realizar los explican de forma clara en el idioma correspondiente de cada usuario.

**Posibilidades de desarrollo:**

Existe una oficina de información pública, responsable de brindar información de los diferentes proyectos en ejecución y por ejecutar.

**El tratamiento de conflictos**

Existe un protocolo el cual debe seguirse o respetarse los pasos para el tratamiento de conflictos, a través del juzgado municipal.

**La cooperación**

Siempre está en la mejor disposición de ayudar en las diferentes necesidades que presentan las personas en cada comunidad o sector, donde viven.

**La cultura de diálogo**

Este es el principal recurso que se agota en cualquier problema o situación que se presente, ya que el alcalde municipal tiene días específicos para atender a los usuarios, área rural los días lunes y martes; área urbana los miércoles, en horarios de 8:00 a.m. 2:00 p.m.

### **1.3 Lista de carencias, deficiencias detectadas**

1. Inexistencia de botiquín y extintores en el interior.
2. No se tiene un de plan de contingencia.
3. Poco interés para instalar basureros en diferentes puntos estratégicos del municipio.
4. Falta de interés para prevenir la deforestación
5. Poca preocupación de las autoridades para la construcción de una planta de tratamientos de aguas negras.
6. Falta de proyectos para aprovechamiento de recursos hídricos
7. Servicios sanitarios con grandes deficiencias en higiene.
8. Falta de programas y materiales educativos para la promoción y rescate del medio ambiente.
9. No se trata igual a usuarios analfabetas
10. Falta de capacitaciones en relaciones humanas a los empleados
11. No se tiene una guía sobre atractivos turísticos del municipio.
12. Falta de mantenimiento a la infraestructura
13. Inexistencia de manuales de funciones
14. Falta de señalización en las diferentes oficinas y servicios
15. No hay presupuesto para actualizar el equipo y recursos tecnológicos.

### **1.4 Conexión con la institución avalada**

La municipalidad de San Cristóbal Verapaz, ha comprendido la importancia de establecer y mantener una relación estrecha con la comunidad educativa del Caserío Nisnic, y otros actores sociales para establecer diálogos que alcancen la integración de las necesidades que presentan tanto la institución educativa como las propias de la

comunidad en general, y de esa manera poder alcanzar un desarrollo educativo, económico, social y político, reflejados en una mejor gestión comunitaria y municipal, tratando de cambiar el enfoque burocrático dentro de la institución municipal y que den resultados positivos de acuerdo a las necesidades de la institución educativa y/o comunidad, de esta manera plantear criterios positivos para determinar que estrategias y acciones deben de tomar para la solución de las deficiencias y problemáticas. Tomando en cuenta que la municipalidad cuenta dentro de sus políticas el eje de apoyo institucional en materia educativa.

## **1.5 Análisis Institucional**

### **1.5.1 Identidad Institucional**

Escuela Oficial Rural Mixta Caserío Nisnic, del Municipio de San Cristóbal Verapaz, Departamento de Alta Verapaz

#### **Tipo de Institución por lo que Genera o su naturaleza.**

Servicio educativo Público

### **1.5.2 Ubicación Geográfica.**

La Escuela de Nisnic se encuentra a 2 kilómetros de la cabecera municipal del municipio de San Cristóbal Verapaz, del departamento de Alta Verapaz para llegar a la escuela de Nisnic se transita una carretera de terracería de una sola vía, partiendo de la cabecera municipal de San Cristóbal Verapaz. Pasando por el turicentro el petencito, la finca Nisnic que es el lugar donde se encuentra ubicada a la escuela colinda al norte con la Finca propiedad del Señor Jorge Godoy, al sur colinda con la comunidad de Finca la Esperanza, al este con la finca de Nisnic, y al oeste con la cabecera municipal. Así mismo la comunidad está ubicada a orillas de la laguna Chichoj que colinda con la misma dándole un panorama espectacular que atrae a turistas.

#### **Visión:**

Ser una entidad estatal de mayor trayectoria en el municipio con Instalaciones cómodas, al servicio de la sociedad contando con equipo humano calificado para brindar una atención basada en principios y valores.

#### **Misión:**

Somos una institución pública basada en la educación de calidad para los niños y niñas de nuestra comunidad formándolos integralmente con principios y valores para

que en un futuro sean hombres y mujeres productivos al servicio de la sociedad, a través de herramientas pedagógicas contenidas en el CNB.

**Políticas:**

- ✓ Garantizar el acceso, pertinencia y egreso efectivo de la niñez y la juventud sin discriminación, a todos los niveles educativos y subsistemas escolar y extraescolar.
- ✓ Mejoramiento de la calidad del proceso educativo para asegurar que todas las personas sean sujetas de una educación pertinente y relevante.
- ✓ Implementar un modelo de gestión transparente que responda a las necesidades de la comunidad educativa.
- ✓ Fortalecimiento de la formación, evaluación y gestión del recurso humano del sistema educativo.
- ✓ Fortalecimiento de la Educación Bilingüe Multicultural e Intercultural.

**Objetivos**

**General:**

Contribuir con la comunidad a través de una educación de calidad que permitan desarrollar la sana convivencia entre los miembros del caserío, aplicando valores éticos y humanos en su entorno natural y de esta manera mejorar las condiciones de vida de los habitantes del caserío Nisnic.

**Específicos:**

- ✓ Promover la participación del estudiante en el proceso de enseñanza aprendizaje como parte de su formación.
- ✓ Utilizar métodos de enseñanza participativa en la que cada uno de los actores de la educación esté presente en todo momento para que la educación sea de calidad.

- ✓ Considerar el tipo de sociedad y de ser humano que se desea formar para fortalecer la identidad sociocultural y despertar el interés de los y las estudiantes.
- ✓ Cumplir de manera practica con varios de los argumentos que se fundamentan en el curriculum nacional base.
- ✓ Cumplir con una educación de calidad, aplicando nuevos paradigmas, criterios y elementos.

### **Valores y aplicación:**

**Respeto:** Respetar nuestra vida y la que nos rodea, así como las diferencias entre cada individuo.

**Responsabilidad:** Cumplir con los compromisos adquiridos, sus derechos y obligaciones.

**Amor:** Propiciando un ambiente agradable lleno de amor y paz.

**Solidaridad:** Promoviendo el trabajo en equipo y la convivencia pacífica.

**Tolerancia:** Aceptando los defectos y virtudes de cada persona y buscando la armonía

**Servicio que presta** Nivel preprimaria, se atienden dos secciones en cada una de las siguientes etapas 4, 5 y 6. Nivel primario, se atiende dos secciones de cada uno de los siguientes grados primero A y B, segundo A y B. Tercero, Cuarto, Quinto y Sexto, solo se atiende una sección. Haciendo un total de 14 grados atendidos. Total, de grados atendidos en ambos niveles 12 secciones.

### **1.5.3 Desarrollo Histórico**

El 19 de noviembre de 1977 el profesor Mario Córdova Estrada organizó a los comunitarios para empezar la construcción de una escuela en la que, previo a un censo

realizado se vio la necesidad de fundar una escuela en la comunidad habiendo llegado a una cantidad de 52 niños y niñas, donde los padres de familia se mostraron motivados y entusiasmados a colaborar en lo posible con el apoyo de la municipalidad, Se creó la escuela provisional, la cual empezó a funcionar el 13 de febrero del año 1978, habiendo culminado la construcción formal alrededor del año de 1980, siendo ampliado los años de 1983 y 1984, al año de 1985 la finalización de las labores del Profesor Córdova. El profesor Erick Gudiel Cal Cal. 1985 la profesora, María Isabel Santos Gonzáles toma el cargo de directora de dicho establecimiento.

1986, el profesor Jorge Mario López Pérez toma el cargo de la dirección de la escuela. 1987 la profesora Zoila Estela Sosa Franco toma el cargo como docente de dicho establecimiento en donde ella funge como directora en el año de 1990 y 1991. El profesor Jorge Mario López Pérez retoma la dirección del establecimiento. En el año de 1991, egresa de Sexto grado primaria la primera promoción de 5 alumnos de sexo masculino. 1992. Egresas la segunda promoción de alumnos del Nivel Primario 1993. Egresas la tercera promoción de alumnos del Nivel Primario, 1994. Egreso la cuarta promoción de alumnos del Nivel Primario 1995 Egresas la quinta promoción de alumnos del Nivel Primario, 1996 Egresas la sexta promoción de alumnos del Nivel Primario, 1997 Egresas la séptima promoción de alumnos del Nivel Primario 1998 Egresas la octava promoción de alumnos del Nivel Primario, 1999 El Prof. Erick Gudiel Cal Cal entrega el cargo de director al Prof. Jorge Humberto Gualim Isem. 1999 Egresas la novena promoción de alumnos del Nivel Primario, 2000 Egresas la décima promoción de alumnos del nivel Primario 2001 Egresas la décima primera promoción de alumnos del nivel Primario 2002 Egresas la décima segunda promoción de alumnos del nivel Primario 2003 Egresas la décima tercera promoción de alumnos del nivel Primario 2004 Egresas la décima

cuarta promoción de alumnos del nivel Primario 2005 Egresas la décima quinta promoción de alumnos del nivel Primario 2006 Egresas la décima sexta promoción de alumnos del nivel Primario 2007 Fallece por enfermedad el profesor Mauro Contreras. 2007 Egresas la décima séptima promoción de alumnos de sexto primaria. 2008 el Prof. Jorge Humberto Gualim Isem hace entrega del cargo de director al Prof. Marvin Rolando Lem Caal. 2008 Se jubila por tiempo de servicio el profesor Jorge Humberto Gualim Isem. 2008 Egresas la décima octava promoción de alumnos del nivel Primario. 2009 En Junio de 2009 llega al establecimiento con nombramiento de cargo de Director Profesor Titulado Eliseo Max Cal para el nivel Primario. 2009 egresa la décima novena promoción de alumnos del nivel primario. 2010 egresa la vigésima promoción de alumnos del nivel Primario 2011. En junio de 2011 llega al establecimiento con nombramiento de cargo de Directora la profesora Titulado Débora Paola Calel Rivera para el nivel Primario. 2011 Egresas la vigésima primera promoción de alumnos del nivel Primario. 2012 En enero de 2012 llega al establecimiento con nombramiento de cargo de Director Profesor Titulado Andrea María Capriel Vásquez para el nivel preprimaria. 2012 Egresas la vigésima segunda promoción de alumnos del nivel Primario 2013 Se jubila por tiempo de servicio la profesora Amalia Erundina Coy Pop de González. 2013 Egresas la vigésima tercera promoción de alumnos del nivel Primario. 2014 Se jubila por tiempo de servicio el profesor Leonel Oswaldo Aroch Madrid. 2014 Egresas la vigésima cuarta promoción de alumnos del nivel Primario. 2015 En Enero de 2015 llegan al establecimiento con nombramiento de cargo de Director Profesor Titulado Humberto Oliverio Xicol Jom y Oscar Ceferino Aquí Cal para el nivel primario. 2015 Egresas la vigésima quinta promoción de alumnos del nivel Primario. 2008-2015. El Prof. Marvin Rolando Lem Caal funge como director del establecimiento.

El prof. Marvin Rolando Lem Caal hace entrega del cargo de director a la profesora Débora Paola Calel Rivera en Enero de 2016. En Enero de 2016 llega al establecimiento con nombramiento de cargo de Director Profesor Titulado José Humberto Surám para el nivel primario.

El Profesor Marvin Rolando Lem Caal renuncia a su plaza presupuestaria por motivos personales. El edificio escolar estaba construido en propiedad de esa comunidad, según consta en la certificación de propiedad del predio destinado a la Escuela así: Con una extensión de 1746 metros cuadrados. Actualmente dicho terreno ya es propio del establecimiento. En el 2011 la escuela contaba con 295 alumnos (a), en el ciclo 2016 la escuela cuenta con 280 educandos desde preprimaria a primaria, y 12 maestros laborando. Para educación física está destinado un docente con esa especialidad que atiende a todos los niños del nivel primario. Así mismo un docente para el curso de Computación, docente enviado por la Municipalidad para el presente ciclo escolar. Se realiza la anexión del Consejo Educativo de Preprimaria al de Primaria para que los desembolsos de los programas sean recibidos conjuntamente. 2016 Egresó la vigésima sexta promoción de alumnos del nivel Primario. En Febrero del año dos mil dieciséis se construyen cuatro baños y un área de mingitorios lo cual le da comodidad a los estudiantes puesto que los tres que estaban ya no eran suficientes. Se logra tener un docente de computación para el ciclo escolar 2016 gracias al apoyo de la municipalidad. En el Ciclo escolar 2017 se tiene un total de 291 estudiantes y 12 docentes tanto del nivel pre primario como primario. En Abril de 2017 se logra completar la circulación del muro perimetral del establecimiento lo cual le da mayor seguridad a los estudiantes y docentes. Se obtiene el Primer Lugar de la categoría Infante Juvenil Rama Masculina a nivel municipal, lo que les permite a los estudiantes participar en los juegos escolares departamentales en el municipio de la Tinta. Las niñas obtienen el Tercer Lugar a nivel

municipal El 15 de Agosto del año 2017 el establecimiento fue beneficiado con una maleta tecnológica con treinta tabletas, una laptop para el docente, entre otros artículos necesarios para implementar la tecnología en las aulas, por parte del proyecto de PROFUTURO gracias a Telefónica, Empresarios por la Educación y Fundación Miguel Torrebiarte la cual se utiliza de forma compartida, para apoyar el proceso educativo de los niños y niñas. En el Ciclo escolar 2018 se tiene un total de 303 estudiantes inscritos, estadística que se modifica a mediados de año a 286 niños puesto que 17 niños se retiran por diferentes circunstancias del establecimiento. Se obtiene nuevamente el Primer Lugar de la categoría Infanto Juvenil Rama Masculina a nivel municipal al igual que las niñas obtienen el Tercer Lugar a nivel municipal.

#### **1.5.4 Los Usuarios**

La escuela de Nisnic cuenta con un director quien es el encargado de hacer todos los trámites administrativos y doce maestros que son los encargados de impartir las clases en cada uno de los niveles y grados que se atienden, los alumnos provienen de la misma comunidad y sus alrededores; Pancox, colonia el Petencito, cruce del INDE, e incluso de las áreas urbanas cercanas a la comunidad, la escuela esta anuente atendiendo a la niñez con necesidad de los servicios que presta y deseos de superación. Estadísticas anuales sobre la población que se recibe. La mayoría de los estudiantes cuentan con una situación económica mínima con relación a la canasta básica y servicios. La mayoría de los alumnos se movilizan hacia la escuela a pie, otros en bus, en bicicleta ya que es una ruta accesible.

### **1.5.5 Infraestructura**

El área de la escuela de Nisnic de San Cristóbal Verapaz cuenta con una oficina propia para el área de la dirección así mismo se encuentra dentro de ella, tres escritorios, seis sillas de madera, librera de madera, un estante de metal. Botiquín de primeros auxilios también cuenta con las siguientes instalaciones: Dirección, sala de profesores, cocina, tienda escolar, canchas deportivas, área recreativa, sanitarios. Aparte de eso hay 12 aulas una para los diferentes grados que se atienden. La institución cuenta con servicios básicos aunque hay temporadas en las que el agua escasea y por lo tanto hay espacios en los que se hace difícil mantener la higiene. No se cuenta con área de espera vehicular.

### **1.5.6 Proyección Social**

La Escuela Oficial Rural Mixta Nisnic; es una institución educativa generadora de oportunidades en la enseñanza aprendizaje orientada al contexto cultural y bilingüe. Forma a niños con carácter, capaces de aprender por sí mismo, orgullosos de pertenecer a las áreas rurales, motivados a perseguir sus objetivos y desarrollo personal con principios y valores fundamentados en una buena conducta. Como institución educadora se proyecta por medio de varias participaciones culturales y de trabajo voluntario que llevan a cabo durante el ciclo escolar, además de promover el deporte por medio de actividades recreativas que se programan en las diferentes festividades calendarizadas. Como por ejemplo del 20 al 25 de julio se celebra la fiesta del patrono Santiago Apóstol, el 15 de septiembre se celebra el día de la independencia, en estas fechas se aprovecha para realizar actividades sociales, culturales y deportivas.

### **1.5.7 Finanzas**

La Escuela Oficial Rural Mixta Nisnic del municipio de san Cristóbal Verapaz cuenta con el apoyo económico de gobierno de la República de Guatemala, de donde se obtienen los fondos de gratuidad, salario para los docentes, refacción para los alumnos, valija didáctica entre otros. En ocasiones también se cuenta con el apoyo de algunas instituciones no gubernamentales como lo es Plan Internacional Fundación Contra el Hambre que realizan algunos proyectos que son de gran ayuda para la comunidad educativa ya que los fondos establecidos por el ministerio de educación no son suficientes pero se hace lo posible de cubrir con las necesidades que se presentan en el centro educativo. En la escuela se lleva una auditoria el cual se encarga en llevar el control y registro de todo lo referido a mobiliario y equipo así como de los fondos asignados para dicha escuela.

### **1.5.8 Política Laboral**

La jornada ordinaria de trabajo en cada dependencia será determinada de conformidad con los límites establecidos en la ley y los reglamentos correspondientes.

Para todas las clases de puestos que tienen jornadas establecidas, cualquier trabajo realizado fuera de dicha jornada o que ocupe más tiempo de lo establecido para la jornada correspondiente, siempre que sea autorizado por una autoridad responsable y no consulte de causas que le sean imputables al trabajador (a) será considerado como trabajo extraordinario y será pagado como tal.

Cobertura, garantizar el acceso, permanencia y egreso efectivo de la niñez y la juventud sin discriminación, a todos los niveles educativos y subsistemas escolar y extraescolar.

Calidad, mejoramiento de la calidad del proceso educativo para asegurar que todas las personas sean sujetos de una educación pertinente y relevante.

Modelo de gestión, fortalecimiento sistemático de los mecanismos de efectividad y transparencia en el sistema educativo nacional.

Recurso humano, fortalecimiento de la formación, evaluación y gestión del recurso humano del Sistema Educativo Nacional.

Educación Bilingüe Multicultural e Intercultural, fortalecimiento de la educación bilingüe multicultural e intercultural.

Aumento de la inversión educativa, incremento de la asignación presupuestaria a la educación hasta alcanzar lo que establece el Artículo 102 de la Ley de Educación Nacional, (7% del producto interno bruto).

### **Perfil de Ingreso del Nivel Primario**

Manifiesta actividades para iniciarse en el aprendizaje de la lectura y escritura en su idioma materno.

Manifiesta habilidades para iniciarse en el pensamiento lógico matemático.

Se ubica en el tiempo y el espacio.

Identifica elementos de su entorno social, natural y cultural.

Manifiesta destrezas de motricidad fina para iniciarse en el proceso de escritura.

Controla y maneja su cuerpo (imagen, concepto y esquema corporal de acuerdo con su etapa de desarrollo).

Expresa espontáneamente su capacidad creadora de acuerdo con su etapa de desarrollo.

Manifiesta capacidades de orden, limpieza, convivencia y actitudes de conductas favorables para la conservación del medio ambiente.

Utiliza información y recursos tecnológicos apropiados a su edad que están a su alcance.

Manifiestan hábitos de orden y limpieza en su vida cotidiana.

Tienen iniciativa y participan en actividades personales.

Expresa ideas, pensamientos emociones y sentimientos en su idioma materno y otras formas de lenguaje.

Expresa su opinión y respeta otras opiniones en sus relaciones interpersonales e interculturales.

Manifiesta respeto ante la diversidad cultural y lingüística de su comunidad.

Manifiesta actitud de solidaridad, tolerancia y respeto a los derechos humanos.

Demuestra un estado emocional positivo, sentimiento de seguridad y confianza en sí mismo y misma y un estado emocional positivo.

Reconoce y aprecia su pertenencia de género, etnia y cultura.

Manifiesta seguridad y confianza en diferentes ámbitos de su vida.

Evidencia actitudes y hábitos que le ayudan a mantener su salud física y mental.

Actúa con base en la razón y no en los impulsos, dentro de las posibilidades de su edad.

Manifiesta conscientemente, que en cada actuar debe tomar decisiones.

Dispone de toda información necesaria para tomar decisiones.

Reacciona con entusiasmo e iniciativa dentro de las posibilidades de su edad.

### **Perfil de Egreso del Nivel Primario**

- ✓ El perfil del egresado y egresada del nivel primario reúne las expectativas de grupos representativos de la sociedad guatemalteca y se ha generado a la luz de los fundamentos, principios y fines del currículo. Conozcamos que características debe poseer el estudiante al terminar la educación primaria.
- ✓ Reconoce su propio yo, su potencialidad, diferencias y limitaciones.

- ✓ Manifiesta interés por fortalecer su personalidad y ejercer autonomía.
- ✓ Se reconoce y valora a sí mismo (a) y a los demás como personas con sus propios derechos y obligaciones.
- ✓ Acepta que las personas son sujetos de derechos y responsabilidades.
- ✓ Es respetuoso y respetuosa de la identidad personal, cultural, religiosa, lingüística y nacional.
- ✓ Manifiesta interés en organizar su tiempo en actividades socioculturales, deportivas, recreativas y artísticas.
- ✓ Hace uso racional de su derecho a la libertad y posee conciencia crítica de la trascendencia de sus actos.
- ✓ Cumple con honestidad y capacidad sus responsabilidades.
- ✓ Es sensible, sin prejuicios y sin estereotipos, solidaria y solidario ante diversas situaciones.
- ✓ Valora el legado cultural, histórico, científico de la comunidad local, regional, nacional e internacional.
- ✓ Valora el trabajo intelectual, social y productivo como medio de superación personal y de una mejor calidad de vida.
- ✓ Reconoce su capacidad para aprehender, modificar, adoptar, aplicar y producir nuevos conocimientos desde su vivencia en la comunidad, región o país.
- ✓ Valora la importancia de la autoformación y la formación permanente, como proceso de mejoramiento de su vida y de la de otros.
- ✓ Mantiene una actitud positiva al cambio cuando éste favorece las condiciones de vida en su entorno.
- ✓ Manifiesta conocimiento de las leyes y normas establecidas y responsabilidad por la observancia de las mismas.

- ✓ Valora la consulta, busca el consejo y es respetuoso y respetuosa de la orientación que le da su familia para la toma de decisiones.
- ✓ Se compromete con la preservación del medio social y natural y su desarrollo sustentable.
- ✓ Tiene dominio de su idioma materno y se interesa por aprender otros idiomas.
- ✓ Expresa ideas, emociones y sentimientos con libertad y responsabilidad.
- ✓ Manifiesta habilidad para generar dinámicas de construcción de procesos pacíficos y el diálogo en la resolución de conflictos.
- ✓ Resuelve problemas y toma decisiones aplicando sus conocimientos, habilidades y valores, manifestando su interés por usar el pensamiento reflexivo, lógico y creativo.
- ✓ Desarrolla su trabajo en forma creativa, con capacidad, honestidad y responsabilidad.
- ✓ Manifiesta habilidad para el trabajo en equipo y para el ejercicio del liderazgo democrático y participativo.
- ✓ Respeta y promueve los derechos humanos, la vida democrática y la cultura de paz y practica los derechos individuales y colectivos..
- ✓ Adopta estilos de vida saludable y apoya actividades que benefician su salud personal y colectiva.
- ✓ Conserva y practica valores espirituales, cívicos éticos y morales y respeta los de otros y otras personas.
- ✓ Ha desarrollado capacidades y actitudes así como habilidades y hábitos para el trabajo ordenado, sistemático y con limpieza.

### **1.5.9 Administración**

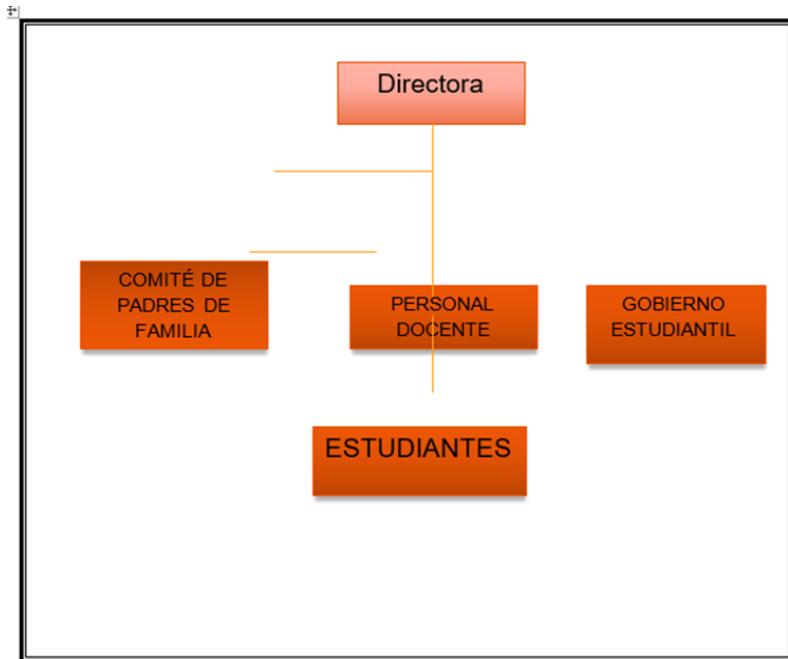
Administración, la organización de la escuela se maneja integrada por las diferentes comisiones que son: Arte y cultura, evaluación, ornato y limpieza, disciplina, deportes, precedidas por el director del establecimiento. Cada una de ellas realizando la función que le corresponde proyectando la programación de las actividades a realizar. Además se realizan las planificaciones anuales como bimestrales en los tiempos estipulados de cada una de las áreas de los grados. las clases se dan adecuándose al contexto y necesidades de los alumnos según disposición de los docentes. La institución cuenta con diferentes comisiones otorgándole a cada miembro del claustro de catedráticos cargos y responsabilidades para que todas las actividades que se realicen sean un éxito. El director del establecimiento preside las reuniones que se llevan a cabo semanalmente con los estudiantes en la que da un mensaje motivacional promoviendo valores y liderazgo, además se tiene a la vista los horarios de ingreso y egreso del establecimiento, los estudiantes firman una carta de compromiso cuando inician el ciclo escolar con la finalidad de que tengan conocimiento del reglamento interno y las responsabilidades que adquieren año con año. La planeación es un elemento importante en todas las actividades escolares y extraescolares que se llevan a cabo en la institución, ya que provee los recursos y permiten visualizar las metas que se quieren alcanzar. Además se tiene una dirección fija para proyectarse ante la comunidad y brindar oportunidades de crecimiento profesional a todos los estudiantes, en el proceso se lleva a cabo diferentes monitores y controles para encaminar el proceso y lograr las metas establecidas con anterioridad.

Para finalizar siempre es importante evaluar lo ejecutado ya que eso nos permite mejorar y fortalecer las debilidades que se tengan como institución educativa. El organigrama es una estructura que se pueda observar en dirección, mostrando las jerarquías y las

funciones que existen en el establecimiento y deben ser respetadas, todo con la finalidad de poder dar a la comunidad una educación con calidad.

### **Estructura Organizacional**

Estructura Organizacional de la Escuela Oficial Rural Mixta “Aldea Nisnic, del Municipio de san Cristóbal Verapaz, Departamento de Alta Verapaz.



FUENTE: elaborado por epesista Glenda Gómez.

### **1.5.10 Ambiente Institucional**

La Escuela Oficial Rural Mixta Nisnic del Municipio de San Cristóbal Alta Verapaz, se genera buena comunicación con el personal docente, por medio del trabajo en valores y principios. Ya que hay un buen liderazgo de parte de la dirección del establecimiento se promueve mucho lo que es la participación activa de cuantos estén involucrados en el proyecto global del centro educativo. Se fomenta el trabajo en equipo; como una de las técnicas participativas y que promueven la socialización en los estudiantes generando así la construcción de aprendizajes en base al contexto, el respeto, la disposición y la buena comunicación para que todas las actividades que se realicen en pro de la educación se lleven a cabo con éxito total, manejando una comunicación bilateral ya que al momento de generar ese espacio de confianza el diálogo es más fluido.

El personal docente y la dirección mantienen una comunicación fluida, recibe apoyo y orientación en las dificultades pedagógicas y administrativas que ha presentado, la información es directa y la comunicación con los padres de familia es difícil ya que para las reuniones que se dan durante el ciclo escolar existe ausencia de padres por diferentes motivos; algunos por trabajo y otras por falta de interés en el desarrollo académico de sus hijos. La Institución educativa genera oportunidades en la enseñanza aprendizaje orientada al contexto cultural y tecnológico en los que se aplica métodos de enseñanza activa. Se realizó la remodelación de las diferentes áreas del establecimiento así como los espacios que ocupan las áreas recreativas, cocina. El trato con cortesía y delicadeza a todas las personas de la institución considerando a todos como acreedores de respeto y estimulación derivados de su propia dignidad como individuos concretos y peculiares es lo más fundamental.

### **1.5.11 Otros aspectos**

La institución cuenta con los servicios básicos. Mobiliario necesario como escritorios, cátedras, pizarras, computadoras, impresora, papelería. La demanda educativa ha ido creciendo cada año por lo que hay necesidad de cátedras, computadoras, implementos deportivos para el área de educación física e instrumentos musicales para la formación de la banda del establecimiento.

### **1.6 Lista de Deficiencias, Carencias identificadas**

A continuación, se listan los problemas que tiene la escuela oficial rural mixta de Nisnic del municipio de san Cristóbal Verapaz, alta Verapaz.

1. No se tiene adecuada manipulación de los alimentos.
2. Deficiencia en la higiene del área donde se preparan los alimentos.
3. Deficiencia en la higiene personal.
4. No se cuenta con insumos y artículos para limpieza.
5. Poco interés de las autoridades para el mejoramiento del saneamiento ambiental.
6. Falta de higiene en las áreas de recreación de los alumnos.
7. No se cuenta con conocimientos para tratar los desechos orgánicos e inorgánicos en la comunidad.
8. Poca concientización por parte de los comunitarios para la preservación del medio ambiente.
9. No se cuenta con un plan de salubridad en la escuela.
10. Servicio de agua potable deficiente.
11. Mal uso de los recipientes de basura.

## 1.7. Problematización

Problematización de las carencias y enunciados de hipótesis-acción

No.	Carencias	Problemas
1.	No se tiene adecuada manipulación de los alimentos.	¿Cómo promover la manipulación adecuada de los alimentos?
2.	Deficiencia en la higiene del área donde se preparan los alimentos.	¿Cómo mejorar la higiene en el área de trabajo?
3.	Deficiencia en la higiene personal.	¿Cómo se puede mejorar la higiene personal?
4.	No se cuenta con insumos y artículos para limpieza.	¿Qué hacer para tener stock suficiente de artículos de limpieza e insumos?
5.	Poco interés de las autoridades para el mejoramiento del saneamiento ambiental.	¿De qué manera se puede motivar a las autoridades para que se ocupen del saneamiento ambiental de la comunidad?
6.	Falta de higiene en las áreas de recreación de los alumnos.	¿Cómo fomentar la limpieza en las áreas recreativas?
7.	No se cuenta con conocimientos para tratar los desechos orgánicos e inorgánicos en la comunidad.	¿Cómo fomentar la clasificación de los desechos orgánicos e inorgánicos?
8.	Poca concientización por parte de los comunitarios para la preservación del medio ambiente.	¿Cómo motivar a los habitantes de la comunidad para la preservación del medio ambiente?
9.	No se cuenta con un plan de salubridad en la escuela.	¿Cómo propiciar un plan de salubridad en la escuela?
10.	Servicio de agua potable deficiente.	¿Cómo mejorar la deficiencia del servicio de agua potable?
11.	Mal uso de los recipientes de basura.	¿Cómo mejorar el uso adecuado de los recipientes de basura?

No.	Problemas	Hipótesis – acción
1.	¿Cómo promover la manipulación adecuada de los alimentos?	Si se elabora una guía entonces se podrá promover una adecuada manipulación de los alimentos.
2.	¿Cómo mejorar la higiene en el área de trabajo?	Si se realiza charlas de higiene, entonces se mejorará la higiene en el área de trabajo.
3.	¿Cómo se puede mejorar la higiene personal?	Si se realiza charlas de autoestima, entonces mejorará la higiene personal.
4.	¿Qué hacer para tener stock suficiente de artículos de limpieza e insumos?	Si se gestiona en diferentes entidades entonces se obtendrá suficientes artículos de limpieza e insumos.
5.	¿De qué manera se puede motivar a las autoridades para que se ocupen del saneamiento ambiental de la comunidad?	Si se logra concientizar a las autoridades a que den un paseo por la comunidad para que se den cuenta del problema, entonces se ocuparan del saneamiento ambiental.
6	¿Cómo fomentar la limpieza en las áreas recreativas?	Si se organizan equipos de limpieza con los alumnos entonces se logrará la limpieza de las áreas recreativas.
7.	¿Cómo motivar a los habitantes de la comunidad para la preservación del medio ambiente?	Si se realizan charlas de la importancia de los recursos naturales, entonces se podrá preservar el medio ambiente.
8.	¿Cómo propiciar un plan de salubridad en la escuela?	Si se hace un diagnóstico entonces se puede detectar las razones de la poca salubridad en la escuela.
9.	¿Cómo mejorar la deficiencia del servicio de agua potable?	Se si construyen canales para captación de agua, entonces se podrá aprovechar las aguas fluviales y mejorar los servicios de agua.
10.	¿Cómo mejorar el uso adecuado de los recipientes de basura?	Si se identifican los recipientes de desechos entonces mejorara el uso de los basureros.

### 1.8 Selección de problema y su respectiva hipótesis acción

Después de realizar el cuadro de análisis de problemas de la escuela oficial rural mixta caserío Nisnic, San Cristóbal Verapaz, en reunión con el director y docentes del establecimiento, se pudo observar en el siguiente cuadro, que es necesario fortalecer.

**Opción 1:** Si se elabora una guía para la manipulación adecuada de los alimentos, entonces se logrará mejorar el proceso de manipulación de los mismos.

<b>PROBLEMA</b>	<b>HIPOTESIS ACCION.</b>
¿Cómo promover la manipulación adecuada de los alimentos?	Si se elabora una guía, entonces se podrá promover una adecuada manipulación de los alimentos.

### 1.9 Análisis de Viabilidad y Factibilidad de la Solución del Problema.

#### Viabilidad

INDICADOR	OPCION NO. 1	
	SI	NO
¿Se tiene por parte de la institución, el permiso para el proyecto?	X	
¿Se cumple con los requisitos necesarios para la autorización del proyecto?	X	
¿Existe alguna oposición para la realización del proyecto?		X

## Factibilidad

INDICADORES	OPCION 1	
	SI	NO
<b>Estudio Técnico</b>		
¿Está bien definida la ubicación de la realización del proyecto?	X	
¿Se tiene exacta idea de la magnitud del proyecto?	X	
¿El tiempo calculado para la ejecución del proyecto es el adecuado?	X	
¿Se tiene claridad de las actividades a realizar?	X	
¿Existe disponibilidad de los talentos humanos requeridos?	X	
¿Se cuenta con los recursos físicos y técnicos necesarios?	X	
¿Está claramente definido el proceso a seguir con el proyecto?	X	
¿Se ha previsto la organización de los participantes en la ejecución del proyecto?	X	
¿Se tiene la certeza jurídica del proyecto a realizar.	X	
<b>Estudio de Mercadeo</b>		
¿Están bien identificados los beneficiarios del proyecto?	X	
¿Los beneficiarios realmente requieren la ejecución del proyecto?	X	
¿Los beneficiarios están dispuestos a la ejecución y continuidad del proyecto?	X	
¿Los beneficiarios identifican ventajas de la ejecución del proyecto?	X	
<b>Estudio Económico</b>		
¿Se tiene calculado de valor de todos los recursos requeridos para el proyecto.	X	
¿Será necesario el servicio de pagos profesionales?		X
¿Es necesario contabilizar gastos administrativos?		X
¿El presupuesto visualiza todos los gastos a realizar?	X	
¿En el presupuesto se contempla el renglón de imprevistos?	X	
¿Se ha definido el pagos con una periodicidad establecida?		X
¿Los pagos se harán con cheques?		X
¿Los pagos se harán en efectivo?	X	
<b>Estudio Financiero</b>		
¿Se tiene claridad de cómo obtener los fondos económicos para el proyecto?	X	

¿El proyecto se pagara con fondos de la institución o comunidad intervenida?		X
¿Sera necesario gestionar crédito?		X
¿Se obtendrán donaciones monetarias de otras instituciones?		X
¿Se obtendrán donaciones de personas particulares?	X	
¿Se realizaran actividades de recaudación de fondos?	X	
Estudio Social		
¿El proyecto genera conflicto entre los grupos sociales?		X
¿El proyecto beneficia a la mayoría de la población?	X	
¿El proyecto promueve la participación de todos los integrantes de la sociedad?		
¿El proyecto toma en cuenta a las personas sin importar su nivel académico?	X	
¿El proyecto está dirigido a un grupo social específico?		X

### **Problema seleccionado**

¿Cómo promover la manipulación adecuada de los alimentos?

### **Hipótesis Acción**

Si se elabora una guía, entonces se podrá promover una adecuada manipulación de los alimentos.

## **CAPÍTULO II: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.**

### **Fundamentos teóricos que clarifiquen el problema seleccionado**

#### **Los Alimentos:**

Son productos orgánicos de origen agrícola, ganadero o industrial cuyo consumo sirve para cubrir las necesidades nutritivas y proporcionar al organismo los nutrientes necesarios. Son sustancias que, una vez digeridas, aportan al organismo, elementos a partir de los cuales el organismo puede producir energía (calor, movimiento,) elementos para el crecimiento y la reposición del propio cuerpo. Los elementos que contienen los alimentos, se les llama nutrientes.

#### **La alimentación:**

Es el hecho de introducir en el organismo alimentos, ya sean líquidos o sólidos, es decir, la forma de proporcionar al cuerpo humano los alimentos que le son indispensables.

#### **Nutrición:**

Al conjunto de procesos gracias a los cuales el organismo recibe, transporta y utiliza sustancias químicas contenidas en el alimento.

#### **La Higiene Alimentaria:**

Preparar los alimentos no solo se ha convertido en una profesión con mucho arte de por medio, sino en una profesión de alto riesgo. Por ello, es esencial conocer la forma adecuada no solo de mezclar los alimentos sino también de manipularlos ya que un platillo puede estar en excelentes condiciones de sabor, olor, textura y ser rico en colores, pero en su interior puede guardar un peligro inminente para quien lo ingiere, ya que en su manipulación pudieron haberse cometido errores que permitieron a los virus, bacterias

o parásitos reproducirse, y a través de la ingestión de los mismos es posible provocar un daño irreparable en el organismo. En la actualidad, a nivel nacional e internacional se ha estandarizado normas y sistemas nacionales y mundiales que indican y apoyan al manipulador de alimentos de cómo garantizar la inocuidad de los mismos. Uno de puntos más importantes del quehacer de una persona que prepara los alimentos, es precisamente la garantía a sus comensales de que los alimentos deben estar higiénicos y de que se puedan consumir sin ningún riesgo.

### **Descomposición de los Alimentos:**

De todas y cada una de las bacterias perjudiciales del alimento por medio del cocinado u otras prácticas de procesado. La protección del alimento frente a la contaminación: incluyendo a bacterias perjudiciales, cuerpos extraños y tóxicos. La prevención de la multiplicación de las bacterias perjudiciales por debajo del umbral en el que producen enfermedad en el consumidor, y el control de la alteración prematura del alimento. Se quieren conseguir alimentos realmente higiénicos, todo el personal involucrado en su producción y comercialización ha de guardar unas buenas prácticas higiénicas.

### **Transmisión de enfermedades por los alimentos:**

Por medio de los alimentos se pueden transmitir enfermedades que afectan la salud del consumidor, inclusive en algunos casos hasta pueden llevar a la hospitalización o la muerte. Las diarreas, el parasitismo, alergias y las intoxicaciones son algunos ejemplos de enfermedades. Las enfermedades son generadas por virus, bacterias, hongos y parásitos. Además, se tienen casos de intoxicaciones alimentarias por consumo de alimentos contaminados con plaguicidas.

**Intoxicaciones alimentarias:**

Son las ETAS producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas, animales, por sustancias químicas o sustancias radiactivas que se incorporan a los alimentos o al agua de modo accidental, incidental o intencional, en cualquier momento, desde su producción hasta su consumo de alimentos.

**Los alimentos y materias primas se contaminan de las formas siguientes.****Contaminación física:**

Se produce cuando cae algún elemento u objeto en el alimento durante su preparación o distribución y se corre el riesgo de ingerirlo (ejemplo: anillos, cadenas, espinas, huesecillos y cabellos, entre otros).

**Contaminación química:**

Ocurre cuando el alimento entra en contacto con una sustancia tóxica o un veneno. Por ello, no se deben usar envases de productos de limpieza para guardar alimentos, ya que pueden quedar restos del producto.

**Contaminación biológica:**

Es producida por microorganismos como virus, bacterias, parásitos y hongos que se encuentran en los alimentos, en el aire o son transmitidos por el manipulador, insectos (moscas, cucarachas), roedores y otra fauna nociva.

**Contaminación cruzada:**

Ocurre cuando un alimento contaminado entra en “contacto directo” con un alimento sano. Cuando se mezclan alimentos cocidos con crudos, en platos que no requieren posterior cocción, como ensaladas, platos fríos, tortas con crema, postres y otros. Se produce también por la transferencia de contaminantes de un alimento a otro a través de las manos, utensilios, equipos, tablas de cortar. Además generalmente ocurre por el uso de utensilios sucios y por la falta de higiene de quien manipula o vende

alimentos. También se puede producir una contaminación cruzada por contacto entre alimentos crudos y cocinados en el interior del refrigerador, por lo que para prevenirla, es conveniente envasar los alimentos en recipientes herméticos, o protegerlos utilizando películas plásticas o papel de aluminio.

### **Manipulación de alimentos:**

Manipular alimentos es un acto que sin importar nuestro oficio, todos realizamos a diario. Bien sea como profesionales de la gastronomía, como amas de casa, o como expendedores. Es importante conocer y cumplir las normas de higiene durante la manipulación de los alimentos, para garantizar la seguridad de éstos y evitar las enfermedades de origen alimentario. El personal que trabaja en la Industria alimentaria y/o manipula materias primas y alimentos debe ser consciente de la importancia y repercusión social que tiene el correcto desempeño de su trabajo, así como de su influencia en la higiene y calidad, tanto sanitaria como comercial, del producto final. El manipulador de alimentos tiene la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores. Para ello, tiene el derecho y el deber de ser informado y formado o sobre los riesgos que suponen una mala actitud por parte del manipulador con respecto a la seguridad del producto final, de las reglas de higiene que debe cumplir y las buenas prácticas de higiene.

### **¿Quién necesita formación?**

Toda aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos. Hay casos en los que es fácil determinar quién es un manipulador de alimentos, como es el caso de camareros, cocineros, carniceros...pero otras personas como puede ser un transportista que lleva alimentos, también se consideran manipulador de alimentos, ya que debe conocer las correctas condiciones y manipulación de los alimentos que transporta. Por tanto, un Manipulador de alimentos se define como toda persona que por

su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria desde que se recibe hasta que llega al consumidor final: preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. Este manual ha sido creado para proporcionarte la correcta formación relativa a la manipulación de alimentos y que puedas llevar a cabo tu trabajo con responsabilidad, puesto que de ti depende la salud de muchos consumidores. La formación de un manipulador es continua y son las empresas del sector alimentario las responsables de seguir formando a sus trabajadores y controlar el nivel de conocimientos de sus manipuladores, por lo que se recomienda la renovación del certificado cada 4-5 años.

### **Almacenamiento y conservación de alimentos.**

Almacenar todos los alimentos en lugares limpios y ordenados. Se deben leer las etiquetas, en el caso de alimentos envasados, donde se indican las condiciones especiales de conservación de los mismos. Los alimentos no perecederos se deben almacenar en bodegas o anaqueles protegiéndolos de contaminación o deterioro.

### **Congelación de alimentos**

Los alimentos perecederos se deben almacenar en el congelador. Se debe colocar la fruta y la verdura en los cajones en la parte más baja de la refrigeradora. El resto de alimentos (huevos, lácteos, pasteles, embutidos) en la zona intermedia y superior de la refrigeradora. El tiempo de conservación en carnes y pescados depende de su frescura inicial. Las piezas enteras de carne se conservan más tiempo que los filetes o las carnes troceadas y picadas, porque la mayor superficie de contacto con el ambiente aumenta la oxidación y la posibilidad de contaminación. Por esta razón, la carne picada debe consumirse cuanto antes. La capacidad de congelación nos la marca el número de estrellas del equipo. Cada estrella indica la capacidad del congelador de llegar a -6° C.

Como la congelación ha de mantenerse a temperaturas inferiores a  $-18^{\circ}\text{C}$ , es necesario que el equipo tenga como mínimo 3 estrellas. Según el tipo de alimento, el tiempo que va a conservarse correctamente un alimento congelado es diferente.

### **Alimentos conservados a temperatura ambiente**

La mayor parte de los alimentos que no requieren refrigeración, se encuentran envasados, por lo que se pueden colocar en el lugar deseado de la despensa o en la bodega seca. Deben guardarse en lugares limpios, frescos (alejados de zonas de calor y protegidos de la luz) y en estantes separados del piso. No almacenar nunca productos de limpieza junto con alimentos. Esto evitará posibles confusiones o contaminaciones por roturas. Hay que utilizar primero los productos que tengan más tiempo almacenados.

### **Descongelación adecuada de los alimentos de alimentos**

Para descongelar un alimento antes de su manipulación o tratamiento se deben aplicar las siguientes recomendaciones:

- ✓ Nunca descongelar a temperatura ambiente ya que con ello se facilita el crecimiento de microorganismos, y aumentan las pérdidas de agua y de nutrientes.
- ✓ Los alimentos se descongelan en el frigorífico o en el microondas. Es decir unas horas antes, hay que trasladar el alimento congelado a la zona de enfriamiento.
- ✓ Si se trata de alimentos envasados, también se pueden descongelar (sin abrir el envase) bajo el grifo abierto con agua corriente fría.

### **Preparación y cocción verduras**

Se debe lavar y desinfectar todas las verduras frescas antes de su cocción. Si es el caso hay que pelar y eliminar las partes dañadas de las mismas.

Preparación y cocción de carnes. Se debe limpiar la carne de restos de grasa o tendones. En la carne de ave hay que eliminar los restos de las plumas que puedan quedar y luego se lava bajo el grifo. Las carnes deben tener buena presentación, sobre todo las aves y los productos a base de carne picada. Al cocinar se debe asegurar que la parte central de estos productos esté bien cocinada. Para saber si el calor ha llegado al interior de la pieza, se hace un pequeño corte, si el color ha pasado del rosa característico de la carne cruda a gris es que la temperatura ha llegado en el interior a 65° C. En las carnes blancas es más difícil observar el color, pero se puede observar la textura y si es posible también se puede probar su sabor.

### **Cocción de huevos**

Al preparar huevos fritos se recomienda cuajar totalmente la clara. Los recipientes y utensilios donde se han batido los huevos deben limpiarse inmediatamente. Se debe evitar separar las claras de las yemas de huevo utilizando las propias cáscaras, para ello se debe utilizar un separador de claras o una taza.

### **Conservación de platos a base de alimentos crudos**

Los alimentos preparados, si no se comen de forma inmediata se deben conservar en el frigorífico, bien protegidos con film plástico o de otro tipo, no dejando que puedan entrar en contacto con otros alimentos crudos como carne, pescado o huevos.

### **Conservación de los alimentos preparados**

Tras su preparación o cocinado, hay que consumirlos, o en su defecto se deben conservar bien tapados, al cabo de 1 o 2 horas hay que llevarlos a refrigeración.

### **Conservación en caliente**

En general, se debe mantener la comida hasta su consumo siempre a temperatura superior a 65°C. Si no se tiene a la mano un termómetro para medirla, se introduce la comida en el horno con el termostato al mínimo (70° C.) y tapada para que no se reseque. Los guisos en cocción o freído, hay moverlos de vez en cuando para unificar la temperatura de todo el producto, así se evita que exista diferencia de temperatura entre la superficie y la parte baja de la olla o cacerola.

### **Conservación en frío**

Los platos fríos como ensaladas, se introducen en un recipiente con tapa y luego se guardan en el frigorífico. Las ensaladas se guardan sin su aderezo, este se agrega al momento de consumirla. Los restos de comida se colocan en un recipiente que se pueda cerrar herméticamente, luego se introducen en refrigeración. Es recomendable utilizar estos productos en el menor tiempo posible o congelarlos. Antes de introducirlos en el congelador es mejor que estén unas horas en el frigorífico hasta que adquieran los 4° C, luego se introducen en el congelador.

### **Recalentamiento de alimento**

Las comidas elaboradas y enfriadas se deben recalentar hasta que adquieran una temperatura mínima de 65° C en todo el producto. Para los guisos o estofados de carne o pescado se recomienda dejar que el producto llegue a cocción. Para los hervidos, ollas o potajes si es necesario, hay que añadir más agua para que no se seque y se deja que hierva. Para los productos secos o con poca agua, se recomienda calentarlos en sartén hasta que todo el producto adquiera una temperatura adecuada. Hay que utilizar el horno para recalentar asados o guisos teniendo en cuenta que son lentos y secos los productos. Para evitarlo, se aconseja tapar o protegerlo con papel de aluminio y mantenerlo lo suficiente hasta que en el interior esté bien caliente. Un buen sistema para recalentar y

no perder el valor nutritivo de verduras, pastas, arroces y otros alimentos, es utilizando una olla al vapor, moviendo de vez en cuando el producto para que el calentamiento sea homogéneo. El microondas es una buena herramienta para calentar alimentos elaborados, pero hay tener en cuenta que:

Descongelar con el programa de descongelación del microondas y luego calentar a máxima potencia.

Los productos calentados en el microondas no llegan nunca a temperaturas de cocción (100° C).

El microondas calienta de forma desigual. Gira o da la vuelta al producto tantas veces que sea necesario hasta que su calentamiento sea homogéneo. Si se nota que alguna parte está más fría, se vuelve a introducir en el microondas hasta que se caliente uniformemente.

Leer detenidamente las instrucciones de uso del microondas que indica el tiempo y potencia adecuada para su uso.

### **Manipuladores de Alimentos:**

A fin de preservar la salud de la población, es necesaria la vigilancia, control y capacitación de las personas que manipulan los alimentos. El propósito de estas acciones es velar por la salud de los consumidores y de los manipuladores de alimentos, incluyendo el saneamiento de sitios utilizados para el desarrollo de sus actividades a fin de evitar que transmitan enfermedades. Las instalaciones de salud, en coordinación con funcionarios de Protección de Alimentos, Control y Saneamiento Ambiental, desarrollan acciones de control de salud, capacitación y vigilancia. El componente está adscrito directamente al Departamento de Atención Integral a la Población en la

Subdirección General de Salud Pública. La ejecución del mismo se desarrolla de acuerdo a los niveles técnicos administrativos.

### **Las enfermedades transmitidas por los alimentos**

(ETA) son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana de la población.

Los peligros causales de las ETA, pueden provenir de las diferentes etapas que existen a lo largo de la cadena alimentaria (desde la producción primaria hasta la mesa). Independientemente del origen de la contaminación, una vez que este alimento llega al consumidor puede ocurrir un impacto en la salud pública un severo daño económico a los establecimientos dedicados a su preparación y venta. Ambos eventos, pueden provocar la pérdida de confianza y el cierre del negocio. Por fortuna, las medidas para evitar la contaminación de los alimentos son muy sencillas y pueden ser aplicadas por quien quiera que los manipule, aprendiendo simples reglas para su manejo higiénico. Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana de la población. Los peligros causales de las ETA, pueden provenir de las diferentes etapas que existen a lo largo de la cadena alimentaria (desde la producción primaria hasta la mesa). Independientemente del origen de la contaminación, una vez que este alimento llega al consumidor puede ocurrir un impacto en la salud pública y un severo daño económico a los establecimientos dedicados a su preparación y venta. Ambos eventos, pueden provocar la pérdida de confianza y el cierre del negocio. Por fortuna, las medidas para evitar la contaminación de los alimentos son muy sencillas y pueden ser aplicadas por quien quiera que los manipule, aprendiendo simples reglas para su manejo higiénico.

## **¿Quiénes manipulan alimentos?**

Manipulador de alimentos es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, que cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos. Manipular alimentos es un acto que sin importar nuestro oficio, todos realizamos a diario; bien sea como profesionales de la gastronomía, en nuestra casa, o como operarios en una planta de alimentos. Por lo tanto, son muchas las personas que con su esfuerzo y trabajo pueden contribuir diariamente a que los alimentos que consumimos tengan una calidad higiénica que nos permita a toda costa evitar los peligros que provocan las ETA. Todos hemos escuchado hablar de enfermedades como la diarrea y otros tipos de males gastrointestinales, provocados por cuestiones de falta de higiene al preparar los alimentos. Las ETA afectan principalmente a las poblaciones más susceptibles de nuestra sociedad, como son: niños, ancianos, mujeres embarazadas y personas enfermas. Y sabemos que cerca de dos terceras partes de las epidemias por esta causa ocurren por consumo de alimentos en restaurantes, cafeterías, comedores escolares y en las mismas viviendas. Si manipulamos los alimentos siempre con las manos limpias y practicamos las normas higiénicas adecuadas evitaremos que nuestras familias, o nuestros clientes, corran el riesgo de consumir un alimento contaminado. Nuestro aporte como manipuladores resulta entonces clave dentro de un establecimiento de comidas y nuestra labor es de suma importancia para cuidar nuestra salud, la de nuestra familia, la de nuestra comunidad y la del negocio en el que elaboramos alimentos.

## **Cadena Alimentaria**

La cadena alimentaria comprende desde el campo, o producción primaria, hasta el consumidor final (“desde la granja a la mesa”). Pasando por la preparación, fabricación,

transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta y/o suministro de los productos alimenticios. En cada una de estas etapas existe la responsabilidad de mantener el alimento en las mismas condiciones de inocuidad y aptos hasta el momento de su consumo (2). Por tanto, el objetivo principal de la Higiene de los Alimentos, que se define como: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria (1), es prevenir la contaminación de los alimentos y disminuir el riesgo a contraer enfermedades de transmisión alimentaria.

### **Peligros de los Alimentos**

Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que pueda causar un efecto adverso para la salud.

### **Contaminante**

Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

**Contaminación:** La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan

### **Buenas prácticas agrícolas (Bpa)**

Aplicación de los conocimientos de que se dispone para lograr la sostenibilidad ambiental, económica y social de la producción y de los procesos posteriores a la producción en la explotación agrícola con el fin de obtener alimentos y productos agrícolas no alimenticios inocuos y sanos.

### **Buenas prácticas de higiene (BpH)**

Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

### **Buenas prácticas de fabricación (Bpf):**

Conformidad con los códigos de prácticas, normas, reglamentos y leyes referentes a la producción, elaboración, manipulación, etiquetado y venta de alimentos impuestos por órganos Sectoriales, locales, estatales, nacionales e internacionales con el fin de proteger al público de enfermedades, adulteración de los productos y fraudes.

### **Alimento listo para el consumo:**

Cualquier alimento (incluidas las bebidas) que se consuma normalmente en estado crudo o cualquier alimento manipulado, elaborado, mezclado, cocido o preparado de otra manera, que se consuma normalmente sin ninguna manipulación ulterior. Para los efectos de interpretación y aplicación de este reglamento, se entenderá por:

Alimento vegetal de alto riesgo, alimentos no procesados de origen vegetal, susceptibles en alto grado a la contaminación física, química y/o biológica, que ocasione daño a los mismos y al consumidor.

Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), prácticas higiénico-sanitarias relativas a la Inocuidad de alimentos, aplicadas en la cadena primaria de la producción de productos vegetales.

### **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**

Medidas higiénico-sanitarias para la inocuidad de los alimentos, aplicables en los centros de acopio, plantas de manipulación y empaque, plantas transformadoras o procesadoras en tratamientos específicos, almacenadoras, bodegas y unidades afines,

relacionadas con la producción, importación y exportación de alimentos de origen vegetal no procesados.

### **Inspector Oficial**

Profesional de la Ingeniería Agronómica, perteneciente al Área de Inocuidad de los Alimentos No Procesados, responsable de ejecutar la inspección higiénico-sanitaria para otorgar las licencias sanitarias de funcionamiento de establecimiento y de transporte de alimentos no procesados de origen vegetal.

### **Servicio de inspección acreditado**

Servicio de inspección, higiénico-sanitario autorizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, para asegurar la aplicación de prácticas apropiadas relativas a la inocuidad de los alimentos de origen vegetal no procesados.

Sistema de Análisis de Riegos y Puntos Críticos de Control (HACCP):

Sistema preventivo de control de los alimentos, cuyo objetivo es la seguridad e inocuidad alimentaria.

### **Tarjeta de Pulmones**

Documento extendido por la autoridad médica competente del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, que acredita que una persona o padece enfermedades pulmonares infectocontagiosas.

### **Tarjeta de Salud**

Documento extendido por la autoridad médica competente del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, que acredita el estado de salud en que se encuentra una persona.

### **Transporte Terrestre:**

El vehículo, plataforma contenedora, embalajes estacionarios o móviles, utilizados para trasladar los productos y subproductos de origen vegetal, desde las unidades de producción a los diferentes sitios de destino para su distribución al consumidor.

## **2.2 Fundamentos legales**

Acuerdo Gubernativo No. 551-93 y Acuerdo Ministerial SP-BM-24 2000

Marco legal Seguridad Alimentaria y Nutricional

Constitución Política de la República de Guatemala. Artículo 2° relacionado a los deberes del Estado, Artículo 99° referente a la alimentación y nutrición

Decreto No. 32-2005 Ley del sistema Nacional de Seguridad Alimentación y Nutricional Capitulo VIII, articulo 30 relacionado con las Corresponsabilidad Institucionales MINEDUC y MSPAS.

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación facilitar a los sectores vinculados con el comercio y la producción de los alimentos no procesados de origen vegetal, la aplicación de medidas higiénico-sanitarias para minimizar los peligros por contaminantes biológicos, químicos y físicos.

La capacitación se sustenta en la Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, Código Sanitario, el Decreto N° 1 de 15 de enero de 1969 y demás disposiciones legales.

Con fundamento en los artículos 183, inciso e, de la Constitución Política de la República de Guatemala; 22 de la ley de Sanidad Vegetal y animal, Decreto Número 36-98 del Congreso de la República; y, 130 inciso d) del Código de Salud, Decreto Número 90-97 del congreso de la República.

## **CAPÍTULO III PLAN DE ACCIÓN DE LA INTERVENCIÓN**

Universidad de San Carlos de Guatemala  
Facultad de Humanidades  
Departamento de Pedagogía  
Licenciatura en Pedagogía en Admón. Educativa.  
Carne: 201117654  
Epesista Glenda Yojanna Gómez Suram.

### **3.1 Tema o Título del Proyecto:**

Guía para la manipulación adecuada de los alimentos, dirigido a madres de familia de los estudiantes de la escuela oficial rural mixta aldea Nisnic, del municipio de San Cristóbal Verapaz, Alta Verapaz.

### **3.2 Problema Seleccionado**

¿Cómo promover la manipulación adecuada de los alimentos al momento de prepararlos?

### **3.3 Hipótesis acción**

Si se elabora una guía para la manipulación adecuada de los alimentos, entonces se lograra mejorar el proceso de manipulación de los mismos.

### **3.4 Ubicación geográfica de la intervención**

El proyecto se llevara a cabo en la Escuela Oficial Rural Mixta Nisnic que se encuentra a 2 kilómetros de la cabecera municipal del municipio de San Cristóbal Verapaz, del departamento de Alta Verapaz.

### **3.5 Unidad ejecutora**

Universidad de san Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades Cobán Alta Verapaz, juntamente con la municipalidad de San Cristóbal Verapaz.

### **3.6 Justificación de la Intervención**

El proyecto es de gran importancia ya que se realizará de acorde al diagnóstico realizado en la Escuela Oficial Rural Mixta Nisnic. Contará con una guía de apoyo para la manipulación adecuada de los alimentos dirigidos a madres de familia de alumnos de la escuela oficial rural mixta aldea Nisnic del municipio de san Cristóbal Verapaz departamento de alta Verapaz. principalmente en proponer formas de conservación, preparación y cuidado de los alimentos ya que lamentablemente desconocen la manera adecuada de manipularlos y de poder preparar diferentes platillos con los productos que ellos cosechan en la comunidad, se determinó durante el diagnóstico que muchos de los miembros de las diferentes familias sufren problemas de salud por la falta de higiene de parte de la persona encargada en la preparación de los alimentos, ya que no manipulan los alimentos adecuadamente; provocando de esta manera diferentes problemas de salud. En algunas ocasiones los alimentos contaminados provocan intoxicaciones en las personas que los consumen.

### **3.7 Descripción de la intervención**

De acuerdo a las diferentes actividades realizadas en la fase del diagnóstico se ha realizado el proyecto que consiste en la elaboración de una Guía para la manipulación adecuada de los alimentos dirigido a madres de familia de los alumnos de la Escuela Oficial Rural Mixta “Nisnic”, san Cristóbal Alta Verapaz, por tal razón se realizarán diferentes talleres impartido por un educador del Área de Salud de Alta Verapaz para el cuidado de la manipulación de los alimentos dirigido a las madres de familia de los alumnos de la Escuela de Nisnic, así mismo se hará entrega de una guía . El taller se desarrollará en dos fases, la primera consiste en cómo realizar adecuadamente la manipulación de los alimentos, y la segunda fase es la práctica las madres pondrán en práctica lo aprendido, preparando unos platillos con productos de la región. Se reproducirá una Guía y un disco para la dirección del centro educativo, y 40 ejemplares para las madres y docentes.

### **3.8 Objetivos del Proyecto**

#### **General**

Contribuir al mejoramiento de la manipulación adecuada de los alimentos higiene y cuidados de los mismos para cuidar la salud de los alumnos y miembros de las diferentes familias de la Escuela Oficial Rural Mixta de la Aldea Nisnic del municipio de San Cristóbal Verapaz, Alta Verapaz.

#### **Específico**

- a. Elaborar una guía para la manipulación adecuada de los alimentos dirigida a madres de familia de los alumnos de la Escuela Oficial Rural Mixta Aldea Nisnic.

- b. Elaborar diferentes platillos practicando la manipulación adecuada de los alimentos. con productos cosechados en la comunidad, con la colaboración de las madres de familia de los alumnos de la escuela oficial rural mixta aldea Nisnic.
- c. Ejecutar talleres culinarios sobre la clasificación de los alimentos con alumnos y madres de familia de la escuela oficial rural mixta Nisnic.
- d. Capacitar a las madres y lideresas de la aldea Nisnic sobre la importancia del cuidado y la manipulación adecuada de los alimentos para la protección de la salud de cada miembro de su familia.

### **3.9. Metas**

- a. Establecer la guía como una herramienta de trabajo para las madres, y que se aplique al momento de la preparación de los alimentos.
- b. Lograr que se mejore la calidad de vida a través de una adecuada manipulación de los alimentos.

### **3.10. Beneficiarios**

#### **Directos**

Madres de familia, alumnos, esposos, docentes etc.

#### **Indirectos**

Visitantes de la comunidad, y miembros de organizaciones.

### **3.11 Actividades para el logro de los objetivos**

- a. Visita a EORM de la comunidad de Nisnic para identificar el lugar y las necesidades prioritarias.

- b. Visita a la EORM de la comunidad de Nisnic para solicitar la autorización de la directora para realizar el proyecto.
- c. Reunión con el director del establecimiento y docentes para la socialización del proyecto.
- d. Investigación de información bibliográfica y digital.
- e. Gestión del financiamiento.
- f. Realizar talleres y capacitaciones sobre la manipulación adecuada de los alimentos clasificación de los mismos y métodos de preparación con amas de casa, alumnos y padres de familia de la Escuela Nacional del Caserío Nisnic. Realización del diagnóstico institucional.
- g. Identificación del problema y su posible solución.
- h. Selección del tema a desarrollar.
- i. Selección del nombre del proyecto.
- j. Investigación de fuentes bibliográficas sobre el tema a desarrollar en la guía.
- k. Elaboración de la guía pedagógica.
- l. Realización de correcciones planteadas por la asesora.
- m. Aprobación de la guía pedagógica.
- n. Socialización de la guía pedagógica con los alumnos de EORM de la comunidad de Nisnic.
- o. Realización y ejecución de la intervención en la EORM comunidad Nisnic.
- p. Elaboración de solicitudes para gestionar arbolitos y el terreno a reforestar.
- q. Visita a la municipalidad de Santa Cruz Verapaz para solicitar el terreno a reforestar.
- r. Presentación del proyecto a la municipalidad de Santa Cruz.
- s. Realización de la reforestación en la comunidad de Panaha.
- t. Realización de un Diplomado Ambiental.

- u. Aprobación de la ejecución e intervención en la EORM comunidad Nisnic.
- v. Entrega de 10 ejemplares de la Guía manipulación adecuada de los alimentos, dirigido lideresas de la aldea Nisnic del municipio de San Cristóbal Verapaz, Alta Verapaz.
- w. Plantación de arbolitos en un área de 0.681 hectáreas, 400 plantas de la especie de pino Maximinoi, 70 plantas de ciprés común, 1000 plantas de Casuarina y 50 plantas de Gravilea en un área comunal

### 3.12. Cronograma

Cronograma de actividades a desarrollar para elaborar Guía para la manipulación adecuada de los alimentos, dirigido a madres de familia caserío Nisnic del municipio de San Cristóbal Verapaz, Alta Verapaz.

#### Cronograma General del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS–

NO	ACTIVIDADES	Tareas	M	Junio 2015				Julio 2015				Agosto 2015				Septiembre 2015				Octubre 2015				
			S	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1	Nombramiento de Asesor de EPS.	Presentación de la solicitud de coordinación académica de la Facultad de Humanidades.	P																					
			E																					
2	Inducción, Lineamientos Y Normativa del EPS.	Bitácora de las reuniones.	P																					
			E																					





### **3.13 Técnicas Metodológicas**

Diagnóstico, Observación, Encuesta, Entrevista, investigación y fichaje.

### **3.14 Recursos Humanos**

Asesor de EPS, Alcalde Municipal, Director, Epesista, Docentes, Alumnos, Comunidad.

#### **Materiales**

Encuadernadora Impresora, Útiles y accesorios de oficina, Material Bibliográfico, Páginas de internet, Papel Bond tamaño carta, Cd ´s , Útiles de Oficina, cartucho de tinta, Útiles de escritorio, Vehículo, USB.

#### **Espacio Físico**

Oficina del salón de los Técnicos de Salud, Salón de la EORM de la, comunidad, Hogar de una de las madres participantes.

#### **Equipo**

Impresora, Computadora, Cámara digital, Teléfono, computadoras.

#### **Financieros**

Gestión de parte del Epesista.

### 3.15 Presupuesto

No.	ACTIVIDADES	CANTIDAD	DESCRIPCION	VALOR UNITARIO	TOTAL
1	Proceso de investigación sobre la manipulación adecuada de los alimentos y selección de los contenidos.	4	Pasajes	Q.2.00	Q.8.00
		200	Fotocopias	Q. 0.25	Q.50.00
		50	Impresiones	Q.1.00	Q.50.00
		8	Horas de internet	Q.5.00	Q.40.00
		2	Lapiceros	Q.2.00	Q.4.00
2	Realización de 2 talleres y 1 capacitación sobre manipulación, clasificación, y preparación de los alimentos.	3	Servicios de técnico (3 días)	Q.100.00	Q.300.00
		2	Marcadores negros	Q.4.00	Q.8.00
		12	Lapiceros	Q.1.00	Q.12.00
		50	Hojas bond	Q.0.10	Q.5.00
		2	Servicio de taxi	Q.20.00	Q.40.00
		3	Alquiler de cañonera	Q.50.00	Q.150.00
		10	Papelógrafos	Q.0.50	Q. 4.00
3	Revisión y elaboración de ejemplares	72	Fotocopias	Q.0.25	Q.72.00
		4	Folder	Q.1.50	Q.6.00
		1368	Impresiones	Q.1.00	Q.1,368.0
		40	Empastados	Q.25.00	Q.1000.0

		10	Discos	Q.10.00	Q.100.00
		10	Etiquetas para discos.	Q.5.00	Q.50.00
		50	Refacciones	Q.10.00	Q.500.00
<b>Total Parcial</b>					<b>Q.3767.0</b>
<b>Imprevisto (10%)</b>					<b>Q.376.00</b>
<b>Total</b>					<b>Q. 4,143.00</b>

### 3.16 Responsables

E-pesista

Municipalidad de San Cristóbal

Oficina de Medio Ambiente

Facultad de Humanidades, Universidad de San Carlos de Guatemala.

#### **Asesor**

Licenciado Baudilio Luna.

### 3.17 Formato de instrumentos de control o Evaluación de la intervención

Para la evaluación nos auxiliamos de una lista de cotejo para verificar si las actividades planificadas fueron desarrolladas el plan de acción para el logro de los objetivos.



		SI	NO	Comentario
1	Es completa la identificación institucional del epesista.			
2	El problema es priorizado en el diagnóstico	X		
3	La hipótesis acción es la que corresponde al problema priorizado.	X		
4	La ubicación de la intervención es precisa	X		
5	La justificación para realizar la investigación es válida ante el problema a intervenir.	X		
6	El objetivo general expresa claramente el impacto que se espera provocar para la intervención.	X		
7	Los objetivos específicos son pertinentes para contribuir al logro del objetivo general.	X		
8	Las actividades propuestas están orientadas al logro de los objetivos específicos	X		
9	Los beneficiarios están bien identificados	X		
10	Las técnicas a utilizar son las apropiadas para las actividades a realizar.	X		
11	El tiempo asignado para cada actividad es apropiado para su realización.	X		
12	Están claramente determinados los responsables para cada acción.	X		
13	El presupuesto abarca todos los costos para la intervención.	X		
14	Se determinó en el presupuesto el renglón de imprevistos.	X		
15	Están bien identificadas las fuentes de financiamiento que posibilitan la ejecución de la intervención.	X		

**Interpretación:** El plan de acción se realizó de acuerdo a los recursos y gestiones realizadas por el estudiante epesista.

**Epesista.** Glenda Yojanna Gómez  
Carné 201117325

**Lic. Baudilio Luna**  
Asesor

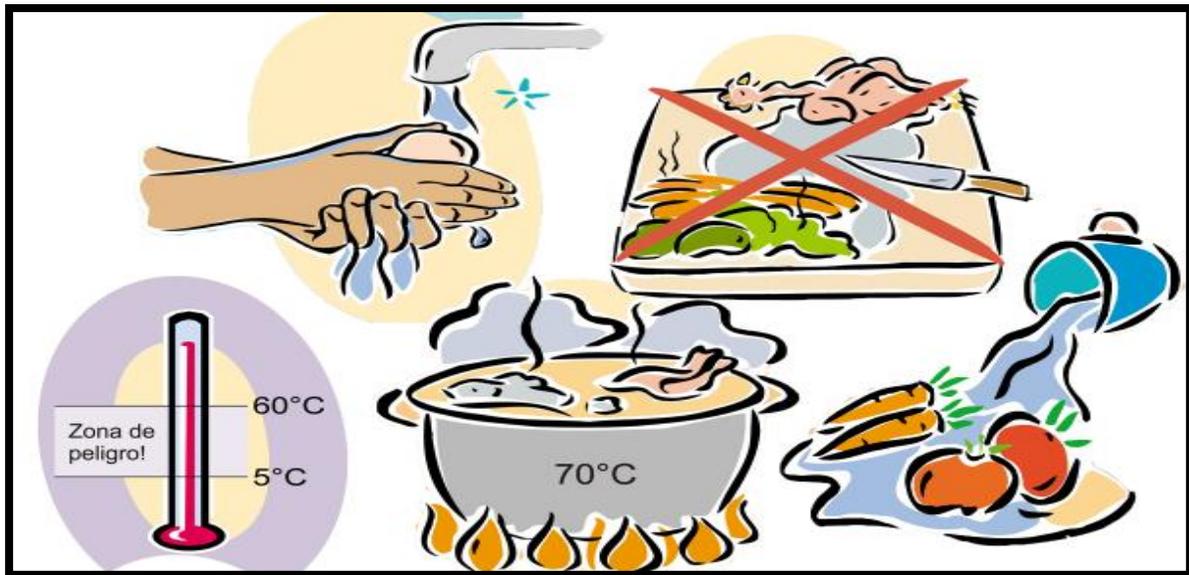
### 3.18 Aporte Pedagógico

**¡En nuestras manos está la salud de todos!**



Facultad de  Humanidades

**GUÍA PARA LA MANIPULACIÓN ADECUADA DE LOS ALIMENTOS, DIRIGIDO A MADRES DE FAMILIA DE LOS ESTUDIANTES DE LA ESCUELA OFICIAL RURAL MIXTA CASERIO NISNIC, SAN CRISTÓBAL VERAPAZ, ALTA VERAPAZ.**



Glenda Yojanna Gómez Suram  
Carne: 20111765

## Índice

<b>Justificación</b>	<b>i</b>
<b>Introducción</b>	<b>ii</b>
<b>Objetivos</b>	<b>iii</b>
<b>Propósito de la manipulación adecuada de los alimentos</b>	<b>4</b>
<b>Donde se encuentran los microorganismos</b>	<b>4</b>
<b>Tipos de contaminación de los alimentos</b>	<b>5</b>
<b>Contaminación primaria o de origen</b>	<b>5</b>
<b>Contaminación directa</b>	<b>5</b>
<b>Contaminación cruzada</b>	<b>5</b>
<b>como prevenirla contaminación en los alimentos</b>	<b>5</b>
<b>Alimentos Potencialmente Peligrosos</b>	<b>6</b>
<b>Cuidado en las áreas de proceso y en la cocina</b>	<b>6</b>
<b>Utensilios y trapos</b>	<b>7</b>
<b>Técnicas del lavado de manos</b>	<b>7</b>
<b>Pasos para el correcto lavado de manos</b>	<b>7</b>
<b>Proteger las heridas</b>	<b>8</b>
<b>Higiene general en la cocina</b>	<b>9</b>
<b>Higiene personal</b>	<b>10</b>
<b>Higiene en la superficie</b>	<b>10</b>
<b>Higiene en los utensilios</b>	<b>11</b>
<b>Bibliografía</b>	<b>13</b>
<b>E grafías</b>	<b>13</b>

## Justificación

Debido a la inexistencia de una propuesta para la creación de una guía y la falta de interés de algunas autoridades para llevar a cabo las mismas se hace necesario y a la vez indispensable la creación, socialización y puesta en práctica de una Guía Pedagógica que facilite y que mejore ciertos hábitos negativos que se tienen en la manipulación de alimentos.

Por esta razón considero que este proyecto es de gran importancia ya que se contará con una guía de apoyo para la manipulación adecuada de los alimentos dirigidos a madres de familia de alumnos de la escuela oficial rural mixta aldea Nisnic del municipio de San Cristóbal Verapaz departamento de Alta Verapaz.

Principalmente el propósito es proponer formas de conservación, preparación, cuidado y manipulación adecuada de los mismos ya que lamentablemente desconocen la manera correcta de hacerlo y así de esta manera poder preparar los alimentos sin ningún riesgo de que puedan dañar la salud de quienes lo consumen, así mismo aprovechar los recursos y poder preparar diferentes platillos con los productos que ellos cosechan en la comunidad, se determinó durante el diagnóstico que muchos de los miembros de las diferentes familias sufren problemas de salud por la falta de higiene de parte de la persona encargada en la preparación de los alimentos, ya que no los manipulan adecuadamente; provocando de esta manera diferentes problemas de salud. En algunas ocasiones los alimentos se contaminan por diferentes circunstancias.

## Introducción

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana de la población. Muchas de las enfermedades tienen su origen, en el acto mismo de manipular los alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria. Por fortuna, las medidas para evitar la contaminación de los alimentos son muy sencillas y pueden ser aplicadas por quien quiera que los manipule, aprendiendo simples reglas para su manejo higiénico.

El presente manual define como se debe manipular adecuadamente los alimentos para poder consumirlos. Siempre que se manipulan alimentos es muy importante la higiene personal, ya que de lo contrario se pueden trasladar muchos de los microorganismos a la comida y causar enfermedades.

También debemos tomar en cuenta que cuando se tienen heridas, quemaduras o infecciones en la piel no se recomienda manipular, sin protección los alimentos, por riesgo a una contaminación.

Todos los utensilios deben estar protegidos de las moscas y el polvo y si se utilizan deben lavarse luego de terminar de usarse. Los residuos de vegetales o frutas, que ya no se utilizarán deben ser puestos en el recipiente de basura, el cual debe estar tapado, para evitar moscas y otros microbios.

Los métodos de preparación de alimentos pudieran dividirse en dos grandes grupos: en crudo y cocido, lo importante en la preparación es hacerlo de forma conveniente para conservar los nutrientes, que sea apetitosa, que tengan buen sabor y llamen la atención.

## Objetivos

### General:

Practicar métodos y técnicas para la manipulación adecuada de los alimentos y darles un tratamiento especial antes de que pasen a la mesa.

### Específicos:

Proporcionar a los manipuladores de alimentos información necesaria sobre su salud, higiene e inocuidad de los alimentos y las buenas prácticas de manipulación y procedimientos estandarizados de saneamiento y bioseguridad.

Reconocer la importancia de las buenas prácticas de la manipulación de los alimentos para la conservación de la salud de la población.

Cumplir las normas establecidas sobre las buenas prácticas de manipulación y los procedimientos estandarizados de saneamiento. Apoyar la implementación de los planes de aseguramiento de la calidad. Manipular adecuadamente los alimentos, Comprender el riesgo de consumir alimentos contaminados. Practicar buenos hábitos de higiene a la hora de preparar los alimentos.

### **Objetivos de aprendizaje**

Al finalizar la capacitación, el manipulador de alimentos tendrá los suficientes conocimientos y habilidades para: Comprender el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos. Reconocer la importancia de las buenas prácticas de la manipulación de los alimentos para la conservación de la salud de la población. Cumplir las normas establecidas sobre las buenas prácticas de manipulación y los procedimientos estandarizados de saneamiento. Apoyar la implementación de los planes de aseguramiento de la calidad.

### **Propósitos de la manipulación adecuada de los alimentos**

Esta capacitación en higiene para manipuladores de alimentos, tiene como propósito ofrecer al manipulador conocimientos para el cuidado de la salud, la reducción de los riesgos de enfermedades en la población y al ambiente, asociadas a los alimentos, mediante la implementación de las buenas prácticas de manipulación (GMP) y los procedimientos estandarizados de las operaciones de limpieza y desinfección

### **¿Dónde se encuentran los microorganismos?**

- ✓ En los utensilios contaminados.
- ✓ En alimentos contaminados.
- ✓ En las aguas servidas.
- ✓ En las basuras y restos de comidas.
- ✓ Humano y animales:
- ✓ En la piel de animales y humanos.
- ✓ En las heridas infectadas.
- ✓ En los cabellos.

- ✓ En manos y uñas sucias.
- ✓ En la saliva de humanos y animales.
- ✓ En las deposiciones o excrementos.

### **Tipos de contaminación en los alimentos:**

**Contaminación Primaria:** Ocurre en el proceso mismo de producción primaria de alimentos, por ejemplo: Cosecha, faena, ordeño, pesca. Un típico ejemplo es cuando el huevo se contamina por las heces de la gallina.

**Contaminación Directa:** Los contaminantes llegan al alimento por medio de la persona que los manipula. Este tipo de contaminación posiblemente es la forma más simple y común de contaminación de los alimentos. Un típico ejemplo es cuando estornudamos sobre la comida.

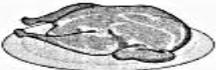
**Contaminación Cruzada:** Esta contaminación se entiende como el paso de un peligro presente en un alimento a otro que se encontraba inocuo, utilizando como vehículo superficies o utensilios que han estado en contacto con ambos alimentos sin la debida limpieza y desinfección requerida. Las formas más frecuentes de contaminación cruzada ocurren cuando el manipulador permite el contacto de un alimento crudo con uno cocido listo para consumir, a través de tablas para cortar o utensilios de cocina. Otro ejemplo de este tipo de contaminación ocurre cuando asamos carne a la parrilla y utilizamos la bandeja donde se encuentran los alimentos crudos para cortar los alimentos cocinados.

### **Como prevenir la contaminación cruzada:**

- ✓ Mantener la cadena de frío y el control de las temperaturas de los productos.
- ✓ La protección de los alimentos en toda la cadena productiva. La higiene personal y los hábitos higiénicos en la manipulación de los alimentos.
- ✓ La limpieza y desinfección de la cocina, las instalaciones y los utensilios.
- ✓ Mantener siempre una estricta separación entre los alimentos crudos y los ya cocinados o dispuestos para ser consumidos.
- ✓ Lavarse bien las manos antes de tocar cualquier alimento y siempre después de tocar productos frescos como huevos, carne de pollo, pescado.

- ✓ Cuidar la higiene de todas las superficies y utensilios que entren en contacto con los alimentos (tablas de corte, platos, cuchillos, estantes, entre otros).
- ✓ Antes de manipular los alimentos se debe limpiar y desinfectar todas las superficies, utensilios, maquinaria y enseres.
- ✓ Es conveniente tener diferentes tablas de corte para cada tipo de alimento: carne, pescado y verduras.

### Alimentos potencialmente peligrosos:

 Leche y productos lácteos	 Huevos	 Carne de res
 Aves	 Cerdo	 Cordero
 Pescados	 Germinados	 Mariscos
 Alimentos de proteína de soya	 Melones partidos	 Arroz, frijoles, papas y otros alimentos tratados con calor
 Paté	 Mezclas de aceite y ajo	 Latas con abolladuras u oxidadas

### Cuidados en la cocina o área de proceso:

- ✓ Evitar la entrada en la cocina o área de proceso de insectos y animales domésticos, ya que son portadores de agentes que pueden contaminar los alimentos.

- ✓ Depositar la basura en un lugar que no contamine los alimentos:
- ✓ Mantener el recipiente de basura alejado de los alimentos.
- ✓ Retirar los desperdicios diariamente y evitar que caigan restos fuera del recipiente.
- ✓ Lavar y desinfectar el recipiente al menos semanalmente.
- ✓ Mantener el recipiente cerrado con tapadera. De ser posible, utilizar recipientes con tapa de pedal.
- ✓ Es aconsejable poner en práctica un plan de separación, reusó y recuperación de materiales reciclables, como latas, vidrio y papel, entre otros.

### **Utensilios y Trapos**

Constituyen una parte relevante en la transmisión de microorganismos dentro de la cocina, ya que son herramientas importantes de limpieza, pero también de contaminación.

#### **Para evitar este tipo de inconvenientes tomar en cuenta lo siguiente:**

1. Los trapos se sanitizan adecuadamente (solución de cloro 2 ml por litro de agua)
2. Los trapos se utilizan solo para una labor (blancos para preparados, rojos para crudos, y grises para superficies)
3. Los trapos no se utilizan para secarse las manos, el sudor o superficies ajenas a su uso.

### **Técnicas para el lavado de mano**

El lavado de manos constante y cada vez que sea necesario elimina el 85% de los riesgos de contaminación realizada por el hombre. Por ello se hace indispensable un cambio de actitud y de conducta hacia la higiene que es vital para la cocina.

#### **Pasos para un correcto lavado de manos:**

- ✓ Enjuégalas bien con agua. El agua caliente es más efectiva que el agua fría.
- ✓ Utilice jabón abundante.
- ✓ Frote la totalidad de la mano y entre los dedos. Lávese debajo de las uñas.
- ✓ Enjuáguese bien con agua caliente o agua a temperatura ambiente.
- ✓ Séquese bien las manos usando toallas desechables o la seca mano.

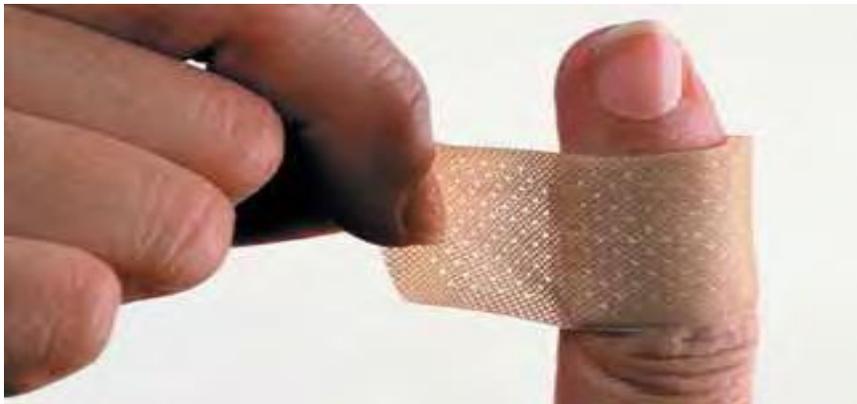
### Lavado adecuado de las manos



Fuente <https://www.mayoclinic.or>

### Protección de heridas:

Proteger con un apósito impermeable. Las heridas tienen microorganismos que pueden contaminar los alimentos. Pero hay que aclarar que las personas con lesiones en las manos no deben trabajar en la manipulación directa de alimentos.



Fuente: <https://medlineplus.gov/firtstai>

### Higiene general en la cocina

Las intoxicaciones alimentarias se deben a las medidas higiénicas incorrectas que se aplican en los establecimientos alimentarios. En ocasiones, los consumidores no poseen un conocimiento adecuado sobre los riesgos de contaminación existentes en la manipulación. El conocimiento de los riesgos antes mencionados y un acatamiento más estricto de las normas de higiene influye de forma significativa en la disminución de este tipo de intoxicaciones. Por lo tanto, resulta de vital importancia comprender los mecanismos de la contaminación y conocer las medidas básicas de prevención. La herramienta más importante que se tiene para prevenir las toxiinfecciones alimentarias es la práctica de la buena higiene personal, de la cocina o área de proceso y los utensilios y equipos.



Fuente: <https://depositphotos.com>

## Higiene personal

Bacterias como el staphilococo se encuentran normalmente en el pelo, la piel, la boca o la nariz, sin causar enfermedad. Sí no se tiene suficiente higiene, se pueden transmitir agentes infecciosos a los alimentos, a través de los cuales se puede producir enfermedad en el consumidor. Las manos de las personas manipuladoras siempre deben estar limpias por ello hay que lavarse siempre las manos antes de empezar a cocinar y también, después de:

- Tocar alimentos crudos como por ejemplo verduras, carne, pescado o huevos.
- Ir al inodoro. Muchos de los microorganismos productores de enfermedades que se transmiten por los alimentos pueden estar presentes en el intestino sin causar enfermedad y ser eliminados en las heces.
- Tocar elementos ajenos a la cocina, por ejemplo: abrir el recipiente de la basura con las manos, pasar la mano por el pelo o contestar al teléfono.
- Las personas manipuladoras deben recortarse las uñas, retirarse el esmalte de uñas y no usar prendas en las manos, brazos, cuello, oreja o cualquier otra parte del cuerpo.

## La higiene de superficies

Es muy importante lavar la mesa o las superficies de trabajo después de manipular cada alimento. No basta con pasar un sacudidor, ya que ello puede constituir un foco de proliferación de microorganismos, por la suciedad y la humedad del mismo. Por lo tanto, se debe desinfectar regularmente con lejía u otro desinfectante.

La técnica para la limpieza de superficies debe seguir cuatro pasos:

- ✓ 1º Eliminar la suciedad, los residuos y restos de comidas. Ello requiere de sacudir y barrer todas las superficies, incluyendo paredes y cielo raso.
- ✓ 2º Lavar con agua caliente o agua a temperatura ambiente y detergente. Ello requiere de despegar la suciedad adherida
- ✓ 3º Desinfectar: para una desinfección adecuada se utiliza un desinfectante o agua con lejía. Se debe utiliza la dosis recomendada por el fabricante.

- ✓ 4º Secar la superficie: para ello se utiliza un paño limpio



Fuente:<https://depositphotos.com>

### **La higiene de los utensilios**

Es recomendable lavar y desinfectar las tablas de corte, los aparatos y los utensilios después de preparar cada alimento. Para la higiene de los utensilios es recomendable el uso de lavavajillas, ya que el agua alcanza una temperatura de desinfección. En caso de no utilizar lavavajillas se recomienda practicar los siguientes pasos:

- ✓ Eliminar los restos de alimento.
- ✓ Limpiar con detergente.
- ✓ Inmersión en agua caliente y/o con desinfectante.
- ✓ Aclarado con agua abundante.
- ✓ Secado al aire.

Hay que poner las tablas para cortar, los cuchillos, en remojo, en un recipiente con agua, al que se agrega 100cc de lejía o hipoclorito, por cada 5 litros de agua. Se dejan en remojo durante 15 minutos por lo menos. Luego se enjuagan con agua limpia y por último se dejan secar.

Los utensilios de servicio como manteles, mantas y servilletas de tela, deben estar limpios, los cubiertos, vasos, tazas, platos, y otros utensilios deben manipularse de

manera que los dedos no toquen las partes que estarán en contacto con los alimentos o con la boca del comensal.

Lavado utensilios de cocina.



Fuente: <https://depositphotos.com>

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Curso Principios de inocuidad alimentaria. Modulo: Higiene de los alimentos y buenas practicas. 2013.

Organización Panamericana de la Salud (OPS). Manual de capacitación para manipuladores de alimentos.

El manejo higiénico de los alimentos acorde con la NOM-251-SSA1 2010, segunda edición, Francisco Bravo Martínez.

Constitución Política de la República de Guatemala, Artículo 99.

### Egrafía

<http://www.Manual de salud.com>

[http://www.codexalimentarius.org/download/standards/23/cxp\\_001s.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/standards/23/cxp_001s.pdf)

<http://www.fao.org/3/a-i4018s.pdf> Para más información, visite (FAO):

<http://www.fao.org/home/es/> Organización Mundial de la Salud (OMS):

<http://www.who.int/es/> Organización Panamericana de la Salud (OPS)



*Menu*

MMM!

**RECETARIO**





## Caldo de macuy y güicoy

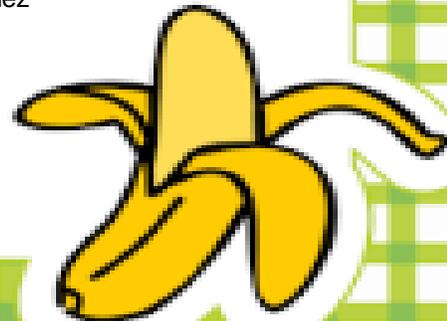
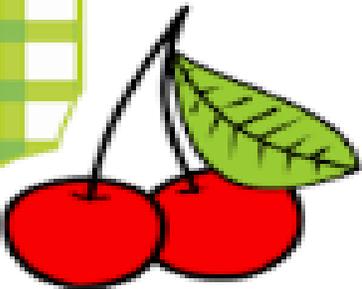
### Ingredientes

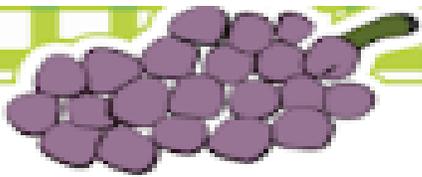
- 1 manojo de macuy
- 1 tomate
- 1 cebolla pequeña
- 1 litro de agua
- 1 güicoy sazón
- 1 pisca de sal

**Preparación:** Poner a cocer el güicoy en el litro de agua cuando este ya esté cocido agregar las hojas de macuy, el tomate, la cebolla y agregarle la pisca de sal, retirar del fuego cuando las hojas ya estén suaves y servir.



Fuente: Estudiante epesista Glenda Gómez





## Caldo de gallina

### Ingredientes

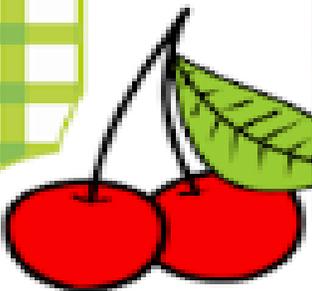
5 libras de gallina  
1 libra de tomate  
½ libra de miltomate  
Cilantro y hierba buena  
1 cebolla  
1 cabeza de ajo  
Sal y saborín



**Preparación:** Cocer la gallina en agua, con la cabeza de ajo, sal y una pisca de saborín, asar el resto de ingredientes excepto el cilantro luego licuarlo y agregárselo cuando ya esté cocida la gallina. Seguidamente agregar el cilantro y servir.



Fuente: Estudiante epesista Glenda Gómez





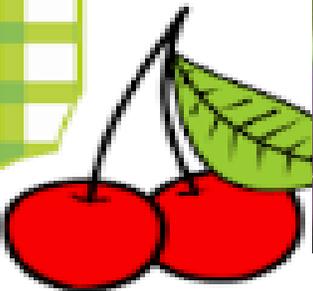
## Pulique de pancita de cerdo

### Ingredientes

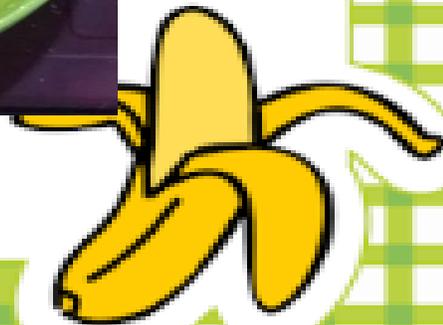
2 libras de viseras de cerdo  
2 tomates  
1 cebolla  
Cilantro  
Harina  
3 dientes de ajo  
2 litros de agua  
Sal al gusto

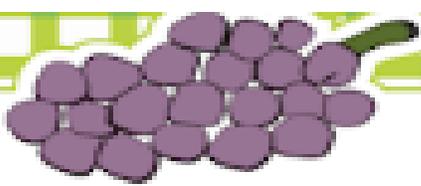


**Preparación:** Cortar las vísceras en trozos cuando ya esté cocido, agregar el tomate, la cebolla el ajo asado y licuado dejar que hierba luego agregar la harina disuelta en agua mover constantemente y agregar el cilantro picado.



Fuente: Estudiante epesista Glenda Gómez





## Tamales de verduras

### Ingredientes

2 libras de maíz

½ libra de manteca de cerdo

2 zanahorias

2 libras de ejote

2 libras de papa

3 libras de tomate

2 oz de pepitoria

1 chile guaque

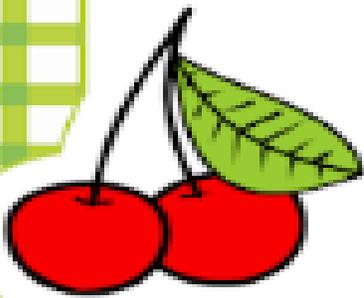
1 chile pasa

Sal al gusto

4 oz de ajonjolí

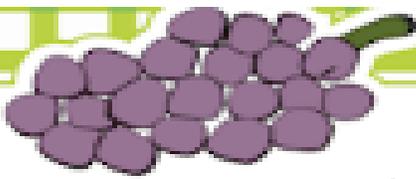


**Preparación:** Poner a cocer el maíz, luego llevarlo a moler. Cocer el tomate, azar el chile guaque, el chile pasa, el ajonjolí y la pepitoria, licuarlo bien luego ponerlo a hervir con la mitad de la manteca. Cuando este hirviendo retirarlo del fuego y esperar que se enfríe. Hacer en cuadros las verduras y lavarlo bien, amasar la masa con el resto de manteca, luego hacer tortillas, rellenar con las verduras y agregar una cucharada de recado envolver en hojas de plátano y poner a cocerlos durante una hora aproximadamente.



Fuente: Estudiante epesista Glenda Gómez.





## Brócoli con verduras picadas

### Ingredientes

2 brócolis grandes

1 zanahoria grande

1 libra de ejote

½ libra de tomate

½ libra de arvejas

½ libra de fideo puerro

1 guisquil grande

1 puerro

1 chile pimiento

1 guisquil grande

1 apio

Cilantro, lo necesario

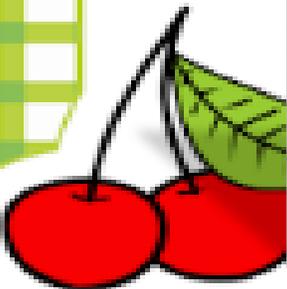
Sal al gusto

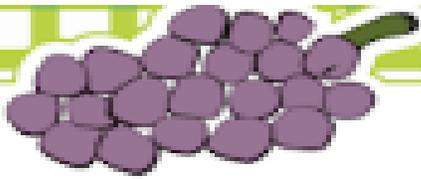


**Preparación:** Picar todas las verduras en triángulos. El brócoli se prepara (se desgaja las ramitas) en una olla se colocan tres tazas de agua. Cuando empieza a hervir se le agrega todas las verduras, el fideo, el brócoli, tomate, cebolla, apio, puerro, el cilantro y sal al gusto, y esperar a que se cocine y servir.



Fuente: Estudiante epesista Glenda Gómez





## Chao-mein

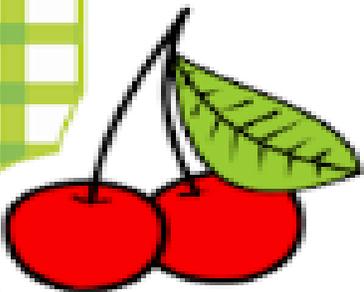
### Ingredientes

1 libra de chao-mein  
2 zanahorias medianas  
2 güisquiles medianos  
1 libra de ejote  
1 libra de arvejas  
½ libra de tomate

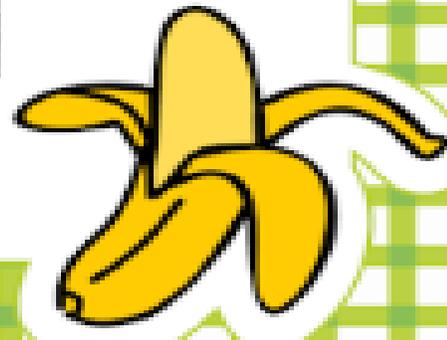
1 chile pimiento grane  
1 puerro  
1 apio  
1 cebolla  
Sal al gusto



**Preparación** Cortar en tiras los güisquiles, zanahorias, y ejotes, cocer en un poquito de agua las verduras (al vapor), coser el chao-mein en agua con sal luego que ya esté cocido sacarlo del agua. Picar los tomates, chile pimiento, puerro y apio rodajear la cebolla. Freír con un poquito de aceite luego se le agrega las verduras el fideo y se revuelve todo bien y pone sal al gusto si se desea se le puede agregar salsa soya.



Fuente: <https://comidasguatemaltecas.pro>



## CAPITULO IV EJECUCIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE LA INTERVENCIÓN

### 4.1 Descripción de las actividades Realizadas

Se realizaron las actividades programadas conforme al cronograma en la siguiente forma, las actividades principales que se describen son las que dieron vida al proyecto.

No.	Actividades	Resultados
01	Reunión con los miembros de la escuela y comunidad, presentación del proyecto.	Se realizó una reunión con la participación de 7 miembros del consejo comunitario de desarrollo y 2 miembros del consejo educativo de la escuela madres de la comunidad, el día 25 de agosto de 2015, como resultado se obtuvo la aceptación, autorización de la realización y ejecución del proyecto.
02	Investigación de temas y contenidos de la guía para la manipulación adecuada de los alimentos.	Se realiza investigación y descargas de contenidos de la red de internet, de igual manera se consultan enciclopedias sobre la manipulación adecuada de los alimentos. También se cuenta con la colaboración y experiencia de los técnicos expertos en el tema. Resultado integración de temas.
03	Estructura, diseño y redacción de la guía	Se llevó a cabo la selección de los temas para integrar la guía de manipulación adecuada de los alimentos, estructurándolos de manera comprensible para las madres de la comunidad beneficiada. Este podrá implementarse posteriormente en la preparación de los alimentos en casa. Se inició a partir del 30 de agosto al 2 de septiembre de 2015. Como resultado se obtuvo el ejemplar de "guía para la manipulación adecuada de los alimentos, dirigido a madres de familia del caserío Nisnic del municipio de San Cristóbal Verapaz. Alta Verapaz.
04		Se planificaron las fechas con las madres de familia para no tener inconvenientes. También se programaron las actividades que se realizarán y los carteles a utilizar.

	Planificación de Talleres y Convocatoria de los participantes.	Como resultado se obtuvo la coordinación con las participantes al taller de capacitación y el material para su formación.
05	Realización de 2 talleres y 1 capacitación	Se llevaron a cabo 2 talleres sobre la clasificación de los alimentos y su adecuada manipulación, (destacando aquí los procesos para la elaboración de diferentes platillos, y 1 capacitación sobre la importancia del cuidado y conservación de los alimentos. con la participación de las madres de la comunidad, los días 1, 7 y 8 de septiembre del año dos mil quince, como resultado se obtuvo el interés de las participantes en contribuir con la salud de los miembros de su familia.
06	Gestión del financiamiento	Se gestiona colaboración a la municipalidad como institución avaladora, además se tuvo apoyo de otras empresas privadas.
07	Gestión para solicitar plantas	Se redacta la solicitud para entregar a la Organización para la Promoción y Educación ambiental para gestionar plantas de pino maximinoi y ciprés común, esto se realizó el día 03 de agosto de 2015, como resultado se obtuvo respuesta positiva y fueron donados 620 arbolitos de pino maximinoi, ciprés común, casuarina y gravilea.
08	Visita del área a reforestar	Se visitó el área a reforestar con los miembros de la comunidad, como resultado se obtuvo la ubicación del área comunal que se reforestó.
09	Convocatoria y organización de Comunitarios para la reforestación	Se convoca a la reunión la cual se llevó a cabo el día 10 de agosto de 2015 en la comunidad panaja del municipio de Santa Verapaz), a la cual asistieron 62 personas (hombres) y se les presentó el proyecto que es sobre la Reforestación. Se dio la oportunidad de participar y que dieran sus opiniones. Como resultado se obtuvo el apoyo

		de los miembros de la comunidad para el proceso de reforestación.
10	Taller sobre procesos de plantación de arbolitos	Se lleva a cabo un taller sobre el proceso de plantación de los arbolitos, que es pino maximinoi, ciprés común, casuarina y gravilea, el día 19 de agosto de 2015, con la participación de 86 personas, esto se llevó a cabo en el instituto básico de la localidad, se usó carteles, pizarra y cañonera. Como resultado se obtuvo el conocimiento de parte de los participantes sobre los procesos de plantación de arbolitos y los cuidados de los mismos.
11	Entrega del área reforestada a COCODE	Se preparó una actividad de clausura para agradecer a todos los comunitarios y autoridades involucradas en el proyecto así como a los estudiantes, docentes y empresas donadores de los árboles que participaron en la plantación. El día 31 de agosto se entrega oficialmente a los COCODES y a la comunidad el área reforestada. Como resultado se obtuvo el agradecimiento de parte de la comunidad y la satisfacción de los habitantes ya que esto es de beneficio para ellos y demás generaciones.
12	Entrega de la guía manipulación adecuada de los alimentos.	Se hizo entrega de la guía manipulación adecuada de los alimentos, dirigido a madres de familia de la escuela oficial rural mixta caserío Nisnic del municipio de San Cristóbal Verapaz, Alta Verapaz, a autoridades educativas, madres de familia de dicho establecimiento.
13	Evaluación de la actividad	Observando el resultado de los instrumentos se logró verificar el alcance de los objetivos del proyecto.

## 4.2 Productos, Logros y evidencias

No.	Productos	Logros
01	Guía para la manipulación adecuada de los alimentos, dirigido a madres de familia caserío Nisnic del municipio de San Cristóbal Verapaz. Alta Verapaz	Entrega de 40 ejemplares de la guía pedagógica para la manipulación adecuada de los alimentos, dirigido a madres de familia del caserío Nisnic del municipio de San Cristóbal Verapaz. Alta Verapaz. Se entregaron a lideresas, madres de familia participantes y miembros del COCODE.
02	Talleres, Charlas y Capacitaciones	Se realizaron dos talleres y una capacitación con lideresas de la comunidad sobre la clasificación de los alimentos y su adecuada manipulación así como la importancia y el cuidado de la salud de su familia. Las participantes se interesaron en los temas ya que se les explicó en poqomchi' (idioma materno de la comunidad).
03	Elaboración recetas sencillas de comida	Después de los talleres, se llevó a cabo la elaboración de un platillo típico de la region siguiendo los pasos correspondientes; con la participación de las madres de familia
04	Reforestación	Se logró reforestar el área comunal destinada, con la plantación de 620 arbolitos de dividido por especies: 400 plantas de la especie de pino maximinoi, 70 plantas de ciprés común, 100 plantas de Casuarina y 50 plantas de gravilea

#### 4.2.1 Evidencias

##### Primera charla

Técnicos de salud dando charla de manipulación de alimentos.



##### Segunda charla

Taller sobre clasificación de alimentos.



### **4.3 Sistematización de la Experiencia**

Se da inicio al proceso del Ejercicio Profesional Supervisado – EPS- de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, en la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, Sección de Cobán Alta Verapaz, Plan sábado con la presentación del Licenciado Baudilio Luna, como asesor. Se procede a dar lectura al normativo del EPS, que establece todas las normas y requisitos que se debe presentar previo a realizar el proceso de investigación acción, de la misma forma se presenta la guía para realizar el informe final de EPS. Y procede a impartir la inducción de los capítulos que consta el informe, los cuales se llevaron a cabo gracias a la realización de diversas actividades para la implementación y ejecución de la Guía Pedagógica para la manipulación adecuada de los alimentos dirigido a madres de familia de los alumnos de la Escuela Oficial Rural Mixta Nisnic. San Cristóbal Verapaz.

#### **4.3.1 Actores**

El Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- inicio con la Municipalidad de San Cristóbal Verapaz que es la (institución Avaladora) para la creación del diagnóstico se investigaron varios aspectos y se fueron recopilando para dar vida a este trabajo. Siguiendo con el proceso se tomó en cuenta la Escuela Oficial Rural Mixta Nisnic del Municipio de San Cristóbal Verapaz. Quien fue la institución avalada en ella se hizo un diagnóstico institucional para sacar las necesidades que presentaban y así poder realizar un plan acción para lograr el objetivo que se tenía planificado para solucionar el problema y verificar la viabilidad y factibilidad del mismo. Y de esa manera hacer un compromiso para dar solución al mismo. Lo cual se empezó un trámite de papeleo y de gestiones para lograr objetivo establecido. Para eso se solicitó el apoyo del ministerio de salud, para que asignara una persona profesional para que diera charlas a las madres de familia ya que

eran las protagonistas del problema. En la cual ellas participaron muy activamente en todas las actividades que se realizaron juntamente con los docentes del establecimiento y los alumnos de los grados más altos.

#### **4.3.2 Acciones**

Se inicia con el diagnóstico institucional en la Municipalidad de San Cristóbal Verapaz. Para obtener la información necesaria, enfocándome en los aspectos geográficos, económico, social y político, de dicha institución las cuales fueron proporcionados por la secretaria de la oficina de planificación quien muy amablemente aclaro todas mis dudas y me brindo la información necesaria para poder realizar el diagnóstico y pude darme cuenta como está estructurada la institución avaladora.

Para la realización del diagnóstico de la institución avaladora se llevó cabo en la Escuela Oficial Rural Mixta Nisnic del Municipio de San Cristóbal Verapaz. Se sostuvo una reunión con el director del establecimiento para hacerle entrega de la solicitud de permiso para poder ejecutar el Ejercicio Profesional Supervisado, en la cual el director dio la autorización de poder realizar todas las acciones que fueran necesarias para la intervención. Se verificaron las problemáticas que afectan el establecimiento, para luego priorizar el problema y buscarle una solución por medio del Análisis de Viabilidad y Factibilidad. La técnica de observación y la aplicación de cuestionarios a los docentes y alumnos se logra recabar la información necesaria, lo cual arroja grandes deficiencias que se encuentran dentro del plantel educativo, es así como se logra verificar y plantear el problema de falta de higiene y mala manipulación de los alimentos lo cual provoca en los alumnos problemas de salud estomacal y esto afecta de una u otra manera su rendimiento educativo, ya que por el malestar se ausentan de las aulas. También se logra

observar que la mayoría de los alumnos a la hora de salir al recreo o a refaccionar compran muchas golosinas y esto empeora su salud, ya que no se alimentan adecuadamente y esto los vuelve más vulnerables a las infecciones estomacales, que ellos mismos se están causando. Me dirijo a la parte donde se preparan los alimentos para la refacción y me doy cuenta que el espacio es amplio pero falta orden y limpieza.

Al dirigirme a los espacios donde depositan la basura me doy cuenta que los recipientes no están tapados y llenos de basura los cuales provocan plagas de insectos dañinos a la salud. Como lo son las moscas. Al finalizar el diagnóstico

Institucional y detenidamente los resultados que arrojan los cuestionarios y la información recabada a través de la observación se logra plantear el problema que más afecta. Luego de haber detectado el problema se llega a la conclusión que lo que se necesita es a ser conciencia a las autoridades del establecimiento y madres de familia para que tomen cartas en el asunto y se le busque una solución al problema detectado y se llegó a la conclusión que una guía pedagógica para la manipulación adecuada de los alimentos sería la solución se procede a realizar la esquematización de los temas y subtemas que se relacionan y que pretendan hacer conciencia a las personas encargadas en la preparación de los alimentos. Teniendo terminada la guía con todos los aspectos a seguir según el instructivo se hace entrega de la guía al asesor para que pueda corregir y autorizar dicho guía. Seguidamente el asesor brinda los aspectos a corregir para así poder imprimir y entregar a donde corresponde.

Luego se procede a la entrega de la guía pedagógica a las madres de familia de los alumnos de la Escuela Oficial Rural Mixta Nisnic y se les da la inducción necesaria para el uso adecuado de la guía.

### **4.3.3 Resultados**

Terminando el proyecto en la Escuela Oficial Rural Mixta Nisnic San Cristóbal Verapaz se procede a la entrega de 40 guías pedagógicas, a los docentes y madres de familia para que sea socializado con los alumnos y los demás miembros de la familia los cuales demostraron interés en las mismas. Es así como se da por finalizado el proyecto, llegando a la meta con la satisfacción del compromiso que se hizo para que se le de el uso necesario.

### **4.3.4 Implicaciones**

Durante la ejecución del proyecto la mayoría de actividades se realizaron en el tiempo que se tenía planificado. Sin embargo la fecha para la realización de talleres se cambió debido a que en el establecimiento se llevaron a cabo actividades que los docentes tenían programadas, se programó para otra fecha y se llevó a cabo con el éxito esperado.

### **4.3.5 Lecciones Aprendidas**

Con este logro puedo decir que lleve a la práctica gran parte de los conocimientos adquiridos en la preparación académica que obtuve en la carrera de Administración Educativa y que esta experiencia logra una total realización profesional y que todo es posible si uno se propone metas las visualiza y las ejecuta, ya que al interactuar los conocimientos adquiridos con otras personas produce madures y un crecimiento más amplio y poder obtener el desarrollo que una sociedad merece en su sistema de vida como epesista me llevo una gran satisfacción de haber aportado algo para el mejoramiento de una comunidad. Así mismo me pude dar cuenta que para gozar de buena salud no se necesita de mucha inversión económica, sino de tener buenas

prácticas de higiene tanto en lo personal como en el hogar y en especial en la manipulación adecuada de los alimentos.

## **CAPÍTULO V EVALUACIÓN DEL PROCESO**

### **5.1 Evaluación del Diagnóstico**

Se llevó a cabo en la Escuela Nisnic del municipio de San Cristóbal Verapaz, A.V., con la participación de los comunitarios, líderes, lideresas y miembros del Consejo Comunitario de Desarrollo, por medio de diferentes técnicas e instrumentos como: encuestas, entrevistas, fichas de observación, utilizando la matriz de análisis institucional y contextual. El proceso de investigación se realizó en el tiempo planificado de manera satisfactoria a través de la participación activa de los habitantes, producto de ello se logró la detección de las necesidades, problemas y carencias que tienen en la comunidad. La evaluación de esta etapa se realizó a través de una Lista de Cotejo, así como la elaboración de un Plan de Diagnostico, el cual está centrado en el alcance de los objetivos, la realización de las actividades en el tiempo establecido y la utilización de los datos, que sirvieron para presentar la información diagnóstica.

### **5.2 Evaluación de la fundamentación teórica**

En este capítulo se refleja la investigación de los distintos problemas que fueron encontrados durante la aplicación del diagnóstico, teniendo el cuidado de tomar parte fundamental de la investigación de los distintos temas para poder realizar y elaborar una guía o manual adecuado conforme al aporte que se pretende aplicar.

### **5.3 Evaluación del diseño del plan de intervención**

La evaluación de diseño del plan de intervención se realizó a través de una serie de pasos, cuya función principal era verificar si el proyecto formulado coincidía con el problema, objetivos, metas y actividades a realizar. Evaluando el tiempo de esta manera el tiempo y si lo perfilado era realmente la solución viable y factible. Para la aprobación de las actividades y el orden en el cual se realizarán y establecer claramente los beneficios, así como el nombre asignado al proyecto obteniendo como resultado el nombre del proyecto. Guía pedagógica para la manipulación adecuada de los alimentos dirigido a las madres de familia de la escuela oficial rural mixta Nisnic, San Cristóbal Verapaz este mismo da a conocer la solución al problema detectado; para lo cual se diseñó un cronograma de actividades y se programaron capacitaciones y talleres diseñándose un presupuesto que especifica los recursos necesarios para la realización del proyecto.

### **5.4 Evaluación de la Ejecución y Sistematización de la intervención.**

En esta fase se implementó una guía pedagógica denominada: Guía para la manipulación adecuada de los alimentos dirigido a madres de familia de alumnos de sexto primaria del caserío Nisnic del municipio de San Cristóbal Verapaz. Se evaluó por medio de una Escala de Valores, y una Lista de Cotejo estas determinaron si se cumplieron los objetivos, las metas y actividades en el tiempo previsto. Según los resultados la ejecución de este proyecto fue positiva porque se logró el producto esperado utilizando los recursos, económicos, financieros y humanos descritos en el presupuesto.

## **5.5 Evaluación final**

Al final, se realiza una evaluación general, para verificar si se cumplieron cada una de las etapas, Diagnóstico, Perfil y Ejecución, si lo programado es lo que se llevó a cabo, al final se alcanzaron las metas propuestas, los objetivos, y si se cumplió con cada una de las actividades programadas en las tres etapas y de todo el ejercicio profesional supervisado. El resultado de la evaluación fue positivo, ya que el producto final es: Guía para la Manipulación Adecuada de los Alimentos, dirigido a madres de familia del Caserío Nisnic del municipio de San Cristóbal Verapaz, Alta Verapaz.

## CAPÍTULO VI EL VOLUNTARIADO

### 6.1 Plan de acción realizada

Universidad de San Carlos de Guatemala  
Facultad de Humanidades  
Cobán Alta Verapaz



Informe de reforestación  
Caserío Panaha del Municipio de Santa Cruz Verapaz, Alta Verapaz.

Santa Cruz Verapaz, Alta Verapaz agosto de 2015.





**USAC**  
TRICENTENARIA  
Universidad de San Carlos de Guatemala

Facultad de  humanidades

El plan del voluntariado presentado por: Glenda Yojanna Gomez Suram con numero de carne: 201117654, participo en la actividad como aporte a la reforestacion de Guatemala, en la sede de Coban Alta Verapaz.

Santa Cruz Alta Verapaz, agosto 2015

## **Plan de la acción realizada.**

### **1. Entidad Ponente**

Epesista de la Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Facultad de Humanidades, Universidad de San Carlos de Guatemala. Sección Cobán.

### **2. Entidad Ejecutante**

Municipalidad de Santa Cruz Verapaz, Alta Verapaz.

### **3. Nombre del Proyecto**

Plantación área verde del Caserío Panaha del municipio de Santa Cruz Verapaz, Alta Verapaz.

### **4. Ubicación**

El proyecto donde se realizará la reforestación está ubicado en el tanque de agua a dos kilómetros de la cabecera municipal de Santa Cruz Verapaz sus colindancias son las siguientes: al norte con la aldea Chichajau, al sur con la aldea Chicoyoj, al este con la aldea la isla y al oeste con la Aldea Cajcabaj.

### **5. Descripción del Proyecto**

El Proyecto de reforestación se llevará a cabo en un área verde del caserío Panaha del municipio de Santa Cruz Verapaz, departamento de Alta Verapaz, se realizará con el propósito de contribuir al cuidado del medio ambiente, el proceso de plantación se llevara a cabo en diversas etapas:

- a) Limpia:** Se llevará a cabo previo a la ubicación del terreno a plantar, llevándose a cabo con la intervención de estudiantes Epesista y trabajadores de campo residentes del caserío.

- b) Medición y ahoyado:** Se llevará a cabo posterior a la limpia. La distancia entre cada hoyo es será de dos metros, esto es debido a que existe la posibilidad que algunos arbolitos mueran y no haya necesidad instantánea de resembrar.
- c) Consecución y traslado de pilones:** Se llevará a cabo a través de la gestión de los Epesistas ante diversas entidades agroforestales, teniendo como resultado la obtención de la cantidad suficiente de pilones para la plantación del área asignada, así también del traslado de los mismos al área a plantar.
- d) Siembra:** Se llevará a cabo con Estudiantes Epesistas conjuntamente con residentes del caserío Panaha y estudiantes de la Escuela Oficial Rural Mixta Rafael Arévalo Martínez de la Aldea Chitul del municipio de Santa Cruz Verapaz
- e) Mantenimiento:** Este proceso es constante e implica limpieza constante, revisión de plagas, regado de agua. La misma estará bajo la responsabilidad de entidad anteriormente descrita.

## **6. Justificación**

La necesidad local y mundial de los beneficios que ofrecen los recursos naturales al ambiente sano es indispensable, es de suma urgencia la concientización al ser humano para el cuidado y uso consiente de los recursos forestales. Lamentablemente la población santacruceña se ve afectada en esta situación. Como epesista nos esforzamos para llevar a cabo proyectos como la plantación de árboles de diferentes especies, donde han sido talado así logramos contribuir con el medio ambiente y de esta manera se pretende otorgar estrategias de mejora y cuidado al medio ambiente ejerciendo la plantación de 17,640 árboles, y por consiguiente hacer conciencia a la población que habita en los alrededores de dicha área reforestada la importancia que tienen los árboles para la vida ya que purifica el aire, aumenta la fertilidad del suelo y ayuda a retener la humedad.

## Estrategias de Sostenibilidad

<b>NO.</b>	<b>COMPONENTE</b>	<b>DESCRIPCION</b>
<b>1</b>	<b>Estrategia</b>	Delegar al COCODE la vigilancia y crear un buen manejo del proyecto al COCODE del caserío Panaha
	<b>Objetivo</b>	Velar porque el COCODE esté siempre pendiente de lo que acontece en el área reforestada
	<b>Meta</b>	Que el COCODE supervise el área reforestada dos veces al mes.
<b>2</b>	<b>Estrategia</b>	Por parte del COCODE Delegar a comunitarios del caserío den mantenimiento al área reforestada.
	<b>Objetivo</b>	Formar parte del equipo de mantenimiento para darle seguimiento al proyecto
	<b>Meta</b>	Lograr que los arboles estén bien cuidados
<b>3</b>	<b>Estrategia</b>	Establecer una comunicación con el COCODE y comunitarios para verificar el proceso de plantación
	<b>Objetivo</b>	Asegurar la sostenibilidad del proyecto y de los comunitarios
	<b>Meta</b>	Dar mantenimiento a los árboles que forman parte del proyecto.
<b>4</b>	<b>Estrategia</b>	Dar prioridad a habitantes que quieran contribuir a los proyectos de la plantación.
	<b>Objetivo</b>	Motivar a los habitantes del caserío a contribuir con un buen mantenimiento del proyecto y ellos mismos sean beneficiados
	<b>Meta</b>	Lograr el crecimiento de los árboles plantados en el área verde del caserío Panaha

## PLAN DE REFORESTACIÓN

### I. Identificación

- ✓ **Nombre de la institución:** Municipalidad de Santa Cruz Verapaz, Alta Verapaz.
- ✓ **Dirección:** Calle 3 de mayo 0-42 zona 1, Barrio Santa Cruz, Santa Cruz Verapaz.
- ✓ **Teléfono:** 7952-0824.
- ✓ **Jefe inmediato:** Sr. Manuel Quejem, Alcalde Municipal.
- ✓ **Título:** Plan de reforestación del Caserío Panaha
- ✓ **Fecha:** Del 21 De Abril Al 07 de Agosto del 2015.
- ✓ **Nombre del Epesista:** Glenda Yojanna Gómez Suram
- ✓ **Carné:** 201117654

#### 1. Presentación:

El plan acción consiste en establecer a través de la reforestación un espacio verde en las comunidades de la Aldea Panaha que contribuye a mantener y fortalecer abastecimiento de agua ubicado en la aldea Panaha del municipio de Santa Cruz Verapaz, departamento de Alta Verapaz la cual será un pulmón del lugar que les proporcionará agua y oxígeno puro para los pobladores de la aldea brindando así una diversidad de beneficios a la población.

#### II. Objetivo general

Crear un nuevo paisaje ecológico, que lleve a la oxigenación de la zona contribuyendo así a la erradicación del calentamiento global.

En un área del Sector, ubicado en el caserío Panaha del municipio de Santa Cruz Verapaz, Alta Verapaz para contribuir a mejorar las condiciones ambientales de la comunidad.

### **III. Objetivos específicos**

- ✓ Plantar 620 arbolitos en un área comunal.
- ✓ Crear un “pulmón” para la zona, incrementando el número de árboles.
- ✓ Utilizar la sombra de los árboles para lograr un espacio de descanso peatonal.
- ✓ Beneficiar directamente a los comunitarios del área a reforestar.
- ✓ Trasladar los pilones al lugar a reforestar para que los mismos se encuentren en el lugar indicado.
- ✓ Capacitar a los comunitarios sobre la forma correcta de plantar arbolitos.
- ✓ Realizar la reforestación con personas de la comunidad para mejorar las condiciones ambientales.

## 2. Cronograma.

### Cronograma de actividades de ejecución del proyecto de reforestación

No.	Actividad	Fecha
1	Entrega de solicitud a Alcalde Municipal	22 de julio de 2015
2	Visita del área a reforestar	10 de agosto de 2015
3	Convocatoria y organización de Comunitarios para la reforestación	10 de agosto de 2015
4	Taller sobre procesos de plantación de arbolitos	17 de agosto de 2015
5	Limpia del área a reforestar	20,21 y 22 de agosto de 2015
6	Acarreo de plantas	23, 24 y 25 de agosto de 2015
7	Plantación de arbolitos	30 y 31 de agosto de 2015
8	Entrega del área reforestada a COCODE	31 de agosto de 2015

**Resultados esperados:**

- Reforestar el área perimetral de los nacimientos de agua de la aldea Panaha del municipio de Santa Cruz Verapaz.
- Reunir a miembros de las comunidades aledañas para la plantación de árboles en la zona donde se ubica el nacimiento.
- Colocar señales para que no maltraten a las plantas.
- Concientizar a los miembros de la comunidad y líderes de la importancia de plantar árboles y de darle el adecuado seguimiento al proceso comprometido a cuidar las mismas.

**3. EVALUACIÓN.**

El cumplimiento puntual de cada una de las actividades y el alcance de los objetivos trazados nos permitirán determinar la evaluación del presente plan, esto se realizará a través de una Lista de Cotejo.

---

PEM Glenda Yojanna Gómez Suram.  
Estudiante Epesista.

Vo.Bo. f) \_\_\_\_\_  
Lic. Baudilio Luna  
Asesor

## Evidencias



**Fotografía 1. Tomada por Epesista: Ana Lucía López Vielman, Plantando árboles**



**Fotografía 2 tomada por epesista Glenda Gómez (Santa Cruz Verapaz)**



**Foto 3 tomada por epesista Glenda Gómez (Santa Cruz Verapaz)**

## Conclusiones

- ✓ Se elaboró una Guía de Manipulación Adecuada de los Alimentos para la Escuela oficial Rural Mixta, caserío Nisnic, del municipio de San Cristobal Verapaz, Alta Verapaz.
- ✓ Se elaboró un diagnóstico de la escuela, determinando los puntos críticos de control de los procesos de elaboración de alimentos, para definir los temas de las buenas prácticas de manipulación de alimentos que deberán reforzarse al personal administrativo, docente y madres de familia para evitar la contaminación en la manipulación y preparación de los alimentos.
- ✓ La guía de manipulación adecuada de los alimentos aportara la información y la orientación adecuada a quienes intervienen en el proceso de elaboración y preparación de alimentos con el fin de reducir significativamente el riesgo de enfermedades en el establecimiento.
- ✓ Se elaboró un plan de capacitación al personal en donde este servirá de orientación a las personas que intervienen en el proceso de elaboración de alimentos, garantizando la inocuidad y calidad de los mismos.

### **Recomendaciones:**

- ✓ A la directora de la Escuela Oficial Rural Mixta Aldea Nisnic, verificar que se le dé el buen uso a la guía pedagógica de la manipulación adecuada de los alimentos para que las madres de familia comprendan la importancia de cuidar la salud de los miembros de su familia
- ✓ A los docentes para que utilicen los métodos y técnicas necesarias para que esta guía cumpla con sus objetivos y sea como un recurso necesario en la preparación de los alimentos.
- ✓ A los alumnos para que practiquen buenos hábitos de higiene al momento de consumir los alimentos.
- ✓ Lavarse las manos correctamente antes de manipular cualquier alimento.
- ✓ Revisar fechas de vencimiento antes de utilizar y consumir alimentos empacados.
- ✓ Mantener limpio y ordenado el área general de preparación de alimentos.
- ✓ Guardar en un lugar limpio y seguro los utensilios de cocina, para evitar su contaminación.
- ✓ Tomar en cuenta la higiene personal antes de manipular los alimentos.
- ✓ Tapar los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.

## **Bibliografías**

Plan Operativo Anual 2018 –POA-, Coordinación Técnica Administrativa. Distrito. 2102-17. San Pedro Pínula, Departamento de Jalapa.

Proyecto Educativo Institucional –EPI- 2018, Escuela Oficial Rural Mixta aldea el zapote.

## **E- grafías**

<https://es.wikipedia.org/Manualidades> (Recuperado 0102018)

[https://es.wikipedia.org/wiki/contaminaci%C3%B3n\\_del\\_suelo](https://es.wikipedia.org/wiki/contaminaci%C3%B3n_del_suelo) (Recuperado 0102018)

<https://www.mamaflor.com/2009/01/que-son-las-manualidades.html> (Recuperado 02022018)

<https://blogs.uab.cat/actualidad30/general/la-importancia-de-las-manualidades-en-el-aprendizaje-del-nino/> (Recuperado 06022018)

<http://recursibiblio.url.edu.gt/tesisjcem/2016/05/84/fuentes-karen.pdf> (Recuperado 07022018)

<https://www.definicionabc.com/medio-ambiente/desechos-reutilizables.php> (Recuperado 08022018)

<https://www.ekoenergy.org/es/extras/background-information/climate-change/> (Recuperado 13022018)

<http://blog.espol.edu.ec/hdflores/2011/07/05/formas-de-reciclaje/> (Recuperado 13022018)

<http://www.ads.pr.gov/programas/reciclaje/materiales-reciclables7> (Recuperado 19022018)

[http://www.oas.org/dsd/fida/laws/legislation/guatemala/guatemala\\_1986.pdf](http://www.oas.org/dsd/fida/laws/legislation/guatemala/guatemala_1986.pdf) (Recuperado 20022018)

# APENDICE

## PLAN DE EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO

### E.P.S.

#### 1. DATOS GENERALES DEL EPESISTA.

**Estudiante:** Glenda Yojanna Gómez Suram

**Carne:** 201117654

**Carrera:** Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa

**Código del curso:** E 402

**Actividad:** Ejercicio profesional Supervisado

**Correo electrónico:** [gomezglenda1509@gmail.com](mailto:gomezglenda1509@gmail.com)

#### DATOS GENERALES DE LA INSTITUCION

Lugar de realización del EPS

**Institucion:** Escuela Oficial Rural Mixta, Caserio Nisnic, San Cristobal Verapaz.

**Direccion:** Caserio Nisnic, San Cristobal Verapaz.

**Encargado de la Institucion:** Marvin Rolando Lem Caal

**Horario de Trabajo:** De 7:30 a.m. a 12:30 p.m., lunes a viernes

**Municipio:** San Cristóbal Verapaz

**Departamento:** Alta Verapaz.

### **a. Justificación**

El ejercicio Profesional Supervisado se llevará a cabo con la finalidad contribuir en el proceso educativo por medio de acciones de la epesista. Buscando fortalecer la educación en un determinado establecimiento para luego listar una serie de carencias en la institución seleccionada por medio de un diagnóstico y priorizar el problema para darle solución. Se indagará una serie de temas para poder identificar el problema seleccionado. La intervención del proyecto se realizará con base a un cronograma para llevar la secuencia de actividades. Para luego sistematizar las experiencias que se tuvieron con la ejecución del proyecto.

Otra de las actividades que incluye el EPS son las del voluntariado que con ello se pretende tener un impacto ambiental con reforestación de un determinado lugar y de tal manera mejorar el medio ambiente.

### **b. Objetivos**

#### **General**

Establecer la importancia que tiene la realización del Ejercicio Profesional Supervisado y las actividades que conlleva para la intervención y mejorar la calidad educativa.

#### **Específicos**

- ✓ Determinar la situación pedagógica administrativa de las Escuela Oficial Rural Mixta Finca Nisnic, para darle solución al problema que se encuentren en la institución.

- ✓ Contribuir en el proceso educativo a través de una guía pedagógica para la Manipulación adecuada de los alimentos dirigidos a madres de Familia de alumnos de la Escuela Oficial Rural Mixta Caserio Nisnic.
- ✓ Plantar seiscientos árboles de la especie Pino, Ciprés entre otros en caserío Panaha del Municipio de Santa Cruz Verapaz del departamento de alta Verapaz, Contribuyendo con el medio ambiente a través de la reforestación.

### **Desarrollo de la practica**

El periodo de EPS se desarrolla de las siguientes etapas.

- ✓ **Etapas del diagnóstico institucional y/o comunitario:**

Es la etapa donde se realiza la observación, estudio y recopilación de datos, tiene por objetivo ver la situación de la institución y/o comunidad, es donde se hace detección, priorización y se define un problema que afecta a la comunidad y que es urgente de solucionarlo, luego se hace el análisis de viabilidad y factibilidad si el problema que se quiere solucionar cuenta con los recursos necesarios.

- ✓ **Fundamentación Teórica:**

Es la parte donde se fundamenta el proyecto a ejecutar al tener seleccionada la hipótesis acción a implementar y las leyes que se asocian a dicho tema.

- ✓ **Plan de Acción:**

En esta etapa se define todos los elementos necesarios para hacer la intervención surgida de la hipótesis acción seleccionada, en este caso hablamos del proyecto abarcando elementos mínimos que corresponden a los cuestionamientos, la razón por la cual se lleva a cabo.

✓ **Ejecución y sistematización de la experiencia y evaluación:**

Esta etapa corresponde a la realización de cada una de las actividades determinadas en el cronograma del plan de acción, la disponibilidad de recursos para alcanzar los resultados de igual forma, en este proceso consiste en hacer un relato descriptivo de lo vivido y experimentado durante la ejecución del proyecto lecciones aprendidas etc.

✓ **Voluntariado:**

Se describe la acción de beneficio social realizada, además del proyecto ejecutado en la institución. Se identifica el apoyo que se ha de brindar a la comunidad o institución beneficiaria.

✓ **Tiempo:**

Ver cronograma general.

✓ **Metodología:**

Para la ejecución del ejercicio profesional supervisado EPS, se hará énfasis en la metodología participativa, así como también expositiva. Algunas técnicas de trabajo serán: lluvia de ideas, observación, investigación de campo, encuestas entre otras.

✓ **Evaluación:**

La evaluación del ejercicio profesional supervisado se llevara a cabo tomando en cuenta las siguientes indicaciones.

- ✓ **Objetivos:** Estos evaluaran con base a los logros obtenidos en cada fase, utilizando para el efecto una lista de cotejo.
- ✓ **Actividades:** Se evaluará el cumplimiento de las actividades y si lograron satisfacer las necesidades de acuerdo a lo programado.

- ✓ Tiempo: Este se evaluara en función de las actividades y si cumplio con el tiempo establecido en cada etapa.

**c. Actividades:**

1. Nombramiento de asesor de EPS
2. Inducción, lineamientos y normativos del EPS.
3. Solicitud de autorización para la realización del EPS municipalidad y comunidad.
4. Ejecución de la etapa del diagnóstico institucional y comunitario.
5. Elaboración del perfil del proyecto aprobado.
6. Gestión de arbolitos a diferentes instituciones
7. Diseño, estructura y elaboración del ejemplar pedagógico.
8. Ejecución del proyecto de reforestación.
9. Reunión con madres y docentes de la escuela oficial rural mixta caserío Nisnic.
10. Capacitación sobre la manipulación adecuada de los alimentos.
11. Limpieza y ahoyado, siembra de arbolitos.
12. Evaluación de las etapas del EPS y sus diferentes fases.
13. Elaboración y presentación del informe

### Cronograma General del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-

NO	ACTIVIDADES	Tareas	M	Junio 2015				Julio 2015				Agosto 2015				Septiembre 2015				Octubre 2015			
				S	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3
1	Nombramiento de Asesor de EPS.	Presentación de la solicitud coordinación académica de la Facultad de Humanidades.	P																				
			E																				
2	Inducción, Lineamientos Y Normativa del EPS.	Bitácora de las reuniones.	P																				
			E																				
3	Solicitud de Autorización para realizar el EPS (Municipalidad y Comunidad)	Audiencia ante el alcalde y consejo municipal para presentar solicitud.	P																				
			E																				
4	Ejecución de la Etapa del Diagnóstico: Institucional y Comunitario	Presentación de solicitudes de autorización, reuniones con COCODES, elaboración informe de diagnóstico.	P																				
			E																				
5	Elaboración del Perfil del Proyecto (Aprobado)	Reunión con COCODES y lideresas participantes.	P																				
			E																				
6	Diseño, Estructura y Elaboración del Ejemplar Pedagógico.	Consultas bibliográficas, impresiones, digitalización etc.	P																				
			E																				
7			P																				



**Lista de cotejo para evaluar el diagnostico**

<b>Actividad/aspecto/elemento</b>		<b>si</b>	<b>no</b>	<b>Comentario</b>
1	Se presentó el plan diagnostico	X		
2	El diagnóstico fue elaborado de acuerdo a los lineamientos de la Facultad de Humanidades.	X		
3	Las actividades programadas para realizar el diagnostico fueron suficientes.	X		
4	Los objetivos del plan fueron lo suficientemente claro.	X		
5	Los instrumentos diseñados y utilizados fueron apropiados a las técnicas de investigación.	X		
6	Las técnicas de investigación previstas fueron apropiadas para efectuar el diagnostico	X		
7	Se obtuvo colaboración de personas de la institución para la realización del diagnóstico.	X		

8	Se priorizo los problemas planteados de acerca a la factibilidad y viabilidad.	X		
9	El tiempo calculado para realizar el diagnóstico fue suficiente	X		
10	Las fuentes consultadas fueron suficientes para elaborar con determinación el diagnostico	X		
11	Se tiene la descripción del estado y funcionalidad de la institución.	X		
12	Se terminó el listado de carencias, deficiencias, debilidades de la institución.	X		
13	Fue correcta la problematización de las carencias, deficiencias, debilidades.	X		
14	Fue adecuada la priorización del tema a intervenir	X		
15	Se presentó el listado de las fuentes consultadas.	X		
16	La hipótesis acción es permitente al problema a intervenir.	X		
17	La información obtenida para la realización del diagnóstico, permitió dar respuesta a las necesidades del proyecto.	X		

---

Lic. Baudilio Luna.  
Asesor EPS



**USAC**  
TRICENTENARIA  
Universidad de San Carlos de Guatemala

**Universidad de San Carlos de Guatemala**  
**Facultad de Humanidades**

**Lista de cotejo para evaluar la fundamentación teórica**

	<b>Actividad/aspecto/elemento</b>	<b>si</b>	<b>No</b>	<b>Comentario</b>
1	La teoría presentada corresponde al tema contenido	X		
2	El contenido presentado es suficiente para obtener claridad respecto al tema.	X		
3	Las fuentes consultadas son permitidas y suficientes para caracterizar el tema.	X		
4	Se hacen citas correctamente dentro de las normas de un sistema específico.	X		
5	Las referencias bibliográficas contienen todos los elementos requeridos como fuente.	X		
6	Se evidencia aporte del estudiante en el desarrollo de la teoría representada.	X		
7	Los beneficiarios están bien identificados.	X		
8	Las técnicas a utilizar son las apropiadas para las actividades a realizar.	X		

Lic. Baudilio Luna.  
Asesora EPS



**Universidad de San Carlos de Guatemala**

**Facultad de Humanidades**

**Lista de cotejo para evaluar el Plan de Acción o de la Intervención**

	<b>Actividad/aspecto/elemento</b>	<b>Si</b>	<b>no</b>	<b>Comentario</b>
1	El problema es el priorizado en el diagnóstico.	X		
2	Es completa la identificación institucional obtenida por la encuesta.	X		
3	La hipótesis- acción es la que corresponde al problema priorizado.	X		
4	La justificación para realizar la investigación es válida ante el problema a intervenir.	X		
5	La ubicación de la intervención es precisa.	X		
6	El objetivo general expresa claramente el impacto que se espera provocar con la intervención.	X		
7	Los objetivos son pertinentes para contribuir al logro del objetivo general.	X		
8	Las actividades propuestas están orientadas al logro de los objetivos específicos.	X		
9	El tiempo calculado para realizar el plan de acción o ejecución fue suficiente para la realización del mismo.	X		
10	Las técnicas a utilizar son las apropiadas para las actividades a realizar	X		
11	Los beneficiarios están bien identificados.	X		
12	El presupuesto abarca todos los costos de la intervención.	X		
13	Presupuesto abarca todos los costos de la intervención.	X		

Lic. Baudilio Luna.

Asesor

**Universidad de San Carlos de Guatemala  
Facultad de Humanidades**

**Lista de cotejo para evaluar a sistematización y evaluación general del E. PS.**

	<b>Actividad/aspecto/elemento</b>	<b>si</b>	<b>no</b>	<b>Comentario</b>
1	Se contó con los recursos económicos presupuestados para la elaboración de la guía.	X		
2	Las gestiones que se efectuaron ante la institución fueron aceptadas	X		
3	Se contó con la asesoría técnica en la elaboración de la guía.	X		
4	La elaboración de la guía contribuyo con la necesidad de contar con un apoyo para orientar a los estudiantes acerca del cuidado del medio ambiente y reutilización desechos sólidos,	X		
5	Las actividades que se programaron para la elaboración, y socialización de la guía fueron las adecuadas.	X		
6	Existió interés de parte del plantel educativo de la institución para la aplicación de la guía.	X		
7	Se alcanzaron los objetivos trazados para la realización del proyecto.	X		
8	Hubo compromiso de los docentes de la institución para la aplicación de la guía.	X		
9	Es evidente la participación de los involucrados en el proceso de EPS.	X		
10	Los datos obtenidos y demostrados surgen de la realidad vivida.	X		
11	Se obtienen nuevas experiencias en la realización, socialización de la guía.	X		
12	El tiempo establecido fue suficiente para la ejecución y sistematización de la etapa.	X		

Lic. Budilio Luna.  
Asesora EPS



**Universidad de San Carlos de Guatemala**  
**Facultad de Humanidades**  
**Lista de cotejo para evaluar el Voluntariado**

<b>Actividad/aspecto/elemento</b>	<b>si</b>	<b>No</b>	<b>Comentario</b>
Se alcanzaron los objetivos del voluntariado.	X		
Se plantaron los seiscientos árboles.	X		
Existe impacto ambiental con la realización del voluntariado.	X		
Las metas propuestas fueron alcanzadas.	X		
La especie de los árboles plantados es adaptables a la región.	X		
Se dio la colaboración por parte de la comunidad para la ejecución del voluntariado.	X		
Se tomaron en cuenta las condiciones climáticas para la plantación.	X		

Lic. Baudilio Luna.  
Asesor EPS



**USAC**  
TRICENTENARIA  
Universidad de San Carlos de Guatemala

Universidad de San Carlos de Guatemala

Facultad de Humanidades

**Lista de cotejo para evaluar el Informe final**

	<b>Actividad/aspecto/elemento</b>	<b>si</b>	<b>No</b>	<b>Comentario</b>
1	El perfil del proyecto respondió detectado.	X		
2	Se tiene suficientes datos para la elaboración del informe final del Ejercicio Profesional Supervisado.	X		
3	Se elaboró el perfil de acuerdo con las necesidades detectadas por el diagnostico.	X		
4	Se aplicaron las diferentes formas de evaluación en las diferentes etapas del proyecto.	X		
5	El tiempo programado para las fases del proyecto fue suficiente.	X		
6	El proyecto cumplió con los objetivos y metas propuestas	X		
7	El producto final cumplió con las expectativas de la institución.	X		
8	Se cumplió con el tiempo programado para realizar las actividades de cada una de las etapas.	X		
9	Contribuye la guía a minimizar el problema que se priorizo.	X		
10	La institución patrocinadora aportó los recursos necesarios.	X		
11	Fueron desarrollados las acciones coordinadas para lograr los objetivos y metas del proyecto.	X		
12	Los docentes están convencidos de la utilidad de la guía a trabajar.	X		
13	La guía pedagógica elaborada contribuye a docentes y alumnos acerca del problema del medio ambiente.	X		
14	Se elaboró un plan de sostenibilidad del proyecto.	X		

Lic. Baudilio Luna.

Asesor EPS

**ANEXOS**



**USAC**  
TRICENTENARIA  
Universidad de San Carlos de Guatemala

*Universidad de San Carlos de Guatemala*  
*Facultad de Humanidades*

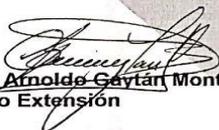
Guatemala, 15 de abril de 2015

Licenciado (a)  
**BAUDILIO LUNA**  
Asesor (a) de Tesis o EPS  
Facultad de Humanidades

Atentamente se le informa que ha sido nombrado(a) como ASESOR(A) que deberá orientar y dictaminar sobre el trabajo de ( ) tesis o EPS (X) que ejecutará el (la) estudiante

**GLENDAYOJANNA GOMEZ SURAM**  
**201117654**

Previo a optar al grado de Licenciado (a) en pedagogía y Administración Educativa.

  
**Lic. Guillermo Arnoldo Cayán Monterroso**  
Departamento Extensión

  
**Vo. Bo. Lic. Walter Ramiro Mazariegos Biolis**  
Decano

C.C expediente  
Archivo

*Educación Superior, Incluyente y Proyectiva*  
Edificio S-4, ciudad universitaria zona 12  
Teléfonos: 24188602 24188610-20  
2418 8000 ext. 85302 Fax: 85320

Facultad de  Humanidades



*Universidad de San Carlos de Guatemala*  
*Facultad de Humanidades*

Guatemala, 20 de abril de 2015

**Prof. Marvin Morán**  
Director  
Escuela Oficial Rural Mixta "Cantón Nisnic"  
San Cristóbal Verapaz, Alta Verapaz.  
Presente

Estimado señor:

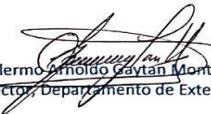
Atentamente le saludo y a la vez le informo que la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala, con el objetivo de participar en la solución de los problemas educativos a nivel nacional, realiza el Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-, con los estudiantes de la carrera de Licenciatura en

Por lo anterior, solicito autorice el Ejercicio Profesional Supervisado a la estudiante **Glenda Yojanna Gómez Surám** carné No. **201117654** En la institución que dirige.

El asesor –supervisor asignado realizará visitas constantes, durante el desarrollo de las fases del diagnóstico, perfil, ejecución y evaluación del proyecto.

Deferentemente,

"ID Y ENSEÑAN A TODOS"

  
Lic. Guillermo Arnaldo Gaytan Monterroso  
Director, Departamento de Extensión



meog/gagm.

*Educación Superior, Incluyente y Proyectiva*  
Edificio 5-4, ciudad universitaria zona 12  
Teléfonos: 2418 8601 24188602 24188620



*Universidad de San Carlos de Guatemala*  
*Facultad de Humanidades*

San Cristóbal Verapaz, Alta Verapaz, Mayo de 2015

Señor Alcalde Municipal  
Romeo Suram Chun  
San Cristóbal Verapaz, A.V.  
Su despacho

Es un gusto poder saludarle, y desearle éxitos al frente de la administración municipal.

El motivo de la presente es para solicitar, su autoización y aval para que como estudiante de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, pueda realizar el proceso de Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- en La Escuela Oficial Rural Mixta Aldea Nisnic, ya que dicho proceso se enfoca actualmente en educación Ambiental.

Agradeciendo su fina atención, a la presente y esperando una respuesta, positiva me suscribo de usted.

Atentamente:

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Glenda Yojanña Gómez Suram'.

**Glenda Yojanña Gómez Suram**  
**Epesista.**



*Universidad de San Carlos de Guatemala  
Facultad de Humanidades*

San Cristóbal Verapaz, Alta Verapaz, Mayo de 2015

Director: Marvin Rolando Lem Caal  
Escuela Oficial Mixta Aldea Nisnic  
San Cristóbal Verapaz, A.V.

Estimado Director:

Para mí es un verdadero gusto poder saludarle, desearle éxitos al frente de la administración educativa, y que Dios le provea de sabiduría en todo momento.

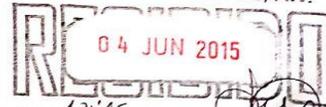
Yo, Glenda Yojanna Gómez Surám, estudiante de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala, que me identifico con carné número 201117654 a usted expongo: que estoy realizando mi proceso de Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-, por lo anterior expuesto: SOLICITO su autorización para poder realizar un diagnóstico institucional y así detectar, priorizar, viabilizar y factibilizar las principales necesidades que adolece el establecimiento que usted dirige, a través de los procedimientos mencionados y del resultado a obtener, estaré ejecutando un proyecto de tipo educativo ambiental.

De antemano agradezco su valioso apoyo y aceptación a mi petición, me despido de usted,

Atentamente.

  
Glenda Yojanna Gómez Suram  
201117654

SECRETARIA MUNICIPAL  
SAN CRISTOBAL VERAPAZ, A.V.



Hora: 12:15 Firma: 

Facultad de Humanidades



Universidad de San Carlos de Guatemala  
Facultad de Humanidades

San Cristóbal Verapaz, Alta Verapaz, Mayo de 2015

Director: Marvin Rolando Lem Caal  
Escuela Oficial Mixta Aldea Nisnic  
San Cristóbal Verapaz, A.V.

Estimado Director:

Para mí es un verdadero gusto poder saludarle, desearle éxitos al frente de la administración educativa, y que Dios le provea de sabiduría en todo momento.

Yo, Glenda Yojanna Gómez Surám, estudiante de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala, que me identifico con carné número 201117654 a usted expongo: que estoy realizando mi proceso de Ejercicio Profesional Supervisado –EPS–, por lo anterior expuesto: SOLICITO su autorización para poder realizar un diagnóstico institucional y así detectar, priorizar, viabilizar y factibilizar las principales necesidades que adolece el establecimiento que usted dirige, a través de los procedimientos mencionados y del resultado a obtener, estaré ejecutando un proyecto de tipo educativo ambiental.

De antemano agradezco su valioso apoyo y aceptación a mi petición, me despido de usted,

Atentamente.

  
Glenda Yojanna Gómez Suram  
201117654



  
Marvin Rolando Lem Caal  
Director  
Recibido 11-06-2015

Facultad de Humanidades



*Universidad de San Carlos de Guatemala*  
*Facultad de Humanidades*

San Cristóbal Verapaz, Alta Verapaz , Mayo de 2015

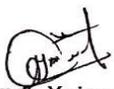
Señor Alcalde Municipal  
Romeo Suram Chun  
San Cristóbal Verapaz, A.V.  
Su despacho

Es un gusto poder saludarle, y desearle éxitos al frente de la administración municipal.

El motivo de la presente es para solicitar, su autoización y aval para que como estudiante de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, pueda realizar el proceso de Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- en La Escuela Oficial Rural Mixta Aldea Nisnic, ya que dicho proceso se enfoca actualmente en educación Ambiental.

Agradeciendo su fina atención, a la presente y esperando una respuesta, positiva me suscribo de usted.

Atentamente:

  
**Glenda Yojanna Gómez Suram**  
Epesista.





**USAC**  
TRICENTENARIA  
Universidad de San Carlos de Guatemala

*Universidad de San Carlos de Guatemala*  
*Facultad de Humanidades*

Guatemala 14 de Marzo 2016

Señores  
**COMITÉ REVISOR DE EPS**  
Facultad de Humanidades  
Presente

Atentamente se les informa que han sido nombrados como miembros del Comité Revisor que deberá estudiar y dictaminar sobre el trabajo de EPS (X) presentado por la estudiante:

**GLENDA YOJANNA GÓMEZ SURAM**  
**201117654**

Previo a optar al grado de Licenciado (a) en Pedagogía y Administración Educativa

Título del trabajo:

"GUÍA PARA LA MANIPULACIÓN ADECUADA DE LOS ALIMENTOS DIRIGIDO A MADRES DE FAMILIA DE LOS ESTUDIANTES DE LA ESCUELA OFICIAL RURAL MIXTA NISNIC, DEL MUNICIPIO DE SAN CRISTOBAL ALTA VERAPAZ".

Dicho comité deberá rendir su dictamen en un plazo no mayor de un mes a partir de la presente fecha.

El Comité Revisor está integrado por las siguientes personas:

Asesor LIC. BAUDILIO LUNA  
Revisor 1 LIC. OSCAR RENE VENTURA ZAC  
Revisor 2 LIC. SANTOS TOBAR PÉREZ

Vo. Bo. Lic. Walter Ramiro Mazariegos Boli  
Decano

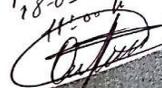
C.C expediente  
Archivo.

*Educación Superior, Incluyente y Prospectiva*  
Edificio S-4, ciudad universitaria zona 12  
Teléfonos: 24188602 24188610-20  
2418 8000 ext. 85302 Fax: 85320

  
Licda. Mayra Damaris Solares Salazar  
Directora Departamento Extensión



Recibido  
18-03-2016  
H. 10:06 h



Facultad de Humanidades



**USAC**  
TRICENTENARIA  
Universidad de San Carlos de Guatemala

*Universidad de San Carlos de Guatemala*  
*Facultad de Humanidades*

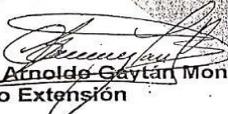
Guatemala, 15 de abril de 2015

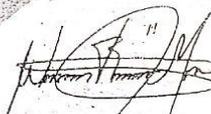
Licenciado (a)  
**BAUDILIO LUNA**  
Asesor (a) de Tesis o EPS  
Facultad de Humanidades

Atentamente se le informa que ha sido nombrado(a) como ASESOR(A) que deberá orientar y dictaminar sobre el trabajo de ( ) tesis o EPS (X) que ejecutará el (la) estudiante

**GLENDAYOJANNA GOMEZ SURAM**  
**201117654**

Previo a optar al grado de Licenciado (a) en pedagogía y Administración Educativa.

  
**Lic. Guillermo Arnaldo Gaytan Monterroso**  
Departamento Extensión

  
Vo. Bo. Lic. Walter Ramiro Mazariegos Biolis  
Decano

C.C expediente  
Archivo

*Educación Superior, Incluyente y Proyectiva*  
Edificio S-4, ciudad universitaria zona 12  
Teléfonos: 24188602 24188610-20  
2418 8000 ext. 85302 Fax: 85320

Facultad de  Humanidades



**Municipalidad de la Villa de San Cristóbal Verapaz  
Departamento de Alta Verapaz  
Guatemala, C.A.**

Villa de San Cristóbal Verapaz  
Junio 17, del 2015.

**OFICIO No. 735-2015-S-All.**

Sra. Glenda Yojanna Gómez Surám  
Universidad de San Carlos de Guatemala  
Presente.

Señora:

Atentamente me dirijo a usted, para acusar recibo de su carta fechada el 11 de los corrientes y al respecto informarle que el despacho a mi cargo no tiene ningún inconveniente en autorizarle el permiso y aval que solicita para realizar el proceso de Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- que se enfoca en Educación Ambiental, en La Escuela Oficial Rural Mixta Aldea Nisnic de este municipio, como parte de sus actividades en la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, que cursa en la Universidad de San Carlos de Guatemala, debiendo previamente abocarse con el Director de dicho centro educativo, para que tenga pleno conocimiento de lo que realizará en dicha escuela.

Sin otro particular, de usted deferentemente.

  
JULIO ROMEO SURAM CHUN,  
ALCALDE MUNICIPAL.



c.c. Director Escuela Oficial Rural Mixta Aldea Nisnic  
c.c. Archivo.



*Universidad de San Carlos de Guatemala*  
*Facultad de Humanidades*

Guatemala, 22 de febrero 2020.

Licenciado  
Santos de Jesús Dávila Aguilar, Director  
Departamento de Extensión  
Facultad de Humanidades  
Presente

Hago de su conocimiento que la estudiante: Glenda Yojanna Gómez Suram

De Licenciatura en: **Pedagogía y Administración Educativa.**

CUI: 15761352601603

Registro Académico: 201117654

Dirección para recibir notificaciones: 3era. Calle, 3era. Avenida, zona 1 barrió Santa Ana San Cristobal Verapaz, Alta Verapaz.

No. de Teléfono: 32059476

Correo Electrónico: gomezglenda1509@gmail.com

Ha realizado informe final de EPS (  ) Tesis (  )

**Titulado:** Guía para la manipulación adecuada de los alimentos, dirigido a madres de familia de los estudiantes de la Escuela Oficial Rural Mixta Nisnic, del municipio de San Cristobal Verapaz, Alta Verapaz.

Por lo que se dictamina favorablemente para que le sea nombrada COMISIÓN

REVISORA.

  
F. Licenciado: Baudilio Luna.  
Asesor EPS.

mygo/sdjda



Universidad de San Carlos de Guatemala  
Facultad de Humanidades

Guatemala, 22 febrero de 2020

Licenciado  
Santos de Jesús Dávila Aguilar  
Director Departamento Extensión

Licenciado Santos:

Hacemos de su conocimiento que la estudiante: **GLENDY YOJANNA, GOMEZ SURAM**

Con carné No **201117654**. Ha realizado las correcciones sugeridas al trabajo de:  
EPS X TESIS

Guía para la manipulación adecuada de los alimentos, dirigido a madres de familia de los estudiantes de la Escuela Oficial Rural Mixta Nisnic, del municipio de San Cristóbal Verapaz, Alta Verapaz.

Por lo anterior, se dictamina favorablemente para que se le asigne fecha de **EXAMEN PRIVADO**.  
Previo a optar al grado de licenciada en Pedagogía y Administración Educativa

  
Lic. Baudilio Luna  
ASESOR

  
Lic. Santos Tobar Pérez  
REVISOR 1

  
Lic. Oscar René Ventura  
REVISOR 2



*Universidad de San Carlos de Guatemala*  
*Facultad de Humanidades*

Guatemala, 12 de mayo 2020.

Licenciado  
Santos de Jesús Dávila Aguilar, Director  
Departamento de Extensión  
Facultad de Humanidades  
Presente

En virtud de haber concluido satisfactoriamente el trabajo de EPS (X), TESIS ( )

**Titulado:** Guía para la manipulación adecuada de los alimentos, dirigido a madres de familia de los estudiantes de la Escuela Oficial Rural Mixta Nisnic, del municipio de San Cristobal Verapaz, Alta Verapaz.

Yo, Glenda Yojanna Gómez Suram,

**CUI:** 157613 526 16-03.

**Registro Académico (carné):** 201117654.

**Dirección para recibir notificaciones:** 3era. Calle, 3era. Avenida, zona 1 barrió Santa Ana San Cristobal Verapaz, Alta Verapaz.

**Teléfono:** 32059476

**Correo Electrónico:** gomezglenda1509@gmail.com

Solicito fecha de **EXAMEN PRIVADO**, previo a optar al grado de licenciada en pedagogía y administración educativa.

Atentamente,

Nombre completo  
Glenda Yojanna Gómez Suram.



*Universidad de San Carlos de Guatemala*  
*Facultad de Humanidades*

Guatemala, 10 Noviembre de 2020

Licenciada  
Ana Lucía Estrada Domínguez  
Secretaría Académica  
Facultad de Humanidades  
Presente

Hago de su conocimiento que la estudiante: Glenda Yojanna, Gómez Suram.

CUI: 157613526 1603

Registro Académico (carné): 201117654

Dirección para recibir notificaciones: 5ta. Avenida 3era calle zona 1, barrio Santa Ana San Cristóbal, Alta Verapaz.

Correo electrónico: gomezglenda1509@gmail.com

Número de teléfono: 32059476 Licenciada en: Pedagogía y Administración Educativa.

Ha realizado las correcciones correspondientes sugeridas en trabajo de tesis ( ) o informe final de EPS (X).

Titulado: Guía para la manipulación adecuada de los alimentos, dirigido a madres de familia de los estudiantes de la Escuela Oficial Rural Mixta Nisnic, del municipio de San Cristóbal, Alta Verapaz.

Por lo que se dictamina favorablemente para que proceda a entregar dos copias CD, en horario de 8:00 a 18:00 horas en Secretaría Académica.

  
Lic. Luis Humberto Vicente Alvarez  
Asesor