

Raúl Alfredo Cisneros Godoy

Guía técnica para la elaboración de huertos familiares dirigida a las familias de escasos recursos de la Aldea El Sillón, Yupiltepeque, Jutiapa.

Asesor: Licenciado Rudy Mauricio Chapeta García



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

Guatemala, julio de 2014

Este informe fue presentado por el autor como trabajo de Ejercicio Profesional Supervisado, previo a optar al grado de Licenciado en Pedagogía y Administración Educativa.

Guatemala, julio de 2014.

ÍNDICE

	Página
INTRODUCCIÓN	I
CAPÍTULO I	
Diagnóstico institucional	
1.1 Datos generales de la institución	1
1.1.1 Nombre de la institución	1
1.1.2 Tipo de institución	1
1.1.3 Ubicación geográfica	1
1.1.4 Visión	2
1.1.5 Misión	2
1.1.6 Políticas	3
1.1.7 Objetivos	3
1.1.8 Metas	4
1.1.9 Estructura organizacional	5
1.10 Recursos	6
1.2 Técnicas utilizadas para efectuar el diagnóstico	9
1.3 Lista de carencias	10
1.4 Cuadro de análisis y priorización de problemas	11
1.5 Análisis de viabilidad y factibilidad	12
1.6 Problema seleccionado	14
1.7 Solución propuesta como viable y factible	15

CAPÍTULO II

Perfil del proyecto

2.1	Aspectos generales	16
2.1.1	Nombre del proyecto	16
2.1.2	Problema	16
2.1.3	Localización	16
2.1.4	Unidad ejecutora	16
2.1.5	Tipo de proyecto	16
2.2	Descripción del proyecto	16
2.3	Justificación	17
2.4	Objetivos del proyecto	17
2.4.1	General	17
2.4.2	Específicos	17
2.5	Metas	18
2.6	Beneficiarios	18
2.6.1	Directos	18
2.6.2	Indirectos	19
2.7	Fuentes de financiamiento y presupuesto	19
2.8	Cronograma de actividades de ejecución del proyecto	20
2.9	Recursos	21

CAPÍTULO III

Proceso de ejecución del proyecto

3.1	Actividades y resultados	23
3.2	Productos y logros	24
3.3	Aporte Pedagógico	25

CAPÍTULO IV

Proceso de evaluación

4.1	Evaluación del diagnóstico	83
4.2	Evaluación del perfil	83
4.3	Evaluación de la ejecución	84
4.4	Evaluación final	84
	CONCLUSIONES	85
	RECOMENDACIONES	86
	BIBLIOGRAFÍA	87
	APÉNDICE	88
	ANEXOS	130

INTRODUCCIÓN

El Ejercicio Profesional Supervisado, de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, de la Facultad de Humanidades, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, se desarrolló en la municipalidad de Yupiltepeque, departamento de Jutiapa, institución que se encarga de velar por la salud, educación, problemas ambientales, sociales, económicos y de infraestructura de la población, con el propósito de que el municipio se encuentre a la vanguardia del desarrollo.

El proyecto “Guía técnica para la elaboración de Huertos Familiares dirigida a las familias de escasos recursos de la Aldea El Sillón, Municipio de Yupiltepeque, Departamento de Jutiapa”, se realizó con la participación de las familias con extrema pobreza de la Aldea referida, con apoyo y coordinación de la municipalidad, realizándose actividades de socialización y sensibilización sobre la seguridad alimentaria y la minimización de la pobreza.

En el informe se describen cuatro capítulos:

Capítulo I: Diagnóstico, contiene los datos generales de la institución, la problemática detectada a través de la utilización de la guía de análisis contextual e institucional, con la que se recopiló la información necesaria para identificar las carencias institucionales, además de las técnicas aplicadas como: entrevista, encuesta, análisis documental, observación, utilizando instrumentos tales como: cuestionarios, dirigidos al personal, para definir la situación de las condiciones actuales de la institución, realizando así la priorización de necesidades, opciones de solución y estudios de viabilidad y factibilidad, para identificar la solución más apropiada.

Capítulo II: Perfil del proyecto, Aquí se sientan las bases principales para dar paso a la ejecución, justificándolo, delimitándolo, proponiendo objetivos, metas beneficiarios presupuesto y recursos. Además es donde se elabora el cronograma para la realización de todas las actividades mediante una gráfica de Gantt.

Capítulo III: Ejecución del proyecto, se ejecutaron todas las actividades programadas en el capítulo anterior sobre la elaboración de la guía, los resultados, productos y logros. De esta manera se dio cumplimiento a lo planificado. Y el resultado fue la guía para el manejo de huertos escolares.

Capitulo IV: Evaluación, Se realizó la evaluación del diagnóstico, perfil ejecución y evaluación para dar a identificar los resultados alcanzados en el desarrollo de cada una de las fases.

El apéndice está integrado por los instrumentos de evaluación, cronograma y el plan de acción de la fase de diagnóstico, además se adjuntan algunos anexos, en espera de complementar un informe de trabajo que oriente las acciones en seguridad alimentaria y minimización de la pobreza.

CAPÍTULO I

1. DIAGNÓSTICO

1.1 Datos generales de la institución.

1.1.1 Nombre de la institución

Municipalidad de Yupiltepeque

1.1.2 Tipo de Institución

Autónoma

1.1.3 Ubicación geográfica

“Ubicación (acceso) La Municipalidad se encuentra construida en el centro de la población, limita entre las siguientes colindancias: norte: Juzgado de Paz Local, carretera por medio. Sur: Terreno propiedad de caminos. Oriente: casa propiedad del señor Eleuterio Santa Cruz. Poniente: Banrural y parqueo de la misma municipalidad.

Vías de acceso cuenta con dos vías de acceso, la principal está al frente del edificio al lado poniente y la otra al lado Norte pasando por el salón Municipal.

El municipio es uno de los diecisiete que conforma el departamento de Jutiapa, con el nombre oficial de “Yupiltepeque” el cual quedó unido al circuito de Mita en el departamento de Chiquimula por decreto del 27 de Agosto de 1,836.”¹

¹Palma, Miguel Arturo. Monografía de Yupiltepeque, Jutiapa, 2008. Pág. 12

“Se encuentra localizado al sur-este del Departamento de Jutiapa. Límites: al norte con Jutiapa; al este con Asunción Mita y Atescatempa; al sur con Jerez; al oeste con Zapotitlán y El Adelanto, todos municipios del departamento de Jutiapa.

Ubicado sobre la ruta 23, de la cabecera departamental de Jutiapa, cuenta con 22 Kilómetros totalmente asfaltados. Con relación a los otros municipios, de Yupiltepeque a Jerez hay 17 kilómetros, 9 al Adelanto y Zapotitlán, y 15 a Atescatempa, ruta que conduce a San Cristóbal Frontera.”²

1.1.4 Visión

“Un municipio con organizaciones locales solidas en base a la cultura democrática y de paz, con la participación activa de la población lo cual pueda ser beneficiada y obtener mejores condiciones de vida teniendo sus necesidades básicas satisfechas.

1.1.5 Misión

Organizar y capacitar al sector productivo, planificando acciones a corto, mediano y largo plazo, que le permita tener acceso a mejores oportunidades económicas, tales como créditos para la producción y diversificación de cultivos, gestionar el apoyo gubernamental (acceso a fertilizantes, insecticidas y fungicidas a bajo costo), fortalecer la infraestructura productiva, generar fuentes de empleo, gestionar la búsqueda de mercados apropiados para la comercialización de nuestros productos permitiendo mejorar el ingreso del capital de la población para tener mejor nivel de vida.

Gestionar recursos técnicos financieros en instituciones gubernamentales y privadas para el mantenimiento de carreteras, construcción de centros recreativos y educativos, obtener el apoyo municipal para la implementación de un programa de protección de los recursos naturales.”³

² LOT CIT

³ Plan Operativo Anual 2011. Municipalidad de Yupiltepeque, Jutiapa. Pág. 3

1.1.6 Políticas

- “Formular propuestas para la gestión e implementación de proyectos en el sector educativo ante instancias gubernamentales y organizaciones no gubernamentales, para la obtención de recursos técnicos y financieros.
- Apoyar y promover la cultura y el deporte a nivel intercomunal e intermunicipal para el fomento de una mejor condición de vida de la juventud.
- Incentivar a la población para que conformen y legalicen organizaciones productivas.
- Reglamentar las áreas protegidas, astilleros municipales, áreas verdes urbanas, áreas con potencial eco turístico, flora y fauna local para la protección y conservación del medio ambiente.
- Formular una propuesta de políticas y normas de crecimiento urbano que permita el ordenamiento urbanístico y territorial (catastro), para mejorar la captación fiscal del municipio.

1.1.7 Objetivos

- Fomentar y promover los procesos de participación ciudadana a través de la aplicación y cumplimiento de las leyes de los consejos de desarrollo.
- Organizar una asociación que vele por los derechos de la mujer, junto con una organización de jóvenes y padres de familia para la gestión e implementación de proyectos sociales.”⁴

⁴ LOT CIT

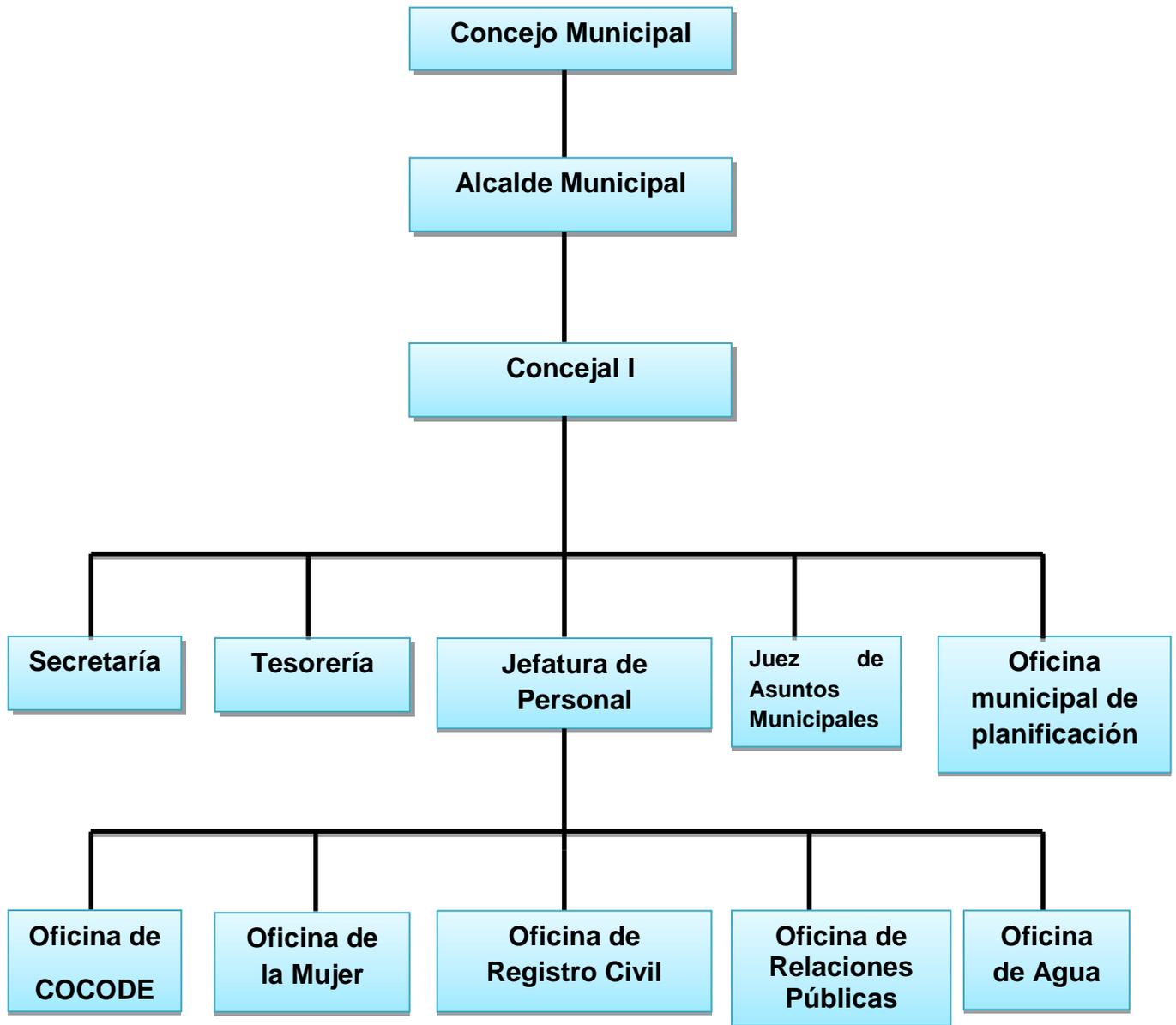
- “Lograr un mejor nivel de organización y capacitación para la gestión de recursos técnicos financieros que permita la ejecución de proyectos en el área urbana y rural servicios básicos, para satisfacer las necesidades priorizadas por la población, en coordinación con la Oficina Municipal de Proyectos OMP, y alcanzar mejores condiciones de vida.
- Gestionar ante instituciones gubernamentales y privadas, recursos humanos, materiales y financieros para mejorar las condiciones y oportunidades educativas para la población del municipio.”⁵

1.1.8 Metas

- “Crear la cultura de paz, promover y fomentar temas vinculados con los Derechos Humanos y los Acuerdos de Paz, buscando los mecanismos para hacer efectivo el cumplimiento de los mismos difundiendo a través de los Consejos comunitarios de desarrollo como multiplicadores de la información.
- Apoyar actividades con la niñez y la juventud y gestionar recursos técnicos financieros para la implementación de actividades de capacitación.
- Capacitación técnico laboral a jóvenes, padres y madres de familia, protección a niños (as) abandonados, capacitación en oficios ocupacionales y fomento de la participación de la mujer.
- Coordinar con las diferentes Instituciones de la comunidad, actividades que contribuyan al estudio, difusión y avance del arte y además actividades en beneficio del estudiante.
- Difundir y capacitar a las personas en la forma que se aplica la ley, sus derechos civiles y cuales son las funciones de las instituciones responsables de la seguridad y justicia como el Juzgado de Paz y Policía Nacional Civil y gestión de recursos para la infraestructura en seguridad y justicia.”⁶

⁵LOC CIT
⁶Ibid. Pág, 4

1.1.9 Estructura Organizacional



Fuente:El organigrama de la Municipalidad de Yupiltepeque fue estructurado por la Oficina Municipal de Proyectos.

1.1.10 RECURSOS

Humanos

“El personal que la labora en la Municipalidad está integrado por siete personas así:

01. Alcalde Municipal

01. Vice Alcalde

01. Tesorero

01. Secretario

03. Coordinadores de Oficina Municipal de Población

02. Conserjes

03. Encargado de Limpieza

El personal cuenta con capacitaciones periódicas, y cada uno está organizado y en los diferentes cargos y oficinas con que cuenta la institución.”⁷

Físicos

La institución cuenta con edificio propio, ubicado en Barrio El Centro del municipio de Yupiltepeque.

Estado de conservación: Por ser un edificio recién construido el estado de conservación se encuentra en un cien por ciento.

Locales disponibles: En la actualidad cuenta con tres oficinas disponibles para cualquier tipo de necesidad que exista.

⁷ Ibid. Pág, 5

Ambiente: (incluye equipamiento, equipos y materiales)

Oficinas: Actualmente en la municipalidad funcionan un total de diez oficinas entre las cuales están: Despacho Municipal, Secretaria, Registro Civil, Tesorería, Oficina Municipal de Planificación, Supervisión Educativa, Asociación de Comunidades Yupanas, biblioteca municipal, Comité Nacional de Alfabetización y centro de apoyo al desarrollo local (CEADEL).

Servicio sanitarios: Cuenta con un total de catorce sanitarios, uno en cada oficina y cuatro para el público.

Bodega: Cuenta con una bodega.

Salón de proyecciones: Cuenta con un salón.

Otros: Aparte de las oficinas que funcionan en la Municipalidad se alquilan dos locales comerciales en el primer nivel, originando un ingreso para la Municipalidad.

En su estado de conservación se encuentra en buenas condiciones, no hay partes deterioradas, es de dos niveles, el total de oficinas con que cuenta son quince oficinas, doce están al servicio con diferentes ambientes y tres no son utilizadas actualmente.

Financieros

N0. De orden	Concepto	Ingresos
1.2	“Presupuesto de la Nación	Q. 11,910,000.99
1.2	Iniciativa Privada	Q. 48,000.00
1.3	Venta de Productos y Servicios	Q. 300,000.00
1.4	Rentas	Q. 600.00
1.5	Donaciones y Otros	Q. 1,000,000.00
2	COSTOS	
2.1	Salarios	Q. 442,200.00
2.2	Materiales y Suministros	Q. 80,000.00
2.3	Servicios profesionales	Q. 500,000.00
2.4	Reparaciones y construcciones	Q.8,487,800.00
2.5	Mantenimiento	Q.2,000,000.00
2.6	Servicios generales	Q. 400,000.00
3.	CONTROL DE FINANZAS	
3.1	Estado de Cuentas (Banrural)	
3.2	Disponibilidad de fondos	Q. 60,000.00
3.3	Auditoria interna	
3.4	Manejo de libros contables” ⁸	
TOTALES		Q. 25,228,600.00

8 Ibid. Pág, 7

1.2 Técnicas utilizadas para la realización del Diagnóstico Institucional

Las técnicas que se utilizaron para identificar la situación de la institución son las siguientes:

1.2.1 Análisis documental: “Es un estudio que se hace de un documento del cual se obtiene información relacionada con la institución que se estudia”,⁹ haciendo uso de esta técnica se hizo una lectura analítica del plan operativo anual 2014 de la Municipalidad de Yupiltepeque, lo que permitió encontrar información acerca de la visión, misión, políticas, objetivos y proyectos a ejecutar. Para ello se elaboró una ficha de registro.

1.2.2 La entrevista; “es un medio de investigación que facilita el acopio de información, la que se obtiene por medio de la relación entre el investigador y el investigado a través de una serie de cuestiones.”¹⁰

Haciendo uso de esta técnica, se entrevistó al Perito Contador Cleyver González, Jefe de Personal, así como al perito en Administración de Empresas Edwin Leonel Moreno Corado, encargado de Oficina de Planificación Municipal, para ello se elaboró un cuestionario.

1.2.3 Observación y análisis: la observación a las instalaciones de la municipalidad se efectuó para obtener información a través de la observación directa, se completaron datos. Se utilizó guía de observación

1.2.4 El análisis contextual e institucional: con la aplicación de esta guía se permitió obtener una descripción amplia de la institución mediante el análisis de cada sector, con lo que se detectaron las deficiencias que se tienen y a través de ellas concretizar los problemas que se evidencian en la institución o en el entorno que lo rodea.

9 Méndez Pérez, José Bidel. Proyectos elementos propedéuticos. Guatemala 2009. Pag. 104

10 IBID. Pag. 105

1.3 Lista de carencias

- 1.3.1 Carencia de una guía sobre huertos familiares que pueda aplicarse a las familias de escasos recursos para contribuir a la seguridad alimentaria y al ingreso económico.
- 1.3.2 Inexistencia de una guía sobre seguridad e higiene que pueda aplicarse a los vendedores informales, para contribuir al mejoramiento ambiental y la adecuada preparación de alimentos.
- 1.3.3 Inexistencia de proyectos sobre reforestación y cuidado del medio ambiente.
- 1.3.4 Falta de un Manual de Funciones para los empleados de la municipalidad.
- 1.3.5 Falta de Promotores ambientales
- 1.3.6 Falta de programas especiales de protección del medio ambiente.
- 1.3.7 Falta de participación de parte de los sectores comunitarios para promover la conservación de los recursos naturales.

1.4 Cuadro de análisis y priorización de problemas (con base en la lista de carencias)

PRINCIPALES PROBLEMAS	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCIÓN QUE LOS PROBLEMAS REQUIEREN
Falta de documentos bibliográficos sobre huerto familiares para la seguridad alimentaria e ingreso económico.	Desconocimiento de técnicas sobre huertos familiares para la seguridad alimentaria e ingreso económico.	Elaborar una guía de técnicas sobre huertos familiares para la seguridad alimentaria e ingreso económico.
Falta de documentos bibliográficos sobre seguridad e higiene alimentaria.	Desconocimiento de técnicas sobre seguridad e higiene alimentaria.	Falta de documentos bibliográficos sobre seguridad e higiene alimentaria.
Deforestación y deterioro ambiental	Desconocimiento de técnicas ambientalistas en el cuidado de las áreas rurales.	Realizar un estudio de impacto ambiental involucrando a los COCODES de las diversas comunidades rurales.
Desorden administrativo	Incumplimiento de la estructura organizacional	Guía de funciones administrativas dentro de la organización.
Desconocimiento de educación ambiental.	Desconocimiento sobre el cuidado y conservación del ambiente.	Módulos sobre el cuidado y conservación del ambiente.
Insalubridad y contaminación ambiental por falta de una planta de tratamiento de la basura.	Inexistencia de una planta de tratamiento de la basura.	Implementación de una planta de tratamiento de la basura.

Después de identificar y analizar cada uno de los problemas que afectan a la Municipalidad de Yupiltepeque, Jutiapa, cuya misión y visión se sintetizan y consolidan al ayudar y servir a todas las comunidades del municipio en las distintas ramas.

Las necesidades están a la vista y se manifiestan diariamente, tomando en cuenta la falta de educación ambiental y en salud, por lo que se consideró de mayor urgencia y por el beneficio para todos los vecinos resolver el desconocimiento que se tiene sobre los huertos escolares y con ello poder contrarrestar la contaminación del medio

ambiente y las enfermedades que se producen por la basura que se encuentra en lugares no adecuados. Esto a través de una Guía técnica para la elaboración de Huertos Familiares y la conservación del medio ambiente.

1.5 Análisis de Viabilidad y Factibilidad (Cuadro de análisis de viabilidad y factibilidad)

Según el criterio de viabilidad aplicado, se cuenta con la aceptación y el apoyo institucional para las capacitaciones a las familias de escasos recursos. Lo que indica que existe aval y autorización de los personeros de la municipalidad, para ejecutar el proyecto.

Opción 1: Elaboración de una Guía técnica huertos familiares para la Seguridad alimentaria y el ingreso económico.

Opción 2: Elaboración de una Guía técnica de seguridad e Higiene alimentaria para los vendedores informales.

INDICADORES		Opción 1		Opción 2	
Financiero		SI	NO	SI	NO
1	¿Se cuenta con suficiente recurso financiero?	X	0	X	0
2	¿Se cuenta con fondos extras para imprevistos?	X	0	0	X
3	¿Se ha establecido el costo total del proyecto?	X	0	0	X
Administrativo Legal					
4	¿Se tiene la Autorización de la institución para realizar el proyecto?	X	0	X	0
5	¿Se tiene estudio de impacto ambiental?	X	0	X	0
6	¿El proyecto es aceptado por las autoridades de la institución?	X	0	X	0
7	¿Existen leyes que amparen el proyecto?	X	0	X	0
Técnico					
8	¿Se tienen las instalaciones adecuadas para el proyecto?	X	0	X	0
9	¿Se tiene definida la cobertura del proyecto?	X	0	X	0
10	¿Se diseñaron los controles de calidad para la ejecución del proyecto	X	0	X	0
11	¿Se tienen los insumos necesarios para la ejecución del proyecto?	X	0	X	0
12	¿Se han cumplido con los lineamientos para la elaboración del proyecto?	X	0	X	0
13	¿Se han definido las metas?	X	0	X	0

14	¿El tiempo programado es suficiente para ejecutar el proyecto?	X	0	X	0
Mercado					
15	¿El Proyecto tiene aceptación en la comunidad?	X	0	X	0
16	¿El proyecto será de beneficio para toda la población?	X	0	X	0
Político					
17	¿La municipalidad será la responsable del proyecto?	X	0	X	0
18	¿Responde el proyecto a las políticas emanadas por la municipalidad?	X	0	X	0
Social					
19	¿El proyecto beneficia a la mayoría de la población?	X	0	X	0
20	¿El proyecto impulsa la participación de todos los habitantes de la comunidad?	X	0	X	0
21	¿El proyecto está diseñado acorde al aspecto lingüístico de la región?	X	0	X	0
TOTALES 		21	0	19	0

1.6 Problema seleccionado

El problema fue seleccionado tomando el criterio de la primera opción del cuadro de viabilidad y factibilidad, con un 100% de aceptación y aval de las autoridades municipales. Por lo que se planteó el siguiente problema:

Carencia de documentos bibliográficos sobre técnicas de huertos familiares aplicable a las familias de escasos recursos para contribuir a la seguridad alimentaria y al ingreso económico.

1.7 Solución propuesta como viable y factible

Luego de haber realizado el análisis de viabilidad y factibilidad, utilizando dos opciones como posibles soluciones, se determinó que la opción No. 1 es viable y factible para ejecutar el proyecto.

Por lo tanto la solución propuesta como viable y factible para darle solución al problema es:

Implementación de una Guía sobre técnicas de Huertos Familiares dirigida a las familias de escasos recursos de la Aldea El Sillón, Yupiltepeque, Jutiapa.

CAPITULO II

PERFIL DEL PROYECTO

2.1 Aspectos Generales:

2.1.1 Nombre del Proyecto

Guía técnica para la elaboración de huertos familiares dirigida a las familias de escasos recursos de la Aldea El Sillón, Yupiltepeque, Jutiapa.

2.1.2 Problema:

Falta de bibliografía para la elaboración de Huertos familiares en la municipalidad de Yupiltepeque, Jutiapa.

2.1.3 Localización:

Aldea El Sillón, del municipio de Yupiltepeque, departamento de Jutiapa.

2.1.4 Unidad Ejecutora:

- ✓ Facultad de Humanidades, Universidad de San Carlos de Guatemala.
- ✓ Municipalidad de Yupiltepeque

2.1.5 Tipo de Proyecto:

De procesos educativos y de producto

2.2 Descripción del Proyecto:

El proyecto consiste en implementar una guía técnica para la elaboración de huertos familiares, dirigida a las familias de escasos recursos de la Aldea El Sillón, del municipio de Yupiltepeque, Jutiapa, para el mejoramiento de la seguridad alimentaria y contribución al ingreso económico. Se capacitará a las familias con el apoyo de técnicos especialistas en la materia, asimismo se les entregará una guía para poder ejecutar el proyecto y los insumos a utilizar.

2.3 Justificación

La protección y mejoradel ambiente y de los recursos naturales es fundamental para el logro de un desarrollo social y económico de la comunidad.

Se ha considerado impulsar un proyecto que permita el desarrollo económico, la prevención y mejorar el medio ambiente y la calidad de vida de las familias de todas las comunidades, después de conocer toda la problemática se procederá a elaborar, una guía práctica para siembra y producción de huertos familiares, que mejore la calidad de vida de los hogares de la Aldea El Sillón, municipio de Yupiltepeque, del departamento de Jutiapa, que se convierta en un proceso permanente en la que se obtengan muchos beneficios a corto plazo.

2.4 Objetivos del Proyecto

2.4.1 Generales

Contribuir con las familias de escasos recursos económicos con una guía técnica para la elaboración de huertos familiares y el mejoramiento de la seguridad alimentaria y el ingreso económico de las familias delaAldea El Sillón,municipio de Yupiltepeque, del departamento de Jutiapa,

2.4.2 Específicos:

- Diseñar y proporcionar una guía con técnicas sobre elaboración de huertos familiares.
- Socializar y conscientizar a las familias sobre la importancia de la utilización de técnicas sobre cultivos de huertos familiares para mejorar la seguridad alimentaria y el ingreso económico.
- Capacitar e implementar a las familias sobre técnicas de elaboración de huertos familiares.

2.5 Metas:

- Proporcionar 20 guías con técnicas para la elaboración de huertos familiares.

- Capacitar a 20 familias de, Jutiapa, sobre la importancia de siembra la Aldea El Sillón, del municipio de Yupiltepeque, departamento de Jutiapa, y producción de huertos familiares para mejorar la calidad de vida de los hogares.

- Aprovechar los insumos y aplicar las técnicas aprendidas para el cultivo de huertos familiares.

2.6 Beneficiarios:

2.6.1 Directos:

20 familias de la Aldea El Sillón, del municipio de Yupiltepeque, departamento de Jutiapa

2.6.2 Indirectos:

Pobladores del municipio de Yupiltepeque, Jutiapa.

2.7 Fuentes de financiamiento y presupuesto:

Instituciones	Aporte	Valor Unitario	Total
Municipalidad de Yupiltepeque	2 camiones de tierra	Q 300.00	Q 600.00
Entremares de Guatemala	Semillas variadas para huertos	Q 50.00	Q 2,000.00
	Técnicos capacitadores con viáticos	Q 200.00	Q 800.00
Municipalidad de Yupiltepeque	Refacciones	Q 15.00	Q 600.00
	Cañonera	Q 200.00	Q 400.00
	Accesorios de oficina (papel bond, cartucho de tintas, cartulinas, hojas, impresiones, diplomas)		Q 3,000.00
	Abonos y químicos		Q 500.00
Funeraria El Renacer	60 Sillas	Q 1.00	Q 60.00
Total:			Q 7,960.00

2.8 Cronograma de actividades de ejecución del proyecto:

No.	Actividades	Fechas	Marzo 2014				Abril 2014				Mayo 2014			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Gestión ante la Unidad Ejecutora	P			■									
		E			■									
2	Localización del proyecto	P				■								
		E				■								
3	Presentación para su aprobación	P					■							
		E					■							
4	Revisión de textos	P					■							
		E					■							
5	Redacción de una guía	P						■						
		E						■						
6	Revisión por el asesor	P							■					
		E							■					
7	Gestiones ante otras instituciones	P								■				
		E								■				
8	Reunión con técnicos de agricultura	P									■			
		E									■			
9	Elaboración e impresión final de la guía	P									■			
		E									■			
10	Siembra de huertos familiares	P											■	
		E											■	

2.9 Recursos (Humanos, materiales, físicos, financieros):

2.9.1 Humanos:

- 01 Alcalde municipal y Corporación
- 10 Trabajadores de la municipalidad
- 01 Asesor
- 01 Ingeniero Agrónomo
- 20 Familias beneficiadas
- 01 Estudiante Epesista

2.9.2 Materiales:

- 01 Computadora
- 01 Impresora
- 01 Cañonera
- 300 Hojas bond
- 01 litro de Tinta para impresora
- 01 Memoria USB
- 01 Cámara fotográfica
- 01 Internet
- 500 Semillas
- 01 bolsa de Abonos
- 01 bolsa de Fertilizantes
- 05 Rollo de Pita plástica
- 10 Herramientas de trabajo agrícola

2.9.3 Físicos:

- 01 Edificio municipal
- 20 Hogares de familias beneficiadas
- 01 Salón de usos múltiples

2.9.4 Financieros:

- 2 camiones contierra	Q.600.00
- Semillas variadas para huertos	Q. 2,000.00
- Técnicos capacitadores con viáticos	Q. 800.00
- Refacciones	Q. 600.00
- Cañonera	Q. 400.00
- Accesorios de oficina (papel bond, cartucho de tintas, Cartulinas, Hojas, impresiones, diplomas)	Q. 3,000.00
- Abonos y fertilizantes	Q. 500.00
- 60 sillas	Q. 60.00
TOTAL:	Q. 7,960.00

CAPÍTULO III

PROCESO DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO

3.1 Actividades y resultados

No.	Actividad Programada	Resultados Obtenidos
3.1.1	Gestión ante la Unidad Ejecutora	Permiso del señor alcalde para realizar el Ejercicio Profesional Supervisado en su institución y se realizaron las investigaciones correspondientes para ubicar las necesidades prioritarias.
3.1.2	Localización del proyecto	Se obtuvo la aprobación del Ejercicio Profesional Supervisado y la localización del proyecto.
3.1.3	Presentación para su aprobación	Se presentó el plan de acción para su aprobación.
3.1.4	Revisión de textos	En la semana del 6 al 12 de abril se investigó y recopiló información sobre el proyecto escogido.
	Redacción de guía	Elaboración de la guía sobre técnicas de elaboración de huertos escolares.
	Revisión por el asesor	Se presentó al asesor del Ejercicio profesional Supervisado para revisión y corrección, el diseño de guía pedagógica sobre técnicas para la siembra de huertos familiares.
3.1.5	Gestiones ante otras instituciones	Solicitud de su apoyo para el proyecto del Ejercicio profesional supervisado.
	Reunión con técnicos de agricultura	Organización de la capacitación con las familias.
3.1.6	Elaboración e impresión de la Guía	Se elaboró una Guía para la elaboración de huertos familiares.
3.1.7	Siembra de huertos familiares Supervisión por asesor del Ejercicio Profesional Supervisado e Ingenieros Agrónomos	De la semana del 12 al 16 de mayo se realizó la elaboración y siembra de huertos familiares, con la presencia del alcalde municipal, Ingenieros Agrónomos y supervisión del asesor del Ejercicio Profesional Supervisado.

3.2 Productos y logros del proyecto

Productos del proyecto	Logros del proyecto
Una Guía técnica para la elaboración de Huertos Familiares aplicable a las familias de escasos recursos para contribuir a la seguridad alimentaria y al ingreso económico de la Aldea El Sillón, municipio de Yupiltepeque, departamento de Jutiapa.	<ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="824 369 1424 472">➤ Informar, socializar y concientizar sobre el proyecto realizado a las familias de escasos recursos.<li data-bbox="824 514 1424 617">➤ Se capacitaron a las familias sobre técnicas para la siembra de Huertos Familiares.<li data-bbox="824 659 1424 762">➤ Se llevó a cabo el diseño de Huertos familiares y la siembra de cilantro, rábano, tomate, pepino.<li data-bbox="824 804 1424 907">➤ Contribuir a erradicar el hambre y a mejorar la economía familiar.

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



Guía Técnica para la elaboración de Huertos Familiares dirigida a las familias de escasos recursos de la Aldea El Sillón, Yupiltepeque, Jutiapa



Raúl Alfredo Cisneros Godoy
Asesor: Lic. Rudy Mauricio Chapeta García

Jutiapa, mayo de 2014

	INDICE	PÁG.
Presentación		1
Objetivos		2
Objetivos Generales		2
Objetivos Específicos		2
UNIDAD 1		
1.	Concepto, importancia y objetivos del huerto familiar	3
1.1	¿Qué es un huerto familiar?	3
1.2	Importancia de implementar un huerto familiar	4
1.2.1	Aspectos relevantes que hacen importante un huerto familiar	4
1.2.2	¿Por qué es importante el huerto familiar?	5
1.3	El huerto familiar como un instrumento educativo	5
UNIDAD II		
2.	Implementación del huerto familiar	6
2.1	Pasos para la implementación de un huerto familiar	6
2.2	Resultados de la implementación del huerto familiar	11
UNIDAD II		
3.	Desarrollo del huerto familiar	11
3.1	Selección y condiciones del terreno para la ubicación del huerto familiar	11
3.2	Preparación del terreno	12
3.2.1	Cercado del huerto familiar	13
3.2.2	Limpieza del terreno	13
3.2.3	Incorporación de la materia orgánica	13
3.2.4	Desinfección del suelo	13
3.3	Herramientas, insumos y materiales para el establecimiento del huerto familiar	14
3.3.1	Herramientas útiles en el establecimiento y mantenimiento del huerto familiar	14
3.3.2	Insumos más utilizados en el establecimiento y manejo del huerto familiar	15
3.4	Elaboración de sustrato y abonos orgánicos	15
3.4.1	¿Qué es el sustrato?	15
3.4.2	¿Cómo elaborar el sustrato de tierra?	15
3.4.3	Beneficio del uso del sustrato	16
3.4.4	¿Qué es el abono orgánico?	16
3.4.4.1	Materiales utilizados en la elaboración de abonos orgánicos	16

3.4.4.2	¿Cómo elaborar el abono orgánico?	16
3.4.4.3	Beneficios del uso de abono orgánico	17
3.4.4.4	¿Cómo utilizar el abono orgánico?	17

UNIDAD IV

4.	¿Qué se cultiva en el huerto familiar?	18
4.1	Cultivos en el huerto familiar	18
4.1.1	Cilantro	21
4.1.2	Chipilín	21
4.1.2.1	Nombre científico: <i>Crotalaria longirostrata</i>	21
4.1.2.2	Nombre vulgar chipilín	21
4.1.2.3	Descripción	21
4.1.2.4	Descripción de la planta	21
4.1.2.5	Contenido de nutrientes	22
4.1.2.6	Usos de alimentación y nutrición	23
4.1.2.7	Distribución geográfica	23
4.1.3	Hierbamora	25
4.1.3.1	Nombre científico	25
4.1.3.2	Nombre vulgar: hierbamora, macuy, quilete	25
4.1.3.3	Descripción de la planta	25
4.1.3.4	Contenido de los nutrientes (por 100g)	26
4.1.3.5	Usos de alimentación y nutrición	26
4.1.3.6	Distribución geográfica	26
4.1.3.7	Necesidades de investigación	27
4.1.4	Loroco	27
4.1.4.1	Nombre científico: <i>fernaldiapandurata</i>	28
4.1.4.2	Nombre vulgar: loroco	28
4.1.4.3	Descripción	28
4.1.4.4	Descripción de la planta	29
4.1.4.5	Contenidos de nutrientes	30
4.1.4.6	Usos de alimentación y nutrición	30
4.1.4.7	Distribución geográfica	30
4.1.4.8	Necesidades de investigación	31
4.1.5	Rábano	31

4.1.5.1	Origen del rábano	31
4.1.5.2	Taxonomía y morfología	31
4.1.5.3	Material vegetal	32
4.1.5.4	Variedades de raíces pequeñas	33
4.1.5.5	Variedades de raíces grandes	33
4.1.5.6	Rábano chino, japonés o daikon	33
4.1.5.7	Rábano negro o de invierno	33
4.1.5.8	Rábano de primavera	33
4.1.5.9	Rábano de verano	33
4.1.5.10	Rábano de otoño	34
4.1.5.11	Siembra de rábano	34
4.1.5.12	Procesos para siembra de rábano	34
4.1.5.13	Particularidades del cultivo	35
4.1.5.14	Caballones	35
4.1.6	Pepino	38
4.1.6.1	Cultivo del pepino	39
4.1.6.2	Reproducción y cultivo	40
4.1.6.3	Fruto maduro de cucumissativus	40
4.1.6.4	Emparrado para la producción del pepino	41
4.1.6.5	Recolección	41
4.1.6.6	Plagas y enfermedades	41
4.1.6.7	¿Cuándo sembrar?	41
4.1.6.8	Espacio y profundidad para sembrar	41
4.1.6.9	Cuidado	42
4.1.6.10	Cosecha	43
4.1.6.11	Valor nutritivo y beneficios para la salud	43
4.1.7	Hierbabuena	43
4.1.7.1	Las principales características botánicas de la planta de hierbabuena	45
4.1.7.2	Hierbabuena planta medicinal original del mediterráneo	46
4.1.7.3	Aplicación en la industria	47
4.1.7.4	¿Cómo sembrar la hierbabuena?	47
4.1.7.5	Tres fases de secado de la hierbabuena	50
	BIBLIOGRAFIA	53
	E-GRAFIA	54

PRESENTACIÓN

Identificar el ciclo vital de una planta, aprender sobre la preparación de la tierra, el cultivo, el desarrollo y la recolección de hortalizas y frutas; promueven un consumo más saludable y responsable ya que involucra a padres de familia, hijos, otros miembros de la familia y vecinos en un proyecto de beneficio común.

La agricultura ecológica es un sistema de producción respetuosa con el medio ambiente y que produce alimentos de gran calidad. Las técnicas y principios en los que se basa lo hacen especialmente apropiado para su aplicación en los huertos familiares, por ser una herramienta muy completa para que los niños y adultos entiendan las relaciones que se establece entre los seres vivos y el frágil equilibrio que puede acabar con el correcto funcionamiento de un ecosistema.

En los últimos años el huerto familiar ha adquirido un papel relevante en muchas comunidades, incluso hasta en centros educativos que constituyen una propuesta muy interesante para la seguridad alimentaria de las familias.

En Guatemala la civilización maya tenía como principal actividad el cultivo de plantas que les servía como seguridad alimentaria y además de las plantas que utilizaban como medicina natural, para el combate de las enfermedades. Actualmente se han perdido las prácticas agrícolas ancestrales y desde algunos años atrás por la necesidad de mantener la seguridad alimentaria de las familias se han implementado los huertos familiares, por los altos índices de desnutrición y hambruna detectados en Guatemala, por la Organización Mundial de la Salud (OMS). Lo que se pretende con el presente proyecto es que los huertos sean utilizados como laboratorios prácticos donde los adultos y niños aprendan asuntos tan diversos como la alimentación, la nutrición, la agricultura, el medio ambiente o el reciclaje.

Debido a lo anteriormente expuesto se propone a la municipalidad del municipio de Yupiltepeque, Jutiapa, el proyecto de una Guía pedagógica sobre técnicas para la elaboración de Huertos Familiares dirigida a las familias de escasos recursos del de la Aldea El Sillón, Yupiltepeque, Jutiapa.

1. OBJETIVOS

2

2.1 Objetivo General

1. Implementar la siembra y producción de huertos familiares en la Aldea El Sillón, municipio de Yupiltepeque departamento de Jutiapa, como atenuante para la mitigación del hambre, de forma saludable y cuidando el medio ambiente, mejorando la calidad de vida de los hogares y consolidando la voluntad de participación de los miembros de la comunidad.

2.2. Objetivos específicos

1. Socializar a las familias en la siembra y producción de huertos familiares, como una alternativa para el autosostenimiento y trabajo familiar, para mejorar la calidad de vida de los hogares de las familias de la Aldea El Sillón, municipio de Yupiltepeque departamento de Jutiapa,
2. Aprovechar los recursos disponibles y con el menor costo posible.
3. Aprender las técnicas de siembra y cultivo de huertos en la comunidad.
4. Concienciar a las familias sobre el beneficio de los huertos familiares y la conservación del medio ambiente.
5. Intercambiar experiencias, desarrollar habilidades y destrezas sobre siembra y producción de huertos familiares para mejorar la calidad de vida.

1. Concepto, Importancia y Objetivos del Huerto Familiar

1.1 ¿Qué es un huerto familiar?

El huerto es el lugar donde la familia cultiva sus propios alimentos como: hortalizas, verduras, frutas, hierbas comestibles y plantas medicinales.

Este sistema puede proveer todos o parte de los alimentos, que diariamente necesita la familia y otros recursos alimenticios complementarios que están dirigidos para comercialización. Está ubicado en el patio de las viviendas e involucra a toda la familia.

De preferencia el huerto debe estar cerca de la casa para un mejor aprovechamiento y manejo.

Además, es un recurso y un medio para que los padres de familia orienten a sus hijos e hijas, en todo lo relacionado con la implementación, desarrollo y manejo de cultivos saludables, con el fin alimenticio y comercial.

El huerto se puede hacer en terreno disponible dentro de los hogares. Si no hay suficiente terreno se pueden utilizar macetas, canastas, cajas, envases, bambú, y otros recipientes.

En el huerto familiar se cultivan plantas cuyas semillas, raíces, hojas, flores y frutos son comestibles.



www.fao.org/docrep/013/am275s/am275s00.pdfimagen

1.2 Importancia de Implementar un Huerto Familiar

El huerto familiar presenta oportunidades para el desarrollo del trabajo en familia, permitiendo a los y las hijas la práctica de los conceptos de sociabilidad, cooperación y responsabilidad.

La familia tiene la oportunidad de comunicarse con el resto de la comunidad a la que pertenece, comunicación que los prepara para un mejor desarrollo de la vida adulta, le crea conciencia de sus derechos y sus deberes y lo impulsa precozmente a integrarse al grupo social del cual forma parte. Todo ello repercute de una manera u otra sobre el desarrollo social y económico de la familia, la sociedad y el país.

La importancia del huerto familiar se fundamenta en que es un lugar donde se realizan experiencias educativas, pero no solo las experiencias sobre el crecimiento de las plantas que servirán de alimento, sino las experiencias múltiples ligadas a la enseñanza, aprendizaje que se desarrolla en la educación diaria. El valor del huerto familiar depende de la habilidad con que se le maneje y emplee con un fin determinado.

1.2.1 Aspectos relevantes que hacen importante un huertofamiliar:

- Mejora la merienda al preparar comidas saludables con productos del huerto todos los días del año, según la estación y cosecha.
- Al producir alimentos en el huerto familiar, se evita la compra de ellos; permitiendo ahorrar tiempo y dinero.
- Abastece la canasta básica con productos frescos y saludables.
- Ofrece a la comunidad un modelo de huerto para que se implemente en varios hogares.
- Se promueve el uso de productos orgánicos.
- Se protege el medio ambiente y la salud de los participantes en el huerto familiar.

- Desarrollar habilidades agrícolas en los miembros de la familia y máximo aprovechamiento de los recursos disponibles en el hogar, para la producción de alimentos.
- Involucrar a los miembros de la familia en el cultivo de alimentos sanos y nutritivos en el huerto familiar.
- Crear un huerto sostenible y productivo usando métodos orgánicos para reducir riesgos de contaminaciones e intoxicaciones por productos químicos.

1.2.2 ¿Por qué es importante el huerto familiar?

Para asegurar la alimentación y nutrición de la familia.

En el huerto la familia como grupo, participa en las diferentes actividades productivas y asegura la alimentación de todos.

Los alimentos producidos y consumidos por la familia ayudan al buen mantenimiento de las funciones del organismo. Estos alimentos son necesarios para proveer la energía para el trabajo y que los niños y niñas crezcan y estén protegidos contra las enfermedades.

1.3 El Huerto como un Instrumento Educativo

El método pedagógico es el que logra que los hijos e hijas aprendan a solucionar sus problemas y necesidades. Es importante que los niños (as), desarrollen una actitud positiva hacia la agricultura; la capacidad de comprender relaciones de causa y efecto y en especial practicar y aplicar lo que se aprende; con una actitud crítica y de investigación.

Entre algunas cualidades que se deben generar están:

- Reconocer los alimentos saludables.
- Mejorar los hábitos alimentarios de la familia.
- Aprender a cultivar sus propios alimentos.
- Desarrollo del espíritu de cooperación entre los participantes del huerto familiar

II UNIDAD

2. Implementación del Huerto Familiar

Para iniciar con la implementación del huerto familiar, el primer paso que se debe realizar es coordinar con las familias seleccionadas de la comunidad o barrio donde se realizará el proyecto; por lo que se debe considerar la disponibilidad de tiempo y la voluntad de los participantes.

2.1 Pasos para la Implementación de un Huerto Familiar

- a) Reunión con las familias seleccionadas de la comunidad
- b) Conformación del comité de huerto familiar
- c) Planificación y elaboración del plan de trabajo
- d) Evaluación de recursos existen en los hogares
- e) Registro de actividades.

a) Reunión con las familias seleccionadas de la comunidad

Se convocan a una reunión a todas las familias seleccionadas con el fin de informar sobre la creación del huerto familiar. En la reunión se presentan los objetivos y la importancia que representa la creación de un huerto familiar, la cual debe estar enfocada a reforzar la alimentación familiar para una mejor nutrición de las personas especialmente los niños y niñas en etapa de crecimiento y desarrollo.

Se debe solicitar el apoyo de cada uno de los asistentes, en las diferentes actividades a desarrollar para la implementación y manejo del huerto familiar; se hace una selección de forma voluntaria de los participantes, los cuales se reunirán para establecer los acuerdos para el seguimiento de las actividades.

b) Conformación del Comité de huerto familiar

¿Qué es el comité de huerto familiar?

Es un equipo de trabajo, cuya función se fundamenta en participar en la comunidad para velar por el manejo y sostenibilidad del huerto familiar.

¿Quiénes conforman el comité de huerto familiar?

- Padres y madres de familia
- Vecinos de la comunidad
- Representantes de instituciones u organizaciones de la comunidad

¿Cuándo conformar el comité de huerto familiar?

Preferiblemente se debe conformar al momento de tomar la decisión del establecimiento del huerto familiar. Se establecen las funciones y tareas del comité para facilitar el trabajo en el huerto familiar. El comité debe apoyarse en algunas instituciones que le ayuden en las diferentes acciones que se requieren para el establecimiento y manejo del huerto.

¿Quién o quiénes dirigen el comité de huerto familiar?

La dirección del comité de huerto familiar es en común acuerdo y por lo tanto, las decisiones se toman en conjunto; en el que hay un responsable de huerto familiar (presidente), quien es el que preside las reuniones; teniendo todos los miembros, derecho a voz y voto para las decisiones que se tomen en consenso.

¿Cuál será el destino de la producción del huerto familiar?

Los productos obtenidos de la cosecha del huerto familiar, son utilizados para reforzar la alimentación familiar, con el propósito de mejorar la nutrición de los miembros de la familia; el cual ayuda en beneficio de un mejor desempeño en el rendimiento escolar.

Funciones de los miembros del Comité.

1) Presidente del comité del huerto familiar

- Presidir o dirigir las reuniones del comité.
- Coordinar y planificar las actividades con el comité.
- Motivar a los participantes en la ejecución de actividades del huerto familiar.
- Ser el enlace entre las instituciones de apoyo, los técnicos y otros.
- Velar que cada miembro del comité apoye en las actividades del huerto familiar.

2) Miembros de las familias

- Organizar a los/as participantes para actividades de trabajo que se necesiten en el huerto familiar.
- Velar por el cuidado, seguridad y uso adecuado de los materiales, equipos y herramientas.
- Brindar la seguridad de los participantes en el huerto familiar.
- Orientar en el mantenimiento del huerto familiar.
- Integrarse a las labores de mantenimiento y cuidado del huerto escolar, en un horario adecuado.
- Participar en las actividades de capacitación de huertos que se realicen.
- Servir de multiplicador de las actividades del huerto en la comunidad y en sus hogares.
- Hacer uso adecuado de los materiales, equipos y herramientas utilizadas en el huerto familiar.

3) Padres y madres de familia

- Integrarse a las labores de implementación, mantenimiento y cuidados del huerto familiar.
- Facilitar insumos y herramientas cuando se necesiten.
- Participar en las actividades de capacitación de huertos que se realicen.
- Participar en las reuniones del comité de huertos.

4) Vecinos de la comunidad donde se implementó el huerto familiar

- Velar por la seguridad del huerto familiar.
- Apoyar las actividades del huerto familiar cuando se requieran.
- Facilitar insumos y herramientas cuando se necesite.
- Participar en actividades de capacitación sobre huertos.

5) Representantes de instituciones u organizaciones

- Integrarse al trabajo de implementación y mantenimiento del huerto familiar.
- Brindar asistencia técnica y apoyo en la ejecución del huerto familiar.
- Realizar capacitaciones referentes a la implementación, manejo y sostenibilidad del huerto familiar.
- Convertirse en agente multiplicador de experiencias del huerto familiar.
- Gestionar apoyo ante otras instituciones para el mantenimiento y sostenibilidad del huerto escolar.

c) Elaboración del plan de trabajo.

El comité de huerto familiar, realiza una reunión donde definen que es lo que se quiere lograr, cómo, cuándo y con qué va a establecerse el huerto familiar y el nombre que llevará el huerto. En la reunión de planificación se definen responsabilidades para el desarrollo de las actividades, a fin de cumplir con los objetivos del huerto familiar, propuestos en la primera reunión. El plan de trabajo comprenderá:

- Objetivos
- Actividades
- Organización
- Recursos
- Cronograma

d) Evaluación de recursos existentes en los hogares de las familias.

El comité de huerto será el responsable de hacer un inventario y analizar cuáles son los recursos con los que las familias cuentan, y aquellos que se necesitan para establecer y manejar el huerto familiar.

En el caso que falten recursos, se debe gestionar ante algunas instituciones el apoyo para la compra de semillas, herramientas e insumos, entre otros; se puede pedir el apoyo ONGS, Alcaldías, Agencias de extensión y agricultores de la zona, para que faciliten dichos recurso, para completar todos los recursos necesarios para iniciar con el establecimiento del huerto familiar.

Entre algunos recursos necesarios pueden ser los siguientes:

- **Terreno disponible:** para establecer el huerto en los hogares seleccionados y de una bodega para guardar los insumos, herramientas y materiales.
- **Disponibilidad de agua.**
- **Herramientas:** cumas, azadón, palas, mangueras, chuzos, entre otros.
- **Materiales:** tierra negra, materia orgánica, arena.
- **Insumos:** semillas, insecticidas orgánicos y abonos orgánicos, otros.

e) Registro de actividades.

Se debe llevar registro de las actividades desarrolladas en la implementación y manejo del huerto familiar. Se tienen que realizar todas las actividades planificadas; para lograr que el proceso sea fácil y ayude a determinar o verificar ciertos problemas ocurridos en el huerto familiar.

Los registros favorecen el desarrollo de nuevos huertos por que.

Permite conocer cada uno de los pasos realizados, se conocen.

Los resultados obtenidos ya sean favorables o desfavorables.



2.2 Resultados de la Implementación del Huerto Familiar

- 1) Reconocimientos a participantes
- 2) Promoción del huerto familiar
- 3) Evaluación del efecto del huerto en la comunidad.

1) Reconocimientos a participantes

El comité del huerto familiar, se reúne, para definir premios, reconocimientos y diplomas a otorgar a los/as participantes que se han destacado en la implementación y manejo del huerto.

Además se pueden dar reconocimiento a las familias que han sido una fuerte ayuda en las actividades del huerto, logrando motivarlos y comprometiéndolos a seguir manteniendo el proyecto.

2) Promoción del huerto familiar

El comité del huerto familiar deberá definir la forma como dar a conocer el huerto familiar, entre algunas formas están: días de logros, agro mercado comunal, recorridos en el huerto, intercambio de experiencias entre otras familias de escasos recursos, entre otras.

3) Evaluación del efecto del huerto en comunidad

Para conocer algunos parámetros que nos indiquen el efecto o incidencia del huerto familiar en el uso de alimentos, cambios en la dieta y la preferencia alimentaria, en los hogares y en las familias se debe de realizar una encuesta a los niños y niñas y adultos.

III UNIDAD

3. Desarrollo del Huerto Familiar

3.1 Selección y condiciones del terreno para la ubicación del huerto familiar

Se debe de realizar un recorrido por los patios o terrenos de las viviendas seleccionadas, para determinar áreas y espacios disponibles donde se pueden establecer ciertos cultivos, los cuales serán parte del huerto

familiar. Las áreas y espacios, no necesariamente tienen que ser con grandes dimensiones de tierra; sino lugares donde las plantas se puedan desarrollar en óptimas condiciones.

Si dichos espacios o áreas no cuentan con tierra para la siembra de cultivos, se pueden utilizar diferentes medios como: llantas, botes, bolsas, canastas, macetas, recipientes plásticos, entre otros, teniendo en cuenta el cuidado de no permitir la cría de zancudos y, con ello, la proliferación de enfermedades.

Durante el recorrido realizado en las viviendas se deben observar ciertas características que debe poseer el terreno para establecer el huerto. Entre ellas están:

- Agua disponible para el riego de los cultivos (la fuente de agua puede ser potable de pozo o de río).
- Fácil acceso para los/as participantes.
- Protegida del ingreso de animales y personas ajenas a la vivienda.
- Poca pendiente; si el terreno presenta cierta inclinación se recomienda realizar obras de conservación de suelos. Entre algunas obras de conservación que se pueden realizar: terrazas, curvas a nivel, siembra de barreras vivas y colocación de barreras muertas, etc. con esto se logra evitar la erosión de suelo.
- Libre de cualquier fuente de contaminación como: basureros, derrames de productos químicos, envases de plaguicidas y herbicidas, etc.
- Libre de cualquier peligro como zonas electrificadas, evitar atravesar vías de acceso para llegar a la parcela, si ésta se encuentra fuera del terreno de la vivienda.

3.2 Preparación del terreno

Uno de los factores importantes en el desarrollo adecuado de los cultivos es la preparación del terreno en forma oportuna, ya que las labores o actividades que se realizan pueden afectar las características físicas, químicas y biológicas del suelo; las cuales determinan la fertilidad, erosión, infiltración y retención del agua.

Entre las actividades de preparación del suelo están:

3.2.1 Cercado del huerto familiar:

Para evitar el ingreso de animales y personas ajenas al huerto escolar se deben cercar las áreas de los cultivos.

La forma de hacerlo es utilizando postes de bambú, cemento o madera; los cuales serán sembrados al contorno del huerto familiar y protegidos con tela de gallinero o con materiales disponibles como: palmas de coco, varas de bambú, plástico entre otros.

3.2.2 Limpieza del terreno:

Consiste en eliminar malezas y objetos que afectan el desarrollo de los cultivos. Las malezas compiten con los cultivos por obtener los nutrientes del suelo y además sirven de hospederos para ciertas plagas. Estas malezas se pueden eliminar con azadones o cumas.

3.2.3 Incorporación de la materia orgánica:

La materia orgánica es muy importante para la salud del suelo, necesaria para mantener los nutrientes disponibles para las plantas y organismos del suelo, retener la humedad, permitir que el suelo este suave y fácil de trabajar. Esta práctica favorece una mejor fertilidad y textura del suelo. La materia orgánica puede provenir de rastrojos de cultivos, hojas secas, estiércol seco de ganado, cerdo, vacas y otros desperdicios de comidas y vegetales, los cuales deben ser incorporados en el suelo donde se establecerán los cultivos del huerto familiar.

3.2.4 Desinfección del suelo:

Se debe incorporar cal o ceniza al suelo para evitar la presencia de enfermedades (hongos, bacterias y virus) y plagas (orugas, babosas o ligosas, gusanos de alambre, otros).

3.3 Herramientas, Insumos y Materiales para El Establecimiento del Huerto Familiar

3.3.1 Herramientas útiles en el establecimiento y mantenimiento del huerto familiar

El tipo de herramientas a utilizar debe tener ciertas características de forma, peso, tamaño considerando la estatura y características físicas de los/as participantes.

3.3.1.1 Entre algunas herramientas y su uso en el huerto están:

- **Cumas:** eliminación de malezas en los cultivos.
- **Corvos:** poda de ramas, corte de varas y tutores.
- **Palas:** mezcla de sustratos (tierra, arena y materia orgánica).
- **Azadones:** limpieza y aporco de cultivos.
- **Piochas:** para romper y cavar en suelos duros.
- **Palas dúplex:** para abrir hoyos para la siembra de plantas y tutores.
- **Chuzos:** para siembra de semillas en el terreno.
- **Palines:** llenado de bolsas y arranque de plantas en semilleros.
- **Tijera de podar:** eliminación de ramas y dar forma a los cultivos.
- **Regaderas:** riego de semilleros y plántulas.
- **Mangueras:** riego de cultivos establecidos.
- **Bombas mochilas:** aplicación de productos orgánicos en los cultivos (insecticidas, fungicidas, herbicidas, abonos y fertilizantes foliares o diluidos).
- **Alambre de amarre:** sostén de cultivos de guía como loroco, güisquil y otros.
- **Varas de bambú:** como tutores para cultivos de guías.
- **Clavos:** armado de semilleros de madera.
- **Martillo:** clavar y golpear los tutores.
- **Cubetas:** para traslado de agua, sustratos y fertilizantes granulados.
- **Rastrillos y escobas:** limpieza del huerto.
- **Javas:** para la cosecha de productos del huerto.
- **Carretillas:** acarreo de equipos, materiales e insumos.

3.3.2. Insumos más utilizados en el establecimiento y manejo del huerto familiar.

- Semillas (hortalizas, granos básicos, frutales, aromáticas, otras).
- Productos orgánicos (insecticida, fungicida, abonos, foliares, otros).

3.3.3 Los materiales más utilizados son:

- Arena
- Tierra
- Materia orgánica

3.4 Elaboración de Sustrato y Abonos Orgánicos

3.4.1 ¿Qué es el sustrato?

Es el medio en el cual las plantas se desarrollan en óptimas condiciones, el cual consiste en la mezcla de diferentes componentes que ayudan a mejorar la textura y estructura del suelo.

Existen diferentes tipos de sustratos de suelo, cada uno elaborado de acuerdo al tipo de cultivo o a la disponibilidad de materiales.

3.4.1.1 Materiales y herramientas a utilizarse para la preparación del sustrato para la siembra de hortalizas:

- Arena
- Tierra negra
- Materia orgánica
- Cal o ceniza
- Palas
- Azadones

3.4.2 ¿Cómo elaborar el sustrato de tierra?

Se utilizan tres carretillas de tierra negra, una de arena y una de materia orgánica (hojas secas, desperdicios vegetales, estiércol de animal, otros), una libra de cal o ceniza; dichos materiales se mezclan hasta obtener el sustrato. La cal o ceniza ayudan a evitar la acidez, desarrollo de hongos, bacterias y algunos insectos dañinos presentes en los suelos.

3.4.3 Beneficios del uso del sustrato:

- Se logra mejorar la fertilidad del suelo.
- Aireación del suelo.
- Buen desarrollo de las raíces.
- Buena retención de agua sin causar encharcamiento.

3.4.4 ¿Qué es el abono orgánico?

Es un producto obtenido de la transformación de residuos orgánicos, por acción de diferentes microorganismos (hongos, bacterias, lombrices, otros) y factores ambientales (aire, agua y temperatura), los cuales pasan por un proceso de fermentación y descomposición antes de ser utilizados.

3.4.4.1 Materiales utilizados en la elaboración de abonos orgánicos.

- **Estiércol:** pueden ser de origen animal como vacas, caballos, conejos, aves, cerdos, cabras. Estos materiales deben poseer por lo menos tres meses de descomposición antes de incorporarlos al suelo o antes de elaborar el abono.
- **Pulpa de café:** es la cascarilla del café en proceso de descomposición.
- **Gallinaza:** compuesta de estiércol de gallinas o pollos de granjas, residuos de concentrado, plumas y viruta de madera los cuales son utilizados como camas en las galeras. La gallinaza es buena fuente de nitrógeno.
- **Hojarasca:** restos de hojas de plantas estas pueden ser frescas o secas.
- **Restos de cocina:** hortalizas y/o frutas.
- **Rastrojos:** son restos de plantas de cultivos anteriores estos también pueden ser incorporados al suelo o utilizados en la elaboración de abonos orgánicos.
- **Aserrín de madera:** utilizar la mayoría de maderas a excepción de las que poseen grandes porcentajes de acidez como los árboles de pino; ya que de lo contrario pueden volver los suelos ácidos.

3.4.4.2 ¿Cómo elaborar el abono orgánico?

- Escoger el lugar donde se preparará el abono orgánico, el cual puede ser en un recipiente, hoyo cavado o en la superficie del suelo.
- Reunir los materiales o ingredientes (estiércol, gallinaza, desperdicios de comidas y vegetales, cascarilla de arroz, tierra negra, cal, rastrojos).

- Agregar los materiales en capas de forma intercalada colocando primero los restos vegetales, seguidos del estiércol de animal, restos de cocina y tierra negra, y luego se riega.
 - Repetir el proceso hasta alcanzar la altura deseada.
 - Tapar los materiales y dejar en reposo.
 - Mezclar los materiales cada tres días (Este paso aplica solo para abonera en la superficie del suelo)
 - Si la mezcla está muy caliente, se agrega agua para regular la temperatura.
 - Utilizar el abono cuando presenta un olor agradable, color oscuro (parecido a la tierra) y los materiales no se pueden diferenciar ya que se han combinado.
- El proceso de descomposición para su uso puede variar de acuerdo al tipo o tipos de materiales utilizados y a las condiciones de humedad, temperatura y aireación.

3.4.4.3 Beneficios del uso del abono orgánico:

- Se logra mejorar la fertilidad del suelo.
- Provee elementos nutritivos a los cultivos.
- Mejora la estructura, porosidad, retención de agua y aireación del suelo.

3.4.4.4 ¿Cómo utilizar el abono orgánico?

- Incorporar superficialmente al suelo.
- Mezclar con la tierra, cuando se han hecho hoyos para la siembra de plantas.
- Colocar en círculos alrededor de las plantas.
- Incorporar en surcos o en el suelo previo a la siembra.

IV UNIDAD

4. ¿Qué se cultiva en el huerto familiar?

El propósito de cultivar alimentos es mejorar la dieta y la economía de la familia. Su intención educativa es demostrar como puede lograrse y despertar la conciencia sobre cuestiones de nutrición y el cuidado del ambiente.

El huerto familiar por lo general proporciona una parte de la comida que se consume en el hogar durante todo el año y si hay excedente de producción puede servir para mejorar la economía de la familia.

4.1 Cultivos en el huerto familiar

4.1.1 Cilantro: Es una hierba anual de la familia de las apiáceas originaria del norte de África y el sur de Europa. Es una planta fácil de cultivar, sin muchos problemas para germinar, siendo la primavera la mejor época para sembrarla.



www.1p-hogar.com/como-cultivar-cilantro-en-casa/-España

El proceso de siembra es sencillo. Se recomienda utilizar tierra relativamente suelta (arenosa o arcillosa) y un buen sistema de drenaje ya que esta planta no sobrevive en terrenos demasiado húmedos.

Se debe disponer de una plantación de filas, distantes entre sí a unos 20 cm y con una profundidad de 2 cm en líneas rectas paralelas. Después se debe regar con agua la plantación o el semillero y esperar entre 10 a 15 días a que brote.



www.1p-hogar.com/como-cultivar-cilantro-en-casa/-España

Es importante saber que es una planta que necesita luz, aunque las primeras semanas de crecimiento conviene no exponerlas a muchas horas de sol directamente. La planta fresca tiene un olor peculiar, pero con la desecación se transforma en un olor a naranja y salvia.

El cilantro tiene unos excelentes usos en el arte culinario...se emplea en sopas, guisos, verduras. Las hojas frescas son ingredientes esenciales del Chutney (conserva agridulce) y del Guacamole (salsa con aguacates). En muchas culturas usan el cilantro como medicamento o remedio casero, atribuyéndole propiedades relajantes, antiespasmódicas y estomacales.

La cosecha del cilantro se realizará aproximadamente entre los 45 a 55 días después de la germinación, que es cuando se ha terminado la formación de hojas basales y se inicia el crecimiento reproductivo.

Para realizar la cosecha se sujetará la planta del tallo como se muestra en la siguiente fotografía.



www.1p-hogar.com/como-cultivar-cilantro-en-casa/-España

Cosecha a 53 días después de la germinación

Finalmente, una vez recolectado el cilantro, **para su venta y auto consumo se recomienda conservarlo entre 5 y 7 °C**. Esto permitirá que la planta se encuentre en excelentes condiciones durante casi dos semanas. Posterior a este tiempo el aroma se irá perdiendo y la calidad disminuirá.



www.1p-hogar.com/como-cultivar-cilantro-en-casa/-España

Si no se cosecha el cilantro antes del periodo de tiempo mencionado anteriormente, empezará el crecimiento reproductivo del cilantro, en el cual se obtendrá la floración y posteriormente la fructificación.



www.1p-hogar.com/como-cultivar-cilantro-en-casa/-España

Floración de la planta de cilantro

Nota: En dado caso que el cultivo sea de auto-consumo esta bien que el desarrollo continúe ya que se puede cortar nada más las hojas que se van a consumir; pero para cultivos comerciales no es viable, ya que es mucho más rentable sacar toda la planta y volver a cultivar, ahorrando nutriente, tiempo y mano de obra.

4.1.2 El Chipilín:

4.1.2.1 Nombre Científico: *Crotolaría longirostrata*

4.1.2.2 Nombre Vulgar: Chipilín

4.1.2.3 DESCRIPCIÓN:

El “Chipilín” es una planta leguminosa comestible, nativa de América Central. Su aroma y sabor lo han llevado a formar parte de la gastronomía. También es alto en hierro, calcio y beta caroteno.

4.1.2.4 Descripción de la Planta

Crece en espesuras húmedas o algo secas, laderas abiertas, comúnmente rocosas, frecuentemente encontradas en bosques de pino o encino, abundante en campos cultivados. Comúnmente plantada en campos y jardines. Es una planta esencialmente anual, aunque casi siempre permanece más tiempo. Se ha informado sobre 14 especies en Guatemala, de las cuales 3 se usan como hortaliza. Estas son: **C. longirostrata Hook & Ann**, **C. vitellina Ker & Lindl**, y **C. pumila Ortega**. Su tallo es erecto y delgado, a veces tiene muchas ramas. Mide aproximadamente un metro de alto. Tallos poco ásperos, frecuentemente de color rojo oscuro, pocas o ninguna estípula. Las flores crecen en un racimo terminal largo, multifloreado. La fruta es una legumbre con vainas de 2 cm de largo y 7 a 8 mm de grueso, poco áspera, globosa, inflada, no tabicada por dentro. Comienza a florear a los dos meses y permanece floreando siempre. La vaina se encuentra en todo momento. Las semillas, de 6 a 8 por vaina, son de color café oscuro y pequeñas. El chipilín es importante para la ecología, pues es fuente de enriquecimiento natural para la tierra y para capacitarla

en posteriores cultivos, ya que fija en sus raíces el nitrógeno que absorbe de la atmósfera.



www.Foros Univisión.com

Esta legumbre originaria de Mesoamérica(Sur de México y América Central) y cuyo nombre científico es *Crotolaria maypurensis* o *Crotolaria guatemalensis*, se puede comer de distintas formas, y en todas es deliciosa.

En Mesoamérica el chipilín crece en forma silvestre porque al parecer no tiene muchos depredadores, aparte del hombre, claro está, ya que aparentemente los animales le rehúyen pues tiene algunas propiedades tóxicas para ellos. En Estados Unidos se le considera una yerba mala y en Australia es prohibido importar sus semillas.

4.1.2.5 Contenido de Nutrientes (por 100g)

Agua (g) 81.8

Proteína (g) 7.1

Grasa (g) 1.0

Carbohidratos totales (g) 8.7

Fibra cruda (g) 1.9

Ceniza (g) 1.4

Calcio (mg) 248
 Fósforo (mg) 74
 Hierro (mg) 4.9
 Actividad de vitamina A (ug) 3843
 Tiamina (mg) 0.33
 Riboflavina (mg) 0.52
 Niacina (mg) 2.02
 Acido ascórbico (mg) 112
 Valor energético (kcal) 57

4.1.2.6 Usos en Alimentación y Nutrición

Es la especie de **Crotolaria** más usada como alimento. Se consumen las hojas y los brotes tiernos, yasean fritos o hervidos; mezclados con harina de maíz (tamalitos de chipilín), y en caldos que se combinan con arroz.



La hoja es rica en proteína, de alto contenido en lisina, por esta razón es un excelente suplemento de los cereales. Además posee un elevado contenido de carotenos con alta biodisponibilidad.

4.1.2.7 Distribución Geográfica

Esta planta se encuentra relativamente bien distribuida en Guatemala, oeste y suroeste de México y de El Salvador a Costa Rica, desde el nivel del mar hasta aproximadamente 2 500 metros sobre el nivel del mar.

El origen del chipilín, según los mayas

(El chipilín en la literatura)



Cuenta la leyenda de origen Maya, que Chac, Dios de la lluvia, se enamoró perdidamente de Ixchel, diosa de la Luna e hija de Tlaloc, pero su amor no fue correspondido. En su despecho, Chac cubrió el cielo con nubes negras para que nadie pudiera ver la belleza de Ixchel.

Según la tradición fueron tres años los que el cielo estuvo cubierto de nubes y lluvia incesante.

Los riachuelos se desbordaron, y los sembrados se inundaron dejando al pueblo sin alimento.

La situación se tornó tan grave que ni el mismo Tlaloc encontraba la solución, pues con tanta lluvia la gente moriría. Una noche, Ixchel, diosa de la Luna, al ver al padre Tlaloc tan abatido, decidió buscar una solución que, aunque triste para ella, era la única salida: casarse con Chac para convencerlo con su belleza de que quitara el velo de las nubes y la lluvia cesara. Pero, lo que en apariencia era un triunfo para Chac, en realidad era una trampa de Ixchel. La noche de bodas, en el preciso momento en que Chac borró las nubes, ella se escapó en forma de pequeñas hojitas verdes que cayeron como lluvia por todo el territorio. Esas hojitas que se podían comer preparadas de diferentes formas salvaron a los mayas de una muerte segura. Nuestros ancestros las llamaron “Chepil-ix”, que significa “hojas de la Luna”. Así fue como nació lo que hoy conocemos como **chipilín**. (www.Foros Univisión.com)

4.1.3 Hierbamora:



4.1.3.1 Nombre Científico:

Solanum spp.

Solanum americanum

Solanum nigrum

Solanum nigrescens

4.1.3.2 Nombre Vulgar: Hierbamora, macuy, quilete

4.1.3.3 Descripción de la Planta

El **Solanum americanum** es una planta perenne o anual, de 1 metro de altura aproximadamente, tallos jóvenes, pilosos y los pelos recurvados. Tiene hojas en pares o solitarias, diferentes en tamaño, similares en forma, enteras o sinuadas, dentadas, lacioladas, ovaladas, de 3.5 a 14 cm de largo y de 1.5 a 5.5 cm de ancho.

El **Solanum nigrescens** es otra variedad de hierbamora que mide de 1 a 1.5 de altura, algunas veces llega a 3 o 5 m. Es muy parecido a la variedad descrita anteriormente por lo que son muy difíciles de distinguir morfológicamente. Los frutos son abundantes como tomates pequeños, de color verde, que al madurar se ponen de color morado.

4.1.3.4 Contenido de Nutrientes (por 100g)

Agua (g) 85.0
 Proteína (g) 5.1
 Grasa (g) 0.8
 Carbohidratos totales (g) 7.3
 Fibra cruda (g) 1.4
 Ceniza (g) 1.8
 Calcio (mg) 226
 Fósforo (mg) 74
 Hierro (mg) 12.6
 Actividad de vitamina A(ug) 1883
 Tiamina (mg) 0.20
 Riboflavina (mg) 0.35
 Niacina (mg) 0.97
 Acido ascórbico (mg) 92
 Valor energético (kcal) 45

4.1.3.5 Usos en Alimentación y Nutrición

Se consumen las puntas cocidas de las plantas en prefloración, etapa en la que tiene mayor cantidad de vitaminas. Aunque se consume principalmente en las áreas rurales, también se encuentra fácilmente en los mercados de áreas urbanas. La hierbamora tiene un sabor herbáceo, olor ligeramente fétido, que se elimina con la cocción, así como las sustancias nocivas que puede tener. Las hojas pueden sustituir a las de la espinaca y debido a su alto contenido de proteína, es un buen suplemento de los cereales. Su contenido de carotenos es apreciable.

4.1.3.6 Distribución Geográfica

El **Solanum americanum** se encuentra en forma silvestre en toda la República de Guatemala, Belice, oeste de Estados Unidos, de México a Panamá, y en América del Sur. Crece desde los 450 a los 1500 metros sobre el nivel del mar en matorrales

húmedos y bosques y en laderas abiertas y campos. Es maleza común en campos cultivados y también se cultiva para su comercialización como verdura.

El ***Solanum nigrescens*** se encuentra en Guatemala, al sureste de México y Costa Rica. Crece desde los 1500 a los 3900 metros sobre el nivel del mar.

4.1.3.7 Necesidades de Investigación

Se conoce algo sobre la variabilidad en composición química de esta hortaliza, y es de interés obtener conocimientos adicionales sobre su valor nutritivo y valor suplementario en dietas. Podría ser útil en la preparación de proteína foliar. Sus características farmacológicas deberían ser estudiadas.

4.1.4 Loroco:



<http://www.s21.com.gt/2011/07/01/loroco-delicia-temporada>

4.1.4.1 Nombre Científico:Fernaldiapandurata

4.1.4.2 Nombre Vulgar: Loroco

4.1.4.3 Descripción:

¿Qué es el loroco? Es una especie botánica, una planta silvestre que produce retoños de flores comestibles y aromáticas de mayo a octubre, durante la época lluviosa, aunque con riego se puede producir todo el año.

El loroco es ampliamente apreciado como un ingrediente de la cocina guatemalteca, principalmente del oriente del país. En cuanto a sus usos culinarios, la flor se utiliza para un sinfín de preparaciones, ya que se incluye en muchos platillos tradicionales como el pollo en crema, en los tamalitos, en huevo, con arroz y demás; pero en la actualidad se incluye en comidas de alta cocina o en platos fusión, donde se mezcla con comidas internacionales, como opciones elegantes de presentar los platos. Es aquí donde también se utiliza en salsas como el acompañante perfecto en la comida, para dar rienda suelta a la creatividad.

El loroco es una inflorescencia altamente perecedera, lo que quiere decir que se descompone fácilmente. Se cosecha cuando ha alcanzado su máximo desarrollo, que se reconoce porque el botón floral está verde claro, con su flor a punto de abrirse.

Es preferible comprarlo muy fresco, porque así presentará todas sus características en cuanto a color, sabor, aroma y textura; permite refrigerarse dentro de una bolsa plástica y conservarse durante una semana. Diversos estudios han demostrado que las hortalizas nativas, como el chipilín, el bleado y el loroco, entre otros, presentan valores y contenidos nutricionales “mucho más altos”.

El sabor del loroco es peculiar y único; puede ser suave si se utiliza con medida o llegar a ser más fuerte si se quiere un gusto más pronunciado.

El Loroco (Fernaldiapandurata) Es una Planta muy Agradecida que crece en suelos Francos, con mucho sol y con buena humedad.



<http://www.s21.com.gt/vida/2011/07/01/loroco-delicia-temporada>

4.1.4.4 Descripción de la Planta

El loroco es una hierba trepadora, pequeña o grande, densamente puberulenta o cortamente aterciopelada-pilosa en todas partes. Sus hojas son membranosas, en pecíolos de 1 a 2 cm de largo, oblongo-elípticas o ampliamente ovaladas, de 4 a 13 cm de largo y de 1.5 a 8 cm de ancho, cortamente acuminadas, las hojas de abajo algunas cortadas en la base, las superiores obtusas o truncadas, usualmente muy densas y suavemente pilosas en el envés. La inflorescencia consta de 8 a 18 flores, brácteas, ovaladas, de 1 a 2 mm de largo, cáliz con lóbulos ovalados, agudos u obtusos, de 2 a 3 mm de largo. Corola blanca internamente, verduzca exteriormente y glabra, el tubo de 20 a 22 mm de largo, y de 7 a 9 mm de ancho, los lóbulos ciliados de 10 a 13 mm de largo, densamente velludo-aracnoides al interior de la base. Generalmente la inflorescencia es más corta que las hojas, los pedicelos de 4 a 6 mm de largo.

Las raíces del loroco son consideradas muy tóxicas y han sido empleadas algunas veces para matar animales nocivos. Esta especie de loroco se encuentra asociada con *Fernaldiabrachypharunx* Woodson, que es igualmente utilizable.

4.1.4.5 Contenido de Nutrientes (por 100g)

Agua (g) 89.3
Proteína (g) 2.6
Grasa (g) 0.2
Carbohidratos totales (g) 6.7
Fibra cruda (g) 1.4
Ceniza (g) 1.2
Calcio (mg) 58
Fósforo (mg) 46
Hierro (mg) 1.1
Actividad de vitamina A (ug) 60
Tiamina (mg) 0.62
Riboflavina (mg) 0.10
Niacina (mg) 2.34
Acido ascórbico (mg) 12
Valor energético (kcal) 32

4.1.4.6 Usos en Alimentación y Nutrición

Las flores se consumen, como fuentes de vitaminas y minerales en estado crudo y cocidos para condimentar las comidas, combinadas con huevo, arroz y parahacer tamalitos. No seha demostrado su valor suplementario a los cereales, con los cuales el loroco es consumido. Sin embargo, introduce un sabor agradable al alimento.

4.1.4.7 Distribución Geográfica

El loroco está bastante bien distribuido en Guatemala y El Salvador, en regiones calientes y secas. Crece fácilmente entre el maíz. También se encuentra en Honduras, Nicaragua y Costa Rica. Crece desde el nivel del mar hasta los 1000 metros y prefiere suelos arcillosos.

4.1.4.8 Necesidades de investigación

Existen varias explotaciones de loroco para fines de consumo interno y de exportación. Sin embargo, se requiere de mayor información sobre sistemas de producción, ya que la planta es trepadora. Asimismo, es de interés buscar formas de estimular la producción de flor. Como todas las flores, la del loroco es débil al manejo y susceptible al deterioro, sobre todo en zonas cálidas y en horas del día, aspectos de cosecha que deben ser resueltos. Su conservación para fines de mercado y vida de anaquel es otro aspecto que requiere ser investigado, así como su diversificación de uso u otras aplicaciones.



4.1.5. Rábano:

<http://www.s21.com.qta>

4.1.5.1 Origen del Rábano:

El origen de los rábanos no se ha determinado de forma concluyente; aunque parece ser que las variedades de rábanos de pequeño tamaño se originaron en la región mediterránea, mientras que los grandes rábanos pudieron originarse en Japón o China.

En inscripciones encontradas en pirámides egipcias, datadas 2.000 años a.C.; ya se hacía referencia a su uso culinario.

4.1.5.2 Taxonomía y Morfología

-Familia: Cruciferae.

-Nombre científico: Raphanussativus L.

-Planta: anual o bienal.

-Sistema radicular: raíz gruesa, carnosa, muy variable en cuanto a la forma y al tamaño, de piel roja, rosada, blanca, pardo-oscuro o manchada de diversos colores.

-Tallos: breve antes de la floración, con una roseta de hojas. Posteriormente, cuando florece la planta, se alarga alcanzando una altura de 0,50 a 1 m, de color glauco y algo pubescente.

-Hojas: basales, pecioladas, glabras o con unos pocos pelos hirsutos, de lámina lobulada o pinnatipartida, con 1-3 pares de segmentos laterales de borde irregularmente dentado; el segmento terminal es orbicular y más grande que los laterales; hojas caulinas escasas, pequeñas, oblongas, glaucas, algo pubescentes, menos lobuladas y dentadas que las basales.

-Flores: dispuestas sobre pedicelos delgados, ascendentes, en racimos grandes y abiertos; sépalos erguidos; pétalos casi siempre blancos, a veces rosados o amarillentos, con nervios violáceos o púrpura; 6 estambres libres; estilo delgado con un estigma ligeramente lobulado.

-Fruto: silícula de 3-10 cm de longitud, esponjoso, indehiscente, con un pico largo. Semillas globosas o casi globosas, rosadas o castaño-claras, con un tinte amarillento; cada fruto contiene de 1 a 10 semillas incluidas en un tejido esponjoso.



4.1.5.3 Material vegetal

Las variedades se clasifican según el tamaño y la forma de la raíz (parte comestible) en:

4.1.5.4 Variedades de raíces pequeñas (rabanitos)

Raphanussativus L. var. *radicula*): es muy adecuado para su envasado en conos y en bolsas. Son una variedad que puede presentar forma esférica, ovalada o

Cilíndrica. Su piel es de color rojo, rosado, morado o blanco, y su carne siempre es blanca.

Raíces globulares: Redondo rosado punta blanca (la más difundida), Redondo escarlata.

Raíces oblongas: Medio largo rosado, Medio largo rosado de punta blanca.

4.1.5.5 Variedades de raíces grandes (rábanos): Negro, Rosado, Blanco (nabo japonés).

4.1.5.6 Rábano chino, japonés o daikon: procede de Japón y se caracteriza por su forma cilíndrica y alargada. Es de color blanco y sabor suave.

4.1.5.7 Rábano negro o de invierno: tiene forma cilíndrica y redondeada. Su piel es de color negro y muy difícil de digerir, mientras que su carne es blanca y más digestiva.

La forma y color que presentan los rábanos dependen también de su temporada. Por ello, también se pueden clasificar en función de su época de cultivo en:

4.1.5.8 Rábanos de primavera: tienen forma esférica y su tamaño no suele ser muy grande.

4.1.5.9 Rábanos de verano: su forma es alargada y su tamaño mayor que los de primavera. En general, los rábanos de primavera y los de verano son variedades que se consumen crudas.

4.1.5.10 Rábanos de otoño: son de mayor tamaño que los anteriores y suelen cocerse antes de su consumo.



4.1.5.11 Siembra de Rábano

Objetivo: sembrar rábano de una manera fácil, rápida y económica.

Material:

- Tierra
- semilla de rábano
- reja de refrescos
- agua



<http://www.s21.com.gta>

Método:

- se llena a 3/4 partes la reja de tierra.
- se agregan por cada cuadrante 2 semillas de rábano
- se cubre con poco más de tierra
- se humedece con agua
- se cosecha en aproximadamente 28 días

4.1.5.12 Procesos para Siembra de Rábano

Por lo general el rábano se siembra en hileras separadas 30 a 40 cm. y entre plantas se siembra a 5 cm se pueden sembrar dos semillas por sitio y después de 10 días se hace un raleo, seleccionando las mejores plantas. La preparación del terreno es fundamental, se debe de evitar las piedras o suelos duros. El suelo se debe de arar a una profundidad de 15 cm. Es importante durante la preparación del terreno, incorporar abonos orgánicos.

Debido a que el rábano se cosecha en un mes, no tolera malezas, por tanto se debe de ser muy riguroso en la preparación del terreno para eliminar malezas y plagas del suelo.

Las condiciones de clima son de 10 a 15 grados de temperatura.

El rábano se cosecha a los 30 días, después de un mes se inicia el período de floración.

4.1.5.13 Particularidades del Cultivo:

Preparación del Terreno:

En primer lugar se realiza una labor profunda con volteo de latierra(vertedera), siguiendo con una grada de disco y la aportación del abono de fondo. A continuación se hacen caballones(acaballonadora) preparando unas bancadas de aproximadamente 1.80 m de ancho.



www.infoagro.com

4.1.5.14 Caballones

Siembra:

La semilla conservada en buenas condiciones mantiene su Viabilidad durante seis años. Se siembra de asiento, preferentemente en otoño, primavera e invierno. La semilla de rabanito generalmente se esparce a voleo a razón de 12 kg de semilla por hectárea. En cambio los rábanos se suelen sembrar en líneas a 50 cm. Empleando unos 8 kg por hectárea. Cuando se cultivan rabanitos es frecuente que, dado su rápido crecimiento, se hagan asociaciones, intercalando otras hortalizas de ciclo más largos, tales como zanahoria, remolacha, etc.

Labores:

Se realizarán 1 ó 2 escardas y un ligero aporcado si las plantas están en línea. A los 15 ó 20 días de la siembra es conveniente aclarar las plantas, dejando los rabanitos distanciados a 5 cm y los rábanos a 10 cm.

Abonado:

A modo orientativo se indican las siguientes dosis de abonado por hectárea: estiércol (30 T, preferiblemente aportadas 6 meses antes), nitrosulfato amónico (1500 kg), superfosfato de cal (400 kg), sulfato potásico (250 kg).

Es una planta exigente en boro, por lo que puede ser conveniente la adición de bórax en el abonado de fondo en dosis moderadas (menos de 15 kg/ha).

Se suele utilizar riego por aspersión, en el que se puede aportar abonado de cobertura, por ejemplo un compuesto líquido 4-8-12.

**Abono Orgánico**

www.infoagro.com

Fisiopatías:

- Ahuecado o corchado: es debido a la sobremaduración.
- Textura dura y fibrosa: es ocasionada por cultivar en suelos demasiado ligeros o déficit hídrico.
- Sabor picante: provocado por un exceso de calor durante el cultivo.
- Raíces laterales: debido a un riego excesivo en el periodo cercano a la madurez.

Recolección:

En verano, la recolección de las raíces pequeñas se realizan a los 45 días, las medianas unos 10 días después y las grandes a los 70-80 días. Durante la estación invernal, se pueden dejar las plantas cierto tiempo sin recolectar desde el momento óptimo para la cosecha, pero si se prolonga demasiado las raíces adquieren un tamaño excesivo, y si llueve se rajan y después se ahuecan. En verano es necesario cosechar de inmediato, ya que se ahuecan rápidamente, especialmente las variedades tempranas.

En pequeñas parcelas la recolección suele realizarse de forma manual, lo que resulta muy costoso. En el caso de extensiones importantes y fincas llanas debe emplearse la recolección mecanizada. En terrenos excesivamente arcillosos este tipo de recolección encuentra cierta dificultad.



www.infoagro.com

Comercialización:

Existen dos formas de comercialización: en manojos con hojas; y limpios, es decir, sin hojas ni raíces.

Los rábanos y rabanitos se transportan a las unidades de procesado en contenedores de plástico o remolques.

En primer lugar son sometidos a un prelavado con agua para eliminar la tierra y otras impurezas, consiguiendo una limpieza total gracias a un sistema de lavado posterior con la impulsión de aire en agua.

Posteriormente se deslizan de forma rotativa de manera que las hojas queden atrapadas entre dos rodillos y son eliminadas.

Los rábanos defectuosos se separan en la cinta de rodillos. Las raíces son cortadas con ayuda de unas cuchillas.

Finalmente se procede al calibrado. El agua es necesaria en todo el proceso para evitar deterioros.

Se conservan entre 2 y 5 °C y una humedad relativa entre el 90 y 96%.

Valor Nutricional:

Valor nutricional del rábano en 100 g de materia fresca	
Glúcidos (g)	2.44
Prótidos (g)	0.86
Vitamina A (U.I.)	30
Vitamina B1 (mg)	30
Vitamina B2 (mg)	20
Vitamina C (mg)	24
Calcio (mg)	37
Fósforo (mg)	31
Hierro (mg)	1

4.1.6 Pepino:**4.1.6.1 Cultivo del Pepino**

El pepino es una hortaliza muy cultivada en las huertas familiares por su carne refrescante, que puede ser consumido crudo en ensalada, en curtido, vinagreta, etc. Se trata de una planta herbácea anual, de tallos rastreros o trepadores, vellosos y blandos; hojas pilosas lobuladas y flores amarillas. El fruto es pulposo, cilíndrico, verde al principio y amarillo cuando está maduro, blanco en su interior y con muchas semillas pequeñas, achatadas y ovaladas. El fruto inmaduro muy verde es el conocido como pepinillo o cohombro, de unos 5 a 8 cm. (la variedad que se cultiva para obtener los pepinillos es la *Comichon*); el fruto maduro puede alcanzar los 75 cm. de longitud.



www.asocae.com

De los frutos inmaduros de la variedad Comichón se obtienen "pepinillos", los cuales sirven una vez macerados como aperitivo o entremés.

El pepino es también muy utilizado en la industria farmacológica, con cuya esencia se fabrican variados productos.



www.asocae.com

4.1.6.2 Reproducción y cultivo

El pepino se reproduce por semilla. Se puede realizar la siembra en primavera directamente en el terreno definitivo al aire libre, o antes en un semillero protegido para su posterior trasplante en laprimavera. Si se dispone de un invernadero se puede forzar el cultivo de pepinos en pleno invierno. Antes de proceder a la siembraes conveniente realizar el proceso denominado "enrejado", que consiste en depositar las semillas durante unos días en un plato cubierto con un paño mojado; cuando las semillas han germinado ya pueden plantarse, tanto al aire libre como en semillero.

4.1.6.3 Fruto maduro de Cucumissativus

Requiere un suelo bien estercolado. El cultivo se realiza en caballonesseparados entre sí un metro, poniendo dos o tres semillas en cada hueco y dejando medio metro de distancia entre ellos, ya que el tallo rastrero desarrolla mucho. Es conveniente colocarunos tutores para que los zarcillos que emite el tallo tenganunsoporte al que agarrarse, así no progresanhorizontalmente y resulta más cómoda la posterior recolección de los frutos. En zonas húmedas y cálidas, además de las correspondientes Precaucionescontra las enfermedades fúngicas, resulta muy conveniente utilizar un emparrado para que los frutos pendan, en vez de mantenerse en contacto directo con el suelo. La exposición debe ser soleada y los riegos frecuentes. Hay que realizarescardados de las malas hierbas y binar la tierra al principio, ya que después la mata crece demasiado y resultan muy incómodas esas labores.



www.asocae.com

4.1.6.4 Emparrado para la producción de pepinos

Para fortalecer la planta es muy recomendable realizar unospinzados de la siguiente forma: en cada mata se va eliminando el brote principal cuando hayan nacido las primeras 6 hojas, y también el primer fruto que aparezca junto con una parte de su propio tallo. Esta operación permite un reforzamiento de la planta y una mayor producción de frutos.

4.1.6.5 Recolección Se pueden obtener semillas para la siguiente cosecha dejando que algunos frutos maduren en la planta totalmente; cuando presentan un color anaranjado ya se pueden recolectar. Se almacenan así en un lugar seco, y se extraen las semillas sólo cuando se vayan a sembrar; también se pueden extraer las semillas antes, pero entonces hay que dejarlas secar al sol y almacenarlas en un lugar abrigado de la humedad.

La recolección depende de la época de siembra; son habitualmente en primavera, primavera-verano y verano.

Cuando se extrae el fruto hay que dejar siempre un poco de pedúnculo.

4.1.6.6 Plagas y enfermedades

La mayoría de enfermedades que atacan a esta planta son de origen fúngico, que pueden ser prevenidas con productos azufrados.

4.1.6.7 ¿Cuándo Sembrar?

Usualmente se siembra la semilla de pepino directamente en el huerto o jardín. Siembre después que el peligro de heladas haya pasado y el suelo se haya calentado en primavera. Tierra a temperatura normal (no congelado) es necesaria para la germinación de las semillas y el crecimiento apropiado de las plantas. Con buena humedad en el suelo, los pepinos crecen bien en tiempo caliente de verano. Una segunda siembra para otoño puede hacerse entre mediados y finales del verano.

Los pepinos se pueden trasplantar para cosechas adicionales tempranas. Siembre de dos a tres semillas en macetas con humus (tierra negra), envases con buena mezcla de tierra u otros recipientes, de 3 a 4 semanas antes de que las heladas terminen. Ralee hasta dejar una planta por maceta. Siembre los trasplantes de 1 a 2 pies de distancia y en filas de 5 a 6 pies de distancia; cuando las plantas tengan de dos a cuatro hojas verdaderas. No permita que los trasplantes crezcan mucho en macetas, porque no trasplantarán bien. Igual que otros cultivos de enredadera, los pepinos no trasplantan bien cuando el trasplante se realiza a raíz desnuda (sin tierra).

4.1.6.8 Espacio y Profundidad Para Sembrar

Siembre semillas de 1/2 a 1 pulgada de profundidad y ralee las plantas de semillero para dejar una planta cada 12 pulgadas en la fila, o tres plantas cada 36 pulgadas en el sistema de surco. Si utiliza trasplantes, plántelos cuidadosamente en el suelo caliente (no congelado) a 12 pulgadas de distancia en la fila.

4.1.6.9 Cuidado

Las plantas de pepino tienen raíces superficiales y requieren mucha humedad en el suelo en todas las etapas de crecimiento. Cuando el pepino comienza a fijar y madurar, humedad adecuada en el suelo es especialmente necesaria. Para buenas producciones, incorpore residuos vegetales o abono bien descompuesto antes de plantar. Los pepinos responden bien al abono orgánico y suelo calentado con plástico negro o de polietileno a inicios de primavera, o materia orgánica en verano. El uso de residuos de plástico negro calienta el suelo al inicio de la estación y puede producir cosechas tempranas, especialmente si se combina con cubiertas flotantes en las filas.

Aplique fertilizante nitrogenado al lado de las plantas cuando empiezan a enredar. Los escarabajos del pepino deben ser controlados desde que las plantas jóvenes empiezan a salir del suelo.

En huertos pequeños, las enredaderas pueden entrenarse para subir parrales o cercas. Cuando a las variedades largas silenciosas se les ponen soportes, los pepinos cuelgan libremente y crecen pepinos rectos. Cuando hay mucho viento que azota a las plantas, hace impráctico el entrenamiento vertical. Cercas de alambre también se pueden utilizar para apoyar las plantas. No manipule, coseche, ni trabaje con plantas cuando están mojadas.

4.1.6.10 Cosecha

Coseche pepinos en cualquier etapa de crecimiento, antes de que las semillas se pongan duras. Generalmente, los pepinos se comen cuando no están maduros. El mejor tamaño depende del uso y de la variedad. Pueden ser cosechados cuando tienen no más de 2 pulgadas de largo para envasados, de 4 a 6 pulgadas de largo para tiras largas (cortadas a lo largo) y 6 a 8 pulgadas de largo para variedades rebanadoras (para rodajear). Un pepino está en su punto de alta calidad, cuando es uniformemente verde, firme pero se quiebra fácilmente. Los pepinos grandes, silenciosos deben tener de 1 a 1 1/2 pulgadas de diámetro y hasta 10 pulgadas de

largo. Algunas variedades pueden crecer mucho más. No permita que los pepinos se pongan amarillos. Quite de la enredadera cualquier fruta que ya va a madurar, para que los pepinos jóvenes continúen creciendo. Los pepinos crecen rápidamente para cosecharse y se deben recoger por lo menos cada dos días.

4.1.6.11 Valor Nutritivo y Beneficios Para la Salud

Los pepinos le agregan un sonido quebradizo a ensaladas y emparedados, aunque no son una buena fuente de nutrientes. El nutriente más abundante en pepinos es el agua. Una pequeña cantidad de caroteno beta se encuentra en la cáscara verde, pero una vez pelado el pepino, la cantidad se reduce casi a cero.



www.asocae.org

4.1.7 La hierbabuena

Es una planta que procede de la hibridación de dos tipos de menta, la menta negra que conocemos por el color un poco violáceo del tallo y la menta blanca, con un tono verde más uniforme.

Tiene un aroma especial que le hace distinguirse de las mentas de las que procede y se cultiva muy bien tanto en tierra como en maceta, a condición de que se le dé agua abundante y con buen drenaje.

A partir de esquejes de **hierbabuena** puede conseguir sin ningún esfuerzo una nueva mata de hierbabuena, que se multiplica y sus raíces se van uniendo a la tierra, hasta formar una mancha verde de grandes proporciones.

Después de cuatro o cinco días de haber plantado el esqueje verá empezar a crecer la planta, así de rápido.

El envés de las hojas tiene nervaduras pronunciadas.



www.siembraurbanahiervabuena.blogspot.com

La hierbabuena es una planta aromática que no sobrepasa casi nunca los treinta centímetros de altura, se usan las hojas de hierbabuena en general en infusiones para procesos de indigestión.

Usadísima por ser la base de la infusión de té verde al estilo marroquí, también en coctelería para preparar el mojito.

La hierbabuena es muy rica en aceites esenciales conteniendo carbona y taninos, su olor es muy agradable, si mueve sus hojas lo podrá comprobar fácilmente.

Su aroma es más dulce y menos penetrante que el de las mentas. Sus aceites esenciales se emplean en forma de fricciones relajantes sobre la piel irritada.

Una observación para quien tenga en su jardín o macetas, hierbabuena y menta, no deben estar cerca una de la otra ya que en la época de floración la hierbabuena machea a la menta y pronto tendrás solo plantas de hierbabuena, esta es la explicación de alguna de las preguntas en los foros: - yo tenia hierbabuena y menta y ahora me parece solo tener hierbabuena- , efectivamente solo tendrá hierbabuena a la siguiente cosecha.



www.siembraurbanahiervabuena.blogspot.com

En la composición de la hierbabuena también se encuentran carotenos, que pueden actuar como antioxidantes y flavonoides. A los flavonoides se le atribuyen muchas propiedades medicinales, desde antioxidante, depurativo, anticolesterolemiante y anticancerígeno. La hierbabuena también contiene limoneno y mentona, además de taninos, los cuales son considerados excelentes antioxidantes. La planta de hierbabuena es rica además, en ácidos acético, ascórbico y cafeico.

La hierbabuena, también conocida como menta verde, su nombre científico es *Mentha Spicata*, (spica, lanza) es una planta herbácea que vive más de 2 años y por la gran cantidad de raíces que produce es muy duradera ya que periódicamente volverá a retallar. Esta planta pertenece a la familia de las Lamiáceas y es originaria de Europa, pero debido a la gran adaptabilidad que posee para crecer en diversos tipos de clima, en la actualidad, se encuentra en gran parte del mundo.

Los usos de la planta de hierbabuena están relacionados con la gastronomía y la fabricación de perfumes, gracias a sus propiedades aromáticas.

4.1.7.1 Las principales características botánicas de la planta de hierbabuena son:

1.-La hoja de la hierbabuena tiene forma de punta de lanza, esta característica da origen a su nombre científico, ya que spica quiere decir lanza en latín. Estas hojas presentan margen aserrados (dentados) y tienen una pequeña capa de pelos (hoja pubescente) por el envés, resultando ser totalmente lisas en el haz de la hoja.

2.-La planta de la hierbabuena presenta flores de un tamaño muy pequeño. Estas flores habitualmente son de tonalidades lilas, blancas o rosadas.

3.-La planta de la hierbabuena presenta un gran desarrollo radicular y presenta la característica de ser muy invasiva con las otras especies.

Hierbabuena, el olor de las hojas de hierbabuena es más suave y dulce, menos refrescante.



Hierbabuena

www.siembraurbanahiervabuena.blogspot.com



Menta

Además de la diferente coloración del verde de sus hojas, algo más oscuras, lo que diferencia básicamente a la menta de la hierbabuena en su refrescante olor, pasando los dedos por una hoja podrá apreciarlo y distinguirlas inequívocamente.

4.1.7.2 Hierbabuena Planta medicinal originaria del Mediterráneo



www.siembraurbanahiervabuena.blogspot.com

Tiene propiedades curativas, va bien para digestión, diarreas, inflamaciones del hígado, gases, mareos, para expulsar parásitos de los intestinos y para las quemaduras, se suelen hacer compresas de aceite de oliva y Hierbabuena y aplicarlas sobre el quemado.

4.1.7.3 Aplicación en la industria:

- Tiene aplicación en la industria de los caramelos, chicles, sirviendo esta hierba para aromatizarlos.
- En la industria de la perfumería y la cosmética.
- En farmacia se usa como aromatizante, así como en la industria alimentaria.
- Culinariamente se puede añadir a platos de sopas, guisos, verduras, estofados y en los caracoles.
- Las infusiones de hierbabuena se pueden preparar con una cucharada soperas en un litro de agua.
- Es útil para los trastornos gástricos, tales como diarreas y para los calambres musculares.



www.siembraurbanahiervabuena.blogspot.com

4.1.7.4 Como sembrar la hierbabuena:

La hierbabuena se puede plantar sobre tierra en el jardín o sobre maceta, la única condición para que prospere es que no le falte el agua y que tenga un buen drenaje para que no pudra su raíz.



www.siembraurbanahiervabuena.blogspot.com

Si mete un esqueje de hierbabuena en un recipiente con agua, verá rápidamente a los pocos días como le crecen en su parte inferior microrraíces, es el momento de trasplantarla a la tierra o la maceta, aunque no es un requisito imprescindible, también clavando solo el esqueje recién cortado en maceta, lo más probable es que prospere.

Entre la foto de la hierbabuena en el agua de arriba y esta otra imagen de abajo median 8 días de diferencia, se aprecian ya las raíces que han crecido.



www.siembraurbanahiervabuena.blogspot.com

En la imagen de abajo vemos raíces de hierbabuena en agua a los 16 días de haber metido el esqueje en agua



www.siembraurbanahiervabuena.blogspot.com

En este momento sería ideal plantar ese esqueje ya directo sobre maceta con buen drenaje y humedad abundante, seguro que prosperará.

Con esta hierbabuena aromática es muy sencillo duplicar plantas.

El té de hierbabuena es recomendado por los pediatras para tratar el cólico infantil.

Otra aplicación es la del aceite de hierbabuena, cuyo empleo habitual alivia la tensión, sobre todo en aquellas personas que padecen estrés.

Mezclando la infusión con aceite de oliva tendremos un buen ungüento para curar quemaduras.

Se administra por vía tópica y en compresas. Pero el uso más frecuente de la hierbabuena es el de curar los trastornos digestivos, como la acidez, el dolor de estómago y el estreñimiento. Para sanar este tipo de afecciones, podemos recurrir a infusiones de brotes tiernos de hierbabuena, mezclados con otras plantas, como la manzanilla, la granada o la lima, tomadas en ayunas una o dos veces por día.

El aceite de hierbabuena se clasifica como un carminativo, alivia la tensión intestinal y entona el sistema digestivo. Puede aumentar el flujo de la bilis en la vesícula. El

aceite cuando se aplica sobre la piel produce un efecto relajante, actúa como un anti-irritante y analgésico, con capacidad de reducir el dolor y de mejorar el flujo de sangre al área afectada.

La hierbabuena se puede tomar en infusión vertiendo 205 ml de agua hirviendo sobre una cucharadita de hojas secas, dejando empapar por cinco o diez minutos: se toman tres o cuatro tazas por día entre comidas, esto ayuda a evitar los malestares digestivos.

También es un buen remedio para los dolores de cabeza, colocando en las sienes una combinación de aceite de hierbabuena y aceite de eucalipto diluido en aceite base, cuando se inicia el dolor de cabeza y cada hora después hasta que se observa que se alivia el síntoma.

Otro uso de la hierbabuena: Las compresas de infusión de hierbabuena rebajan inflamaciones oculares.

4.1.7.5 Tres fases de secado de la hierbabuena

Las hojas de esta planta pueden cortarse para secar a lo largo de todo el año.

Colocarlas en tongadas muy finas y darles la vuelta de posición frecuentemente, cada día sería aconsejable.

.Después de secas, guardar en un frasco de vidrio.

Una solución para conservar la hierbabuena fresca: sus hojas, tanto si compras hierbabuena como si la cosechas tu, puedes conservarlas congeladas.

Cortas las hojas en trocitos y los metes en las cubiteras para hacer cubitos de hielo, añades agua y las metes en el congelador.

Cuando las necesites sólo tienes que añadir los cubitos en el caldo o ponerlos en un escurridor hasta que se derrita el hielo.

Secado de las hojas de la planta de hierbabuena.



www.siembraurbanahiervabuena.blogspot.com

Hierbabuena recién cortada



www.siembraurbanahiervabuena.blogspot.com

Hierbabuena con seis días de secado



www.siembraurbanahiervabuena.blogspot.com

Hierbabuena casi seca doce días



www.siembraurbanahiervabuena.blogspot.com

El almacenamiento de la hierbabuena debe ser en frasco de vidrio tapado y guardado en zona oscura

La hierbabuena fue cultivada por primera vez en el año sobre 1750. Se emplea para condimentar, en salsas de yogur, en asados, ensaladas o como decoración. También es utilizada en presente en la coctelería de sabores, en aromaterapia, en cosmética.

Terminología: Uso tópico: Un medicamento que se aplica de forma externa y local

BIBLIOGRAFÍA

1. **AZURDIA-PEREZ, C.A. y GONZALEZ-SALAN,M.** 1986. Informe final del Proyecto de Recolección de Algunos Cultivos Nativos de Guatemala. Guatemala, Instituto de Investigación Agronómicas, Facultad de Agronomía, USAC/Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícolas.

2. Diversidad de plantas alimenticias, el cultivo de plantas sustentables y el desarrollo rural' por Bernard Jarman”

3. **GUZMAN, D.J.** 1975. Especies útiles de la flora salvadoreña. San Salvador, El Salvador, Ministerio de Educación.**GUZMAN, D.J.** 1975. Especies útiles de la flora salvadoreña. San Salvador, El Salvador, C.A., Ministerio de Educación.

4. **INCAP.** 1988. Plantas alimenticias medicinales de las zonas semiáridas de Guatemala. Guatemala, Universidad de San Carlos. pp. 185-186.

5. **SANCHEZ G. , M.V.** 1951. Tamalitos de loroco. Guatemala, Tipografía Sánchez & De Guise. 75 p.

6. **SPILLARI-FIGUEROA, M.M** 1983. Composición química de diferentes cultivos de hierbamora(**Solanumsp.**), chipilín (**C. longirostrata**) y amaranto (**Amaranthusspp.**). Tesis Universidad Rafael Landívar. Guatemala, Instituto de Ciencias Ambientales.

EGRAFÍA

1. El Huerto Escolar – Orientaciones para su implementación
www.fao.org/docrep/013/am275s00.pdfimagen
2. www.1p-hogar.com/como-cultivar-cilandro-en-casa/ -España
3. (www.Foros Univisión.com)
4. <http://www.s21.com.gt/vida/2011/07/01/loroco-delicia-temporada>
5. Curso Superior en Productor Hortícola en Invernadero.
www.infoagro.com
6. Curso Superior en productor Hortícola en Invernadero. www.infoagro.com
7. www.asocae.org  Asociación Española para la Cultura, el Arte y la educación (ASOCAE O.N.G.D.)

www.siembraurbanadehierbabuena.blogspot.com/

CAPITULO IV

4. PROCESO DE EVALUACIÓN

El proceso de evaluación se realizó para verificar los antes y después en función de los objetivos propuestos en el desarrollo del Ejercicio Profesional Supervisado.

4.1 Evaluación del diagnóstico:

El instrumento que se utilizó para evaluar esta fase fue la lista de cotejo, determinando el logro y el cumplimiento de lo establecido, las actividades que se ejecutaron contribuyendo al alcance de lo programado. El recurso humano para el desarrollo de esta etapa fue el personal técnico y administrativo de la institución las que aportaron la información necesaria para fines de la investigación. El problema seleccionado se convirtió en una necesidad inmediata que se solucionó para mejorar las condiciones de vida de los hogares del municipio, con la siembra y producción de huertos familiares.

4.2 Evaluación del Perfil:

Para evaluar esta fase se aplicó una lista de cotejo, los niveles de realización o limitación en la elaboración o diseño del proyecto, los resultados fueron los siguientes: El 100% de los involucrados de la aldea El Sillón del municipio de Yupiltepeque, departamento de Jutiapa, participaron activamente en la investigación y ejecución del proyecto: Guía con técnicas para la creación de Huertos familiares en la aldea el Sillón del municipio de Yupiltepeque, del departamento de Jutiapa. El tiempo se adecuó en un 100% tomando como base el cronograma de actividades que se ubicó en tiempo, meses y semanas establecidos.

4.3 Evaluación de la Ejecución:

Para evaluar esta fase se aplicó una lista de cotejo, y una escala de valorización con las que se obtuvieron los resultados siguientes: Las actividades propuestas en el cronograma de actividades se realizaron en coordinación con empleados de la municipalidad de Yupiltepeque, familias de Aldea El Sillón, Técnicos del MAGA y Epesista, bajo las instrucciones del asesor. Debido a estas contribuciones permitió lograrse en el menor tiempo la ejecución del proyecto: Guía con técnicas para la elaboración de Huertos Familiares dirigida a las familias de escasos recursos de la Aldea El Sillón del municipio de Yupiltepeque, Jutiapa.

4.4 Evaluación final:

Los resultados obtenidos al aplicar la evaluación final, por medio de una lista de cotejo, fueron satisfactorias y se contribuyó al problema: Mala calidad de vida en las familias de escasos recursos, en el Ejercicio Profesional Supervisado, contando con la colaboración de las autoridades municipales y técnicos del MAGA.

Con la participación de las familias de escasos recursos y la ejecución en un 100% tomando en cuenta el cronograma de actividades que permitió desarrollar con calidad y tiempo justo lo planificado, administrando correctamente los recursos económicos y materiales según la propuesta de los objetivos generales y específicos.

Finalmente se concluye con la realización de todas las actividades programadas en el proyecto, que dieron origen a que se ejecutara, obteniendo la elaboración de una Guía con técnicas para la elaboración de Huertos familiares dirigida a las familias de escasos recursos de la Aldea El Sillón del municipio de Yupiltepeque, departamento Jutiapa.

CONCLUSIONES:

1. Con la elaboración de una guía técnica sobre huertos familiares, para personas de escasos recursos en el barrio Maya del municipio de Asunción Mita, Jutiapa, se pretende aprovechar los recursos naturales disponibles para su alimentación.
2. La concientización sobre técnicas y el aprovechamiento de los recursos naturales por medio de cultivos de huertos familiares en beneficio de las familias de escasos recursos, serán un paliativo para mejorar la seguridad alimentaria y el ingreso económico que contribuirá con esta problemática, proporcionándoles los insumos necesarios.
3. El intercambio de experiencias, el desarrollo de habilidades y destrezas entre las familias con la siembra de cultivos, contribuirá a mejorar la calidad de vida y a obtener una buena cosecha de productos.

RECOMENDACIONES:

1. Es indispensable que las autoridades municipales brinden el apoyo a las personas involucradas en el proyecto de Guía pedagógica sobre técnicas para la elaboración de huertos familiares dirigida a las familias de escasos recursos, a través de inducciones constantes sobre siembra de cultivos que se dan a corto plazo y que se adecúen al clima o ambiente con el que se cuenta.
2. Es importante que las familias participantes, mejoren la calidad de vida, siendo responsables y colaborando con la elaboración de huertos familiares aprovechando los insumos proporcionados para que haya un mejor ingreso económico.
3. Es necesario que constantemente se realicen actividades de divulgación e inducción respecto al mejoramiento de técnicas de elaboración de huertos familiares por parte de las autoridades municipales.

BIBLIOGRAFÍA:

1. Cetino A. Situación actual y aspectos organizacionales de la municipalidad de Yupiltepeque, Jutiapa. OMP de la Municipalidad de Yupiltepeque, Jutiapa (2014)
2. Código Municipal. Decreto 12-2014. Estructura y funciones de las municipalidades. INFOM. Guatemala.
3. Plan Operativo Anual Municipalidad de Yupiltepeque, Jutiapa 2014
4. Recopilación de Leyes Relacionadas con la Asociación Nacional de Municipalidades de la República de Guatemala, (ANAM)

E-GRAFÍA

1. www.mijutiapa.com
2. es.wikipedia.org/wiki

Apéndice

PLAN GENERAL DE EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO

Primera Fase: Diagnóstico Institucional

I Identificación: Municipalidad de Yupiltepeque

Dirección: Barrio el centro Yupiltepeque, Jutiapa.

Municipio: Yupiltepeque

Departamento: Jutiapa

Jefe de la Institución:

Estudiante Episista: Raúl Alfredo Cisneros Godoy

Carné: 200919883

Asesor: Rudy Mauricio Chapeta García

II. Título: Diagnóstico de la Municipalidad de Yupiltepeque, departamento de Jutiapa

III. Objetivos:

General: describir la situación y condición de la Municipalidad de Yupiltepeque, departamento de Jutiapa, para identificar el estado interno y externo, listando los problemas que se presentan en la institucional.

Específicos:

- Obtener información básica de la Municipalidad de Yupiltepeque, departamento de Jutiapa, mediante la utilización de instrumentos de investigación que permitan la redacción del diagnóstico institucional.
- Establecer la forma de organización y de recursos existentes en la institución.
- Identificar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de la institución para focalizar las estrategias a seguir.

IV Actividades:

- Elaboración de instrumentos de observación e investigación tales como:
- Cuestionarios y listas de cotejos
- Pilotaje de los instrumentos
- Aplicación de los instrumentos
- Análisis de la información
- Presentación de la información

V Recursos

Humanos: Alcalde Municipal, Personal Técnico Administrativo, Epesista.

Técnico: observación, Guía de análisis contextual e institucional.

Material y Equipo: escritorio, silla, engrapadora, perforador, cuaderno, fólder con gancho, computadora, lapiceros hojas de papel, cámara fotográfica, archivos, impresora, memoria USB, teléfono, fotocopiadora.

Financieros:

• Camionadas de tierra	Q.600.00
• Semillas variadas para huertos	Q.2,000.00
• Técnicos capacitadores con viáticos	Q800.00
• Refacciones	Q.600.00
• Cañonera	Q.400.00
• Accesorios de oficina (papel bond,	
• cartucho de tintas, cartulinas,	
• hojas, impresiones, guías)	Q.3,0
• Abonos y fertilizantes	00.00
• Sillas	Q.500.00
TOTAL:	Q.60.00
	Q7,960.00

VI Tiempo: 120 horas

VII Metas:

- ✓ Listar los problemas de la institución
- ✓ Generar un documento de diagnóstico de la municipalidad de Yupiltepeque.
- ✓ Identificar la organización jerárquica y los recursos existentes en la institución
- ✓ Sistematizar las técnicas sobre la elaboración de huertos familiares dirigidos a las familias de escasos recursos de la Aldea El Sillón, Municipio de Yupiltepeque, Departamento de Jutiapa.

**EVALUACIÓN DE DIAGNÓSTICO
ENTREVISTA ESTRUCTURADA DIRIGIDA A
ALCALDE Y CONCEJO MUNICIPAL**

INSTRUCCIONES: Marque con una "X" la opción que usted considere correcta.

1. ¿Los instrumentos utilizados para la realización del diagnóstico con la a herramienta de la matriz de sectores, fueron elaborados adecuadamente?

SI

NO

1. ¿La información obtenida con la técnica FODA, contribuyó para seleccionar correctamente las deficiencias o carencias de la institución?

SI

NO

2. ¿La información recopilada es suficiente para la elaboración del diagnóstico?

SI

NO

3. ¿La bibliografía consultada para el análisis documental ayuda a fundamentar el diagnóstico?

SI

NO

4. ¿La solución propuesta, producto del diagnóstico, es de beneficio para la institución?

SI

NO

5. ¿Podría proporcionar alguna sugerencia para mejorar los resultados obtenidos en este diagnóstico?

SI

NO

6. ¿Considera usted que el diagnóstico es fundamental para realizar una investigación?

SI

NO

7. ¿Se realizó el análisis de viabilidad y factibilidad a los problemas detectados en el diagnóstico?

SI

NO

8. ¿Se realizó el diagnóstico en el tiempo pertinente?

SI

NO

9. ¿Proporcionó el diagnóstico suficientes datos para comprender el problema que se pretende realizar?

SI

NO

10. ¿Proporcionó el diagnóstico suficientes datos para comprender el problema que se pretende realizar?

SI

NO

6. Cronogramas de actividades de la etapa de diagnóstico:

No	Fechas Actividades		marzo 2014		abril 2014		
			3	4	1	2	3
1	Presentación a la Institución	P	■				
		E	■				
		R					
2	Observación directa de la Institución	P	■				
		E	■				
3	Encuesta y entrevista al personal de la institución.	P		■			
		E		■			
4	Consulta a las diferentes fuentes de información en la institución.	P		■			
		E		■			
5	Análisis de la información recabada.	P		■			
		E		■			
6	Elaboración del listado de carencias en la institución.	P			■	■	
		E			■	■	
7	Listado y análisis de los problemas.	P			■	■	
		E			■	■	
8	Priorización y redacción del problema seleccionado.	P			■	■	
		E			■	■	
9	Análisis de Viabilidad y Factibilidad	P					■
		E					■
10	Elaboración del informe final del diagnóstico.	P					■
		E					■

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

FACULTAD DE HUMANIDADES

SECCIÓN JUTIAPA

DIAGNÓSTICO DE LA MUNICIPALIDAD DE YUPILTEPEQUE, JUTIAPA

I SECTOR COMUNIDAD

1. GEOGRÁFICA

1.1 LOCALIZACIÓN

Yupiltepeque es uno de los diecisiete municipios que conforman el departamento de Jutiapa. Sus colindancias son: al Norte con el municipio de Asunción Mita; al Este con los municipios de Jerez y Atescatempa; al Sur con los municipios de Zapotitlán y El Adelanto; al Oeste con la cabecera departamental de Jutiapa.

1.2 TAMAÑO

Tiene una densidad demográfica de 363.3 habitantes por kilómetro cuadrado, con una extensión territorial de 36 kilómetros cuadrados, lo que representa el 1.12% del total del departamento.

1.3. CLIMA, SUELO, PRINCIPALES ACCIDENTES

1.3.1 Clima: el municipio está ubicado a una altura máxima sobre el nivel del mar de 1,439 metros, se localiza en zona de bosque tropical seco. Su temperatura oscila entre los 18 y 30 grados centígrados con una precipitación pluvial media anual de 1,220 mm en un lapso de 5 a 6 meses y con vientos de 16 Km/h promedio.

1.3.2 Suelo: el suelo es quebrado y con fuertes pendientes.

1.3.3 Principales Accidentes: Se observa un relieve topográfico irregular, quebrado con algunas montañas, cerros, lomas y parajes, en los cuales se encuentran áreas de bosques y pastos.

Así zonas de cultivo de café, maíz, frijol, sorgo y algunas variedades de árboles frutales los principales accidentes orográficos, son los lugares conocidos como: montaña el fortín, montaña Pueblo Viejo, cerro los Chumpes, cerro Peten, cerro el chaparrón, cerro Loma Lisa, cerro Yupiltepeque, El Sillón y la Vuelta del Gavilán.

1.4 RECURSOS NATURALES

Entre los recursos con que cuenta Yupiltepeque están cuatro montañas, seis cerros, una loma, seis riachuelos, treinta quebradas y un paraje.

No existen recursos forestales para explotación. Las condiciones del suelo lo potencializan para el cultivo y la explotación de bosques maderables del tipo coníferas (pino, ciprés), Quercus (roble y encinos), eucalipto y palo blanco.

Sin embargo, los recursos forestales no han sido preservados ya que se ha incrementado la deforestación, el avance de la frontera agrícola, la desertificación y erosión progresiva.

1.4.1 Recursos Minerales

No existe en la actualidad ningún aprovechamiento de los recursos minerales.

1.4.2 Fauna

En el municipio existen ardilla, armados, conejos, garrobos, iguanas, búhos, gavilanes, serpientes, aves migratorias, cotuza, tacuazín y mapaches.

1.4.3 Conservación de los Recursos Naturales y Medio Ambiente

Las acciones que han implementado para la conservación de recursos naturales y la conservación del medio ambiente han sido muy esporádicas y limitadas. No existe un planteamiento concreto basado en una política municipal para la implementación o gestión de un proyecto o plan de trabajo enfocado a la preservación de los mismos.

1.5 SUCESOS HISTÓRICOS IMPORTANTES

El municipio quedo unido al circuito de Mita en el departamento de Chiquimula por decreto del 27 de agosto de 1,836, al distribuirse los pueblos de Guatemala para la Administración de justicia. Por medio del decreto de gobierno con fecha 23 de febrero de 1,848, el departamento de Mita se dividió en tres distritos para su administración, quedando Yupiltepeque dentro de la jurisdicción de Jutiapa.

El 9 de octubre de 1,850 se suprimen los distritos y el 8 de mayo de 1,852, se crea el departamento de Jutiapa que incluyó a Yupiltepeque.

Otros aspectos históricos lo constituyen, la guerra fratricida que tuvo lugar entre El Salvador y Guatemala teniendo como escenario el Municipio. En el sitio conocido con el nombre de “Los Entrecijos” murió el presidente Salvadoreño General Tomas Regalado, el 11 de julio de 1,906, dando fin a dicho conflicto.

Etimológicamente el nombre de Yupiltepeque se deriva de la voces mexicanas: YOPI, dios TOTOC de los Pipiles y TEPERL= Cerro Montaña; de lo que se deduce el cerro del dios TOTOC.

2. HISTORIA

2.1.1 PRIMEROS POBLADORES

Los primeros pobladores de Yupiltepeque se encuentran las familias Velásquez, Vásquez, Ortiz, Cortez, Ordóñez, Salazar, Méndez, Latín, Ventura, López, Pérez, Juan, Domínguez y Vides.

2.2 PERSONALIDADES PRESENTES Y PASADAS

El profesor Gilberto López Guerra, gran Maestro de la Educación Primaria no se quiso retirar de su labor, y murió aproximadamente media hora después de impartir el pan del saber.

Es recordado por compañeros, alumnos y pueblo en general de la población, uno de los fundadores del “Festival de la Niñez Yupana.”

2.3 LUGARES DE ORGULLO LOCAL

Los lugares de más orgullo del Municipio son: la iglesia colonial, la montaña llamada “El Sillón” por que posee una piedra monumental en el lugar de la Aldea El Sillón y también el Pueblo Viejo.

3. POLÍTICA

3.1 GOBIERNO LOCAL: los gobiernos están constituidos por alcaldes, consejo y síndicos.

3.2 ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA: las organizaciones en el municipio están integradas por:

- Presidente (a)
- Vice-presidente(a)
- Secretario (a)
- Tesorero (a)
- Vocales

3.3 ORGANIZACIONES POLÍTICAS:

- Gran Alianza Nacional UNE y GANA
- Libertad Democrática Renovada LIDER
- Partido Patriota PP

3.4 ORGANIZACIONES CIVILES APOLÍTICAS:

- Consejo Comunitario de Desarrollo COCODE
- Oficina Municipal de Planificación OMP

4. SOCIAL

4.1 OCUPACIÓN DE LOS HABITANTES: la mayoría de los habitantes se dedica a la agricultura, ganadería, artesanía y caficultora.

4.2 PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS: la producción que se efectúa en el municipio es de maíz, frijol, café, arroz, maicillo, jocote, caña. La distribución de productos es de 94% que comercializa sus productos con los intermediarios que llegan a su propia aldea y el 6% que venden sus productos en la cabecera municipal o departamento.

4.3 AGENCIAS EDUCACIONALES: ESCUELAS, COLEGIOS, OTRAS: el municipio cuenta con 20 escuelas del nivel Primario, 10 escuelas del nivel Preprimario, 8 institutos de Educación Básica, los cuales son 3 por telesecundaria y 3 por cooperativa y 2 NUFED y 3 institutos Diversificado, 2 privados y 1 uno por Cooperativa.

4.4 AGENCIAS SOCIALES DE SALUD Y OTRAS: en el municipio funcionan dos puestos de salud, uno en la cabecera municipal que cubre las aldeas de: el Sillón, El Calvario, Las Lajas, Las Brisas, El Llano, Vista Hermosa y Pueblo viejo. Así como un Centro Nutricional Ubicado en la cabecera Municipal.

El otro puesto de salud está ubicado en la Aldea el Jícara y cubre las aldeas de: La Perla, Estanzuela, El Amatillo. Dependencia del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.

4.5 VIVIENDA (TIPOS): del total de viviendas del municipio el 86.5% están clasificadas como formales de las cuales el 17.3% se localizan en la cabecera municipal, 16.2% en la aldea El Amatillo y el 15.5% en la Aldea El Jícara, 3.4% de las viviendas son catalogadas como apartamentos, 0.9% como vecindades, 6.7% como ranchos y 2.5% como casas improvisadas.

4.6 CENTROS DE RECREACIÓN: cuenta con canchas de basquetbol y estadios de futbol, también con parques de recreación.

4.7 TRANSPORTE: cuenta con transporte urbano y extraurbano.

4.8 COMUNICACIONES: En el municipio existe:

- Servicio de fax
- Correo
- Servicio de Telgua
- Televisión
- Radio
- Transporte urbano y extraurbano
- Carreteras y otras vías de acceso

4.9 GRUPOS RELIGIOSOS: en el municipio predominan más los grupos religiosos:

- Católicos
- Evangélicos

4.10 CLUBES O ASOCIACIONES SOCIALES: en el municipio existen:

- Casa de la “Comunidad Indígena San Juan Yupiltepeque”
- Cooperativa de pequeños productos de café “Felicidad R L”
- Cooperativa “El Renacimiento 59 R L”
- Comité Festival de la Niñez Escolar Yupana
- Asociación Municipal de Fútbol
- Dos grupos dedicados a presentar obras teatrales.

4.11 COMPOSICIÓN ÉTNICA: el 21% de la población está catalogada como indígena de descendencia Xinka. Sin embargo no hay evidencia del uso del idioma, traje o costumbre indígena y el 79% restante es predominante del español.

Distribución espacial de la Población

La población del municipio está distribuida en 16 sitios poblados entre la cabecera municipal, 12 aldeas y 3 caseríos con un total de 3,142 familias, ubicadas en 3,142 viviendas. Los Sitios con mayor concentración poblacional son, la cabecera municipal con el 18.2%, la aldea El Amatillo con 14.9% y el Jicaro con el 14.2%.

Tabla 6: Distribución espacial de la población

Comunidad	No. De Familias	De Población total	No. De Casas
Cab. Mpal.	570	2,379	570
El Amatillo	470	1,955	470
Estanzuela	284	1,181	284
El Calvario	269	1,119	269
El Jicaro	447	1,860	447
El Llano	127	528	127
El Sillón	170	707	170
Las Brisas	258	1,073	258
Las Lajas	98	408	98
La Perla	170	707	170
Pueblo Viejo	94	391	94
Las Perlitas	66	275	66
Sn. José Vista Hermosa	68	283	68
El Sauce	16	67	16
Aspitia cas. Quintanilla	35	146	35
Totales	3,142	13,079	3,142

OTROS ELEMENTOS FISICOS

Migración

La emigración de los habitantes del municipio generalmente ocurre entre los meses de noviembre y abril. Migran para emplearse como mano de obra en lugares como la costa sur para la zafra de caña de azúcar, el centro y áreas productoras de café.

Otra parte de la población emigra al vecino país del salvador empleándose como mano de obra en corte de café y una minoría que se dedica siempre a la zafra; sin menospreciar los que por cualquier motivo se quedan en las aldeas aledañas siempre con el fin de vender sus jornales.

URBANIZACIÓN

Imagen Urbana

El municipio cuenta con cinco barrios, que en su mayoría, su crecimiento y ordenamiento urbanístico no fue planificado. Sus trazos son espontáneos de acuerdo a la ubicación de las fincas que fueron adquiridas por sus propietarios.

Con relación a los servicios básicos, el 95% de las viviendas cuentan con energía eléctrica, 98% con agua entubada, 90% de las viviendas cuenta con drenajes, existen siete líneas telefónicas comunitarias, dos escuelas del nivel primario y un instituto básico, un puesto de salud y un Centro de Recuperación Nutricional, una oficina de correos y telégrafos, una estación de Policía Nacional Civil, un Juzgado de Paz, una iglesia Católica, un edificio municipal, un banco (BANRURAL), un parque municipal y un campo de fútbol.

En cuanto a sus vías de acceso y locomoción, cuenta con calles y avenidas que están adoquinadas a un 75%.

Funciona un servicio de transporte extra urbano. La municipalidad no cuenta con un plan de ordenamiento territorial, ni un reglamento de construcción a nivel municipal.

PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN PROBLEMAS	QUE LOS	SOLUCION QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS
1. Inadecuada orientación sobre el uso del agua. 2. Insalubridad de los	1. Desconocimiento del tema, frontera agrícola, inconsciencia de la población, falta de		1. Capacitación e implementación de modulo sobre el buen uso y manejo del

<p>habitantes del municipio, en cuanto a la proliferación de enfermedades gastrointestinales.</p> <p>3. Inseguridad ciudadana en los habitantes del municipio de Yupiltepeque.</p>	<p>reglamentos reguladores, crecimiento demográfico, deforestación, mal manejo del agua.</p> <p>2. Carencia de letrinas, manejo de aguas negras, posición de basureros en lugares inadecuados, falta de conocimiento, uso inadecuados de químicos, falta de capacitaciones, poco interés de las autoridades y la población.</p> <p>3. cuerpos de seguridad corruptos. Delincuencia juvenil.</p>	<p>recurso hídrico.</p> <p>2. instalación de letrinas domiciliaria, destinar lugares específicos para depositar la basura, capacitaciones y campañas de reforestación en el municipio de yupiltepeque.</p> <p>3. responsabilidad y honradez en los cuerpos de seguridad. Realizar talleres para la concientización de valores éticos y morales.</p>
--	---	---

II SECTOR INSTITUCIONAL

1. LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

1.1.1 UBICACIÓN (ACCESO): la Municipalidad se encuentra construida en el centro de la población limitada entre las siguientes colindancias: Norte: Juzgado de Paz Local, carretera por medio. Sur: terreno propiedad de caminos. Oriente: casa propiedad del señor Eleuterio Santa Cruz. Poniente: Banrural y parqueo de la misma municipalidad.

1.2 VÍAS DE ACCESO: cuenta con dos vías de acceso, la principal está al frente al edificio al lado Poniente y la otra al lado Norte pasando por el salón Municipal.

2. LOCALIZACIÓN

2.1 TIPO DE INSTITUCIÓN (ESTATAL, PRIVADA, OTRA): Estatal

2.2 REGIÓN, ÁREA, DISTRITO, CÓDIGO:

- Región: IV SUR – ORIENTE
- Área: Urbana
- Distrito: Conosur

3. HISTORIA DE LA INSTITUCIÓN

3.1 ORIGEN: el origen de las organizaciones del municipio proceden desde la llegada de los pipiles al territorio de lo que hoy se conoce como Yupiltepeque.

3.2 FUNDADORES U ORGANIZACIONES: los principales fundadores son los grupos humanos conocidos como los Pipiles y Xinkas.

3.3 SUCESOS O EPOCAS ESPECIALES: el día de San Juan (Feria Titular) antes se celebraba el 24 de julio pero por motivos de mucha lluvia se cambió la fecha al día 18 de octubre en honor al patrón San Lucas.

4. EDIFICIO

4.1 ÁREA DESCUBIERTA (APROXIMADA): no existe área descubierta ya que todo es propiedad de la municipalidad se encuentra construida.

4.2 ESTADO DE CONSERVACIÓN: por ser un edificio nuevo recién se encuentra en un cien por ciento aceptable.

4.3 LOCALES DISPONIBLES: En la actualidad solo cuenta con un salón disponible para cualquier tipo de reunión.

4.4 CONDICIONES Y USO: las condiciones en las que se encuentra el salón es calidad.

5. AMBIENTE

5.1 OFICINAS: actualmente en la municipalidad funciona diez oficinas entre las cuales están: despacho municipal, secretaria, registro civil, tesorería, oficina

municipal de planificación, supervisión Educativa, asociación de comunidades yupanas, CONALFA, CEADEL y biblioteca.

5.2 SERVICIOS SANITARIOS: cuenta con catorce sanitarios, uno en cada oficina y cuatro para el público.

5.3 OTROS: aparte de las oficinas que funcionan en la municipalidad se alquilan dos locales comerciales originando un ingreso para la municipalidad.

PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCIÓN QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS
<p>1. Escasez de material histórico para el enriquecimiento de las futuras generaciones del municipio de Yupiltepeque.</p> <p>2. Inadecuada preparación del personal laborante</p> <p>3. Corporaciones municipales anteriores desorganizadas.</p>	<p>1. Carencia de libros de Historia</p> <p>2. deficiencia en la elaboración de su trabajo.</p> <p>3 mal manejo de los fondos municipales, enfocados a favorecer una pequeño sector de la población</p>	<p>1. recopilación de datos históricos para tener acceso a la historia del municipio de Yupiltepeque.</p> <p>2. Selección y Reclutamiento de Personal.</p> <p>3 concientizar a la población y consejo municipal a trabajar en desarrollo integral de la población así como la priorización de las necesidades.</p>

III SECTOR FINANZAS

1. FUENTES DE FINANCIAMIENTO

1.1 PRESUPUESTO DE LA NACIÓN: Q. 11, 910,000.00

1.2 INICIATIVA PRIVADA: Q. 48,000.00

1.3 COOPERATIVA: no aporta nada

1.4 VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS: Q. 300,000.00

1.5 RENTAS: la municipalidad no tienen entradas de este tipo de servicios.

1.6 DONACIONES Y OTROS: Q. 1,000,000.00

2. COSTO

2.1.1 SALARIOS: Q. 442,200.00

2.1.2 MATERIALES Y SUMINISTROS: Q. 80,000.00

2.1.3 SERVICIOS PROFESIONALES: Q. 500,000.00

2.1.4 REPARACIONES Y CONSTRUCCIONES: Q. 8,487,000.00

2.1.5 MANTENIMIENTO: Q. 2,000.00

2.6 SERVICIOS GENERALES (ELECTRICIDAD, TELEFONO, AGUA...) OTROS:
Q. 400,000.00

3. CONTROL DE FINANZAS

3.1.1 ESTADO DE CUENTAS: se encuentran en los bancos (BANRURAL), etc.

3.1.2 DISPONIBILIDAD DE FONDOS: Q. 60,000.00

3.1.3 AUDITORIA INTERNA Y EXTERNA: se maneja solo auditoria interna

3.1.4 MANEJO DE LIBROS CONTABLES: caja, inventario, libros de conciliaciones bancarias, libros de fuentes de financiamiento.

3.1.5 MANEJO DE LIBROS CONTABLES: Caja, inventario, libros de conciliaciones bancarias, libros de fuentes de financiamiento.

PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCIÓN QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS
<p>1 Bajo presupuesto de la nación en cuanto al desarrollo económico de la municipalidad de Yupiltepeque.</p> <p>2 Inversión en salarios innecesarios.</p>	<p>1. Pocos ingresos económicos por par del estado para la realización de las obras.</p> <p>2. Existen trabajadores municipales desempeñando funciones innecesarias.</p>	<p>1. Que el estado asigne más fondos.</p> <p>2. Selección de personal y cortar el personal innecesario.</p>

IV SECTOR RECURSOS HUMANOS

1. PERSONAL OPERATIVO

1.1 TOTAL DE LABORANTES: 12 laborantes

1.2 TOTAL DE LABORANTES FIJOS E INTERNOS: todos interinos ninguno fijo

1.3 PORCENTAJE DE PERSONAL QUE SE INCORPORA O RETIRA ANUALMENTE: se retiran 3 laborantes anualmente

1.4 ANTIGÜEDAD DEL PERSONAL: cinco años.

1.5 TIPOS DE LABORANTES (PROFESIONAL, TÉCNICO...)

1.5.1 Alcalde

1.5.2 Secretario

1.5.3 Oficial de Secretaria

1.5.4 Tesorero

1.5.5 Oficial I

1.5.6 Oficial II

1.5.7 Coordinador OMP

1.5.8 Promotor Social

1.5.9 Encargado de Servicios Públicos

1.5.10 Policía Municipal

1.6 ASISTENCIA DEL PERSONAL: de lunes a viernes

1.7 RESIDENCIA DEL PERSONAL: algunos son de Yupiltepeque, otros del Calvario, Estanzuela y Júcaro.

1.8 HORARIOS, OTROS...: de 8.00 AM a 12:00 PM y de 1:00 PM a 4.00 PM

2. PERSONAL ADMINISTRATIVO

2.1 TOTAL DE LABORANTES: 4 laborantes

2.2 TOTAL DE LABORANTES FIJOS E INTERINOS: todos interinos

2.3 PORCENTAJE DE PERSONAL QUE SE INCORPORA O RETIRA ANUALMENTE: ninguno se retira

2.4 ANTIGÜEDAD DEL PERSONAL: 5 años

2.5 TIPOS DE LABORANTES (PROFESIONAL, TÉCNICO...) profesionales

2.6 ASISTENCIA DEL PERSONAL: De lunes a viernes

2.7 RESIDENCIA DEL PERSONAL: algunos son de Yupiltepeque, otros del Calvario, Estanzuela y el Júcaro.

2.8 HORARIOS, OTROS... De 8:00 AM a 12:00PM y de 1:00 PM a 4:00 PM

3. USUARIOS

3.1 CANTIDAD DE USUARIOS: 13,079 habitantes

3.2 COMPORTAMIENTO ANUAL DE USUARIOS: se comportan adecuadamente

3.3 CLASIFICACIÓN DE USUARIOS, POR SEXO, EDAD, PROCEDENCIA: no tienen un control establecido

3.4 SITUACIÓN SOCIOECONOMICA: son de escasos recursos económicos.

4. PERSONAL DE SERVICIO

4.1 TOTAL DE LABORANTES: 12 laborantes

4.2 TOTAL DE LABORANTES FIJOS E INTERNOS: todos interinos ninguno fijo

4.3 PORCENTAJE DE PERSONAL QUE SE INCORPORA A RETIRA ANUALMENTE: no se retira ningún laborante

4.4 ANTIGÜEDAD DEL PERSONAL: 5 años

4.5 TIPOS DE LABORANTES (PROFESIONAL, TÉCNICO...) dos técnicos y los demás profesionales.

4.6 ASISTENCIA DEL PERSONAL: de lunes a viernes

4.7 RESIDENCIA DEL PERSONAL: algunos son de Yupiltepeque, otros del Calvario, Estanzuela y Jícaro.

4.8 HORARIOS, OTROS...: de 8.00 AM a 12:00 PM y de 1:00 PM a 4.00 PM

PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCIÓN QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS
<p>1. inestabilidad laboral.</p> <p>2. Condiciones socioeconómicas bajas insuficientes para cubrir las necesidades básicas.</p> <p>3. ineficiencia para atender a los usuarios de las instalaciones municipales.</p>	<p>1. Intereses individuales.</p> <p>2. ingresos económicos familiares muy bajos y no existen fuentes de trabajo.</p> <p>3. no hay capacitaciones dirigidas que especialicen a cada persona para desempeñar bien su función</p>	<p>1. contar con estabilidad laboral.</p> <p>2. crear programas de apoyo a los sectores vulnerables y crear fuentes de trabajo que ayude a mejorar los ingresos familiares.</p> <p>3. que cada empleado se capacite de acuerdo a sus funciones.</p>

V SECTOR CURRICULUM

1. PLAN DE ESTUDIOS/SERVICIOS

1.1 NIVEL QUE ATIENDE: todos los niveles (preprimaria, primarios, básicos y diversificados)

1.2 ÁREAS QUE CUBRE: urbana y rural

1.3 PROGRAMAS ESPECIALES: Telesecundaria, NUFED, CONALFA, juntas escolares COEDUCAS, programas de alimentación programas de becas y otros diversos programas.

- 1.4 ACTIVIDADES CURRICULARES: enseñanza a los alumnos, cambios
- 1.5 CURRÍCULO OCULTO: el que se impone al alumno
- 1.6 TIPOS DE ACCIONES QUE REALIZA: planificación, evaluación y coordinación.
- 1.7 TIPOS DE SERVICIO: educativos
- 1.8 PROCESOS PRODUCTIVOS: proyectos

2. HORARIO INSTITUCIONAL

- 2.1 TIPO DE HORARIO: FLEXIBLE, RÍGIDO, VARIADO, UNIFORME: en la primaria posee un horario rígido y básico, diversificado el horario que posee es flexible.
- 2.2 MANERAS DE ELABORAR EL HORARIO: cumplir con el tiempo que se requiere para cada clase (créditos, periodos para cada clase)
- 2.3 HORAS DE ATENCIÓN PARA LOS USUARIOS: diferentes jornadas: varadas, fin de semana, vespertina, matutina, sabatina, y dominical.
- 2.4 HORAS DEDICADAS A LAS ACTIVIDADES NORMALES: las horas requeridas por los planes de estudio
- 2.5 HORAS DEDICADAS A ACTIVIDADES ESPECIALES: depende del tipo de actividad que se lleve a cabo.
- 2.6 TIPO DE JORNADA (MATUTINA, VESPERTINA, NOCTURNA, MIXTA, INTERMEDIA): matutina, vespertina e intermedia.

3. MATERIAL DIDÁCTICO, MATERIAS PRIMAS

- 3.1 NÚMERO DE DOCENTES QUE CONFECCIONAN SU MATERIAL: Depende de la asignatura que se esté trabajando
- 3.2 NÚMERO DE DOCENTES QUE UTILIZAN TEXTO: todos

- 3.3 TIPOS DE TEXTO QUE UTILIZAN: algunos son los que sugiere el MINEDUC y otros complementarios o sugeridos por el docente o por la dirección del establecimiento.
- 3.4 FRECUENCIA EN QUE LOS ALUMNOS PARTICIPAN EN LA ELABORACION DEL MATERIAL DIDACTICO cada vez en que el maestro se lo requiera
- 3.5 MATERIAS/MATERIALES UTILIZADOS: los que están al alcance de los docentes como el pizarrón, rota folio, papelógrafos y otros.
- 3.6 FUENTES DE OBTENCION DE LAS MATERIAS: con fondos del maestro, alumnos, dirección y MINEDUC
- 3.7 ELABORACION DE PRODUCTOS: elaborados por maestros alumnos y por la comunidad en general.

4. MÉTODOS, TÉCNICAS Y PROCESIMIENTOS

- 4.1 METODOLOGIA UTILIZADA POR LOS DOCENTES: clases magistrales, exposiciones, trabajos, dinámicas en grupo, trabajos de investigación, etc.
- 4.2 CRITERIOS PARA AGRUPAR A LOS ALUMNOS: por afinidad e impuestos por el docente
- 4.3 FRECUENCIA DE VISITAS O EXCURSIONES CON LOS ALUMNOS: se realizan de acuerdo a las posibilidades del alumno.
- 4.4 TIPOS DE TÉCNICAS UTILIZADAS: la observación, la entrevista y otras.
- 4.5 PLANEAMIENTO: diario, bimestral anual y otros.
- 4.6 CAPACITACIÓN: las capacitaciones son impartidas por el ministerio de Educación y por otras instituciones.
- 4.7 INSCRIPCIONES O MEMBRESÍA: En algunos establecimientos son sin límite de cupo y en otras con cupo limitado pero en todos los establecimientos las inscripciones llegan hasta el mes de marzo.

- 4.8 EJECUCIÓN DE DIVERSA FINALIDAD: cada docente se reserva el derecho de aplicar técnicas, métodos o procedimientos que considere más eficaz o conveniente para llevar a cabo el proceso de enseñanza-aprendizaje, siempre y cuando no vayan en perjuicios de los intereses del alumno.
- 4.9 CONVOCATORIA, SELECCIÓN, CONTRATACIÓN E INDUCCIÓN DE PERSONAS: (Otras propias de cada institución): se puede dar por oposición, por contratos y otras que cada institución requiera para obtener personal.
- 4.5 PLANEAMIENTO: diario, bimestral anual y otros.
- 4.6 CAPACITACIÓN: las capacitaciones son impartidas por el ministerio de Educación y por otras instituciones.
- 4.7 INSCRIPCIONES O MEMBRESÍA: En algunos establecimientos son sin límite de cupo y en otras con cupo limitado pero en todos los establecimientos las inscripciones llegan hasta el mes de marzo.
- 4.8 EJECUCIÓN DE DIVERSA FINALIDAD: cada docente se reserva el derecho de aplicar técnicas, métodos o procedimientos que considere más eficaz o conveniente para llevar a cabo el proceso de enseñanza-aprendizaje, siempre y cuando no vayan en perjuicios de los intereses del alumno.
- 4.9 CONVOCATORIA, SELECCIÓN, CONTRATACIÓN E INDUCCIÓN DE PERSONAS: (Otras propias de cada institución): se puede dar por oposición, por contratos y otras que cada institución requiera para obtener personal.

5. EVALUACIÓN

- 5.1 CRITERIOS UTILIZADOS PARA EVALUAR EN GENERAL: hay diversos: bimestral semestral, trimestral o por unidades en todos establecimientos educativos debe de haber una comisión de evaluación para que revise las evaluaciones que va aplicar al docente.
- 5.2 TIPOS DE EVALUACIÓN: Diagnóstica, de proceso y sumativa

- 5.3 **CARACTERISTICAS DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN:** las evaluaciones pueden ser confiables que tengan validez y confiabilidad que evalué verdaderamente lo que se quiere evaluar.
- 5.4 **CONTROLES DE CALIDAD (EFICENCIA, EFICACIA):** Eficiencia eficacia, la evaluación debe ser objetiva que no intervenga la opinión del maestro.
- 5.5 **INSTRUMENTOS PARA EVALUAR:** pruebas objetivas, listas de cotejo, escala de rango y otros instrumentos.

PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCIÓN QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS
<p>1. poca supervisión a las escuelas por la autoridad competente.</p> <p>2. Inadecuada organización de excursiones con fines no educativos.</p> <p>3. las capacitaciones impartidas no logran el objetivo que se desea</p>	<p>1. falta de interés y participación de las autoridades en curso así como de la población en general.</p> <p>2. carencia de valoración y apreciación de los recursos de recolección histórica.</p> <p>3. personal ineficiente para impartir capacitaciones.</p>	<p>1. que el ministerio de educación implemente programas que permitan la supervisión continua de las actividades educativas.</p> <p>2. que las excursiones sean con fines educativos y no lucrativos y considerar el factor económico de los padres de familia.</p> <p>3. contratar personal de amplio conocimiento en el tema a desarrollar.</p>

VI SECTOR ADMINISTRATIVO

1. PLANTEAMIENTO

- 1.1 TIPO DE PLANES: “A corto plazo, los cuales se trata de cumplir durante un año.
- 1.2 ELEMENTOS DE LOS PLANES: estos depende de la propiedad que se trate.
- 1.3 FORMA DE IMPLEMENTAR LOS PLANES: se implementa para dar cumplimiento a todo el equipo de comunidad que los ejecuta.
- 1.4 BASE DE LOS PLANES: POLÍTICA O ESTRATEGIAS Y OBJETIVOS O ACTIVIDADES: se basan en las políticas, estrategias, objetivos y actividades de la dependencia.
- 1.5 PLANES DE CONTINGENCIA: si

2. ORGANIZACIÓN

- 2.1 NIVELES JERÁRQUICOS DE ORGANIZACIÓN: alcalde, consejo de desarrollo, personal técnico, COCODES.
- 2.2 ORGANIGRAMA. Se adjunta en anexos
- 2.3 FUNCIONES CARGO/NIVEL: entre las funciones del personal de la municipalidad se encuentran así:
- 2.4 EXISTENCIA O NO DE MANUALES DE FUNCIONES: en la institución no existe un manual de funciones.
- 2.5 REGIMEN DE TRABAJO: contrato
- 2.6 EXISTENCIA DE MANUALES DE PROCEDIMIENTO: si existe un manual de procedimientos

3. COORDINACIÓN

- 3.1 EXISTENCIA O NO DE INFORMATIVOS INTERNOS: no existen
- 3.2 EXISTENCIA O NO DE CARTELERAS: sí.
- 3.3 FORMULARIO PARA LAS COMUNICACIONES ESCRITAS: sí.
- 3.4 PERIODICIDAD DE REUNIONES TÉCNICAS CON EL PERSONAL: mensual.

4. CONTROL

- 4.1 NORMAS DE CONTROL: no existe. Cuenta con registro e asistencia.
- 4.2 EVALUACION DEL PERSONAL: no se realiza
- 4.3 INVENTARIO DE ACTIVIDADES REALIZADAS. Si, se realizan.
- 4.4 ACTUALIZACIÓN DE INVENTARIOS FÍSICOS DE LA INSTITUCIÓN: Si, se actualiza cada año.
- 4.5 ELABORACIÓN DE EXPEDIENTES ADMINISTRATIVOS: si, el secretario se encarga de la actualización.

5. SUPERVISIÓN

- 5.1 MECANISMOS DE SUPERVISIÓN: se cuenta con un manual de supervisión.
- 5.2 PERIODICIDAD DE SUPERVISIÓN: Mensualmente
- 5.3 PERSONAL ENCARGADO DE LA SUPERVISIÓN: el alcalde
- 5.4 TIPO DE SUPERVISIÓN: observación
- 5.5 INSTRUMENTOS DE SUPERVISIÓN: El dialogo.

PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	QUE LOS SOLUCIONES QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS
1. Falta de evaluación al personal laborante provoca descontento de la incapacidad para realizar sus funciones	1. inexistencia de normas evaluativas de personal.	1. realizar evaluaciones.

VII SECTOR RELACIONES

1. INSTITUCIÓN/USUARIOS

- 1.1 ESTADO/FORMA DE ATENCIÓN A LOS USARIOS: la atención a los usuarios es adecuada.
- 1.2 INTERCAMBIOS DEPORTIVOS: los intercambios deportivos en el municipio se realizan tanto entre los mismos vecinos y en algunas ocasiones se realizan actividades con otros municipios vecinos.
- 1.3 ACTIVIDADES SOCIALES (FIESTAS, FERIAS...): la única actividad social que se realiza es la Feria Titular siendo el 18 de octubre el día más importante ya que es dedicado a san Juan. La feria no tiene una fecha establecida ya que es flexible, pero el 18 sí tiene que estar incluido en la actividad social del municipio.
- 1.4 ACTIVIDADES CULTURALES (CONCURSOS, EXPOSICIONES): la única actividad cultural que se desarrolla en el municipio es el festival de la niñez Yupana realizada por el Magisterio de todo el municipio.
- 1.5 ACTIVIDADES ACADÉMICAS (SEMINARIOS, CONFERENCIAS, CAPACITACIONES...) solo se realizan capacitaciones tanto a los comités de

desarrollo por diferentes instituciones y en el Ministerio de Educación capacita a los docentes.

2. INSTITUCIÓN CON OTRAS INSTITUCIONES

2.1 COOPERACION: La cooperación entre instituciones se realizan con la municipalidad el Ministerio de cultura, el Ministerio de Educación, Juzgado de paz.

2.2 CULTURALES: las actividades culturales que se realizan son las organizadas por el Ministerio de cultura el cual es apoyado por todas las instituciones del municipio.

2.3 SOCIALES: las instituciones sociales existentes en el municipio son los comités de Desarrollo Comunitario “COCODE” los cuales son apoyados por todas las instituciones existentes en el municipio.

3. INSTITUCIÓN CON LA COMUNIDAD

3.1 AGENCIAS LOCALES Y NACIONALES (MUNICIPALES Y OTROS): existen la agencia conocida como el “BANRURAL” Y cuenta con una agencia local denominada “EL ARCA DE NOE”.

3.2 ASOCIACIONES LOCALES (CLUBES Y OTROS): cooperativas de café, asociación de mujeres, comunidad indígena, SEADEL (padres y jóvenes)

3.3 PROYECCIÓN: posee una proyección adecuada.

3.4 EXTENSIÓN: cubre todo el municipio.

PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCIÓN QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS
<p>1. Actividades culturales fomentando la recreación de los vecinos de Yupiltepeque.</p> <p>2. Relaciones desfavorables de la institución con otras instituciones.</p> <p>3. Relaciones desfavorables entre las personas del municipio de Yupiltepeque, departamento de Jutiapa.</p>	<p>1. Carencias de organización que apoyen las actividades culturales de los ciudadanos.</p> <p>2. Carencias de sociabilidad entre dichas instituciones.</p> <p>3. Carencias de relaciones interpersonales</p>	<p>1. Agrupación que fomente las actividades culturales del municipio de Yupiltepeque departamento de Jutiapa.</p> <p>2. Establecer una cooperación y comprensión valorando las ideas mutuas de cada institución</p> <p>3. Fomentar las buenas relaciones entre todos os habitantes del municipio</p>

VIII SECTOR FILOSÓFICO, POLÍTICO, LEGAL

1. FILOSOFÍA DE LA INSTITUCIÓN

1.1 PRINCIPIOS FILOSOFICOS DE LA INSTITUCION:

- Llegar a un pleno desarrollo del municipio en general.
- Formulación de objetivos, planes y políticas del Gobierno Municipal.

- Identificación, clasificación y análisis de las actividades que permitan alcanzar los objetivos, planes y políticas.
- Fomentar y aplicar la equidad e igualdad entre todos los vecinos del municipio.
- VISION: en un municipio con organizaciones locales sólidas en base a la cultura democrática y de paz con la participación activa de la población lo cual nos ha beneficiado al obtener mejores condiciones de vida teniendo sus necesidades básicas satisfechas.
- MISION: fomentar y promover los procesos de participación ciudadana por medio del cumplimiento de las leyes de los consejos de Desarrollo Código Municipal y Descentralización proveer servicios municipales realizar proyectos de infraestructura, utilizando adecuadamente los recursos técnicos financieros que satisfaga las necesidades prioritarias de la población para lograr el desarrollo del municipio.

2. POLÍTICAS DE LA INSTITUCIÓN

2.1 POLITICAS INSTITUCIONALES:

- Por el cumplimiento de los acuerdos, ordenanzas y resoluciones emitidas por el Consejo Municipal.
- Velar por la seguridad de bienes municipales
- Coordinar con el juzgado municipal el cumplimiento de las resoluciones y sanciones emitidas por este.
- Prestar seguridad a las autoridades municipales en eventos relacionados a las atribuciones y a las requeridas en las comunidades.

2.2 ESTRATEGIAS:

- Formulas propuestas para la gestión e implementación de proyectos en los sectores antes la instancia gubernamental ONG, para la obtención de recursos técnica y financiera.

- Organizar y legalizar la organización de cultura y deporte a través de la gestión con la municipalidad para la consolidar su estatus legal.
- Diseñar un programa de educación sanitaria y nutricional con énfasis en la prevención.

2.3 OBJETIVOS (O METAS):

- Cumplir y ejecutar las decisiones del Consejo Municipal en lo correspondiente a su responsabilidad y atribuciones específicas.
- Mantener un inventario permanente de la infraestructura social y productiva con que cuenta cada centro poblado.
- Elaborar los perfiles, estudios de pre-inversión y factibilidad de los proyectos para el desarrollo de los municipios a partir de las necesidades sentidas y priorizadas.

3. ASPECTOS LEGALES

3.1 PERSONERÍA JURIDICA: El alcalde del municipio Bachiller Carlos anibal Godoy Torres es la mayor autoridad. Su trabajo consiste en velar por el desarrollo de nuestro municipio.

3.2 MARCO LEGAL QUE ABARCA A LA INSTITUCIÓN (LEYES GENERALES, ACUERDOS, REGLAMENTOS, OTROS): Constitución Política de la República de Guatemala, Código de salud, Acuerdos de Paz, plan de gobierno 2000-2004, Reglamento Orgánico del Ministerio de Salud, Decreto 90-97.

3.3 REGLAMENTO INTERNO: la municipalidad si cuenta con un reglamento interno que garantiza la buena administración del municipio.

PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCIÓN QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS
<p>1. Proceso inadecuado de la administración.</p> <p>2. Incumplimiento de las metas y objetivos plateados por la corporación municipal.</p> <p>3. Proyecciones mal elaboradas en cuanto a la misión y visión de la organización.</p>	<p>1. Planteamiento de objetivos y misión y visión no enfocados en el desarrollo integral del municipio.</p> <p>2. irresponsabilidad de la corporación municipal.</p> <p>3. Carencia de interés por el desarrollo del municipio.</p>	<p>1. Cumplir con una satisfacción a las necesidades las necesidades de las comunidades y lograr un desarrollo personal e integral en quienes forman la corporación municipal.</p> <p>2. Responsabilidad en sus labores.</p> <p>3. unificar ideas y esfuerzos para alcanzar los objetivos y las necesidades más prioritarias que se viven en el municipio de Yupiltepeque.</p>

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL DIAGNÓSTICO

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA FACULTAD DE HUMANIDADES JUTIAPA

Nombre del proyecto:

Guía técnica para la elaboración de huertos familiares dirigida a las familias de escasos recursos de la Aldea El Sillón, Yupiltepeque, Jutiapa.

Instrumento de Evaluación: Lista de Cotejo

Epesista: Raúl Alfredo Cisneros Godoy

No.	Criterios de evaluación	Si	No
1.	Se obtuvo la información necesaria para la realización del diagnóstico institucional, mediante la aplicación de la guía de análisis contextual	X	
2.	Se identificaron las necesidades y carencias que afronta la Municipalidad	X	
3.	Se propusieron soluciones a las distintas necesidades y carencias detectadas en la institución	X	
4.	Las actividades que se efectuaron de acuerdo al cronograma diseñado	X	
5.	Hubo aceptación por parte de la institución acerca del tipo de proyecto para dar solución a la necesidad seleccionada	X	
6.	Se elaboró y entrego el diagnóstico en el tiempo planificado	X	

REPORTE DE EVALUACIÓN DEL PERFIL

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA FACULTAD DE HUMANIDADES JUTIAPA

Nombre del proyecto:

Guía técnica para la elaboración de huertos familiares dirigida a las familias de escasos recursos de la Aldea El Sillón, Yupiltepeque, Jutiapa.

Instrumento de Evaluación: Lista de Cotejo

Epesista: Raúl Alfredo Cisneros Godoy

No.	Criterios de evaluación	Si	No
1.	El título del proyecto es claro y preciso	X	
2.	Tiene relación entre el objetivo general, los objetivos específicos, las metas y las actividades planificadas	X	
3.	Son suficientes las actividades planificadas para el alcance de los objetivos y las metas	X	
4.	Se cuenta con un presupuesto para la ejecución	X	
5.	Se cuenta con el aval y el apoyo de las autoridades para la realización del proyecto	X	

CRONOGRAMA DEL PERFIL DEL PROYECTO

No.	ACTIVIDADES	FECHAS		abril 2014	
				3	4
1.	Selección del nombre del proyecto	P			
		E			
		R			
2	Elaboración de objetivos generales y específicos.	P			
		E			
		R			
3	Elaboración de la justificación y descripción del proyecto.	P			
		E			
		R			
4	Redacción de las metas y actividades a desarrollar el proyecto	P			
		E			
		R			
5	Identificar los beneficiarios directos e indirectos.	P			
		E			
		R			
6	Elaboración de una lista de los recursos humanos, materiales y físicos necesarios para ejecución del proyecto.	P			
		E			
		R			
7	Calcular los recursos económicos necesarios para la ejecución del proyecto.	P			
		E			
		R			
8	Elaboración de una lista de las fuentes de financiamiento.	P			
		E			
		R			
9	Elaboración del cronograma de ejecución del proyecto.	P			
		E			
		R			
10	Redacción del informe de la fase de perfil de proyecto.	P			

REPORTE DE EVALUACIÓN DE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA FACULTAD DE HUMANIDADES JUTIAPA

Nombre del proyecto:

Guía técnica para la elaboración de huertos familiares dirigida a las familias de escasos recursos de la Aldea El Sillón, Yupiltepeque, Jutiapa.

Instrumento de Evaluación: Lista de Cotejo

Epesista: Raúl Alfredo Cisneros Godoy

No.	Criterios de evaluación	Si	No
1.	El tiempo programado para la ejecución de las actividades del proyecto fue suficiente	X	
2.	Las actividades coadyuvaron al logro de los objetivos y metas planificadas	X	
3.	El presupuesto asignado para la realización del proyecto fue suficiente	X	
4.	Las autoridades de la institución beneficiaria supervisaron la ejecución del proyecto	X	
5.	Se entregó el proyecto ya finalizado a las autoridades de la institución beneficiada	X	

REPORTE DE EVALUACIÓN DE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA FACULTAD DE HUMANIDADES JUTIAPA

Nombre del proyecto:

Guía técnica para la elaboración de huertos familiares dirigida a las familias de escasos recursos de la Aldea El Sillón, Yupiltepeque, Jutiapa.

Instrumento de Evaluación: Escala de valoración

Epesista: Raúl Alfredo Cisneros Godoy

No.	CONCEPTOS	0-59	60-74	75-84	85-100
1.	¿En qué escala fue aceptado el proyecto por las personas involucradas?	X	0	0	0
2.	¿En qué escala se alcanzaron los objetivos del proyecto?	X	0	0	0
3.	¿En qué escala los recursos humanos, materiales y financieros fueron dispuestos para la ejecución del proyecto?	X	0	0	0
4.	¿En qué escala se desarrollaron las actividades propuestas para la ejecución del proyecto?	X	0	0	0

REPORTE DE EVALUACIÓN FINAL DEL PROYECTO

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA FACULTAD DE HUMANIDADES JUTIAPA

Nombre del proyecto:

Guía técnica para la elaboración de huertos familiares dirigida a las familias de escasos recursos de la Aldea El Sillón, Yupiltepeque, Jutiapa.

Instrumento de Evaluación: Lista de Cotejo

Epesista: Raúl Alfredo Cisneros Godoy

No.	Criterios de evaluación	Si	No
1.	Se cumplieron los lineamientos establecidos por la Facultad de Humanidades en cuanto a la elaboración de proyectos	X	
2.	Se lograron los objetivos propuestos en cuanto a la elaboración del proyecto	X	
3.	Se diseñaron instrumentos para evidenciar el logro de las diferentes etapas del proceso	X	
4.	Se logró un cambio de conducta en los involucrados en el proyecto	X	
5.	El proyecto mejora el aspecto educativo de la institución	X	
6.	El proyecto puede ser ejecutado en otras comunidades	X	

A continuación se le presenta una serie de interrogantes relacionadas con la Guía sobre técnicas para la elaboración de huertos familiares dirigida a las familias de escasos recursos de la Aldea El Sillón, Yupiltepeque, Jutiapa.

Sabe usted cuál es la causa por la que nuestro medio ambiente se está deteriorando.

SI _____ NO _____

1. Sabe usted cuál es la causa de la propagación de vectores (insectos) que producen enfermedades gastrointestinales y respiratorias.

SI _____ NO _____

2. Sabe usted los beneficios que se obtiene por medio de los huertos familiares.

SI _____ NO _____

3. Hace usted uso de algún huerto familiar.

SI _____ NO _____

4. Considera usted que haciendo uso de los huertos familiares beneficia a su familia

SI _____ NO _____

5. Sabe usted que enfermedades provienen de una mala alimentación.

SI _____ NO _____

Considera usted poder elaborar un huerto familiar.

SI _____ NO _____

6. Lleva usted a cabo la siembra de huertos familiares en su comunidad.

SI _____ NO _____

ANEXOS



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala, 14 de Marzo de 2014

Licenciado (a)
RUDY MAURICIO CHAPETA
Asesor (a) de Tesis o EPS
Facultad de Humanidades

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

RAUL ALFREDO CISNEROS GODOY
200919883

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


Lic. Guillermo Arnoldo Gaytán Monterroso
Departamento Extensión


Bo. Lic. Walter Ramiro Mazariegos Biolis
Decano

C.C expediente
Archivo.

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Ejercicio Profesional Supervisado

Yupiltepeque, Jutiapa 17 de marzo del 2014

Br.
Carlos Aníbal Godoy Torres
Alcalde Municipal Yupiltepeque
Su Despacho

Respetable señor Alcalde:

De manera atenta me dirijo a usted, patentizándole mis mejores deseos porque el éxito sea pleno en el desempeño de sus actividades profesionales.

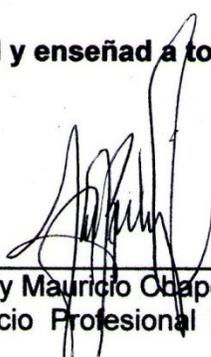
Por este medio solicito su colaboración para con la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala, para que al Epesista Raúl Alfredo Cisneros Godoy, quien se identifica con carné No. 200919883, se le autorice realizar su Ejercicio Profesional Supervisado (EPS en Municipalidad bajo su digno cargo, previo a optar al título de Licenciado en Pedagogía y Administración Educativa.

Dicho Ejercicio comprende las fases de Diagnóstico Institucional, Perfil del Proyecto, Ejecución del Proyecto y Evaluación del Proyecto.

El horario para realizar el referido ejercicio queda a criterio del estudiante, previa coordinación con su persona.

Al agradecer su contribución a la causa de la educación superior en Jutiapa, me suscribo de usted, deferentemente

“Id y enseñad a todos”



Lic. Rudy Mauricio Obapeta García
Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS)



DEPARTAMENTO DE JUTIAPA

