

**Sonia Patricia Gutiérrez de León.**

**Guía de Aprendizaje para la Elaboración de Jaleas (Mermeladas) y Buenas Prácticas de Manufactura, aplicada al Instituto Nacional de Educación Diversificada, Catarina, San Marcos.**



**Asesor: Lic. Oscar Osvaldo Cerna Vidal**

**Universidad De San Carlos de Guatemala  
Facultad de Humanidades  
Departamento de Pedagogía  
Guatemala, Agosto de 2,013.**

Este informe es presentado por la autora, como trabajo del EPS, previo a optar al grado de Licenciada en Pedagogía y Administración Educativa.

Guatemala, Noviembre de 2,013.

## ÍNDICE

| <b>CONTENIDO</b>                                       | <b>Página</b> |
|--|---------------|
| <b>Introducción</b>                                    | <b>I</b>      |
| <b>CAPÍTULO I</b>                                      |               |
| <b>Diagnóstico institución beneficiada</b>             |               |
| 1. Datos generales de la institución                   | 1             |
| 1.1. Nombre de la Institución                          | 1             |
| 1.2. Ubicación geográfica                              | 1             |
| 1.3. Dirección en dónde se ubica.                      | 1             |
| 1.4. Niveles educativos que atiende                    | 1             |
| 1.5. Ciclos que atiende                                | 1             |
| 1.6. No. de alumnos                                    | 1             |
| 1.7. No. de docentes                                   | 1             |
| 1.8. Director  | 1             |
| 1.9. Antecedentes de la institución                    | 1             |
| 1.10. Tipo de institución                              | 1             |
| 2. Visión  | 2             |
| 3. Misión  | 2             |
| 4. Políticas institucionales                           | 2             |
| 4.1. Políticas generales                               | 2             |
| 4.2. Políticas transversales                           | 2             |
| 4.3. Política de cobertura                             | 2             |
| 4.4. Política de equidad                               | 3             |
| 4.5. Política de educación bilingüe                    | 3             |
| 4.6. Política de modelo de gestión                     | 4             |
| 4.7. Política de inversión                             | 4             |
| 5. Objetivos   | 4             |
| 6. Metas   | 4             |
| 7. Estructura organizacional                           | 5             |
| 8. Perfil de los Integrantes de la comunidad educativa | 6             |
| 9. Recursos  | 7             |
| 9.1. Humanos   | 7             |
| 9.2. Materiales y equipo                               | 7             |
| 9.3. Financieros                                       | 7             |
| 10. Técnicas utilizadas para realizar el diagnóstico   | 7             |
| 11. FODA de la institución                             | 8             |
| 12. Lista y análisis del problema (Análisis del FODA)  | 9             |
| 13. Análisis de Viabilidad y Factibilidad              | 10            |

|   |    |
|---|----|
| 14. Priorización del Problema                 | 11 |
| 15. Verificación de viabilidad y factibilidad | 12 |
| 16. Problema Seleccionado                     | 14 |
| 17. Solución propuesta como viable y Factible | 14 |

## **CAPÍTULO II**

### **Perfil del proyecto**

|   |    |
|---|----|
| 1. Aspectos generales                                       | 15 |
| 1.1. Nombre del proyecto                                    | 15 |
| 1.2. Tipo de proyecto                                       | 15 |
| 1.3. Problema   | 15 |
| 1.4. Localización   | 15 |
| 1.5. Unidad ejecutora                                       | 15 |
| 2. Descripción del proyecto                                 | 15 |
| 3. Justificación  | 16 |
| 4. Objetivos del proyecto                                   | 17 |
| 4.1. General  | 17 |
| 4.2. Específicos  | 17 |
| 5. Metas  | 17 |
| 6. Beneficios   | 18 |
| 6.1. Directos   | 18 |
| 6.2. Indirectos   | 18 |
| 7. Fuentes de Financiamiento                                | 18 |
| 8. Cronograma de Actividades para la ejecución del Proyecto | 19 |
| 9. Recursos   | 21 |
| 9.1. Humanos  | 21 |
| 9.2. Físicos  | 21 |
| 9.3. Financieros  | 21 |

## **CAPÍTULO III**

### **Proceso de ejecución del proyecto**

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 1. Actividades y resultados | 22 |
| 2. Productos y logros       | 24 |

## **GUÍA DE APRENDIZAJE PARA LA ELABORACIÓN DE JALEAS (MERMELADAS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA)**

25

## **CAPÍTULO IV**

### **Proceso de evaluación**

|  |    |
|--|----|
| 1. Evaluación del diagnóstico              | 56 |
| 2. Evaluación del perfil del proyecto      | 56 |
| 3. Evaluación de la ejecución del proyecto | 56 |
| 4. Evaluación general y final del proyecto | 57 |

|                        |    |
|------------------------|----|
| <b>CONCLUSIONES</b>    | 58 |
| <b>RECOMENDACIONES</b> | 59 |
| <b>BIBLIOGRAFIA</b>    | 60 |
| <b>APÉNDICE</b>        | 61 |
| <b>ANEXOS</b>          |    |

## INTRODUCCIÓN

El proyecto “Guía de Aprendizaje para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura aplicada al Instituto Nacional de Educación Diversificada de la cabecera municipal de Catarina, San Marcos, está estructurado en cuatro fases, las que a continuación se describen.

**Capítulo I: Diagnóstico;** Contiene el los datos internos y externos de la institución educativa, así como de la comunidad donde se ubica el mismo; con el objetivo de detectar posibles problemas o necesidades, empleando técnicas e instrumentos para la recopilación de la información, lo que permitió enmarcar y priorizar el problema principal, mediante el análisis de viabilidad y factibilidad; con ello permitió verificar que las alternativas planteadas son: viables, sostenibles y rentables.

**Capítulo II: Perfil del Proyecto;** Enmarca los datos característicos necesarios para la ejecución del proyecto, así como los elementos descriptivos, tales como: Nombre del proyecto, objetivos, justificación, metas, actividades, recursos, presupuesto, los factores internos y externos, y los resultados proyectados al finalizar el período de duración del mismo.

**Capítulo III: Proceso de Ejecución del Proyecto;** En éste capítulo se describen en forma detallada y ordenada, cada una de las actividades y los resultados obtenidos, previstos en el diseño, estableciendo el tiempo, los costos, productos y logros alcanzados al final del período del proyecto.

**Capítulo IV: Proceso de Evaluación del Diagnóstico, del Perfil, de la Ejecución y Evaluación Final;** Esta fase permitió comprobar el alcance de los objetivos propuestos en el proyecto, realizándose la Evaluación del Diagnóstico a través de una lista de cotejo, siendo el perfil, lo que orientó a la elaboración de la “Guía de Aprendizaje para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura aplicada al Instituto Nacional de Educación Diversificada de la cabecera municipal de Catarina, San Marcos, por autogestión.

La Evaluación Final, consistió en entrevistar a los beneficiarios para analizar el resultado del impacto y aceptabilidad del proyecto y la entrega a la institución beneficiada.

En el presente informe se redactaron las conclusiones de acuerdo a los resultados obtenidos de los objetivos específicos del perfil; las recomendaciones pertinentes para los que hagan uso de ella; al mismo tiempo se implementa una bibliografía de la información de dónde se obtuvieron los diferentes temas; el apéndice lo constituye el material escrito por la Epesista, así como los anexos y todo lo recabado como apoyo para realizar el mismo.

## **CAPÍTULO I**

### **Diagnóstico de la Institución Beneficiada**

#### **1. Datos generales de la institución.**

##### **1.1. Nombre de la institución:**

Instituto Nacional de Educación Diversificada con Orientación en Turismo, Agroforestal y Computación.

##### **1.2. Ubicación geográfica.**

El Instituto Nacional de Educación Diversificada con orientación en Turismo, Agroforestal y Computación se encuentra ubicado en la cabecera municipal del municipio de Catarina, Departamento de San Marcos.

##### **1.3. Dirección en donde se ubica.**

La dirección actual en dónde se ubica es en la 2ª. Avenida 2-26 zona 1 Catarina, San Marcos.

##### **1.4. Niveles educativos que atiende.**

El Instituto Nacional de Educación Diversificada con Orientación en Turismo, Agroforestal y Computación, atiende a la población estudiantil del Nivel Medio.

##### **1.5. Ciclos que atiende.**

El Instituto Nacional de Educación Diversificada con Orientación en Turismo, Agroforestal y Computación, atiende a la población estudiantil del Ciclo Diversificado.

##### **1.6. No. de alumnos.**

El Instituto Nacional de Educación Diversificada con Orientación en Turismo, Agroforestal y Computación, atiende a una población de 80 alumnos (mixto).

##### **1.7. No. de docentes.**

El Instituto Nacional de Educación Diversificada con Orientación en Turismo, Agroforestal y Computación, cuenta con 8 catedráticos.

##### **1.8. Director.**

El Director del Instituto es el P.E.M. Nerly de León Requena.

##### **1.9. Antecedentes de la Institución.**

Es una institución que durante por cuatro años consecutivos ha contribuido a nuestra Patria Guatemala, en la formación de Bachilleres en Ciencias y Letras con orientación en Computación, Turismo y Agroforestal.



### **1.10. Tipo de Institución.**

El Instituto Nacional de Educación Diversificada, es una Institución laica y gratuita, que genera oportunidades de preparación a todas las personas que desean hacerlo.

### **2. Visión.**

El Instituto Nacional de Educación Diversificado es una institución democrática, formadora de ciudadanos con carácter, capaz de aprender, orgullosos de ser guatemaltecos, empeñados en conseguir su desarrollo integral con principios, valores y convicciones que fundamenten su conducta.

Prepara a los estudiantes conforme lo establece la Reforma Educativa y el CNB/FID para que se proyecten con eficacia en su comunidad y ante los retos de la globalización. Se trabaja con una comunidad educativa integrada, para fortalecer el proceso de aprendizaje y el nuevo paradigma de gestión.

### **3. Misión.**

Transformar el sistema educativo nacional en forma participativa, en cumplimiento de los Acuerdos de Paz, en el marco del proceso de la Reforma Educativa y del Pacto de Gobernabilidad.

Hacer de la actividad educacional o de la Educación propiamente dicha, un proceso participativo e incluyente, para que responda con criterios modernos, a las necesidades de desarrollo integral de la población social, cultural y lingüísticamente diferenciada.

### **4. Políticas institucionales.**

#### **4.1. Políticas generales.**

Entre las políticas generales podemos mencionar:

- ✓ Implementar un modelo de gestión transparente que responda las necesidades de la comunidad educativa.
- ✓ Ampliar la cobertura educativa incorporando especialmente a los Jóvenes y señoritas de extrema pobreza y de segmentos Vulnerables.
- ✓ Fortalecer la educación bilingüe intercultural.
- ✓ Justicia Social a través de equidad educativa y permanente escolar.
- ✓ Avanzar hacia una educación de calidad.

#### **4.2. Políticas transversales.**

Entre las políticas generales podemos mencionar:

- ✓ Fortalecimiento de la institucionalidad del sistema educativo.
- ✓ Descentralización educativa.
- ✓ Aumento de la Inversión Educativa.

#### **4.3. Política de cobertura.**

La Constitución de la República y los compromisos de los Acuerdos de Paz establecen la obligatoriedad de la educación inicial, la educación preprimaria, primaria y ciclo básico del nivel medio.

Asimismo, la responsabilidad de promover la educación diversificada. La educación que imparte el Estado es gratuita.

#### **4.4. Política de equidad.**

Nos proponemos un proceso, bajo el concepto de equidad integral. Siendo para nosotros la equidad en la educación, las posibilidades que todos los niños, niñas, jóvenes y señoritas tengan, en cuanto a las experiencias que demanda el mundo actual, para un pleno desarrollo de sus capacidades.

Equidad, implica también, el acceso de la mujer guatemalteca, históricamente marginada a la educación, en todos los niveles, atendiendo a las poblaciones del área rural, hállese especialmente de los pueblos indígenas quienes han permanecido al olvidados.

Se garantizará la prestación del servicio en todas las regiones del país, con énfasis a la educación en el Idioma Materno y bilingüe.

El planteamiento consiste en que toda la niñez, sin distinción de nada, complete el Nivel Primario, pues éste, sólo completa el 39% de niños y niñas en el área urbana, en tanto que en el área rural, zonas de extrema pobreza, poblaciones mayoritariamente indígenas, los niveles de completación son aún más bajos.

#### **4.5. Política de educación bilingüe.**

Nos proponemos fortalecer la Educación Bilingüe Intercultural, a través del incremento de su presupuesto y la discusión con los representantes de las organizaciones indígenas del modelo de la EBI en el país, respetando su cosmovisión, sus textos, materiales y recursos de enseñanzas, incrementando el número de contratación de maestros y maestras bilingües en todos los niveles y modalidades de educación, mejorando las condiciones laborales establecidas en la ley de generalización de la educación bilingüe intercultural.

Además, apoyar programas desde la perspectiva de los pueblos mayas, garífuna, xincas y ladinos en un marco que tenga un triple eje: la ciudadanía multicultural que responda a la identidad local, en el contexto de la ciudadanía guatemalteca que constituye el segundo eje y un tercer eje vinculado a la ciudadanía centroamericana y cosmopolita.

#### **4.6. Política de modelo de gestión.**

Nos proponemos fortalecer sistemáticamente los mecanismos de eficiencia, transparencia y eficacia garantizando los principios de participación, descentralización, pertinencia, que establezca como el centro de Sistema Educativo, la niñez y a la juventud guatemalteca.

El objetivo fundamental del Sistema Educativo guatemalteco consiste en que los jóvenes y señoritas tengan un aprendizaje significativo y sean capaces de construir una sociedad próspera y solidaria, en un mundo altamente competitivo.

Será necesario establecer alianzas con otros actores que hacen educación en Guatemala, tales como: los gobiernos locales, partidos políticos, las universidades, los centros de formación agrícola y capacitación técnica, organizaciones empresariales y sociales.

#### **4.7. Política de inversión**

Se promoverá el aumento en la inversión en educación, ampliando progresivamente el presupuesto que nos permita alcanzar las metas propuestas al final de nuestro período, para garantizar la calidad de la educación como uno de los derechos fundamentales de los ciudadanos y las ciudadanas.

El aumento en la inversión debe ir acompañado del buen uso, racionalidad y transparencia.

#### **5. Objetivos.**

Proveer la información sobre la calidad de los aprendizajes, basada en criterios y estándares sistemáticos que aseguran un alto grado de objetividad, para planificar acciones y tomar decisiones a efecto de:

- ✓ Contribuir a la formación de la personalidad del educando.
- ✓ Alcanzar los objetivos y fines de la Educación Nacional.
- ✓ Lograr el cambio en la personalidad de los estudiantes.
- ✓ Provisión de insumos para el desarrollo de evaluaciones de impacto de políticas y programas.
- ✓ Darle a los educandos, herramientas para incrementar ingresos según sus condiciones socio-económicas.

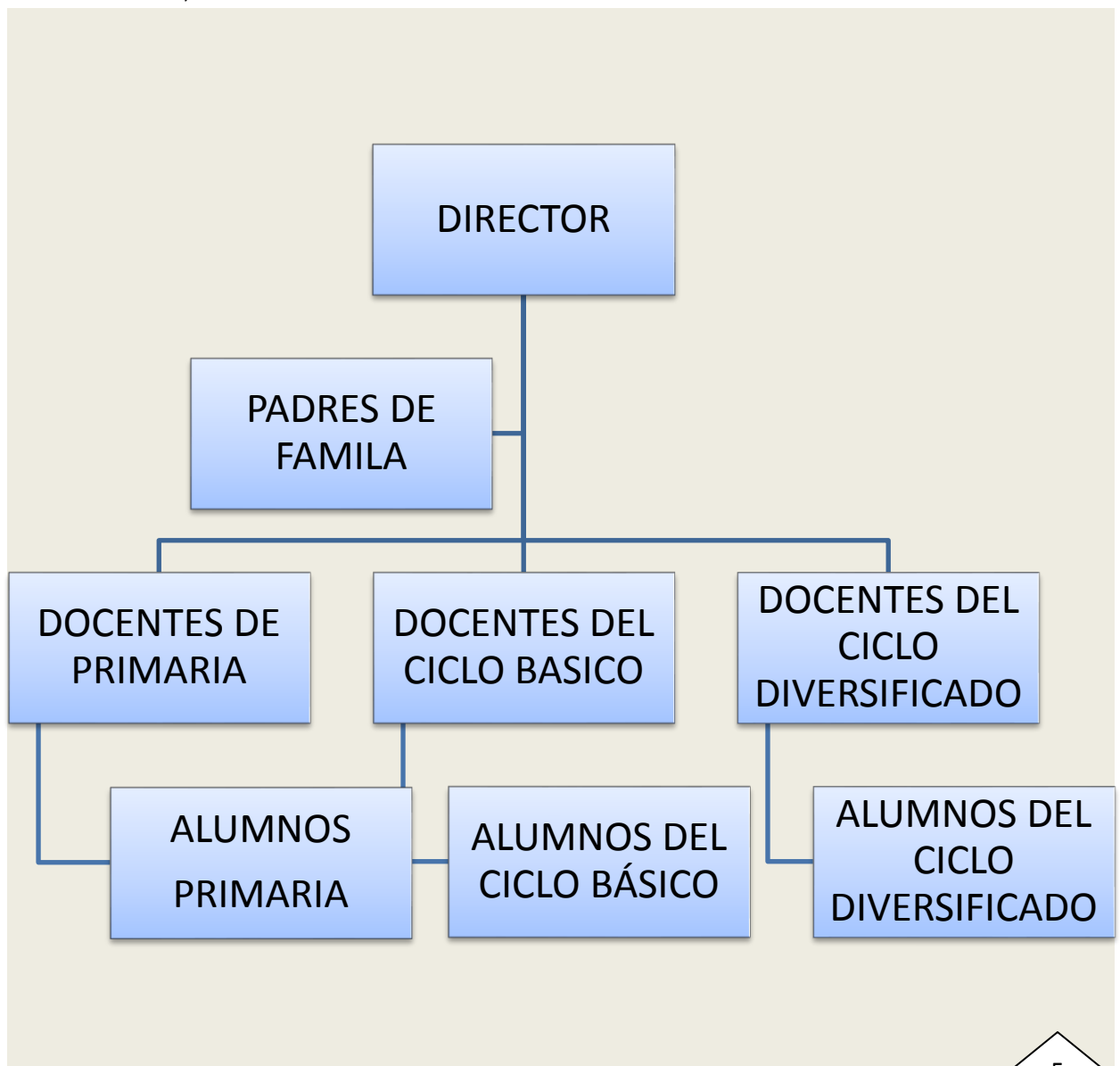
#### **6. Metas.**

Entre las metas que se consideran alcanzar dentro del presente proyecto, podemos mencionar:

- Guiar, orientar, dirigir, y encausar por mejores senderos a los estudiantes de acuerdo al nivel y características específicas del plantel.
- Graduar bachilleres capaces de enfrentar el cambio de nuestra era.
- Preparar bachilleres con una visión innovadora, tomando en cuenta la importancia que tienen la elaboración de jaleas y su manufactura, como un beneficio para toda la humanidad.

## 7. Estructura organizacional.

La estructura organizacional, bajo la cual funciona el establecimiento beneficiado, se describe a continuación.



## 8. Perfil de los integrantes de la comunidad educativa.

| Dimensión  | Perfiles  |   |   |  |
|--|---|---|---|--|
|  | Estudiantes   | Docentes  | Director  | Padres de Familia  |
| <b>Social</b> (Relación con los demás, la participación elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura)  | Responsables, ordenados, honestos, constantes, altruistas, participativos, amigables, Respetuosos, comunicativos, sociables, Con identidad.                 | Responsables, ordenados, facilitadores, mediadores, proactivos, democráticos puntuales, organizados, trabajadores, motivadores, integradores, solidarios. | Justo Responsable, disciplinado, educado, respetuoso, amigable, íntegro, gestor, Sociable, solidario. participativo                           | Participativos, solidarios, organizadores, responsables, atentos, constantes, humildes. Con iniciativa y colaboradores |
| <b>Personal-afectiva</b> (Rasgos relacionados con el aspecto emocional; autoestima, seguridad, valores, etc.)                  | Activos, humildes, respetuosos, confiables, atentos, Capaces, solidarios, responsables, humanistas, conscientes, sensibles, honestos.                       | Comprensivos, puntuales, democráticos, tolerantes, justos, equitativos, Con inteligencia emocional, despiertan confianza, humanistas.                     | Democrático, comprensivo, tolerante, confiable, seguro de sí mismo, sincero, Versátil, humanista, gentil, v cortés, coordinador, controlador. | Futuristas, altruistas, democráticos, comprensivos, tolerantes, confiables promotores, amables.                        |
| <b>Intelectual</b> (Conocimientos y capacidades mentales; resolución de problemas, Inducen al pensamiento crítico y reflexivo) | Inteligentes, investigadores, líderes, humanistas, sintéticos, eficientes, estudiosos, autodidactas, reflexivos, críticos, analítico-sintéticos. Creativos. | Actualizados, inteligentes, eficientes, idealistas, innovadores, futuristas, ordenados. Creativos.  | Eficiente, actualizado, disciplinado, ordenado, Con preparación académica adecuada, investigador, con iniciativa, capacitado. Creativo.       | Idealistas, participativos, perseverantes, ordenados, actualizados, con espíritu de solución de conflictos, justos.    |
| <b>Psicomotora</b> (habilidades y destrezas motoras)   | Activos, participativos, disponibles, trabajadores, creativos, propositivos, investigadores, innovadores, inteligentes, altruistas, Habilidadosos.          | Activos, perseverantes, originales, creativos, participativos, de ambiente agradable, Propositivos.   | Activo, flexible, Capacidad de organización, gestor, hábil, creativo, perseverante, Propositivo.  | Activos, flexibles, participativos, constructores, creativos, colaboradores, generadores de ideas, propositivos.       |

## **9. Recursos.**

### **9.1. Humanos.**

- Coordinador Técnico Pedagógico 1216.1
- Director del Establecimiento Educativo.
- Personal Docente.
- Alumnos.
- Conserje.

### **9.2. Materiales y equipo.**

- Aulas.
- Computadoras.
- Pupitres.
- Cátedras.
- Biblioteca de la Institución.

### **9.3. Financieros.**

- Fondo de gratuidad
- Esta Institución cuenta con docentes contratados en el renglón presupuestario 021.

## **10. Técnicas utilizadas para realizar el diagnóstico.**

Entre las técnicas que se emplearon para realizar el diagnóstico, podemos mencionar las siguientes:

- Guía de los VIII sectores.
- Técnicas de observación.
- Técnica de análisis documental.
- Técnica del FODA.
- Técnica de entrevista.
- Cuestionario.
- Fichas.

## 11. FODA de la institución.

| AMBITO   | FORTALEZAS   | OPORTUNIDADES  | DEBILIDADES  | AMENAZAS  |
|--|--|--|--|---|
| <b>Pedagógico</b>                                      | Docentes Capacitados y activos<br><br>Docentes proactivos<br><br>Jóvenes participativos  | Apoyo del MINEDUC con capacitaciones a docentes.<br><br>Extensión Universitaria USAC. Catarina.  | Carencia de material bibliográfico que aborde temas de elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura.<br><br>Carece de mobiliario adecuado para el nivel. | Deserción de alumnos<br><br>Estudiantes con poco conocimiento en elaboración de jaleas y manufactura.   |
| <b>Institucional</b>                                   | Liderazgo y trabajo en equipo.<br><br>Ubicación del instituto es accesible.  | Organizaciones de madres y padres de familia<br><br>Gestionar con otras instituciones diferentes tipos de apoyo  | No cuenta con edificio propio.<br><br>Carece de condiciones higiénicas y sanitarias<br><br>Predio escolar deforestado.   | Desinterés en la participación de padres de familia<br><br>Falta de recursos económicos de los padres y madres de familia.  |
| Con relación a la proyección a la Comunidad Educativa. | Contar con el proyecto Educativo Institucional.<br><br>Contar con la participación de los diferentes sectores de la comunidad educativa.<br><br>Apoyo de la Coordinación Técnica Administrativa. | Programas y proyectos de desarrollo en el sector educativo.<br><br>Coordinar con Instituciones para brindar apoyo en actividades para el desarrollo comunitario. | Deficiencia en la práctica y fomento de valores para una convivencia estudiantil.<br><br>Poca comunicación con otros centros educativos del municipio.                           | Desatención de programas que propicien espacios y actividades de convivencia social para la comunidad.<br><br>Índice de analfabetismo.<br><br>Desinterés en máximos dirigentes de la comunidad. |

## 12. Lista y Análisis del problema (Análisis del FODA)

| No. | Problemas priorizados   | Factores que originan   | Soluciones que requieren  |
|-----|---|---|---|
| 1   | Carencia de material bibliográfico que aborde temas para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura. | Insuficiente presupuesto interno                                    | Gestión ante autoridades educativas que puedan donar material para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura. |
| 2   | Carece de mobiliario  | Poco ingreso económico  | Gestionar con autoridades municipales y locales para apoyo de mobiliario.   |
| 3   | No cuenta con edificio propio   | Insuficiente presupuesto del MINEDUC para infraestructura.          | Aumento de presupuesto  |
| 4   | Carece de condiciones higiénicas y sanitarias   | Insuficientes para los tres niveles.                                | Gestionar la construcción de servicios sanitarios para cada nivel.  |
| 5   | Predio Escolar deforestado  | Falta de interés de los alumnos y docentes                          | Gestionar a instituciones para reforestar el área.  |
| 6   | Deficiencia en la práctica y fomento de valores para una convivencia estudiantil armónica.  | Pocas actividades con alumnos y docentes para la fomento de valores | Organizar actividades de convivencia en donde participen todos los alumnos.   |
| 7   | Poca comunicación con otros centros educativos del municipio  | Distancia entre los diferentes centros educativos.                  | Organizar actividades deportivas o de otra índole para la socialización de alumnos con otros centros educativos.                            |



### 13. Análisis de viabilidad y factibilidad

| Problemas<br>No.<br>INDICADORES   | Carece de material bibliográfico que aborde temas para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura |    | Carece de mobiliario inadecuado para el nivel |    | No cuenta con edificio propio |    | Carece de condición es higiénicas y sanitarias |    | Predio escolar deforestado |    | Deficiencia en la práctica y fomento de valores para una convivencia estudiantil |    | Poca comunicación con otros centros educativos |    |
|---|--|----|---|----|-------------------------------|----|--|----|----------------------------|----|--|----|--|----|
|   | 1  |    | 2   |    | 3                             |    | 4  |    | 5                          |    | 6  |    | 7  |    |
|   | SI   | NO | SI  | NO | SI                            | NO | SI   | NO | SI                         | NO | SI   | NO | SI   | NO |
| 1. ¿El proyecto a ejecutar será funcional?  | X  |    | X   |    | X                             |    |  | X  | X                          |    |  | X  |  | X  |
| 2. ¿Se dispone del recurso humano para la ejecución del proyecto?                           | X  |    |   | X  | X                             |    |  | X  | X                          |    |  | X  |  | X  |
| 3. ¿El proyecto a ejecutar cumple con los requisitos legales?                               | X  |    |   | X  | X                             |    | X  |    |                            | X  | X  |    |  | X  |
| 4. ¿El proyecto a ejecutar tendrá sostenibilidad?   | X  |    | X   |    | X                             |    | X  |    |                            | X  | X  |    |  | X  |
| 5. ¿Se dispone de recursos financieros para la ejecución del proyecto?                      | X  |    |   | X  | X                             |    | X  |    | X                          |    |  | X  |  | X  |
| 6. ¿Se cuenta con la autorización de jefe de la institución para la ejecución del proyecto? | X  |    | X   |    | X                             |    | X  |    | X                          |    |  | X  |  | X  |

|   |          |          |          |          |          |          |          |          |          |          |          |          |          |          |
|---|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 7. ¿El proyecto a ejecutar tiene demanda?   |          | X        |          |          |          | X        | X        |          |          | X        | X        |          |          | X        |
| 8. ¿Se dispone del tiempo necesario para ejecutar el proyecto?                                    | X        |          | X        |          | X        |          |          | X        |          | X        |          | X        | X        |          |
| 9. ¿El proyecto a ejecutar se enmarca dentro de las necesidades prioritarias de las instituciones | X        |          |          |          | X        | X        |          |          | X        |          | X        |          | X        | X        |
| 10. ¿Se gestionará apoyo a instituciones OG'S ONG'S para la ejecución del proyecto?               | X        |          |          |          | X        | X        |          |          | X        |          | X        |          | X        | X        |
| <b>TOTAL</b>  | <b>9</b> | <b>1</b> | <b>4</b> | <b>6</b> | <b>8</b> | <b>3</b> | <b>5</b> | <b>6</b> | <b>3</b> | <b>7</b> | <b>6</b> | <b>5</b> | <b>7</b> | <b>3</b> |
| <b>PRIORIDAD</b>  | <b>1</b> |          | <b>6</b> |          | <b>2</b> |          | <b>5</b> |          | <b>7</b> |          | <b>4</b> |          | <b>3</b> |          |

#### 14. Priorización del Problema.

De acuerdo con el Análisis de viabilidad y factibilidad, el problema que es de suma importancia es: “Carencia de material bibliográfico que aborde temas para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura.”.

La implementación de material bibliográfico para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura, permitirán a los educandos una formación integral, para ello es necesario saber, que la falta de documentación y material pedagógico no favorece en nada a una educación integral, que es la que se persigue en la actualidad dentro de la población estudiantil guatemalteca.

**15. Verificación de viabilidad y factibilidad.**

**Opción 1.** Elaborar una guía de aprendizaje sobre “**Elaboración de Jaleas (Mermeladas) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**”, en el **Instituto Nacional de Educación Diversificada Catarina, San Marcos.**

**Opción 2.** Realizar talleres para docentes, estudiantes y padres de familia.

**Opción 1**

**Opción 2**

| No. | Indicadores  | SI | NO | SI | NO |
|-----|--|----|----|----|----|
| 1.  | ¿Se cuenta con suficientes recursos financieros?               | X  |    |    | X  |
| 2.  | ¿Se cuenta con financiamiento externo?                         | X  |    |    | X  |
| 3.  | ¿El proyecto se ejecutará con recursos propios?                | X  |    |    | X  |
| 4.  | ¿Se cuenta con fondos extras para imprevistos?                 | X  |    |    | X  |
|     | <b>Administrativo</b>  |    |    |    |    |
| 5.  | ¿Se tiene la autorización legal de la administración?          | X  |    | X  |    |
| 6.  | ¿Se tiene estudio del impacto?                                 | X  |    | X  |    |
| 7.  | ¿Existe ley que ampare el proyecto?                            | X  |    |    | X  |
| 8.  | ¿Se hicieron controles de calidad para la ejecución?           | X  |    |    | X  |
| 9.  | ¿Se tiene definida la cobertura del proyecto?                  | X  |    | X  |    |
| 10. | ¿Se tienen los insumos necesarios para el proyecto?            | X  |    |    | X  |
| 11. | ¿Se tiene la tecnología apropiada para el proyecto?            | X  |    | X  |    |
| 12. | ¿El tiempo programado es suficiente para ejecutar el proyecto? | X  |    |    | X  |
| 13. | ¿Se han definido claramente las                                | X  |    | X  |    |

|     |  |           |  |           |   |
|-----|--|-----------|--|-----------|---|
|     | metas?   |           |  |           |   |
|     | <b>Mercadeo</b>  |           |  |           |   |
| 14. | ¿El proyecto cuenta con la aceptación de la institución y de los usuarios? | X         |  | X         |   |
| 15. | ¿Satisface las necesidades de la comunidad educativa?                      | X         |  | X         |   |
| 16. | ¿Puede el proyecto abastecerse de insumos?                                 | X         |  |           | X |
| 17. | ¿El proyecto es accesible a la población?                                  | X         |  | X         |   |
| 18. | ¿Se cuenta con el personal capacitado para la ejecución del proyecto?      | X         |  |           | X |
|     | <b>Político</b>  |           |  |           |   |
| 19. | ¿La institución se hará responsable del proyecto?                          | X         |  | X         |   |
| 20. | ¿El proyecto es de vital importancia para la institución?                  | X         |  | X         |   |
| 21. | ¿Considera efectivo el apoyo del Alcalde Municipal?                        | X         |  | X         |   |
|     | <b>Cultural</b>  |           |  |           |   |
| 22. | ¿El proyecto responde a las expectativas culturales de la región?          | X         |  | X         |   |
| 23. | ¿El proyecto impulsa la equidad de género?                                 | X         |  | X         |   |
|     | <b>Social</b>  |           |  |           |   |
| 24. | ¿El proyecto beneficia a la mayoría de la población?                       | X         |  | X         |   |
| 25. | ¿Cuenta con el beneplácito de los beneficiarios?                           | X         |  | X         |   |
| 26. | ¿Se toma en cuenta a los catedráticos en servicio?                         | X         |  |           | X |
|     | <b>Total</b>   | <b>26</b> |  | <b>15</b> |   |

**16. Problema seleccionado.**

Al terminar el diagnóstico institucional se listaron y jerarquizaron los problemas y necesidades, priorizando básicamente, el de la carencia de material bibliográfico que aborde temas para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura.

**17. Solución, propuesta como viable y factible.**

Después de aplicar el análisis de viabilidad y factibilidad, la opción más viable y factible es: “Elaborar una Guía de Aprendizaje para la elaboración de Jaleas (Mermeladas) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)” aplicada a la Carrera de Bachillerato en Ciencias y Letras con orientación Agroforestal para integrarlo al Área de Ciencias Naturales, para de esa manera, preparar responsablemente, a los estudiantes del INED de la cabecera municipal de Catarina, San Marcos.

| <b>Problema seleccionado</b>  | <b>Solución</b>   |
|---|---|
| Carencia de material bibliográfico que aborde temas para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura. | Elaborar una guía de aprendizaje para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura.” dirigido a los estudiantes de la carrera Agroforestal del Ciclo Diversificado de la cabecera municipal de Catarina, San Marcos. |

## **CAPÍTULO II**

### **Perfil del Proyecto**

#### **1. Aspectos generales.**

##### **1.1. Nombre del proyecto.**

**Guía de aprendizaje para la implementación de huertos escolares y hábitos de higiene**, aplicada a la Carrera Agroforestal, Área de Ciencias Naturales del Ciclo Diversificado del Instituto Nacional de Educación Diversificada del Sector 1216.1, Cabecera municipal de Catarina, San Marcos.

##### **1.2. Tipo de proyecto.**

Producto educativo y desarrollo integral.

##### **1.3. Problema.**

Carencia de Materiales y Guías Didácticas para el proceso de enseñanza –aprendizaje del área de Ciencias Naturales cuarto y quinto Bachillerato en Ciencias y Letras del Instituto Nacional de Educación Diversificada Agroforestal.

##### **1.4. Localización.**

El Instituto Nacional de Educación Diversificada pertenece al Municipio de Catarina, ubicado en Calle principal de Catarina, San Marcos.

##### **1.5. Unidad ejecutora.**

- Universidad de San Carlos de Guatemala
- Facultad de Humanidades, sección Catarina, San Marcos.

#### **2. Descripción del proyecto.**

El proyecto consiste en diseñar una Guía de aprendizaje de producto educativo y desarrollo integral para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura, dirigido a estudiantes del Instituto Nacional de Educación Diversificada, de la cabecera municipal del municipio de Catarina, departamento de San Marcos.

Es por ello que urge comunicarlo a nivel de educando, educadores y habitantes de las comunidades y las personas que se encuentren a nuestro alrededor. Según estadísticas el 80% de de los jóvenes del área, desconocen en su totalidad como se implementa un proyecto productivo en el área agrícola y un 50% desconocen los hábitos de higiene.

Socializando la presente guía de aprendizaje se pretende concientizar a los alumnos para que sean ellos los promotores dentro de su comunidad para

implementar proyectos de tipo productivo, con acompañamiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

La guía de aprendizaje nos dará a conocer los diferentes temas y los beneficios que se obtendrán siendo utilizados debidamente, se contribuye a formación integral tanto en el área productiva como en el área de la salud; ya que la formación integral debe de implementarse en nuestros días en los aspectos productivos enfocados y priorizados en las comunidades y por supuesto en el aspecto de salud, ya que la salud abarca al ser humano en sus tres dimensiones, Física, psicoespiritual y social.

### **3. Justificación.**

De acuerdo a estudios realizados en países centroamericanos, Guatemala es el más rico potencialmente hablando, debido a la diversidad de climas y micro-climas, así como de los suelos de origen volcánico.

Es por ello que es de suma importancia y necesidad, inculcar en la juventud la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura para que ellos tomen de ejemplo que un proyecto productivo puede realizarse sin necesidad de tener máquinas de fabricación, aprovechando al máximo los recursos disponibles con los que cuenta en su comunidad y al mismo tiempo ser parte del gran engranaje que mueve a la economía guatemalteca.

Concedores de la importancia del desarrollo integral del educando, nos hemos interesado en difundir el mensaje de que todos sin importar condición social, económica, y ubicación geográfica, podemos ser parte importante para ir paulatinamente sacando del subdesarrollo en los que nos encontramos como nación.

Una de las causas del porque estamos como estamos, es sin lugar a duda la falta de motivación que existe en el sistema educativo nacional para hacer y difundir a través de sus educadores, la necesidad de fomentar en los educandos, la necesidad que existe en las comunidades de proyectos que nos ayuden a priorizar y a optimizar de manera científica nuestros recursos y lograr el equilibrio biológico entre los seres humanos y medio ambiente.

Con esta guía se pretende no dejar solo la teoría sobre la elaboración de Jaleas (Mermeladas) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), sino conducirlos a la práctica para ir implementando proyectos que sean auto-sostenibles a nivel de micro regiones y porque no decirlo, a nivel de regiones a nivel nacional.

## **4. Objetivos del proyecto.**

### **4.1. General.**

Contribuir con el desarrollo educativo, en la formación integral de jóvenes estudiantes, con respecto a elaboración de Jaleas (Mermeladas) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), para la Carrera de Bachilleres en Ciencias y Letras en el área Agroforestal, y estén dispuestos a construir una sociedad más sana.

### **4.2. Específicos.**

- Diseñar una Guía de aprendizaje en el curso de Ciencias Naturales.
- Socializar la Guía en la Institución Educativa, Personal Docente, padres de familia y jóvenes estudiantes.
- Capacitar al Director y Personal Docente para realizar el proceso de enseñanza con la Guía de para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura. (BPM), en el curso de Ciencias Naturales.

## **5. Metas.**

- Elaborar una Guía en el periodo de cuatro semanas, para dar a conocer las formas y medios para la elaboración de Jaleas (Mermeladas) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), a los estudiantes de la carrera de Bachillerato en Ciencias y Letras del Instituto Nacional de Educación Diversificada del municipio de Catarina.
- Presentar la Guía al Director del establecimiento, catedráticos, así como a cinco líderes comunitarios, para su información y conocimiento.
- Realizar el proceso de capacitación a 3 docentes del curso de Ciencias Naturales, a estudiantes de Bachillerato en Ciencias y Letras en el área Agroforestal para que ejecuten el uso adecuado de la Guía de aprendizaje.



## 6. Beneficiarios.

### 6.1. Directos.

- Estudiantes de Bachillerato en Ciencias y Letras.
- Docentes del curso de Ciencias Naturales.
- Director.
- Padres de Familia.

### 6.2. Beneficiarios indirectos.

Al momento de realizar el proyecto del problema detectado en el Instituto Nacional de Educación Diversificada, en el área agroforestal, del municipio de Catarina, departamento de San Marcos, se beneficiarán a 200 personas, entre los cuales están: alumnos del presente ciclo escolar, padres y futuros estudiantes del establecimiento, líderes comunitarios.

## 7. Fuentes de financiamiento

Autogestión

| No.          | Descripción                          | Cantidad | Unidad de medida | Costo Unitario | Costo Total       |
|--------------|--------------------------------------|----------|------------------|----------------|-------------------|
| 1            | Copias de libros                     | 600      | Unidades         | 0.25           | 150.00            |
| 2            | Tecleado de Texto                    | 150      | Unidades         | 4.00           | 600.00            |
| 3            | Impresión de la guía                 | 150      | Unidades         | 3.00           | 450.00            |
| 4            | Empastado de la guía                 | 5        | Unidades         | 60.00          | 300.00            |
| 5            | Balanza                              | 1        | Unidad           | 250.00         | 250.00            |
| 6            | Colador                              | 12       | Unidades         | 5.00           | 60.00             |
| 7            | Cuchillo para fruta tipo profesional | 12       | Unidades         | 10.00          | 120.00            |
| 8            | Ralladores                           | 12       | Unidades         | 10.00          | 120.00            |
| 9            | Tazones plásticos                    | 35       | Unidades         | 7.00           | 245.00            |
| 10           | Frascos de vidrio esterilizados      | 50       | Unidades         | 5.00           | 250.00            |
| 11           | Azúcar                               | 30       | Unidades         | 3.50           | 105.00            |
| 12           | Fruta variedad                       | 50       | Unidades         | 8.00           | 400.00            |
| 13           | Licuada doméstica                    | 1        | Unidades         | 750.00         | 750.00            |
| 14           | Ollas                                | 12       | Unidades         | 75.00          | 900.00            |
| 15           | Paletas de madera                    | 20       | Unidades         | 5.00           | 100.00            |
| 16           | Jarras                               | 12       | Unidades         | 15.00          | 180               |
| 17           | Cuchara de acero inoxidable          | 10       | Unidades         | 50.00          | 500.00            |
| 18           | Sellador para pegar etiquetas        | 1        | Unidad           | 15.00          | 15.00             |
| 19           | Mesa de aluminio                     | 1        | Unidades         | 400.00         | 400.00            |
| 20           | Estufa Pequeña                       | 1        | Unidades         | 500.00         | 500.00            |
| 21           | Cilindro de gas                      | 1        | Unidades         | 175.00         | 175.00            |
| 22           | Estufa Pequeña                       | 1        | Unidades         | 500.00         | 500.00            |
| 23           | Grabación de Disco                   | 1        | Unidades         | 10.00          | 10.00             |
| 24           | Impresión de invitaciones            | 60       | Unidades         | 1.00           | 60.00             |
| 25           | Refacciones                          | 80       | Unidades         | 10.00          | 800.00            |
| 26           | Gastos de pasajes                    | 8        | Unidades         | 50.00          | 400.00            |
| 27           | Pago de sonido                       | 1        | Unidades         | 150.00         | 300.00            |
| <b>Total</b> |                                      |          |                  |                | <b>Q 8,640.00</b> |

## 8. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO

| ACTIVIDADES   | Responsable       | AÑO 2013 |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |              |   |   |   | % |  |  |  |     |
|---|-------------------|----------|---|---|---|---------|---|---|---|-------|---|---|---|-------|---|---|---|------|---|---|---|-------|---|---|---|--------------|---|---|---|---|--|--|--|-----|
|   |                   | ENERO    |   |   |   | FEBRERO |   |   |   | MARZO |   |   |   | ABRIL |   |   |   | MAYO |   |   |   | JUNIO |   |   |   | JULIO/AGOSTO |   |   |   |   |  |  |  |     |
|   |                   | 1        | 2 | 3 | 4 | 1       | 2 | 3 | 4 | 1     | 2 | 3 | 4 | 1     | 2 | 3 | 4 | 1    | 2 | 3 | 4 | 1     | 2 | 3 | 4 | 1            | 2 | 3 | 4 |   |  |  |  |     |
| Presentar solicitud para autorización y ejecución del EPS.                        | Epesista          | ■        |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |              |   |   |   |   |  |  |  | 100 |
| Elaborar instrumentos para la recopilación de datos                               | Epesista          |          | ■ |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |              |   |   |   |   |  |  |  | 100 |
| Investigar y recabar Datos bibliográficos de los sectores                         | Asesor            |          |   | ■ | ■ |         |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |              |   |   |   |   |  |  |  | 90  |
| Entrevistar al recurso humano interno y externo de la institución.                | Epesista          |          |   | ■ | ■ |         |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |              |   |   |   |   |  |  |  | 100 |
| Consultar planos, estudios geográficos y funcionamientos de la institución        | Alcalde Municipal |          |   | ■ | ■ |         |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |              |   |   |   |   |  |  |  | 100 |
| Documentar lo observado   | CTA               |          |   | ■ | ■ |         |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |              |   |   |   |   |  |  |  | 100 |
| Reproducir el organigrama de la institución.                                      | Epesista          |          |   |   | ■ | ■       | ■ |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |              |   |   |   |   |  |  |  | 100 |
| Consultar manuales de funciones, reglamentos, y trabajo de cada área              | CTA               |          |   |   | ■ | ■       | ■ |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |              |   |   |   |   |  |  |  | 100 |
| Detectar las necesidades o carencias de cada sector.                              | Docente Epesista  |          |   |   |   | ■       | ■ |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |              |   |   |   |   |  |  |  | 100 |
| Analizar los problemas y priorizar la más urgente de solución                     | Epesista          |          |   |   |   |         |   | ■ | ■ |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |              |   |   |   |   |  |  |  | 90  |
| Reunir al personal administrativo de la institución y proponer alternativas       | Epesista          |          |   |   |   |         |   |   | ■ | ■     | ■ |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |              |   |   |   |   |  |  |  | 100 |
| Entrevistar al jefe de la institución para dar a conocer el problema seleccionado | Epesista          |          |   |   |   |         |   |   |   | ■     | ■ |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |              |   |   |   |   |  |  |  | 100 |
| Elaboración del perfil del proyecto   | Epesista          |          |   |   |   |         |   |   |   |       |   | ■ | ■ |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |              |   |   |   |   |  |  |  | 100 |



## **9. Recursos.**

### **9.1. Humanos.**

- ✓ Director del Instituto Nacional de Educación Diversificada, Catarina, San Marcos.
- ✓ Catedráticos de Ciencias Naturales.
- ✓ Estudiantes de Bachillerato en Ciencias y Letras del área Agroforestal.
- ✓ Capacitadores.
- ✓ Epesista.

### **9.2. Físicos.**

Instituto Nacional de Educación Diversificada, Catarina, San Marcos.  
Oficinas administrativas.

### **9.3. Materiales.**

- ✓ Material didáctico.
- ✓ Computadora
- ✓ Cámara fotográfica
- ✓ Guía de aprendizaje
- ✓ Grabador Cds.

### **9.4. Financieros.**

Autogestión

### CAPÍTULO III

#### Proceso de ejecución del proyecto

#### 1. Actividades y resultados.

| Actividades  | Resultados  |
|--|---|
| Elaboración del plan de ejecución  | Con la elaboración del plan, el proyecto se ejecutó con certeza.  |
| Organización del cronograma del trabajo  | Se estipularon fechas indicadas para su ejecución.  |
| Solicitud a Autoridades Educativas Municipales para llevar a cabo el ejercicio Profesional Supervisado en el centro Educativo Nacional del Nivel diversificado.  | Se les presentó a las autoridades Educativas Municipales la solicitud de autorización del Ejercicio Profesional Supervisado en el Centro Educativo del nivel diversificado.             |
| Visita al Coordinador Técnico Pedagógico del municipio de Catarina, San Marcos para recoger la autorización solicitada.  | Se visitó al Coordinador Técnico Pedagógico del municipio para recoger la autorización de ejecución.  |
| Solicitud dirigida al Director del Instituto Nacional del nivel diversificado del municipio de Catarina, San Marcos, para la autorización de socialización de la guía de aprendizaje para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura. | Se solicitó al Director del Instituto Nacional de Diversificado del municipio de Catarina, San Marcos.  |
| Visita al Director del Instituto Nacional de diversificado de Catarina, San Marcos para recoger autorización para ejecutar el proyecto en el establecimiento.  | La solicitud presentada al director fue aprobada para ejecutar la socialización de la Guía de aprendizaje para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura. |
| Presentación de la guía de aprendizaje para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura por unidades, a los docentes y estudiantes del Curso de Ciencias Naturas.  | Los docentes y estudiantes del establecimiento quedaron complacidos del contenido del mismo.  |
| Capacitación a los docentes y estudiantes.   | Se capacitó a docentes directos e indirectos y a todos los alumnos del área agroforestal del Instituto Nacional de Educación diversificada de Catarina, San Marcos.                     |

|   |   |
|---|---|
| Investigación bibliográfica.  | Se investigaron varias fuentes bibliográficas para la redacción de la guía de aprendizaje para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura.                 |
| Clasificación de información.   | La información obtenida de las fuentes bibliográficas se clasificó para argumentar la guía de aprendizaje para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura. |
| Redacción de la guía de aprendizaje para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura.                         | La guía de aprendizaje para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura.  |
| Revisión y corrección de la Guía de aprendizaje por el asesor del EPS.  | El Licenciado Oscar Osvaldo Cerna Vidal efectuó las correcciones necesarias en el documento.  |
| Aprobación de la Guía de aprendizaje para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura, por el asesor del EPS. | El Licenciado Oscar Osvaldo Cerna Vidal aprobó la Guía de aprendizaje para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura para su reproducción.                |
| Entrega de la Guía de aprendizaje-<br>Reproducción de Guías.  | Fue entregada la guía de, al asesor Licenciado Oscar Osvaldo Cerna Vidal.<br>Las Guías fueron reproducidas para su socialización con los alumnos y docentes del establecimiento.        |
| Planificar el taller de capacitación con respecto a la Guía de aprendizaje.   | Se planificó el taller de capacitación para la socialización de la Guía de Aprendizaje.   |
| Entrega de Guías de aprendizaje al Director del Instituto Nacional de Educación Diversificada del Municipio de Catarina, San Marcos.      | Las Guías de aprendizaje, fueron entregadas al director del Instituto Nacional de Educación Diversificada, para el área agroforestal.   |

## 2. Productos y logros.

| Productos   | Logros   |
|---|--|
| Se redactó la Guía de aprendizaje, para estudiantes de Bachillerato en Ciencias y Letras del INED cabecera municipal Catarina, San Marcos.  | Una completa aceptación por parte de alumnos y docentes del Instituto Nacional de Educación Diversificada en el área agroforestal, del Municipio de Catarina, Departamento de San Marcos.                                      |
| Se realizó la presentación de la guía de aprendizaje, por unidades, a los docentes y estudiantes del establecimiento.   | Docentes y Estudiantes del establecimiento quedaron motivados con el contenido de la Guía de aprendizaje sobre la implementación de huertos escolares y hábitos de higiene, quienes participaron activamente, en la ejecución. |
| Se capacitó a docentes y alumnos del Instituto Nacional de Educación Diversificada en el área agroforestal, con lineamientos para la Implementación de un Laboratorio a Primera Escala para Producir Jaleas (Mermeladas) y Buenas Prácticas de Manufactura. | Cantidad de participantes en la capacitación.  |
| Se practicaron todas las actividades de la Guía de aprendizaje.   | Se realizaron actividades en forma individual y colectiva.   |
| Se divulgó internamente y externamente la elaboración y la ejecución de la Guía de aprendizaje.   | Personas de la comunidad mostrando interés en el conocimiento de la Guía de aprendizaje para la Implementación de huertos escolares y hábitos de higiene.  |

3.3 Cronograma de las actividades de la ejecución del proyecto

| o. | ACTIVIDADES  | MES Y SEMANA AÑO 2,013 |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |              |   |   |   |
|----|--|------------------------|---|---|---|---------|---|---|---|-------|---|---|---|-------|---|---|---|------|---|---|---|-------|---|---|---|--------------|---|---|---|
|    |  | ENERO                  |   |   |   | FEBRERO |   |   |   | MARZO |   |   |   | ABRIL |   |   |   | MAYO |   |   |   | JUNIO |   |   |   | JULIO/AGOSTO |   |   |   |
|    |  | 1                      | 2 | 3 | 4 | 1       | 2 | 3 | 4 | 1     | 2 | 3 | 4 | 1     | 2 | 3 | 4 | 1    | 2 | 3 | 4 | 1     | 2 | 3 | 4 | 1            | 2 | 3 | 4 |
| 1  | Investigación bibliográfica  | ■                      | ■ | ■ |   |         |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |              |   |   |   |
| 2  | Recopilación e información sobre elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura.           |                        |   |   | ■ | ■       | ■ | ■ |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |              |   |   |   |
| 3  | Ordenar la información recabada  |                        |   |   |   |         |   |   | ■ |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |              |   |   |   |
| 4  | Seleccionar información  |                        |   |   |   |         |   |   |   | ■     |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |              |   |   |   |
| 5  | Redacción los temas y subtemas   |                        |   |   |   |         |   |   |   | ■     | ■ | ■ | ■ |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |              |   |   |   |
| 6  | Dosificación de temas por capítulo   |                        |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   | ■     |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |              |   |   |   |
| 7  | Elaboración de guía de aprendizaje sobre elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura.   |                        |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   | ■     | ■ | ■ | ■ |      |   |   |   |       |   |   |   |              |   |   |   |
| 8  | Reproducción de guías de Aprendizaje sobre elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura. |                        |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   | ■    | ■ |   |   |       |   |   |   |              |   |   |   |
| 9  | Planificar una capacitación de la guía de Aprendizaje  |                        |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      | ■ |   |   |       |   |   |   |              |   |   |   |
| 10 | Selección de la Institución para la realización de la capacitación.  |                        |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   | ■ |   |       |   |   |   |              |   |   |   |
| 11 | Elaboración de material didáctico para el desarrollo de la capacitación.   |                        |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   | ■ |       |   |   |   |              |   |   |   |
| 12 | Presentación de la Guía al Supervisor, Director y personal docente.  |                        |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   | ■ |       |   |   |   |              |   |   |   |
| 13 | Elaboración del documento  |                        |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   | ■     |   |   |   |              |   |   |   |
| 14 | Revisión del documento por parte del asesor del Proyecto   |                        |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       | ■ |   |   |              |   |   |   |
| 15 | Socialización del proyecto con alumnos y docentes  |                        |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   | ■ |   |              |   |   |   |
| 16 | Evaluación y entrega de informe final  |                        |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   | ■            |   |   |   |



**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA  
FACULTAD DE HUMANIDADES  
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA  
LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA  
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO**



**GUÍA DE APRENDIZAJE PARA LA ELABORACIÓN DE JALEAS  
(MERMELADAS) Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM),  
APLICADA AL INSTITUTO NACIONAL DE EDUCACIÓN  
DIVERSIFICADA, CATARINA, SAN MARCOS.**

**EPESISTA**

**Sonia Patricia Gutiérrez de León**

**ASESOR**

**Lic. Oscar Osvaldo Cerna Vidal**

**Catarina, San Marcos, Agosto de 2013.**

## ÍNDICE

| <b>Contenido</b>   | <b>Páginas</b> |
|--|----------------|
| Introducción   | I              |
| Presentación   | II             |
| Objetivos  | III            |
| <b>CAPITULO I</b>  |                |
| Competencia  | 1              |
| ¿Qué son las BPM?  | 2              |
| Calidad  | 2              |
| Inocuidad  | 3              |
| Sanitización   | 3              |
| Importancia de las BPM   | 4              |
| Objetivos primordiales de un sistema de BPM                    | 4              |
| Beneficios que se obtienen de implementar un sistema de BPM    | 5              |
| Elementos a considerar en las BPM                              | 6              |
| Actividades  | 7              |
| <b>CAPITULO II</b>   |                |
| Depuladoras  | 8              |
| <b>CAPITULO II</b>   |                |
| Máquinas utilizadas para la elaboración de jaleas (mermeladas) | 10             |
| Procesador de vegetales  | 10             |
| Depuladoras  | 10             |
| Licuadoras   | 11             |
| Peladora de papas  | 11             |
| Marmitas   | 11             |
| Empacadoras al vacío   | 11             |
| Pesaje de frutas y verduras                                    | 12             |
| Tolva dosificadora   | 12             |
| <b>CAPITULO III</b>  |                |
| Competencia  | 13             |
| ¿Qué es una jalea o mermelada?                                 | 14             |
| Historia de las jaleas y mermeladas                            | 14             |
| Frutas de las que se pueden hacer jaleas o mermeladas          | 15             |
| Preparación de una jalea o mermelada                           | 16             |
| Como elaborar mermeladas caseras                               | 17             |
| Envasado de mermeladas   | 18             |
| Esterilización de las mermeladas                               | 18             |
| <b>CAPITULO IV</b>   |                |
| Recetas de mermeladas  | 19             |
| Mermelada de mango   | 20             |
| Mermelada de naranja   | 20             |
| Mermelada de fresa   | 21             |
| Mermelada de tomate  | 22             |
| Mermelada para diabéticos                                      | 22             |
| Mermelada de papaya  | 23             |
| Mermelada de tres frutas                                       | 23             |
| Mermelada de mandarina   | 24             |
| Actividades  | 25             |
| <b>Bibliografía</b>  | 26             |

## Introducción

En la actualidad, el aprovechamiento de los recursos naturales es imperante, pero también debemos de enfatizar que su uso en la mayoría de los casos es inadecuado e irracional. Todas las materias primas que provienen en su totalidad de dichos recursos, en la mayoría de los casos no son aprovechadas adecuadamente, lo que ha enmarcado que se desperdicia en cantidades exageradas por la falta de educación y cultura.

La presente guía de aprendizaje está enfocada a la elaboración de Jaleas (Mermeladas) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), dirigido a Docentes y estudiantes del ciclo diversificado de la Carrera de Bachilleres de ciencias y Letras en el área agroforestal, del Municipio de Catarina, del Departamento de San Marcos.

Los capítulos con los que cuenta la presente guía de aprendizaje se irán tratando de acuerdo a su importancia, describiéndose cada uno de ellos según lo estipulado y el nivel académico a la que va orientada.

## Presentación

De acuerdo a las exigencias de la formación integral que deben de recibir los educandos del nivel medio y a la necesidad de coadyuvar a la mejora en la obtención de alimentos para el área rural en nuestro país, se presenta la siguiente guía de aprendizaje para la elaboración de jaleas (mermeladas) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

El aprovechamiento de todo tipo de fruta que puede ser considerado como rechazo por nuestra sociedad, enmarca en la técnica de “Aprender Haciendo”, puesto que la elaboración de jaleas o mermeladas como quiera llamárseles, puede llegar a comprender y enmarcar un mercado a nivel local que en su mayoría no es aprovechado y se deja escapar una buena oportunidad para la obtención de un bien económico para las familias guatemaltecas.

La orientación y aprendizaje en cuanto a la producción se refiere, enmarca muy bien en una educación integral, puesto que esto ayuda a mejorar el comportamiento de los seres humanos y al mismo tiempo permite ir paulatinamente reduciendo el efecto de de la desnutrición, con prácticas que benefician a toda la población, específicamente en el área rural y por ende en el área urbana, puesto que la vida cotidiana nos recuerda y nos demanda a todos los seres humanos el consumo de alimentos tiene que ser higiénicamente aceptables para nosotros mismos.

Es sumamente necesario de forma paulatina, ir motivando e incentivando a los educandos a adquirir conocimientos que les permitan una mejor condición de vida, tanto en lo social, cultural y socio-económica, puesto que se ha dejado en el olvido la formación integral en la mayoría de establecimientos educativos a nivel nacional. Es obvio que no adquirirán conocimientos profundos, pero por lo menos tendrán los conocimientos básicos que les permitirán abrir los ojos a la realidad de nuestro entorno nacional.

## OBJETIVOS

### Objetivo general.

- Participar directamente en el conocimiento de la Guía para la elaboración de Jaleas (Mermeladas) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

### Objetivos específicos.

- Utilizar los conocimientos pertinentes para el establecimiento en la elaboración de jaleas (mermeladas).
- Adquirir conocimientos generales, referente al tema de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que deben de emplearse en la preparación de alimentos.

# CAPITULO I

## importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura

### Competencia.

Conocer la importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura, para la elaboración de jaleas (mermeladas).



## 2.1. ¿Qué son las BPM?

Son regulaciones promulgadas y puestas en vigencia por el gobierno, en relación con las prácticas de procesamiento, saneamiento y seguridad en la manufactura de la industria de alimentos.

Garantizan que los productos cumplan satisfactoriamente los requerimientos de calidad y necesidad es del cliente, puesto que se relacionan con las condiciones de instalaciones y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y control de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos, según normas aceptadas internacionalmente.



Las buenas prácticas de manufactura son aquella parte de un Programa de Garantía de Calidad que sirve para asegurar que los productos se elaboran convenientemente, de conformidad con el procedimiento establecido y se controlan apropiadamente para conseguir los niveles de calidad adecuados a su uso previsto, y de acuerdo con lo establecido en el registro sanitario del producto.

Se basan en la no alteración de los productos, es una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación.

## 2.2. Calidad.

En sentido amplio, calidad es cumplir con las necesidades y preferencias del consumidor, incluyendo características de color, sabor, textura, aroma, etc.

Puede considerar aspectos de marca, duración del producto, empaque, facilidad de uso, entre otras.



Dentro de la calidad se debe tomar en cuenta un aspecto muy importante que se refiere a la integridad económica, la cual se basa en no engañar al consumidor por acciones ilegales tales como: masa o volumen incorrecto, cantidad incorrecta de unidades, sustitución de producto, especie o variedad, mal etiquetado, absorción de aditivos, colorantes etc.

La búsqueda de la calidad implica aspirar a la excelencia empresarial, puesto que ésta es el resultado de una actitud favorable ante el trabajo.

La gestión de calidad de una empresa está basada, en primer lugar, en las buenas prácticas de manufactura, ya que son el punto de partida para el establecimiento de muchos sistemas que contribuyen al desarrollo de cualquier empresa.

### 2.3. Inocuidad.

7

Significa que el producto es apto para el consumo humano. Es una característica de calidad esencial, por lo cual existen normas en el ámbito nacional que consideran formas de asegurarla.

La inocuidad da 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.

### 2.4. Sanitización.

Un alimento sano es aquel que está libre de deterioro. El deterioro es causado por microorganismos, por cambios fisiológicos propios del alimento, como es el proceso de maduración, o por mal manejo (golpes, rajaduras, calor excesivo, frío extremo, poca o mucha humedad, etc.).

Sanear se refiere al tratamiento adecuado de superficies mediante un proceso efectivo de la destrucción de bacterias y otros microorganismos. Este tratamiento debe hacerse después de la limpieza. Si esta limpieza es húmeda, luego del último enjuague, se debe aplicar un bactericida para garantizar un buen saneamiento. Si la limpieza es en seco, es necesario evaluar la necesidad de aplicar un tratamiento sanitizante mediante un análisis microbiológico de la superficie de los equipos y del ambiente, a fin de verificar la carga de contaminación que el contacto con el equipo o el ambiente puede aportar al producto que estamos fabricando.





También es necesario evaluar si esta carga es significativa dependiendo del destino final que tenga el producto.

## 2.5. Importancia de las BPM.

Se sabe que los alimentos son fuente de salud y nutrición para el ser humano. Son el vehículo de los nutrientes necesarios para su desarrollo físico y mental. Sin embargo, los alimentos, están sujetos al deterioro progresivo, bien por su envejecimiento natural o bien por el desarrollo de bacterias y microorganismos que transforman sus características.

En algunos casos, esta transformación hace al alimento inaceptable para el consumo humano y en algunos casos hasta peligrosos para la salud.

También es conocido, que las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's) causan serios inconvenientes a los consumidores y a las autoridades sanitarias que deben controlar estas situaciones. La principal razón por la cual existen las regulaciones de las buenas prácticas de manufactura es para proteger la salud del consumidor.

Sin embargo, el consumidor mismo tiene un alto grado de confianza sobre los productos alimenticios industrializados. Por lo general, cuando compra uno de estos productos, siempre tiene la certeza y seguridad que es de muy buena calidad, especialmente aquellos que tienen una marca reconocida o que tradicionalmente ha consumido, sin haber tenido nunca ningún problema o insatisfacción.



Uno de los principales objetivos de cualquier negocio es mantener una excelente reputación de sus productos y así garantizar el éxito y aceptación del consumidor.

El desarrollo de un programa de buenas prácticas de manufactura puede resultar una labor difícil, pero resulta más difícil tratar de manufacturar productos alimenticios de alta calidad, sin un programa de este tipo.

## 2.6. Objetivos primordiales de un sistema de BPM.

Los objetivos primordiales de la implementación de un sistema de BPM en una planta de producción son:

- ✓ Buscar siempre la mejor forma de elaborar un producto de excelente calidad para garantizar la satisfacción del cliente.
- ✓ Desarrollar e implementar políticas de administración del personal (selección, capacitación y seguimiento).
- ✓ Diseñar una distribución de la planta en donde los procesos principales estén separados de cualquier lugar foco de contaminación (áreas de almacenamiento, servicios, talleres), manteniendo un flujo de proceso lógico, funcional y definido.
- ✓ Construir o adecuar las instalaciones físicas de acuerdo a los requerimientos establecidos.
- ✓ Contar con maquinaria y equipos diseñados y/o adecuados para los procesos que se llevan a cabo.
- ✓ Desarrollar e implementar un programa de orden, aseo y mantenimiento de equipos e instalaciones (normas, políticas, procedimientos) acorde a las necesidades de la industria.
- ✓ Controlar la materia prima y el material de empaque.
- ✓ Desarrollar e implementar controles y pruebas de laboratorio durante los procesos de producción, formado y empaque, así como también un programa de control y calibración de equipos de medición y pruebas.
- ✓ Documentar procedimientos, manuales, fichas técnicas, reportes de control, etc.
- ✓ Desarrollar normas y procedimientos de higiene personal, así como desarrollar e implementar programas de salud ocupacional, tales como: protección personal, examen de salud, dotación, control de plagas, pruebas microbiológicas, etc.
- ✓ Capacitar y concientizar a todo el personal en las buenas prácticas de manufactura.
- ✓ Implementar un programa de monitoreo de las buenas prácticas de manufactura en la organización.

## 2.7. Beneficios que se obtienen de implementar un sistema de BPM.

Los principales beneficios que se obtienen de la implementación de un adecuado sistema de buenas prácticas de manufactura son los siguientes:

- ✓ Producto limpio, confiable y seguro para el cliente.
- ✓ Competitividad.
- ✓ Aumento de la productividad.
- ✓ Procesos y gestiones controladas.
- ✓ Aseguramiento de la calidad de los productos.
- ✓ Mejora la imagen y la posibilidad de ampliar el mercado (reconocimiento nacional e internacional).
- ✓ Reducción de costos.
- ✓ Disminución de desperdicios.



- ✓ Aumento de las utilidades.
- ✓ Instalaciones modernas, seguras y con ambiente controlado.
- ✓ Disminución de la contaminación.
- ✓ Creación de la cultura del orden y aseo en la organización.
- ✓ Desarrollo y bienestar de todos los empleados.
- ✓ Disminuye la fatiga de los operarios (visual, mental y real).
- ✓ Desarrollo social, económico y cultural de la empresa.
- ✓ Se facilitan las labores de mantenimiento y prevención del daño de maquinarias.

## **2.8. Elementos a considerar en las BPM.**

Dentro de las buenas prácticas de manufactura se deben considerar los siguientes elementos:

- ✓ Materias primas.
- ✓ Mano de obra.
- ✓ Instrumentos y materiales.
- ✓ Máquinas e instalaciones.
- ✓ Métodos

**OBJETIVO:**

Conteste de acuerdo a los conocimientos adquiridos en el Capítulo II,

**METODOLOGÍA:** Conteste en las líneas en blanco, según su criterio, las preguntas que se le plantean a continuación, sobre los huertos escolares

**1.) ¿Qué significan las siglas BPM?:**

---

---

**2.) ¿Cómo influyen las BPM, en la elaboración de jaleas (mermeladas)?:**

---

---

**3.) ¿Mencione algunos objetivos de la implementación de un Sistema de BPM?:**

---

---

**4.) ¿Mencione algunos beneficios de un Sistema BPM?:**

---

---

**5.) ¿Cómo ayudan las BPM a un negocio de producción de jaleas (mermeladas)?:**

---

---

# CAPÍTULO II

8

## PRECURSORES DE MERMELADAS

**NICOLAS APPERT:** (inventó el método de conservación de los alimentos) comenzó a experimentar y observar que los alimentos hervidos a más de 80°C y sin estar expuestos al aire, duraban más tiempo sin echarse a perder.

A partir de esta observación se comenzaron a envasar alimentos en recipientes, sin aire, que luego eran esterilizados a temperaturas que eliminaban bacterias, microorganismos, etc., haciéndolos duraderos, sabrosos y alimenticios.



**Peter Durand:** (inventó el método de congelación) patentó la idea de usar latas revestidas de estaño, por lo que estas comidas reciben el nombre de enlatadas. Más adelante se añadió cloruro cálcico al agua empleada para esterilizar los alimentos sellados en las latas con el fin de elevar la temperatura del agua al hervir por encima de los 100°C.



**Casimir Funk:** (inventó la vitamina) En 1912 postuló la existencia de una sustancia llamada vitamina que luego sería la llamada Vitamina B1 al estudiar que las poblaciones que consumían arroz integral tenían mayor resistencia o eran menos proclives a contraer beriberi. Se nacionalizó estadounidense y falleció en Nueva York el 20 de Agosto de 1967



37

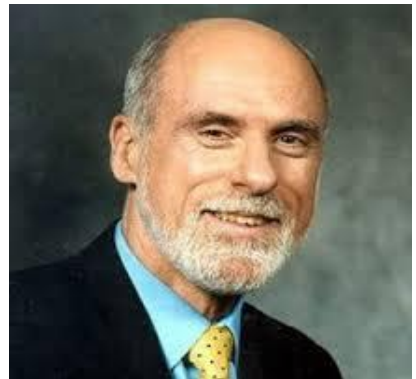
**Jacques Brandenburgués:** (inventó el papel celofán)



**Louis Pasteur:** (inventó el método de pasteurización) cuyos descubrimientos tuvieron enorme importancia en diversos campos de las ciencias naturales, sobre todo en la química y micro biología. Descubrió el dimorfismo del ácido tartárico, al observar al microscopio que el ácido racémico presentaba dos tipos de cristal, con simetría especular.



**Vinton Cerf:** (fue uno de los que inventó el ARPANET) Científico de la computación estadounidense considerado como uno de los padres del internet. Trabajó con Robert Kan en el desarrollo de un conjunto de protocolos de comunicaciones para la red militar ARPANET financiado por la gerencia gubernamental DARPA.





# CAPÍTULO III

10

## MÁQUINAS UTILIZADAS PARA LA ELABORACIÓN DE JALEAS (MERMELADAS)

### **Depuladoras**

Maquinaria para Frutas y Vegetales, Equipos fabricados totalmente en acero inoxidable empleados para separar la pulpa de las frutas de las partes no comestibles (cáscara, semillas y otros).



### **Procesador de vegetales**

Equipo diseñado pensado en la solución de los problemas de tajado, corte en cubos, rallado, deshilachado, etc..... Es muy fácil de operar y tiene un gran rendimiento son alterar la calidad de los productos (entre 100 y 300 K g/h). Posee una variedad de discos intercambiables y usted los puede escoger según sus necesidades.



39

### Licadoras

Equipo industrial de alto rendimiento par la elaboración de jugos y salsas a partir de frutas y verduras, con capacidades de 4 y 15 litros.



### Peladora de papas

Equipo de alto rendimiento cuyas paredes y piso están recubiertas con abrasivo que remueve la cáscara de la papa por fricción o razonamiento



### Marmitas

Ollas de cocción con sistema volcable, provistas de doble camisa donde el agua o el aceite térmico trasfieren el calor a los productos que se van a concentrar o pasteurizar. Poseen agitador con raspadores en teflón para evitar que el producto se pegue.



### Empacadoras al vacío

La solución perfecta para la conservación y protección de los alimentos crudos, semipreparados o cocinados, basada en la ausencia del oxígeno del aire, impidiendo el desarróllate las bacterias aerobias. Ventajas: Aumenta la duración de los productos sin pérdida de peso, adelanta la preparación de comidas a horas de poco trabajo del personal, conserva el aspecto de los alimentos contra la degradación externa, permite almacenar los productos en óptimas condiciones dentro de las formativas vigentes.





## Pesaje de frutas y verduras

Pesaje de frutas y verduras', Báscula para frutas y verduras, Amplia gama de básculas y balanzas electrónicas que proporcionan un peso confiable gracias a sus celdas de carga de gran precisión, con las cuales podrá controlar eficientemente los procesos productivos de su compañía.



## Tolva dosificadora

Tolva dosificadora, Equipo manual fabricado en acero inoxidable especial para verter de forma continua de las pulpas o los jugos en empaque plástico, incluye selladora de pedal por impulso de tal forma que sella y corta las bolsas de acuerdo a tamaños previamente establecidos.



# CAPITULO IV

13

## ¿ QUE ES UNA JALEA O MERMELADA ?

### 3.1. Competencia.

Conocer el procedimiento para producir una jalea (mermelada).



42

## 5.1 ¿Qué es una jalea o mermelada?

Son preparaciones a base del endospermo (pulpa) y/o cáscara de frutas, ricas en pectina, cocidas con azúcar, de consistencia espesa pero transparente.



## 5.2 Historia de las jaleas y mermeladas.

Aunque no se sabe con certeza el origen de las frutas en conserva, se sabe que son antiquísimas.

Probablemente la confección de jaleas y mermeladas comenzó varios siglos atrás, en los países del Medio Este donde crecía la caña de azúcar.

Se cree, que al regresar los Cruzados fueron los primeros en introducir jalea y mermelada a Europa; para mediados de la Edad Media las jaleas y mermeladas eran muy populares.

El uso de caña de azúcar para elaborar jaleas y mermeladas se puede trazar hasta el siglo 16 cuando los españoles llegaron a América donde preservaron las frutas. El primer libro de recetas escrito por el gastrónomo romano Marcus Gavius Apicius en los primeros siglos, incluye recetas para preservar frutas.



Se cree que la mermelada fue creada en 1561 por el médico de María, Reina de Escocia, cuando mezcló naranja y azúcar para evitar que se mareara. Se cree, que la palabra mermelada se deriva del francés "Marie está malade" (María está enferma) pero más se cree que la palabra se deriva del portugués marmelo para referirse a membrillo.

Las mermeladas eran una delicia para reyes y nobles quienes exigía una variedad de sabores.

Crónicas de los magníficos festines que ofrecía Luis XIV, dicen que estos festines siempre terminaban con mermeladas y jaleas servidas en platos de plata.

Cada delicia servida en Versalles estaba elaborada de frutas de los jardines e invernaderos del rey.

### 5.3. Frutas de las que se pueden hacer jaleas o mermeladas.

Las jaleas y mermeladas pueden producirse de cualquier fruta tropical, por lo que en la actualidad muchas de ellas se pueden hacer de diferentes sabores: Fresa.



Piña



Naranja



Membrillo



Guayaba



Albaricoque



Manzana





Mora



Cereza



Durazno

### 3.5. Preparación de una jalea o mermelada.

Preparar **mermelada casera** es probablemente uno de los mayores placeres de los aficionados a la cocina. Al prepararlas en casa conseguimos conservas de fruta caseras y mermeladas y **confituras sanas, naturales y sin aditivos**, ideales para una **merienda infantil** o para sus **desayunos** con tostadas. Al prepararlas en casa podemos adaptarlas al gusto de cada familia: con trozos de fruta o sin ellos, más o menos dulces...

Hoy os vamos a explicar cómo preparar tres de las más populares: la mermelada de naranja, la de fresa y la de tomate. La diferencia entre mermelada y confitura no suele ser muy clara. En general, las mermeladas son frutas troceadas y cocidas con azúcar hasta que quedan como un puré con algunos trocitos de fruta y las confituras son frutas, enteras o troceadas, cocidas en un almíbar. Debido a esta forma de elaboración, las confituras llevan más proporción de azúcar.



Las frutas deben escogerse en su punto de maduración, ni verdes ni pasadas. Las frutas muy maduras tienen menos pectina, por lo que en el caso de algunas frutas pobres en pectina como las moras, se suelen añadir unas cuantas moras todavía rojas a la preparación. Las piezas dañadas o estropeadas se desechan, ya que pueden estropear la mermelada.

Algunas recetas incluyen entre sus ingredientes una pequeña cantidad de zumo de limón. Se trata de compensar la baja acidez natural de algunas frutas, como fresas, melocotones o peras, entre otras. No debe omitirse, ya que no sólo se trata de aportar sabor, sino de favorecer la conservación del producto, ya que el ácido actúa también como conservante.

## CÓMO ELABORAR MERMELADAS CASERAS

Hay 2 métodos principales para elaborar mermeladas:

- **Método 1:** Se trocea la fruta y se coloca en **capas con azúcar**, según las cantidades de cada receta. Se deja reposar al menos 6 horas, o hasta que el azúcar esté completamente disuelto. Conviene utilizar un recipiente que no se vea agredido por el ácido de la fruta. A continuación se cuece unos 45 minutos o hasta que alcance el punto deseado. Algunas mermeladas pueden triturarse un poco con la batidora si se desea.



- **Método 2:** Se trocea la fruta y **se cuece a fuego lento** (si es necesario con una mínima cantidad de agua) de 45 minutos a 1 hora o hasta que esté blanda. Se añade el azúcar y se disuelve bien. Se pone a fuego vivo de 10 a 20 minutos hasta que esté a punto.



## Envasado de las mermeladas

Las mermeladas se envasan de inmediato, todavía calientes. Para ello se utilizan tarros de vidrio con tapas también de vidrio o esmaltadas, nunca metálicas.

Los tarros deben estar perfectamente limpios. Se pueden lavar en el lavaplatos a temperatura máxima, pero si vamos a hacer mucha cantidad, lo mejor es hervirlos 10 minutos. Los dejaremos secar boca abajo sobre paños limpios o papel de cocina y no los llenaremos hasta que no estén completamente secos.



Como la mermelada en el momento del envasado estará muy caliente, conviene que los tarros estén templados para evitar roturas. Si se rompe un tarro, aunque sea un poco, habrá que tirarlo sin intentar aprovechar el contenido, ya que pueden quedar pequeños cristales.

Los botes se llenan casi hasta arriba y se tapan inmediatamente. Como todas las conservas, se deberán guardar en sitio oscuro, fresco y seco.

## Esterilización de las mermeladas

Las mermeladas, confituras y jaleas en principio no necesitan esterilización, ya que el azúcar y el ácido que contienen actúan como conservantes. Sin embargo, si llevan poca proporción de azúcar o se van a guardar mucho tiempo se pueden esterilizar. Para ello se colocan los botes bien tapados en una olla alta donde quepan sin tocarse. En el fondo se coloca un paño replegado para que no choquen entre sí al cocer. Se cubren con agua unos cuatro dedos por encima y se lleva a ebullición. A partir de este momento se cuentan 10 minutos antes de apagar el fuego y sacar los botes para que se enfríen cuanto antes, aunque teniendo cuidado con los cambios bruscos de temperatura que podrían romperlos.



# CAPÍTULO VI

## RECETAS DE MERMELADAS





## MERMELADA DE MANGO

### Pasos para la elaboración de mermelada de mango

Nota: Antes de comenzar la elaboración de un producto hay que tener en cuenta las normas de higiene que nos plantea el IMVIMA y Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos, colocarlas en prácticas y así poder sacar al mercado un producto de excelente calidad.

#### Preparación

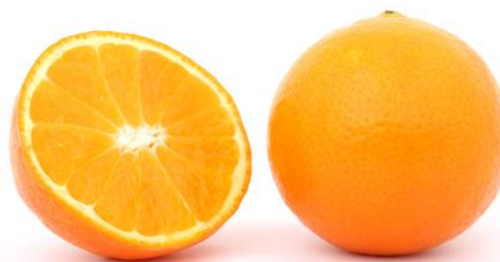
1. Lavarse las manos y los implementos que se utilizaran en el proceso.
2. Pelar los mangos
3. Picarlos en pedazos pequeños
4. En media taza de agua, colocarlos a hervir alrededor de 30 minutos hasta que estén blandos.
5. Esperar 5 minuticos hasta que se enfríe
6. Licuar el mango
7. Después de licuarlo, colarlo.
8. Echarlo en una olla y colocarlo a fuego lento.
9. agregarle la azúcar, el aglutinante, unas gotas de limón. Hay que estar revolviéndolo constantemente hasta que coja puntos.
10. Envasarlos, etiquetarlos.
11. Por último comercializarlo.



## RECETA DE MERMELADA DE NARANJA

### Ingredientes (para 4 ½ Kg.)

- 1 ½ kg. de naranjas
- 2 limones (el jugo o zumo)
- 2 ¾ kg. de azúcar
- 14 tazas de agua



### Preparación:

Se lavan bien las naranjas y se secan, pelarlas quitando la cáscara en tiritas muy finas y dejando la piel blanca. La cáscara se corta en Juliana (tiras pequeñas) y se separa.

Se cortan las naranjas por la mitad y se les exprime todo el jugo o zumo y se apartan las semillas. Con un cuchillo afilado se corta la piel blanca; se pica y se envuelve en manta de cielo junto con las semillas.

La pulpa se corta en trozos pequeños y se pone en una cacerola de preferencia de cobre de fondo grueso, junto con la cáscara partida y la bolsita de manta de cielo. Se cuele el jugo o zumo de naranja y se agrega a la cacerola junto con el jugo de limón y el agua.

Se pone a fuego bajo; cuando suelte el hervor, se deja a fuego lento dos horas o hasta que la cáscara este tierna y en contenido se haya reducido más o menos a la mitad , se saca la bolsita de manta de cielo, se agrega el azúcar y se revuelve continuamente hasta que se disuelva.

Se sube la llama y se hace hervir la mermelada a fuego vivo, hasta que esté a punto, después de 15 o 20 minutos, se espuma de inmediato y se deja enfriar y cuajar durante 30 minutos aproximadamente.

## RECETA DE MERMELADA DE FRESA

### Ingredientes:

- 1 kg de fresas.
- 1/2 kg de azúcar.
- zumo de limón.



### Preparación:

1. Lavar las fresas, retirarles el cabito, colocarlas en un recipiente, por capas, alternando con el azúcar.
2. Rociar con el jugo del limón y dejar macerar por lo menos 2 horas.
3. Llevar a fuego fuerte y cuando rompa el hervor, bajar el fuego a suave y proseguir la cocción.
4. Revolver continuamente.
5. Cuando comienza a espesar, se sabe que está a punto por la densidad, por la brillantez del preparado y de un color rojo intenso (con termómetro de 100° a 120°C).

## RECETA DE MERMELADA DE TOMATE

### Ingredientes:

- 2 kg de tomates.
- 1 1/2 taza de azúcar.
- 2 tazas con agua.
- 2 ramas de canela entera.
- 3 clavos de olor.
- jugo de limón.



### Preparación:

1. Lavar los tomates, pelarlos.
2. Colocar en una cacerola el azúcar, el agua, las ramas de canela y el clavo de olor.
3. Hervir hasta tome punto de hilo flojo.
4. Echar los tomates partidos, dejar hervir hasta que tome punto.
5. Agregar el limón.
6. Dejar enfriar y envasar.

## MERMELADA DE MANZANA PARA DIABÉTICOS

### Ingredientes

- 1 k de manzanas golden
- 300 g de fructosa
- 1 limón
- 1 vaina de vainilla



### Preparación

1. Pelar las manzanas, sacar el corazón, trocearlas y rociarlas con el zumo de limón. Reservar aparte.
2. Hervir durante 25 o 30 minutos las mondaduras, los corazones y las semillas de manzana en una cazuela con agua que cubra.
3. Filtrar este jugo y verterlo de nuevo en la cazuela, junto con las manzanas, la fructosa, la vaina de vainilla y la piel de limón.
4. Hervir lentamente 30 o 35 minutos. Sacudir la cazuela de vez en cuando hasta que las manzanas estén bien cocidas y translúcidas. Retirar la vainilla y la piel de limón.
5. Envasar en botes previamente escaldados.
6. Tapar y esterilizar en una olla con agua hirviendo durante 15 o 20 minutos.
7. Dejar enfriar, secar y etiquetar con la indicación 'Tolerada por diabéticos'.

## MERMELADA DE PAPAYA

### Ingredientes:

1 k (2 lb 4 oz) de papaya, pelada y sin semillas, cortada en trozos

750 g (1 lb 10 oz) de azúcar

Jugo de 3 a 4 limones



### Preparación:

Deshacer la papaya ligeramente presionándola con un tenedor.

Colocarla en una olla y agregar el azúcar. Agregar el jugo de limón y llevar al fuego. Dejar que hierva a fuego lento hasta que tome punto. La mermelada está a punto cuando al mover con la cuchara, se comienza a ver el fondo de la olla.

## MERMELADA DE TRES FRUTAS

### Ingredientes:

- Escoger fruta con cáscara delgada
- 1 toronja pelada
- 1 naranja con cáscara
- 1 lima con cáscara
- Azúcar (mismo peso que la fruta pelada)
- ¼ de cucharadita de sal

### Preparación:

Cortar las frutas en dos, eliminar las pepitas y venas y luego cortarlas en tiras muy delgadas.

Guardar el jugo que vaya saliendo. Medir la cantidad de fruta, colocar en una olla grande y agregarle el jugo con 3 veces la cantidad de agua.

Tapar y hervir a fuego lento por 2 horas. Transcurrido el tiempo apagar el fuego y dejar reposar toda la noche.

Agregar azúcar y sal. Dividir en dos o tres ollas. Cocinar hasta que tenga el punto necesario. Mover de vez en cuando para evitar que se pegue a la olla. El termómetro, al sumergirse, debe marcar 220°F (106°C). En caso de no tener termómetro, dejar caer una gota en un plato y esta no debe correrse (puede extenderse ligeramente).



## MERMELADA DE MANDARINA

### Ingredientes:

1 k (2 lb 4 oz) de mandarinas, de cáscara delgada y de preferencia sin pepitas  
750 g (1 lb 10 oz) de azúcar  
Jugo de 1 limón

### Preparación:

Lavar y pelar las mandarinas. Cortar las cáscaras en tiritas delgadas. Cortar la pulpa en cuadritos.

Colocar las tiritas en una olla y cubrirlas con agua fría. Llevar a hervir durante 5 minutos, retirar del fuego y escurrir. Repetir este procedimiento 2 veces más.

Colocar en una olla las tiritas de mandarina, ya hervidas, la pulpa cortada en cuadritos, el azúcar y el jugo de limón. Llevar al fuego hasta que tome punto. No mover con espátula o cuchara, sólo mover la olla para asegurarse que no se pegue.



### 3.6. Actividades

**OBJETIVO:**

Conteste de acuerdo a los conocimientos adquiridos en el Capítulo VI

**METODOLOGÍA:** En la presente hoja, desarrolle el tema: “¿Cómo producir una jalea o mermelada?”, dejando constancia y si desea realizar gráficas o dibujos, puede pedir hojas adicionales.

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

**BIBLIOGRAFIA**

1. Unidad Especial de Ejecución de Proyectos para la recuperación del Entorno Rural, MAGA, MINEDUC, Módulo de Aprendizaje para el desarrollo de competencias, El Bosque, GUATEMALA 2008, pág. 14 – 22.
2. EI LABORATORIO ESCOLAR  
[http://www.google.com.gt/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=3&ved=0CDgQFjAC&url=http%3A%2F%2Fandamioescolar.mx%2Fciencias%2Ffiles%2Flaboratorio\\_escolar.pdf&ei=HQpQUfWPHorD2QWZ24CoDA&usg=AFQjCNHy-WveZvzZhgYhvZN0u321gBC3ng&bvm=bv.44158598,d.b2U](http://www.google.com.gt/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=3&ved=0CDgQFjAC&url=http%3A%2F%2Fandamioescolar.mx%2Fciencias%2Ffiles%2Flaboratorio_escolar.pdf&ei=HQpQUfWPHorD2QWZ24CoDA&usg=AFQjCNHy-WveZvzZhgYhvZN0u321gBC3ng&bvm=bv.44158598,d.b2U)
3. HISTORIA DE LAS JALEAS Y MERMELADAS  
[http://www.anabelly.com/historia\\_de\\_la\\_jalea\\_y\\_mermelada.html](http://www.anabelly.com/historia_de_la_jalea_y_mermelada.html)
4. ORIGEN DEL LABORATORIO ESCOLAR  
[http://psicoapoyoescolar.org/index.php?option=com\\_content&view=article&id=27:el-laboratorio-escolar-reflejo-del-concepto-de-ciencia-que-manegan-los-docentes&catid=1:psicologos-y-especialistas&Itemid=6](http://psicoapoyoescolar.org/index.php?option=com_content&view=article&id=27:el-laboratorio-escolar-reflejo-del-concepto-de-ciencia-que-manegan-los-docentes&catid=1:psicologos-y-especialistas&Itemid=6)
5. CELIA MARIBEL FLORES RODRÍGUEZ. Buenas Prácticas de Manufactura. Universidad de San Carlos de Guatemala. Año 2,005. P 141.
6. MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Ing. Agr. Erick Leonel García Alvarez. Universidad Rafael Landívar, Sedes Quetzaltenango. Año 2,007. P 190.
7. Programa Calidad en los Alimentos Argentinos. Dirección de Promoción de la Calidad Alimentaria – SAGPyA. P 16.
8. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM). Ing. Carlos E. Flores R. Revista Electrónica Ingeniería Primero No.20 ISSN: 2076-3166. Universidad Rafael Landívar. P 141.



## **CAPITULO IV PROCESO DE EVALUACIÓN**

### **1. Evaluación del diagnóstico.**

La evaluación del Capítulo del Diagnóstico institucional se realizó por medio de la guía de análisis contextual de los VIII Sectores, la cual permitió evidenciar el alcance de los objetivos en la aplicación de la técnica detectando varias necesidades dentro de la institución, a la vez permitió recopilar la información necesaria para determinar la problemática del Instituto Nacional de Educación Diversificada con orientación en el área Agroforestal, de la cabecera municipal de Catarina, Departamento de San Marcos, analizando los problemas, detectándolos y priorizándolos.

Se pudo determinar uno de ellos, de manera positiva, considerando la factibilidad y disponibilidad de los componentes y materiales necesarios para su ejecución, con el afán de mejorar la calidad en la formación de los estudiantes.

### **2. Evaluación del perfil del proyecto.**

La evaluación del capítulo del perfil del proyecto, se realizó por medio de una lista de cotejo, la cual permitió evidenciar el alcance de los objetivos del proyecto, la elaboración de la Guía de aprendizaje para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura (BPM), desarrollándose en base a las investigaciones que se llevaron a cabo durante la etapa de diagnóstico, uno de los problemas priorizados en la comunidad educativa fue carencia de material de apoyo que aborde temas de impacto de salud para docentes y jóvenes estudiantes y previéndose el impacto que tendrá en área agroforestal. El perfil consistió en definir claramente los elementos que tipifican el proyecto, los cuales están integrados, siendo fundamentales para proceder a la ejecución del mismo.

### **3. Evaluación de la ejecución del proyecto.**

La elaboración de la Guía de aprendizaje para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura (BPM), fue un aporte de gran valor, en beneficio de la comunidad educativa del Instituto Nacional de Educación Diversificada de la cabecera municipal de Catarina, Departamento de San Marcos, pues ayudará no solo a los estudiantes de la carrera Agroforestal, sino a todos los habitantes cercanos y lejanos de la misma comunidad.

Sin duda alguna, serán los mismos estudiantes, los agentes de cambio, pues, ellos serán, los que recibirán los beneficios. Cuando hay una comunidad que valora la riqueza corporal con que contamos los seres humanos. La socialización de la Guía de aprendizaje para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura (BPM), con los alumnos y



docentes del Instituto Nacional de Educación diversificado en el área de ciencias naturales enriquecerá los conocimientos adquiridos para transmisión de hábitos alimenticios para beneficio de su comunidad. Se utilizó el instrumento de lista de cotejo para su evaluación.

#### **4. Evaluación General y final del Proyecto.**

Los logros fueron satisfactorios, pues, los objetivos se alcanzaron gracias al instrumento de evaluación de lista de cotejo. Se redactó una solicitud, la cual fue presentada a la Dirección del establecimiento, para que se nos brindara el espacio para ejecutar el proyecto, quien aprobó la solicitud en su momento.

Para ejecutar el proyecto, se procedió a realizar el diagnóstico Institucional, para evaluar las necesidades, proceder a seleccionar el problema y darle la respectiva solución; siendo la falta de conocimiento e importancia de la implementación de huertos escolares y hábitos de higiene, que como todos sabemos es esencial para poder desenvolvernos en la sociedad y es por ello que todos debemos de contribuir al desarrollo productivo de nuestro país

El Proyecto ejecutado tuvo gran aceptación por parte de las autoridades educativas y alumnado de la institución beneficiada.

La concientización fue un gran éxito, pues se comprometieron con mucho entusiasmo a darle seguimiento al tema generado.

## CONCLUSIONES

- ✓ Se contribuyó con el desarrollo Industrial del Municipio de Catarina, Departamento de San Marcos, a través de la intervención e implementación de nuevos conocimientos, que son de vital importancia en el área Agroforestal.
  
- ✓ Se elaboró una Guía de aprendizaje para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura (BPM); dirigida a estudiantes del Instituto Nacional de Educación Diversificada en la Carrera Agroforestal del municipio de Catarina, Departamento de San Marcos.
  
- ✓ Se socializó la guía de, a estudiantes y docentes del Instituto Nacional de Educación diversificada de la carrera agroforestal del Municipio de Catarina, Departamento de San Marcos.

## RECOMENDACIONES

- ✓ Se recomienda a la Comunidad educativa del Instituto Nacional de Educación Diversificada de la cabecera municipal de Catarina, departamento de San Marcos, que valoren y conserven la Guía de Aprendizaje para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura (BPM); que en este Ejercicio Profesional Supervisado se realizó, para que las nuevas generaciones se informen de la importancia y pongan en práctica.
  
- ✓ Se recomienda a los estudiantes que como agentes de cambio contribuyan al desarrollo productivo de nuestro país, puesto que ellos tienen hoy los conocimientos básicos para poder explotar la producción de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura (BPM); y porque no decirlo en años posteriores ellos puedan llegar a ser unos medianos y grandes empresarios en la región dónde radiquen.
  
- ✓ Se recomienda a los docentes socializar, si así lo hicieren, las futuras generaciones se los agradecerán.

## BIBLIOGRAFÍA

1. Cabrera Gallard, G Universidad Rafael Landivar, Facultad de Ciencias Ambientales y Agrícolas, Guatemala enero 2006.
2. Maza Ponce UthzieAnaitè, NatarenoVelàzquez Karla Patricia, La naturaleza y sus manifestaciones. Edessa Guatemala, Centro América.
3. Unidad Especial de Ejecución de Proyectos para la recuperación del Entorno Rural, MAGA, MINEDUC, Módulo de Aprendizaje para el desarrollo de competencias, El Bosque, GUATEMALA 2008, pág. 14 – 22.
4. EI LABORATORIO ESCOLAR  
[http://www.google.com.gt/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=3&ved=0CDgQFjAC&url=http%3A%2F%2Fandamioescolar.mx%2Fciencias%2Ffiles%2Flaboratorio\\_escolar.pdf&ei=HQpQUfWPHorD2QWZ24CoDA&usg=AFQjCNHy-WveZvzZhgYhvZN0u321gBC3ng&bvm=bv.44158598,d.b2U](http://www.google.com.gt/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=3&ved=0CDgQFjAC&url=http%3A%2F%2Fandamioescolar.mx%2Fciencias%2Ffiles%2Flaboratorio_escolar.pdf&ei=HQpQUfWPHorD2QWZ24CoDA&usg=AFQjCNHy-WveZvzZhgYhvZN0u321gBC3ng&bvm=bv.44158598,d.b2U)
5. HISTORIA DE LAS JALEAS Y MERMELADAS  
[http://www.anabelly.com/historia\\_de\\_la\\_jalea\\_y\\_mermelada.html](http://www.anabelly.com/historia_de_la_jalea_y_mermelada.html)
6. ORIGEN DEL LABORATORIO ESCOLAR  
[http://psicoapoyoescolar.org/index.php?option=com\\_content&view=article&id=27:el-laboratorio-escolar-reflejo-del-concepto-de-ciencia-que-manejan-los-docentes&catid=1:psicologos-y-especialistas&Itemid=6](http://psicoapoyoescolar.org/index.php?option=com_content&view=article&id=27:el-laboratorio-escolar-reflejo-del-concepto-de-ciencia-que-manejan-los-docentes&catid=1:psicologos-y-especialistas&Itemid=6)
7. CELIA MARIBEL FLORES RODRÍGUEZ. Buenas Prácticas de Manufactura. Universidad de San Carlos de Guatemala. Año 2,005. P 141.
8. MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.  
Ing. Agr. Erick Leonel García Alvarez. Universidad Rafael Landivar, Sedes Quetzaltenango. Año 2,007. P 190.
9. Programa Calidad en los Alimentos Argentinos. Dirección de Promoción de la Calidad Alimentaria – SAGPyA. P 16.
10. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM). Ing. Carlos E. Flores R. Revista Electrónica Ingeniería Primero No.20 ISSN: 2076-3166. Universidad Rafael Landivar. P 141.

# APÉNDICE



## **PLAN DE SOSTENIBILIDAD**

### **1. Identificación:**

Instituto Nacional de Educación diversificada, Bachiller en ciencias y letras con orientación Agroforestal.

### **2. Nombre del proyecto**

Guía de aprendizaje para la elaboración de Jaleas (Mermeladas) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Dirigido a Estudiantes del Instituto Nacional de Educación Diversificada del municipio de Catarina, Departamento de San Marcos.

### **3. Justificación**

Se pretende con el siguiente plan, evitar que el proyecto ejecutado se desvanezca y que puedan aprovechar al máximo todos los conocimientos adquiridos con la socialización de la Guía de aprendizaje para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura (BPM), dirigida a estudiantes del Instituto Nacional de Educación Diversificada en la Carrera Agroforestal del Municipio de Catarina, San Marcos.

### **4. Objetivos**

- Contribuir en la formación integral, capacitando a jóvenes de la carrera de Bachillerato en Ciencias y Letras del Instituto Nacional de Educación Diversificada del Municipio de Catarina, Departamento de San Marcos.
- Contribuir a que los estudiantes de hoy, vivan un mejor mañana y que construyan una sociedad más coherente con la industria y tecnología, comprometidas con el desarrollo de su comunidad.
- Que sea un documento de apoyo al Personal Docente del Instituto Nacional de Educación Diversificada

### **5. Organización:**

La sostenibilidad del proyecto ejecutado, se garantiza a través de la concientización a:

- Estudiantes del Instituto Nacional de Educación Diversificada del Municipio de Catarina, departamento de San Marcos.
- Docentes del Instituto Nacional de Educación Diversificada del municipio de Catarina San Marcos.
- Padres de familia de los estudiantes del Instituto Nacional de Educación diversificado del Municipio de Catarina, Departamento de San Marcos.

## **6. Recursos**

### **Humanos:**

- Estudiantes del Instituto Nacional de Educación Diversificado, en la carrera Agroforestal del Municipio de Catarina, San Marcos.
- Docentes del Instituto de Educación Diversificada en la Carrera Agroforestal del Municipio de Catarina, San Marcos.
- Padres y madres de familia de los estudiantes del Instituto de Educación Diversificado del Municipio de Catarina, San Marcos.

## **7. Actividades**

Socialización a la comunidad con temáticas relacionadas a la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura (BPM)

Visita del proyectista para verificar el amplio conocimiento sobre elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura (BPM)

## **8. Evaluación**

Se llevará a cabo una supervisión constante, para la verificación a través de la técnica de la observación, el buen uso y cuidado del proyecto realizado.

## EVALUACION ELABORACION DEL DIAGNOSTICO INSTITUCIONAL

**Nombre del Epesista: Sonia Patricia Gutiérrez de León**  
**Asesor: Lic. Oscar Osvaldo Cerna Vidal**  
**Sede: Instituto Nacional de Educación Diversificada, I.N.E.D., cabecera municipal Catarina, San Marcos.**

**INSTRUCCIONES:** Según su apreciación marque con una "X" (SI o NO) en la columna correspondiente a cada uno de los indicadores.

| Aspecto Técnico   | Indicadores  | Apreciación |    |
|---|--|-------------|----|
|   |  | SI          | NO |
| 1. Institución  | Se solicita una institución recomendada                      | X           |    |
| 2. Diagnóstico  | Se diagnosticó en el tiempo estipulado                       | X           |    |
| 3. Instrumentos de investigación                                    | Los instrumentos son adecuados a la institución              | X           |    |
| 4. Aplicación de los instrumentos                                   | Permitieron verificar en forma aceptable el diagnóstico      | X           |    |
| 5. Interpreta de forma adecuada los resultados de la investigación. | La estructura del diagnóstico está bien definida             | X           |    |
| 6. Responsabilidad  | Cumplió satisfactoriamente con las actividades Programadas   | X           |    |
| 7. Efectividad del Proyecto   | Se detectó problemas reales y de interés social              | X           |    |
| 8. Apoyo institucional  | La institución facilitó la información veraz                 | X           |    |
| 9. Planes y estrategias de la Epesista                              | Se demostró una línea de trabajo a seguir.                   | X           |    |
| 10. Comunicación  | Es eficiente la relación con las autoridades e instituciones |             |    |
| Total   |  | 100%        | 0% |

Observaciones \_\_\_\_\_



## EVALUACION PERFIL DEL PROYECTO

**Nombre del Epesista: Sonia Patricia Gutiérrez de León**  
**Asesor: Lic. Oscar Osvaldo Cerna Vidal**  
**Sede: Instituto Nacional de Educación Diversificada, I.N.E.D., cabecera municipal Catarina, San Marcos.**

**INSTRUCCIONES:** Según su apreciación marque con una "X" (SI o NO) en la columna correspondiente a cada uno de los indicadores.

| Aspecto Técnico                 | Indicadores   | Apreciación |    |
|---------------------------------|---|-------------|----|
|                                 |   | SI          | NO |
| 1. Planificación y organización | Se elaboró un plan de trabajo y se organizó con los que intervinieron | X           |    |
| 2. Efectividad del diagnóstico  | Se perfiló según los problemas encontrados con el diagnóstico         | X           |    |
| 3. Perfil del proyecto          | Se analizó detenidamente el proceso                                   | X           |    |
| 4. Priorización del proyecto    | Selección del más indicado para dar solución al problema              | X           |    |
| 5. Viabilidad y factibilidad    | Se cumplió con el llenado de la lista de cotejo                       | X           |    |
| 6. Socialización                | Estuvo enterado toda la población sobre la existencia                 | X           |    |
| 7. Misión del proyecto          | Los objetivos del proyecto responden a los intereses colectivos       | X           |    |
| 8. Estrategias                  | Se contemplaron los inconvenientes del recurso tiempo                 | X           |    |
| 9. Actividades                  | Se desarrollan con técnicas todas las actividades                     | X           |    |
| 10. Beneficios del proyecto     | Responde a la problemática  | X           |    |
| Total                           |   | 100%        | 0% |

Observaciones \_\_\_\_\_

## EVALUACION PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO

**Nombre del Epesista: Sonia Patricia Gutiérrez de León**  
**Asesor: Lic. Oscar Osvaldo Cerna Vidal**  
**Sede: Instituto Nacional de Educación Diversificada, I.N.E.D., cabecera municipal Catarina, San Marcos.**

**INSTRUCCIONES:** Según su apreciación marque con una "X" (SI o NO) en la columna correspondiente a cada uno de los indicadores.

| Aspecto Técnico                   | Indicadores   | Apreciación |    |
|-----------------------------------|---|-------------|----|
|                                   |   | SI          | NO |
| 1. Priorización del proyecto      | Se ejecutó el proyecto de acuerdo a lo seleccionado                     | X           |    |
| 2. Planificación                  | Se desarrollaron las actividades planificadas                           | X           |    |
| 3. Apoyo institucional            | Fueron tomadas en cuenta en el momento de planificación                 | X           |    |
| 4. Participación Comunitaria      | Se contó con la presencia de personas líderes comunitarios              | X           |    |
| 5. Socialización                  | Evidencia que socializó el proyecto con las instituciones planificadas. | X           |    |
| 6. Métodos y técnicas             | Se solicitó apoyo para ejecutar el proyecto propuesto                   | X           |    |
| 7. Recursos Materiales            | Se utilizaron los materiales adecuados al problema                      | X           |    |
| 8. Mano obra                      | Se seleccionó el personal que ejecutó el proyecto                       | X           |    |
| 9. Objetivos y estrategias        | Se lograron los objetivos trazados                                      | X           |    |
| 10. Responsabilidad y puntualidad | Se cumplieron con todas las actividades en el tiempo estipulado         | X           |    |
| Total                             |   | 100%        | 0% |

Observaciones \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## EVALUACION FINAL DEL PROYECTO

**Nombre del Epesista: Sonia Patricia Gutiérrez de León**  
**Asesor: Lic. Oscar Osvaldo Cerna Vidal**  
**Sede: Instituto Nacional de Educación Diversificada, I.N.E.D., cabecera municipal Catarina, San Marcos.**

**INSTRUCCIONES:** Según su apreciación marque con una "X" (SI o NO) en la columna correspondiente a cada uno de los indicadores.

| CRITERIO  | INDICADORES |           |           |           |
|---|-------------|-----------|-----------|-----------|
|   | EXCELENTE   | BUENO     | REGULAR   | MALO      |
| 1. Información recopilada                             | X           |           |           |           |
| 2. Obtención de carencias                             | X           |           |           |           |
| 3. Selección del problema comunitario                 | X           |           |           |           |
| 4. Perfil del proyecto                                | X           |           |           |           |
| 5. Alcances de los objetivos y metas                  | X           |           |           |           |
| 6. Evaluaciones adaptables al proceso                 | X           |           |           |           |
| 7. Cronograma ejecutado según las fechas establecidas | X           |           |           |           |
| 8. Actividades desarrolladas en diversas etapas       | X           |           |           |           |
| 9. Metodología adecuada al tema seleccionado          | X           |           |           |           |
| 10. Informe presentable para ser revisado             | X           |           |           |           |
| <b>Total</b>  | <b>100%</b> | <b>0%</b> | <b>0%</b> | <b>0%</b> |

Observaciones \_\_\_\_\_

---



## **PLAN DE ACTIVIDADES PARA LA ETAPA DEL DIAGNÓSTICO INSTITUCIONAL**

### **I. IDENTIFICACION**

#### **INSTITUCIÓN**

Instituto Nacional de Educación Diversificada INED cabecera municipal de Catarina, Departamento de San Marcos.

#### **UBICACIÓN**

Cabecera municipal de Catarina, Departamento de San Marcos.

#### **PROYECTO**

Guía de aprendizaje para la Implementación de un Laboratorio a Primera Escala para Producir Jaleas (Mermeladas) y Buenas Prácticas de Manufactura, dirigida a estudiantes del Instituto Nacional de Educación Diversificada de la Carrera Agroforestal del Municipio de Catarina, Departamento de San Marcos.

#### **PROYECTISTA**

**SONIA PATRICIA GUTIÉRREZ DE LEÓN**

**CARNÉ: 200342113**

### **II. JUSTIFICACIÓN**

La etapa del diagnóstico le permite al Epesista conocer a la institución en la cual realizará su proyecto, y de esta forma establecer sus necesidades, de las cuales se priorizarán los problemas y a su vez se le dará la solución, misma, que contribuirá al mejoramiento de la institución.

### **III. DESCRIPCIÓN**

Se refiere a realizar un reconocimiento de la Institución, a través de diversas técnicas e instrumentos de investigación, los cuales ayudarán a la obtención de datos necesarios para la realización del proyecto.

### **IV. TÍTULO**

Diagnóstico del Instituto Nacional de Educación Diversificada INED de la carrera Agroforestal, del municipio de Catarina, Departamento de San Marcos.

## **V. OBJETIVOS**

### GENERALES

Identificar los problemas que afectan a los Estudiantes del Instituto Nacional de Educación Diversificada de la Carrera Agroforestal del municipio de Catarina, Departamento de San Marcos.

### ESPECIFICOS:

Obtener la autorización para la realización del proyecto por parte de la Coordinación Técnica Administrativa y Dirección del Instituto Nacional de Educación Diversificada INED. Del municipio de Catarina, San Marcos.

Recabar información que permita conocer el área geográfica y administrativa de la institución.

Identificar la estructura Organizacional de la Institución beneficiada.

## **VI. ACTIVIDADES**

- Identificación de la institución beneficiada.
- Presentación de la solicitud de autorización del proyecto.
- Aplicación de técnicas y métodos de investigación.
- Análisis de información.
- Organización de la información obtenida para el diagnóstico.
- Presentación del diagnóstico (asesor).

## **VII. METODOLOGÍA**

### TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA)

### TÉCNICAS

Observación

Encuestas

Investigación documental y de campo

### INSTRUMENTOS

Listas de Cotejo

Libretas de notas

Agendas

Cuestionarios

Cintas video gráficas

## **VIII. RECURSOS**

### **HUMANOS**

Director del Instituto Nacional de Educación Diversificada del Municipio de Catarina, Departamento de San Marcos.

Docentes del Instituto Nacional de Educación Diversificado del Municipio de Catarina, Departamento de San Marcos.

Epesista

Asesor

### **MATERIALES**

Hojas de papel bond

Cuaderno de notas

Computadora

Tinta de impresora

Impresora

Lapiceros

Engrapadoras

Perforadores

Filmaciones

Cámaras fotográficas

## IX CRONOGRAMA DE LAS ACTIVIDADES DEL DIAGNÓSTICO INSTITUCIONAL

| ACTIVIDAD  | RESPONSABLE       | ENERO |   |   |   | FEBRERO |   |   |   | MARZO |   |   |   | ABRIL |   |   |   | MAYO |   |   |   | JUNIO |   |   |   | JULIO/<br>AGOSTO |   |   |   |
|--|-------------------|-------|---|---|---|---------|---|---|---|-------|---|---|---|-------|---|---|---|------|---|---|---|-------|---|---|---|------------------|---|---|---|
|  |                   | 1     | 2 | 3 | 4 | 1       | 2 | 3 | 4 | 1     | 2 | 3 | 4 | 1     | 2 | 3 | 4 | 1    | 2 | 3 | 4 | 1     | 2 | 3 | 4 | 1                | 2 | 3 | 4 |
| 1. Identificación de la Institución beneficiada                  | Epesista          |       |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |                  |   |   |   |
| 2. Solicitud de apoyo de la Coordinación Técnica Administrativa. | Epesista          |       |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |                  |   |   |   |
| 3. Realización diagnóstico.                                      | Epesista          |       |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |                  |   |   |   |
| 4. Redacción y aplicación de Encuestas                           | Epesista          |       |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |                  |   |   |   |
| 5. Análisis de información                                       | Epesista          |       |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |                  |   |   |   |
| 6. Redactar diagnostico general                                  | Epesista / Asesor |       |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |                  |   |   |   |
| 7. Presentar información (asesor)                                | Epesista          |       |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |      |   |   |   |       |   |   |   |                  |   |   |   |

## **X. EVALUACIÓN**

1. Existió apoyo de parte de las autoridades de la Coordinación Técnica Administrativa de Catarina, departamento de San Marcos.

SI\_\_\_\_\_

NO\_\_\_\_\_

2. Se recopiló información necesaria con las técnicas aplicadas.

SI\_\_\_\_\_

NO\_\_\_\_\_

3. Hubo colaboración por parte de los miembros de la comunidad del municipio de Catarina, Departamento de San Marcos al momento de las entrevistas y encuestas.

SI\_\_\_\_\_

NO\_\_\_\_\_

4. Se identificaron los principales problemas al analizar la información.

SI\_\_\_\_\_

NO\_\_\_\_\_

5. Se presentó el informe del diagnóstico a tiempo ante el asesor.

SI\_\_\_\_\_

NO\_\_\_\_\_



# PLAN DEL EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO



## 1. Datos Generales

### 1.1 Institución

Instituto Nacional de Educación Diversificada INED

### 1.2 Lugar

Municipio de Catarina, Departamento de San Marcos.

### 1.3 Dirección

2a. Avenida 2-26 Zona 1 Catarina, S.M.

## 2. Título

Ejercicio Profesional Supervisado **EPS**

## 3. Objetivo General

- Identificar a través del diagnóstico los problemas más importantes que obstaculizan la superación de la calidad educativa del Instituto.

## 4. Objetivo específico.

- Reconocer la organización de la Institución beneficiada
- Enumerar los diferentes problemas que afectan a la Institución Educativa.
- Analizar las posibles soluciones a los problemas encontrados para aplicar la más adecuada al problema principal seleccionado.
- 

## 5. Actividades

- Elaboración del plan del Ejercicio Profesional Supervisado
- Observar las instalaciones por medio de la matriz de los ocho sectores
- Entrevista con el personal administrativo de la Institución
- Selección del problema más relevante
- Elaboración del informe final.

## **6. Recursos**

### **Humanos**

Personal administrativo

Personal docente

Alumnado

Epesista

Asesor

### **Materiales**

Hojas de papel bond

Cuaderno de notas

Computadora

Tinta de impresora

Impresora

Lapiceros

Engrapadoras

Perforadores

Filmaciones

Cámaras fotográficas.

## 7. Cronograma

| No . | ACTIVIDADES                   | ENERO  |   |   |   | FEBRERO |   |   |   | MARZO  |   |   |   | ABRIL  |   |   |   | MAYO   |   |   |   | JUNIO  |   |   |   | JULIO/AGOSTO |   |   |   |
|------|-------------------------------|--------|---|---|---|---------|---|---|---|--------|---|---|---|--------|---|---|---|--------|---|---|---|--------|---|---|---|--------------|---|---|---|
|      |                               | SEMANA |   |   |   | SEMANA  |   |   |   | SEMANA |   |   |   | SEMANA |   |   |   | SEMANA |   |   |   | SEMANA |   |   |   |              |   |   |   |
|      |                               | 1      | 2 | 3 | 4 | 1       | 2 | 3 | 4 | 1      | 2 | 3 | 4 | 1      | 2 | 3 | 4 | 1      | 2 | 3 | 4 | 1      | 2 | 3 | 4 | 1            | 2 | 3 | 4 |
| 1    | Elaboración del Diagnóstico   | ■      | ■ | ■ | ■ | ■       |   |   |   |        |   |   |   |        |   |   |   |        |   |   |   |        |   |   |   |              |   |   |   |
| 2    | Perfil del proyecto           |        |   |   |   |         | ■ | ■ | ■ | ■      |   |   |   |        |   |   |   |        |   |   |   |        |   |   |   |              |   |   |   |
| 3    | Ejecución del proyecto        |        |   |   |   |         |   |   |   |        | ■ | ■ | ■ | ■      | ■ | ■ | ■ | ■      | ■ | ■ | ■ | ■      | ■ | ■ | ■ | ■            | ■ | ■ | ■ |
| 4    | Entrega del proyecto          |        |   |   |   |         |   |   |   |        |   |   |   |        |   |   |   | ■      | ■ | ■ | ■ | ■      | ■ | ■ | ■ | ■            | ■ | ■ | ■ |
| 5    | Elaboración del informe final |        |   |   |   |         |   |   |   |        |   |   |   |        |   |   |   |        |   |   |   |        |   | ■ | ■ | ■            | ■ | ■ | ■ |

## Guía de Análisis Contextual e Institucional

### Diagnóstico del municipio de Catarina, San Marcos

#### I. Sector Comunidad

| AREA                 | INDICADOR   |
|----------------------|---|
| <b>1. Geográfica</b> | <p><b>1.1 Localización:</b><br/>El municipio de Catarina del departamento de San Marcos se encuentra situado en la parte oeste del departamento de San Marcos en la región Sur-Occidente. Se localiza en la latitud 14° 54'30" y en la longitud 92° 03'45". Limita al norte con los municipios de Tajumulco y San Pablo; al sur con el municipio de Ayutla; al este con los municipios de San Pablo y al oeste con la República de México.</p> <p><b>1.2 Superficie:</b><br/>Cuenta con una extensión territorial de 204 Km. Cuadrados. Se encuentra a una altura de 390 mts. Sobre el nivel del mar. Actualmente cuenta con: 83,460 habitantes, el 65% de ellos son alfabetos.</p> |

### **1.1 Clima**

El clima del municipio de Catarina por lo general, es cálido.

### **1.2 Suelo:**

El suelo en su mayoría es fértil, produciendo variedad de especies vegetales.

### **1.3 Principales accidentes**

Entre sus principales accidentes geográficos están: Cabúz, Magdalena, Gramal, Poza Oscura, Xulá,

### **1.4 Recursos Naturales**

Entre sus recursos naturales cuenta con: recursos hídricos (riachuelos, nacimientos), flora: las características ambientales y elevada pluviosidad determinan árboles que alcanzan hasta 40 ms. de altura y diámetro de 1 metro y más. Se cuenta con plantas ornamentales, medicinales e industriales. Fauna: por las características montañosas y por su clima cálido existe diversidad de animales salvajes, domésticos, aves de distintas especies.

|                           |   |
|---------------------------|---|
|                           | <p><b>1.3 Personalidades pasadas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prof. Carlos Girón.</li> <li>- Prof. Jorge Valdez</li> <li>- Pastor: Obdulio Barrios</li> <li>- Profa. Rosa Turnil</li> <li>- Arquitecto Eduardo de León Reyna.</li> </ul> <p><b>1.4 Fiestas titulares:</b></p> <p>La feria titular del municipio se celebra del 18 al 26 de Agosto y se conmemora a: Santa Catarina, patrona del lugar.</p> <p><b>1.5 Lugares de orgullo local:</b></p> <p>Parque Central, Salones de Usos Múltiples y Municipal, Las principales calzadas, Balnearios.</p> |
| <p><b>2. Política</b></p> | <p><b>2.1 Gobierno Local:</b><br/>El gobierno local es presidido por el ciudadano Alcalde Municipal Noé Gonzales y Concejo</p> <p><b>2.2 Organización Administrativa:</b><br/>La Organización Administrativa está conformada por: Nivel Municipal la estructura del Concejo Municipal está presidido por el Alcalde Municipal, Concejales y Síndicos.</p>   |

### **2.3 Organizaciones Políticas**

Entre las Organizaciones Políticas (Instituciones Gubernamentales) se encuentran: ENERGUATE, Centro de Salud, Policía Nacional Civil, Juzgado de Paz, Delegación del TSE y Coordinaciones Técnicas.

### **2.4 Organizaciones Civiles Apolíticas.**

Son las Instituciones que son Autofinanciables

- Consejo Comunitario de Desarrollo.
- Cooperativa "RL"
- Casa Hogar,
- Correos,
- Colegios privados
- Farmacias
- Tiendas
- Ferreterías
- Restaurantes

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <p><b>3. Social</b></p> | <p><b>3.1 Actividades a las que se dedican los habitantes:</b><br/>Agricultura, ganadería, comercio, artesanía, industria, oficios domésticos, profesionales, etc.</p> <p><b>3.2 Cultivos propios del municipio:</b><br/>Café, maíz, arroz, frijol, caña de azúcar, yuca, camote, malanga, ñame, banano, naranja, limón, lima, piña, tamarindo, zapote, papaya, aguacate, tabaco, cardamomo, manía, plátano, sandía, ajonjolí, etc.</p> <p><b>3.3 Instituciones Educativas:</b><br/>Escuela Oficial Urbana Mixta "Sofía L. Vda. De Barrios".<br/>Escuela Oficial Urbana Mixta 1º. De Mayo.<br/>Instituto Nacional Mixto de Educación Básica. I.N.E.B.<br/><br/>Instituto Nacional de Educación Diversificado en la Carrera de Bachillerato con orientación en Turismo, Computación y Agroforestal. I.N.E.D.<br/><br/>Instituto de Educación Básica por Cooperativa, Aldea Sta. Bárbara.<br/><br/>Colegio Evangélico Jerusalem.<br/><br/>Colegio Cristiano Shekina.<br/><br/>Colegio e Instituto M.E.L.E.<br/><br/>Academias de Corte y Confección MARICLEMENCIA.</p> <p><b>3.4</b> Academia de Corte y Confección ERYMAR.<br/>Academia de Cultora de Belleza Evelyn.<br/>Academia de Belleza Olga.</p> |
|-------------------------|--|



|  |  |
|--|--|
|  | <p><b>3.5 Instituciones de Salud:</b><br/>El centro de Salud Pública.</p> <p><b>3.6 Estructura de viviendas:</b><br/>Block, madera, lámina<br/>Teja, Terraza</p> <p><b>3.7 Centros de Recreación:</b><br/>Piscinas “Ojo de Agua”<br/>Piscinas “El Pedregal”<br/>Estadio Deportivo “Sacramento de León”<br/>Canchas Multideportivas</p> <p><b>3.8</b></p> <p><b>3.9 Medios de Transporte:</b><br/>Humano<br/>Animales<br/>Mecánico: urbano y extraurbano</p> <p><b>3.10 Medios de Comunicación:</b><br/>Correros y telégrafos, teléfonos e internet</p> <p><b>3.11 Vías de comunicación:</b> Catarina cuenta con: La Carretera Interamericana, que une a Guatemala con México, carretera asfaltada de la cabecera municipal a la cabecera departamental. Caminos de terracería que comunica a las diferentes comunidades del municipio. Vía telefónica: a través de teléfonos públicos, comunitarios, privados, fax, correo electrónico.</p> <p><b>3.12 Grupos Religiosos:</b><br/>Entre los Grupos Religiosos tenemos: doctrinas Evangélicas, católicas, adventistas, mormonas, que se encuentran organizadas de acuerdo con su respectivo credo.<br/>Composición Étnica:<br/>En su mayoría la población es de etnia ladina y hablan el idioma Castellano.</p> |
|--|--|

**DETECCION DE PROBLEMAS  
I SECTOR COMUNIDAD**

| <b>PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR</b>   | <b>FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS</b>  | <b>SOLUCIONES QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS</b>   |
|---|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Muy poca información sobre los personajes fundadores o primeros pobladores del municipio.</li> <li>2. Poca información con respecto a temas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)</li> <li>3. Desconocimiento sobre los hechos históricos más relevantes del municipio de Catarina.</li> <li>4. Falta de Centros de Recreación</li> <li>5. Mal estado de las vías de acceso</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Libros de información en mal estado.</li> <li>2. Falta de bibliografía</li> <li>3. Falta de información</li> <li>4. Falta de recursos financieros</li> <li>5. Falta de mantenimiento</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Promover campañas de información sobre la historia del municipio de Catarina.</li> <li>2. Concientización y Conocimiento de las BPM.</li> <li>3. Promover campañas de información sobre la historia del municipio de Catarina.</li> <li>4. Gestionar a Instituciones privadas y públicas los recursos financieros.</li> <li>5. Gestionar a la Municipalidad.</li> </ol> |

**CUADRO DE ANÁLISIS DE VIABILIDAD Y FACTIBILIDAD  
I. SECTOR COMUNIDAD**

| <b>PROBLEMAS</b>   | Falta de conocimiento de los primeros pobladores |    | Falta de conocimiento sobre elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura |    | Desconocimiento sobre los hechos históricos más relevantes del municipio de Catarina |    | Falta de Centros de Recreación |    | Mal estado de las vías de acceso |    |
|--|--|----|--|----|--|----|--------------------------------|----|----------------------------------|----|
|  | 1  |    | 2  |    | 3  |    | 4                              |    | 5                                |    |
|  | SI   | NO | SI   | NO | SI   | NO | SI                             | NO | SI                               | NO |
| <b>No.</b>   |  |    |  |    |  |    |                                |    |                                  |    |
| <b>INDICADORES</b>   |  |    |  |    |  |    |                                |    |                                  |    |
| 1. ¿El proyecto a ejecutar será funcional?   | X  |    | X  |    | X  |    |                                | X  | X                                |    |
| 2. Se dispone del recurso humano para la ejecución del proyecto?                             |  | X  | X  |    | X  |    |                                | X  |                                  | X  |
| 3. ¿El proyecto a ejecutar cumple con los requisitos legales?                                |  | X  | X  |    | X  |    |                                | X  |                                  | X  |
| 4. ¿El proyecto a ejecutar tendrá sostenibilidad?  |  | X  | X  |    |  | X  |                                | X  |                                  | X  |
| 5. ¿Se dispone de recursos financieros para la ejecución del proyecto?                       |  | X  | X  |    |  | X  |                                | X  |                                  | X  |
| 6. ¿Se cuenta con la autorización del jefe de la institución para la ejecución del proyecto? | X  |    | X  |    | X  |    | X                              |    | X                                |    |
| 7. ¿El proyecto a ejecutar tiene demanda?  | X  |    | X  |    | X  |    | X                              |    | X                                |    |
| 8. ¿Se dispone   |  | X  | X  |    | X  |    | X                              |    |                                  | X  |

|   |          |   |          |   |          |   |          |   |          |   |
|---|----------|---|----------|---|----------|---|----------|---|----------|---|
| del tiempo necesario para ejecutar el proyecto?   |          |   |          |   |          |   |          |   |          |   |
| 9.¿El proyecto a ejecutar se enmarca dentro de las necesidades prioritarias de las instituciones? | X        |   | X        |   | X        |   | X        |   | X        |   |
| 10.¿Se gestionará apoyo a Instituciones OG`S y ONG`S para la ejecución del proyecto?              | X        |   | X        |   |          | X |          | X |          | X |
| TOTAL   | 5        | 5 | 9        | 1 | 7        | 3 | 4        | 6 | 4        | 6 |
| PRIORIDAD   | <b>3</b> |   | <b>1</b> |   | <b>2</b> |   | <b>4</b> |   | <b>5</b> |   |

**DESCRIPCIÓN:** Después de aplicado el cuadro de priorización, el problema 2 tiene prioridad 1. “Falta de conocimientos sobre la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura.”.

## II SECTOR DE LA INSTITUCIÓN

| AREA   | INDICADOR  |
|--|--|
| <p><b>1. Localización Geográfica</b></p>     | <p><b>1.1 Ubicación:</b> Municipio de Catarina, Departamento de San Marcos.</p> <p><b>1.2 Vías de acceso:</b> Cinta Asfáltica hacia Malacatán; Ruta Nacional, carretera Hacia Guatemala; Carretera asfaltada de la Cabecera municipal al Departamento; Carretera Internacional</p>   |
| <p><b>2. Localización Administrativa</b></p> | <p><b>2.1 Tipo de Institución:</b> gubernamental</p>   |
| <p><b>3. Edificio</b></p>                    | <p><b>3.1 Edificio:</b> El área de la institución es de 35 metros x 50= 2,450 ms. Cuadrados.</p> <p><b>3.2 El estado de Conservación:</b> las instalaciones se encuentran en regular estado.</p> <p><b>3.3 Entre sus locales en servicio están:</b> seis aulas y el corredor</p> <p><b>3.4 Condiciones y usos:</b> regulares y se utilizan como salones de clases para las carreras que se imparten, tomando el corredor como sitio de espera o reuniones.</p> |

|  |  |
|--|--|
| <p><b>4. Ambiente y equipamiento</b></p> | <p><b>4.1</b> El ambiente es agradable y cuenta con el mobiliario necesario para atender a los estudiantes, pero con equipo de cómputo insuficiente.</p> <p><b>4.2</b> No cuenta con salones específicos.</p> <p><b>4.3</b> Por tratarse de un establecimiento nuevo no cuenta con oficinas y porque el edificio no es propio.</p> |
|--|--|

**DETECCIÓN DE PROBLEMAS  
II SECTOR INSTITUCIONAL**

| <b>PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR</b>   | <b>FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS</b>        | <b>SOLUCIONES QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS</b>                |
|---|---|--|
| 1. Insuficiente equipo de cómputo   | 1. Falta de recursos financieros.                 | 1. Gestionar ante las autoridades la dotación de las mismas. |
| 2. Poco conocimiento con respecto a la elaboración de Jaleas (Mermeladas) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) | 2. Falta de bibliografía que hable sobre las BPM. | 2. Elaboración de una Guía de Aprendizaje.                   |
| 3. Falta de ambientes Adecuados.  | 3. Falta de recursos financieros.                 | 3. Gestionar ante las autoridades municipales y MINEDUC.     |
| 4. Falta de talleres  | 4. Falta de recursos financieros.                 | 4. Agilización gestiones ante La municipalidad y MINEDUC     |
| 5. No existen oficinas y Salón de catedráticos.   | 5. Falta de recursos Financieros.                 | 5. Gestionar a las autoridades que correspondan.             |

## CUADRO DE ANÁLISIS DE VIABILIDAD Y FACTIBILIDAD

### II.SECTOR INSTITUCIÓN

| <b>PROBLEMAS</b><br><br><b>No.</b><br><b>INDICADORES</b>                                    | Insuficiente equipo de cómputo. |    | Carencia de bibliografía sobre la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura. |    | Falta de ambientes adecuados para alimentación. |    | Falta talleres |    | Insuficiencia de ambiente para las dependencias municipales |    |
|---|---------------------------------|----|---|----|---|----|----------------|----|---|----|
|   | 1                               |    | 2   |    | 3   |    | 4              |    | 5   |    |
|   | SI                              | NO | SI  | NO | SI  | NO | SI             | NO | SI  | NO |
| 1.¿El proyecto a ejecutar será funcional?   | X                               |    | X   |    | X   |    |                | X  | X   |    |
| 2.¿Se dispone del recurso humano para la ejecución del proyecto?                            |                                 | X  |   | X  | X   |    |                | X  |   | X  |
| 3.¿El proyecto a ejecutar cumple con los requisitos legales?                                |                                 | X  | X   |    | X   |    |                | X  |   | X  |
| 4.¿¿El proyecto a ejecutar tendrá sostenibilidad?   |                                 | X  | X   |    |   | X  |                | X  |   | X  |
| 5.¿Se dispone de recursos financieros para la ejecución del proyecto?                       |                                 | X  |   | X  |   | X  |                | X  |   | X  |
| 6.¿Se cuenta con la autorización del jefe de la institución para la ejecución del proyecto? | X                               |    | X   |    | X   |    | X              |    | X   |    |
| 7.¿El proyecto a ejecutar tiene demanda?  | X                               |    | X   |    | X   |    | X              |    | X   |    |
| 8.¿Se dispone del   |                                 | X  | X   |    |   | X  | X              |    |   | X  |

|   |          |   |          |   |          |   |          |   |          |   |
|---|----------|---|----------|---|----------|---|----------|---|----------|---|
| tiempo necesario para ejecutar el proyecto?   |          |   |          |   |          |   |          |   |          |   |
| 9.¿El proyecto a ejecutar se enmarca dentro de las necesidades prioritarias de las instituciones? | X        |   | X        |   | X        |   | X        |   | X        |   |
| 10.¿Se gestionará apoyo a Instituciones OG`S y ONG`s para la ejecución del proyecto?              | X        |   |          | X |          | X |          | X |          | X |
| TOTAL   | 5        | 5 | 7        | 3 | 6        | 4 | 4        | 6 | 4        | 6 |
| PRIORIDAD   | <b>3</b> |   | <b>1</b> |   | <b>2</b> |   | <b>4</b> |   | <b>5</b> |   |

**DESCRIPCIÓN:** Después de aplicado el cuadro de priorización, el problema 2 tiene prioridad 1. Desconocimiento de los sucesos más relevantes de la institución.



### III SECTOR FINANZAS

| AREA                                       | INDICADOR  |
|--|--|
| <p><b>1. Fuentes de Financiamiento</b></p> | <p><b>1.1. Presupuesto de la Nación:</b><br/>MINEDUC</p> <p><b>1.2. Venta de Productos y Servicios:</b><br/>Educación gratuita</p> <p><b>1.3. Costos:</b> Lo que corresponde a salarios del personal administrativo, (Director), Personal Técnico, (Maestros)</p> <p><b>1.4. Materiales y Suministros:</b><br/>El costo para materiales y suministros es mínimo y se calcula en base a lo que adjudican en los fondos de gratuidad.</p> <p>a. <b>Servicios Profesionales:</b> Se brindan servicios en el Nivel Medio, ciclo diversificado, con formación altamente calificada.</p> <p>b. <b>Reparaciones y Construcciones:</b> Se realizan de acuerdo a las necesidades que se presentan y de acuerdo a las posibilidades.</p> <p>c. <b>Servicios generales:</b> No se prestan con todos, pero sí con los básicos: aulas, electricidad, agua potable, servicios sanitarios.</p> <p>d. <b>Control de Finanzas:</b> Se lleva en libros autorizados por la DIDEDUC.</p> <p>e. <b>Disponibilidad de fondos.</b> Se recibe en una sola oportunidad, los cuales se mantienen disponibles para la compra de materiales e insumos para lo administrativo, mantenimiento y funcionamiento.</p> <p>f. <b>Auditoría Interna y Externa:</b> Auditoría Interna: La realiza el Director y Coordinador Técnico Administrativo. Auditoría Externa: La realizan personeros del MINEDUC.</p> |

**DETECCION DE PROBLEMAS  
III SECTOR FINANZAS**

| <b>PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR</b>                        | <b>FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS</b> | <b>SOLUCIONES QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS</b>   |
|--|--|---|
| 1. Insuficiencia del presupuesto de la nación.                 | 1. Falta de recursos financieros.          | 1. Gestionar ante las autoridades el aumento de presupuesto a este sector.                              |
| 2. Insuficiencia de materiales y suministros.                  | 2. Falta de recursos financieros.          | 2. Gestionar ante las autoridades de la municipalidad los fondos de compra de materiales y suministros. |
| 3. Salarios inadecuados para los empleados de la institución   | 3. Falta de recursos financieros.          | 3. Gestionar ante las autoridades de la municipalidad los fondos necesarios para este rubro.            |
| 4. Falta de disponibilidad de fondos dentro de la institución. | 4. Falta de recursos financieros           | 4. Agilización de la disponibilidad de fondos ante las autoridades competentes                          |
| 5. Falta de situados.  | 5. Falta de recursos financieros.          | 5. Gestión ante las autoridades correspondientes.   |

**CUADRO DE ANÁLISIS DE VIABILIDAD Y FACTIBILIDAD**  
**III. SECTOR FINANZAS**

| <b>PROBLEMAS</b>   | Insuficiencia del presupuesto de la nación. |    | Insuficiencia de materiales y suministros. |    | Salarios inadecuados para los empleados de la institución |    | Falta disponibilidad de fondos dentro de la institución. |    | Falta de situados |    |   |
|--|---|----|--|----|---|----|--|----|-------------------|----|---|
|  | 1   |    | 2  |    | 3   |    | 4  |    | 5                 |    |   |
|  | SI  | NO | SI   | NO | SI  | NO | SI   | NO | SI                | NO |   |
| <b>INDICADORES</b>   |   |    |  |    |   |    |  |    |                   |    |   |
| 1. ¿El proyecto a ejecutar será funcional?   | X   |    | X  |    |   | X  |  | X  |                   | X  |   |
| 2. ¿Se dispone del recurso humano para la ejecución del proyecto?                            |   | X  | X  |    | X   |    |  | X  |                   |    | X |
| 3. ¿El proyecto a ejecutar cumple con los requisitos legales?                                |   | X  | X  |    | X   |    |  | X  |                   |    | X |
| 4. ¿El proyecto a ejecutar tendrá sostenibilidad?  |   | X  |  | X  |   |    | X  | X  |                   |    | X |
| 5. ¿Se dispone de recursos financieros para la ejecución del proyecto?                       |   | X  |  | X  |   | X  |  | X  |                   |    | X |
| 6. ¿Se cuenta con la autorización del jefe de la institución para la ejecución del proyecto? | X   |    | X  |    | X   |    | X  |    | X                 |    |   |

|   |          |   |          |   |          |   |          |   |          |   |
|---|----------|---|----------|---|----------|---|----------|---|----------|---|
| 7.¿El proyecto a ejecutar tiene demanda?  | X        |   | X        |   | X        |   | X        |   | X        |   |
| 8.¿Se dispone del tiempo necesario para ejecutar el proyecto?                                     |          | X |          | X |          | X | X        |   |          | X |
| 9.¿El proyecto a ejecutar se enmarca dentro de las necesidades prioritarias de las instituciones? | X        |   | X        |   | X        |   | X        |   | X        |   |
| 10.¿Se gestionará apoyo a Instituciones OG`S y ONG`s para la ejecución del proyecto?              | X        |   | X        |   |          | X |          | X |          | X |
| TOTAL   | 5        | 5 | 7        | 3 | 5        | 5 | 4        | 6 | 4        | 6 |
| PRIORIDAD   | <b>2</b> |   | <b>1</b> |   | <b>3</b> |   | <b>4</b> |   | <b>5</b> |   |

**DESCRIPCIÓN:** Después de aplicado el cuadro de priorización, el problema 2 tiene prioridad 1. Insuficiencia de materiales y suministros.

#### IV SECTOR RECURSOS HUMANOS

| AREA                      | INDICADOR  |
|---------------------------|--|
| <b>1. Personal Activo</b> | <p><b>1.1</b> Director: PEM. Nerly de León Requena</p> <p><b>1.2</b> Personal docente: Los seis catedráticos que prestan sus servicios en la formación de estudiantes útiles a la sociedad.</p> <p><b>1.3</b> Porcentaje de Personal que se incorpora o retira anualmente: No se da porque todos los que actualmente laboran pertenecen al renglón presupuestario 021.</p> <p><b>1.4</b> Antigüedad del Personal: Todos laboran desde el año 2009, por tratarse de un establecimiento nuevo.</p> <p><b>1.5</b> Tipos de trabajadores: Todos cuentan con títulos de profesionales que los acredita para desempeñarse en dicho nivel.</p> <p><b>1.6</b> Asistencia de Personal: Se controla por medio de libros: entrada y salida.</p> <p><b>1.7</b> Residencia del Personal: el personal en su mayoría reside en la cabecera municipal.</p> <p><b>1.8</b> El horario en el que se desarrollan las actividades: de 13:00 p.m. a 6:00 p.m. Jornada única.</p> |
| <b>2. Usuarios</b>        | <p><b>2.1.</b> Se le presta el servicio de educación y formación en el Nivel Medio, específicamente en el ciclo Diversificado a 80 estudiantes, quienes comparten de lunes a viernes, entre si mismos y con el claustro de catedráticos y Director.</p>  |

**DETECCION DE PROBLEMAS  
IV SECTOR RECURSOS HUMANOS**

| <b>PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR</b>                          | <b>FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS</b>                               | <b>SOLUCIONES QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS</b>  |
|--|--|--|
| 1. Falta de personal presupuestado                               | 1. Políticas de autoridades en función                                   | 1. Gestionar a ante autoridades, cambiar sus políticas.                                |
| 2. Falta de de constante Capacitación al personal de institución | 2. Falta de recursos financieros   | 2. Presentar una propuesta de de capacitación a las autoridades, para su personal      |
| 3. Insuficiente Personal docente                                 | 3. Falta de recursos financieros   | 3. Gestionar ante las autoridades para que aumenten el personal.                       |
| 4. Insuficiente personal administrativo.                         | 4. Falta de asignación de recursos financieros a estos establecimientos. | 4. Gestionar ante las autoridades para que aumenten el personal.                       |
| 5. Carencia de personal operativo                                | 5. Políticas de cobertura del MINEDUC                                    | 5. Gestionar ante las autoridades de la municipalidad para que aumenten el presupuesto |

#### IV. SECTOR RECURSOS HUMANOS

| <b>PROBLEMAS</b>  | Falta de personal presupuesto |    | Falta de constante Capacitación al personal de la institución |    | Insuficiente personal docente. |    | Insuficiente personal administrativo |    | Carencia de personal operativo |    |
|---|-------------------------------|----|---|----|--------------------------------|----|--------------------------------------|----|--------------------------------|----|
|   | 1                             |    | 2   |    | 3                              |    | 4                                    |    | 5                              |    |
|   | SI                            | NO | SI  | NO | S<br>I                         | NO | S<br>I                               | NO | S<br>I                         | NO |
| 1.¿El proyecto a ejecutar será funcional?   | X                             |    | X   |    |                                | X  |                                      | X  | X                              |    |
| 2.¿Se dispone del recurso humano para la ejecución del proyecto?                            | X                             |    | X   |    | X                              |    |                                      | X  |                                | X  |
| 3.¿El proyecto a ejecutar cumple con los requisitos legales?                                | X                             |    | X   |    | X                              |    |                                      | X  |                                | X  |
| 4.¿El proyecto a ejecutar tendrá sostenibilidad?  |                               | X  |   | X  |                                |    | X                                    | X  |                                | X  |
| 5.¿Se dispone de recursos financieros para la ejecución del proyecto?                       |                               | X  |   | X  |                                | X  |                                      | X  |                                | X  |
| 6.¿Se cuenta con la autorización del jefe de la institución para la ejecución del proyecto? | X                             |    | X   |    | X                              |    | X                                    |    | X                              |    |
| 7.¿El proyecto a ejecutar tiene demanda?  | X                             |    | X   |    | X                              |    | X                                    |    | X                              |    |
| 8.¿Se dispone del tiempo necesario para ejecutar el proyecto?                               |                               | X  |   | X  |                                | X  | X                                    |    |                                | X  |
| 9.¿El proyecto a ejecutar se enmarca  | X                             |    | X   |    | X                              |    | X                                    |    | X                              |    |

|  |          |   |          |   |          |   |          |   |          |   |
|--|----------|---|----------|---|----------|---|----------|---|----------|---|
| dentro de las necesidades prioritarias de las instituciones?                         |          |   |          |   |          |   |          |   |          |   |
| 10.¿Se gestionará apoyo a Instituciones OG`S y ONG`s para la ejecución del proyecto? | X        |   |          | X |          | X |          | X |          | X |
| TOTAL  | 7        | 3 | 6        | 4 | 5        | 4 | 5        | 6 | 4        | 6 |
| PRIORIDAD  | <b>1</b> |   | <b>2</b> |   | <b>3</b> |   | <b>4</b> |   | <b>5</b> |   |

**DESCRIPCIÓN:** Después de aplicado el cuadro de priorización, el problema 1 tiene prioridad 1. Falta de personal presupuestado.



## V. SECTOR CURRICULUM

| AREA  | INDICADOR  |
|---|--|
| <b>1. Plan de Estudios y Servicios</b>        | <b>1.1</b> Plan que atiende: Diario-Regular<br><b>1.2</b> Programas: Currículum Nacional Base vigente<br><b>1.3</b> Actividades Curriculares: Todas las que se plantean en el CNB.<br><b>1.4</b> Acciones que realiza: Actividad docente propiamente dicha, en la formación de juventudes.<br><b>1.5</b> Procesos educativos: todos los contemplados en el CNB, en cada uno de los grados y en cada una de las carreras.   |
| <b>2. Material Didáctico</b>                  | <b>2.1</b> <b>Número de empleados que utilizan textos.</b> Todos los docentes en su trabajo educacional..<br><b>2.2</b> <b>Tipo de Texto que Utiliza:</b> Módulos del MINEDUC y textos elaborados de acuerdo al CNB.<br><b>2.3</b> <b>Materia y materiales utilizados:</b> Almohadillas, marcadores, pizarrón, cuadernillos de asistencia, cuadros de resultados, pliegos de papel Bonn, cartulinas, Papel bond Carta y oficio, tinta para impresora, lapiceros y lápices, cuadernos.<br><b>2.4</b> <b>Fuentes de Obtención de los materiales:</b> A través del fondo de gratuidad que designa el MINEDUC. |
| <b>3. Métodos, técnicas y procedimientos.</b> | <b>3.1</b> <b>Metodología utilizada por los docentes:</b> Las que contempla el CNB, las cuales hacen al estudiante activo y constructivista.<br><b>3.2</b> <b>Tipo de Técnicas y procedimientos utilizados:</b> participativos, individuales y colectivos.   |
| <b>4. Evaluación</b>                          | <b>4.1</b> <b>Controles de calidad Educativa:</b> A través de la utilización de herramientas e instrumentos que permiten observar el progreso o avance de los estudiantes.   |

**DETECCION DE PROBLEMAS  
V SECTOR CURRICULUM**

| <b>PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR</b>   | <b>FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS</b>   | <b>SOLUCIONES QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS</b>   |
|---|--|---|
| <p><b>1.</b> Falta con material bibliográfico para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura (BPM).</p> | <p>No existe biblioteca con materiales que traten Temas sobre la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura (BPM).</p> | <p>Elaboración de Guía de Aprendizaje para la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura (BPM).</p> |
| <p><b>2.</b> Falta de personal presupuestado</p>  | <p>Falta de política de cobertura.</p>   | <p>Agilizar solicitud al MINEDUC</p>  |
| <p><b>3.</b> Escaso personal docente</p>  | <p>Falta de eficacia en políticas</p>  | <p>Solicitar al MINEDUC</p>   |
| <p><b>4.</b> Insuficiencia de CNB Para el ciclo que se atiende</p>  | <p>Escaso presupuesto del MINEDUC</p>  | <p>Solicitar a donde corresponde</p>  |

**CUADRO DE ANÁLISIS DE VIABILIDAD Y FACTIBILIDAD  
V. SECTOR CURRÍCULUM**

| <b>PROBLEMAS</b>  | Falta de material bibliográfico con respecto a la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura (BPM). |          | Falta de personal presupuestado. |          | Escaso personal docente. |          | Insuficiencia de CNB para el Ciclo que se Atiende. |          |
|---|---|----------|----------------------------------|----------|--------------------------|----------|--|----------|
|   | <b>No.</b>  |          | <b>2</b>                         |          | <b>3</b>                 |          | <b>4</b>   |          |
|   | <b>INDICADORES</b>  |          | SI                               | NO       | SI                       | NO       | SI   | NO       |
| 1.¿El proyecto a ejecutar será funcional?   | X   |          | X                                |          |                          | X        |  | X        |
| 2.¿Se dispone del recurso humano para la ejecución del proyecto?                                  | X   |          | X                                |          | X                        |          |  | X        |
| 3.¿El proyecto a ejecutar cumple con los requisitos legales?                                      | X   |          | X                                |          | X                        |          |  | X        |
| 4.¿El proyecto a ejecutar tendrá sostenibilidad?  |   | X        |                                  | X        |                          |          | X  | X        |
| 5.¿Se dispone de recursos financieros para la ejecución del proyecto?                             |   | X        |                                  | X        |                          | X        |  | X        |
| 6.¿Se cuenta con la autorización del jefe de la institución para la ejecución del proyecto?       | X   |          | X                                |          | X                        |          | X  |          |
| 7.¿El proyecto a ejecutar tiene demanda?  | X   |          | X                                |          | X                        |          | X  |          |
| 8.¿Se dispone del tiempo necesario para ejecutar el proyecto?                                     |   | X        |                                  | X        |                          | X        | X  |          |
| 9.¿El proyecto a ejecutar se enmarca dentro de las necesidades prioritarias de las instituciones? | X   |          | X                                |          | X                        |          | X  |          |
| 10.¿Se gestionará apoyo a Instituciones OG`S y ONG`S para la ejecución del proyecto?              | X   |          |                                  | X        |                          | X        |  | X        |
| <b>TOTAL</b>  | <b>7</b>  | <b>3</b> | <b>6</b>                         | <b>4</b> | <b>5</b>                 | <b>5</b> | <b>4</b>   | <b>6</b> |
| <b>PRIORIDAD</b>  | <b>1</b>  |          | <b>2</b>                         |          | <b>3</b>                 |          |  |          |

**DESCRIPCIÓN:** Después de aplicado el cuadro de priorización, el problema 1 tiene prioridad 1. "Falta de material bibliográfico con respecto a la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura (BPM)".

## VI. SECTOR ADMINISTRATIVO

| AREA            | INDICADOR   |
|-----------------|---|
| 1. Planeamiento | <p><b>1.1 Tipo de planes:</b> Corto, mediano y largo plazo.</p> <p><b>1.2 Elementos de los planes:</b> Competencias, contenidos, indicadores de logro.</p> <p><b>1.3 Forma de implementar los planes:</b> En el proceso educativo, siguiendo lineamientos del CNB.</p> <p><b>1.4 Bases de los planes:</b> de acuerdo a las exigencias del CNB, principalmente las competencias.</p> |
| 2. Organización | <p><b>2.1 Niveles Jerárquicos de Organización:</b><br/>Director,<br/>Docentes,<br/>Alumnos<br/>Padres de familia</p>  |
| 3. Coordinación | <p><b>3.1 A través del Director:</b> Verbalmente por medio de la vía personal.</p> <p><b>3.2 Informativos internos:</b> A través de cartelera informativa.</p> <p><b>3.3 Documentos:</b> Utilización de documentos escritos, comunes.</p>   |
| 4. Control      | <p><b>4.1 Del personal de la Institución:</b> A través del libro de asistencia y observación en la jornada de trabajo.</p> <p><b>4.2 Del alumnado al que se le presta el servicio:</b> A través de los cuadernos de asistencia y observación en el transcurso de la jornada.</p>  |
| 5. Supervisión  | <p><b>5.1 Dentro de la Institución:</b> Diariamente a cargo del Director de la Institución.</p> <p><b>5.2 La Institución propiamente dicha:</b> La realiza el Coordinador Técnico Pedagógico periódicamente.</p>  |

**DETECCION DE PROBLEMAS  
VI SECTOR ADMINISTRATIVO**

| <b>PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR</b>        | <b>FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS</b>               | <b>SOLUCIONES QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS</b>  |
|--|--|--|
| 1. Inestabilidad Laboral del director          | Por pertenecer al renglón presupuestario 021             | Solicitudes al M INEDUC<br><br>Contratar a una persona que se encargue de orientar a los usuarios de esta municipalidad. |
| 2. Recargo de trabajo                          | Porque se tiene el cargo de Director y docente a la vez. | Nombramiento de otras plazas de catedrático.   |
| 3. Carencia de equipo de computación           | Porque no existe asignación presupuestaria               | Solicitudes al MINEDUC   |
| 4. Falta de recursos propios de administración | Porque no existe una asignación específica.              | Solicitudes al MINEDUC   |

## CUADRO DE ANÁLISIS DE VIABILIDAD Y FACTIBILIDAD

### VI. Sector Administrativo

| <b>PROBLEMAS</b><br><br><b>No.</b><br><b>INDICADORES</b>  | Inestabilidad<br>laboral del<br>Director |          | Recargo<br>de trabajo |          | Carencia<br>de equipo<br>de<br>cómputo |          | Falta de<br>recursos<br>propios de<br>la<br>administración |          |
|---|--|----------|-----------------------|----------|--|----------|--|----------|
|   | 1  |          | 2                     |          | 3                                      |          | 4  |          |
|   | SI                                       | NO       | SI                    | NO       | SI                                     | NO       | SI   | NO       |
| 1.¿El proyecto a ejecutar será funcional?   | X  |          | X                     |          |  | X        |  | X        |
| 2.¿Se dispone del recurso humano para la ejecución del proyecto?                                  | X  |          | X                     |          | X                                      |          |  | X        |
| 3.¿El proyecto a ejecutar cumple con los requisitos legales?                                      | X  |          | X                     |          | X                                      |          |  | X        |
| 4.¿¿El proyecto a ejecutar tendrá sostenibilidad?   |  | X        |                       | X        |  |          | X  | X        |
| 5.¿Se dispone de recursos financieros para la ejecución del proyecto?                             |  | X        |                       | X        |  | X        |  | X        |
| 6.¿Se cuenta con la autorización del jefe de la institución para la ejecución del proyecto?       | X  |          | X                     |          | X                                      |          | X  |          |
| 7.¿El proyecto a ejecutar tiene demanda?  | X  |          | X                     |          | X                                      |          | X  |          |
| 8.¿Se dispone del tiempo necesario para ejecutar el proyecto?                                     |  | X        |                       | X        |  | X        | X  |          |
| 9.¿El proyecto a ejecutar se enmarca dentro de las necesidades prioritarias de las instituciones? | X  |          | X                     |          | X                                      |          | X  |          |
| 10.¿Se gestionará apoyo a Instituciones OG`S y ONG`S para la ejecución del proyecto?              | X  |          |                       | X        |  | X        |  | X        |
| <b>TOTAL</b>  | <b>7</b>                                 | <b>3</b> | <b>6</b>              | <b>4</b> | <b>5</b>                               | <b>5</b> | <b>5</b>   | <b>6</b> |
| <b>PRIORIDAD</b>  | <b>1</b>                                 |          | <b>2</b>              |          | <b>3</b>                               |          | <b>4</b>   |          |

**DESCRIPCIÓN:** Después de aplicado el cuadro de priorización, el problema 1 tiene prioridad 1: Inestabilidad laboral del Director

### VII SECTOR DE RELACIONES

| AREA  | INDICADOR  |
|---|--|
| <p><b>1. Institución Usuarios</b></p>         | <p><b>1.1.</b> Institución-Usuarios. Estado, forma de atención a los usuarios: la atención que se les presta a los usuarios va de acuerdo a sus necesidades e intereses.</p> <p><b>1.2.</b> Intercambios Deportivos: se dan internamente y con otros establecimientos.</p> <p><b>1.3.</b> Actividades Sociales: Día del Cariño, Día de las Madres, Día del Padre, El 15 de Septiembre, Feria titular del municipio.</p> <p><b>1.4.</b> Actividades Culturales: Concurso de poesía, concurso de canto, concurso de baile, folklóricos, concurso de dibujo, concurso de oratoria.</p> <p><b>1.5.</b> Actividades Académicas: específicamente de catedráticos para con los estudiantes.</p> |
| <p><b>2. Institución con otras</b></p>        | <p><b>2.1.</b> Institución con otras instituciones: Cooperación: siempre se da por parte de esta institución, ya que se mantienen buenas relaciones.</p> <p><b>2.2.</b> Culturales: esta institución planifica las actividades posibles a desarrollar en el transcurso del ciclo escolar.</p>  |
| <p><b>3. Institución con la comunidad</b></p> | <p><b>3.1.</b> Institución con la Comunidad: Se mantiene estrecha relación de la institución para con la comunidad.</p> <p><b>3.2.</b> Asociaciones Locales: Han contribuido a que la institución salga adelante.</p> <p><b>3.3.</b> Proyección: la institución se da a conocer ante la comunidad en las diferentes actividades socioculturales.</p>   |

**DETECCION DE PROBLEMAS  
VII SECTOR DE RELACIONES**

| <b>PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR</b> | <b>FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS</b> | <b>SOLUCIONES QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS</b>                                 |
|---|--|---|
| 1. Falta de Instalaciones deportivas    | No se cuenta con predio propio.            | Solicitar a la comunidad  |
| 2. Falta de Implementos deportivos      | Pobreza existente en Los alumnos           | Solicitud a instituciones. Especialmente al Ministerio de Cultura y Deportes. |
| 3. Falta de entusiasmo en los alumnos   | Por la falta de recursos                   | Propiciar fuentes de trabajo  |
| 4. Inseguridad en los trayectos         | Delincuencia que impera en la zona.        | Campañas de concientización.  |



**CUADRO DE ANÁLISIS DE VIABILIDAD Y FACTIBILIDAD  
VI. SECTOR DE RELACIONES**

| <b>PROBLEMAS</b>  | Falta de instalaciones deportivas |          | Falta de implementos deportivos |          | Falta de entusiasmo en los alumnos |          | Inseguridad en los trayectos |          |
|---|-----------------------------------|----------|---------------------------------|----------|------------------------------------|----------|------------------------------|----------|
|   | 1                                 |          | 2                               |          | 3                                  |          | 4                            |          |
|   | SI                                | NO       | SI                              | NO       | SI                                 | NO       | SI                           | NO       |
| 1.¿El proyecto a ejecutar será funcional?   | X                                 |          | X                               |          |                                    | X        |                              | X        |
| 2.¿Se dispone del recurso humano para la ejecución del proyecto?                                  | X                                 |          | X                               |          | X                                  |          |                              | X        |
| 3.¿El proyecto a ejecutar cumple con los requisitos legales?                                      | X                                 |          | X                               |          | X                                  |          |                              | X        |
| 4.¿El proyecto a ejecutar tendrá sostenibilidad?  |                                   | X        |                                 | X        |                                    | X        | X                            | X        |
| 5.¿Se dispone de recursos financieros para la ejecución del proyecto?                             |                                   | X        |                                 | X        |                                    | X        |                              | X        |
| 6.¿Se cuenta con la autorización del jefe de la institución para la ejecución del proyecto?       | X                                 |          | X                               |          | X                                  |          | X                            |          |
| 7.¿El proyecto a ejecutar tiene demanda?  | X                                 |          | X                               |          | X                                  |          | X                            |          |
| 8.¿Se dispone del tiempo necesario para ejecutar el proyecto?                                     |                                   | X        |                                 | X        |                                    |          | X                            |          |
| 9.¿El proyecto a ejecutar se enmarca dentro de las necesidades prioritarias de las instituciones? | X                                 |          | X                               |          | X                                  |          | X                            |          |
| 10.¿Se gestionará apoyo a Instituciones OG`S y ONG`S para la ejecución del proyecto?              | X                                 |          |                                 | X        |                                    | X        |                              | X        |
| <b>TOTAL</b>  | <b>7</b>                          | <b>3</b> | <b>6</b>                        | <b>4</b> | <b>5</b>                           | <b>5</b> | <b>4</b>                     | <b>6</b> |
| <b>PRIORIDAD</b>  | <b>1</b>                          |          | <b>2</b>                        |          | <b>3</b>                           |          | <b>4</b>                     |          |

**DESCRIPCIÓN:** Después de aplicado el cuadro de priorización, el problema 1 tiene prioridad 1. Falta de instalaciones deportivas.

## VIII SECTOR FILOSÒFICO, POLÌTICO, LEGAL

| AREA                                  | INDICADOR   |
|---------------------------------------|---|
| <b>1. Filosofía de la Institución</b> | <p>Prestar un buen servicio a la Comunidad educativa y mantener buenas relaciones con otras instituciones</p> <p>Visión: Institución democrática formadora de ciudadanos, con carácter y capaces de aprender por sí mismos, orgullosos de ser guatemaltecos, empeñados en conseguir su desarrollo integral, con principios, valores y convicciones que fundamenten su conducta.</p> <p>Misión: Hacer de la actividad educacional o de la Educación propiamente dicha, un proceso participativo e incluyente, para que responda con criterios modernos, a las necesidades de desarrollo integral de la población social, cultural y lingüísticamente diferenciada.</p> |
| <b>2. Políticas de la Institución</b> | <p>Objetivos: Contribuir a la formación de la personalidad del educando.</p> <p>Alcanzar los objetivos y fines de la Educación Nacional.</p> <p>Promover el desarrollo integral mediante el uso del Currículo Nacional Base así como la filosofía y políticas actuales en el marco de proceso de la Reforma Educativa.</p>  |
| <b>3. Aspectos Legales</b>            | <p>Aspectos Legales. El Instituto Nacional de Educación Diversificada de la cabecera municipal de Catarina San Marcos, presta sus servicios por resolución, emanado del MINEDUC, la cual se guarda en los archivos del establecimiento.</p>   |

**DETECCION DE PROBLEMAS  
VIII SECTOR FILOSOFICO, POLITICO Y LEGAL**

| <b>PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR</b> | <b>FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS</b>   | <b>SOLUCIONES QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS</b>                             |
|---|--|---|
| No se detectaron problemas              | No existen porque no se detectaron problemas | No se plantea ningún tipo de solución, porque no se detectaron problemas. |

**CUADRO DE ANÁLISIS DE VIABILIDAD Y FACTIBILIDAD  
VIII SECTOR FILOSOFICO, POLITICO Y LEGAL**

| <b>PROBLEMAS</b>  | No existe proble |    | No existe problema |    | No existe problema |    |
|---|------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|
|   | 1                |    | 2                  |    | 3                  |    |
|   | SI               | NO | SI                 | NO | SI                 | NO |
| <b>No.</b>  |                  |    |                    |    |                    |    |
| <b>INDICADORES</b>  |                  |    |                    |    |                    |    |
| No se plantean indicadores porque no se detectaron problemas. |                  |    |                    |    |                    |    |

**SUPERVISIÓN EDUCATIVA  
SECTOR 1216.1  
CATARINA, SAN MARCOS**

Catarina, San Marcos 28 de Agosto de 2,013

Licenciado: Oscar Osvaldo Cerna Vidal  
Asesor de Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-  
Universidad de San Carlos de Guatemala  
Facultad de Humanidades

Estimado Licenciado:

Reciba un cordial y atento saludo, desando a la vez, éxitos en sus labores Educativas.

El objeto de la presente es para hacerle de su conocimiento que la estudiante: **Sonia Patricia Gutierrez de León** con carné: **200342113** de la carrera de **Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa**, hizo entrega de la Guía de aprendizaje **para la elaboración de Jaleas (Mermeladas) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**. Producto del Ejercicio Profesional Supervisado que realizó en esta Institución Beneficiada.

Por lo que dicha herramienta será de beneficio para la población estudiantil de la carrera de Bachillerato en Ciencias y Letras con orientación agroforestal.

Agradeciendo de manera especial el apoyo a esta institución educativa me suscribo.

(f) \_\_\_\_\_  
Lic. Ángel Iván Girón Montiel  
Coordinador Técnico Pedagógico Sector 1216.1  
Catarina, San Marcos.

**INSTITUTO NACIONAL DE EDUCACIÓN DIVERSIFICADA  
I.N.E.D.  
2DA. AVE. 2-26, ZONA 1, CATARINA, SAN MARCOS**

Catarina, San Marcos, Agosto de 2013.

Lic.  
Oscar Osvaldo Cerna Vidal  
Asesor de Estudio Profesional Supervisado  
Universidad de San Carlos de Guatemala  
Facultad de Humanidades

**CONSTANCIA**

Se hace constar por este medio que: **Sonia Patricia Gutiérrez de León**, estudiante de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, con sede en Catarina, San Marcos, quien realizó su Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa en el Instituto Nacional de Educación Diversificada de este municipio, agradeciéndole el aporte a esta Institución, manifestó a la vez, que participó en el Proyecto con responsabilidad en las diferentes actividades que desarrolló.

Y para los usos legales que a la parte interesada convenga, se extiende, firma y sella la presente a los quince días del mes de Agosto del año dos mil trece.

---

PEM. Nerly de León Requena  
Director INED  
Catarina

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



**Catarina, San Marcos 12 de Julio de 2013**

Licenciado:

Ángel Iván Girón Montiel

Coordinador Técnico Pedagógico 1216.1

Catarina, San Marcos

**Distinguido Coordinador:**

Con todo respeto me dirijo a usted deseándole éxitos en sus labores profesionales.

El motivo de la presente es para manifestarle mi agradecimiento por el apoyo que se me ha brindado en la realización del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS) de parte de usted y la institución educativa que tan dignamente administra.

Por éste medio participo a usted para que el día 16 de julio del presente año a las 14:00 P.M en la Dirección del Instituto Nacional de Educación Diversificada de este municipio, el Director del Instituto PEM. Nerly de León Requena y catedráticos del Curso Ciencias Naturales, con el fin de socializar los contenidos de la **Guía de aprendizaje para la elaboración de Jaleas (Mermeladas) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**, para estudiantes de Bachillerato en Ciencias y Letras con orientación en Turismo, Agroforestal y Computación, el cual es producto de mi Ejercicio Profesional Supervisado.

Agradeciéndolo anticipadamente su presencia, me es grato suscribirme.

Atentamente.

(f) \_\_\_\_\_

PEM. Sonia Patricia Gutierrez de León  
EPS de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa

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



**Catarina, San Marcos 12 de julio de 2013**

PEM. Nerly de León Requena  
Director del Instituto Nacional de Educ. Diversif.  
Catarina, San Marcos

Distinguido Director:

Con todo respeto me dirijo a usted deseándole éxitos en sus labores administrativas.

El motivo de la presente es para manifestarle mi agradecimiento por el apoyo que se me ha brindado en la realización del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS) .

Por este medio participo a usted, para que el día 16 de julio a las 14:00 P.M en la dirección que está a su digno cargo, tendremos una reunión de trabajo con el Coordinador Técnico Pedagógico 1216.1 y catedráticos del Área de Ciencias Naturales para socializar los contenidos de la **Guía de aprendizaje para la elaboración de Jaleas (Mermeladas) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**, aplicada a los estudiantes de Bachillerato en Ciencias y Letras con orientación en Turismo. Agroforestal y Computación; el cual es producto de mi Ejercicio Profesional Supervisado.

Agradeciendo anticipadamente su presencia, me es grato suscribirme.

Atentamente.

(f) \_\_\_\_\_

PEM. Sonia Patricia Gutierrez de León  
EPS de Licenciatura en Pedagogía y Administraión Educativa.

**Universidad de San Carlos de Guatemala**  
**Facultad de Humanidades**  
**Departamento de pedagogía**  
**Id y Enseñad a todos.**



**Catarina, San Marcos 12 de julio de 2013**

A:

Docente del Area de Ciencias Naturales  
Instituto Nacional de Educación Diversificada  
Catarina, San Marcos

Distinguido Docente:

Con todo respeto me dirijo a usted, deseándole éxitos en sus labores educativas.

El motivo de la presente es para manifestarle mi agradecimiento por el apoyo que me ha brindado en la realización del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS).

Por este medio, participo a usted para que el día 16 de julio a las 14:00 P.M en la Dirección del INED en donde usted labora, cabecera municipal de Catarina, San Marcos, donde tendremos una reunión de trabajo, con el Coordinador Técnico Pedagógico 1216.1 Licenciado Angel Iván Girón Montiel el Director del Instituto antes mencionando y catedráticos del Área de ciencias Naturales, con el fin de socializar los contenidos de la **Guía de aprendizaje para la elaboración de Jaleas (Mermeladas) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**, Agroforestal y Computación; el cual es prodeucto de mi Ejercicio Profesional Supervisado.

Agradeciéndolo anticipadamente su presencia, me es grato suscribirme.

Atentamente,

(f) \_\_\_\_\_

PEM. Sonia Patricia Gutierrez de León  
EPS de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa





## **ENTREVISTA AL COORDINADOR TÉCNICO PEDAGÓGICO**

Lic. Ángel Iván Girón Montiel

Instrucciones: Conteste las siguientes preguntas.

1. ¿Cuál es la filosofía que utiliza la Institución que usted dirige?

---

---

---

2. ¿Para lograr una buena administración bajo que principios se basa como autoridad educativa?

---

---

---

3. ¿Cuál es su posición en el orden jerárquico, en la institución que Representa?

---

---

---

4. ¿Cuál es el marco legal que abarca la institución?

---

---

---

5. ¿Qué estrategias utiliza como jefe dentro de la Institución?

---

---

---

6. ¿Con qué Instituciones se relaciona la institución a la que representa?

---

---

---

7. ¿Qué tipo de comunicación existe con las Instituciones que nombró?

---

---

---

8. ¿Qué clases de compromisos, alianzas estratégicas, ayudas y servicios existen con otras instituciones?

---

---

---

9. ¿En qué se fundamenta en la toma de decisiones?

---

---

---

10. ¿Cómo cree que debe ser el perfil de un empleado?

---

---

---



### **CUESTIONARIO DIRIGIDO AL PERSONAL DE LA INSTITUCIÓN**

Instrucciones: Marque con la X la opción que usted considere correcta.

1. ¿Considera que el instituto, cumple con sus funciones de acuerdo a las leyes y reglamentos establecidos?

SI \_\_\_\_\_

NO \_\_\_\_\_

2. ¿Existen buenas relaciones humanas con sus compañeros?

SI \_\_\_\_\_

NO \_\_\_\_\_

3. ¿Ha recibido capacitaciones constantes sobre Prevención de Enfermedades?

SI \_\_\_\_\_

NO \_\_\_\_\_

4. ¿Considera que las instalaciones de esta institución son adecuadas para brindar un buen servicio a los usuarios?

SI \_\_\_\_\_

NO \_\_\_\_\_

5. ¿se considera un profesional digno de la institución?

SI \_\_\_\_\_

NO \_\_\_\_\_

6. ¿Mantiene buenas relaciones laborales con el jefe de esta institución?

SI \_\_\_\_\_

NO \_\_\_\_\_

7. ¿Se siente bien de ser parte de esta institución?

SI \_\_\_\_\_

NO \_\_\_\_\_

8. ¿Le brindan todas sus prestaciones de acuerdo a la ley?

SI \_\_\_\_\_

NO \_\_\_\_\_

9. ¿Considera que hay discriminación por parte del MINEDUC por el hecho de pertenecer del renglón 021?

SI \_\_\_\_\_

NO \_\_\_\_\_

10. ¿Considera que todos los catedráticos planifican sus actividades docentes?

SI \_\_\_\_\_

NO \_\_\_\_\_



### **ENTREVISTA A USUARIOS (ALUMNOS)**

Instrucciones: Marque con la X la opción que considere correcta.

1. ¿Considera que la institución cumple con sus funciones?

SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

2. ¿Cree usted que el personal de esta institución es el idóneo?

SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

3. ¿Cree usted que el servicio que presta esta institución debe mejorar?

SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

4. ¿Considera que las instalaciones de esta institución son adecuadas a las necesidades de los usuarios?

SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

5. ¿Cree que el ambiente es agradable?

SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

6. ¿Conoce usted al director?

SI \_\_\_\_\_

NO \_\_\_\_\_

7. ¿Cree que la educación que se imparte es de calidad?

SI \_\_\_\_\_

NO \_\_\_\_\_

8. ¿Cree que es importante abordar temas de elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura (BPM)?

SI \_\_\_\_\_

NO \_\_\_\_\_

9. ¿Cree que se cumple con el horario de la jornada?

SI \_\_\_\_\_

NO \_\_\_\_\_

10. ¿Cree que existe armonía entre el personal docente y el director?

SI \_\_\_\_\_

NO \_\_\_\_\_



**Entrevista a Estudiantes de Bachillerato en Ciencias y Letras con Orientación Agroforestal del Instituto Nacional de Educación diversificada, Catarina, San Marcos.**

**Responsable: Epesista**

**Instrucciones: Responda SI o NO y justifique su respuesta**

1.-¿Considera que es de gran importancia la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura (BPM)?

SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

¿Por qué? \_\_\_\_\_

2.-¿Cree que la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura (BPM) le ayudarán a sobresalir económicamente. ?

SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

¿Por qué? \_\_\_\_\_

3.- ¿Existirá conocimiento en los guatemaltecos con respecto a la conservación de alimentos sanos?

SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

¿Por qué? \_\_\_\_\_

4.- ¿sabe de instituciones que se preocupen por la Capacitación de Jóvenes para la vida Productiva?

SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

¿Por qué? \_\_\_\_\_

5 ¿Le gustaría que en el establecimiento exista una Guía que contenga temas de, sobre la elaboración de jaleas (mermeladas) y buenas prácticas de manufactura (BPM)?

SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

¿Por qué? \_\_\_\_\_

**ANEXOS**



## EVIDENCIAS DE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO



Epesista durante la recabación de datos para la elaboración del diagnóstico



Instalaciones del Instituto Nacional de Educación Diversificada, I.N.E.D., Catarina, San Marcos.



Epesista impartiendo la charla sobre cómo elaborar jaleas



**Epesista instruyendo en la manufactura de jaleas al director del establecimiento y estudiantes**



**Epesista encuestando a los estudiantes del Instituto Nacional de Educación Diversificada, I.N.E.D., Catarina, San Marcos.**



**Alumnos preparando jaleas**