

Joel David Villatoro Villatoro

Instructivo pedagógico para implementar huertos escolares en el Instituto de Educación Básica de Telesecundaria, de la aldea Ac'txumbal de Nebaj, Quiché

Asesor: Lic. Armín Ernesto Rodríguez Mota



Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa

Guatemala, noviembre de 2013

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

Guatemala, noviembre de 2013

ÍNDICE

CONTENIDO	pág.
Introducción	i
CAPÍTULO I	1
DIAGNÓSTICO	1
1.1 Datos generales de la institución patrocinante	1
1.1.1 Nombre de la institución	1
1.1.2 Tipo de institución	1
1.1.3 Ubicación geográfica	1
1.1.4 Visión	1
1.1.5 Misión	1
1.1.6 Políticas institucionales	2
1.1.7 Objetivos	2
1.1.8 Metas	2
1.1.9 Organigrama	3
1.1.10 Recursos	4
1.1.10.1 Humanos	4
1.1.10.2 Materiales	4
1.1.10.3 Financieros	4
1.2 Técnicas utilizadas para efectuar el diagnóstico	4
1.3 Lista de carencias de la ASAUNIXL	4
1.4 Cuadro de análisis y priorización de problemas	5
1.4.1 Priorización de problemas.	6
1.5 Datos de la institución beneficiada	7
1.5.1 Nombre del centro educativo	7
1.5.2 Tipo de institución	7
1.5.3 Ubicación geográfica	7
1.5.4 Visión	7
1.5.5 Misión	7
1.5.6 Políticas	8
1.5.7 Objetivos	8
1.5.8 Metas	8
1.5.9 Estructura organizacional	9

1.5.10	Recursos	10
1.5.10.1	Humanos	10
1.5.10.2	Materiales	10
1.5.10.3	Financieros	11
1.5.10.4	Lista de carencias del Instituto	11
1.5.10.5	Cuadro de análisis y priorización de problemas	12
1.7.1	Priorización de problemas	14
1.7.2	Opción de solución número uno	14
1.7.3	Opción de solución número dos	14
1.8	Análisis de factibilidad y viabilidad	14
1.9	Problema Seleccionado	16
1.10	Solución propuesta como viable y factible	16
CAPÍTULO II		17
PERFIL DEL PROYECTO		17
2.1	Aspectos Generales	17
2.1.1	Nombre del Proyecto	17
2.1.2	Problema	17
2.1.3	Localización	17
2.1.4	Unidad ejecutora	17
2.1.5	Tipo de Proyecto	17
2.2	Descripción del Proyecto	17
2.3	Justificación	18
2.4	Objetivos	18
2.4.1	Objetivo general	18
2.4.2	Objetivos específicos	18
2.5	Metas	19
2.6	Beneficiarios	19
2.7	Fuentes de financiamiento y presupuesto	19
2.7.1	Fuentes de financiamiento	19
2.7.2	Presupuesto	20
2.8	Cronograma de actividades	21
2.9	Recursos	22
2.9.1	Recursos Humanos	22
2.9.2	Equipo y Materiales	23
2.9.3	Físicos	23
2.9.4	Financieros	23
CAPÍTULO III		24
PROCESO DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO		24

3.1	Actividades y resultados	24
3.2	Productos y logros	25
3.3	“El Instructivo Pedagógico para implementar huertos escolares”	26
CAPÍTULO IV		84
PROCESO DE EVALUACIÓN		84
4.1	Evaluación del diagnóstico	84
4.2	Evaluación del perfil	84
4.3	Evaluación de la ejecución	84
4.4	Evaluación final	84
4.5	Evaluación de impacto	85
CONCLUSIONES		86
RECOMENDACIONES		87
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS		88
APÉNDICE		
ANEXOS		

INTRODUCCIÓN

Todo proceso teórico requiere un campo para su aplicación, a tal ejercicio se le denomina práctica, acción que le da sentido a la teoría y pone de manifiesto los efectos que han surgido a raíz de lo teórico.

La Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala estableció el Ejercicio Profesional Supervisado EPS, como método de evaluación final, que es una de las opciones de los estudiantes de la carrera de Pedagogía y Administración Educativa, para obtener el título de Licenciado, que consiste en realizar investigaciones para conocer la situación real de una población determinada y proponer alternativas claras de acción para contribuir a la resolución de la problemática que presenta. Así también busca promover en el epesista, una actitud profesional donde demuestre capacidad para desenvolverse en el contexto de la realidad, que sea consciente de los problemas sociales, y capaz de gestionar proyectos que resuelvan tales problemas, a fin de que sea un promotor del desarrollo social.

Para su desarrollo y alcance de objetivos el curso se divide en cuatro capítulos, los cuales son: Diagnóstico, Perfil del proyecto, proceso de ejecución del proyecto y proceso de evaluación, capítulos en los que el epesista aplica conocimientos teóricos a la práctica diaria, simultáneamente a eso adquiere nuevas experiencias que enriquecen sus conocimientos y habilidades.

Este informe cuenta con detalles de cada uno de los capítulos del EPS: en el primer capítulo, el epesista se ubica en una institución con el propósito de conocer sus enfoques y objetivos y poder gestionar en ella el proyecto que servirá para beneficiar a una población determinada, simultáneamente a eso también se diagnostica y selecciona a esa población que se beneficiará. En el segundo capítulo, el epesista

perfila el proyecto que va a ejecutar. En el tercer capítulo, aparece el proceso de ejecución del proyecto. En el cuarto capítulo aparece el proceso de evaluación.

Este informe se realiza con el objetivo primordial de dejar evidencias del trabajo realizado y elementos útiles a futuros epesistas que necesiten una guía práctica.

Para su realización se procedió a la observación, a la investigación bibliográfica, al trabajo en equipo, etc.

Cabe señalar la importancia que dentro de este proceso de EPS realiza cada una de las personas e instituciones involucradas, ya que facilitan la realización del mismo. Es digno de mención y agradecimiento en especial a la Asociación de Asentamientos Unidos del Área Ixil y el Instituto de Educación Básica de Telesecundaria de la aldea Ac'txumbal de Nebaj, Quiché, que abrieron sus puertas para la realización de este ejercicio.

CAPÍTULO I

DIAGNÓSTICO

1.1 Datos generales de la institución patrocinante

1.1.1 Nombre de la institución

Asociación de Asentamientos Unidos del Área Ixil

1.1.2 Tipo de institución

Organización no Gubernamental (ONG) y de servicios.

1.1.3 Ubicación geográfica

Cantón Simocol del municipio de Nebaj.

1.1.4 Visión

“Ocupar un espacio que promueva el desarrollo integral de la población Ixil y sus asociados; permitiendo dar respuesta a las necesidades actuales y futuras mediante el apoyo de programas y proyectos de desarrollo, que promuevan el mejoramiento del nivel de vida de sus asociados, pobladores en general, uso sostenible de los recursos locales y lograr la sostenibilidad de la asociación a través de proyectos de impacto”. (Trifoliar ASAUNIXIL s/f)

1.1.5 Misión

“Ser una organización integrada por hombres y mujeres que buscan el desarrollo sostenible de sus asociados en 66 comunidades de Nebaj y el área Ixil; fundada con el afán de encontrar el mejoramiento del nivel de vida de los mismos. En el marco de los acuerdos de paz; mediante enfoques integrales sostenibles”. (Trifoliar ASAUNIXIL s/f)

1.1.6 Políticas institucionales

- “Organización democrática permitiendo la participación de todos sus asociados.
- No gubernamental, de naturaleza social.
- Fomentar el equilibrio ecológico.

1.1.7 Objetivos:

- Fomentar el desarrollo sostenible que permita el mejoramiento socioeconómico de las comunidades del área Ixil.
- Respetar la Constitución Política de la República de Guatemala.
- Contribuir en la construcción de una sociedad justa y descentralizada.
- Promover proyectos que beneficien a los asociados y otros.
- Impulsar la participación de la mujer en la toma de decisiones en beneficio de su comunidad.

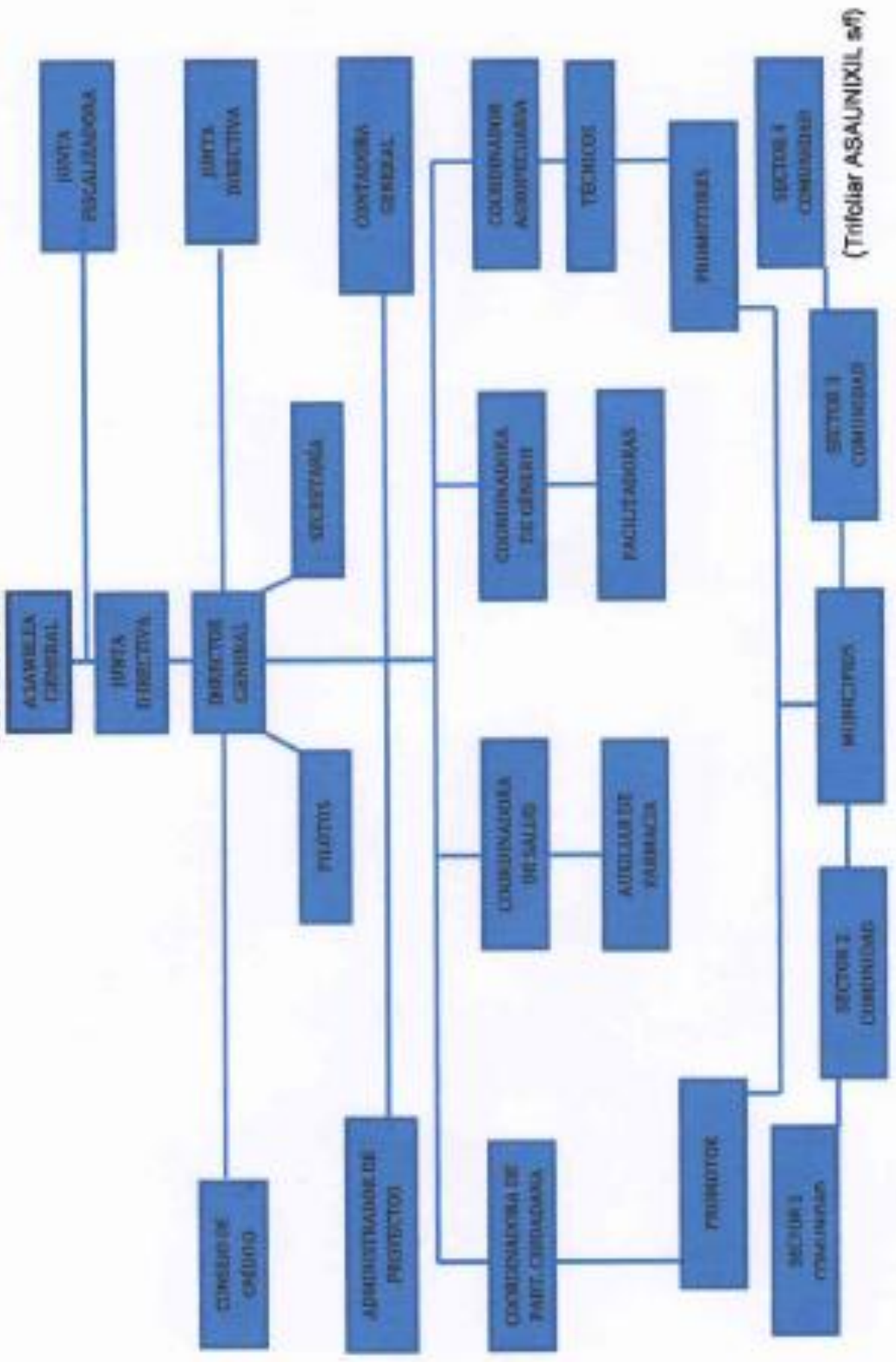
1.1.8 Metas:

- Mejorar las condiciones alimentarias de la población en un 5% cada año.
- Establecer alianzas entre organizaciones para la reducción de la pobreza en un 5% cada año.
- Apoyar a los socios en un 95% con asesoramiento técnico en la ejecución de proyectos”. (Trifoliar ASAUNIXIL s/f)

1.1.9 Organigrama

Asociación de Asentamientos Unidos del Área Ixii, Nebaj Quiché

ASAUNIXIL



1.1.10 Recursos

1.1.10.1 Humanos

La ASAUNIXIL está presidida por un presidente, y seis personas que integran la Junta Directiva, un secretario y un tesorero. Además, personal operativo y de servicios que trabaja en horarios de 8:00 a 17:00 horas, de lunes a sábado, entre ellos: profesionales, técnicos, choferes y de servicio. En total, son 16 empleados.

1.1.10.2 Materiales

Dispone de dos picop, cuatro motocicletas, inmuebles, equipo de oficina, mobiliario, suministros de limpieza, edificio propio, un salón de usos múltiples.

1.1.10.3 Financieros

La institución obtiene financiamiento de las diferentes donaciones y aportes que obtiene de países extranjeros, como Estados Unidos, Italia y España, específicamente de la Agencia Vasca de Cooperación al Desarrollo.

1.2 Técnicas utilizadas para efectuar el diagnóstico

Para la realización del diagnóstico de la institución patrocinante y patrocinada se utilizaron las técnicas de investigación denominadas, guía de los ocho sectores, la matriz FODA, conversaciones y para su aplicación se usaron instrumentos tales como cuestionario, listas de cotejo.

1.3 Lista de carencias de la ASAUNIXIL

- No existe cobertura de servicios para muchas comunidades.
- Inexistencia de manuales para el tratamiento de suelos frágiles, especialmente cuando existen erosiones hídricas o eólicas.
- Insuficiente agua en las tuberías de la Institución.
- Inexistencia de cuneta en la salida de la Institución.
- Pocas actividades inter institucionales.

- Inexistencia de sistema de alarma.
- No existe personal de seguridad.
- No existe un encargado externo directamente, que vele por la transparencia de las cuentas.
- Los usuarios carecen de manuales o habilidades sobre el manejo de suelos.
- No existe un medio de comunicación eficaz entre la institución y sus socios.
- No existen planes anuales específicos para cada servicio que presta la institución.
- No existen formatos de evaluaciones predestinadas para evaluar procesos.
- No existen planes de contingencia.

1.4 Cuadro de análisis y priorización de problemas.

Problemas Detectados	Factores que lo producen	Soluciones
Inseguridad	1. Inexistencia de sistema de alarma. 2. No existe personal de seguridad.	1. Instalar sistema de alarma. 2. Contratar personal de seguridad.
Ineficiencia administrativa	1. No existe un medio de comunicación eficiente entre la institución y sus socios.	1. Crear un medio de comunicación eficiente.

	<p>2. No existen planes anuales específicos para cada servicio que presta la institución.</p> <p>3. No existen planes de contingencia.</p>	<p>2. Elaborar planes anuales específicos para cada servicio que presta la institución.</p> <p>3. Elaborar planes de contingencia.</p>
Insalubridad	<p>1. Insuficiente agua en la Institución.</p>	<p>2. Instalar una bomba que abastezca de agua a la institución.</p>
Desnutrición infantil en área de cobertura.	<p>1. No existe cobertura de servicios para muchas comunidades.</p> <p>2. Inexistencia de manuales para el tratamiento de suelos frágiles, especialmente cuando existen erosiones hídricas o eólicas.</p>	<p>1. Ampliar la cobertura de los servicios.</p> <p>2. Elaborar manuales para el tratamiento de suelos frágiles.</p>

1.4.1 Priorización de problemas.

En reunión en la que estuvieron presentes, representantes de la institución y algunos trabajadores, se procedió a priorizar y detectar el problema que más urge resolver mediante la utilización de la técnica denominada “lluvia de ideas”, y se concluyó que lo relacionado con la desnutrición es prioritario que se resuelva, dentro del área de cobertura de la institución

1.5 Datos de la institución beneficiada

1.5.1 Nombre del centro educativo

Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria

1.5.2 Tipo de institución

De servicios educativos

1.5.3 Ubicación geográfica

Aldea Ac'txumbal, Nebaj, Quiché

1.5.4 Visión

“Brindar a los grupos más vulnerables del país educación secundaria, con una sólida formación en cada disciplina con principios éticos y de solidaridad social, que les permita desarrollar sus aptitudes y capacidades para que sus egresados sean capaces de desempeñarse exitosamente en educación media, así como de aprovechar responsablemente los recursos locales para mejorar su calidad de vida, a través de espacios educativos, materiales, equipo informático, uso de nuevas tecnologías de la información y la comunicación (TIC), y métodos pedagógicos acordes a sus necesidades específicas. Al mismo tiempo de suministrar la formación y los recursos necesarios a los docentes para garantizar su óptimo desempeño”. (Manual de autoformación docente, Guatemala 2002. p. 9)

1.5.5 Misión

“Proporcionar una educación secundaria integral, eficiente y de calidad que satisfaga las necesidades educativas de nuestros alumnos, así como formar individuos responsables, productivos y participativos que se involucren y resuelvan la problemática de su comunidad. Con el compromiso de que el personal de la institución desempeñara sus funciones con profesionalismo y eficiencia requerida , para cumplir con la calidad del servicio , apegados a la

equidad que demanda nuestra sociedad y con una cultura de participación en la que los padres de familia tienen un papel trascendental”.(Manual de autoformación docente, Guatemala 2002. p. 9)

1.5.6 Políticas

Sin evidencia

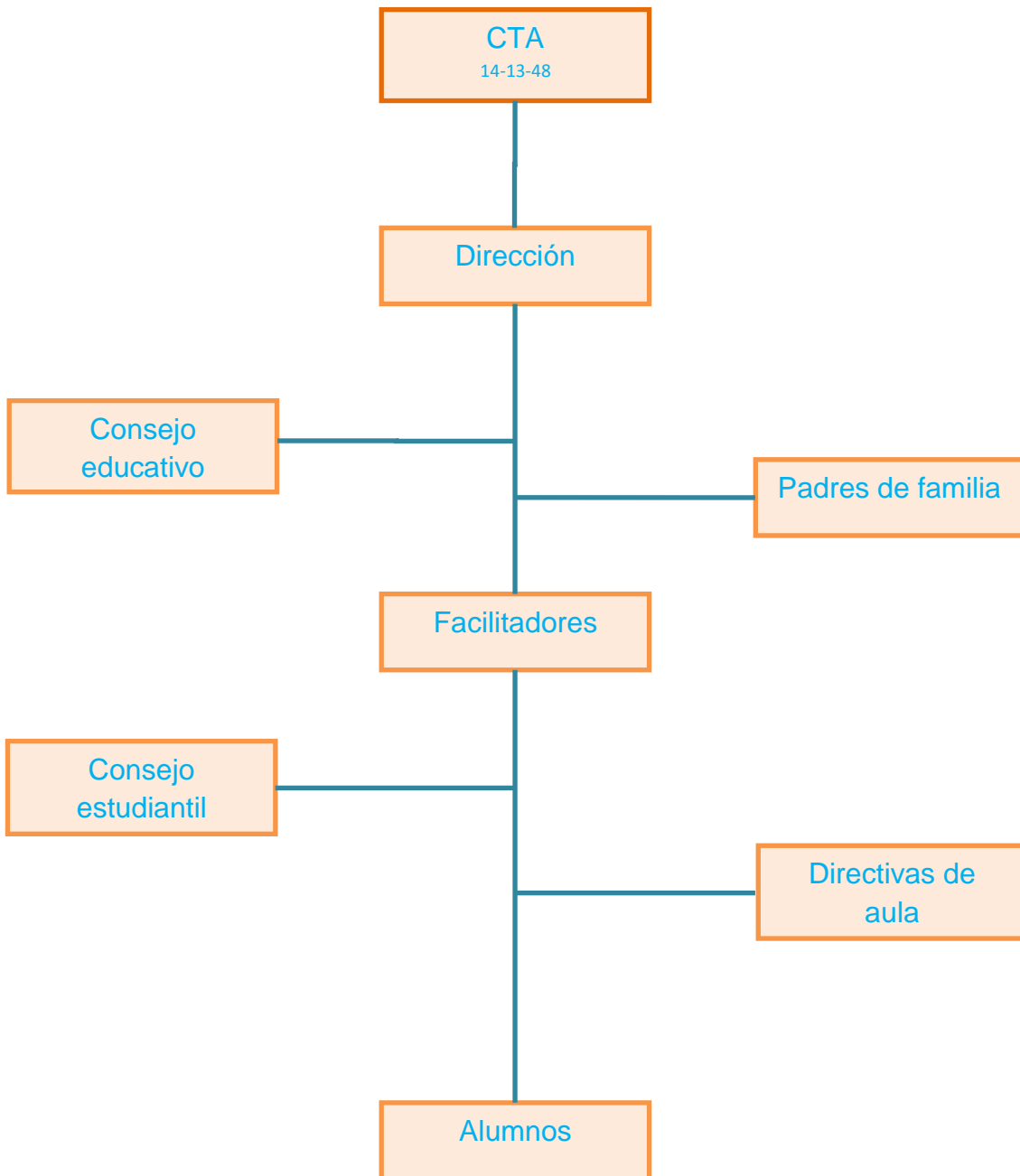
1.5.7 Objetivos

- Ofrecer a la población un servicio educativo con el apoyo de los medios televisivos y electrónicos.
 - Aplicar tecnologías de avanzada para el desarrollo de aprendizaje.
 - Atender la demanda de educación básica en las zonas rurales en las que por razones geográficas y económicas no es posible el establecimiento de institutos oficiales y técnicos.
 - Vincular la escuela Telesecundaria con la comunidad, a través de actividades:
 - Productivas
 - Socioculturales
 - Deportivas y
 - de desarrollo comunitario
 - Ofrecer recursos educativos modernos a profesores y estudiantes que promuevan un proceso interactivo múltiple.
 - Favorecer la difusión de la cultura nacional.
- (Manual de autoformación docente, Guatemala 2002. p. 9)

1.5.8 Metas

Sin evidencia

1.5.9 Estructura organizacional



(Aporte de Villatoro 2013)

1.5.10 Recursos

1.5.10.1 Humanos

El instituto cuenta con personal docente conformado por 1 directora y 5 maestros. También está organizado el Concejo Educativo.

1.5.10.2 Materiales

➤ Infraestructura

Se cuenta con edificio propio, el cual consta de 6 aulas, 4 están construidas de block con techo de lámina y 2 construidas de madera con techo de lámina. No se cuenta con una dirección por lo que el aula de la Directora se convierte también en dirección.

➤ Para uso de oficina

Se cuenta con dos computadoras para uso de la dirección. Se cuenta también con una engrapadora, un perforador, tijeras, un martillo y una tenaza, recursos que sirven para el uso del Instituto.

➤ Tipo de mobiliario

Para el uso de la dirección se cuenta con tres archiveros. Dentro de las aulas hay cátedras con silla incluida, pupitres de paleta, algunas aulas tienen archiveros. En algunas aulas hay sillas y mesas propias de los estudiantes, debido a que el mobiliario del instituto no alcanza.

➤ Oficinas administrativas

El aula-dirección es el único lugar donde se manejan todos los asuntos relacionados con la educación, maestros, padres de familia y alumnado.

➤ Características de las aulas

El Centro Educativo cuenta con 6 aulas, de las cuales unas están en buen estado y otras debido al material con que fueron construidas tienen

algunas deficiencias, sin embargo, cuentan con iluminación adecuada, cada una cuenta con ventanas, mobiliarios adecuados y corredores.

➤ **Tienda**

Se cuenta con una pequeña caseta que sirve de tienda dentro del Centro Educativo, en la cual los alumnos compran diferentes productos, como: golosinas, gaseosas, enchiladas, tacos, atoles, etc.

➤ **Instalaciones deportivas**

El Centro Educativo cuenta con una cancha de básquetbol y un campo de fútbol para las diferentes actividades deportivas que se realizan en diferentes ocasiones.

➤ **Servicios sanitarios**

Posee dos sanitarios para mujeres y dos para hombres. Los cuales son utilizados por los alumnos y docentes.

1.5.10.3 Financieros

El instituto obtiene sus recursos financieros del Estado de Guatemala, a través del Fondo de Gratuidad. Este fondo equivale a cien quetzales por estudiante cada año, y es enviado en dos partes, 50% en la primera y 50% en la segunda.

1.6 Lista de carencias del Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, aldea Ac'txumbal

- No existe circulación del perímetro del Instituto.
- No se cuenta con una dirección.
- Falta de vidrios en las ventanas de las aulas.
- No se cuenta con un lugar adecuado para albergar a los asistentes a actividades socio-culturales.
- No se cuenta con proyectos de protección ambiental.

- No se cuenta con técnicas de reciclaje.
- No existen programas de clasificación para la basura.
- No hay suficientes recipientes de basura.
- No se tiene el material de texto, ni videos suficientes para la implementación de la enseñanza.
- No existen proyectos de producción.
- No hay una tienda escolar manejada por estudiantes.
- No se tiene una alimentación balanceada en la dieta de los estudiantes.
- No existe una fotocopiadora.
- No se tiene el suficiente mobiliario para atender a todos los alumnos.

1.7 Cuadro de análisis y priorización de problemas.

Problemas Detectados	Factores que lo Producen	Soluciones
Inseguridad	1. No existe circulación del perímetro del Instituto 2. No se cuenta con una dirección 3. Falta de vidrios en las ventanas de las aulas	1. Circular el perímetro. 2. Construir un ambiente para la Dirección. 3. Colocar vidrios en los espacios vacíos en el edificio escolar.
Deficiente educación ambiental	1. No se cuenta con proyectos de protección ambiental.	1. Impulsar proyectos de educación ambiental

<p>Insalubridad</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. No existe programas de clasificación para la basura. 2. No se cuenta con técnicas de reciclaje. 3. No se tienen suficientes recipientes para la basura. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaborar instructivos para la clasificación de la basura. 4. Implementar técnicas que promuevan el reciclajes de desechos sólidos. 5. Instalar recipientes para depositar la basura.
<p>Desnutrición escolar</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. No se tiene una alimentación adecuada en la dieta de los estudiantes. 2. No existen proyectos de producción. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaborar un instructivo pedagógico para implementar huertos escolares en el Instituto. 2. Implementar proyectos que promuevan el desarrollo económico de los estudiantes y sus familias.

1.7.1 Priorización de problemas

En reunión en la que estuvieron presentes los alumnos, docentes y los miembros del Consejo Educativo, así también, tomando en cuenta la priorización de la institución patrocinante, se consensuó que el problema que urge resolver es el de la “Desnutrición Escolar” en el Instituto.

1.7.2 Opción de solución número uno: Elaborar un instructivo pedagógico para implementar huertos escolares en el Instituto.

1.7.3 Opción de solución número dos: Implementar proyectos que promuevan el desarrollo económico de los estudiantes y sus familias.

1.8 Análisis de factibilidad y viabilidad

INDICADORES	OPCIÓN No. 1		OPCIÓN No. 2	
	SI	NO	SI	NO
Financiero				
1. ¿Se cuenta con suficientes recursos financieros?	X			X
2. ¿Se cuenta con fondos extras para imprevistos?	X			X
3. ¿El Proyecto se ejecutará con recursos propios?		x		X
Administrativo legal				
4. ¿Se tiene la autorización legal para realizar el proyecto?	X		X	
5. ¿Se tiene un estudio de impacto ambiental?	X		X	
6. ¿Se tiene representación legal?	X		X	
7. ¿Existen leyes que amparen la ejecución del proyecto?	X		X	
Técnico				
8. ¿Se tiene bien definida la cobertura del proyecto?	X		X	
9. ¿Se tiene los insumos necesarios para el proyecto?	X		X	
10. ¿El tiempo programado es suficiente para la Ejecución del proyecto?	X			X
11. ¿Se cuenta con terreno adecuado para el proyecto?	X		X	

INDICADORES	OPCIÓN No. 1		OPCIÓN No. 2	
	SI	NO	SI	NO
12. ¿Se diseñaron controles de calidad para la ejecución del proyecto?	X		X	
13. ¿Se han cumplido las especificaciones apropiadas en la elaboración del proyecto?	X		X	
14. ¿Se han definido claramente las metas?	X		X	
Político				
15. ¿El proyecto es de vital importancia para la institución?	X		X	
16. ¿La institución será responsable del proyecto?		X		X
Cultural				
17. ¿El proyecto responde a las expectativas culturales de la región?	X		X	
18. ¿El proyecto está diseñado acorde a las expectativas de la región?	X		X	
Social				
19. ¿El proyecto genera conflictos entre grupos sociales?		X		X
Físico Natural				
20. ¿El proyecto favorece la conservación del clima?	X		X	
21. ¿El clima permite el desarrollo del proyecto?	X		X	
22. ¿Existen las condiciones topográficas para la realización del proyecto?	X		X	
23. ¿El área de terreno es apropiada para la ejecución del proyecto?	X			X
24. ¿Se tienen los recursos naturales renovables en el área del proyecto?	X		X	
25. ¿Existen riesgos naturales?		X		X
Económico				
26. ¿Se ha establecido el costo total del proyecto?	X		X	
TOTAL	22	4	18	8

1.9 Problema Seleccionado

Desnutrición escolar

1.10 Solución propuesta como viable y factible.

Elaborar un instructivo pedagógico para implementar huertos escolares en el Instituto.

CAPÍTULO II PERFIL DEL PROYECTO

2.1 Aspectos Generales

2.1.1 Nombre del Proyecto

Elaboración de un instructivo pedagógico para implementar huertos escolares en el Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, de la aldea Ac'txumbal de Nebaj, Quiché.

2.1.2 Problema

Desnutrición escolar

2.1.3 Localización

Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, de la aldea Ac'txumbal de Nebaj, Quiché.

2.1.4 Unidad ejecutora

- Facultad de Humanidades, Universidad de San Carlos de Guatemala
- Asociación de Asentamientos Unidos del Área Ixil de Nebaj, Quiché.

2.1.5 Tipo de Proyecto.

Productivo: Porque se elaborará un instructivo pedagógico para implementar huertos escolares en el instituto.

2.2 Descripción del Proyecto

El proyecto, Elaboración de un instructivo pedagógico para implementar huertos escolares en el Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, de la aldea Ac'txumbal de Nebaj, Quiché. Tiene como finalidad la socialización de alternativas que favorezcan la producción de cultivos, por ende mejorar la dieta alimenticia de los estudiantes y sus

familiares. Estas alternativas están basadas en el tratamiento de diferentes suelos, siembra y cosecha de verduras para que los estudiantes y sus familias obtengan de ellos todos los beneficios posibles. Así también brindar una nueva opción de ingresos a los participantes.

2.3 Justificación.

La creciente escasez de alimentos, la cantidad de países padeciendo desnutrición y el acelerado crecimiento de la población mundial hacen que este tipo de proyectos salgan a flote como alternativas interesantes para remediar estos males que se padecen.

En el contexto cercano se puede decir que se ha perdido una gran cantidad de suelos a causa de la inexistencia de manuales pedagógicos que implementen su tratamiento. Por otro lado se observa a niños, jóvenes, incluso a grandes padeciendo el problema de la desnutrición, situación que contrasta con la cantidad y calidad de suelos con que cuenta Nebaj generalmente. Los argumentos mencionados con anterioridad son importantes para la selección de un proyecto como el presente.

2.4 Objetivos

2.4.1 Objetivo general

- Contribuir en la reducción de la desnutrición de los estudiantes del INEB Telesecundaria de la aldea Ac'txumbal.

2.4.2 Objetivos específicos

- Elaborar un instructivo pedagógico para implementación de huertos escolares.
- Socializar el instructivo pedagógico con la comunidad educativa.
- Construir un huerto escolar en un terreno asignado.

2.5 Metas

2.5.1 Impresión de 10 ejemplares para repartirlos entre docentes del Instituto, Consejo Educativo, e Institución patrocinadora, en un período de una semana.

2.5.2 Socializar el instructivo pedagógico para el seguimiento respectivo del proyecto, por medio de 3 capacitaciones a los docentes y padres de familia durante una semana.

2.5.3 Sembrar semillas de hortalizas en tablones de 1 por 5 metros, en el terreno asignado.

2.6 Beneficiarios

2.6.1 Directos: 187 estudiantes del nivel medio de la aldea Ac'txumbal, municipio de Nebaj.

2.6.2 Indirectos: 500 familias de la aldea Ac'txumbal y familias de lugares aledaños.

2.7 Fuentes de financiamiento y presupuesto

2.7.1 Fuentes de financiamiento

No.	Descripción	Monto asignado
1.	Asociación de Asentamientos Unidos del Área Ixil.	Q. 1, 340.00
2.	Epesista	Q. 210 .00
3.	Total	Q. 1, 550.00

2.7.2 Presupuesto

Clasificación	Descripción	Costo unitario	Costo total
Elaboración del instructivo.	Investigaciones digitales.	Q. 10.00	Q. 50.00
	Impresión de 10 instructivos.	Q. 50.00	Q. 500.00
	Empastado de 10 instructivos.	Q. 12.00	Q. 120.00
Socialización del instructivo	Refacción para docentes de nivel medio.	Q. 10.00	Q. 70.00
	Transporte para ir a dar las capacitaciones	Q. 10.00	Q. 30.00
Elaboración del huerto	Circulación del terreno	Q. 200.00	Q. 200.00
	Compra de semillas	Q. 150.00	Q. 150.00
	Compra de abono	Q. 50.00	Q. 100.00
	Transporte para monitoreo	Q. 10.00	Q. 80.00
	Entrega del proyecto	Q. 50.00	Q. 50.00
Imprevistos		Q. 200.00	Q. 200.00
Total			Q 1, 550.00

2.8 Cronograma de actividades

No.	ACTIVIDAD	agosto				septiembre				octubre				Responsable
		2013				2013				2013				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
01	Recolección de información bibliográfica.													Epesista
02	Diseño del instructivo pedagógico.													Epesista
03	Reunión con técnicos de ASAUNIXIL													Epesista
04	Reunión con Personal Docente del instituto.													Epesista
05	Redacción del instructivo sobre huertos escolares													Epesista
06	Impresión del instructivo													Epesista
07	Copiar 10 ejemplares del instructivo.													Epesista
08	Socialización del instructivo.													Epesista
09	Solicitud del terreno a utilizar para el huerto escolar.													Epesista
10	Entrega del terreno													Epesista

	a utilizar.																	
11	Observación del terreno juntamente con el técnico de ASAUNIXIL																	Epesista
12	Selección de las semillas.																	Epesista
13	Preparación del terreno																	Epesista
14	Siembra de semillas																	Epesista
15	Monitorear el huerto escolar.																	Epesista
16	Elaborar el plan de Sostenibilidad.																	Epesista
17	Evaluar el proyecto																	Epesista
18	Entrega del proyecto																	

2.9 Recursos

2.9.1 Recursos Humanos

- Asesor de EPS
- Estudiantes
- Concejo Educativo
- Epesista.
- Técnico de ASAUNIXIL
- Docentes
- Padres de familia

2.9.2 Equipo y Materiales

- Fotocopiadora
- Computadora
- Equipo de oficina
- Impresora
- Cañonera
- Cámara digital
- USB
- Hojas bond
- Instrumentos de trabajo (azadones, piochas, machetes, palas)
- Semillas

2.9.3 Físicos

- Vehículos (motocicleta)
- Aulas del instituto
- Terreno para realizar el huerto escolar

2.9.4 Financieros

- ASAUNIXIL
- Epesista
- Comunidad educativa

CAPÍTULO III
PROCESO DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO

3.1 Actividades y resultados

No	ACTIVIDADES	RESULTADOS
1.	Recolección de información bibliográfica.	Se recolectó información.
2.	Diseño del instructivo pedagógico.	Se diseñó el instructivo pedagógico.
3.	Reunión con técnicos de ASAUNIXIL	Se avaló el proyecto por los técnicos de la institución.
4.	Reunión con Personal Docente del instituto.	Se llegó al acuerdo de implementar el proyecto en el instituto.
5.	Redacción del instructivo sobre huertos escolares	Se redactó el instructivo sobre huertos escolares.
6.	Impresión del instructivo	Instructivo impreso
7.	Copiar 10 ejemplares del instructivo	10 ejemplares listos para repartirse
8.	Socialización del instructivo.	Se dio a conocer el contenido del Instructivo satisfactoriamente.
9.	Solicitud del terreno a utilizar para el huerto escolar.	Un terreno para el huerto escolar
10.	Observación del terreno juntamente con el técnico de ASAUNIXIL	Definición de detalles para la siembra.
11.	Selección de las semillas.	Semillas listas para ser sembradas
12.	Preparación del terreno	Terreno listo para la siembra
13.	Siembra de semillas	Semillas sembradas
14.	Monitorear el huerto escolar.	Se monitoreó el huerto escolar.
15.	Elaborar el plan de sostenibilidad.	Se elaboró un plan de sostenibilidad.
16.	Evaluar el proyecto	Se evaluó el proyecto a través de una lista de cotejo.

3.2 Productos y logros.

No.	Productos	Logros
1.	➤ Documento atractivo con procedimientos a seguir para implementar huertos escolares.	➤ Alternativas tanto en la alimentación adecuada, como en fuentes de ingresos, a través de la práctica del instructivo.
2.	➤ Un huerto escolar.	➤ Estudiantes capaces de encontrar alternativas para mejorar su alimentación y la de su comunidad.

3.3 El Instructivo Pedagógico para implementar huertos escolares

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES



Instructivo pedagógico para
implementar huertos escolares



Joel David Villatoro Villatoro

Noviembre de 2013

ÍNDICE

Contenido	Pág.
INTRODUCCIÓN	i
PRESENTACIÓN	
OBJETIVOS	
UNIDAD 1	1
CONOCIMIENTOS PREVIOS	1
1.1 ¿Qué es la Horticultura?	2
1.2 Preparación del terreno	3
1.3 Selección, desinfección y almacenamiento de semillas	4
1.4 Importancia de la rotación de cultivos	5
1.5 Plagas de las hortalizas	6
1.6 Prevención de plagas	7
1.7 Enfermedades de las hortalizas	7
ACTIVIDADES	10
EVALUACIÓN	11
UNIDAD 2	12
CULTIVO DE HORTALIZAS	12
2.1 Cultivo de zanahoria	13
2.2 Cultivo de rábano	15
2.3 Cultivo de acelga	17
2.4 Cultivo de lechuga	19
2.5 Cultivo de repollo, coliflor y brócoli	21
2.6 Cultivo de papa	23
2.7 Cultivo de camote	25
2.8 Cultivo de cebolla	27
2.9 Cultivo de hierbas para condimento	29

ACTIVIDADES	31
EVALUACIÓN	32
UNIDAD 3	33
RECETAS DE COCINA	33
3.1 Acelgas con tomate	34
3.2 Bombas de papas	34
3.3 Cebollitas Confitadas	35
3.4 Coliflor a la polaca	35
3.5 Rábanos asados	36
3.6 Camote al horno con miel	36
3.7 Coliflor al horno con salsa de naranja y cava	37
3.8 Acelgas con almejas en salsa verde	38
3.9 Brócoli con bechamel de queso	39
3.10 Acelgas con Sofrito	40
3.11 Ensalada con uvas y rábanos	41
3.12 Rábanos en ensalada	41
3.13 Zanahorias con azúcar	42
3.14 Crema de repollo	43
3.15 Puré de patatas casero	44
3.16 Aros de zanahorias con salchichas	45
ACTIVIDADES	46
EVALUACIÓN	47
GLOSARIO	48
CONCLUSIONES	49
RECOMENDACIONES	50
BIBLIOGRAFÍAS	51

INTRODUCCIÓN

Guatemala se ha caracterizado por ser un país rico en varios aspectos, dentro de ellos se puede mencionar su diversidad cultural, climática, topográfica, también su fauna y flora. Sin embargo, también ha sido clasificado como uno de los países más pobres del mundo.

La riqueza de los suelos guatemaltecos no ha sido utilizada de forma correcta de parte de los habitantes, puesto que, en varias regiones del territorio del país se ha observado desnutrición en los habitantes, incluso desnutrición crónica.

Junto a el tema de la desnutrición se deben contemplar otros, como: la escases de cosechas, la incapacidad para tratar los suelos y las pocas oportunidades que tienen las personas del área rural de contar con nuevas formas de ingresos, pues se ven limitados a las cosechas que cada vez son menos y más costosas sin tener otras alternativas de ingresos económicos.

En tales sentidos, es importante que los habitantes guatemaltecos estén conscientes de la realidad del país y sean entes cambiantes para sí mismos, sus familias, sus comunidades y para las siguientes generaciones.

La Universidad de San Carlos de Guatemala en su afán de aportar soluciones prácticas y de impacto a la sociedad moderna ha lanzado proyectos de seguridad alimentaria a través de los epesistas de la Facultad de Humanidades, proyectos que permitirán mejorar las condiciones de vida de un grupo de habitantes.

Con esa intención se trabajó el presente módulo titulado “Instructivo pedagógico para implementar huertos escolares en el Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, de la aldea Ac’txumbal de Nebaj, Quiché”.

El presente módulo está elaborado de forma atractiva, clara y dinámica para quienes tengan la oportunidad de aplicar su contenido, favoreciendo así el desarrollo de su contexto. Así también pretende dar alternativas a los estudiantes, así como a sus familias, acerca de cómo encontrar nuevas fuentes de alimento, como también nuevas fuentes de ingresos económicos.

Se agradece a quienes hicieron posible que este proyecto fuera una realidad, Asociación de Asentamientos Unidos del Área Ixil, e Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria de la aldea Ac’txumbal del municipio de Nebaj.



PRESENTACIÓN

Existe una gran variedad de hortalizas, la mayor parte de ellas se pueden consumir todo el año. Por lo cual es conveniente que se cultiven con la finalidad de tener una mejor alimentación a bajo costo y que permita proyectar a la comunidad los beneficios de esta actividad.

En estas unidades se proporciona la información necesaria para el procesamiento del terreno, así como el procedimiento para cultivar algunas hortalizas como: zanahoria, rábano, cebolla, coliflor, acelga, lechuga, brócoli, papa, camote y repollo; y finalmente aparecen recetas sencillas que se pueden implementar con las cosechas.



OBJETIVOS



General:

- Mejorar la dieta alimenticia de las personas.



Específicos:

- Promover una alimentación balanceada a través de la implementación de huertos escolares.
- Reducir los índices de desnutrición que afectan a las personas a través de la práctica de este instructivo.

UNIDAD 1



CONOCIMIENTOS PREVIOS

Competencias:

- Utiliza los procedimientos de selección, desinfección y almacenamiento de semillas más adecuados.
- Identifica las plagas y enfermedades que padecen las hortalizas.
- Aplica técnicas de mejora continua y de sostenimiento ambiental en el desarrollo de procesos productivos en su entorno.

Indicador de logro:

- Clasifica de forma correcta las semillas
- Relaciona sistemas de cultivo con calidad de alimentos y efectos socio-económicos y ambientales.

1.1 ¿Qué es la horticultura?

La horticultura es la rama de la agricultura que se encarga de estudiar el cultivo de las especies vegetales, conocidas comúnmente como hortalizas o verduras. El cultivo se realiza normalmente en huertas o parcelas, de las que se obtienen varias cosechas anualmente.

El consumo de estos productos agrícolas aporta al organismo una serie de nutrientes entre los que se pueden destacar a las vitaminas A, B₁, B₂, B₁₂, C, D, K; minerales y almidones.

Siendo la horticultura una fuente de alimentación sana y económica, la intención de este instructivo es informar acerca de las técnicas de

cultivo, para que se puedan aprovechar al máximo tanto a nivel escolar como familiar.

Las hortalizas se pueden comer cocidas, aunque es recomendable consumirlas crudas, porque así conservan mejor sus propiedades alimenticias.

Las labores hortícolas se desarrollan normalmente en huertos, pero esto no es una limitante porque si se carece de terreno extenso, el cultivo se puede hacer en pequeños espacios de tierra y aún en macetas, botes, cajas de madera, sin que por esto, los productos sean de menor calidad.



1.2 Preparación del terreno

Antes de utilizar un terreno para cualquier actividad agrícola, es necesario realizar en él ciertos trabajos que se conocen como labores de preparación del terreno. La primera actividad es desinfectar el suelo para matar las posibles plagas que contenga, ya que éstas son perjudiciales para las hortalizas. Para esta operación se puede usar cualquier desinfectante químico en polvo; escarbando hondo y mezclando bien el producto con la tierra. Esto se debe hacer como mínimo 15 días antes de la siembra.

Las labores de preparación del terreno son: barbecho, rastreo, nivelación y surcado.

Barbecho: tiene por objeto aflojar y voltear las capas arables del terreno para que se aireen, al mismo tiempo que el sol elimina algunos insectos que

hayan quedado en él. Esta actividad se realiza usando un azadón.

Rastreo: tiene el objetivo de desbaratar los terrones que resultaron del barbecho; se realiza con la rastra cruzada pasándola una o dos veces sobre el terreno. Si no se cuenta con rastra se puede usar el azadón, procurando dejar la tierra lo más suelta posible.

Nivelación: se realiza para tapar los hoyos, así como reducir los bordos que hayan quedado en el terreno para evitar encharcamientos. Esto se puede hacer pasando un tablón o viga sobre el terreno.

Surcado: aquí se trazan los surcos de acuerdo con la separación, altura, etc. que requiera cada tipo de cultivo y la orientación que más facilite el riego. Se usa el arado o azadón.



1.3 Selección, desinfección y almacenamiento de semillas

1.3.1 Selección de semillas

La selección de semillas tiene por objeto obtener plantas de mejor calidad. Para esto se deben tomar en cuenta las siguientes características:

- Que sean uniformes en color y aspecto exterior.

- Que tengan coloración bien marcada.

- Se deben desechar las que presenten manchas, piel rugosa y otras anomalías.

- Que sean de la misma variedad.

1.3.2 Desinfección de semillas

La desinfección de semillas tiene por objeto evitar que estas sean portadoras de alguna enfermedad o parásito.

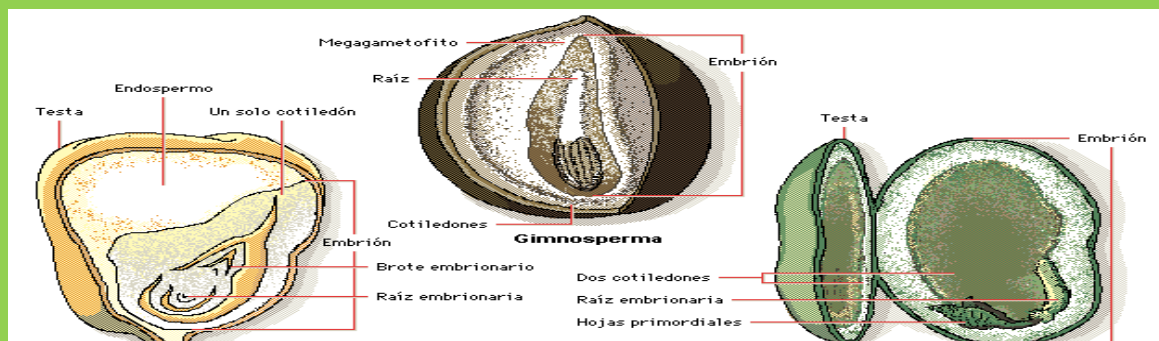
El método más económico consiste en colocar las semillas en una bolsita de tela y sumergirlas en un recipiente con agua a una temperatura de 50°C durante media hora. Si no se cuenta con un termómetro para medir la temperatura,

se puede calcular introduciendo el dedo al agua hasta que se soporte sin quemarse, para que la temperatura sea constante se debe agregar agua caliente al recipiente cada vez que sea necesario; es importante que la temperatura no pase de 50°C porque se cuecen las semillas y mueren.

1.3.3 Almacenamiento de semillas

Las semillas desinfectadas se guardan en lugares secos, para esto se puede utilizar un frasco perfectamente limpio y que cierre herméticamente.

Importante, si se usó desinfectante químico en las semillas, se deben guardar fuera del alcance de personas y animales, ya que podrían ser venenosas si se ingieren.



1.4 Importancia de la rotación de cultivos

Una forma de aprovechar todos los nutrientes orgánicos que un terreno puede proporcionar a nuestros cultivos, es practicando la rotación de cultivos. Esto quiere decir que en el mismo terreno, no se debe sembrar siempre el mismo tipo de cultivo, pues esto traerá como consecuencia el agotamiento de nutrientes y que ciertas plagas, enfermedades, malas hierbas, etc., se adapten al cultivo que se acostumbra sembrar, por lo tanto, la contribución que una rotación de cultivos puede proporcionar a un terreno es muy provechosa.

Esto no quiere decir que no se deba ayudar al terreno con fertilizante ya sean orgánicos o químicos, sino que nada más se reduce la dosis de aplicación para un mejor aprovechamiento de hortalizas.

Existen algunas formas de rotación de cultivos, por ejemplo: una de ellas consiste en dividir en secciones más o menos iguales y sembrar en ellas diferentes verduras. En cada sección se siembran por lo general cuatro cultivos que tengan las mismas características de siembra; abono, riego, labores de cultivo, etc., como lo muestra la siguiente figura.

1er. año		2do. año		3er. año	
papa	rábano	zanahoria	papa	cebolla	zanahoria
zanahoria	cebolla	cebolla	rábano	rábano	papa

Es importante realizar la rotación de cultivos, ya que de ella depende en gran parte el buen rendimiento de la parcela escolar o familiar.

1.5 Plagas de las hortalizas

En las hortalizas existe una gran variedad de plagas. En esta sección se mencionan las más comunes, así como los medios más eficaces para prevenirlas y atacarlas.

➤ Insectos masticadores: estos insectos son los que arrancan las partes de las hojas y muerden las raíces para alimentarse. La mayoría son gusanos que se convierten en mariposas en su vida adulta.

Estos insectos son fáciles de detectar cuando están en las hojas, esto se debe a que los agujeros hechos por su mordedura son fácilmente visible; sin embargo, cuando su ataque es a las raíces, solo se podrá detectar su presencia cuando la planta tome un color amarillento y se marchite.

Los huevecillos de estos insectos son muy pequeños, pero se pueden localizar revisando el envés de las hojas, que es donde se encuentran para cubrirse del sol.

➤ Insectos chupadores: estos se alimentan de las plantas, picándolas y chupándoles su jugo. Los agujeros

no se ven, pues el pico de estos insectos es muy delgado.

Se observa su ataque cuando las hojas de la planta se enroscan y presentan manchitas rojas, negras o blancas.

➤ Insectos barrenadores o minadores:

estos insectos son gusanos muy pequeños que se introducen en la planta para alimentarse y en su etapa adulta salen. Unos se meten en las hojas y se les conoce como minadores de las hojas, su ataque a las hojas es en forma de pequeños túneles de color blanco o amarillo.

Otros se conocen como barrenadores de las raíces; estos estropean la raíz al dejar su excremento en los túneles que forman y no permiten que la planta crezca, tomando esta un color amarillento.

➤ Nematodos: son pequeñas lombrices que casi no se ven, son muy delgadas y transparentes. La mayoría de ellas viven en el suelo chupando el jugo de las raíces de la planta.

1.6 Prevención de plagas

Para prevenir todas las plagas, es necesario que se realicen con mucho cuidado las labores de preparación del terreno donde se plantarán las hortalizas; o bien, realizar la rotación de cultivos, así los insectos que se adaptan a un cultivo, al sembrar otro tipo de hortalizas se mueren o se van.

Es conveniente que se realice el barbecho para ablandar el terreno, permitiendo el paso del aire y el agua. Además se deben sacar las raíces de las malas hierbas y enterrar muchas semillas de malezas para que no puedan germinar.

Otra ventaja del barbecho es que saca plagas enterradas, las cuales mueren con el sol y el aire. Se deben enterrar

profundamente los desperdicios de la cosecha anterior para eliminar posibles plagas, además de que servirá como abono.

Otras recomendaciones para prevenir plagas son:

- Sembrar cerca de las hortalizas plantas con flores olorosas para ahuyentar a los insectos. El epazote, la yerbabuena, la ruda, el cilantro, etc., sirven para este fin.
- Mantener siempre deshierbarado el cultivo, pues entre las hierbas se encuentran las plagas.
- Sembrar a una distancia apropiada las hortalizas.



1.7 Enfermedades de las hortalizas

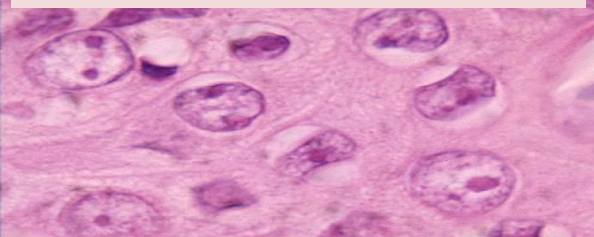
Las enfermedades son producidas por microbios que viven en las plantas, destruyéndolas. Estos microbios no se ven a simple vista, pueden ser de tres tipos: virus, hongos y bacterias.

➤ Virus

Los virus son microbios que causan enfermedades a las plantas, afectando su crecimiento y color.

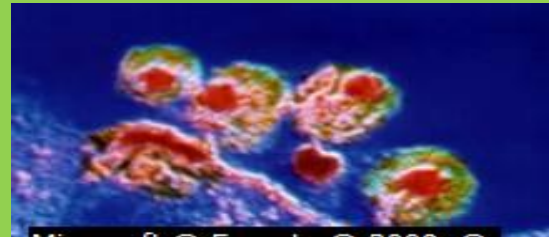
A la enfermedad que se manifiesta por puntitos verdes o amarillos entre las hojas, se le conoce como mosaico y esta afecta a la lechuga y la coliflor; otra enfermedad provocada por virus es la ruga, que enchina las hojas y se presenta en el apio y la espinaca.

No se conocen productos químicos comerciales que curen estas



enfermedades. Lo mejor para controlarlas es arrancando y destruyendo las plantas enfermas y las que se encuentran a 2 metros a su alrededor.

También en la papa se presenta esta enfermedad. En este caso no se debe fumar o mascar tabaco en el cultivo de papa, ya que en el tabaco se pueden encontrar estos virus y se corre el riesgo de contagiar al cultivo.



➤ Hongos

Los hongos se manifiestan en forma de poros pequeños que casi no se ven, solo cuando se encuentran en grandes cantidades se notan manchas de diferentes colores.

Las enfermedades producidas por hongos son difíciles de curar, por lo que es preferible prevenirlas desinfectando el suelo, rotando los cultivos y barbechando profundamente.

Para desinfectar el suelo se pueden utilizar fungicidas caseros, por ejemplo: se ponen 6 cebollas medianas en una olla grande con agua y se hierven a fuego lento por 2 ó 3 horas. Con esta agua se rocían los cultivos durante 3 noches seguidas, los hongos se pondrán negros, se secarán y se caerán.

También otro fungicida casero que se hace con el mismo procedimiento el caldo barbolés, este se prepara



revolviendo un kg de cal con uno de sulfato de cobre en 100 litros de agua.



➤ Bacterias

Las bacterias producen una sustancia que pudre partes de la planta. Las pudriciones son húmedas, suaves, huelen mal y afectan más, cuando hace mucho calor o la tierra y el aire son muy húmedos.

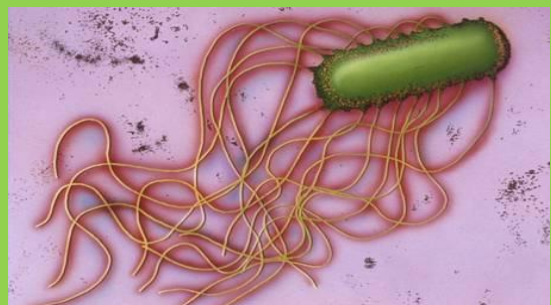
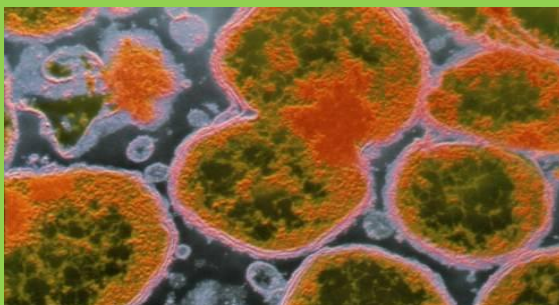
ésta se pone oscura, se le rajan los tallos, se seca y finalmente muere.

Cuando se presentan estas bacterias a los cultivos, es recomendable arrancar las plantas afectadas y destruirlas lejos del huerto o parcela.

Las pudriciones pueden entrar a la planta por medio de las heridas del tallo, raíces y hojas, causadas por herramienta o insectos.

Para prevenir las enfermedades causadas por bacterias, se sugiere lo siguiente: se mezcla ajo molido y cáscaras de cebolla en un poco de agua y se rocía el cultivo con esta mezcla 3 veces al día, cada 5 días.

Cuando las bacterias entran hasta donde corren los jugos de la planta,



Actividades:**Comenta con tus compañeros:**

- Qué especies de hortalizas conoces
- Dónde se pueden sembrar hortalizas
- Cuándo se deben sembrar hortalizas
- Elabora una lista con el nombre de las verduras que conoces.
- Señala en la lista anterior las verduras que consumes con regularidad.
- Comenta sobre la necesidad de consumir verduras, así como la posibilidad de cultivarlas en tu instituto o comunidad.
- Comenta la importancia de selección, desinfección y almacenamiento de semillas.
- La importancia de la rotación de cultivos.
- Cómo se puede realizar la rotación de cultivos.
- La importancia de identificar las plagas de las hortalizas.
- Cómo se pueden prevenir las plagas.
- La importancia de detectar a tiempo las enfermedades de las hortalizas.
- Las diferencias entre los tres tipos de enfermedades
- Las medidas para la prevención de plagas en las hortalizas.
- Anota tus conclusiones.

LISTA DE COTEJO PARA EVALUAR LA PRIMERA UNIDAD

Marque con una "X" en la casilla que considere correcto. Tiene 2 opciones "SI" y "NO".

No.	Actividad	SI	NO
01	Demuestra interés para realizar las actividades asignadas.		
02	Comparte sus conocimientos con sus compañeros.		
03	Comenta sobre la necesidad de consumir verduras, así como la posibilidad de cultivarlas en su instituto o comunidad.		
04	Comenta con sus compañeros la importancia de selección, desinfección y almacenamiento de semillas.		
05	Comenta sobre la importancia de la rotación de cultivos.		
06	Comenta sobre la importancia de identificar las plagas de las hortalizas.		
07	Comenta sobre la importancia de identificar las plagas de las hortalizas.		
08	Comenta sobre la importancia de detectar a tiempo las enfermedades de las hortalizas.		
09	Comenta sobre las medidas para la prevención de plagas en las hortalizas.		
10	Formula sus propias conclusiones.		

UNIDAD 2



CULTIVO DE HORTALIZAS

Competencias:

- Explica los beneficios del cultivo de hortalizas a nivel escolar y familiar.
- Aplica técnicas de mejora continua y de sostenimiento ambiental en el desarrollo de procesos productivos en su entorno.

Indicador de logro:

- Aprovecha los beneficios del cultivo de hortalizas a nivel escolar y familiar.
- Relaciona sistemas de cultivo con calidad de alimentos y efectos socio-económicos y ambientales.

2.1 Cultivo de zanahoria

Es un vegetal que constituye un buen ingrediente en las ensaladas, además es la legumbre más rica en vitamina "A" y se puede comer cruda o cocida.

Es procedente de Asia Occidental y su nombre científico es *Daucus carota*.

PASO 1. Clima y terreno



La zanahoria para su cultivo requiere de climas templados, pero si se protege debidamente puede adaptarse a los cálidos y fríos.

PASO 2. Época de siembra



Se puede sembrar durante todo el año pero se recomienda hacerlo en el período de octubre a enero.

PASO 3. Abono



Durante el barbecho se aplican 2 kg de estiércol bien podrido o bien 10 kg de composta por metro cuadrado.

PASO 4. Siembra



El método más recomendable es en surcos con 30 cm. de separación entre uno y otro.

Las semillas se depositan a una profundidad de 2 cm. y deberán quedar cubiertas con una ligera capa de tierra. En seguida se realizará el primer riego en forma de lluvia, debiendo continuarse a diario hasta que aparezcan las primeras plantitas. Después se realizará procurando mantener húmeda la tierra.

PASO 5. Labores de cultivo



Cuando nacen las plantitas se realiza el aclareo, dejando de 7 a 8 centímetros de separación entre planta y planta.

Cuando aparecen las malas hierbas es necesario realizar el escarde el cual servirá para mantener la tierra limpia y suelta alrededor de las plantitas.

PASO 6. Cosecha



Se realizará manualmente de 70 a 80 días después de la siembra. Un día antes de realizar la cosecha se hará un último riego para facilitar el trabajo.

Si fuera necesario almacenar el producto, éste se conservará sin hojas y en un lugar bien ventilado.

2.2 Cultivo de rábano

Es una planta herbácea y su nombre científico es *raphanus sativus*.

Esta hortaliza es de fácil cultivo, la cual sus raíces se utilizan como alimento, aunque en algunas partes utilizan también sus follajes para preparar ensaladas.

PASO 1. Clima y terreno



Es un cultivo que se adapta a todos los climas, pero se desarrolla mejor en los climas templados; prefiere terrenos frescos, suaves bien drenados.

PASO 2. Época de siembra



Se puede sembrar durante todo el año pero se recomienda hacerlo en el período de octubre a enero.

PASO 3. Abono



Durante el barbecho se aplican 3 kg de estiércol bien podrido o bien 15 kg de composta por metro cuadrado.

PASO 4. Siembra



La siembra no debe hacerse en almácigas (por la breve duración vegetativa de la planta que varía de 15 a 25 días), se puede realizar al voleo o en surcos trazados con 20 cm. de separación. La semilla se puede depositar a chorrillo, sobre el lomo del surco a 2 cm. de profundidad.

En seguida se realiza el primer riego en forma de lluvia. Después se realizará procurando mantener húmeda la tierra.

PASO 5. Labores de cultivo



Cuando nacen las plantitas se realiza el aclareo, dejando 5 centímetros de separación entre planta y planta.

Cuando aparecen las malas hierbas es necesario realizar el escarde el cual se realizará las veces que el terreno lo requiera.

PASO 6. Cosecha



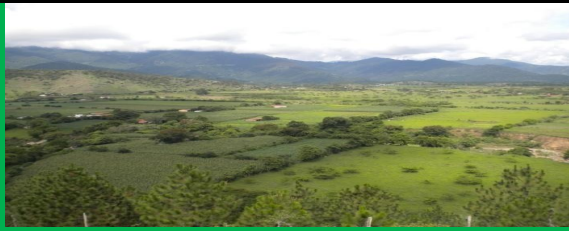
Se realizará manualmente de 35 a 40 días después de la siembra, no se debe dejar por más tiempo porque se endurece y pierde su sabor. Un día antes de realizar la cosecha se hará un último riego para facilitar el trabajo.

2.3 Cultivo de acelga

Esta hortaliza tiene tallos largos, carnosos y con gruesas nervaduras. El color depende de la variedad y puede ser verde o blanco.

Es un alimento sano y agradable, rico en vitaminas A, B, C, hierro y magnesio. Con ella se preparan ricos y variados platillos de fácil digestión.

PASO 1. Clima y terreno



Esta planta crece mejor en clima templado, aunque se adapta al frío o caliente.

Requiere terrenos sueltos, soleados, bien drenados y con un barbecho profundo.

PASO 2. Época de siembra



Se puede sembrar durante todo el año pero se recomienda hacerlo en el período de enero a junio.

Para semilla se escogen las plantas más robustas y sanas y se dejan crecer sin quitarles las hojas. Se cosechan los tallos con flores debido a que en estos se encuentran las semillas; se dejan al sol para que se sequen.

PASO 3. Abono



Durante el barbecho se aplican 2 kg de estiércol bien podrido o bien 10 kg de composta por metro cuadrado.

PASO 4. Siembra



Al sembrar directamente en el huerto o parcela se pierde una gran cantidad de semillas al realizar el aclareo. Por esta razón, es recomendable sembrar primero en almáciga distribuyendo de 2 a 3 g de semilla, a una profundidad de 2.5 a 3 cm. cada 25 cm. sobre surcos separados más o menos de 40 cm.

La semilla puesta en el surco será cubierta con una ligera capa de tierra, posteriormente se riega en forma de lluvia procurando no descubrir las semillas.

PASO 5. Labores de cultivo



Cuando las plantas alcanzan una altura de 10 cm. se trasplantan a la parcela para su completo crecimiento y desarrollo, colocándolas con una separación de 40 cm. entre una y otra e inmediatamente se riegan. Se deben realizar los escardes que el cultivo requiera. Es necesario que durante el desarrollo de este cultivo no le falte agua para que se desarrolle bien.

PASO 6. Cosecha



Se realiza manualmente con un cuchillo afilado, más o menos a los 50 días después de trasplantada la planta. Se cortan las hojas grandes y se dejan las pequeñas del centro hasta que alcancen su desarrollo completo.

2.4 Cultivo de lechuga

Nombre científico *lactuca sativa*

PASO 1. Clima y terreno



Esta planta crece mejor en clima templado. Requiere terrenos sueltos, soleados, bien drenados y con un barbecho profundo.

PASO 2. Época de siembra



Se puede sembrar durante todo el año pero se recomienda hacerlo en el período de enero hasta agosto.

PASO 3. Abono



Exige un terreno bien fertilizado; para lo cual es necesario que se agreguen 5 kg de estiércol bien podrido ó 25 kg de tierra de composta por metro cuadrado.

PASO 4. Siembra



Es recomendable sembrar primero en almáciga y a las tres semanas se trasplanta en días que no haya mucho sol, sobre los lomos de los surcos, separados a 40 cm. en hoyos de 30 a 35 cm. de distancia entre uno y otro, y con 8 a 10 cm. de profundidad.

La semilla puesta en el surco será cubierta con una ligera capa de tierra, posteriormente se riega en forma de lluvia procurando no descubrir las semillas.

PASO 5. Labores de cultivo



Las primeras escardas se realizan muy superficialmente para evitar dañar la raíz. Los riegos se deben realizar frecuentemente debido a que la lechuga no soporta la aridez, se recomienda hacerlo en las primeras horas de la mañana o de la tarde.

PASO 6. Cosecha



Se realiza manualmente de 60 a 70 días después de la siembra. De 20 a 30 días antes de la cosecha se debe amarrar la lechuga para que no se desoje y propiciar el blanqueo de las hojas del centro; es indispensable realizarlo por la tarde, cuando las hojas centrales no tengan agua porque de lo contrario podrían contraer alguna enfermedad.

2.5 Cultivo de repollo, coliflor y brócoli

Por ser tan semejantes en casi todas sus características y cultivo, en esta sección se habla en forma general de ellas.

2.5.1 Repollo

El repollo es una hortaliza que tiene tallo grueso y carnoso, y lo que se usa para el consumo son sus hojas o follaje en forma de bola.

2.5.2 Coliflor

Hortaliza de flores blancas unidas fuertemente para formar una bola. Sus hojas y tallo también pueden servir como forraje para aves de corral.

2.5.3 Brócoli

Hortaliza parecida a la coliflor, solo que sus flores son amarillas, pero se consumen cuando aún están de color verde.

PASO 1. Clima y terreno



Estas hortalizas crecen mejor en clima templado y húmedo, no se deben cultivar en climas secos.

Requiere terrenos fértiles, sueltos, soleados, bien drenados y con un barbecho profundo.

PASO 2. Siembra



Se siembra en almácigas protegidos del frío, durante los meses de octubre a enero. Se utilizan de 2 a 3 g de semilla por m², cubriéndolas con una ligera capa de tierra; inmediatamente se riega en forma de lluvia, procurando no descubrir las semillas,

PASO 3. Abono



Antes de trasplantarlas será necesario agregar al terreno 4 kg de estiércol bien podrido ó 20 kg de tierra de composta por m², para ayudar a mejorar la permeabilidad de los suelos arcillosos y darle mejor consistencia a los arenosos.

PASO 4. Trasplante



Se realiza cuando las plantas tengan de 4 a 5 hojas y hayan alcanzado una altura de 15 a 20 cm, eliminando las que están defectuosas.

Se abren hoyos sobre el lomo del surco a 50 cm. de distancia entre uno y otro; se trasplantan más o menos 10 cm. de profundidad. Los surcos deberán tener 60 cm. de separación.

PASO 5. Labores de cultivo



Cuando a estas hortalizas les empiezan a crecer y abrir las hojas, éstas se amarran sin apretar fuerte con un cordel de tela, dejándolas amarradas 4 ó 5 días y desamarradas igual número de días y así sucesivamente hasta que adquieran un mejor aspecto. Se realiza el escarde cuando aparecen las malas hierbas, Lo cual también servirá para aflojar y amontonar la tierra alrededor del tallo de la planta, con el fin de facilitarle el enraizamiento y que se puedan aprovechar mejor los nutrientes del terreno.

El riego se realiza las veces que el cultivo necesite, procurando que la tierra esté húmeda.

PASO 6. Cosecha



Se realiza cuando la planta completa su desarrollo. El repollo madura de 75 a 80 días después de la siembra, la coliflor y el brócoli de 90 a 100 días después de la siembra.

En el caso de la coliflor y el brócoli las flores deben ser uniformes en color, procurando no dejarlas en el cultivo por más tiempo porque adquieren un sabor amargo. Para cosechar estas hortalizas se puede tirar de toda la planta o bien con un cuchillo se corta la base de la flor.

En el caso del repollo se cosecha cortando la base del tallo.

2.6 Cultivo de papa

Se aprovechan de ésta los tubérculos subterráneos, de forma más o menos redonda con cavidades en las que se encuentran las yemas con funciones germinativas. Es un componente importante en la alimentación humana, ya que contiene: Carbohidratos, calcio, hierro y vitaminas A, B y C.

Existen dos variedades determinadas por el color, que son: de pulpa amarilla y de pulpa blanca.

PASO 1. Clima y terreno



Esta planta crece mejor en clima templado (sin exceso de calor o humedad).

Requiere terrenos sueltos, bien drenados y con un barbecho profundo.

PASO 2. Época de siembra



La mejor época de siembra es de enero a abril para zonas frías y de septiembre a diciembre en zonas cálidas. Las papas que se seleccionen para siembra deben tener de preferencia 3 cm. de largo y 60 g de peso.

PASO 3. Abono



Para abonar la tierra es necesario que se agreguen 3 kg de estiércol bien podrido ó 15 kg de tierra de composta por metro cuadrado.

PASO 4. Siembra



La distancia entre surco y surco será a 60 cm. sembrando una papa sobre el lomo del surco en hoyos de 35 cm. de distancia entre uno y otro, y con 10 cm. de profundidad.

La semilla puesta en el surco será cubierta con una ligera capa de tierra, posteriormente se riega en forma de lluvia procurando no descubrir las semillas.

PASO 5. Labores de cultivo



Las primeras escardas se realizan muy superficialmente; todas las labores de cultivo se suspenderán al inicio de la floración, para evitar daños a las raíces debido a que el crecimiento de los tubérculos coincide con la floración.

Es recomendable deshierbar cada 15 ó 20 días durante las primeras seis u ocho semanas de la siembra. Los riegos deben ser ligeros y constantes.

PASO 6. Cosecha



La cosecha se inicia cuando la planta se pone amarillenta. Cuando esto sucede, se suspenden los riegos y se corta el follaje al ras del suelo. Hay que dar tiempo a que se endurezca la piel de los tubérculos y posteriormente se sacan teniendo cuidado de no dañarlos. No se deben dejar expuestas al sol después de sacarlas, porque se ponen verdes y ya no se recomienda su consumo ya que pueden ser tóxicas.

2.7 Cultivo de camote

Esta hortaliza está clasificada dentro de las de “tubérculo o raíz”.

Es un sustituto ideal de la papa en las regiones tropicales, ya que es superior a ella en el contenido de grasa, carbohidratos, fibra, azúcar, almidón y algunas vitaminas. También se puede utilizar para la alimentación del ganado, en combinación con otros alimentos.

PASO 1. Clima y terreno



Se adapta a climas cálidos y húmedos. Su cultivo es anual, requiere terrenos sueltos, bien drenados; capaces de mantener un buen grado de humedad. No es recomendable utilizar suelos arcillosos, porque el crecimiento de la raíz será deficiente por lo compacto del terreno.

El terreno para su siembra debe ser barbechado de 15 a 20 cm. de profundidad, rastreado y nivelado para evitar encharcamientos.

PASO 2. Época de siembra



La mejor época de siembra es del 15 de mayo al 15 de octubre.

PASO 3. Siembra



Es aconsejable sembrar en almacigas, utilizando los camotes más pequeños; de estos se obtienen las guías para el trasplante, cuando alcancen de 30 a 40 cm. de largo.

PASO 4. Trasplante



Es recomendable hacer el trasplante después de que llueva, o bien regar el terreno antes de plantar.

Al momento de plantar las guías, se colocan en un costado o sobre el lomo del surco, enterrando con la presión del dedo pulgar a una profundidad de 3 a 4 cm. procurando que queden enterradas las tres cuartas partes del largo de la planta.

La distancia entre surco y surco será de 1.20 metros y entre planta y planta de 25 cm.

PASO 5. Labores de cultivo



Se escarda periódicamente para quitar la maleza, hasta que las plantas hayan desarrollado el follaje suficiente para cubrir el terreno.

El riego deberá efectuarse en forma ligera para evitar encharcamientos que provocarían excesiva humedad, pudiendo ser causa de alguna enfermedad propia de la raíz

PASO 6. Cosecha



Se realiza cuando los camotes alcanzan su madurez de consumo, esto se conoce cuando las hojas toman un color amarillento y se caen fácilmente. Esto sucede de los 150 a 180 días después del trasplante. También se puede reconocer su madurez, cuando el suelo se agrieta. Se recomienda cortar la guía y sacarla del terreno de 3 a 5 días antes de la cosecha, lo cual ayuda a que la cáscara se endurezca y facilite las labores de cosecha. Es recomendable que se lleve a cabo cuando el tiempo esté caliente y seco.

Es importante que los camotes se manejen cuidadosamente al extraerlos para evitar dañarlos.

2.8 Cultivo de cebolla

La cebolla está formada por capas superpuestas, regularmente gruesas y muy jugosas de color blanco traslúcido, ligeramente rosado o amarillento, de sabor un poco dulce y con frecuencia algo picante. Su maduración es de 3 a 4 meses, desarrolla bulbos comestibles durante la primera etapa de su crecimiento y tallos forales durante la segunda etapa.

PASO 1. Clima y terreno



Se desarrolla en climas templados y cálidos.

El terreno debe ser suelto, rico en materia orgánica y con buen drenaje, su composición influye directamente sobre la calidad del producto. Si el terreno es compacto, los bulbos no se desarrollan bien, siendo necesario agregar 4 kg de estiércol podrido ó 20 kg de tierra composta por metro cuadrado.

PASO 2. Época de siembra



La mejor época de siembra es entre junio a septiembre.

PASO 3. Siembra



Es aconsejable sembrar en almácigas. Las plantas se deben trasplantar cuando tengan de 10 a 15 cm. de altura. La distancia entre surco y surco será de 50 cm. y entre planta y planta de 10 a 15 cm.

PASO 4. Trasplante



Antes de trasplantar se debe podar cortando las hojas secas y enfermas y una tercera parte del largo de las hojas y raíces. Se debe colocar en hoyos no muy profundos sobre el lomo del surco, apretando un poco la tierra sobre la raíz, para evitar que queden expuestas al aire y se riegan en seguida.

PASO 5. Labores de cultivo



Se escarda periódicamente, colocando tierra alrededor del tallo de las plantas para evitar que sus raíces queden expuestas al aire y puedan recibir los nutrientes que se encuentran en ella. El riego deberá efectuarse cuando el cultivo lo requiera, pero deberá suspenderse un mes antes de la cosecha.

PASO 6. Cosecha



Se realizará cuando las hojas exteriores de la planta empiezan a secarse; se facilitará la extracción cuando el terreno esté suelto, si es compacto es necesario que se utilice pala de punta para extraerlas.

Es conveniente quitarles las hojas y dejarlas unos días sobre la tierra para que las sequen los rayos del sol.

Por último, se atan en trenzas para facilitar su manejo y conservación.

2.9 Cultivo de hierbas para condimento

Una de las formas de aprovechar todo el espacio posible del huerto, es cultivando en todos los rincones hierbas para condimento.



Estas hierbas requieren para su crecimiento muy pocas labores de cultivo, debido a su rusticidad, que consiste en gran adaptabilidad a todo tipo de clima, terreno y resistencia a las sequías; también pueden actuar como repelente para ciertos insectos, que en determinado momento pueden constituir una plaga.

En la cocina, estas hierbas son utilizadas para sazonar diferentes salsas, guisos o platillos. Entre estas hierbas se puede mencionar el perejil, el cilantro, el orégano, el laurel, el tomillo, entre otras.

Además algunas de estas hierbas poseen propiedades medicinales, como la manzanilla, la hierbabuena, té limón, entre otras.



Se pueden cultivar en el perímetro del huerto; en cajones de madera, fáciles de construir; también en macetas de barro, llantas viejas (partidas longitudinalmente a la mitad para formar dos circunferencias), bolsas plásticas de color oscuro o en cualquier otro objeto que se pueda acondicionar.



Se debe preparar la tierra de la siguiente forma: el suelo debe estar flojo hasta por lo menos 40 a 50 cm. de profundidad. Las plantas deberán quedar un poco juntas, para que la humedad se retenga por más tiempo.

30



Es recomendable que al mismo tiempo que se afloja la tierra, se agregue estiércol o tierra composta.



Actividades:**Comenta con tus compañeros:**

- Qué cultivo te gusta más.
- Qué fue lo que más te gusta del procedimiento de cultivo.
- Qué es lo más difícil del proceso.
- Cómo te sientes trabajando en equipo.
- Qué es lo más interesante de compartir con tus compañeros el trabajo de cultivo de hortalizas.
- Qué platillos puedes preparar con las hortalizas que cosechaste.
- Aparte de consumir las verduras, comenta sobre otras alternativas que ofrecen las cosechas.
- Comenta sobre los beneficios de consumir hortalizas de tu propio huerto.
- Comenta sobre el lugar donde se podría construir un huerto comunitario.
- Haz una lista de recursos que necesitas para implementar tu propio huerto familiar.

LISTA DE COTEJO PARA EVALUAR LA SEGUNDA UNIDAD

Marque con una "X" en la casilla que considere correcto. Tiene 2 opciones "SI" y "NO".

No.	Actividad	SI	NO
01	Demuestra interés para realizar las actividades asignadas.		
02	Comenta lo que más le gusta del procedimiento de cultivo.		
03	Comenta qué es lo más difícil del proceso.		
04	Comenta cómo se siente trabajando en equipo.		
05	Identifica lo más interesante de compartir con sus compañeros el trabajo de cultivo de hortalizas.		
06	Elabora una lista o comenta sobre los platillos que puede preparar con las hortalizas que cosecha.		
07	Comenta sobre otras alternativas que ofrecen las cosechas de hortalizas.		
08	Comenta sobre los beneficios de consumir hortalizas de su propio huerto.		
09	Comenta sobre el lugar donde se podría construir un huerto comunitario.		
10	Hace una lista de recursos que necesita para implementar su propio huerto familiar.		

UNIDAD 3



RECETAS DE COCINA

Competencias:

- Aplica técnicas de mejora continua y de sostenimiento ambiental en el desarrollo de procesos productivos en su entorno.

Indicador de logro:

- Aplica técnicas de mejora continua en un proceso de producción o preparación de alimentos u otros productos.

3.1 Acelgas con tomate

Ingredientes:

1 y 1/2 Kg. de acelgas, 1 Kg. de tomates bien maduros, 1 cebolla mediana, 3 cucharadas soperas de aceite, 1 cucharadita de azúcar, Sal

Preparación:

Cortar, lavar y cocer las acelgas. Aparte en una sartén hacer la salsa de tomate. En la sartén en donde se ha hecho el tomate, se añaden las acelgas bien escurridas y se rehoga todo junto durante unos 5 minutos. Se sirve así en una fuente.



3.2 Bombas de papas



Ingredientes:

1 kilo de papas, agua, sal, 3 huevos, 50 g de manteca, 2 cucharadas de queso rallado, pimienta, nuez moscada, harina, pan rallado, aceite.

Preparación:

Hervir las papas en agua con sal. Hacer un puré y agregarle un huevo, la manteca, el queso, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Mezclar, levantando por cucharadas. Pasar por harina y formar las bombas. Pasarlas por huevo batido, luego por pan rallado y freírlas en aceite a fuego fuerte.

3.3 Cebollitas Confitadas

Ingredientes:

1/4 Kg. de cebollitas pequeñas, 1/2 taza de agua, 1 taza de vino dulce, 1 taza de vinagre, 2 cucharadas de aceite, 2 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de uvas pasas sin semillas, 3 cucharadas de puré de tomate, 1/2 cucharadita de comino en polvo, sal, pimienta

Preparación:

Pon las cebollitas peladas en una olla junto con el resto de los ingredientes, salpimenta a tu gusto, mezcla bien y déjalas cocer, tapadas y a fuego muy suave, durante 80-90 minutos. Haz que se enfríen bien en la nevera y úsalas como acompañamiento de carne asada o pescado frito a la romana.



3.4 Coliflor a la polaca



Ingredientes:

1 coliflor mediano, 50 gr. de manteca, 2 huevos duros, 1/2 taza de pan rallado, 1 cucharada de perejil picado.

Preparación:

Pelar las papas y cortarlas en rodajas. Disponerlas en una asadera alternando una capa de papas con una de los demás ingredientes mezclados. Así hasta que se terminen las papas. Cubrir con agua y cocinar en el horno hasta que se haya evaporado el agua. Antes de servir se le echa el perejil.

3.5 Rábanos asados

Precalentamos el horno a 180 °C.

Limpiamos los rábanos, sin pelarlos, les quitamos las hojas si las tienen, los pelos y la suciedad. Los partimos por la mitad y si son muy grandes los partimos en tres trozos. Limpiamos la rama de romero y la deshojamos.

Ponemos los rábanos y las hojitas de romero en una bandeja de horno, lo salpimentamos, lo regamos con el aceite, lo removemos y lo llevamos al horno.

Lo dejamos asando durante unos 20 o 25 minutos, hasta que los rábanos empiecen a estar doraditos.

Tiempo de elaboración, 25 minutos



3.6 Camote al horno con miel

Ingredientes:

- camotes pelados y cortados en rebanadas o trozos
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 cucharada de miel de maple
- Sal de mar
- Nuez moscada



Preparación:

1. Precaliente el horno a 220 °C
2. Sobre un pírex ponga papel de aluminio y ponga el camote cortado en trozos. Espolvoree todo con sal, pimienta y el aceite. Revuelva para que todo se cubra. Meta al horno por 20 minutos.
3. Saque el camote del horno y revuelva con la miel de maple.
4. Regrese el camote al horno hasta que se empiece a dorar (después de unos 7 minutos saque todo y revuelva otra vez). Deje cocinar 15 minutos en total.

Para servir, espolvoree el camote con sal de mar y un poco de nuez moscada.

3.7 Coliflor al horno con salsa de naranja y cava

Ingredientes (4 p.):

- 1 coliflor
- 7 lonchas de jamón serrano
- 2-3 dientes de ajo
- 2 naranjas
- 1 cucharadita de harina de maíz
- agua
- 1 vaso de cava
- 1 cucharada de vinagre blanco
- sal
- 1 cucharadita de coriandro
- 6 hebras de azafrán
- perejil (para decorar)

Elaboración:

Coloca un papel de hornear en la placa de horno. Retira el exceso de grasita al jamón y colócalas sobre el papel de hornear. Cubre con otro papel y hornea durante 15 minutos a 180° C (con el horno precalentado). Pasado este tiempo, retira la bandeja del horno, pica fino 3 de las lonchas y reserva las otras 4.



Pela y pica los dientes de ajo, colócalos en el mortero y maja junto con las semillas de coriandro y el azafrán. Añade una pizca de sal gorda y maja hasta que quede como una pasta.

Separa las flores de la coliflor y cuécelas durante 15 minutos en una cazuela con agua y una pizca de sal. Escurre y pásalas a una bandeja apta para horno. Riega con la reducción de zumo y cava, y hornea durante 15 minutos a 180° C (con el horno precalentado). Separa el jugo que ha soltado, cuela y lígalo en un cazo con una cucharadita de harina de maíz diluida en agua fría.

Sirve la coliflor tapada con la salsa de naranja y cava. Espolvorea con el polvo de jamón y acompaña con una loncha de jamón crujiente por comensal. Decora con perejil



3.8 Acelgas con almejas en salsa verde



Ingredientes (4 personas):

- 6 acelgas
- 20 almejas
- 4 huevos
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de harina
- 100 ml. de vino blanco
- 100 ml. de agua
- aceite de oliva virgen extra
- sal
- perejil

Elaboración:

Separa las pencas de acelga de las hojas. Retira la telita de las pencas. Corta las pencas en bastones y pon a cocer en un cazo con agua hirviendo y sal durante 8-10 minutos. Retira, escurre y reserva. Haz bastones también con las hojas de las acelgas y pon a cocer en otra cazuela con agua hirviendo y sal

durante 2-3 minutos. Retira, escurre y reserva.

Para la salsa, pela y pica los ajos y rehógalos en una tartera con aceite. Cuando cojan color, añade la harina, cocínala un poco y vierte el agua y el vino. Incorpora perejil picado e introduce las almejas y los bastones de penca. Coloca la tapa y deja cocinar 2-3 minutos hasta que se abran las almejas. Reserva.

Para hacer las tortillas, casca los huevos por separado, cada uno en un bol. Sazona y bate. Reparte las hojas de acelga, mezcla bien. Haz 4 tortillas en una sartén con un poco de aceite caliente, remueve un poco y espera a que se cuajen. Extiende la tortilla en la base de un plato, coloca encima las pencas de acelgas con las almejas. Decora con una ramita de perejil y sirve.



3.9 Brócoli con bechamel de queso

Ingredientes (4 p.):

- 2-3 brócolis
- 125 gr. de queso cocina omental
- 50 gr. de harina
- 50 gr. de mantequilla
- ½ l. de leche
- agua
- sal
- nuez moscada
- perejil (para decorar)

Para la salsa de tomate:

- 8-9 tomates pera
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- aceite de oliva
- sal



Elaboración: Para hacer la salsa de tomate, lava los tomates, córtalos por la mitad y colócalos sobre la placa del horno. Pela y pica la cebolla y agrégala. Añade también los dientes de ajo pelados y laminados. Sazona y rocía todo con un buen chorro de aceite de oliva. Cocina en el horno a



210° C durante 25-30 minutos. Pasa todo por el pasapurés y reserva la salsa.

Limpia los brócolis y cuécelos en una cazuela con agua y una pizca de sal durante 6 minutos. Escúrrelos y córtalos en ramilletes más pequeños. Reservalos en un plato. Para hacer la bechamel de queso, coloca una cazuela al fuego con la mantequilla. Cuando se derrita la mantequilla, agrega la harina y rehógala para que pierda el sabor a crudo. Vierte la leche caliente poco a poco sin dejar de remover con una varilla. Añade el queso cocina, una pizca de nuez moscada rallada y una pizca de sal. Mezcla bien y sigue removiendo a fuego suave hasta que se cocine y espese. Reserva.

Pon la salsa de tomate en el fondo de la fuente, pon encima el brócoli y tapa con la bechamel de queso. Gratina en el horno y sirve.

3.10 Acelgas con Sofrito

Ingredientes (4 p.):

- 6-8 hojas de acelga
- 2 patatas
- 1 cebolleta
- 1 pimiento verde
- 1 tomate pelado
- 2 dientes de ajo
- 2-3 rebanadas de pan de molde
- 1 cucharada de harina
- agua
- aceite de oliva
- sal
- perejil

Elaboración:

Para hacer el sofrito, pela y pica los dientes de ajo y la cebolleta y dora en una sartén con un chorrito de aceite. Pica el pimiento verde y poncha las verduras. Sazona. Añade el tomate pelado y picado, y deja cocinar el

tomate. Incorpora una cucharada de harina, mezcla y cocina un poco. Reserva. Limpia las acelgas, retira los hilitos a las pencas y pica las hojas y las pencas. Pela las patatas y cáscalas. Coloca todo en una cazuela con agua,azona y deja cocer durante 10 minutos. Añade el sofrito y deja hervir el conjunto durante 2-3 minutos.

Corta las rebanadas de pan en triángulos y fríelos en una sartén con aceite. Escúrrelas en un plato con papel absorbente para eliminar el exceso de aceite. Unta las puntas de los triángulos en aceite y pásalas por perejil picado para decorar. Sirve las acelgas con el sofrito y acompaña con los panes fritos.

Consejo: hay que rechazar las acelgas que presenten hojas blandas, ya que es señal de deterioro.



3.11 Ensalada con uvas y rábanos

Ingredientes:

Media lechuga de roble

Media lechuga iceberg

6 tomates tigre

2 rábanos fileteados

Uvas negras sin semillas.

Sal

Aceite de oliva

Preparación:

Cortar y lavar bien todas las verduras. Poner en una fuente o ensaladera y aliñar con sal y aceite de oliva. Es tan simple como esto... pero de verdad que merece la pena probarlo.



3.12 Rábanos en ensalada

Ingredientes:

3 cucharadas soperas de aceite de oliva

1 cebolla

200 gramos de queso gruyere

pimienta

1 manojo de rábanos

sal

1 cucharada soperas de vinagre



Preparación:

Pele los rábanos y córtelos en rodajas. Sáuelos. Corte el queso en cubitos pequeños. Pele y corte en rodajas finas la cebolla. Ponga las rodajas de cebolla en una ensaladera junto con el

queso y los rábanos. Prepare una salsa vinagreta con el vinagre, el aceite y un pellizco de sal y otro de pimienta. Rocíe con esta salsa la ensalada y sirva.

3.13 Zanahorias con azúcar**Ingredientes:**

- 1/2 k. de zanahorias
- un puñado de azúcar
- aceite para freír.

**Cómo hacer Zanahorias con azúcar paso a paso:**

- Lavar las zanahorias y cortar a rodajas no muy finas. Poner
- aceite en una sartén y cuando esté caliente añadir las zanahorias hasta que estén blanditas.
- Echar el azúcar y dejar caramelizar. Cuidado que no se quemem. Sacarlas del fuego y poner en un plato con un papel de cocina para absorber el exceso de aceite.
- Servir calentitas.

Bocaditos de lechuga**Ingredientes:**

- 5 ó 6 hojas de lechuga (de una sola clase o variadas).
- 5 huevos .
- 1 taza de harina común.
- 1/2 cucharadita de pimienta .

- Sal a gusto.
- 1 dientes de ajo .
- 1 cucharadita de perejil picado.
- Aceite de oliva suave, cantidad necesaria para freír los bocaditos.

Cómo hacerlo paso a paso:

- Batir los huevos en un bol.
- Añadir las hojas de lechuga picadas finamente.
- Mezclar y condimentar con ajo y perejil, picados muy finos, pimienta y sal a gusto.
- Agregar la harina, poco a poco, mientras se mezcla constantemente hasta que la preparación adopte consistencia cremosa.

- Calentar el aceite en una sartén y freír los bocaditos hasta que se doren. Emplear una cuchara sopera para verter la preparación en el aceite formando los bocaditos.
- Retirar los bocaditos del aceite y colocar en una bandeja sobre papel absorbente.
- Servir acompañados de rodajas de limón, calientes, templados o fríos.



3.14 Crema de repollo

Ingredientes:

1. 1 repollo ,
2. 2 patatas ,
3. 150 gramos de queso de nata ,
4. 1 yema de huevo

Cómo hacer crema de repollo paso a paso:

- Lavamos y cocemos las patatas con el repollo en una cazuela; cuando esté listo le agregamos el queso de nata en trocitos pequeños para que deshagan con el calor, sazonomos y trituramos con la batidora.

- Para que quede más fino después lo pasamos por el chino y servimos acompañado

de una yema de huevo en el centro del plato.



3.15 Puré de patatas casero

Ingredientes:

- 1 kilo de patatas (para cocer)
- 1 vasito de leche
- 75 gr de aceite de oliva virgen extra
- Sal

Elaboración

Lavamos las patatas bajo el grifo, por si traen tierra. Las ponemos en una olla o cacerola, sin pelar, y cubrimos con agua fría, le añadimos sal y ponemos al fuego. Una vez que el agua comience a hervir podemos contar el tiempo, las patatas tardan en cocerse unos 30 minutos, aunque esto

va a depender del tamaño y del tipo de patata, puede ser un poco menos o un poco más.



¿Cómo sabemos que están cocidas? Con un cuchillo pinchamos las patatas, éste debe entrar y salir sin encontrar resistencia. Una vez cocidas, las retiramos del fuego, les escurrimos el

agua y dejemos que se enfríen un poco, sólo lo justo para no quemarnos los dedos.

Pelamos las patatas, deben seguir calientes, y ponemos en un cuenco amplio, machacamos con un tenedor,

un pisa patatas o pasamos por un chino. Le añadimos la sal, la leche templada y el aceite y mezclamos bien. Es el momento de añadirle algo más, para que vuestro **puré de patatas casero** sea especial.

3.16 Aros de zanahorias con salchichas

Instrucciones de elaboración:

Raspar las zanahorias, lavarlas y cortarlas en rodajas finas. Frotar con el diente de ajo un recipiente de cristal de bordes no demasiado altos. Colocar las zanahorias, verter el caldo por encima, salar a gusto, cubrir y dejar cocer durante 10 minutos, a máxima potencia y removiendo el recipiente de vez en cuando. Destapar, agregar las salchichas, bien picadas, y la mantequilla. Dejar cocer 1 minuto más. Espolvorear el parmesano por todo el recipiente y gratinar hasta que dore.



Actividades:**Comenta con tus compañeros:**

- Cuál es tu ensalada favorita.
- Qué platillos puedes preparar con las verduras que cosechaste.
- Haz una lista de comidas en donde puedas usar tus hortalizas como complemento.
- Haz una lista de ideas acerca de cómo puedes ayudar a tu comunidad a mejorar su dieta alimenticia.
- Haz una lista de ideas acerca de cómo puedes aprovechar al máximo tus hortalizas.
- Averigua cuales son las propiedades nutritivas de cada hortaliza que cultivaron en el huerto.
- Formula tus conclusiones.

LISTA DE COTEJO PARA EVALUAR LA TERCERA UNIDAD

Marque con una "X" en la casilla que considere correcto. Tiene 2 opciones "SI" y "NO".

No.	Actividad	SI	NO
01	Demuestra interés para realizar las actividades asignadas.		
02	Comenta cuál es su ensalada favorita.		
03	Comenta qué platillos puede preparar con las verduras que cosechó.		
04	Hace una lista de comidas en donde pueda usar sus hortalizas como complemento.		
05	Elabora una lista de ideas acerca de cómo puede ayudar a su comunidad a mejorar su dieta alimenticia.		
06	Hace una lista de ideas acerca de cómo puede aprovechar al máximo sus hortalizas.		
07	Averigua cuales son las propiedades nutritivas de cada hortaliza que se cultivó en el huerto.		
08	Formula sus propias conclusiones.		

GLOSARIO:

Aclareo: acción y efecto de aclarar las siembras y plantaciones.

Almáciga: lugar donde se siembran y crían los vegetales que luego han de trasplantarse.

Arcilla: tierra finamente dividida, constituida por agregados de silicatos de aluminio hidratados, que procede de la descomposición de minerales de aluminio, blanca cuando es pura y con coloraciones diversas según las impurezas que contiene.

Bulbo: Yema gruesa, por lo común subterránea, cuyas hojas están cargadas con sustancias de reserva.

Composta: Humus obtenido artificialmente por descomposición bioquímica en caliente de residuos orgánicos.

Escarde: Azada pequeña con que se arrancan los cardos, cardillos y otras hierbas que nacen entre los sembrados.

Lomo: Tierra que levanta el arado entre surco y surco.

Riego: Acción y efecto de regar.

Trasplante: Trasladar plantas del sitio en que están arraigadas y plantarlas en otro.

CONCLUSIONES

- Se implementó el Instructivo en el Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria de la aldea Ac'txumbal, Nebaj, Quiché.
- Se aplicó correctamente el Instructivo en la elaboración de un huerto escolar, así también se obtuvieron los cultivos y resultados deseados.

RECOMENDACIONES

- A los facilitadores que sigan implementando la copia del instructivo que les fue asignada para continuar en busca del desarrollo de la comunidad de Ac'txumbal, Nebaj, Quiché.

- A los estudiantes que valoren el contenido del instructivo, pues en él se encuentra contenido valioso para su mejor preparación académica.

BIBLIOGRAFÍAS

Asociación de Asentamientos Unidos del Área Ixil, "ASAUNIXIL"
Huertos familiares, Componente Agropecuario. Nebaj, Noviembre del
2007

<http://www.mis-recetas.org/recetas/show/26151>

Litografía Magno Graf, S.A. de C.V., *GUÍA de Estudio Agricultura,
Avicultura y Cunicultura*. Primer grado, Educación Tecnológica. Sexta
reimpresión, 1998.

Microsoft® Encarta® 2009 [DVD]. Microsoft Corporation, 2008.

CAPÍTULO IV

PROCESO DE EVALUACIÓN

4.1 Evaluación del diagnóstico

En esta etapa se cumplió con lo requerido en el plan de diagnóstico institucional y de la comunidad, alcanzándose los objetivos propuestos, se detectaron las distintas necesidades tanto de la institución patrocinante como patrocinada; posteriormente se analizaron y se priorizó la de mayor importancia para ambas instituciones. Esta evaluación se realizó a través de una lista de cotejo que se encuentra en el apéndice.

4.2 Evaluación del perfil

La evaluación de ésta fase se efectuó con el presidente de ASAUNIXIL, utilizando para ello una lista de cotejo previamente elaborada. La evidencia de la evaluación se encuentra en el apéndice del documento.

4.3 Evaluación de la ejecución.

En esta etapa se verifica el cumplimiento de los objetivos trazados, las actividades que se realizan y si se contemplan dentro del cronograma de actividades elaborado. La evaluación de ésta fase se efectuó constantemente a través de una lista de cotejo y de esta forma se verificó los avances o estancamientos del proyecto.

4.4 Evaluación final

La evaluación final se realizó con la Directora del instituto, Personal Docente, los miembros del Concejo Educativo y el Epesista, utilizando una lista de cotejo en donde se verificó todo lo realizado, evaluando cada uno de los pasos realizados en el contenido del documento elaborado.

4.5 Evaluación de impacto

La evaluación final se realizó por medio de una encuesta, dirigida al personal administrativo y docente del instituto, siendo el producto final la elaboración del instructivo pedagógico que contiene proyección nutricional. Los resultados obtenidos de la evaluación fueron satisfactorios porque el proyecto logró el impacto esperado.

CONCLUSIONES

1. Se elaboró el instructivo pedagógico de forma ilustrada, amena y atractiva, que promoverá la implementación de huertos escolares en el Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, de la aldea Ac'txumbal.
2. Se socializó el documento con la Comunidad Educativa del nivel medio de la aldea Ac'txumbal.
3. Se construyó un huerto escolar en un terreno asignado.

RECOMENDACIONES

1. Al personal docente y administrativo del Instituto, incorporar a las áreas respectivas los contenidos prácticos del instructivo pedagógico.
2. A los padres de familia, apoyar a sus hijos en todos los procesos educativos, principalmente aquellos que tengan que ver con desarrollo y productividad.
3. A los estudiantes, realizar todas las tareas que se les asignen, para que en conjunto se logren beneficios propios y de toda la comunidad, a través de contenidos productivos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- **Asociación de Asentamientos Unidos del Área Ixil, ASAUNIXIL.** *Trifoliar Sin fecha.*

- **Colegio Paxil.** *Plan Educativo Institucional.* (2011)

- **Kelley Salinas, Guillermo.** *Manual de autoformación docente,* Guatemala. Litografía Magno Graf. S.A. (2002.)

APÉNDICE

FOTOS DEL PROYECTO EJECUTADO

Epesista socializando el instructivo pedagógico previo a ser entregado.

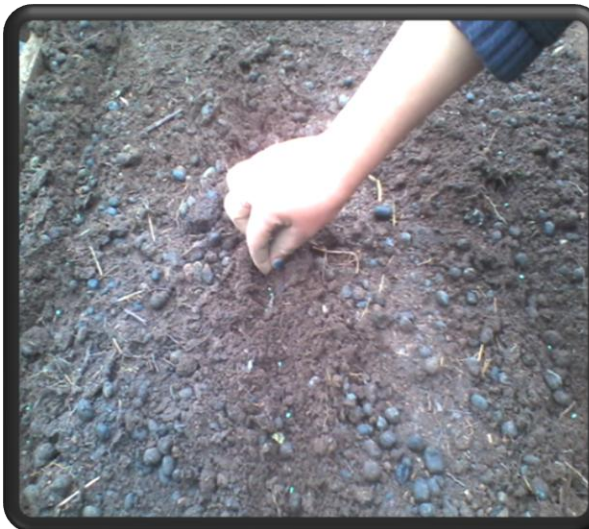




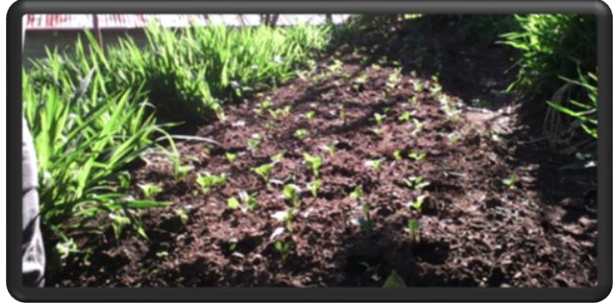
Epesista y estudiantes preparando el terreno para la siembra de semillas.



Abonando el terreno dos días después del barbecho.



Sembrando las semillas a ocho días después del barbecho.



Las plantitas a ocho días después de la siembra.



Escarde y aclareo a quince días después la siembra.



Monitoreo a veintidós días después de la siembra.



Elaboración de comida y ensalada; estudiantes, maestros y epesista.

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DE EPS, UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE
GUATEMALA, FACULTAD DE HUMANIDADES**

No	ACTIVIDAD	julio 2013				agosto 2013				septiembre 2013				octubre 2013				Responsable
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
01	Solicitud de autorización a institución financiera.																	Epesista
02	Diagnóstico a la institución financiera.																	Epesista
03	Solicitud a institución financiada																	Epesista
04	Diagnóstico a comunidad financiada																	
05	Diseño del instructivo sobre huertos escolares																	Epesista
06	Redacción del instructivo																	Epesista
07	Impresión de 10 instructivos.																	Epesista
08	Empastado de 10 instructivos.																	Epesista
09	Socialización del instructivo.																	Epesista
10	Solicitud del terreno a utilizar para el huerto escolar.																	Epesista

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO EPS
SECCIÓN: NEBAJ
ASESOR: LIC. ARMÍN ERNESTO RODRÍGUEZ MOTA



PLAN DE DIAGNÓSTICO

1. Identificación

- 1.1. **Nombre:** Asociación de Asentamientos Unidos del Área Ixil
- 1.2. **Dirección:** Cantón Simocol
- 1.3. **Municipio:** Nebaj
- 1.4. **Departamento:** Quiché
- 1.5. **Nombre del Epesista:** Joel David Villatoro Villatoro
- 1.6. **Número de Carné:** 200923558

2. Objetivo General

Detectar los principales problemas que afectan a la ASAUNIXIL.

2.1. Objetivos Específicos

- 2.1.1. Investigar la situación interna de la Institución
- 2.1.2. Identificar las políticas que favorezcan a la población en general.
- 2.1.3. Estipular las técnicas que recaben información de la situación institucional y de relación con el medio ambiente.

3. Actividades

- 3.1. Solicitar el permiso respectivo a la máxima autoridad para diagnosticar la situación de la institución.
- 3.2. Visitas periódicas para recabar información.
- 3.3. Utilizar técnicas de investigación.

4. Metas

4.1. Elaborar un listado de los cinco problemas más urgentes que afectan a la institución

4.2. Proponer dos posibles soluciones para el problema priorizado que afecta a la institución

5. Recursos

5.1. Humanos

5.1.1. Personal técnico y administrativo de la Institución

5.1.2. Epesista

5.2. Materiales

5.2.1. Hojas de papel bond

5.2.2. Lapiceros

5.2.3. Dispositivo USB

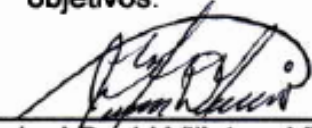
5.2.4. Discos

5.2.5. Documentos impresos

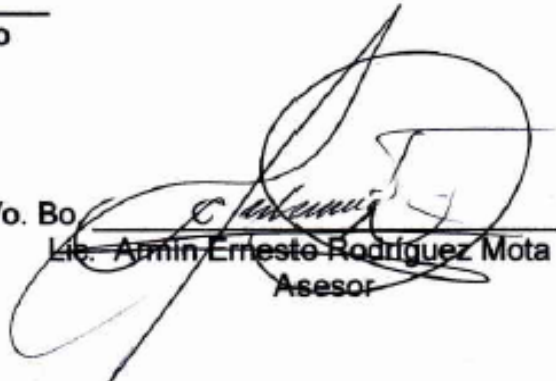
6. Evaluación

Mediante la utilización de una lista de cotejo se verificará el alcance de los objetivos.

F.


Joel David Villatoro Villatoro
Epesista

Vo. Bo


Lib. Armin Ernesto Rodríguez Mota
Asesor

GUIA DE ENTREVISTA DIRIGIDA AL PRESIDENTE DE ASAUNIXIL

1. ¿Cuáles son los objetivos de la institución?
2. ¿Cuál es su visión?
3. ¿Cuál es su misión?
4. ¿Cómo surgió la institución?
5. ¿Cuándo surgió?
6. ¿Qué cantidad de recursos posee la asociación?
7. ¿Qué profesión tienen los integrantes de la Junta Directiva?
8. ¿Los asociados son del casco urbano o también hay asociados de las aldeas?
9. ¿Cuántos asociados tiene la asociación actualmente?
10. ¿Con cuántos trabajadores cuenta la asociación?
11. ¿De dónde obtiene su financiamiento la asociación?
12. ¿Cuál es su área de cobertura?
13. ¿El local que tienen es en propiedad o en calidad de préstamo?
14. Algo más que quisiera agregar.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO EPS
SECCIÓN: NEBAJ
ASESOR: LIC. ARMÍN ERNESTO RODRÍGUEZ MOTA



PLAN DE DIAGNÓSTICO

1. Identificación

- 1.1. **Nombre:** Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria
- 1.2. **Dirección:** Aldea Ac'txumbal
- 1.3. **Municipio:** Nebaj
- 1.4. **Departamento:** Quiché
- 1.5. **Nombre del Epesista:** Joel David Villatoro Villatoro
- 1.6. **Número de Carné:** 200923558

2. Objetivo General

Identificar los principales problemas que afectan al INEB Telesecundaria

2.1. Objetivos Específicos

- 2.1.1. Investigar la situación interna del Instituto.
- 2.1.2. Identificar las políticas que favorezcan a la población en general.

3. Actividades

- 3.1. Solicitar el permiso respectivo a la máxima autoridad para diagnosticar la situación del Instituto.
- 3.2. Visitas periódicas para recabar información.
- 3.3. Utilizar técnicas de investigación.

4. Metas

- 4.1. Elaborar un listado de los problemas más urgentes que afectan al Instituto.
- 4.2. Proponer dos posibles soluciones para el problema priorizado que afecta al Instituto.

5. Recursos

5.1. Humanos

- 5.1.1. Personal docente, Administrativo, Alumnado y Concejo de Padres de Familia del Instituto.
- 5.1.2. Epesista

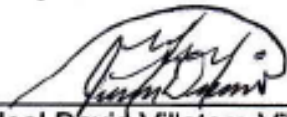
5.2. Materiales

- 5.2.1. Hojas de papel bond
- 5.2.2. Lapiceros
- 5.2.3. Dispositivo USB
- 5.2.4. Discos
- 5.2.5. Documentos impresos


6. Evaluación

Mediante la utilización de una lista de cotejo se verificará el alcance de los objetivos.

F.


Joel David Villatoro Villatoro
Epesista

Vo. Bo.


Lic. Armin Ernesto Rodríguez Mota
Asesor

GUIA DE ENTREVISTA DIGIGIDA A LA DIRECTORA DEL INEB DE TELESECUNDARIA

1. ¿Cuáles son los objetivos del instituto?
2. ¿Cuál es su visión?
3. ¿Cuál es su misión?
4. ¿Cómo surgió el instituto?
5. ¿Cuándo surgió?
6. ¿Qué cantidad de recursos posee el instituto?
7. ¿Con cuántos profesores cuenta el instituto?
8. ¿Qué profesión tiene el personal docente del instituto?
9. ¿Cuántos estudiantes tiene el instituto actualmente?
10. ¿De dónde obtiene su financiamiento el instituto?
11. ¿El local que tienen es en propiedad o edificio compartido?
12. Algo más que quisiera agregar.

ANÁLISIS CONTEXTUAL E INSTITUCIONAL

I SECTOR COMUNIDAD:

1 Área geográfica

“El Municipio de Santa María Nebaj es uno de los 21 municipios del departamento de Quiché.

1.1 Localización

Colinda al Norte con el municipio de Ixcán, al Este con los municipios de Cotzal y Chajul, al Sur con los municipios de Cunén y Sacapulas, todos del departamento de El Quiché.

Al Oeste colinda con los municipios de Aguacatán, Chiantla, Santa Eulalia, San Juan Ixcoy y Barillas, mismos que pertenecen al departamento de Huehuetenango.

1.2 Tamaño

Nebaj tiene una longitud de 608 kms; cuadrados, lo que hace el 7.26% del total de la extensión del departamento. Cuenta con una densidad poblacional de 64 habitantes por kilómetro cuadrado. Siendo el promedio a nivel departamental de 71 habitantes por kilómetro cuadrado. Cifras menores todavía al promedio nacional.

1.3 Clima

La temperatura media de Nebaj 16.5°C y una humedad relativa del 77% aproximadamente. Por la diversidad del relieve topográfico es posible encontrar muchas regiones con climas fríos y muy fríos (Los Cuchumatanes), templados y cálidos donde se encuentran las plantaciones de café orgánico. (Plan Educativo Institucional Colegio Paxil 2011)

1.4 Suelos.

1.4.1 Uso actual:

“Los suelos por naturaleza en su mayoría son de origen calcáreo, cuya característica particular es la de poseer suelos en formación conocida como Karts, muy frágiles, especialmente cuando se enfoca el aspecto Erosiones Hídricas o Eólicas.

Según FUNCEDE, reportando datos del PAFG-PRODERE (Plan de Acción Forestal de Guatemala) indica que en términos generales el uso actual de los suelos del Área Ixil, está constituido de la siguiente manera: superficie boscosa coníferas 3%, latifoliadas 23%, bosque mixto 6% y alrededor de un 50% por arbustos productos de la agricultura de desmonte, quemas y rosas y que un 8.5% del área total está dedicada a cultivos anuales o de subsistencia de maíz y frijol y un 1.7% a cultivos permanentes.

1.4.2 Uso Potencial:

Existen pequeñas áreas con profundidades aptas para la agricultura permanente, sin embargo es importante señalar que más del área tiene vocación forestal, según estudios del PAFG-PRODERE, un 15% para pastos destinados para ganadería y sólo un 5% del área total puede ser destinada para agricultura permanente.

1.5 Principales accidentes

Nebaj se describe como una región quebrada, debido a que está situado en una sección intermedia entre la Sierra de los Cuchumatanes y la Montaña más baja de Chamá, aunque se pueden observar pequeñas llanuras entre las cordilleras. Estas características le impregnan una rara belleza, muy particular del área.

1.6 Recursos naturales

Nebaj es uno de los lugares que cuenta con más hidrografía que el resto del área Ixil.

La cabecera municipal está circulada por varios riachuelos tales como: Xo'lanay al norte, el río Xe'mama'tze' o la Pelona que se desplaza hacia el norte formando el bello lugar turístico de "Las Cataratas", al sur los riachuelos Tzi'orno y Tu Manzana, que a pocos kilómetros desemboca en el río de Las Violetas.

Entre los ríos más importantes están Río Tu Chel, Suchum, B'ajila', Xajal, K'otzol y Su'mal a' para formar uno solo, el gran Río Chel. Nebaj, también cuenta con dos lagunas: una en el lugar llamado Tzi'yal al norte del municipio a dos kilómetros de la cabecera municipal y la otra al noroccidente en la Aldea de Palop a treinta y tres kilómetros". (PEI Colegio Paxil 2011)

2 Área histórica

Etimología del nombre:

"Existen distintas versiones sobre su origen, sin embargo la más aceptable es: "**Lugar de Nacimiento de Agua**", por la delineación gramatical de la palabra Naab'a, además realmente existen muchos nacimientos de agua en el área, antiguamente la palabra Nebaj se escribió Nabah.

2.1 Primeros pobladores:

Diversas fuentes concluyen a afirmar que los antiguos Ixiles eran provenientes de TIKAL. Se menciona además que 500 años antes de Cristo se asentaron en las faldas del cerro Ilóm (Chajul) en donde desarrollaron una gran civilización. Por naturaleza los Ixiles se han caracterizado por ser laboriosos dedicados a la producción agrícola y a la ciencia.

En 1,530 fueron invadidos por los españoles y a pesar del valor Ixil en la lucha fueron conquistados. Seguida a la invasión llegó la etapa de las encomiendas en donde tanto los Ixiles como sus tierras fueron entregadas como recompensa a los primeros pobladores españoles.

Quinientos años antes de Cristo, llegaron al cerro Ilóm, a causa de una epidemia la población tuvo que migrar de Ilóm, dividiéndose en tres grupos, uno se fue a Xo'laj Jul, hoy Chajul "Lavado en las Joyas", otro llegó a Tz'a'lavitz, hoy Cotzal "Vamos a la tierra caliente", y el último en Na'ba' hoy Nebaj "Lugar de nacimiento de Agua".

Durante la invasión española los ixiles fueron grandes guerreros, los españoles al darse cuenta de la fuerte lucha, tomaron la decisión de invadir Uspantán, teniendo allí una entrada para estas tierras, entrando por la parte este de Chajul, ya que los Ixiles estaban luchando en el cerro Tz'ununka'b', a la entrada de los españoles solo encontraron a mujeres y niños en el pueblo, pudiendo así derrotar a los ixiles.

Cuentan que desde ese momento se empezó a usar la ropa roja, como significado de recordar sangre de los inocentes que se derramó en el pueblo Ixil". (Módulo La protección del medio ambiente y reforestación en el cerro Vi' Laavitz, Nebaj, Quiché)

2.2 Sucesos históricos importantes

"Período recordado entre 1,931 y 1,944 ya que el Gobierno del General Jorge Ubico fusiló a 7 ixiles de Nebaj.

La revolución de octubre de 1,944 fue de poco impacto positivo para el pueblo Ixil, excepto por el procedimiento para elegir a los alcaldes en forma popular, lo cual marcó alguna diferencia con relación a los años anteriores.

En la década de los 70's el inicio de uno de los episodios más triste para los Ixiles. Se corrían rumores que rondaban extraños en las cercanías de los caseríos y aldeas, pero todo quedaba en rumores. Principalmente entre 1,980 y 1,983 el conflicto armado interno en Guatemala, es una extensión de la represalia por las injusticias y el sistema opresor de aquella época.

Especialmente en el área Ixil toma dimensiones importantes particularmente para el caso de Nebaj, los caseríos y las aldeas pasan a formar parte del escenario del conflicto armado interno. Nebaj es conocido nacional e internacionalmente por la crudeza de cómo se dio el enfrentamiento de desolación, muerte, destrucción y sobre todo la división que se generó entre la población.

En diciembre de 1,996 se cierra el triste capítulo del conflicto armado, se firman los Acuerdo de Paz y se inicia la etapa de reconstrucción Nacional.

A partir de la firma de los Acuerdos de Paz se inicia para el país una nueva etapa en la vida de los guatemaltecos. Los desafíos son fuertes y los compromisos aún más. La convivencia pacífica y democrática se convierte en las principales herramientas para generar una nueva dinámica encaminada a reconstruir el País, especialmente en Nebaj en donde el conflicto armado dejó graves secuelas, y una descapitalización humana, física y social.

Fecha de fundación:

Como se ha indicado anteriormente, la ocupación del territorio Ixil se remonta a los períodos formativos y preclásicos de la prehistoria maya sin embargo como datos más concretos se mencionan los que aparecen en el Diccionario Geográfico de Guatemala (1,981) que dice lo siguiente:

A raíz de la Constitución Política, el estado ha promulgado el 11 de octubre de 1,825, se mencionó a Nebaj perteneciente al circuito de la Sierra. Al distribuirse los pueblos para la administración de justicia por decreto del 27 de agosto de 1,836 conforme lo situado por período Ríos Montt se describió al partido de la Sierra.

En la tabla anexa a la circular del jefe político superior Gabino Gainza, del 7 de noviembre de 1,821, para elección de diputados al Congreso de las provincias

Unidas de Guatemala, conforme documento publicado por el Archivo General de Centro América, aparece cómo Nebaj pertenece al partido de Huehuetenango.

Por decreto del ejecutivo No. 72 del 12 de agosto de 1,572 se creó el departamento de Quiché”. (PEI Colegio Paxil 2011)

2.3 Personalidades presentes y pasadas

Personalidades como las siguientes merecen ser reconocidas:

Pedro López Figueroa

Gerardo Gordillo Barrios

Jacinto Brol Ramírez

Jesús Ruano Moreno

Reynaldo Alfaro palacios

Pedro Cedillo

Ellos son ejemplo de lucha continua en los diferentes procesos educativos que buscan mejorar el contexto sociocultural y económico de la población nebajense.

2.4 Lugares de orgullo local

- ✓ Son considerados:
- ✓ Las cataratas
- ✓ Las haciendas de Acul
- ✓ Las piedras de “los compadres”
- ✓ Centro arqueológico Xe’vak
- ✓ Iglesia católica
- ✓ Parque central

3 Área política

La política es algo que se da en cada lugar de Guatemala ya que es la encargada de velar por el bienestar de los habitantes, es por ello que el municipio de Nebaj cuenta con el señor Pedro Raymundo Cobo alcalde municipal, y su corporación,

también otras organizaciones las cuales velan por el bienestar de todos los pobladores del municipio de Nebaj. La Administración tarda 4 años ya que es en este tiempo en el que se vuelven a realizar nuevas elecciones.

3.1 Gobierno local

El gobierno local está conformado por el Alcalde Municipal y su Concejo Municipal. Además existe un juzgado de asuntos municipales, una Alcaldía Indígena y Comisiones Municipales.

3.2 Organización administrativa

El Municipio de Nebaj está organizado en 1 Área Urbana, aldeas y caseríos; como lo manifiesta el siguiente cuadro. El área urbana se comunica con las aldeas por medio de carretera asfaltada, caminos de herradura y en su mayoría por carreteras de terracería.

Cantones del municipio de Nebaj:

Total de cantones de la cabecera municipal	33
--	----

Sectores en que están divididas las aldeas de Nebaj:

Sector	Cantidad de aldeas
01	09
02	08
03	06
04	19
05	09
06	06
07	07
08	08
09	02
10	07
Total de aldeas	81

La administración del municipio está bajo responsabilidad del Concejo Municipal y apoyado en las Aldeas y Caseríos por los Alcaldes Auxiliares estos son electos por los vecinos de estas Aldeas y Caseríos. Así también están los COCODES Y COMUDE.

3.3 Organizaciones políticas

- ✓ Unidad Nacional de la Esperanza (UNE)
- ✓ Gran Alianza Nacional (GANNA)
- ✓ Partido Patriota (PP)
- ✓ Centro de Acción Social (CASA)
- ✓ Libertad Democrática Renovada (LIDER)
- ✓ Unidad del Cambio Nacional (UCN)
- ✓ Partido TODOS
- ✓ Visión con Valores (VIVA)
- ✓ Unidad Revolucionaria Nacional Guatemalteca (URNG)
- ✓ Partido WINAQ
- ✓ Comité Cívico COTON

3.4 Organizaciones Civiles apolíticas

ONG:

- ✓ SAVE THE CHILDREN Guatemala
- ✓ Asociación de Asentamientos Unidos del Área Ixil (ASAUNIXIL)
- ✓ APEDIBIMI
- ✓ FAFIDES
- ✓ Fundación AGROS
- ✓ FUNDAMAYA
- ✓ Cooperativa Todos Nebajenses R.L. COTONEB
- ✓ Cooperativa Multiplicador R.L.
- ✓ Cooperativa Santa María R.L.

4 Área social

Los habitantes del municipio de Nebaj son muy trabajadores y se desempeñan en varios oficios los cuales les permiten subsistir económicamente.

4.1 Ocupación de los habitantes

La mayoría de personas de Nebaj, se dedican a la agricultura los hombres, y las mujeres en oficios domésticos. Unas pequeñas partes de la población, principalmente del área urbana, se dedican a la albañilería, ganadería, carpintería, serigrafía, sastrería, herrería y trabajos de mecánica automotriz.

En cuanto a lo profesional existen varias personas que ejercen su profesión tales como: Maestros de Educación Primaria Bilingüe, Profesores de Enseñanza Media, Licenciados en Pedagogía, Peritos Contadores y Secretarías Bilingües.

4.2 Producción y distribución de productos.

Producción Agrícola:

En las comunidades con técnicas de cultivo tradicional, se prepara la tierra con azadón o machete. Los productos de mayor cultivo son: maíz, frijol, caña de azúcar, tomate, café, y plantas frutícolas, (durazno, aguacate, manzana, pacaya, jocote, naranja, lima, limón, etc.) Estos productos son más de consumo y de venta en menor escala en los mercados locales. El café es el producto que logra venderse en mercados extranjeros y es el oficio que mantiene viva la economía de la mayoría de familias campesinas.

4.3 Agencias educacionales.

“El municipio de Nebaj cuenta con una Coordinación Técnica Administrativa, la cual se encarga de administrar a todos los Establecimientos Educativos oficiales del municipio, estos a su vez están divididos en 4 distritos, siendo estos:

1. Distrito 14-13-19
2. Distrito 14-13-20
3. Distrito 14-13-21
4. Distrito 14-13-48

Centros Educativos Públicos

Nivel	Modalidad	Cantidad
Párvulos	EODP	1
Primaria	EORM	51
Básico	INEB	2
Diversificado	INED	1
Básico	De Telesecundaria	11
Básico	NUFED	14
Diversificado	Normal	1
Primaria	De Adultos	1
Preprimaria Bilingüe	Anexo a EORM	4

Centros Educativos por Cooperativa

Nivel	Cantidad
Básico	4

Centros Educativos Privados

Nivel	Cantidad
Primaria	2
Básico	5
Diversificado	6

En el nivel Superior funcionan las siguientes universidades:

- ✓ Universidad de San Carlos de Guatemala USAC
- ✓ Universidad Panamericana UPANA
- ✓ Universidad Rural de Guatemala URG
- ✓ Universidad Ixil

Así también se cuenta con centros de Computación, de Mecanografía y una extensión del INTECAP". (Coordinación Técnica Administrativa distrito 14-13-19)

4.4 Agencias sociales de Salud

En la cabecera municipal se cuenta con las siguientes agencias sociales de Salud.

- ✓ Hospital Nacional
- ✓ Área de Salud Ixil
- ✓ Prestadora de Servicios de Salud (COTONEB)
- ✓ Venta de Medicamentos PROAM
- ✓ Hospital Privado de Especialidades “Vida y Esperanza”
- ✓ Hospital Privado Ixil

En las aldeas más pobladas se cuenta con Puestos de Salud, los cuales son atendidos por enfermeros y están bajo la Supervisión del Área de Salud Ixil.

4.5 Vivienda

En la construcción de vivienda, generalmente se utiliza adobe para el levantado de paredes y teja de barro para el techo.

El tipo de construcción que predomina es el adobe y el de block en el área urbana, la mayoría de viviendas son construidas con dos dormitorios, una cocina, una sala y baño.

En el área rural generalmente las casas son construidas con madera y constan de un dormitorio, una cocina y baño de pozo ciego.

4.6 Centros de recreación

Se consideran centros de recreación los siguientes:

- ✓ Boxbolandia
- ✓ Turifresa
- ✓ Las cataratas
- ✓ Haciendas de Acul
- ✓ Estadio Miguel García Granados

- ✓ El mirador del “Boquerón”
- ✓ Canchas sintéticas de fut-sala

4.7 Transporte

El municipio de Nebaj está a 84 kilómetros de la cabecera departamental por carretera asfaltada, el transporte más utilizado lo constituyen los microbuses que viajan de lunes a domingo.

En el casco urbano de Nebaj se cuenta con 200 tuc-tuc, los cuales están disponibles para toda la población de lunes a domingo en horario de 5:00 am. a 22: horas.

Para viajar a las aldeas se viaja en microbús, en su mayoría son carreteras de terracería.

4.8 Comunicaciones

Los medios de comunicación del municipio de Nebaj son las redes de telefonía de celulares TIGO, CLARO y MOVISTAR. Hay 5 emisoras de radio.

En el área urbana se cuenta con otros medios de comunicación como el internet, el fax, correos y telégrafos.

4.9 Grupos religiosos

Existen dos grupos que acaparan a la mayor parte de la población, entre ellos están:

- ✓ Los Evangélicos
- ✓ Los Católicos

Existen también grupos pequeños, como:

- ✓ Testigos de Jehová
- ✓ Adventistas del Séptimo día

- ✓ Guías Espirituales
- ✓ Sin religión

4.10 Clubes o asociaciones sociales

- ✓ Asociación Magisterial
- ✓ Comité de Convide
- ✓ Asociación de Alcohólicos Anónimos
- ✓ Asociación de Ganaderos
- ✓ Asociación de Comerciantes
- ✓ Asociación de Transportistas

4.11 Composición étnica

La mayoría de la población es indígena Ixil, aunque existen pequeñas concentraciones de etnia K'iché y Q'anjob'al en el área rural del municipio.

En el casco urbano es posible observar a gran parte de la población de etnia ladina.

Carencias, deficiencias detectadas
<ul style="list-style-type: none">➤ No existe cobertura de servicios para muchas comunidades.➤ Inexistencia de manuales para el tratamiento de suelos frágiles, especialmente cuando existen erosiones hídricas o eólicas.

II SECTOR DE LA INSTITUCIÓN:

1 Localización geográfica

1.1 Ubicación

La Asociación de Asentamientos Unidos del Área Ixil está ubicada en el cantón Simocol del municipio de Nebaj.

1.2 Vías de acceso

Para llegar a la institución se debe ir por la calle principal que va del parque central hasta la salida a los municipios de Chajul y Cotzal, una vez estando en la salida a los municipios mencionados se debe seguir la calle que conduce a la Escuela Oficial Rural Mixta “Cantón Simocol” y en esa calle se encuentra la institución.

2 Localización administrativa

2.1 Tipo de Institución

Organización no Gubernamental (ONG) y de servicios.

2.2 Región

VII Noroccidente

2.3 Área

Urbana

2.4 Distrito

14-13

3 Historia de la Institución

3.1 Origen

“La Asociación de Asentamientos Unidos del Área Ixil -ASAUNIXIL- es una organización no gubernamental, no lucrativa, apolítica de desarrollo, inscrita en el registro civil de Nebaj, en el libro No. 2, folios No. 85 y 86, del acta número 126-99 extendida en la Alcaldía Municipal de Santa María Nebaj, Quiché. Inscrita en la SAT el 04/12/99 con carnés de Identificación Tributaria No. 2298673-1 y No. 33074, folio 33074 del libro 1 del Sistema Único del Registro Electrónico de Personas Jurídicas. Surgió ante la necesidad de impulsar y conservar posibles soluciones alternativas a los problemas económicos, sociales, culturales y políticos de la población. (Trifoliar ASAUNIXIL s/f)

3.2 Fundadores u organizadores

“La Asociación se fundó gracias a la iniciativa de unas personas de varios asentamientos.

3.3 Sucesos o épocas especiales

- ✓ Cuando se legaliza y queda registrada la Institución en 1999.
- ✓ Cuando se logra tener cobertura en los tres municipios del área Ixil.
- ✓ Se logra alcanzar a más de 3,000 familias beneficiarias con los proyectos ejecutados.
- ✓ Cuando se logra becar a más de 20 estudiantes. (Conversación personal, Francisco Velasco, agosto de 2013)

4 Edificio

4.1 Área construida

La Institución tiene un área construida aproximada de 15 mts².

4.2 Área descubierta

La Institución tiene descubierta un área aproximada de 8 mts².

4.3 Estado de conservación

El edificio actualmente se encuentra en buen estado.

4.4 Locales disponibles

El edificio cuenta actualmente con tres locales disponibles

4.5 Condiciones y usos

Las condiciones son adecuadas y los tres locales disponibles también reciben mantenimiento para mantenerse en óptimas condiciones.

5 Ambientes y equipamiento

5.1 Mobiliario, equipo y materiales

Se puede decir que cada una de las oficinas está bien equipada con los recursos necesarios. Ya que según la naturaleza de éstas se cuenta con los siguientes recursos:

- ✓ Mesas
- ✓ Sillas
- ✓ Sillas giratorias
- ✓ Archiveros
- ✓ Computadoras
- ✓ Cámaras
- ✓ Ventiladores
- ✓ Garrafón de agua pura

5.2 Salones específicos

La Institución tiene 1 salón específico en el cual celebran distintas actividades como: reuniones de trabajo, convivios, planificación general de alguna actividad, proyecciones, etc.

5.3 Oficinas

Se cuenta con un total de 8 oficinas, de las cuales 5 están en uso y 3 están disponibles.

5.4 Servicios sanitarios

Existen 3 servicios sanitarios, de ellos 2 usa el personal de la Institución, 1 usan los hombres, y 1 las mujeres; el 3ro. lo usa el personal de servicio y los visitantes.

Carencias, deficiencias encontradas
✓ Insuficiente agua en la Institución.
✓ Inexistencia de cuneta en la salida de la Institución.

- ✓ Inexistencia de sistema de alarma.
- ✓ No existe personal de seguridad

III SECTOR FINANZAS

1 Fuentes de financiamiento

1.1 Donaciones

“La asociación obtiene financiamiento del recurso económico derivado del programa Quiché/CISP; y se complementa con: préstamos, recuperaciones, intereses devengados y donaciones que obtiene de países extranjeros, como Estados Unidos, Italia y España con la Agencia Vasca de Cooperación al Desarrollo”. (Reglamento para el uso del fondo de capital de trabajo, ASAUNIXIL s/f)

2 Costos

2.1 Salarios

“La institución invierte mensualmente en salarios la cantidad aproximada de Q 42, 000.00

2.2 Materiales y suministros

Se invierte en este rubro alrededor de Q 500.00 mensuales

2.3 Servicios profesionales

Aquí no hay presupuesto porque se cuenta con técnicos que realizan las reparaciones.

2.4 Mantenimiento

También se destina la cantidad de Q 1, 000.00 para mantenimiento de vehículos y computadoras.

2.5 Servicios generales

En pago de luz, agua, teléfono y recolección de basura, se gasta anualmente una cantidad aproximada a Q 7, 500.00

2.6 Donaciones a proyectos

En este aspecto es donde se invierte la mayor parte del presupuesto general, y las inversiones oscilan entre Q 5, 000.00 hasta Q 250, 000.00 por mes, según la naturaleza del proyecto.

3 Control de finanzas

3.1 Estado de cuentas

La institución tiene a su contador quien maneja todas las cuentas y facturas.

3.2 Disponibilidad de fondos

Se tienen fondos financieros disponibles, los cuales se encuentran depositados en los bancos y cooperativas.

3.3 Auditoría interna y externa

Se tienen reuniones periódicas donde se pide el estado de cuentas al contador, así como la justificación con cada factura y cheque. También se presentan informes financieros a los asociados cuando hay asamblea general. Periódicamente se tienen visitas de personas encargadas o representantes de las organizaciones donantes, quienes supervisan la transparencia de las cuentas.

3.4 Manejo de libros contables

En la institución se manejan los siguientes libros:

- ✓ Libro de caja
- ✓ Libro de almacén
- ✓ Libro de inventario". (conversación personal, Francisco Velasco, agosto de 2013)

Carencias, deficiencias detectadas
➤ No existe un encargado externo directamente, que vele por la transparencia de las cuentas.

IV RECURSOS HUMANOS

1 Personal operativo

1.1 Total de laborantes

(Según, Velasco) “Se cuenta con un total de 7 laborantes.

1.2 Total de laborantes fijos e interinos

Actualmente hay 7 laborantes fijos. No hay interinos.

1.3 Porcentaje del personal que se incorpora o retira anualmente

Un 25% del personal es sustituido anualmente por diferentes razones.

1.4 Antigüedad del personal

2 laborantes están todavía desde el principio, los demás han sido sustituidos.

1.5 Tipo de laborantes

Todos los laborantes son profesionales.

1.6 Asistencia del personal

Todos asisten 6 días a la semana de lunes a sábado.

1.7 Residencia del personal

Todos los trabajadores residen en los diferentes cantones del casco urbano de Nebaj.

1.8 Horarios

El horario de trabajo es de 8:00 am. a 17.00 pm., con derecho a una hora para ir a almorzar.

2 Personal administrativo

2.1 Total de laborantes

Se cuenta con un total de 4 laborantes.

2.2 Total de laborantes fijos e interinos

Actualmente hay 5 laborantes fijos. No hay interinos.

2.3 Porcentaje del personal que se incorpora o retira anualmente

Un 25% del personal es sustituido anualmente por diferentes razones.

2.4 Antigüedad del personal

1 laborante está todavía desde el principio, los demás han sido sustituidos.

2.5 Tipo de laborantes

Todos los laborantes son profesionales.

2.6 Asistencia del personal

Todos asisten 6 días a la semana de lunes a sábado.

2.7 Residencia del personal

Todos los trabajadores residen en los diferentes cantones del casco urbano de Nebaj.

2.8 Horarios

El horario de trabajo es de 8:00 am. a 17.00 pm., con derecho a una hora para ir a almorzar.

3 Personal de servicio

3.1 Total de laborantes

Se cuenta con un total de 3 laborantes.

3.2 Total de laborantes fijos e interinos

Actualmente hay 3 laborantes fijos. No hay interinos.

3.3 Porcentaje del personal que se incorpora o retira anualmente

El guardián es sustituido anualmente para dar oportunidad de empleo a otras personas.

3.4 Antigüedad del personal

Todos han sido sustituidos periódicamente.

3.5 Tipo de laborantes

Todos los laborantes son técnicos.

3.6 Asistencia del personal

Algunos asisten 6 días a la semana de lunes a sábado, el guardián vive dentro del perímetro de la institución.

3.7 Residencia del personal

Algunos de los trabajadores residen en los diferentes cantones del casco urbano de Nebaj. El guardián y su familia comúnmente son traídos de los Asentamientos lejanos pero viven dentro del perímetro de la institución.

3.8 Horarios

El horario de trabajo es variado debido a que se guían en las actividades específicas que les corresponden.

4 Usuarios

4.1 Cantidad de usuarios

Actualmente se tiene un total de 3,088 familias beneficiarias.

4.2 Comportamiento anual de los usuarios

La mayoría de familias asisten a las asambleas programadas por la institución cada vez se programan.

4.3 Clasificación de usuarios por sexo, edad, procedencia

Un 65% de los asociados son hombres, de los cuales la mayoría están entre 25 y 50 años de edad. El otro 35% de asociados lo componen mujeres que se ubican entre 20 y 40 años de edad.

Los asociados son provenientes de 52 comunidades de Nebaj, 8 comunidades de Chajul y 6 comunidades de Cotzal.

4.4 Situación socioeconómica

La mayoría de asociados son de escasos recursos económicos, pues se dedican a la agricultura, la artesanía, ganadería, etc.”.

Carencias, deficiencias detectadas
<ul style="list-style-type: none">➤ Los usuarios carecen de manuales o habilidades sobre el manejo de suelos.➤ No existe un medio de comunicación eficaz entre la institución y sus socios.

V SECTOR CURRICULUM

1 Plan de servicios

1.1 Programas especiales

“Los programas en los que trabaja la asociación son los siguientes:

- ✓ Programa de seguridad alimentaria y manejo de recursos naturales.
- ✓ Programa de salud preventiva.
- ✓ Programa de educación.

- ✓ Programa de desarrollo económico local.
- ✓ Programa de derechos humanos

1.2 Tipo de acciones que realiza

Las acciones que realiza la institución van en función de sus objetivos. A través de la implementación de sus programas eje, pretende alcanzar cada uno de sus objetivos trazados.

1.3 Tipos de servicio

Dentro de los servicios que presta la institución se pueden enumerar los siguientes:

- ✓ Acceso a créditos con facilidad.
- ✓ Apoyo técnico a los socios.
- ✓ Capacitación a los socios para una mejor utilización de los recursos locales.
- ✓ Apoyo a proyectos que mejoren las condiciones alimentarias de la población.
- ✓ Motivación a las mujeres a que participen en la toma de decisiones.
- ✓ Becar a estudiantes de escasos recursos económicos para que sigan estudiando.
- ✓ Apoyo técnico y/o financiero que favorezcan al bienestar de la población en general. (Trifoliar ASAUNIXIL s/f)

2 Horario institucional

2.1 Tipo de horario

(Según, Velasco) “El horario es variado para los empleados; para unos es rígido, secretaria, contador, choferes, porque tienen un horario establecido. Sin embargo para los técnicos que trabajan en las comunidades con las capacitaciones y proyectos ellos mismos manejan su horario, al final lo que se espera de ellos es el informe de lo que hicieron en la semana, quincena, mes, etc.

2.2 Horas de atención para los usuarios

De 8:00 a.m. a 17:00 p.m.

2.3 Tipo de jornada

La jornada de trabajo es mixta (matutina-vespertina) de 8:00 a.m. a 17:00 p.m.

3 Métodos, técnicas y procedimientos

3.1 Metodología utilizada por los capacitadores

Se pretende capacitar a los vecinos de la comunidad a través de talleres y asesoramientos continuos.

3.2 Tipo de técnicas utilizadas

Dentro de las técnicas que utilizan los capacitadores, se encuentran las siguientes:

- ✓ La exposición
- ✓ El taller
- ✓ La lluvia de ideas
- ✓ El árbol de problemas

4 Evaluación

4.1 Criterios utilizados para evaluar en general

Los criterios que se utilizan son variados, pues algunos criterios son específicos para evaluar ciertas áreas o procesos, pero se pueden mencionar los siguientes:

- ✓ Presentación personal
- ✓ Puntualidad
- ✓ Responsabilidad
- ✓ Relaciones humanas
- ✓ Colaboración
- ✓ Participación
- ✓ Iniciativa

4.2 Tipos de evaluación

Es común utilizar escalas de rango o listas de cotejo para evaluar el trabajo de cada empleado o empleada”.

Carencias, deficiencias detectadas
<ul style="list-style-type: none">➤ No existen planes anuales específicos para cada servicio que presta la institución.➤ No existen formatos de evaluaciones predestinadas para evaluar procesos.

VI SECTOR ADMINISTRATIVO

1 Planeamiento

1.1 Tipo de planes

“Se elaboran planes de corto, mediano y largo plazo. Esto según las características de la fase en la que se encuentre el proyecto.

1.2 Elementos de los planes

Los elementos de los planes son los siguientes:

- ✓ Parte informativa
- ✓ Área de aplicación
- ✓ Objetivos
- ✓ Actividades
- ✓ Duración
- ✓ Evaluación

1.3 Forma de implementar los planes

Esta forma está guiada por la filosofía de la institución.

1.4 Base de los planes

Los planes están basados en las políticas, objetivos y fines de la institución.

2 Organización

2.1 Niveles jerárquicos de la organización

- ✓ En la institución se sigue una línea de mando, ésta es la encargada de establecer los diferentes niveles jerárquicos”. (conversación personal, Francisco Velasco, agosto de 2013)

2.2 Funciones

Según, Velasco “Las funciones son diferentes para cada instancia, pues cada encargado de alguna instancia se norma por los estatutos y reglamentos que corresponden a esa dependencia.

2.3 Régimen de trabajo

Trabajo en equipo y en función de los objetivos y políticas de la asociación.

3 Coordinación

3.1 Formularios para la comunicación escrita

Existen formatos en los archivos digitales y físicos de comunicación.

3.2 Tipos de comunicación

El tipo de comunicación que se utiliza es variado, según la ocasión y la naturaleza de la información, esta puede ser: escrita a través de diferentes medios, u oral también por diferentes medios.

3.3 Periodicidad de reuniones técnicas del personal

Generalmente las reuniones se realizan cada semana, si es necesario se adelantan o posponen.

3.4 Reuniones de reprogramación

Generalmente no se realizan reuniones de reprogramación, cuando hay necesidad de realizar una reunión de esa naturaleza se convoca a los involucrados lo más antes posible.

4 Control

4.1 Normas de control

Debido a la línea de mando que se maneja dentro de la institución cada empleado sabe por mandato de su jefe inmediato lo que puede hacer y lo que no puede hacer; de esa forma cada uno se maneja como corresponde.

4.2 Registro de asistencia

Se tienen en secretaría los libros de asistencia del personal. Cada uno firma a su ingreso y egreso.

4.3 Evaluación del personal

Cada quien es evaluado por su jefe inmediato, de acuerdo a sus informes laborales.

4.4 Inventario de actividades realizadas

En secretaría se lleva un recuento de cada uno de los informes de trabajo de cada uno de los miembros de la institución.

4.5 Actualización de inventarios físicos de la institución

El contador es el encargado de actualizar este libro cada vez que es necesario.

4.6 Elaboración de expedientes administrativos

La secretaria está encargada de elaborar estos expedientes y archivarlos en secretaría para cuando sean requeridos por alguna entidad.

5 Supervisión

5.1 Mecanismos de supervisión

Cada empleado es evaluado de acuerdo a los informes que entrega periódicamente.

5.2 Periodicidad de supervisiones

Cada semana se tienen reuniones y ahí cada empleado presenta el informe de sus actividades realizadas.

5.3 Personal encargado de la supervisión

Cada empleado tiene en jefe inmediato, de ese modo el jefe inmediato es quien supervisa las actividades de cada empleado.

5.4 Tipo de supervisión

Se supervisan las actividades que ejecutará el empleado, así como los medios y objetivos de las mismas.

5.5 Instrumentos de supervisión

Los instrumentos que se utilizan pueden variar según lo que se evalúa. Entre los instrumentos se pueden mencionar los siguientes:

- ✓ Observación
- ✓ Listas de cotejo
- ✓ Verificación de informes”

Carencias, deficiencias detectadas
✓ No existen planes de contingencia.

VII SECTOR RELACIONES

1 Institución-usuarios

1.1 Forma de atención a los usuarios

Según, Velasco “En las oficinas de la institución se tiene destinada un área para recibir a los usuarios y es aquí donde ellos manifiestan sus necesidades.

1.2 Actividades sociales

Normalmente en las visitas que se tienen de personas extranjeras se convoca a todos los asociados en asamblea y se realiza una fiesta con música y comida.

1.3 Actividades culturales

Se realizan exposiciones en cada una de las capacitaciones que se tienen programadas.

1.4 Actividades académicas

Dentro de la planificación anual se contemplan varias actividades culturales, ya sea en las oficinas de la institución, en alguna aldea o se tenga participación en conferencias programadas en otro país.

2 Institución con otras instituciones

2.1 Cooperación

Este tipo de relación se da cuando los asociados piden financiamiento para un proyecto y la ASAUNIXIL solo cubre un porcentaje del costo total del mismo y se solicita el complemento del presupuesto a otra institución.

3 Institución con la comunidad

3.1 Con agencias locales y nacionales

En el quehacer cotidiano se dan muchas formas de relación con estas agencias, sin embargo, no hay ninguna relación estrecha o comprometida con ninguna de ellas.

3.2 Asociaciones locales (clubes)

La relación que se da es más de apoyo económico para diversos proyectos que están dentro de la visión y misión de la institución.

3.3 Extensión

A este año la ASAUNIXIL ha extendido sus beneficios a unas 3,088 familias de los tres municipios del área Ixil”.

Carencias, deficiencias detectadas
✓ Pocas actividades inter institucionales.

VIII SECTOR FILOSÓFICO, POLÍTICO, LEGAL

1 Filosofía de la Institución

1.1 Principios filosóficos de institución

- ✓ “Gestión de desarrollo comunal.
- ✓ Apoyar completamente a las familias.
- ✓ Trabajo en equipo.
- ✓ Respeto mutuo entre asociados.

1.2 Visión

“Ocupar un espacio que promueva el desarrollo integral de la población Ixil y sus asociados; permitiendo dar respuesta a las necesidades actuales y futuras mediante el apoyo de programas y proyectos de desarrollo, que promuevan el mejoramiento del nivel de vida de sus asociados, pobladores en general, uso sostenible de los recursos locales y lograr la sostenibilidad de la asociación a través de proyectos de impacto”. (Trifoliar ASAUNIXIL s/f)

1.2 Misión

“Ser una organización integrada por hombres y mujeres que buscan el desarrollo sostenible de sus asociados en 66 comunidades de Nebaj y el área Ixil; fundada con el afán de encontrar el mejoramiento del nivel de vida de los mismos. En el marco de los acuerdos de paz; mediante enfoques integrales sostenibles”. (Trifoliar ASAUNIXIL s/f)

2 Políticas de la Institución

2.1 Políticas institucionales

- “Organización democrática permitiendo la participación de todos sus asociados.
- No gubernamental, de naturaleza social.
- Fomentar el equilibrio ecológico.

2.2 Estrategias

- Crear las condiciones para que ASAUNIXIL; tome parte de las decisiones del desarrollo local mediante su participación en las políticas públicas del municipio de Nebaj y del departamento de Quiché.
- Hacer conciencia entre la población beneficiaria en la no contaminación del medio ambiente.

2.3 Objetivos

- Fomentar el desarrollo sostenible que permita el mejoramiento socioeconómico de las comunidades del área Ixil.
- Respetar la Constitución Política de la República de Guatemala.
- Contribuir en la construcción de una sociedad justa y descentralizada.
- Promover proyectos que beneficien a los asociados y otros.
- Impulsar la participación de la mujer en la toma de decisiones en beneficio de su comunidad.

2.4 Metas

- Mejorar las condiciones alimentarias de la población en un 5% cada año.
- Establecer alianzas entre organizaciones para la reducción de la pobreza en un 5% cada año.
- Apoyar a los socios en un 95% con asesoramiento técnico en la ejecución de proyectos”. (Trifoliar ASAUNIXIL s/f)

3 Aspectos legales

3.1 Personería jurídica

“La Asociación de Asentamientos Unidos del Área Ixil -ASAUNIXIL- es una organización no gubernamental, no lucrativa, apolítica de desarrollo, inscrita en el registro civil de Nebaj, en el libro No. 2, folios No. 85 y 86, del acta número 126-99 extendida en la Alcaldía Municipal de Santa María Nebaj, Quiché. Inscrita en la SAT el 04/12/99 con carnés de Identificación Tributaria No. 2298673-1 y No. 33074, folio 33074 del libro 1 del Sistema Único del Registro Electrónico de Personas Jurídicas.

3.2 Marco legal de la institución

- ✓ Constitución Política de la República de Guatemala
- ✓ Ley de Medio Ambiente
- ✓ Ley de Servicio Civil
- ✓ Código del Trabajo” (Trifoliar ASAUNIXIL s/f)

3.3 Reglamentos internos

“CAPÍTULO PRIMERO.

NATURALEZA Y ASPECTOS LEGALES

Artículo 1. OBJETO. El presente reglamento tiene por objeto normar todo lo relativo al funcionamiento de la Junta Directiva de la Asociación de Asentamientos Unidos del Área Ixil, Nebaj, Quiché, organización a la que se le denominará indistintamente como “La Asociación” o por sus siglas “ASAUNIXIL”.

Artículo 2. FUNDAMENTO LEGAL. Los estatutos de ASAUNIXIL en su artículo 17 señalan como atribución de la Asamblea General, Extraordinaria, inciso “c” Aprobar los reglamentos que sean necesarios para la buena marcha de los asuntos de la Asociación.

Artículo 3. DE LA JUNTA DIRECTIVA. La Junta Directiva es el órgano ejecutivo y administrativo de la Asociación y está integrada por los siguientes cargos: Presidente, Vicepresidente, Secretario, Tesorero, Vocal primero, Vocal segundo y Vocal tercero, y en lo que sigue se le denominará únicamente como “La Junta”; los asociados que ocupen esos cargos deberán ser electos en Asamblea General.

Artículo 4. IMPORTANCIA. A la Junta Directiva todos los asociados y el personal que labore en la Asociación le guardarán el debido respeto y le prestarán toda su colaboración.

CAPÍTULO SEGUNDO.

FUNCIONAMIENTO DE LA JUNTA.

Artículo 5. DURACION. Los integrantes de la Junta durarán en sus cargos dos años, pudiendo ser reelectos únicamente para un período más, pero podrán ser destituidos en cualquier tiempo por decisión de la Asamblea General.

Artículo 6. DEPENDENCIA. La Junta depende exclusivamente de la Asamblea General y es la responsable de que se lleven a cabo o se cumplan las disposiciones y acuerdos de dicha Asamblea.

Artículo 7. ATRIBUCIONES. Son atribuciones de la Junta además de las que le señala el artículo 24 de los estatutos de la Asociación: a) Cumplir y hacer que se cumplan los estatutos de este y demás reglamentos existentes; b) Velar por que los funcionarios y empleados de la Asociación, cumplan con sus obligaciones y deberes; c) Velar por el correcto y buen uso de los recursos económicos y técnicos de la asociación; d) Proponer ante la Asamblea General Extraordinaria para su aprobación los

reglamentos que sean necesarios; e) Contratar o solicitar ayuda de personal capacitado para la realización de su trabajo; f) Firmar a través del presidente el convenio de cada uno de los proyectos a realizar con los asociados; g) Analizar definir a los proveedores a los que se les comprarán los insumos, materiales u otros elementos que requiera la Asociación para realizar sus actividades para lo cual se debe dejar constancia en acta; h) Realizar los cuadros comparativos de compra adjuntando las cotizaciones relativas, debiendo archivar fotocopia de los documentos de la Asociación de acuerdo a las posibilidades de ésta; i) Recibir el pago del valor de transporte y alimentación para asistir a reuniones ordinarias o extraordinarias y en actividades que se participe en beneficio de la Asociación; j) Cuando las posibilidades de la Asociación lo permitan recibir el pago del jornal cuando participe en actividades extraordinarias; k) Recibir pago de hospedaje cuando fuere necesario; l) Pagar el cincuenta por ciento del valor de los servicios ASAUNIXIL, y que él reciba en lo personal.

Artículo 8. REUNIONES. Los miembros de la Junta se reunirán en forma ordinaria una vez al mes y extraordinariamente cuantas veces sea necesario.

Artículo 9. OBLIGACIONES DE LOS INTEGRANTES DE LA JUNTA. a) Participar en todas las reuniones de la Junta Directiva; b) Justificar el motivo de su inasistencia en caso de ausencia en las reuniones; c) Prestar en forma voluntaria toda la colaboración para que se puedan desarrollar las actividades de la Asociación; d) Cumplir con el horario definido por la Junta; e) Asegurar la comunicación con los socios de las decisiones que se tomen en la Junta Directiva; f) Prescindir las reuniones comunitarias.

Artículo 10. DERECHOS DE LOS INTEGRANTES DE LA JUNTA. a) Recibir abono orgánico y químico para dos cuerdas de maíz para una temporada durante su período de desempeño de conformidad con el artículo 21 de los estatutos; b) Recibir apoyo en caso de accidente en actividades de la Asociación de acuerdo a las posibilidades de ésta; c) Recibir el pago del valor de transporte y alimentación para asistir a reuniones ordinarias o extraordinarias y en actividades que se participe en beneficio de la Asociación; d) Cuando las posibilidades de la Asociación lo permitan recibir el pago del jornal cuando participe en actividades extraordinarias; e) Recibir pago de hospedaje cuando fuere necesario; f) Pagar el cincuenta por ciento del valor de los servicios ASAUNIXIL, y que él reciba en lo personal.

Artículo 11. RÉGIMEN DISCIPLINARIO EN CASO DE INASISTENCIA. Además del régimen disciplinario señalado en los estatutos, cada uno de los integrantes de la Junta Directiva queda sujeto a lo siguiente: a) si faltare injustificadamente a dos reuniones consecutivas se le llamará la atención en forma verbal por los restantes integrantes de la Junta; b) En caso de faltar injustificadamente a cuatro reuniones se le suspenderá del cargo y se pedirá a la Asamblea General se elija a un sustituto.

Artículo 12. SUSTITUCIONES. En caso de renuncia o ausencia temporal o definitiva anunciada por algún integrante de la Junta, las sustituciones se darán así: el Presidente será sustituido por el Vicepresidente, y los demás cargos por vocales. En caso de no ser esto posible se pedirá a la Asamblea la elección de un sustituto.

CAPÍTULO TERCERO.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS.

Artículo 13. APROBACIÓN. El presente reglamento deberá ser aprobado por los asociados reunidos en sesión de Asamblea General Extraordinaria.

Artículo 14. VIGENCIA. El presente reglamento entrará en vigor inmediatamente aprobado por la Asamblea General".
(Reglamento de funcionamiento, ASAUNIXIL s/f)

Carencias, deficiencias detectadas
✓ No se tiene en un lugar visible la visión y misión de la asociación.

**FODA APLICADO AL INSTITUTO NACIONAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE
TELESECUNDARIA, ALDEA AC'TXUMBAL, DE NEBAJ, QUICHÉ**

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Terreno propio ✓ Edificio escolar propio ✓ Ubicación geográfica ✓ Suficiente personal docente 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ No cuenta con circulación ✓ No existe suficiente material didáctico para trabajar ✓ Inseguridad de algunos enseres ✓ Escaso personal de parte del MINEDUC
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cuenta con el apoyo del Estado ✓ Cuenta con el apoyo de ONG's como Cuerpo de Paz en Guatemala. ✓ Tiene presencia de estudiantes de comunidades aledañas 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Divisionismo político que afecta a la comunidad. ✓ Que los maestros de parte de la Municipalidad no sean recontractados.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO EPS
SECCIÓN: NEBAJ
ASESOR: LIC. ARMÍN ERNESTO RODRÍGUEZ MOTA



PLAN DE PERFIL DEL PROYECTO

1 Identificación

- 1.1 **Nombre:** Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria
- 1.2 **Dirección:** Aldea Ac'txumbal
- 1.3 **Municipio:** Nebaj
- 1.4 **Departamento:** Quiché
- 1.5 **Nombre del Epesista:** Joel David Villatoro Villatoro
- 1.6 **Número de Carné:** 200923558

2 Objetivos

2.1 General

- 2.1.1 Estructurar un proyecto, consistente en la elaboración de un instructivo pedagógico para implementar huertos escolares.

2.2 Específicos

- 2.1.1 Determinar los recursos indispensables para el proyecto
- 2.2.2 Definir los procedimientos técnicos en cada una de las actividades para la formulación del proyecto.

3 Actividades

- 3.1 Establecer las metas a lograr.
- 3.2 Analizar los materiales a utilizar y el valor de los mismos.
- 3.3 Seleccionar los métodos y técnicas a utilizar.
- 3.4 Determinar mecanismos de control.

4 Metas

4.1 Concretar el presupuesto del proyecto en un máximo de dos semanas.

5 Recursos

5.1 Humanos

5.1.1 Comunidad Educativa del Instituto.

5.1.2 Técnicos de ASAUNIXIL

5.1.3 Epesista

5.2 Materiales

5.2.1 Hojas de papel bond

5.2.2 Lapiceros

5.2.3 Dispositivo USB

5.2.4 Documentos impresos

6 Evaluación


Mediante la utilización de una lista de cotejo se verificará el alcance de cada una las actividades y los objetivos.

F.



Joel David Villatoro Villatoro
Epesista

Vo. Bo.



Lic. Armin Ernesto Rodríguez Mota
Asesor

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO EPS
SECCIÓN: NEBAJ
ASESOR: LIC. ARMÍN ERNESTO RODRÍGUEZ MOTA



PLAN DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO

1 Identificación

- 1.1 **Nombre:** Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria
- 1.2 **Dirección:** Aldea Ac'txumbal
- 1.3 **Municipio:** Nebaj
- 1.4 **Departamento:** Quiché
- 1.5 **Nombre del Epesista:** Joel David Villatoro Villatoro
- 1.6 **Número de Carné:** 200923558

2 Objetivos

2.1 General

- 2.1.1 Ejecutar el proyecto, consistente en la elaboración de un instructivo pedagógico para implementar huertos escolares en el Instituto.

2.2 Específicos

- 2.2.1 Elaborar el instructivo pedagógico.
- 2.2.2 Socializar el instructivo con la Comunidad Educativa.
- 2.2.3 Construir un huerto escolar.

3 Actividades

- 3.1 Consultar fuentes bibliográficas para elaborar el instructivo pedagógico.
- 3.2 Solicitar un espacio físico para socializar el instructivo.
- 3.3 Solicitar el terreno a utilizar para el huerto escolar.

3.5 Monitorear el área donde está el huerto.

3.6 Solicitar el apoyo necesario a los alumnos y personal docente del establecimiento.

4 Metas

4.1 Lograr la elaboración del instructivo en el plazo de un mes.

4.2 Concretar el huerto escolar.

4.3 Determinar el área beneficiada.

5 Recursos

5.1 Humanos

5.1.1 Comunidad Educativa del Instituto.

5.1.2 Técnicos de ASAUNIXIL

5.1.3 Epesista

5.2 Materiales

5.2.1 Documentos impresos

5.2.2 Azadones

5.2.3 Machetes

5.2.4 Malla


5.2.5 Terreno

5.2.6 Semillas

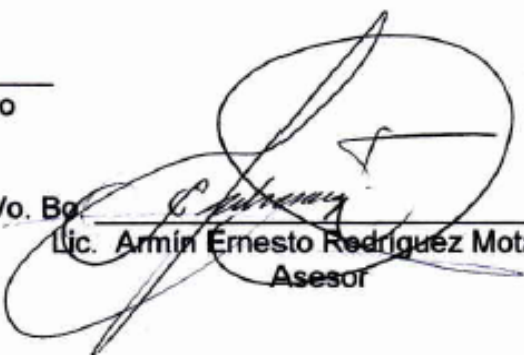
6 Evaluación

Mediante la utilización de una lista de cotejo se verificará el alcance de los objetivos.

F.


Joel David Villatoro Villatoro
Epesista

Vo. Bo.


Lic. Armin Ernesto Rodríguez Mota
Asesor

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO EPS
SECCIÓN: NEBAJ
ASESOR: LIC. ARMÍN ERNESTO RODRÍGUEZ MOTA



PLAN DE SOSTENIBILIDAD DEL PROYECTO

1 Identificación

1.1 Nombre: Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria

1.2 Dirección: Aldea Ac'txumbal

1.3 Municipio: Nebaj

1.4 Departamento: Quiché

1.5 Nombre del Epesista: Joel David Villatoro Villatoro

1.6 Número de Carné: 200923558

2 Justificación

El plan de sostenibilidad se elabora con el fin de encontrar una manera para sostener el proyecto, de tal forma que se pueda aprovechar al máximo cada uno de los logros obtenidos y brindar todos los recursos necesario para que en mediano y largo plazo se pueda observar un cambio en el área, además con la actividad de los huertos escolares, se contará con un alimento natural que apoyará el mejoramiento de la nutrición a nivel general. Así también quedan comprometidas las autoridades del Instituto, juntamente con el personal docente y alumnado a velar porque se dé continuidad al mismo.

3 Objetivos

3.1 General

3.1.1 Asegurar la continuidad del proyecto en los siguientes años.

3.2 Específicos

3.2.1 Detallar un cronograma que establezca fechas en que se ejecutarán algunas actividades.

3.2.2 Comprometer a la comunidad educativa a practicar el instructivo pedagógico.

No.	Actividad	Fecha de ejecución	Responsable
01	Revisar de nuevo el instructivo pedagógico para implementar huertos escolares.	Febrero de 2014	Directora y personal docente
02	Integrar su contenido al área de Productividad y Desarrollo.	Marzo de 2014	Directora y personal docente
03	Poner en práctica su contenido.	De agosto a noviembre de 2014	Directora y personal docente
04	Elaborar un nuevo cronograma para el siguiente ciclo escolar.	Noviembre de 2014	Directora y personal docente

Procesos de evaluación

4.1 Evaluación de Diagnóstico

No.	Indicadores	Opciones	
		SÍ	NO
4.1.1	Se cumplió con la planificación	X	
4.1.2	Se logró recabar la información necesaria	X	
4.1.3	La asociación contaba con la información necesaria		X
4.1.4	Se facilitó el acceso a las instalaciones de la asociación	X	
4.1.5	Se contó con el personal de la institución para obtener la información	X	
4.1.6	La técnica utilizada para realizar el diagnostico recabó la información necesaria.	X	
4.1.7	Existen manuales de función de cada uno de los miembros de la Directiva		X
4.1.8	La asociación cuenta con el apoyo de otras instituciones	X	
4.1.9	La asociación cuenta con respaldo legal	X	
4.1.10	La asociación involucra con igualdad a todas las personas	X	
4.1.11	¿Cuenta la asociación con los ambientes necesarios y adecuados?	X	
4.1.12	¿La asociación y el epesista son los responsables del proyecto?	X	
4.1.13	¿El proyecto llena las expectativas de la población?	X	
4.1.14	¿El proyecto beneficia en forma directa a los socios?		X
4.1.15	¿Se cuenta con el personal capacitado para la ejecución del proyecto?	X	

Procesos de evaluación

4.2 Evaluación de Perfil del Proyecto

No.	Indicadores	Opciones	
		SÍ	NO
4.2.1	¿El perfil se elaboró de acuerdo al tiempo del cronograma?	X	
4.2.2	¿Los objetivos y las metas son adecuados a la realidad?	X	
4.2.3	¿Los objetivos específicos contribuyen al logro del objetivo general?	X	
4.2.4	¿El objetivo general le da una sólida justificación al proyecto?	X	
4.2.5	¿Se pueden obtener todos los resultados durante la ejecución del proyecto?	X	
4.2.6	¿Todas las actividades corresponden a los resultados planteados?	X	
4.2.7	¿Los insumos previstos incluyen todos los recursos humanos, materiales y financieros que se necesitan para la ejecución del proyecto?	X	
4.2.8	¿Se especifica el tipo monto y contenido de los insumos previstos?	X	
4.2.9	¿Las metas propuestas en el perfil son concretas y medibles?	X	
4.2.10	¿Existe la posibilidad de insumos que no se hayan previsto?	X	

Procesos de evaluación

4.3 Evaluación de Ejecución del Proyecto

No.	Indicadores	Opciones	
		SÍ	NO
4.3.1	¿Hubo coordinación con la asociación en la ejecución del proyecto?	X	
4.3.2	¿Se logró el objetivo general del proyecto?	X	
4.3.3	¿Se cumplió con el perfil diseñado?	X	
4.3.4	¿Se lograron los resultados esperados?	X	
4.3.5	¿Se realizó un informe de la ejecución del proyecto?	X	
4.3.6	¿Tuvo secuencia las actividades realizadas en la ejecución del proyecto?	X	
4.3.7	¿Se contó con el apoyo de los estudiantes y personal docente?	X	
4.3.8	¿La cantidad de insumos fueron los adecuados para la ejecución del proyecto?	X	
4.3.9	¿El tiempo planificado fue necesario para la ejecución del proyecto?	X	
4.3.10	¿Se contó con el apoyo de los técnicos de la asociación?	X	
4.3.11	¿El instituto se responsabiliza en la sostenibilidad del proyecto?	X	

Procesos de evaluación

4.4 Evaluación final

No.	Indicadores	Opciones	
		SÍ	NO
	Diagnóstico		
4.4.1	¿El diagnóstico tuvo buen resultado?	X	
4.4.2	¿Las técnicas utilizadas en el diagnóstico fueron las adecuadas?	X	
	Perfil		
4.4.3	¿Se lograron las metas propuestas?	X	
4.4.4	¿El diseño del perfil fue la adecuada para la ejecución del proyecto?	X	
	Ejecución del proyecto		
4.4.5	¿Los productos fueron los deseados?	X	
4.4.6	¿El proyecto tuvo impacto a nivel social?	X	

Procesos de evaluación

Cuestionario dirigido a miembros de la comunidad Educativa del INEB de Telesecundaria de la aldea Ac'txumbal, de Nebaj, Quiche, para determinar el impacto del proyecto.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO EPS
SECCIÓN: NEBAJ
ASESOR: LIC. ARMÍN ERNESTO RODRÍGUEZ MOTA



A continuación se le presenta un cuestionario responda sí o no según considere.

NO.	PREGUNTA	OPCIONES	
		Sí	No
1	¿Cree que son importantes las verduras en nuestra alimentación?		
2	¿Será saludable una persona que no incluye verduras en su alimentación?		
3	¿Cree que las verduras aportan nutrientes a nuestro organismo?		
4	¿Cree que todas las personas poseen las herramientas necesarias para cultivar verduras?		
5	¿Cree que la implementación de huertos represente una nueva fuente de ingresos económicos para algunas personas?		
6	¿Cree que la implementación de huertos escolares o familiares contribuya a mejorar la economía de las familias?		
7	¿Usted cree que en esta comunidad hay espacios donde se puedan cultivar hortalizas?		
8	¿Cree usted que si varias familias de esta comunidad se dedicaran a la producción de hortalizas se favorecería al Medio ambiente?		
9	¿Cree que utilizando técnicas adecuadas se puede usar el mismo suelo muchas veces para no deforestar bosques cada año?		
10	¿Cree que con la producción de verduras las personas no solo mejorarían su dieta alimenticia, sino tendrían la opción a comercializar las cosechas y mejorar a sus finanzas?		

ANEXOS



Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala, 23 Julio 2013.

Licenciado (a)
ARMÍN ERNESTO RODRÍGUEZ MOTA
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

JOEL DAVID VILLATORO VILLATORO
200923558

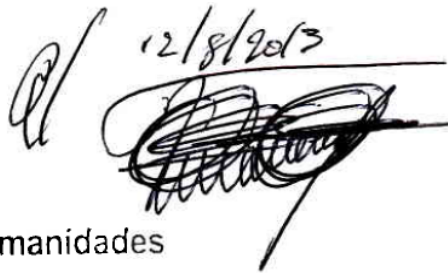
Previo a optar al grado de Licenciado (a) en Pedagogía y Administración Educativa.


M.A. María Teresa Gatica Secaida
Departamento Extensión


Vo. Bo. M.A. Walter Ramiro Mazariegos Biolis
Decano

C.c expediente
Archivo.

Facultad de  Humanidades

12/8/2013




Guatemala, 24 de julio de 2013

Señor:

Francisco Velasco Marroquín

Presidente de ASAUNIXIL

Cantón Simocol, Nebaj

Estimado señor:

Me complace saludarlo, deseándole muchos éxitos al frente de tan digno cargo.

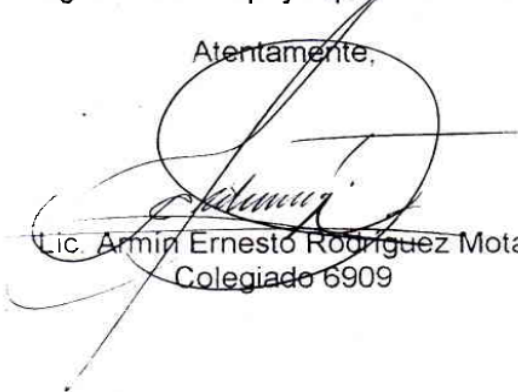
Como ASESOR del Ejercicio Profesional Supervisado, de la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala, sección Nebaj, ante usted respetuosamente SOLICITO su valiosa colaboración en el sentido de que *AUTORICE al estudiante:*

JOEL DAVID VILLATORO VILLATORO, con número de Carné 200923558 realizar su EPS, en la institución que usted dirige.

El estudiante debe llevar a cabo la planificación y ejecución de un proyecto que contemple el aspecto pedagógico, ambiental y productivo en beneficio de una comunidad o grupo de personas determinado.

Anticipadamente agradezco el apoyo que nos brinde.

Atentamente,


Lic. Armin Ernesto Rodríguez Mota
Colegiado 6909



Acta No. 109 - 2013

En la aldea Petenabul, municipio de Nday, departamento de Guiché, siendo las diecisiete horas en punto del día lunes siete de octubre de dos mil trece (07-10-13) reunidos en una de las aulas del Instituto Nacional Educación Básica y Secundaria al estudiante especialista Joel David Villatoro Villatoro, prof. Joaquín Ramírez, profa. Ylida Cedillo Rivera, profa. Rosario Naville Freymain Cedillo, prof. Pedro Adolfo Narion, prof. Leonilda de Escobar de L. y la profa. y directora Emilia Villatoro Villatoro para dar constancia de lo siguiente: PRIMERO: La directora da la cordial bienvenida, seguidamente informa que el profesor Joel David va a hacer entrega del proyecto realizado con los estudiantes. SEGUNDO: El profesor Joel toma la palabra para entregar el proyecto que consta de la cosecha de hortalizas y un módulo para cada docente y para la dirección de horticultura a la vez agradece a la dirección y a los docentes por abrirle las puertas y poder de esa manera realizar su ejercicio Profesional supervisado en dicho establecimiento e insta a poner en práctica el módulo entregado. TERCERO: La dirección y cada uno de los docentes le agradece por haber elegido el establecimiento para trabajar su T. P. de. y que las puertas siguen abiertas para otros estudiantes. CUARTO: No habiendo más que hacer constar se finaliza la presente a cuarenta minutos después de su inicio. Dado en fe.



MDS
[Signature]

195

~~195~~

195

195

195