

Lesbia Irene Arana Marroquín de Valiente

Guía “cultivo de hortalizas escolares para asegurar una alimentación saludable, en el Área de productividad y Desarrollo, dirigida a Docentes y Estudiantes de primero Básico del Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, Aldea los Achiotos, Municipio de Moyuta, Departamento de Jutiapa”

Asesor: Lic. Luis Mauricio Castro Salguero



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGIA.

Guatemala, Julio de 2014

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

Jutiapa, julio 2014

ÍNDICE

Contenido	Página
Introducción	i
CAPÍTULO I	
1. DIAGNÓSTICO	
1.1. Datos Generales de la institución	1
1.1.1. Nombre de la institución	1
1.1.2. Tipo de institución	1
1.1.3. Ubicación geográfica	1
1.1.4. Visión	1
1.1.5. Misión	1
1.1.6. Políticas Institucionales	2
1.1.7. Objetivos estratégicos	2
1.1.8. Metas	2
1.1.9. Estructura organizacional	3
1.1.10. Recursos	4
1.2. Técnicas utilizadas para el diagnóstico	4
1.2.1. Técnica de la observación	4
1.2.2 Técnica de la entrevista	5
1.2.3 Análisis documental	5
1.3. Listado de carencias	5
1.4. Cuadro de análisis y priorización de problemas	5
1.4.1. Lista de problemas a priorizar	6
1.5. Datos de la institución beneficiada	6
1.5.1. Nombre de la institución	6
1.5.2. Tipo de institución	6
1.5.3. Ubicación geográfica	6
1.5.4. Visión	6
1.5.5. Misión	6

1.5.6. Políticas	6
1.5.7. Objetivos	7
1.5.8. Metas	7
1.5.9. Estructura organizacional	7
1.5.10. Recursos	8
1.6. Listado de Carencias	9
1.7. Cuadro de análisis y priorización de problemas	9
1.8. Análisis de viabilidad y factibilidad	9
1.9. Tabla de Calificación del Problema Priorizado	10
1.10. Problema Seleccionado	11
1.11. Solución Propuesta Como Viable y Factible	11

CAPÍTULO II

2. PERFIL DEL PROYECTO

2.1. Aspectos Generales	13
2.1.1. Nombre del proyecto	13
2.1.2. Problema	13
2.1.3. Localización	13
2.1.4. Unidad ejecutora	13
2.1.5. Tipo de proyecto	13
2.2. Descripción del proyecto	13
2.3. Justificación del proyecto	14
2.4. Objetivos del proyecto	14
2.4.1. General	14
2.4.2. Específicos	14
2.5. Metas	15
2.6. Beneficiarios	15
2.6.1. Directos	15
2.6.2. Indirectos	15
2.7. Fuentes de financiamiento y presupuesto	16
2.8. Cronograma de actividades de ejecución del proyecto	17
2.9. Recursos	19

2.9.1 Humanos	19
2.9.2 Materiales	19
2.9.3 Físicos	19

CAPÍTULO III

3. EJECUCIÓN DEL PROYECTO

3. Proceso de ejecución	21
3.1. Actividades y resultados	21
3.2. Productos y logros del proyecto	23
Guía : Cultivo de Hortalizas Escolares	24

CAPÍTULO IV

4. PROCESO DE EVALUACIÓN

4. Proceso de evaluación	62
4.1. Resultados de la fase de la evaluación del diagnóstico	62
4.2. Resultado de la fase de la evaluación del perfil del proyecto	62
4.3. Resultado de la fase de la evaluación de ejecución del proyecto	62
4.4. Resultado de la fase de la evaluación final del proyecto	63
Conclusiones	64
Recomendaciones	65
Bibliografía	66
E-grafía	66
Apéndice	68
Anexos	103

INTRODUCCIÓN

Este documento contiene el informe del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS) de la práctica final de la Carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades Sección Jutiapa.

Este proceso proporciona al estudiante la oportunidad de realizar mecanismos administrativos, como la gestión de proyectos, para minimizar problemáticas existentes en instituciones como: La dependencia del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA) del Municipio de Moyuta; Departamento de Jutiapa: Y el Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, Aldea los Achiotés, Municipio de Moyuta, Departamento de Jutiapa.

La estructura del informe consta de cuatro capítulos que son los siguientes.

Diagnóstico.

Se realizó en la institución, del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA) del Municipio de Moyuta, Departamento de Jutiapa, aplicando técnicas e instrumentos que permitieron obtener información relativa a las condiciones con que se encuentra, obteniendo un listado de carencias agrupadas como factores de problemas existentes, se priorizó para determinar el emergente; se hizo el análisis de viabilidad y factibilidad, que dio como resultado que el problema a resolver es deficiencia alimentaria y la solución para contrarrestarla es la elaboración de una Guía “cultivo de hortalizas escolares para asegurar una alimentación saludable en el área de Productividad y desarrollo dirigida a Docentes y Estudiantes de primero Básico del Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria Aldea los Achiotés, Municipio de Moyuta, Departamento de Jutiapa”

Perfil del proyecto.

Contiene la formulación del proyecto a realizar, como justificación moderada y los componentes necesarios como: nombre del proyecto, problema a resolver, localización, justificación, descripción, objetivos, metas, cronograma, recursos, etc. que servirán como guía en el proceso de ejecución.

Ejecución.

En esta fase se realizaron todas las actividades plasmadas en el perfil para poder obtener los resultados planteados y dar a conocer los productos y logros alcanzados en un 100%.

Evaluación.

En esta etapa se evalúan los resultados obtenidos en la ejecución del proyecto dando como resultado la siembra y cosecha de hortalizas escolares por alumnos. Se obtuvo el compromiso de un plan de sostenibilidad del proyecto con término mínimo de 2 años y que sería coordinado por la dirección del centro educativo tomado como muestra.

CAPITULO I

DIAGNÓSTICO

1.

1.1 Datos Generales de la Institución

1.1.1 Nombre Institución

Dependencia Rural del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA) del Municipio de Moyuta; Departamento de Jutiapa

1.1.2 Tipo de Institución

Por lo que genera. Estatal

Por su naturaleza. Gubernamental

1.1.3 Ubicación Geográfica

Barrió el Centro municipio de Moyuta, Departamento de Jutiapa.

1.1.4 Visión

“Se visualiza como un proceso de cambio especialmente de actitud, conducta, Fortalecimiento de competencias, mediante la educación no formal, a través de la asistencia técnica apropiada a las familias rurales que les permita mejorar la capacidad de producción y productividad de sus unidades productivas, para cubrir sus necesidades alimentarias y desarrollar excedentes para el mercado.

1.1.5 Misión

Facilita el proceso de articulación, integración, coordinación, para la activación y dinamización de los proceso productivos familiares en su conjunto, para contribuir al desarrollo agrícola del país, de manera integral; Privilegia el desarrollo humano, con atención especial a las familias campesinas que ejercen una agricultura familiar que permita la disponibilidad de alimentos para una adecuada nutrición con efectos consistentes en mejorar el desarrollo integral de las familias. ¹

¹ Normativo Dependencia Rural del Ministerio de agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA)

1.1.6 Políticas Institucionales

Llevar a cabo acciones de formación y capacitación para mejorar el nivel de competencias de las familias involucradas. Así mismo, enfoca sus esfuerzos en la asistencia técnica diferenciada a los productores cuya producción está destinada al mercado, facilitando los procesos de asistencia crediticia, tecnología, capacitación y de comercialización.²

1.1.7 Objetivos Estratégicos

- Promover el cambio de actitud y de conducta a través de la aplicación de metodologías de extensión agrícola, para propiciar las condiciones que favorezcan el fortalecimiento de la capacidad productiva, organizativa y de gestión, principalmente en pequeños agricultores, que les permita alcanzar a todos la autosuficiencia alimentaria y la obtención de excedentes de producción, contribuyendo con la seguridad alimentaria y nutricional y el bienestar social y económico del país³.
- Formar y desarrollar capacidades en la familia rural³ que le permita aprovechar eficientemente sus recursos disponibles, para alcanzar un mayor nivel de bienestar socioeconómico.
- Asegurar que el Sistema Nacional de alimentación permita el acceso al desarrollo integral con equidad y en igualdad de oportunidades.

1.1.8 Metas

- Desarrollar capacidades que fortalezcan la institucionalidad en el campo agropecuario, fortaleciendo la organización, ampliando la cobertura dependencia, capacitación, asistencia técnica y formación de recursos humanos⁴.

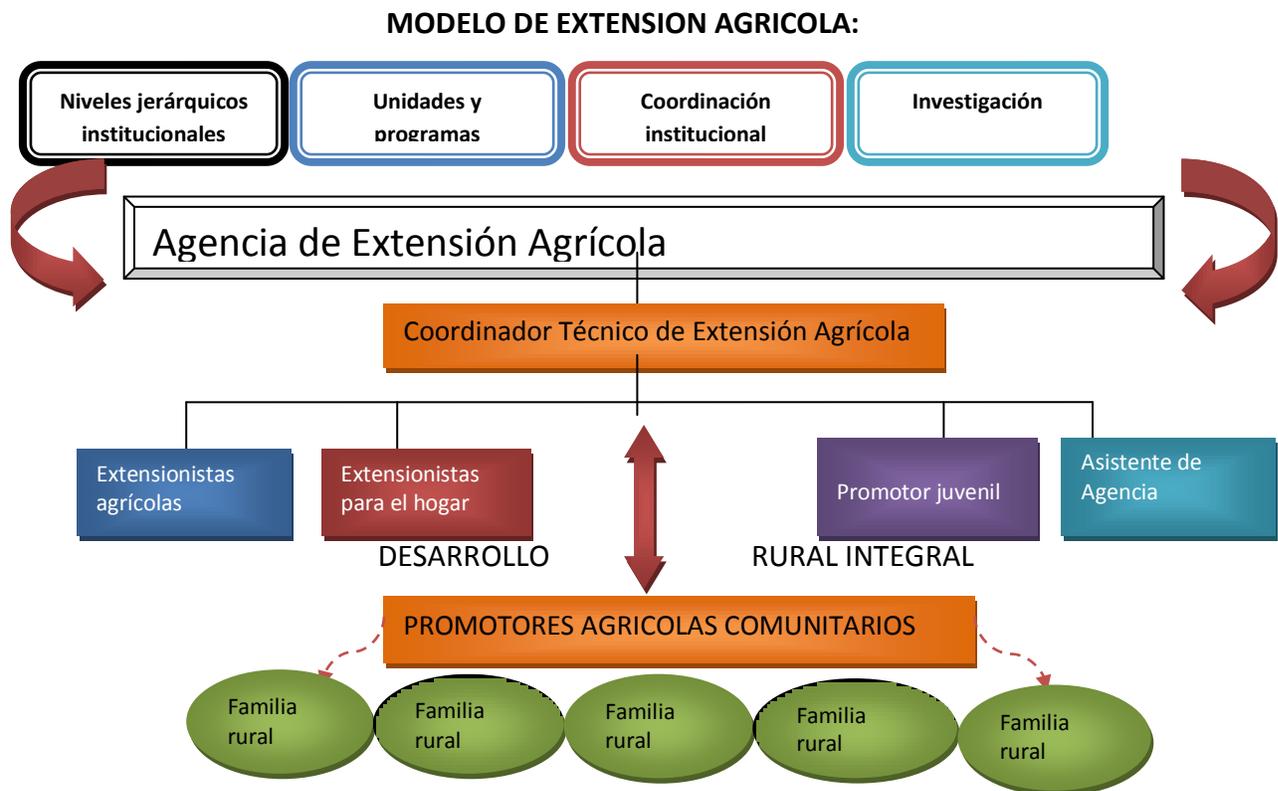
2 Op.Cit.Pág.2

3 Op.Cit.Pág.3

4 Op.Cit.Pág.4

- Así como la innovación tecnológica, con las herramientas metodológicas e instrumentales para la adecuación, según las zonas y condiciones de las unidades productivas.
- Fomentar la producción y conservación de alimentos brindando asesoría en temas de organizaciones, formación de pequeñas empresas familiares, capacitación y asistencia técnica, implementación de proyectos productos para el desarrollo de la agricultura de pequeños productores, con el propósito de mejorar su nivel de vida.
- Capacitar estudiantes, amas de casa y agricultores en prácticas de cultivos pecuarios, forestales, hidrobiológicos y economía doméstica.⁵

1.1.9 Estructura organizacional



Fuente: Normativo Dependencia Rural del Ministerio de agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA).

5 Op.Cit.Pág.5

1.1.10 Recursos

Humanos

- 1 Extensionista Agrícola.
- 2. Promotores

Materiales

- 1. Archivo Metálicos
- 1. Sillas de oficina,
- 1. Cátedra
- 15. Sillas de plástico
- 1. Engrapadoras

Reglas

Calculadoras

Hojas bond

Perforadores

Infraestructura

- 3. Oficinas
- 1. Sanitario

Financieros

No cuentan con recursos financieros propios, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación. (MAGA) recibe un presupuesto anual del gobierno, del cual les asignan algunos insumos agrícolas, no manejan dinero en efectivo.

1.2 Técnicas e instrumentos utilizados para efectuar el diagnóstico.

Se aplicó la Guía de Análisis Contextual e Institucional para obtener el listado de carencias institucionales que fueron el producto de la etapa diagnóstica, utilizando como instrumento un cuestionario.

1.2.1 Técnica de la Observación. Se aplicó una lista de cotejo para conocer el estado físico de la infraestructura obteniendo como resultado las deficiencias de la institución.

1.2.2 Técnica de la Entrevista. En su aplicación se utilizó un cuestionario para recabar información de las carencias de la institución y así poder diagnosticar su situación.

1.2.3 Análisis Documental. Se consultaron documentos de la Dependencia Rural del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA), para obtener la información requerida.

1.3 Lista de Carencias

- Carencia de una guía sobre la siembra de hortalizas
- Carencia de motivación en la siembra de hortalizas para el consumo
- No existe un instrumento que oriente sobre el cultivo de hortalizas escolares
- Carencia de edificio propio
- No se da la práctica de cultivar sus propias hortalizas, en la comunidad.

1.4 Cuadro del análisis y priorización de Problemas

Problemas	Factores que lo producen	Soluciones
1. Deficiencia Alimentaria	1. No se cultivan hortalizas escolares para contrarrestar la deficiencia alimentaria. 2. No existe un instrumento que oriente sobre el cultivo de hortalizas escolares. 3. Carencia de una guía educativa sobre realización de hortalizas escolares. 4. Desconocimiento de preparación de un menú nutritivo.	1. Cultivar hortalizas escolares. 2. Elaboración de una Guía sobre cultivo de hortalizas escolares. 3. Elaboración de una guía educativa sobre la realización de hortalizas escolares. 4. Elaborar una guía nutricional adecuada para una mejor alimentación.

1.4.1 Lista de problemas a priorizar

Deficiencia alimentaria.

1.5 Datos de la institución beneficiada

1.5.1 Nombre de la institución

Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria Aldea los Achiotos
Moyuta, Jutiapa

1.5.2 Tipo de Institución

Por lo que genera: Servicios

Por su naturaleza: Estatal

1.5.3 Ubicación Geográfica

Aldea los Achiotos Moyuta, Jutiapa

1.5.4 Visión

Transformar la educación formando personas competentes para afrontar los desafíos de la vida diaria.⁶

1.5.5 Misión

Somos una institución educativa, estatal, al servicio de la sociedad más vulnerable, que forma estudiantes con valores morales, éticos y espirituales, fomenta la responsabilidad y los hace capaces para continuar sus estudios en el nivel medio.⁷

1.5.6 Políticas

Garantizar el acceso, permanencia y egreso

Efectivo de la juventud sin discriminación alguna.

Mejoramiento de la calidad del proceso educativo para asegurar que todas las personas sean sujetos de una Educación pertinente y relevante⁸.

⁶ Normativo del INEBT

⁷ Op.Cit.Pág ⁷

⁸ Op.Cit.Pág ⁸

1.5.7 Objetivos

Desarrollar las políticas educativas del Ministerio de Educación como el respeto⁷, responsabilidad, solidaridad, honestidad e igualdad.

Cobertura y mejoramiento de la calidad educativa⁸.

1.5.8 Metas

Promover al 100% de los alumnos.

1.5.9 Estructura Organizacional

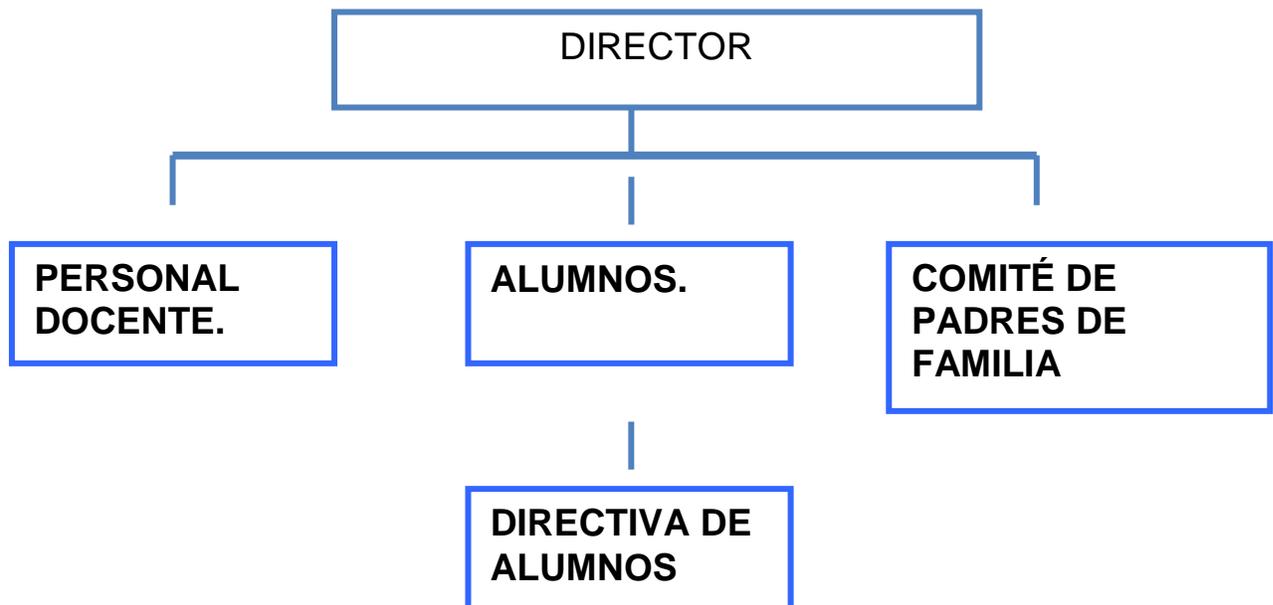
1. Directora

3. Docentes

1. Gobierno Escolar

1. Consejo de Padres de Familia

215. Alumnos



Tomado de la Dirección del establecimiento.

Fuente: Normativo Instituto Nacional de educación Básica de Telesecundaria, Aldea los Achiotes Moyuta, Jutiapa.

1.5.10 Recursos

Humanos

- 1. Directora
- 3. Docentes
- 36. Alumnos
- 6. Padres de familia

Materiales

- 4. Cátedras de metal y plywood con silla
- 215. Pupitres Unipersonales
- 4 Archivos

Infraestructura

- 1. Edificio
- 6 Aulas
- 4 Sanitarios
- 1 Cocina

Financieros

Los centros educativos oficiales son financiados con fondos del Estado.

No.	Rubro	Monto	Periodo
1	Sueldos de maestros	Q.3,800.00 por maestro	Mensual
2	Fondo de Gratuidad por alumno	Q.20.00 por alumno	Semestral
3	Valija Didáctica	Q.220.00 por maestro	Anual
4	Total	Q.4,040.00	

1.6 Lista de Carencias

- No existe un instrumento que oriente sobre el cultivo de hortalizas escolares
- Carencia de motivación en la siembra de hortalizas para el consumo
- No se da la práctica de cultivar sus propias hortalizas, en los centros educativos
- Carencia de una Guía sobre la realización de hortalizas escolares
- Carencia de un Edificio Propio.

1.7 Cuadro del análisis y priorización de Problemas

Problemas	Factores que lo producen	Soluciones
1. Deficiencia Alimentaria	<ol style="list-style-type: none">1. No se cultivan hortalizas escolares para contrarrestar la deficiencia alimentaria.2. No existe un instrumento que oriente sobre el cultivo de hortalizas escolares.3. Carencia de una guía educativa sobre realización de hortalizas escolares.4. Desconocimiento de preparación de un menú nutritivo.	<ol style="list-style-type: none">1. Cultivar hortalizas escolares.2. Elaboración de una Guía sobre cultivo de hortalizas escolares.3. Elaboración de una guía educativa sobre la realización de hortalizas escolares.4. Elaborar una guía nutricional adecuada para una mejor alimentación.

1.8. Análisis de viabilidad y factibilidad

1. Cultivar hortalizas escolares
2. Elaboración de una Guía sobre cultivo de hortalizas

1.9. TABLA DE CALIFICACION DEL PROBLEMA PRIORIZADO

Indicadores	Si	No	Si	No.
Financiero				
Se cuenta con suficientes recursos financieros	x			x
El proyecto se ejecutará con recursos propios		x		x
Se cuenta con financiamiento externo a través de donaciones.	x			x
Se cuenta con fondos extras para entrevistas.	x			x
Administrativo Legal.				
Se tiene la autorización legal para realizar el proyecto	x		x	
Existen leyes que amparen la ejecución del proyecto	x		x	
Se tiene representación legal	x			x
La publicidad del proyecto cumple con las leyes del país.	x		x	
Técnico.				
Se tiene bien definida la cobertura del proyecto	x		x	
Se cuenta con asesoría a fin al tema.	x		x	
Se tienen los insumos necesarios para el proyecto.	x		x	
Se tiene la tecnología apropiada para el proyecto	x		x	
Se han cumplido con especificaciones indicadas en la elaboración del proyecto.	x		x	

El tiempo programado es suficiente para ejecutar el proyecto	x		x	
Se han definido claramente las metas	x		x	
Mercado				
Se hizo estudio mercado lógico en la región.	x		x	
El proyecto tiene aceptación en la región	x		x	
El proyecto satisface las necesidades de la población.	x		x	
Puede el proyecto abastecerse de insumos	x			x
El proyecto es accesible a la población en general.	x			x
Se cuenta con personal capacitado para su ejecución.	x		x	
Político.				
La institución será responsable del proyecto.	x		x	
El proyecto es de vital importancia para la institución.	x		x	
Totales	22	1	15	7

1.10. Problema Seleccionado.

Elaboración de una Guía “Cultivo de hortalizas escolares para asegurar una alimentación saludable en los estudiantes del Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria Aldea los Achiotes Municipio de Moyuta, Departamento de Jutiapa”

1.11. Solución Propuesta como Viable y Factible

Elaboración de una Guía “Cultivo de Hortalizas Escolares Para asegurar una Alimentación saludable, en el Área de Productividad y Desarrollo Dirigida, a Docentes y Estudiantes de Primero Básico del Instituto Nacional de Telesecundaria Aldea los Achiotes Municipio de Moyuta, Departamento de Jutiapa.

PERFIL DEL PROYECTO

CAPÍTULO II

2. PERFIL DEL PROYECTO

2.1 Aspectos Generales.

2.1.1 Nombre del Proyecto.

Guía “cultivo de hortalizas escolares para asegurar una alimentación saludable, que beneficiara a los estudiantes de Primero Básico del Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria Aldea los achiotos Municipio de Moyuta, Departamento de Jutiapa”.

2.1.2 Problema.

Deficiencia alimentaria.

2.1.3 Localización.

Aldea los Achiotos Moyuta, Jutiapa.

2.1.4 Unidad Ejecutora.

Universidad de San Carlos de Guatemala. Facultad de Humanidades Departamento Pedagógico.

Agencia de Extensión Rural Municipal del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación (MAGA) Moyuta, Jutiapa

2.1.5 Tipo de Proyecto.

Educativo y de proceso.

2.2 Descripción del Proyecto.

Guía “cultivo de hortalizas escolares; servirá para mejorar las condiciones de vida de los estudiantes del Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria Aldea los Achiotos Municipio de Moyuta Departamento de Jutiapa”, en el que se detalla cómo plantar y cuidar las hortalizas escolares, necesarias para mejorar la alimentación.

El instrumento que servirá de guía, será dirigido a los beneficiarios directos, que constituyen 1 directora, 3 maestras 36 alumnos del nivel Básico, 6 padres de familia, en donde se escribirán cada uno de los pasos que se deben realizar para la plantación y cuidado de las hortalizas de manera sencilla, para facilitar la comprensión y su aplicación.

Simultáneamente se realizará la socialización del módulo con todos los beneficiarios directos para exponerles los beneficios que obtendrán con las siembras de hortalizas y compartirles experiencias exitosas.

2.3 Justificación.

Con la Guía para el cultivo de hortalizas, se orienta la ejecución del proyecto que se realiza, en vista de ser necesario accionar para contribuir a contrarrestar los índices de desnutrición.

Además, contribuye a mejorar las condiciones de vida, porque les permite tener una vida saludable a través de una dieta balanceada; en resumen es tan importante el consumo de verduras porque contienen nutrientes indispensables para nuestro organismo.

La importancia de las hortalizas no se limita a las ya descritas, trasciende de la buena salud a lo económico, un factor que necesita de ideas y estrategias que ayuden a que las familias de nuestras comunidades consuman más verduras, aumenten sus ingresos económicos para ofrecer a sus hijos e hijas una condición de vida más digna, que le permita satisfacer desahogadamente sus necesidades.

2.4 Objetivos del Proyecto.

2.4.1 Objetivo General.

Orientar a los beneficiarios directos sobre un instrumento que guie los pasos para el cultivo de las hortalizas escolares para mejorar sus condiciones de vida.

2.4.2 Objetivos Específicos.

- Elaborar Guía para el cultivo de hortalizas y trifoliales para socializarlo con la comunidad educativa.
- Entrega de Guía y trifoliales a beneficiarios directos .Socializar la Guía y trifoliales con los beneficiarios directos.
- Cultivar 4 clases de hortalizas escolares.

2.5 Metas.

- Reproducir 10 Guía, 46 trifoliales para distribuirlos a los beneficiarios directos.
- Entregar material educativo reproducido a 1 directora 3 maestras 6 miembros de la junta escolar y 36 alumnos.
- Socializar la Guía y trifoliales con 46 beneficiarios directos.
- Cultivar 4 clases de hortalizas escolares, poniendo en conocimientos adquiridos en la socialización.

2.6 Beneficiarios.

2.6.1. Directos.

- 1. directora
- 3. Docentes
- 36 alumnos
- 6 miembros de la junta escolar.

2.6.1 Indirectos.

150 personas integrantes de 36 familias de los beneficiarios directos.

2.7 Fuente de financiamiento y presupuesto.

El 100% de los gastos del proyecto serán proporcionados por la Epesista y asciende estimativamente a Q 2,050.00

Presupuesto y costo detallado.

No.	DESCRIPCION	CANTI- DAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Transporte para compra de productos a utilizar	1	Q100.00	Q 100.00
2	Resma de papel	1	40.00	40.00
3	Semilla de hortalizas escolares (rábano, pepino, cilantro)	60	5.00	300.00
4	Fólidol en libra	2	8.00	16.00
5	Pita	2	7.00	14.00
6	Levantado de texto de la Guía y trifoliales	1	200.00	200.00
7	Reproducción de la Guía.	10	20.00	200.00
8	Refacciones en la socialización de la Guía.	100	5.00	500.00
9	Varas de corona para colocar estacas en los sembradillos de hortalizas	20	1.50	30.00
10	Alimentación para beneficiarios directos en la ejecución del proyecto	1	500.00	500.00
11	Evidencias fotográficas (fotos)	50	3.00	150.00
Presupuesto estimado Q 2,050.00				

2.8 Cronograma de actividades.

No	Actividad	Marzo				Abril				Mayo			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
01	Reunión con el Asesor	■											
02	Reunión con el Extensionista del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación MAGA.		■										
03	Reunión con Directora y Personal del Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria.			■									
04	Acercamiento con los alumnos y Docentes				■								
05	Recabar información de establecimiento educativo y la comunidad				■								
06	Charla sobre el Huerto Escolar para los alumnos y docentes.					■							
07	Analizar el tema para realizar el Modulo, para el manejo de Huertos Escolares a alumnos de Primero básico del Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria.						■						
08	Taller de clasificación de semillas para llevar acabo la siembra							■					
09	Ejecución de Huerto Escolar con los alumnos.						■	■	■				
10	Elaboración de primera fase de la Guía.						■						
11	Primera presentación de la Guía al asesor.						■						
12	Presentación de la Guía alumnos y Docentes.							■					

14	Aprobación de la Guía por el Asesor.												
15	Capacitación a alumnos para la utilización de la Guía.												
16	Actividad de limpieza y sembrado en el Huerto Escolar.												
17	Entrega de la Guía a Directora, Docentes y alumnos del Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria Aldea los Achiotres, Moyuta, Jutiapa.												
18	Entrega de Guía al Extensionista de la dependencia del Ministerio de Agricultura, Ganadería y alimentación (MAGA)												

2.9 Recursos

2.9.1 Humanos

NO.	CANTIDAD	CALIDAD
1	1	Epesista
2	1	Directora
3	3	Docentes
4	6	Miembros de la Comunidad
5	36	Alumnos
6	1	Extensionista Agrícola

2.9.2 Materiales

NO.	CANTIDAD	CALIDAD
1	3	Libros de Consulta
2	1	Cuaderno
3	1	Resma de hojas
4	4	Lápices
5	4	Lapiceros
6	1	Computadora
7	1	Impresora
8	1	Engrapadora
9	1	USB
10	1	Tinta para impresora
11	2	Marcadores

2.9.3 Físicos

Instalaciones del Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria del municipio de Moyuta departamento de Jutiapa

Ejecución del Proyecto

CAPÍTULO III

3. Proceso de ejecución

La presente fase constituye uno de los aspectos relevantes de la ejecución del proyecto, ya que permite el enlace de los objetivos y metas propuestas.

3.1. Actividades y Resultados

No.	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	RESULTADOS
1	Compras de productos que se van a utilizar en el proyecto.	Adquisición de productos.
2	Recopilación de fuentes para obtener información de la Guía.	Análisis de fuentes que se consultaron para obtener la información de la Guía.
3	Recopilación de información.	Se obtuvo información de diferentes libros, de instituciones y de internet para el enriquecimiento de conocimientos.
4	Análisis de la información.	Ordenamiento lógico de los contenidos.
5	Diseño de la Guía.	Elaboración de la Guía.
6	Revisión por el asesor del Ejercicio Profesional Supervisado.	Correcciones de la Guía.
7	Presupuesto.	Determinación de costos del proyecto.
8	Solicitud a la directora del centro educativo para realizar la socialización de la Guía y trifoliales.	Autorización.
9	Socialización y entrega de la Guía y trifoliales a beneficiarios directos.	Se logró sensibilizar a maestras, alumnos, padres de familia miembros del Consejo Comunitario de Desarrollo, sobre la siembra de hortalizas escolares.
10	Chapeo, limpieza y preparación del área para cultivar.	Área limpia para cultivar.
11	Elaboración de camellones para sembrar las hortalizas.	Camellones listos para sembrar.

12	Siembra de hortalizas	Cuatro clases de hortalizas sembradas, de diferentes especies para mejorar la alimentación del centro educativo y de la comunidad.
13	Limpieza de sembradillos	Sembradillos limpios de maleza
14	Mantenimiento de sembradillos	Mantenimiento de las hortalizas escolares.
15	Cosecha de hortalizas	Producción de hortalizas
16	Entrega del proyecto a la directora del centro educativo	Se lograron los objetivos propuestos ya que se realizó la elaboración de un sembradillo de hortalizas escolares en el centro educativo.
17	Entrega del Plan de Sostenibilidad a la directora del centro educativo	Compromiso de la directora, así como las maestras del centro educativo, a sembrar hortalizas escolares durante un mínimo de dos años.
18	Culminación del proyecto	Satisfactorio, se cambió la conducta de los beneficiarios directos, además se contó con la presencia de autoridades locales y Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado de la Universidad de San Carlos de Guatemala Facultad de Humanidades Departamento Pedagógico.

3.2. Productos y logros del proyecto

No.	Productos	Logros
1	<p>Guía "cultivo de hortalizas para asegurar una alimentación saludable, en el Área de Productividad y Desarrollo Dirigida, a Docentes y Estudiantes de Primero Básico del Instituto nacional de Educación Básica de telesecundaria Aldea los achotes, Municipio de Moyuta, Departamento de Jutiapa"</p>	<p>Concienciación de los beneficiarios directos e indirectos en la utilización de los productos de hortaliza para garantizar una alimentación saludable.</p>
		<p>Participación de 36 estudiantes 1 directora, 3 maestras 6 padres de familia, logrando sensibilizar a la comunidad educativa, sobre la siembra de hortalizas escolares y mejorar la alimentación de la comunidad educativa.</p>
		<p>Compromiso adquirido por la comunidad educativa para darle seguimiento al proyecto.</p>
		<p>Producción de hortalizas y utilización para su consumo.</p>



USAC

TRICENTENARIA

Universidad de San Carlos de Guatemala

Facultad de Humanidades Departamento Pedagógico

Guía “Cultivo de hortalizas escolares para asegurar una alimentación saludable, en el área de Productividad y Desarrollo Dirigido, a Docentes y Estudiantes de Primero Básico del Instituto Nacional de educación Básica de Telesecundaria Aldea los Achiotes, Municipio de moyuta departamento de Jutiapa.”



Autora: Lesbia Irene Arana Marroquín de Valiente
Asesor: Lic. Luis Mauricio Castro Salguero

Jutiapa, Mayo de 2014

Descripción	Índice	Página
Presentación		i
Objetivos		ii
CAPÍTULO I		
1. Plantas alimenticias		1
1.1 Diversidad de plantas alimenticias para el desarrollo de seres humanos y materiales		1
1.2 Clasificación de las plantas alimenticias		3
1.3 Clases de plantas alimenticias		4
1.4 Las tres funciones que cumplen los alimentos		5
CAPÍTULO II		
2. Clasificación de Hortalizas		6
2.1 Clasificación de hortalizas según su distribución de gama		7
2.2. Tabla Nutricional		7
CAPÍTULO III		
3. El cultivo de plantas sustentables y el desarrollo rural		8
3.1 Los tablones		9
3.2 Protección de los tablones con la siembra		10
3.3 Profundidad de los surcos		11
3.4 Cuidados del sembradillo		12

CAPÍTULO IV

4.Hortalizas Escolares	13
4.1 Hortalizas	14
4.2 Importantes vitaminas que poseen las hortalizas	15
4.3 Huertos en los balcones de las casas y jardines	16
4.4 Hortalizas escolares con producto	17
4.5 Actividades	18
4.6 Hoja de trabajo	19
4.7 Pasos para la actividad de realización pequeños huertos	20
Conclusiones	21
Recomendaciones	22
Glosario	23
Bibliografía	25
e – grafía	25

PRESENTACIÓN

La alimentación saludable es una necesidad latente en todos los estratos sociales, debido a los avances tecnológicos y exigencias laborales, se ha descuidado el consumo de productos naturales cultivados en los huertos, y por ende se ha agudizado la proliferación de enfermedades que disminuyen la calidad de vida de los habitantes y el descenso en el rendimiento académico de los alumnos.

Se evidencia la necesidad de introducir al sistema educativo una herramienta pedagógica que oriente a los maestros en el cultivo de hortalizas en los ambientes escolares disponibles, para promover técnicas de siembras y cuidado, así como el consumo adecuado de los productos cosechados en su entorno, garantizando una alimentación balanceada y el mejoramiento de la salud de los habitantes.

La técnica adjunta se constituye en el soporte pedagógico que los maestros utilizaran para encausar el proceso educativo y el cambio de actitud que los alumnos trasladaran a sus hogares.

El módulo pedagógico contiene seis capítulos diseñados para su fácil aprendizaje que generen reacciones efectivas en los sujetos involucrados a través del proceso educativo generador de capacidades inmediatas.

Los resultados propuestos por el presente proyecto tratan de motivar el espíritu productivo, fortalecer la convivencia familiar y garantizar la autonomía en el acceso a alimentos sanos, dando como resultado una calidad nutritiva.

Objetivos

Objetivo General

- Orientar la implementación de la siembra y producción de hortalizas escolares, para mejorar los hábitos alimenticios de los alumnos y sus familias.

Objetivos específicos

- Vincular a los alumnos en la siembra y producción de hortalizas escolares, como una alternativa para mantener espíritu de integración y trabajo, para mejorar los hábitos alimenticios.
- Desarrollar acciones y experiencias significativas en proceso del mejoramiento de la calidad de vida de estudiantes mediante la siembra y producción de hortalizas escolares.

CAPITULO I

1. Plantas alimenticias

Se le llama así a toda planta que puede ser consumida por los seres humanos. Las plantas alimenticias de especies no domesticadas ayudan a complementar los alimentos básicos existentes y a mantener una nutrición equilibrada a lo largo del año, constituyendo además una fuente de suministro de alimentos en momentos de escasez.

En ocasiones, es conveniente centrar la atención en el mejoramiento o selección genéticas de plantas alimenticias importantes en el ámbito local. Por ejemplo, la selección de árboles frutales de calidad superior y los injertos en especies silvestres se han realizado con éxito.

1.1 Diversidad de plantas alimenticias para el desarrollo de seres humanos.

Dentro de todos los tipos diferentes de plantas que podemos encontrar, existe un grupo selecto que son las plantas alimenticias. Estas plantas son cultivadas o explotadas por el género humano para su alimentación o nutrición.



Siembra de Ayote



El cilantro se utiliza como sazonador en comidas



El ayote es consumido en diversas formas,
Con leche, en dulce etc.

1.2 Clasificación de las plantas alimenticias

Las plantas alimenticias esenciales o primarias suelen ser herbáceas como el quilete o macuy, el chipilín, etc.

En todo el mundo existen leguminosas características de cada región, y casi siempre son de importancia en la dieta local. Los frijoles, habas, maníes, soya, garbanzos, etc. Son muy usadas en países que no tienen acceso a grandes cantidades de carnes, tanto rojas como blancas, o a productos lácteos, y sirven para sustituir la falta de proteínas. También se las presenta en las dietas para suplantar la carne.

Son importantes también los tallos y los tubérculos subterráneos, que ricos en almidón, son elementos básicos en la dieta de los pueblos tropicales, y fueron extendidos mundialmente: yuca, papa, camote, etc.

Las plantas alimenticias han determinado que el hombre pasara de ser nómada a conformar poblaciones sedentarias, y debemos a ellas los orígenes de la civilización tal cual la conocemos.

Cuando el hombre dejó de perseguir animales para asentarse y explotar las ventajas que ofrecían las plantas, cuando la mujer inventó la agricultura para su nutrición, pudo desarrollarse hasta llegar al desarrollo que tenemos en la actualidad.

Podríamos diferenciar de las plantas alimenticias las partes que nos van a servir de elementos culinarios: las hojas, raíces, tallos, y frutos. Pero aquí hablaremos de aquellas que podemos cultivar en un huerto familiar.

1.3 Clases de plantas alimenticias

Sabemos que los vegetales son los únicos seres capaces de elaborar los alimentos, el hombre para su beneficio los ha clasificado en cinco grupos según su consumo, y son:

Cereales. Son la base de la alimentación mundial, sus frutos producen harinas, se disuelven en agua y contienen gran cantidad de azúcares, también se conocen como Gramíneas: trigo, maíz, avena, cebada, arroz.

Leguminosas. También se llaman legumbres, sus frutos se desarrollan dentro de una vaina y contienen una gran cantidad de proteínas y minerales, entre ellas el ejote, tamarindo, haba, frijol.

Frutas. Contienen vitaminas y agua, se clasifican en:

- Cítricas.- Contienen "C" naranja, limón, toronja.
- Azucaradas.- Contienen una azúcar llamada fructuosa como la manzana, el mango, la ciruela.
- Oleaginosas.- producen grasas o aceites coco, nuez, almendra.

Hortalizas. También se llaman verduras, contienen azúcares y proteínas, se cultivan en huertos o viveres, espinacas, rábano, lechuga, papa.

Condimentarías. Producen sustancias especiales que dan un sabor específico a los alimentos. Su uso inadecuado produce irritaciones en el aparato digestivo. Chile, epazote, pimienta, canela, ajo.



El cilantro se utiliza como sazonador en comidas

1.4 Las tres funciones que cumplen los alimentos

- Dar energía para las funciones vitales.
- Almacena materia para el crecimiento y desarrollo.
- Reparar el desgaste de los órganos.



Alumnos preparando la tierra para sembrar el rábano

CAPITULO II

2. Clasificación de las hortalizas

Las hortalizas se pueden clasificar en función de la parte de la planta a la que pertenecen en:

- **Frutos.** Berenjena y chiles dulce.
- **Bulbos.** Ajo, cebolla, puerro, papa, etc.
- **Coles.** Repollo, brócoli, coles de Bruselas y coliflor.
- **Hojas y tallos tiernos.** Acelga, espinaca, lechuga.
- **Inflorescencia.** Alcachofa.
- **Pepónides.** Calabacín, auyama y pepino.
- **Raíces.** Nabo, rábano, remolacha y zanahoria.
- **Tallos jóvenes.** Apio y espárrago.



El consumo de verduras en la dieta alimenticia

2.1 Clasificación de hortalizas según su distribución de gama.

Primera gama. Hortalizas frescas y otros productos conservados mediante métodos tradicionales como la deshidratación, salazón y fermentación. De esta forma, se pueden obtener hortalizas desecadas (pimiento seco), deshidratadas y los populares encurtidos (pepinillos, cebolletas, pimientos, etc.).

Segunda gama. Incluye a las conservas que han sido sometidas a un tratamiento térmico que garantiza una mayor vida útil del producto.

Tercera gama. Se incluyen en este grupo las hortalizas congeladas.

Cuarta gama. Son hortalizas lavadas, peladas, cortadas y envasadas en condiciones especiales (atmósferas modificadas o controladas) y listas para su consumo por ejemplo: (ensaladas variadas).

Quinta Gama. Se refiere a los productos cocinados (salsas de hortalizas, sofritos) o a una mezcla de cocinados con hortalizas frescas.

2.2

Tabla Nutricional

Nombre	Nutriente	Cantidad	Nutriente	Cantidad
Rábano	Ácido fólico añadido	0 ug.	Vitamina A	3,80 ug.
	Alfa caroteno	0 ug	Vitamina B1	0,03 mg.
	Beta caroteno	0 mg.	Vitamina B12	0 ug.
	Beta, criptoxantina	23 ug.	Vitamina B12	0,03 mg.
	Betacaroteno	0 ug	Vitamina B3	0,52 mg.
Pepino	Ácido fólico añadido	0 ug.	Vitamina A	28,17 ug.
	Alfa caroteno	8 ug.	Vitamina A	0,04 mg.
	Alfatocoferol	0,36 mg	Vitamina B12	0 ug.
	Beta caroteno	169 ug.	Vitamina B2	0,03 mg.
	Beta criptoxantina	0 ug.	Vitamina B3	0,36 mg.
Ayote	Calorías	1,4 g	Vitamina B 3	0.700 mg
	Proteínas	3, 6 g	Vitamina B1	0.097 mg
	Hidrato de carbono	32 mg	Vitamina B2,	920 ug
	Fibra	0.59 mg	Vitamina C	0.027 mg
	Antioxidante. diurético, potasio, zinc calcio hierro, niacina	11: mg		
Cilantro	Reduce la inflamación intestinal gracias a aceites esenciales que posee. Proteínas.	12,4 gr	Vitamina A: 0,0 IU.	13,6 gr
	Grasa, sodio,	1.267 Mg	Vitamina C: 21 Mg	12,4 gr
		21 Mg	Vitamina E: 0,0	35,3 Mg.;

CAPITULO III

3. El cultivo de plantas sustentables y el desarrollo rural

En el cultivo de plantas pueden participar padres de familia, Docentes, alumnos e interesados y preocupados por mantener una alimentación saludable.



Padre de familia sembrando con su hijo



Alumnos preparando el tablón

3.1 Los tablones

Se deben hacer en el suelo bien picado y sin terrones, las medidas pueden ser de 1 metro de ancho y el largo que se quiera, de 20 centímetros de alto.

Se deben hacer mezclando tierra del lugar con un poco de arena y material orgánico. Los tablones se hacen picando el suelo a una profundidad de 20 centímetros, deshaciendo terrones, eliminando piedras raíces, cuando esté bien picado se remueve la tierra y la materia orgánica.



Alumnos regando el tablón



Epesista Explicando la Preparación de la tierra para la siembra

3.2 Protección de los tablones con la siembra

La protección de los tablones se puede realizar por medio de una tela colocando estacas de madera para sostenerla, ya que la tela de nombre y calidad llamada **Agribón**, por sus características protege las semillas de insectos, aves de corral e inclemencias del tiempo, ya que adecua las radiaciones solares y la lluvia o bien tapándola con zacate



Protección del tablón con zacate



El tablón tapado con zacate

3.3 Profundidad de los surcos

La mayoría de semillas se siembran a una profundidad aproximada de una o dos veces el tamaño de la semilla, la cual debe quedar bien tapada.



Trazo de camellones para la siembra



Colocación de la semilla

3.4. Cuidados del sembradillo de Pepino

- Mantener húmedo el suelo, tratando que las gotas no saquen la Semilla.
- Después de sembrar, hay que proteger el semillero con tela a gribón o cubrirlo con pajón paja o zacate, para conservar la humedad del semillero.
- Limpie el semillero arrancando las malezas que competirán con las plantas.
- Cuidar las plantas con venenos específicos para el control de plagas.



Plantación de pepino

CAPITULO IV

4. Hortalizas Escolares

Existen muchas formas de cultivar vegetales y frutas, estas dependen del lugar y el clima de cada región. Las hortalizas pueden cultivarse en grandes terrenos, ser cuidados por muchas personas, incluso con la ayuda de maquinaria especial. También pueden utilizarse espacios pequeños como el patio o el jardín de una casa, en estos casos son atendidos por una familia. El producto de la cosecha es aprovechado para satisfacer sus propias necesidades alimenticias y nutricionales, no para el comercio, sin importar donde se encuentre el sembradillo, para realizarlo se siguen ciertos pasos.

El primero es preparar y arar la tierra, luego abonarla, formar surcos, colocar las semillas, desyerbar, regar, esperar algún tiempo y cosechar, al controlar las plagas se obtiene un mejor rendimiento del huerto. Plagas se obtiene un mejor rendimiento del huerto.



Plantación de hortalizas escolares

4.1 Hortalizas.

Las hortalizas son plantas de gran valor nutritivo y se cultivan en huertos. Su consumo puede ser parcial o completo, dependiendo de las partes útiles que se emplea de ellas en la alimentación.

- **Raíz** (zanahoria, remolacha, rábano nabo, etc.)
- **Hojas** (lechuga, repollo, espinaca, acelga, etc.)
- **Tallo** (apio y espárrago)
- **Bulbos** (ajo, cebolla y puerro)
- **Flores** (alcachofa, coliflor, etc.)
- **Frutos** (tomate, locoto, pepino, berenjena, pimentón, etc.)



Producción de rábano



Producción de Ayote

4.2 Importantes vitaminas que poseen las hortalizas.

Las vitaminas son sustancias complementarias que ayudan al buen funcionamiento del cuerpo y a controlar el metabolismo.

- Vitamina "A".- evita la acción bacteriana y la ceguera nocturna, zanahorias, aceites de hígado, mantequilla, yema de huevo. 
- Vitamina "D".- impide la deformación de huesos y alteraciones de dientes. En los niños evita el raquitismo. 
- Vitamina "E".- su consumo evita la alteración nerviosa, esterilidad y abortos frecuentes. 
- Vitamina "K".- evita las hemorragias frecuentes y la falta de coagulaciones. 
- Vitamina "C".- evita el escorbuto (infección de las encías ayuda a prevenir las enfermedades gripales). 
- Vitamina "B₂".- impide la dermatitis, las boqueras, y rompimiento de los vasos sanguíneos en los ojos. 

4.3 Huertos en los balcones de las casas y jardines.

Cualquiera, con algo de espacio, una mínima dedicación y conocimientos básicos de horticultura, puede cultivar con éxito desde unas fragantes hierbas aromáticas en el alféizar de una ventana, hasta hortalizas en la terraza o en un pequeño huerto de jardín.

En el presente módulo se quiere motivar a las familias a que realicen su siembra de hortalizas.

Hortaliza sembrada en una caja



Apio sembrado en una maceta

4.4 Hortalizas escolares con producto



Rábano



Cilantro

4.5 Actividades.

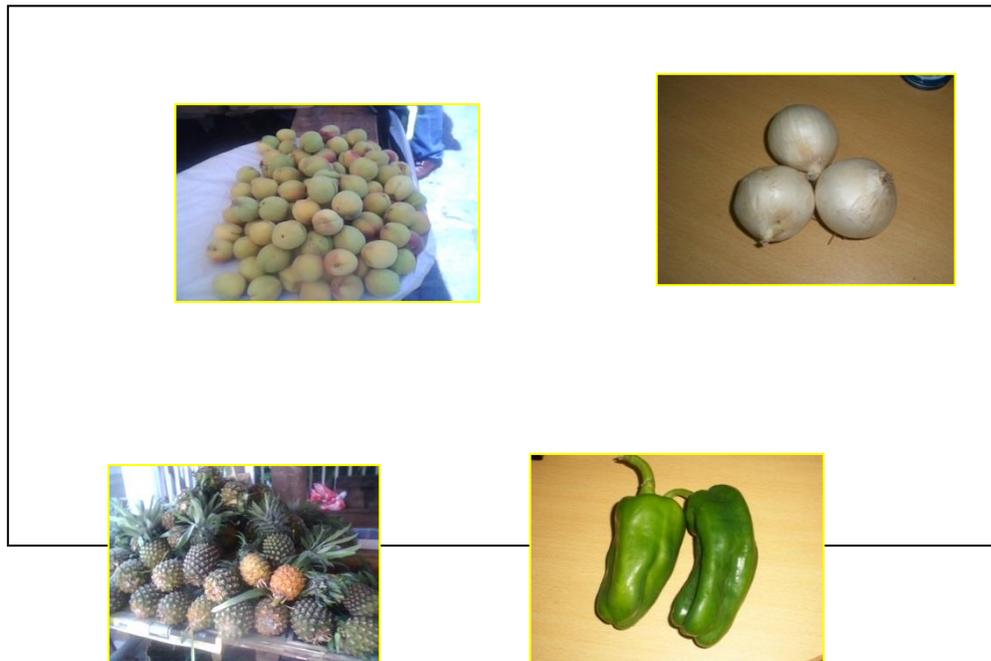
CONTENIDOS	ACTIVIDADES
Plantas alimenticias	Identificar en un dibujo las plantas alimenticias y colorearla
Diversidad de plantas alimenticias	Realizar un dibujo de cualquiera de la plantas alimenticias
Clasificación de las plantas alimenticias	Dibujar una planta de la clase de las verduras
Clase de plantas	Identificar con un círculo una verdura y con un cuadrado una fruta
Funciones de las plantas	Realizar un resumen en forma oral de las funciones de las plantas alimenticias.
Cultivo de las plantas alimenticias	Compartir experiencias de cómo se realiza el cultivo en la comunidad y la forma correcta de cómo hacerlo
Que es un semillero	Realizar un círculo de calidad, para compartir experiencias de la siembra de semilleros
Siembras de hortalizas familiares	Cultivar hortalizas en las casas de las familias de dicha comunidad y compartir ideas de cómo hacerlo
Cultivo de semilleros y plantas alimenticias	Compartir experiencias de que cuidados se le deben dar a un vivero o huero, para mantenerlo libre de plagas para que de buena cosecha.
Hortalizas escolares	Formar equipos de trabajo y realizar un pequeño sembradillo de hortalizas

4.6 Hoja de trabajo.

Realizar un dibujo de una hortaliza.



Encerrar en un círculo la fruta.



4.7 Pasos para la actividad de realización de un pequeño huerto

Materiales: Varios recipientes o macetas largas, tierra, semillas de remolacha, zanahoria y rábano, abono orgánico.

1. Colocar la tierra dentro de los recipientes.
2. Siembre las semillas, procure depositarlas a poca profundidad.
3. Riegue las hortalizas cada dos o tres días.
4. Abónale al momento de la siembra y 15 días después de la misma.
5. Elabore un diario en el que controle los cambios que se produzcan cada día en el huerto.
6. Espere unos 20 0 45 días para empezar a cosechar sus vegetales. Este tiempo puede variar. Proteja las plantas de plagas y enfermedades con fungicidas e insecticidas.

CONCLUSIONES

1. Se contribuyó con la alimentación y economía de las familias; además del aprovechamiento de los recursos disponibles, cultivando sus propias Hortalizas.
2. Se contribuyó a mejorar la economía familiar, al producir sus propias Hortalizas para una alimentación saludable.
3. Se aplicó el reciclaje para la siembra y cultivo de Hortalizas en los balcones utilizando espacios disponibles en las viviendas.
4. Se logró el cambio de conducta de los beneficiarios directos a través de la socialización dada a los alumnos, Docentes, padres de familia miembros del Consejo Comunitario de Desarrollo.

Recomendaciones

1. Aplicar el cultivo de hortalizas en el Establecimiento para que los alumnos obtengan un aprendizaje significativo.
2. Practicar cultivos de hortalizas para fortalecer la alimentación nutritiva de los alumnos.
3. Aprovechar recipientes en desuso en los hogares para cultivar hortalizas.
4. Realizar grupos, en donde cada uno cuidará de su sembradillo, logrando la participación de todos los alumnos involucra.

Glosario

Abono

Sustancia con que se abona o fertiliza la tierra.

Carbohidratos

Alimentos que dan energía para realizar las actividades diarias, como: pastas, cereales, papa, granos, azúcar, etc.

Desecho

Aquello que queda después de haber escogido lo mejor y más útil de algo. Cosa que, por usada o por cualquier otra razón, no sirve a la persona para quien se hizo.

Dimensión

Aspecto o faceta de algo. Longitud, área o volumen de una línea, una superficie o un cuerpo, respectivamente.

Ecológica

Parte de la sociología que estudia la relación entre los grupos humanos y su ambiente, tanto físico como social.

Germinar. Dicho de un vegetal: Comenzar a desarrollarse desde la semilla. Dicho de algo moral o abstracto: Brotar, crecer, desarrollarse.

Hortaliza

Planta comestible que se cultiva en las huertas.

Horticultura

Cultivo de los huertos y huertas.

Huerto

Terreno de corta extensión, generalmente cercado de pared, en que se plantan verduras, legumbres y a veces árboles frutales.

Humus

Capa superficial del suelo, constituida por la descomposición de materiales animales y vegetales.

Labranza

Cultivo de los campos. Hacienda de campo o tierras de labor.

Proteínas

Sustancia constitutiva de las células y de las materias vegetales y animales.

Semilla

Grano que en diversas formas produce las plantas y que al caer o ser sembrado produce nuevas plantas de la misma especie.

Tablón

Parcela de terreno sembrado.

BIBLIOGRAFÍA

1. Calderón Rodríguez, Magdalena. Libro de Ciencias Naturales 8.Edición
2. Diversidad de plantas alimenticias, el cultivo de plantas sustentables y el desarrollo rural' por Bernard Jarman”
3. Editorial Santillana destrezas escolares nueva edición del Grado de sexto primario, pagina 241 secciones de Ciencias Naturales. **2006**

EGRAFÍA

4. **Microsoft ® Encarta ® 2009.** © 1993--2008 Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.

Hortalizas, antes, durante y después de la siembra

Antes

- ✓ Limpieza del área para sembrar hortalizas.



Durante

- ✓ Siembra de hortalizas



Después

- ✓ Producto de la siembra de hortalizas escolares.



Mantenimiento y conservación de hortalizas escolares

- 1 Mantener húmedo el suelo, tratando que las gotas no saquen las semillas.
- 2 Después de sembrar, hay que proteger el semillero con tela agribón o si no cubrirlo con pajón paja o zacate, para conservar la humedad del semillero.
- 3 Limpie el semillero arrancando las malezas que competirán con las plantas
- 4 Fíjese que no se encuentren insectos, aves, ratas o ratones que dañen a las plantas, si hay, deben eliminarse.



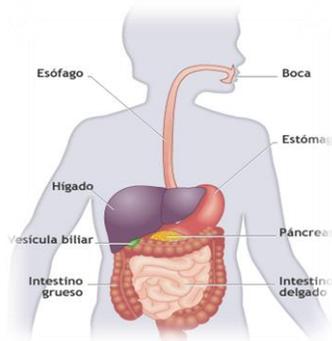
Facultad de Humanidades Departamento Pedagógico

Importancia de las hortalizas escolares



Hortalizas Escolares

Hortalizas. También se les ha llamado por el nombre de verduras, que contienen azúcares y proteínas saludables a nuestro cuerpo; se cultivan en huertos o viveros.



Importantes vitaminas que poseen las hortalizas escolares

- ✓ Vitamina "A" evita la acción bacteriana y la ceguera nocturna, zanahorias, aceites de hígado, mantequilla, yema de huevo.
- ✓ Vitamina "D" impide la deformación de huesos y alteraciones de dientes. En los niños evita el raquitismo.
- ✓ Vitamina "E" su consumo evita la alteración nerviosa, esterilidad y abortos frecuentes.
- ✓ Vitamina "K" evita las hemorragias frecuentes y la falta de coagulaciones.
- ✓ Vitamina "C" evita el escorbuto (infección de las encías ayuda a prevenir las enfermedades gripales).



Pasos para la actividad de realización de un sembradillo de hortalizas.

Materiales. Varios recipientes o macetas largas, tierra, semillas de tomate, zanahoria y rábano, abono orgánico.

1. Colocar la tierra dentro de los recipientes.
2. Siembre las semillas, procure depositarlas a poca profundidad.
3. Riegue las hortalizas cada dos o tres días.
4. Abónale al momento de la siembra y 15 días después de la misma.
5. Elabore un diario en el que controle los cambios que se produzcan cada día en el huerto.
6. Espere unos 45 días para empezar a cosechar sus vegetales. Este tiempo puede variar. Proteja las plantas de plagas y enfermedades con fungicidas e insecticidas.





Lesbia Irene Arana Marroquín de Valiente
PEM en Pedagogía y Técnico en Administración Educativa,
Egresada de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de
Humanidades Departamento Pedagógico.

Ha realizado funciones docentes y administrativas en centros educativos donde ha laborado.

Lamentablemente, la sociedad moderna está alimentándose con productos que dañan la salud. Una dieta dañina o desbalanceada es aquella que se basa en barras de chocolate, pollo frito, hamburguesas, carnes grasosas, papas fritas...

Los efectos dañinos de estos alimentos son muchos, incluyendo fatiga, nerviosismo, desnutrición, gastritis, dolores crónicos, presión alta, obesidad, estreñimiento, diabetes, hernias, hemorroides, artritis y diversos tipos de cáncer.

Es posible escapar de estas afecciones “modernas” con una dieta que no sólo es mucho más variada, sino más apetecible, como consumir verduras cocidas, ensaladas verdes, frutas, semillas, brotes variados, diferentes tipos de frijol, los cuales pueden ser sembrados en el patio de nuestras casas.

“No tienes que llegar a donde otro llegó; sólo tienes que superar tus propios límites...”

CAPÍTULO IV

4. Proceso de evaluación.

4.1. Evaluación del diagnóstico.

Para evaluar esta fase se aplicó una lista de cotejo y como instrumentos, cuestionarios y ficha de observación.

En la Evaluación del diagnóstico se logró constatar el logro de los objetivos propuestos en un 100%, dando como producto un listado de carencia y deficiencias de la institución las que se agruparon en problemas y luego de priorizar el problema, se obtuvo varias propuestas de solución al mismo, habiendo obtenido como resultado final la selección de la solución viable y factible a ejecutar la que se describe como Guía para el “cultivo de hortalizas escolares para asegurar una alimentación saludable en los estudiantes del Instituto nacional de Educación Básica de Telesecundaria, Aldea los Achiotos, Moyuta, Jutiapa.

4.2. Evaluación del perfil del proyecto.

Para evaluar la fase de perfil del proyecto se aplicó una lista de cotejo para verificar que se logró en un 100% lo planificado.

Se determinó el nombre del proyecto, los objetivos, metas a alcanzar, recursos a utilizar y las fuentes de financiamiento.

Tomando como base el cronograma de actividades fue posible ejecutar el proyecto en su totalidad en las fechas programadas.

4.3. Evaluación de ejecución del proyecto.

La evaluación de la ejecución del proyecto se realizó a través de una lista de cotejo para verificar si la ejecución responde a lo planificado y se obtuvo como evaluación de impacto el logro en forma efectiva de los objetivos propuestos, los que también se alcanzaron en un 100%. Se obtuvo como producto la elaboración del módulo “Cultivo de hortalizas escolares para asegurar una alimentación saludable en los estudiantes del Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, Municipio de Moyuta, Departamento de Jutiapa”. La socialización del mismo, que dio como evidencia de logro la concienciación y cambio de conducta de los beneficiarios directos quienes aprendieron a manipular el cultivo de hortalizas escolares con propiedad y voluntad.

4.4. Evaluación final del proyecto

En la evaluación del proyecto dio como resultado la siembra y cosecha de hortalizas escolares por parte de los estudiantes. Se obtuvo el compromiso de un plan de sostenibilidad del proyecto con término mínimo de dos años y que sería coordinado por la dirección del centro educativo tomado como muestra.

Se aplicó una lista de cotejo para constatar si todas las fases se cumplieron a cabalidad y el logro de los objetivos.

CONCLUSIONES

1. Se contribuyó con la alimentación y economía de las familias; además del aprovechamiento de los recursos disponibles, cultivando cuatro clases de Hortalizas.
2. Se diseñó una Guía “cultivo de hortalizas escolares y su consumo para asegurar una alimentación saludable, en el Área de Productividad y Desarrollo dirigido a Docentes y Estudiantes de Primero Básico del Instituto Nacional de educación Básica de Telesecundaria, Aldea los Achiotes, Municipio de Moyuta, Departamento de Jutiapa”. El cual contiene los pasos que se deben seguir para cultivar hortalizas escolares.
3. Se contribuyó a mejorar la economía familiar, al producir sus propias Hortalizas para una alimentación saludable.
4. Se logró el cambio de conducta de los beneficiarios directos a través de la socialización dada a los alumnos, Docentes, padres de familia miembros del Consejo Comunitario de Desarrollo.

RECOMENDACIONES

1. Que los estudiantes realicen los pasos correctos para hacer huertos ya sea en el establecimiento o en sus hogares para obtener mejores beneficios y así mejorar la salud alimenticia en la comunidad
2. Es necesario que las personas de la comunidad, realicen sembradillos de hortalizas familiares en sus hogares haciendo uso de los medios que cuentan.
3. Es importante que las Docentes del Instituto Nacional de educación Básica de telesecundaria, actualicen y amplíen el módulo, como una alternativa para mejorar la alimentación diaria de los alumnos.
4. Es urgente que todas las personas de la comunidad se unan y realicen proyectos de cultivos de hortalizas familiares para mejorar su alimentación.

Bibliografía

1. Calderón Rodríguez, Magdalena. Libro de Ciencias Naturales 8.Edición
2. Diversidad de plantas alimenticias, el cultivo de plantas sustentables y el desarrollo rural' por Bernard Jarman”
3. Editorial Santillana destrezas escolares nueva edición del Grado de sexto primario, pagina 241 secciones de Ciencias Naturales. 2006
4. GARCÍA GARCÍA, Edwing Roberto, MÉNDEZ PÉREZ, José Bidel y Otros. Propedéutica para el Ejercicio Profesional Supervisado – EPS- USAC, Facultad de Humanidades, Departamento de Pedagogía, Guatemala 2012. Onceava Edición.
5. Calderón Rodríguez, Magdalena. Libro de Ciencias Naturales 8.Edición
6. Diversidad de plantas alimenticias, el cultivo de plantas sustentables y el desarrollo rural' por Bernard Jarman”
7. Editorial Santillana destrezas escolares nueva edición del Grado de sexto primario, pagina 241 secciones de Ciencias Naturales. 2006

EGRAFÍA

8. **Microsoft ® Encarta ® 2009.** © 1993--2008 Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos

APENDICE

PLAN DE ACCIÓN PARA EL DIAGNOSTICO INSTITUCIONAL.

IDENTIFICACIÓN.

Nombre de la Institución:	Dependencia del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación (MAGA)
Dirección:	Barrio el centro, Moyuta, Jutiapa
Ejecutora del Diagnóstico:	Lesbia Irene Arana Marroquin de Valiente

DIAGNOSTICO DE LA INVESTIGACION.

Análisis institucional.

OBJETIVOS DEL DIAGNOSTICO

OBJETIVO GENERAL.

Conformar un cuadro de la situación actual de la institución, permitiendo de esta manera obtener un diagnóstico preciso que permita en función de ello tomar decisiones acordes a las necesidades propias de la institución.

OBJETIVOS ESPECIFICOS.

1. Observación de la institución utilizando la aplicación de los ocho sectores.
2. Detección de diversos problemas.
3. Priorizar problemas.
4. Aplicar técnicas que proporcionen información verídica de la institución.
5. Plantear propuestas de solución a los problemas detectados.
6. Redactar con la información obtenida diagnóstico institucional

ACTIVIDADES A REALIZAR

1. Redactar solicitud dirigida al Delegado del MAGA, Moyuta, Jutiapa para realizar el Ejercicio profesional supervisado.
2. Recolectar información a través del diagnóstico Institucional.
3. Recabar información a través de la página de Internet de la institución.
4. Aplicar cuestionarios a empleados de la institución.
5. Visitar la dependencia del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación para investigar y conocer más a fondo la institución, así mismo aprovechar para sondear posible colaboración para el proyecto a realizarse.
6. Análisis de los cuestionarios aplicados.
7. Identificar problemática de la institución.
8. Redactar el informe de diagnóstico institucional

RECURSOS A UTILIZAR

5.1 HUMANO

1. Extensionistas agrícolas.
2. Promotores.
36. Estudiante
3. Docentes
1. Directora
1. Epesista

5.2 TECNICOS

- Análisis Institucional
- Cuestionarios

5.3 FINANCIEROS

a) 2,050.00

5.4 MATERIALES

a) Escritorio

b) Computadora.

c) Silla

d) Archivos

e) Insumos de oficina.

5.5 TIEMPO.

3 meses.

6. EVALUACION.

Análisis de la información logrando con esto identificar la problemática que afecta a la institución.

Cuestionario no. 1.

1. se apoya a la implementación de proyectos educativos y de ayuda al medio ambiente en el municipio.

SI NO.

2. Se cuenta con los recursos financieros para ejecutar proyectos de esta naturaleza.

SI NO.

3. Apoyará la extensión agrícola en la creación de una guía para la utilización de desechos orgánicos.

SI NO

4. Se obtendría algún beneficio en el municipio con la implementación de un proyecto exclusivo dirigido a mejorar la salud alimentaría.

SI NO

5. existe alguna lista de problemas de este tipo para plantear proyectos

SI NO

6. sería aceptado por las comunidades este tipo de proyectos

SI NO

7. Beneficiaria al ambiente proyectos de siembra de Huertos Escolares.

SI NO.

8. Colaboraría el personal de la dependencia del Ministerio de Agricultura, Ganadería y alimentación en la ejecución de proyectos agrícolas.

SI NO

9. Se conocen las comunidades con más necesidad de mejorar su alimentación.

SI NO

10. Se reconocen las comunidades donde se puede ejecutar proyectos sobre mejorar la salud alimentaría

SI NO

Cuestionario 2.

1. ¿Qué tipo de proyectos están destinados para aprovechar los beneficios de la tierra?
2. ¿Cuál sería su aporte para realizar el proyecto sobre huertos escolares?
3. ¿Por qué le gustaría este tipo de proyectos?
4. ¿En qué otras instituciones le gustaría implementar este tipo de actividades?
5. ¿Qué actividades se realizan para proteger el medio ambiente?
6. ¿Cuál sería su proyección hacia la comunidad Educativa?
7. ¿Qué beneficio aportaría la elaboración de una guía para hacer huertos escolares?
8. ¿Qué tipo de actividades se realizarían?
9. ¿Cómo reaccionaría la comunidad se capacitaría sobre la importancia y realización de huertos?
10. ¿De cuánto sería su presupuesto?

Cuestionario 3.

1. El tipo de proyecto planteado es:

Excelente

Muy bueno

Bueno

Deficiente.

2. El beneficio que aportar el proyecto es:

Excelente

Muy Bueno

Bueno

Deficiente

3. La administración de la institución es:

Excelente

Muy Buena

Buena

Excelente.

4 El comportamiento de los usuarios es

Excelente

Muy bueno

Bueno

Deficiente.

5- La situación socioeconómica de los usuarios es:

Excelente

Muy buena

Buena

Deficiente.

6. Las condiciones ambientales de la institución son:

Excelente

Muy Buena

Buena

Deficiente

7. El horario de trabajo en la institución es:

Excelente

Muy buena

Buena

Deficiente.

8. Las normas de atención al usuario son:

Excelente

Muy buena

Buena

Deficiente.

9. La atención a los usuarios es:

Excelente

Muy buena

Buena

Deficiente.

10. El comportamiento de los usuarios en la institución es:

Excelente

Muy buena

Buena

Deficiente.

GUIA DE ANALISIS CONTEXTUAL E INSTITUCIONAL.

I Sector comunidad

Geográfica

1.1 Localización

Se encuentra ubicado a 200 kilómetros de la Capital de Guatemala, y a 60 Kilómetros de la Cabecera departamental de Jutiapa, Colinda al Norte con Oratorio y Tecuaco (Santa Rosa), al Sur con el Salvador y el Océano Pacifico, al Oeste con Pasaco,(Jutiapa) , al este con Jalpatagua y Conguaco (Jutiapa) y el Salvador.

1.2 Clima

Se considera un Clima templado en toda su extensión territorial.

1.3 Suelo

es variado pues su topografía es de terrenos con poca pendiente hasta terrenos muy empinados.

1.4 Principales Accidentes

- Volcán Moyuta
- Cerro el Volcán
- Cerro Gordo
- Cerro las Cruzadillas
- Cerro Chile Dante
- Cerro loma larga
- Cerro el Zapote
- Cerro Ventana

- Cerro la Bandera
- Montaña el Cuilotillo
- Montaña el Maguey
- Montaña San Andrés
- Montaña El Quequesque
- Montaña San Antonio
- Montaña El Melonar
- Montaña El Toro
- Montaña La Nueva

Entre sus fuentes acuíferas tenemos:

- Rio San Miguel
- Rio San Antonio
- Rio Paz
- Rio Los Encuentros
- Rio Las carretas

1.5 Recursos Naturales

Flora: Maderas Fibrosas, frutales Silvestres, Ornamentales, Alimenticias y Medicinal.

Fauna: Mamíferos (domésticos y Montaraces). Aves (de corral, Pájaros de Augurio), Reptiles, Anfibios y Peces.

2. Histórica

De acuerdo con la tradición oral este Municipio fue constituido como tal en 1852, pero por el año de 1740 fue mencionado por Alfonso Crespo, El Justicia Mayor del Partido de Escuintla, Como San Juan Moyuta.

Primeros Pobladores.

Los primeros habitantes fueron Etnia Pipil, que a la llegada de los españoles habitaban parte del Salvador, la zona Costera de Moyuta, Pasaco Asunción Mita y Escuintla.

Actualmente lo confirman las siguientes familias: Martínez, Roca, Avilés, Umaña, Recinos, Quiñones, Interiano, Castillo, Cortez, Guinea, Crispín, Ordoñez, Berganza, Jiménez, León, castro, Godoy, Menéndez, Gómez, Osuna, García, González, Mendosa, Enríquez, Santos, Lorenzo, Alarcón, etc.

2.1 Sucesos históricos importantes

El Bachiller Domingo Juarroz, anoto en el año 1800 en su compendio de la Historia de la Ciudad de Guatemala, que Moyuta pertenecía al Curato de Conguaco, en el entonces Partido de Guazacapan. Por Decreto Gubernativo del 08 de mayo de 1852, se creó el Departamento de Jutiapa y Moyuta se mencionó como uno de sus municipios.

2.2 Personalidades presentes y pasadas.

Presentes

1. Carlos Roberto Marroquín
2. Luis Alberto Lemus
3. Edwin Duque Sandoval
4. Pedro Castillo Medrano
5. Porfirio Antonio Castillo Morales
6. Armando Menéndez Corado
7. Hugo Eligio León
8. Francisco José Sarceño Ceballos
9. Jorge Enio Martínez García
- 10 Padre Roberto
- 11 Violeta Lemus Fuentes

Pasadas

- 12 Juana Ramírez de Franco
- 13 Carlos Alfredo Aguirre Corado
- 14 Augusto Chavarría
- 15 Octaviano Bartolini
- 16 Vinicio Molina
- 17 Lauro Méndez de la Cruz
- 18 Magno Lemus
- 19 José Carlos Hurtarte

3. Política

3.1. Gobierno local

El gobierno municipal, está integrado por el Alcalde Municipal, Síndicos y Concejales, todos electos directa y popularmente de conformidad con la ley.

3.1.2 El alcalde, es el encargado de ejecutar y dar seguimiento a las políticas, planes, programas y proyectos autorizados por el Concejo Municipalidad.

4. Social

4.1 Ocupación de los habitantes

Se tomó como muestra 100 personas del área urbana que dieron como resultado:

87% profesionales

8% Agricultores y Amas de Casas

5% comerciantes y otros trabajos.

Se tomó como muestra 100 personas del Área rural que dieron como resultado:

25% Profesionales.

68% Agricultores.

7% Comerciantes y otros trabajos.

4.2 Producción

En este municipio se producen varios productos entre los cuales podemos mencionar; Maíz, frijol, Café, Frutas, caña de azúcar, arroz, ajonjolí, papa, algodón, Tomate, chile, maicillo, pepino, cebolla, estos resultan de la agricultura y de los diferentes tipos de suelos fértiles que hay y los mismos son distribuidos en la localidad y en el exterior del País.

4.3 Distribución de productos

Los productos son distribuidos dentro y fuera del Municipio, siendo estos, transportados por medio de carretas, vehículos, microbuses, camionetas, camiones, tráiler entre otros.

4.4 Instituciones educativas

Colegios Privados

Instituto Privado de Sur Oriente

Colegio Liceo Integral Galileo

Colegio Particular Mixto San Francisco y Santa Clara

Colegio Juana de Franco

Institutos Nacionales

Instituto Nacional de Educación Diversificada “INED”

Instituto Nacional de Educación Básica INEB

Instituto Nacional de Educación Diversificada

Escuelas

Escuela Normal Infantil Intercultural

Escuela Oficial Urbana Mixta.

Academias

Academia Comercial de Mecanografía y Computación San Judas Tadeo

Academia de Mecanografía Perseverancia

Academia de Mecanografía El Éxito

Academia de computación SIM

Academia de Computación SIAT

Academia de Computación ACCES

4.5 Organizaciones sociales, salud y seguridad

En el área de salud cuenta con Un médico, Enfermeras Comadrona capacitadas,

Centro de salud.

Personal de Vectores de Salud.

Insumos Médicos Básicos.

Existe ambulancia en el Centro de Salud.

Bomberos Voluntarios

Cuenta con estación de Policía Nacional Civil.

RENAP

Juzgado de Paz

Iglesias Evangélicas

Iglesia Católica

IGSS

Bibliotecas

Registro de ciudadanos

Ministerio Público

4.6 Vivienda (tipos)

El municipio de Moyuta, cuenta con 11,000 viviendas en las cuales 2,000 pertenecen al área Urbana y 9,000 pertenecen al área Rural.

Tipos de viviendas.

Block.

Ladrillo.

Adobe y Arcilla y Bajareque.

4.7 Centros de recreación

Un Centro de Recreación llamado Tur centro los Cofrades

Parque central San Juan Bautista

Plaza Café

Polideportivo la reforma

Dos Canchas Sintéticas de Papi futbol y Básquetbol

4.8 Transporte

Los medios de transporte en el Municipio son variados hay transporte urbano, microbuses, Moto taxis; asimismo existe transporte extra-urbano como camionetas de parrilla pulman, microbuses, que provienen de la ciudad Capital y otros Municipios circunvecinos.

4.9 Comunicaciones

Existe una oficina de correos, servicio de teléfonos, teléfonos monederos, comunitarios, residenciales y telefonía celular, sistema de internet y cable de televisión. Fax

4.10 Asociaciones sociales

Asociación de Periodistas Moyutecos

Asociación de Ganaderos

Asociación de ADIMO

COCODES

Asociaciones Cafetaleras

Asociaciones Comunales

4.11 Grupos religiosos

Los grupos religiosos predominantes son.

Los protestantes o evangélicos, entre las cuales están las denominaciones:

Príncipe de Paz, Bautista, Evangelio Completo, ELIM, Casa de Dios, Iglesia de Dios, Iglesia Amigos, Asamblea de Dios, y el otro grupo Los Católicos o Religiosos,

II

SECTOR INSTITUCION

1. Localización geográfica

1.1.1 Ubicación

Se encuentra ubicado en el Barrio el centro Moyuta Jutiapa.

1.1.2 Vías de acceso

Las principales vías de acceso son: Entrada por Carretera al Salvador, los Mangos

2. Localización administrativa

2.1.1 Tipo de institución

Estatal.

2.2 Distrito

Se encuentra en la región Moyuta Norte su código es 22-14 -29

2.3 Historia de la Institución.

Historia de Objetivo: promover mejoras en el nivel de vida de la población, afectada por la pobreza.

INICIO:

En el año de 1955 se inicia la Extensión Agrícola en Guatemala, coordinada por el Servicio Cooperativo Interamericano de Desarrollo Agrícola (SCIDA).

Se establecen en todo el territorio nacional 37 agencias, que asistían al agricultor y su familia, realizando actividades de:

Transferencia de tecnología de producción agropecuaria,
Apoyo al ama de casa en el mejoramiento del hogar,
Formación de la juventud rural a través de la organización de los
Clubes Juveniles 4S.

En el año de 1971 se pone en marcha el Plan Nacional de desarrollo Agrícola, en donde se define la estructura del sector público agrícola, privilegiando la operación de los servicios de extensión, impulsando algunas innovaciones para la atención del agricultor y su familia en el área rural, en este período se crearon 7 instituciones para impulsar el desarrollo agropecuario siendo estas:

DIGESA: Dirección General de Servicios Agrícolas

DIGESEPE: Dirección General de Servicios Pecuarios.

INAFOR: Instituto Nacional Forestal.

ICTA: Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícola.

BANDESA: Banco de Desarrollo Agrícola.

INDECA: Instituto Nacional de Comercialización Agrícola.

INTA: Instituto Nacional de Transformación Agraria.

A mediados de la década de 1980, se aumentó la cobertura del Sector Público Agropecuario y alimentación por medio de 213 agencias de servicios agrícolas, personal de apoyo de 1280 guías agrícolas y 2800 representantes agrícolas.

3.2 Productos y servicios que ofrece la institución

1. Motivación, dedicado exclusivamente a la juventud rural y al ama de casa por medio de los Clubes 4S, masculinos y femeninos.
2. Formación técnica de agricultores, por medio de las escuelas móviles y los centros regionales de capacitación agrícola.
3. Promoción, enfatizando su quehacer diario en la asistencia técnica a los productores agropecuarios.
4. Seguimiento, atendiendo especialmente a aquellos agricultores que reciben financiamiento por medio de los fideicomisos establecidos para el efecto en el banco nacional de desarrollo agrícola.

3. Edificio

3.1 Área construida

La Institución carece de edificio propio. Su oficina está en la Municipalidad, a través de un convenio firmado entre esta y el MAGA, es de dos plantas, está construido con block, piso cerámico, y tiene un área aproximada de 300 metros cuadrados.

3.2 Ambientes y equipamiento (Incluye mobiliario, equipo)

Por carecer de Oficina Propia cuenta con poco mobiliario, un escritorio, un archivo, quince sillas, cuando se tienen reuniones utilizan el salón de la Municipalidad, pero en la mayoría sus reuniones son en el campo, su equipo son computadoras portátiles que son propiedad de los extensionistas.

III SECTOR FINANZAS

1. Fuentes de financiamiento

Es a través del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación MAGA, que un presupuesto anual.

2. Costos

Los recursos se utilizan para costear los gastos de proyectos, gastos imprevistos y pago de los empleados que laboran en la Institución. Es a través del Maga

2.1 Servicios generales

La institución cuenta con servicios de energía eléctrica, agua potable teléfono, internet.

3. Control de finanzas

3.1 Auditoría interna

No se realiza porque no se cuenta con dinero en efectivo.

IV RECURSOS HUMANOS

1. Personal operativo

1.1 Laborantes fijos

La institución no cuenta con laborantes fijos, todos son por contrato.

1.2 Laborantes por contrato

1.3 Se cuenta con 3 personas por contratos

1.3 Tipos de laborantes

Se cuenta con:

1. Extensionista Agrícola, estudiando en la Universidad
2. Promotores

1.4 Asistencia del personal

El personal asiste de lunes a viernes con un horario de 8:00 a 16:30.

1.5 Residencia del personal

El personal tiene como lugar de residencia el área urbana del Municipio.

1. Usuarios

2.1 Cantidad de usuarios

Por día asisten aproximadamente 20 personas, ya que en su mayoría son ellos los que salen a visitar las diversas comunidades, en las cuales tiene un promedio de 12 a 15 familias incluidas en diferentes proyectos.

2.2 Clasificación de usuarios por sexo, edad, procedencia

A la Institución acuden principalmente campesinos y amas de casa, de las diferentes comunidades. .

VI Sector administrativo

1. Planeamiento

El extensionista Agrícolas y promotores para el hogar, presentan programaciones e informes cada mes a corto plazo.

2. Organización:

El organigrama especifica claramente el nivel jerárquico de cada uno de los miembros que integran dicha institución. Y las funciones a desempeñar cada Uno.

Coordinación

Todo el personal se reúne para dar a conocer las diferentes necesidades alimentarias, y agrícolas que surgen en el transcurso del proceso y proponer soluciones que favorezcan satisfactoriamente al desarrollo de las comunidades más necesitadas.

3. Control

Se realiza a través de cada coordinador de dependencia de acuerdo a los procedimientos internos de la institución.

4. Supervisión

Se presentan informes sobre lo que se realiza en la extensión una vez al mes. Los mecanismos de supervisión en la institución los realiza el Delegado Departamental.

VII Sector de relaciones

1. Atención a los usuarios

1.1 Formas de atención a los usuarios

Se brinda un servicio eficiente a los usuarios, atendiéndolos con cortesía por parte del personal laborante.

1.2 Actividades académicas

Se realizan conferencias y capacitaciones de concientización dentro y fuera de la institución para mejorar el medio ambiente.

1.3 Actividades deportivas

No realizan este tipo de actividades.

1.4 Instituciones u organizaciones con las que coordina actividades

Instituto Guatemalteco de Turismo (INGUAT)

Instituto Técnico de Capacitación y Productividad (INTECAP)

Ministerio de Economía (MINECO)

Asociación Guatemalteca de Exportadores de productos no tradicionales (AGEXPORT)

Entre otras, para poder lograr el aprovechamiento de las potencialidades que presenta el país, en turismo, ecoturismo, agroturismo, artesanías, acuicultura, agroforestería, agroindustria, entre otros.

1.4.1 Relación con la comunidad

Con agencias locales y nacionales

Representación en actividades sociales

Representación de actividades académicas, como capacitaciones.

VIII Sector filosófico, político legal

1 Filosofía de la institución

1.1 Principios filosóficos de la institución

Es una estrategia contemplada en los instrumentos que se describen y en los tres grandes objetivos del Despacho Superior del MAGA, para brindar una atención y asistencia técnica integral y adecuada que permita a las familias de los pequeños y medianos agricultores (as) para lograr cambios en sus sistemas de producción agrícolas y sistemas de vida, para obtener mejores condiciones de vida y por lo consiguiente, mejor calidad de vida, repercutiendo en alcanzar los mejores niveles de desarrollo rural integral de país.

1.2 Visión

“Se visualiza como un proceso de cambio especialmente de actitud, conducta y el fortalecimiento de competencias, mediante la educación no formal, a través de la asistencia técnica apropiada a las familias rurales que les permita mejorar la capacidad de producción y productividad de sus unidades productivas, para cubrir sus necesidades alimentarias y desarrollar excedentes para el mercado.

1.3 Misión

Facilita el proceso de articulación, integración, coordinación, para la activación y dinamización de los proceso productivos familiares en su conjunto, para contribuir al desarrollo agrícola del país, de manera integral; Privilegia el desarrollo humano, con atención especial a las familias campesinas que ejercen una agricultura familiar que permita la disponibilidad de alimentos para una adecuada nutrición con efectos consistentes en mejorar el desarrollo integral de las familias.

2 Políticas institucionales

Llevar a cabo acciones de formación y capacitación para mejorar el nivel de competencias de las familias involucradas. Así mismo, enfoca sus esfuerzos en la asistencia técnica diferenciada a los productores cuya producción está destinada al mercado, facilitando los procesos de asistencia crediticia, tecnología, capacitación y de comercialización.

2.1. Área de política para la gestión de la calidad ambiental

Se entiende como Gestión Ambiental la administración del uso y manejo de los recursos ambientales, mediante acciones, medidas económicas, inversiones, procedimientos institucionales y legales para mantener, recuperar y mejorar la calidad del ambiente, disminuir la vulnerabilidad, asegurar la productividad de los recursos y el desarrollo sostenible.

2.1.2 Política de desechos sólidos

La falta de manejo de los desechos sólidos en Guatemala, puede definirse como uno de los principales indicadores de la contaminación creciente en el país, que ha generado un impacto significativo sobre los recursos naturales y los ecosistemas, mostrando una degradación de su ambiente, que es evidente y alarmante, al observarse desechos dispersos en cualquier área de nuestra nación.

2.1.3 Política de equidad de género

El Ministerio de Ambiente Recursos Naturales, tiene en cuenta que es importante adoptar una política de equidad de género para responder en forma articulada y coherente con los principios de la Constitución Política y las políticas de desarrollo del gobierno de Guatemala; de esta manera busca reconocer y valorar la enorme contribución que las mujeres realizan en el seno familiar, en su comunidad y para la sociedad, al ambiente y los recursos naturales, ello a pesar del acceso desigual sobre el uso y control de los recursos.

2.1.4 Política de educación ambiental

La Política Nacional de Educación Ambiental consiste en una serie de directrices que regirán la adopción de la dimensión ambiental en el ámbito educativo.

El Estado, las municipalidades y los habitantes del territorio nacional están obligados a propiciar el desarrollo social, económico y tecnológico que prevenga la contaminación del ambiente y mantenga el equilibrio ecológico. Se dictarán todas las normas necesarias para garantizar que la utilización y el aprovechamiento de la fauna, de la flora, de la tierra y el agua, se realicen racionalmente, evitando su depredación.

2.1.5 Objetivos de la institución

2.1.6 Los objetivos son las metas fijadas de una organización hacia las cuales se canalizan los recursos y esfuerzos.

2.1.6 Objetivo general de la institución

Promover la protección del ambiente y el uso racional de los recursos naturales a través del desarrollo de políticas, estrategias, marco normativo, legal y de otros instrumentos, mediante procesos de participación que propicien los cambios de comportamiento de la sociedad respecto a su interacción con la naturaleza y el desarrollo sostenible.

3 Estrategias institucionales

Se refiere al programa general para definir y lograr los objetivos de una organización; respuesta de ésta a su ambiente a través del tiempo.

Realizar análisis permanentes del contexto nacional e internacional y de los factores económicos y sociales que influyan o tengan relación con el sector y la calidad ambiental del país.

Asesorar a las autoridades en asuntos estratégicos que tienen relevancia para la política nacional en materia de ambiente y de recursos naturales.

Presentar asesoría para el desarrollo y fortalecimiento institucional del Ministerio, brindando apoyo a las dependencias del Ministerio en materia de planificación.

Diseñar y apoyar la implementación de planes estratégicos y operativos de la institución.

Requerir, generar y difundir información estratégica a lo interno del Ministerio para el desarrollo de las políticas y programas a ejecutarse, formular su metodología.

4 Aspectos legales

4.1.6 Base legal de la institución

Artículo 64 y 97 de la Constitución Política de la República de Guatemala.

Decreto 68-86 del Congreso de la República “Ley de Protección y Mejoramiento del Medio ambiente”, del 5 de diciembre de 1986.

Decreto 90-2000 del Congreso de la República de Guatemala, “Ley de Creación del Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales”, del 11 de diciembre de 2000.

Decreto 91-2000 del Congreso de la República de Guatemala, “Reformas a la Ley de Creación del Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales”, publicado el 20 de diciembre de 2000.

Decreto No. 114-97 del Congreso de la República: "Ley del Organismo Ejecutivo", publicado el 12 de diciembre de 1997; modificado por Decreto No. 63-98, publicado el 4 de noviembre de 1998; reformado por Decretos Nos. 22-99, publicado el 28 de mayo de 1999, y 90-2000, publicado el 11 de diciembre de 2000.

Acuerdo Gubernativo No. 186-2001: “Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales”, publicado el 31 de mayo de 2001; modificado por Acuerdo Gubernativo No. 284-2001, publicado el 13 de julio de 2001.

Acuerdo Ministerial No. 124-2002: “Crease la Unidad de Políticas Mayas de Ambiente y Recursos Naturales”, publicado el 7 de octubre de 2002.

Acuerdo Ministerial No. 147: “Crease el Consejo Consultivo de Ambiente y Recursos Naturales”, publicado el 22 de noviembre de 2002.

Acuerdo Gubernativo No. 23-2003: “Reglamento de Evaluación, Control y Seguimiento Ambiental”, fechado el 27 de enero de 2003; reformado por Acuerdos Gubernativos Nos. 240-2003, publicado el 25 de abril de 2003; 424-2003, publicado el 1 de agosto de 2003; y 704-2003, publicado el 11 de noviembre de 2003.

Acuerdo Ministerial No. 52-2003: “Reglamento del Consejo Consultivo de Ambiente y Recursos Naturales”, publicado el 4 de abril de 2003.

Acuerdo Ministerial No. 106-2003: “Crease la Unidad Nacional de Coordinación y Sinergias para la Estrategia de Corredor Biológico Mesoamericano en Guatemala”, publicado el 4 de septiembre de 2003.

Acuerdo Ministerial No. 134-2003: “Crease el Programa Nacional de Cambio Climático”, publicado el 12 de diciembre de 2003.

Acuerdo Gubernativo No. 791-2003: “Normativa sobre la Política Marco de Gestión Ambiental”, publicado el 10 de diciembre de 2003.

Acuerdo Ministerial No. 05-2004: “Crease la Unidad de Capacitación del Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales, que funcionará bajo la Dirección General de Formación, Organización y Participación Social”, publicado el 19 de enero de 2004.

Acuerdo Ministerial No. 239-2005 “Se crean las unidades de Recursos Hídricos y Cuencas, Calidad Ambiental y Protocolo”, de fecha 19 de mayo de 2005.

Acuerdo Ministerial No. 477-2005, “Se crea la Oficina Nacional del Desarrollo Limpio”, publicado el 19 de septiembre de 2005.

Acuerdo Ministerial No. 218-2006, “Se crea la Unidad Técnica Especializada en Ozono”, de fecha 27 de abril de 2006.

EVALUACIÓN

Evaluación de la etapa diagnóstica
Lista de cotejo

No.	Indicador	Si	No
1	Se seleccionó la institución para la realización del Ejercicio Profesional Supervisado	X	
2	Se elaboró plan para la realización del diagnóstico	X	
3	Se seleccionaron las técnicas e instrumentos para obtener la información requerida	X	
4	Se obtuvo la información requerida	X	
5	Se analizó y ordenó la información obtenida	X	
6	Se priorizó el problema	X	
7	Se seleccionó el problema a resolver	X	
8	Se hizo análisis de viabilidad y factibilidad	X	
9	Se elaboró el diagnóstico de la institución en el tiempo estipulado	X	

Evaluación de la etapa del perfil
Lista de cotejo

No.	Indicador	Si	No
1	Se elaboraron objetivos generales y específicos del proyecto	X	
2	Se establecieron las metas a alcanzar en el proyecto	X	
3	Se elaboró el presupuesto para la ejecución del proyecto	X	
4	Se contó con recursos financieros para realizar el proyecto	X	
5	Se determinó el recurso humano idóneo en la ejecución del proyecto	X	
6	Se elaboró un cronograma de actividades a desarrollar	X	
7	Se elaboró el perfil del proyecto dentro del tiempo estipulado	X	

Evaluación de la etapa de la ejecución
Lista de cotejo

No.	Indicador	Si	No
1	Se elaboró Guía “ Cultivo de Hortalizas	X	
2	Se socializó la Guía.	X	
3	Se presentó el proyecto a la comunidad educativa	X	
4	Se gestionó apoyo en diversas instituciones	X	
5	Se contrató el técnico electricista	X	
6	Se compraron los materiales eléctricos necesarios	X	
7	Se utilizaron de forma eficiente los materiales	X	
8	Se entregó el proyecto	X	
9	Se elaboró plan de sostenibilidad	X	

Evaluación final
Lista de cotejo

No.	Indicador	Si	No
1	Se elaboró el diagnóstico en el tiempo establecido	X	
2	Se obtuvo colaboración para obtener la información necesaria para el diagnóstico de la institución	X	
3	Se elaboró el perfil en el tiempo planificado	X	
4	Se elaboró el presupuesto financiero	X	
5	Se obtuvo apoyo financiero de otras instituciones		X
6	Se cumplió con las actividades programadas en cada fase	X	
7	Hubo participación de los directores en la ejecución del proyecto	X	
8	Se planificaron y elaboraron instrumentos adecuados para la evaluación	X	
9	Se logró el objetivo general del proyecto	X	

Plan de Sostenibilidad

1. Parte Informativa

1.1 **Institución.** Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria

1.2 **Dirección.** Aldea los Achiotes Moyuta, Jutiapa

1.3 **Fecha.** Mayo 2014

1.4 **Responsable.** Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria

2. Proyecto. Guía “ cultivo de hortalizas escolares para asegurar una alimentación saludable en los estudiantes del Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, Aldea los Achiotes Moyuta, Jutiapa”

3. Descripción del proyecto. El proyecto consiste en la elaboración del módulo para cultivar adecuada y eficientemente hortalizas como soporte para la sana alimentación de los alumnos.

4. Justificación.

Esta planificación pretende la aplicación de los aprendizajes brindados en el módulo pedagógico para cultivar de manera fácil y sencilla, aprovechando todos los espacios físicos disponibles, como utensilios en desuso para sembrar hortalizas, además servirá como soporte tanto alimenticio como económico a las familias que conforman la comunidad.

5. Objetivos

5.1 General

Garantizar la sana alimentación de los estudiantes, además de ser un factor económico en las familias de la comunidad.

5.2 Objetivos Específicos

Mantener informadas a las personas involucradas sobre los periodos de vigencia del proyecto, para implementar acciones

Delegar responsabilidades en las partes involucradas para el mantenimiento del proyecto.

6. Recursos

6.1 Humano

- 1. Epesista
- 1. Directora
- 3. Docentes
- 36 alumnos
- 6 Miembros de la comunidad

6.2 Materiales

- Semillas de diferentes hortalizas
- Azadones
- Piochas o picos
- Pita plástica
- Machete corvo
- Chuzos o barretones

7. Actividades

- 7.1** Entrega del proyecto a la Dirección del Instituto nacional de Educación Básica de Telesecundaria aldea los Achiotes, Municipio de Moyuta, Departamento de Jutiapa.
- 7.2** La Dirección del establecimiento realizará talleres con el resto del personal docente del establecimiento.
- 7.3** Elaboración de más huertos para sembrar hortalizas escolares.

ANEXOS

Evidencia fotográfica de la socialización de la Guía cultivo de hortalizas escolares para el mejoramiento nutricional.

La Epesista Lesbia Irene Arana Marroquin de Valiente Disertando en la socialización de la Guía a Docentes, Estudiantes y miembros del Consejo Comunitario de Desarrollo realizada en el Instituto Nacional de Educación Básica de telesecundaria, Aldea los achiotes, Municipio de Moyuta, Departamento de Jutiapa.



Epesista Mostrando cómo se Realizan los Camellones para la Siembra de Rábano



Epesista Disertando el Tema



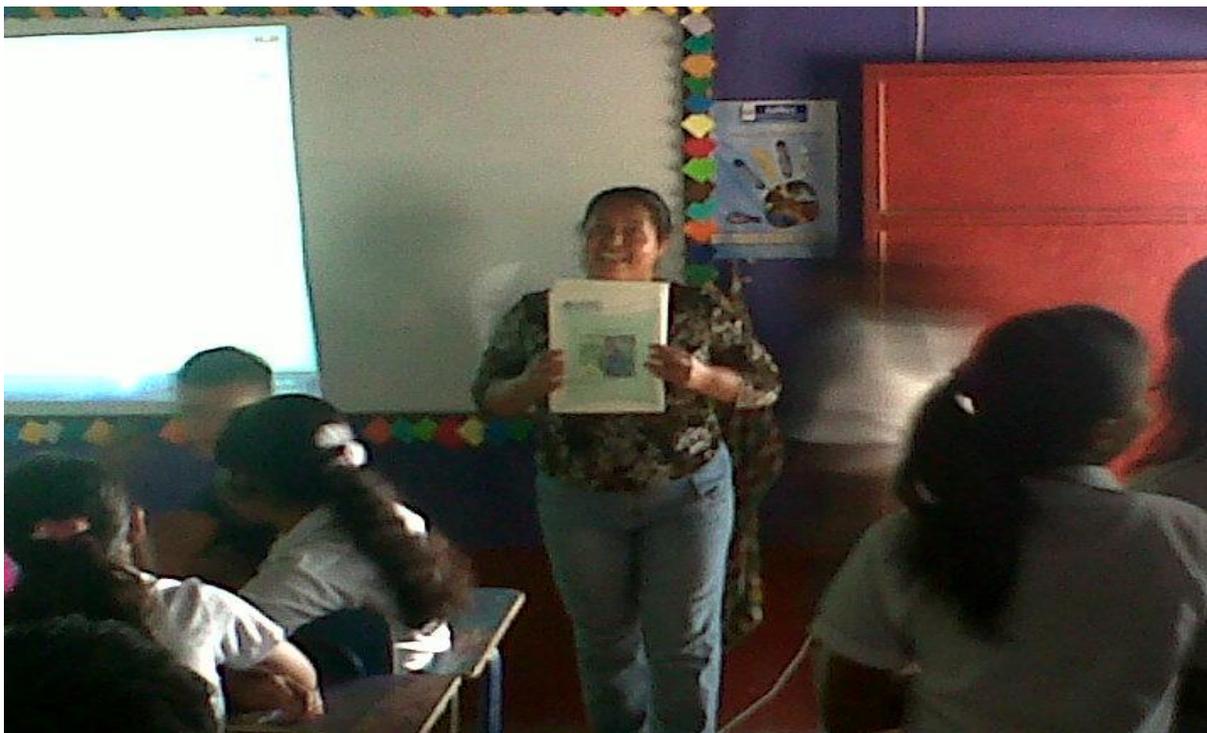
Agradeciendo a Docentes Por su Participación



Entregando Trifoliales a Estudiantes



Epesista Mostrando la Guía "Cultivo de Hortalizas Escolares"



Entregando la Guía a Docentes



Entregando la Guía a Madres de Familia



Epesista Agradeciendo a Docentes, Alumnos y Madres de Familia



RECETAS



Ensalada mixta

Ingredientes:

2 pepinos, 1 lechuga Iceberg, 1 hoja de lombarda, 1 tomate rojo grande, 3 cucharadas de maíz en conserva, 1 manzana, vinagre balsámico, sal, 1 lata de bonito en conserva (al natural si estamos a dieta, o en aceite de oliva), aceite de oliva virgen extra. Opcional: 1 o 2 huevos duros, espárragos blancos en conserva y aceitunas verdes o negras sin hueso.

Preparación

Lavar las verduras y trocear en trozos no muy pequeños; lavar bien los pepinos y eliminar unas tiras de piel a lo largo, de forma que queden a dos colores, cortar a continuación los pepinos parcialmente pelados en rodajas muy finas.

Disponer un lecho de rodajas de pepino en una fuente, colocar encima la lechuga limpia y seca, troceada y la hoja de lombarda, el tomate cortado en gajos, el maíz y la manzana cortada en láminas.

Ecurrir el atún y echar por encima de la ensalada. Echar los huevos duros cortados en cuartos, las aceitunas y los espárragos bien escurridos, si lo deseamos. Aliñar a continuación con sal, un chorro de vinagre balsámico y el aceite de oliva.

Remover y servir de inmediato.

Ensalada de Rábano y Pepino

Porciones: 4

2 pepinos

2 Rábanos blancos

2 manojos de rabanitos

1/2 manojo de perejil

3 hojas de hierbabuena

1 manojo de perejil

1/2 manojo de cebollines

1 cucharada de vinagre

1 cucharada de jugo de limón

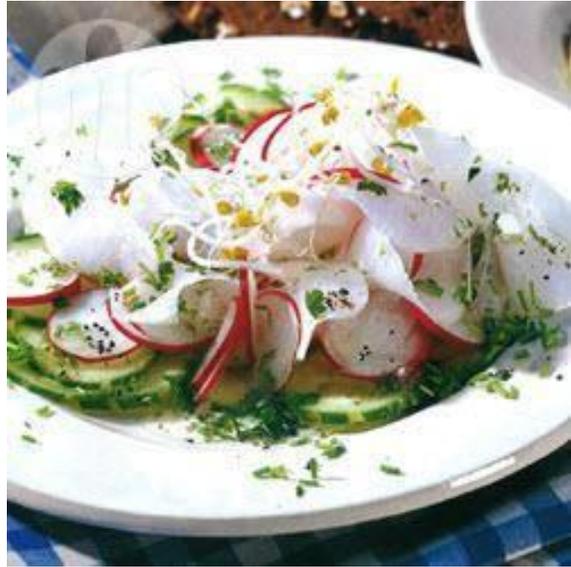
1 cucharada de vinagre

3 cucharada de aceite de oliva

1 puño de germen de rábanos

100 gr. de aceitunas negras

Sal, Pimienta negra molida



Modo de preparación

1. Pelar el rábano blanco y corta en forma de espiral, o corta a rizar, con el cortador; también lo puedes hacer con un cuchillo. Saca el rábano y déjalo reposar en agua.
2. Lava el pepino y quita unas tiras delgadas de la cáscara; deja partes anchas para hacer muescas. Corta el pepino en rebanadas delgadas y distribuye en 4 platos.
3. Limpia y lava los rabanitos, quita las partes verdes y corta en rebanadas delgadas. Coloca en los platos el rábano, los rabanitos y el pepino. Lava las hierbas y sécalas; pica finamente las hojas. Corta el cebollín en rodajas finas.
4. Para hacer la vinagreta, vacía en un recipiente el vinagre, el jugo de limón, el aceite, un poco de sal y pimienta, y bate bien. Vierte la vinagreta sobre la ensalada.
5. Lava el germen de rábano y seca con papel de cocina; sepáralo y ponlo en la ensalada. Sirve. Combina bien con un queso fuerte y con pan negro.

Una sugerencia:

Las hojas tiernas verdes de los rabanitos se pueden picar y esparcir sobre la ensalada. Tienen un sabor de ligero a fuerte y contienen, como los rábanos, rabanitos, berros y germen de rábano, aceites muy sutiles de alto valor.



Ensalada con rabanitos

Author: Marta

Recipe type: Ensalada

Prep time: 10 mins

Cook time: 10 mins

Total time: 20 mins

Serves: 4

Pocos ingredientes para una rica ensalada.

Ingredientes

- 1 lechuga.
- 6 rabanitos.
- 2 huevos cocidos.
- 3 tomates
- ½ cebolleta.
- Aceite de oliva.
- Vinagre.
- Sal.

Instrucciones

1. Ponemos los huevos a cocer en agua durante 10 minutos.
2. Lavamos bien la lechuga y la dejamos escurrir.
3. En una ensaladera honda ponemos la lechuga troceada.
4. Lavamos los tomates y los partimos en gajos, los añadimos a la ensalada.
5. Pelamos los huevos y los troceamos.
6. Cortamos la cebolleta en juliana fina.
7. Los rabanitos los partimos en 3 trozos.
8. Aliñamos y servimos.



Sopa de Cilantro.

Ingredientes para 4 personas.

5-6 rebanadas de pan, un litro de agua o caldo de pollo ligero, 4-5 dientes de ajo, un ramillete de cilantro fresco, sal, pimienta, 100 cc. aceite de oliva virgen, 3-4 huevos (opcional).

Elaboración.

Calienta el caldo de pollo o el agua en una olla. Mientras pica fino el ajo y el cilantro. Introduce el ajo y el cilantro en una cazuela, junto con el pan troceado.

Cubre con el aceite de oliva y un poco de sal y pimienta. Remueve y tapa para que los sabores se vayan mezclando.

Si quieres usar huevos, rompe uno a uno en la olla. Cubre con el agua o caldo hirviendo, y remueve un minuto. A la hora de servir calienta brevemente.



Ensalada Mixta Con Cilantro

Ingredientes:

1 cabeza de lechuga, lavada y cortada en trozos de buen tamaño

2 tomates, cortados en rodajas o tajadas

½ cebolla colorada, cortada en rodajas finas

1 aguacate, cortado en tajadas o cuadritos

1 cucharada de cilantro o culantro picado finamente

El jugo de 2 limones

2 cucharadas de aceite de oliva

Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. Prepare el aderezo mezclando el cilantro picado, el jugo de limón, el aceite, la sal y pimienta.
2. Ponga la lechuga, tomates, cebolla y aguacate en una fuente para ensaladas.
3. Añada el aderezo a las verduras y mezcle bien.

Flan de ayote

Rinde : 6 porciones

Ingredientes:

1 trozo mediano de ayote fresco con semillas
1 ½ tazas de leche de soya con sabor a vainilla

2/3 taza de azúcar

- 1 ½ cucharaditas de canela en polvo
- ½ cucharadita de nuez moscada
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- ¼ cucharadita de sal refinada
- 2 huevos enteros
- 3 claras de huevo
- 1/3 taza de sirope de maple light o sin azúcar
- 1/3 taza de almendras enteras (opcional, para decorar)
- 1/3 taza de semillas de ayote
- Aceite en spray para engrasar (en su defecto, aceite corriente)



Preparación:

1. Precaliente el horno a 325°F.

2. Cocine el ayote con poco agua.

3. Extraiga la pulpa para obtener 1 taza. Reserve las semillas.

4. Mezcle en un recipiente el ayote con la leche de soya, el azúcar, la canela, la nuez moscada, la vainilla, la sal y los huevos.

5. Engrase con el aceite un molde cuadrado de tamaño regular y vierta la mezcla en el molde.

6. Coloque en el horno, sobre una bandeja de hornear que contenga agua caliente (como en baño maría).

7. Cocine aproximadamente unos 50 minutos o hasta que al insertar un cuchillo, éste salga limpio.

8. Enfríe, cubra y refrigere por lo menos 3 horas antes de servir.

9. Mezcle el sirope con las semillas de ayote y las almendras en un sartén, deje hervir. Baje el fuego y deje que la mezcla se ponga espesa.

10. Corte el flan en 6 porciones y agregue encima la mezcla del sirope al momento de servir o un rato antes.

DOCUMENTOS



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)
LUIS MAURICIO CASTRO SALGUERO
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

LESBIA IRENE ARANA MARROQUIN
200923665

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.

22/3/2014
47827289
lcastro@ummeducgob.g
gins
-14

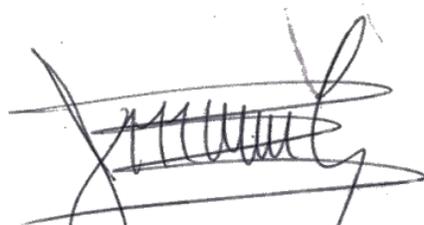
EL INFRASCrito DELEGADO DE LA AGENCIA DE EXTENSION RURAL MUNICIPAL DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y ALIMENTACION MAGA DEL MUNICIPIO DE MOYUTA, DEPARTAMENTO DE JUTIAPA CERTIFICA HABER TENIDO A LA VISTA EL LIBRO DE ACTAS NO. 01 EN EL QUE A FOLIOS NO. 47 Y 48 APARECE EL ACTA NO 04-2014 QUE COPIADA LITERALMENTE DICE.

Acta No. 04-2014

En el Municipio de Moyuta, Departamento de Jutiapa, siendo las ocho horas con treinta minutos del día miércoles cinco de marzo del año dos mil catorce, reunidos en el lugar que ocupa la Agencia de Extensión Rural Municipal del MAGA los profesionales, José Miguel Cetino Extensionista Coordinador Para el Desarrollo Rural Integral del MAGA y Lesbia Irene Arana Marroquin de Valiente, estudiante Epesista de la Universidad de San Carlos de Guatemala con el propósito de dejar constancia de lo siguiente: PRIMERO: El Ingeniero Agrónomo José Miguel Cetino, da la bienvenida a la Profesora de Enseñanza Media, Lesbia Irene Arana Marroquin de Valiente, quien manifiesta ser estudiante Epesista de la Universidad de San Carlos de Guatemala Facultad de Humanidades Departamento de Pedagogía. Presenta solicitud, para realizar su Ejercicio Profesional Supervisado, previo a optar el Título de Licenciada en Pedagogía y Administración Educativa. SEGUNDO: El Ingeniero Agrónomo José Miguel Cetino como Extensionista Coordinador manifiesta el apoyo de la Institución bajo su cargo para la realización de su Ejercicio Profesional, TERCERO: El Extensionista Coordinador del MAGA agradece a la Profesora de Enseñanza, Lesbia Irene Arana Marroquin de Valiente. Carné Universitario 200923665 y de igual manera a la Universidad de San Carlos de Guatemala Facultad de Humanidades Departamento de Pedagogía, que por haber elegido esa Dependencia. No habiendo nada más que hacer constar se da por terminada la presente treinta minutos después de su inicio, en el mismo lugar y fecha, leída y ratificada, firmamos los que en ella intervenimos, aparecen dos firmas ilegibles.

Y PARA LOS USOS LEGALES QUE AL INTERESADO CONVENGAN EXTIENDO FIRMO Y SELLO LA PRESENTE EN UNA HOJA DE PAPEL BOND TAMAÑO CARTA A LOS TREINTA DIAS DEL MES DE MARZO DEL AÑO DOS MIL CATORCE.

Vo.Bo. Ingeniero Agrónomo. José Miguel Cetino
Extensionista Coordinador
Agencia de Extensión Rural Municipal
Moyuta, Jutiapa



José Miguel Cetino López
Ingeniero Agrónomo
Colegiado 4174

Moyuta, Jutiapa

EL INFRASCrito DELEGADO DE LA AGENCIA DE EXTENSION RURAL MUNICIPAL DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y ALIMENTACION MAGA DEL MUNICIPIO DE MOYUTA, DEPARTAMENTO DE JUTIAPA CERTIFICA HABER TENIDO A LA VISTA EL LIBRO DE ACTAS NO. 1 EN EL QUE A FOLIOS NO. 63 Y 64 APARECE EL ACTA NO 08-2014 QUE COPIADA LITERALMENTE DICE.

Acta No. 08-2014

En el Municipio de Moyuta, Departamento de Jutiapa, siendo las catorce horas con treinta minutos del día viernes treinta de mayo del año dos mil catorce, reunidos en el lugar que ocupa la Agencia de Extensión Rural Municipal del MAGA los profesionales, José Miguel Cetino Extensionista Coordinador para el Desarrollo Rural Integral del MAGA y Lesbia Irene Arana Marroquin de Valiente, estudiante Epesista de la Universidad de San Carlos de Guatemala con el propósito de dejar constancia de lo siguiente: PRIMERO: consientes de haber realizado una buena actividad en conjunto con estudiantes, donde se solucionó un problema real, existente es la comunidad como lo es "malos hábitos alimenticios" y teniendo como base el Decreto 32-2005 de fecha 06 de abril de 2005, Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional como el derecho de toda persona a tener acceso físico económico y social oportuna y permanente, a una alimentación adecuada en cantidad y calidad, con pertinencia cultural, preferiblemente de origen nacional, así como a su adecuado aprovechamiento biológico, para mantener una vida saludable y activa. SEGUNDO: El Ingeniero Agrónomo José Miguel Cetino Extensionista Coordinador se compromete a darle continuidad al proyectos Módulo sobre técnicas y procedimientos en la creación y cultivo de hortalizas escolares para mejorar los hábitos alimenticios en los estudiantes del Instituto Nacional de Telesecundaria de La Aldea los Achiotes del Municipio de Moyuta, Departamento de Jutiapa. En vista que es una herramienta pedagógica, se buscara la manera de darle el conocimiento a los estudiantes de los demás grados y para el próximo año sean ellos quienes cultiven sus propias hortalizas y de esta manera extender la siembra. TERCERO: El Extensionista Coordinador del MAGA agradece a la Profesora de Enseñanza, Lesbia Irene Arana Marroquin de Valiente. Carné Universitario 200923665 y de igual manera a la Universidad de San Carlos de Guatemala Facultad de Humanidades Departamento de Pedagogía, que por ese medio hizo este aporte tan importante a la Dependencia del MAGA y de manera indirecta a la comunidad en general. No habiendo nada más que hacer constar se da por terminada la presente cuarenta y cinco minutos después de su inicio, en el mismo lugar y fecha, leída y ratificada, firmamos los que en ella intervenimos, aparecen dos firmas ilegibles.

Y PARA LOS USOS LEGALES QUE AL INTERESADO CONVENGAN EXTIENDO FIRMO Y SELLO LA PRESENTE EN UNA HOJA DE PAPEL BOND TAMAÑO CARTA A LOS TREINTA DIAS DEL MES DE MAYO DEL AÑO DOS MIL CATORCE.

Vo.Bo. Ingeniero Agrónomo. José Miguel Cetino
Extensionista Coordinador
Agencia de Extensión Rural
Moyuta, Jutiapa



José Miguel Cetino López
Ingeniero Agrónomo
Colegiado 4174

Moyuta, Jutiapa