

María Micaela Tacam Canastuj

Manual de implementación y manejo de Huertos comunitarios para contribuir con la alimentación saludable de los habitantes de la aldea Chimente del municipio de Totonicapán.

Asesor. MA. Miguel Ajpop Vásquez



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

Totonicapán enero de 2015

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

Totonicapán enero de 2015

INDICE

CONTENIDO	PAGINA
Introducción	i
CAPÍTULO I	
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 por lo que genera	1
1.1.3. Ubicación geográfica	1
1.1.4. Visión	1
1.1.5. Misión	1
1.1.6. Políticas	2
1.1.7. Objetivos	2
1.1.8. Metas:	3
1.1.9. Organización (Organigrama)	4
1.1.10. Recursos (Humanos, Materiales, Físicos, Financiero)	5
1.2. Técnicas utilizadas para ejecutar el Diagnóstico	6
1.3. Lista de carencias:	6
1.4. Cuadro de análisis y priorización de problemas	6
1.5. Datos de la Institución o comunidad beneficiada	8
1.5.1. Nombre de la institución/ comunidad	8
1.5.2. Tipo de institución por lo que genera	8
1.5.3. Ubicación geográfica	8
1.5.4. Visión	8
1.5.5. Misión	8
1.5.6. Políticas	8
1.5.7. Objetivos	9
1.5.8. Metas	9
1.5.9. Organización (Organigrama)	10

1.5.10. Recursos (Humanos, Materiales, Físicos, Financiero)	11
1.5.11. Técnicas utilizadas para el Diagnostico	11
1.6. Lista de carencias	12
1.7. Cuadro de análisis y priorización de problemas	13
1.8. Análisis de viabilidad y factibilidad	14
1.9. propuesta de solución	14
1.10. Problema seleccionado	17
1.11. Solución de propuesta como viable y factible	17

CAPÍTULO II

Perfil del Proyecto	18
1.1.1. Aspectos Generales del Proyecto	18
1.1.2. Nombre del Proyecto	18
1.1.3. Problema	18
1.1.4. Localización del Proyecto	18
1.1.5. Unidad Ejecutora	18
1.1.6. Tipo de Proyecto	18
1.2. Descripción del Proyecto	18
1.3. Justificación	19
1.4. Objetivos del Proyecto	19
1.4.1. General	19
1.4.2. Específicos	19
1.5. Metas	20
1.6. Beneficiarios (Directos, Indirectos)	20
1.7. Fuentes de Financiamiento y Presupuesto	20
1.8. Cronograma de actividades de Ejecución del Proyecto	21
1.9. Recursos (Humano, Materiales, Físicos, Financieros)	23

2. CAPÍTULO III

3. Proceso de Ejecución del Proyecto	25
3.1. Actividades y Resultados	25

3.2. Productos y Logros	27
3.3. Manual de implementación y manejo de Huertos comunitarios	29
3.4. Evidencias del proyecto	83

CAPÍTULO IV

Proceso de Evaluación	93
3.5. Evaluación del diagnóstico	93
3.6. Evaluación del Perfil	94
3.7. Evaluación de la Ejecución	94
3.8. Evaluación Final	95
4. Conclusiones	96
5. Recomendaciones	97
6. Bibliografía	98
7. Apéndice	99
8. Anexos	186

INTRODUCCIÓN

El proceso del Ejercicio Profesional Supervisado de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, departamento de pedagogía, tiene como finalidad promover proyectos que ayudan a fortalecer, mejorar las condiciones de la población en los diferentes ámbitos de la vida tales como educativo, social, ambiental; estos proyectos son realizados por estudiantes Epesistas previo a optar el grado de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa.

En este informe se encuentran tipificadas las diferentes fases que permitieron la ejecución del proyecto denominado “Manual de implementación y manejo de Huertos comunitarios para contribuir con la alimentación saludable de los habitantes de la aldea Chimente del municipio de Totonicapán.

El informe consta con la descripción de cuatro capítulos; a continuación se detallan.

Capítulo I El Diagnóstico: es la primera etapa del Ejercicio Profesional Supervisado, presentándose las generalidades de la institución Patrocinante: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación MAGA con la finalidad de conocer la situación actual de la institución. De la misma manera se realizó el diagnóstico a la comunidad beneficiada: aldea Chimente, municipio y departamento de Totonicapán teniendo como propósito la corroboración de los datos e información específica, que sirvió para detectar los diversos problemas o necesidades que posee la institución o comunidad; posteriormente darle solución a una problemática emergente para los habitantes del lugar. Mediante la calidad de información obtenida se procede realizar un análisis de problemas latentes en base a las necesidades con propuestas de soluciones, dando la prioridad a una de ellas que es viable y factible.

Capítulo II Perfil del Proyecto: En esta etapa se definen claramente los elementos que tipifican el proyecto, en el cual se establece el tiempo

Específico de la realización del proyecto, la descripción de los aspectos generales del proyecto. Como también se encuentra establecido el por qué y para qué la realización del proyecto; para ello se tiene como guía un cronograma que contiene las fechas específicas para la ejecución de cada actividad planificada.

Capítulo III Ejecución del Proyecto: en esta etapa se describen los procesos que se realizaron en el desarrollo del proyecto, detallando las actividades, resultados, los logros y productos obtenidos en el proyecto basándose en el plan de Perfil de proyecto, El proyecto que se ejecutó fue la elaboración de un Manual de implementación y manejo de Huertos comunitarios para contribuir con la alimentación saludable de los habitantes de la aldea Chimente del municipio de Totonicapán. Como también se realizó la Reforestación del área de nacimiento de agua potable del Paraje Pacoc Siguán, de la comunidad de Poxlajuj departamento de Totonicapán.

Capítulo IV Evaluación Final: es donde se exponen los mecanismos de evaluación con el fin de verificar el cumplimiento de los objetivos trazados en las etapas de diagnóstico, perfil, ejecución del proyecto; así mismo observar el nivel de aceptación, proyección, alcances, los logros obtenidos durante el desarrollo del proyecto.

Apéndice: aquí se describen la estructura del plan general del Ejercicio Profesional Supervisado, teniendo los planes: de diagnóstico, de Perfil, de ejecución y de evaluación, las herramientas de evaluación que sirvieron para la verificación de los resultados obtenidos, análisis contextual e institucional de la institución Patrocinante y patrocinada.

Anexo: es la parte final del informe donde se adjuntan los documentos legales que amparan la aplicación del desarrollo del Ejercicio Profesional Supervisado en la parte inicial, en el proceso, culminación, entrega de macro y micro proyecto que se describen a través de constancias, certificaciones de actas para el soporte administrativo del proyecto.

CAPITULO I DIAGNÓSTICO

1.1 Datos Generales de la Institución Patrocinante

1.1.1. Nombre de la institución

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación MAGA

1.1.2 Tipo de institución por lo que genera:

De servicio público

1.1.3 Ubicación geográfica:

11 avenida 2-33, Zona 2 Totonicapán, Totonicapán

1.1.4 Visión

“Alcanzar mejores niveles de producción y productividad de las actividades agropecuarias que realizan los pequeños y medianos agricultores del área rural de Guatemala. Visualizamos el futuro brindando la Asistencia Técnica a través de capacitaciones a los agricultores integrados a grupos objetivo, para que alcancen niveles de producción eficientes, económicamente competitivos con criterios sostenibles sociales, económicos y ambientales”¹

1.1.5 Misión

“Ejecutar los servicios de asistencia técnica, capacitación a los productores (as) agropecuarios, forestales e hidrobiológicos con mayor enfoque a los sectores más necesitados del país, con el fin de alcancen un desarrollo sostenible, con el apoyo de las organizaciones del sector. Simultáneamente lograr un aumento de sus ingresos a través de la implementación de tecnologías apropiadas para generar materia prima con el mayor valor agregado posible, que sean requeridas por los mercados nacionales, regionales”.²

¹ Documentos Del Ministerio De Agricultura Ganadería Y Alimentación Maga 2008.

² Op.cit. Documentos de MAGA 2008

1.1.6. Políticas

- ✓ Administrar normas claras y estables para el aprovechamiento y uso sostenible del patrimonio productivo agropecuario, de los recursos naturales y la inocuidad de los alimentos no procesados.
- ✓ Promover la organización de capacidades comunitarias fomentando la producción, transformación, comercialización a través de proyectos productivos, reactivando la economía campesina y el aumento de la productividad, para alcanzar el desarrollo económico rural.
- ✓ Desarrollar capacidades que fortalezcan la institucionalidad en el campo agropecuario, fortaleciendo la organización, ampliando la cobertura de la extensión, capacitación, asistencia técnica y formación del recurso humano, así como la innovación tecnológica, con las herramientas metodológicas e instrumentales para la adecuación, según las zonas y condiciones de las unidades productivas.
- ✓ Fortalecer el sistema financiero agrícola y rural, a través de la creación de mecanismos que incentiven las inversiones estratégicas en los territorios rurales³.

1.1.7. Objetivos

1.1.7.1. Objetivo General

“Promover el cambio de actitud mediante la aplicación de metodologías de extensión agrícola, para propiciar las condiciones que favorezcan el fortalecimiento de la capacidad productiva, organizativa, gestión, principalmente en agricultores de infra subsistencia, sin dejar a los agricultores del país que se encuentren en otras etapas de desarrollo, que les permita alcanzar a todos la autosuficiencia alimentaria en la obtención de excedentes de producción contribuyendo con la seguridad alimentaria. nutricional contribuyendo con el bienestar social y económico del país” ⁴

³ Marco estratégico institucional del Ministerio de Agricultura Ganadería y alimentación MAGA.

⁴ Op. Cit. Marco estratégico institucional

1.1.7.2. Objetivos Específicos

- ✓ Promover la participación de los jóvenes como responsables al futuro del desarrollo de su comunidad, bajo el enfoque de equidad de género.
- ✓ Capacitar a productores (as) organizados (as), para que incrementen su producción, calidad de sus alimentos, con un manejo sostenible de los recursos naturales que redunde en su mejoramiento alimentario nutricional obteniendo la calidad de vida.
- ✓ Promover y fortalecer el manejo de los recursos naturales a efecto de estabilizarse recuperando dentro de un enfoque de micro cuenca.
- ✓ Transferencia y adopción de tecnología agrícola, para fortalecer el desarrollo de la producción.
- ✓ Formar en gestión empresarial del grupo meta en proyectos agropecuarios, forestales, artesanales, no agrícolas, en las diferentes instancias.
- ✓ Dar seguimiento a través de la evaluación del impacto de los proyectos del MAGA establecidos en el área rural.

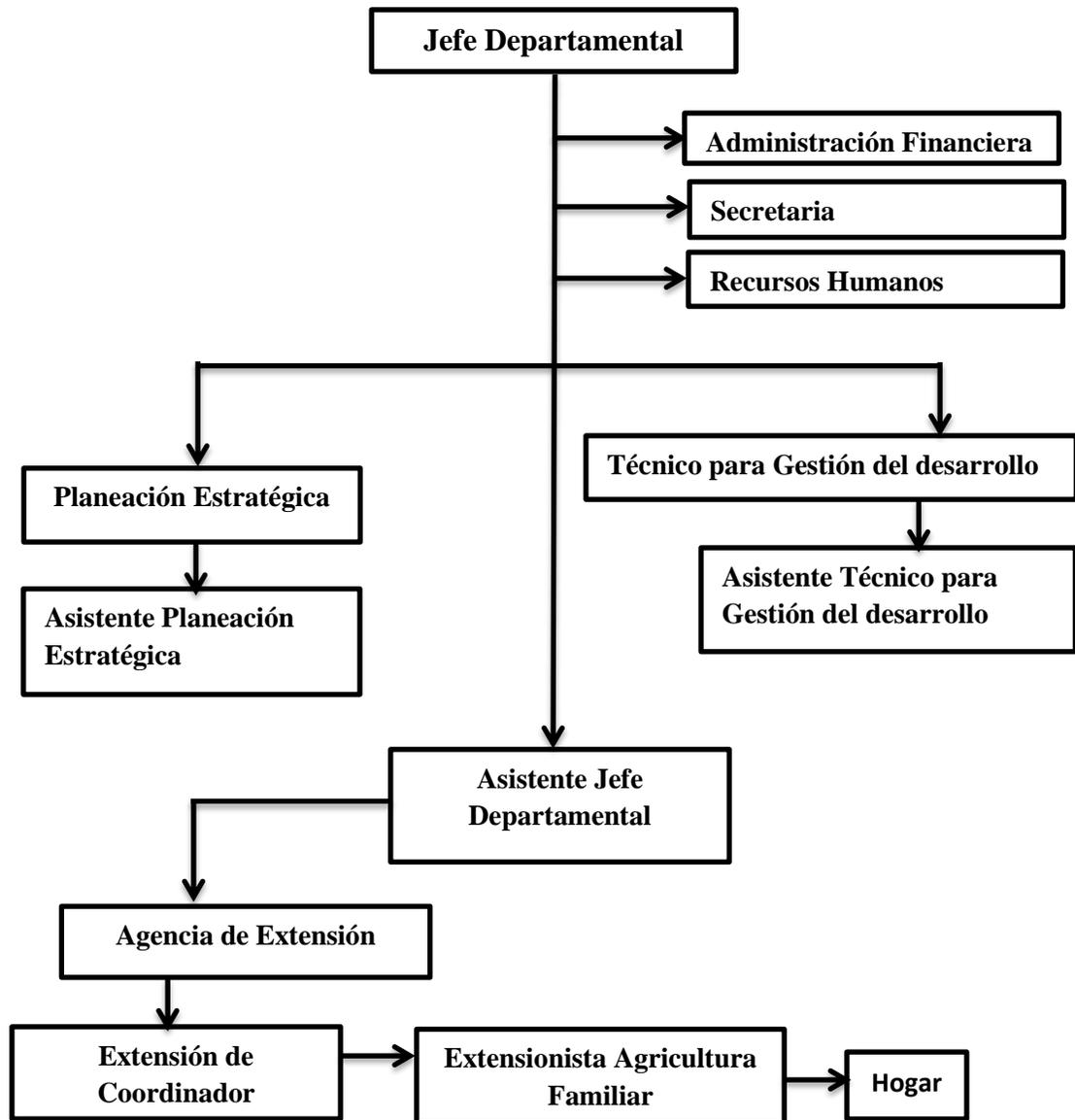
1.1.8. Metas:

- ✓ Entregar alimentos a la población vulnerable a la inseguridad alimentaria.
- ✓ Entregar insumos para que los productores implementen huertos, granjas avícolas, para promover la producción de alimentos que apoyen la seguridad alimentaria de la población.
- ✓ Fortalecer la organización rural, elaboración de perfiles de proyectos, información estratégica, comercial en apoyo a la Coordinación Regional y Extensión Rural

✓ Brindar capacitación, asistencia técnica, entregando insumos para implementar procesos productivos que mejoren la producción de granos básicos, hortalizas, frutas u otros cultivos, como apoyo al desarrollo económico rural.

5

1.1.9. Organización (Organigrama)



⁵ Organigrama del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación MAGA 2008

1.1.10. Recursos

Humanos

- ✓ Jefe De Sede
- ✓ Asistente Jefe Departamental
- ✓ Contador
- ✓ Técnico De Información Estratégica
- ✓ Profesional De Planeación, Profesional De Desarrollo
- ✓ Técnico Para La Gestión De Desarrollo
- ✓ Asistente Planeación Estratégica
- ✓ Auxiliares Agropecuarios
- ✓ Conserje
- ✓ Secretaria De Recursos Humanos

Materiales

- ✓ Equipo de Oficina
- ✓ Mobiliario de oficina
- ✓ Equipo de cómputo
- ✓ Vehículos de transporte

Físicos

Las instalaciones que ocupa el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación MAGA, sede Totonicapán, se encuentra en buen estado, el material con que está construida es de block.

Financiero

La Institución de MAGA cuenta con el presupuesto de la nación.

1.2. Técnicas utilizadas para ejecutar el Diagnóstico

En la realización del diagnóstico se utilizó la entrevista, la Observación y el análisis documental, para ello se diseñaron instrumentos de investigación como: listas de cotejo, fichas que se utilizaron para recabar informaciones requeridas de la Institución MAGA.

1.3. Lista de carencias:

- ✓ No poseen libro de control de personas que ingresan y egresan de la institución.
- ✓ No existe canales adecuados de comunicación interinstitucional.
- ✓ Las oficinas de la institución son muy pequeñas.
- ✓ No existe un parqueo adecuado para los trabajadores y usuarios de la institución.
- ✓ La identificación de la institución no es visible para el público.
- ✓ Las oficinas de la institución no se encuentran identificadas.

1.3.1. Cuadro de análisis y priorización de problemas

Problemas	Factores Que Lo Originan	Soluciones
Administración deficiente	No hay interés en tener control de personas que ingresan, egresan de la institución.	Adquirir un libro para el control de ingreso y egreso de las personas.
Incomunicación	No hay adecuados canales de comunicación entre empleados de la institución.	Organizar cursos de relaciones humanas al personal.

<p>Infraestructura</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Las oficinas de la institución son muy pequeñas. ✓ No existe un parqueo adecuado para los trabajadores o usuarios de la institución. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Construir instalaciones adecuada para la institución. ✓ Construcción de parqueo para los usuarios.
<p>Desinterés</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La identificación de la institución no es visible para el público. ✓ Las oficinas de la institución no se encuentran identificadas. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Realizar una identificación de la institución visible. ✓ Identificar todas las oficinas de la institución.

1.4. Datos de la Institución o comunidad beneficiada

1.4.1. Nombre de la institución

Alcaldía Auxiliar Municipal de la aldea Chimente, municipio y departamento de Totonicapán.

1.4.2. Tipo de institución

Entidad de servicio comunitario autónoma

1.4.3. Ubicación geográfica

Aldea Chimente municipio y departamento de Totonicapán.

1.4.4. Visión

Ser una alcaldía sobresaliente, brindando apoyo en los diferentes ámbitos de vida de los habitantes de la aldea, para alcanzar mejores niveles de vida de la población; lograr el sueño anhelado de ser un municipio de Totonicapán.

1.4.5. Misión

Ser la entidad representante de los habitantes, promoviendo proyectos para el beneficio y desarrollo de la aldea; solucionar los diversos problemas o necesidades que se presentan.

1.4.6. Políticas Institucionales

- ✓ Los pobladores de la aldea deben realizar o ejecutar los diversos servicios comunitarios que existen en la aldea en beneficio de los habitantes sin remuneración el servicio que se realiza.
- ✓ Las personas mayores de edad deben cumplir con las diferentes faenas y reuniones que se programan dentro de la aldea.
- ✓ Las familias que pertenecen a la aldea deben de realizar el servicio de comité agua potable para tener derecho del servicio de agua.
- ✓ Los habitantes deben formar parte de la directiva de camino para tener acceso a ello sin ninguna inconveniencia.

1.4.7. Objetivos

1.4.7.1. General

- ✓ Dirigir el destino de la aldea para el bien común de los habitantes y tener un avance persistente para poder ser un municipio del departamento de Totonicapán

1.4.7.2. Específicos

- ✓ Gestionar proyectos para las diversas necesidades que posee la aldea.
- ✓ Coordinar actividades socioculturales para el mejoramiento de las relaciones humanas de los habitantes de la aldea
- ✓ Programar reuniones o asambleas de los comunitarios para consensuar temas de relevancia para la aldea
- ✓ Coordinar trabajos comunitarios para el logro de los proyectos (faenas).

1.4.8. Metas

a. A corto plazo

- ✓ Consignas
- ✓ Toma de posesión de la planilla electa
- ✓ Reuniones internas
- ✓ Asambleas
- ✓ Gestión de proyectos
- ✓ Solución de problemas
- ✓ Supervisión en faenas de la aldea

b. A mediano plazo

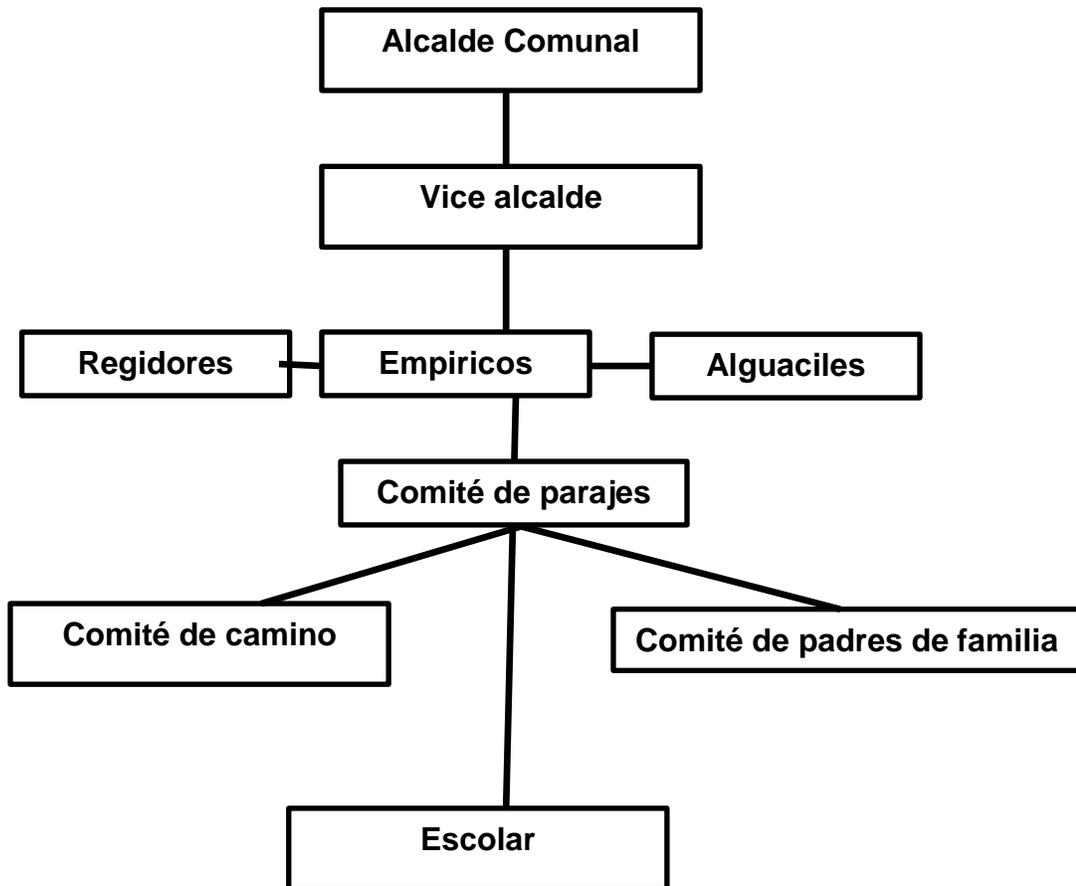
- ✓ Visita a los parajes de la aldea
- ✓ Solución de problemas
- ✓ Elaboración de proyectos

- ✓ Asambleas
- ✓ Realización de actividades culturales
- ✓ Atención a los habitantes
- ✓ Brindar los servicios requeridos por los habitantes
- ✓ Participación en trabajos de la aldea

c. A largo plazo

- ✓ Elaboración de nueva planilla para sustitución
- ✓ Participación en cambios de juntas directivas de la aldea
- ✓ Entrega de consignas a los nuevos
- ✓ Entrega de puestos a la nueva planilla electa

1.4.9. Estructura Organizacional



Recursos

1.4.9.1. Humanos

- ✓ Alcalde Comunal
- ✓ Secretario
- ✓ Tesorero
- ✓ Primer Alguacil
- ✓ Segundo alguacil
- ✓ Tercer alguacil
- ✓ Cuarto alguacil

1.4.9.2. Materiales

- ✓ Escritorios
- ✓ Cartelera de identificación
- ✓ Archiveros

1.4.9.3. Físicos

La aldea cuenta con un salón comunal, Corredor, servicios sanitarios.

1.4.9.4. Financieros

El financiamiento económico de la aldea es aportado con las cuotas de cada ciudadano que habita en dicho lugar.

1.5. Técnicas utilizadas para el Diagnóstico

- ✓ **Entrevistas:** A través de esta técnica se logró obtener información concerniente a la aldea, se realizaron entrevistas a las personas mayores de la aldea referente a la historia, primeros pobladores, estructura, organización, entre otros.

✓ **Encuestas:** Se realizaron encuestas para la alcaldía auxiliar municipal de la aldea a través de ello se lograron recabar información necesaria. Para la encuesta fue utilizado la guía de los ocho sectores que constituye las generalidades de la institución

✓ **Lluvia de ideas:** esta técnica involucró a varios habitantes de la aldea Chimente, por medio de ello se recopiló la información requerida, a la vez se consultaron los diferentes problemas o necesidades existentes dentro de la aldea y que afecta a la población.

1.6. Lista de carencia

- ✓ La aldea no cuenta con Huertos comunitarios
- ✓ Falta de Conciencia en el cuidado de la Naturaleza por los habitantes de la aldea
- ✓ Falta de Jardines Ecológicos en los establecimientos de la aldea
- ✓ La alcaldía auxiliar de la aldea Chimente no posee visión y misión
- ✓ La alcaldía auxiliar no cuenta con un Organigrama
- ✓ No existe un control de personas que ingresan y egresan en la aldea
- ✓ No existe una estadística concreta en la alcaldía auxiliar municipal de la aldea.
- ✓ Vías de acceso a la aldea en malas condiciones
- ✓ La casa comunal no posee cocina
- ✓ No existen buses para transportar a las personas de la aldea al municipio de Totonicapán
- ✓ La alcaldía auxiliar no tiene equipo de amplificación

1.7. Cuadro de análisis y priorización de problemas

Problemas	Factores que lo originan	Soluciones
Inseguridad Alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La desnutrición ✓ Alimentación inadecuada ✓ Falta de manual sobre huertos comunitarios ✓ Desinterés en implementar huertos comunitarios ✓ Desconocimiento de los Huertos comunitarios 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestionar proyectos sobre nutrición. ✓ Organización de actividades referente a la alimentación adecuada. ✓ Programación de capacitaciones referente a nutrición. ✓ Elaboración de Manual para la implementación de huertos ✓ Implementación de huertos comunitarios
Contaminación Ambiental	<ul style="list-style-type: none"> ✓ No existe un manejo adecuado de la basura ✓ Falta de concientización en la reutilización de desechos solidos 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Elaboración de un Manual para Reducir, Reciclar y Reutilizar los desechos sólidos ✓ Creación de Jardín Ecológico.
Inconsistencia Institucional	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La comunidad no cuenta con visión y misión ✓ No existe Marco Filosófico que oriente las actividades de la 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Elaborar Misión, Visión ✓ Elaborar organigrama de la comunidad

	comunidad	
Administración Deficiente	<ul style="list-style-type: none"> ✓ No hay control de personas que ingresan y egresan en la comunidad ✓ No existe una estadística concreta en la alcaldía auxiliar municipal de la aldea 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Adquirir y habilitar libro de control ✓ Elaborar un censo de todos los habitantes de la aldea
Pobreza de soporte Operativo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ No se cuenta con equipo de amplificación para las actividades para las actividades 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Adquirir equipo de amplificación
Infraestructura	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Falta de Cocina ✓ Vías de Acceso en malas condiciones 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Construcción de Cocina ✓ Elaboración de Carreteras
Ausencia de Transportes	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Falta de buses para trasladar a las personas del municipio a la aldea 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Implementar buses

1.8. Análisis de Viabilidad y Factibilidad

1.8.1. Propuestas de Solución

✓ Opción 1:

Manual de implementación y manejo de Huertos comunitarios para contribuir con la alimentación saludable de los habitantes de la aldea Chimente del municipio de Totonicapán.

✓ **Opción 2:**

Elaboración de Jardín Ecológico con materiales de reciclaje en la Escuela Oficial Rural Mixta de la aldea Chimente municipio de Tonicapán

INDICADORES	Opción 1		Opción 2	
	SI	NO	SI	NO
Financiero				
Se cuenta con suficientes recursos financieros	X			X
El proyecto se ejecutará con la ayuda financiera de alguna institución	X			X
Se tiene un estimado del costo para ejecutar el proyecto	X		X	
Se Aportará económicamente en la ejecución del proyecto	X		X	
Se cuenta con fondos extras para imprevistos	X			X
Administración Legal				
Se cuenta con la autorización legal para la ejecución del proyecto	X		X	
Se tiene estudio de impacto ambiental	X		X	
Existen leyes que amparan la ejecución del proyecto	X		X	
Se podrá coordinar la ejecución del proyecto con otras organizaciones	X		X	
Se cuenta con un plan de sostenibilidad	X		X	
Técnico				
Se tienen instalaciones adecuadas para la ejecución del proyecto	X		X	
Se han definido claramente las metas	X		X	
Se tienen los insumos necesarios para la realización del proyecto	X			X
Se cumple con los lineamientos establecidos	X		X	

Se ha cumplido con las especificaciones apropiadas en la elaboración del proyecto	X		X	
El tiempo programado es suficiente para la realización del proyecto.	X		X	
La cobertura está bien definida	X		X	
Se cuenta con tecnología para la presentación del proyecto	X		X	
Mercado				
El proyecto a ejecutar cuenta con la aceptación de la institución	X		X	
Satisface las necesidades de la población	X			X
El proyecto es accesible a la población	X		X	
Se cuenta con el personal capacitado para la ejecución del proyecto	X		X	
El proyecto es de impacto para la población	X			X
Político				
La institución será responsable del proyecto	X		X	
El proyecto es de vital importancia para la institución patrocinada	X			X
Cultural				
El proyecto está diseñado acorde al aspecto lingüístico de la aldea	X		X	
El proyecto responde a las expectativas culturales de la aldea	X		X	
El proyecto impulsa la equidad de género	X		X	
Social				
El proyecto genera conflicto entre los grupos sociales		X		X
El proyecto beneficia a la población	X		X	
El proyecto involucra a la mayoría de personas sin importar el nivel académico.	X		X	

1.9. Problema seleccionado

Inseguridad Alimentaria: Se seleccionó este problema por ser el más viable y factible.

1.10. Solución de propuesta como viable y factible

Manual de implementación y manejo de Huertos comunitarios para contribuir con la alimentación saludable de los habitantes de la aldea Chimente del municipio de Totonicapán.

La implementación de huertos comunitarios y la elaboración del Manual de implementación y manejo de Huertos comunitarios tienen como finalidad apoyar a los habitantes de la aldea en los diferentes ámbitos de vida tanto nutricional y económico. A través de esta propuesta se pretende motivar a los habitantes lo importante de consumir alimentos sanos y saludables.

CAPÍTULO II

PERFIL DEL PROYECTO

2.1. Aspectos Generales del Proyecto

2.1.1. Nombre del Proyecto

Manual de implementación y manejo de Huertos comunitarios para contribuir con la alimentación saludable de los habitantes de la aldea Chimente del municipio de Totonicapán.

2.1.2. Problema

Inseguridad Alimentaria

2.1.3. Localización del Proyecto

Se localiza en la aldea Chimente, municipio y departamento de Totonicapán, Guatemala.

2.1.4. Unidad Ejecutora

Facultad de Humanidades, Universidad de San Carlos de Guatemala y el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación MAGA.

2.1.5. Tipo de Proyecto

Producto Alimenticio, Huertos Comunitarios

2.2. Descripción del Proyecto

El proyecto a realizar consiste en la elaboración de un Manual de implementación de Huertos comunitarios dirigidos a los habitantes de la aldea Chimente del municipio de Totonicapán, que por medio de ello se contribuya con la alimentación saludable de los habitantes de la aldea; que se considere importante el valor nutritivo que proporcionan las verduras, y que las familias puedan darle el buen uso y aprovechamiento de los recursos

que se encuentran en su medio, de esta manera aportar con la buena nutrición de las habitantes.

2.3. Justificación

La elaboración de Huertos comunitarios tiene como finalidad aportar con la alimentación saludable de los habitantes de la aldea Chimente municipio de Totonicapán, haciendo conciencia de la importancia que proporciona el Huerto en beneficio al ámbito nutricional y económico; teniendo en cuenta que consumir alimentos ricos en vitaminas, minerales y nutrientes coadyuven con el buen desarrollo, funcionamiento físico y mental de la persona, no así consumir comidas que no poseen beneficios para el organismo humano. Es necesario que se implementen los huertos en la aldea para que lo practiquen, de esa manera se podrá erradicar la desnutrición en la aldea reduciendo los índices de desnutrición a nivel departamental.

La elaboración del Manual para la implementación de Huertos comunitarios contiene los pasos a seguir para la siembra correcta de las hortalizas y para la conservación adecuado de los mismos.

2.4. Objetivos del Proyecto

2.4.1. General

Contribuir con la reducción de la desnutrición mediante la implementación de Huertos comunitarios haciendo conciencia a los habitantes de la importancia y beneficios que proporcionan los alimentos originados en la localidad, teniendo en cuenta la importancia de tener una vida saludable.

2.4.2. Específicos

- ✓ Capacitar al grupo con el tema de Huertos comunitarios, dando a conocer la importancia de consumir alimentos nutritivos.

- ✓ Elaborar un Manual de implementación y manejo de Huertos comunitarios para que se dé el seguimiento del proyecto teniendo en cuenta todo el proceso a realizarse
- ✓ Crear Huertos comunitarios para la disminución de la desnutrición en la población, utilizando los recursos disponibles.

2.5. Metas

- ✓ Realizar una capacitación sobre la importancia de creación de Huertos comunitarios con el grupo organizado
- ✓ Elaborar un Manual para la implementación y manejo de Huertos comunitarios
- ✓ Reproducir 25 manuales.
- ✓ Implementar 25 Huertos comunitarios

2.6. Beneficiarios

2.6.1. Directos

- ✓ Comunitarios

2.6.2. Indirectos

- ✓ Aldea Chimente
- ✓ Departamento de Totonicapán

2.7. Fuentes de Financiamiento y Presupuesto

- ✓ Autogestión de Epesista

No.	Descripción	Cantidad	PrecioUnitario	PrecioTotal
1	Tinta para impresiones	2	Q.175.00	Q. 350.00
2	Resmas de hojas tamaño	3	Q.45.00	Q 135.00

	carta			
3	Compra de pilones de hortalizas	3,000	0.90	Q 2700.00
4	Transporte para trasladar los pilones a la aldea	2	Q. 250.00	Q. 500.00
5	Capacitación	1	Q.150.00	Q.150.00
6	Refrigerio	1	Q 150.00	Q 150.00
7	Transporte para gestiones y Supervisión de los Huertos	10	Q 75.00	Q 750.00
8	Impresión de Manual de Huertos comunitarios	25	Q 12.00	Q 300.00
9	Empastado de los Manuales	25	Q 12.00	Q 200.00
9	Fotocopias de documentos			Q 100.00
10	Material de oficina			Q 100.00
11	Alquiler de cañonera	1	Q 75.00	Q 75.00
12	Imprevistos			Q 500.00
	Total de gastos			Q 6010.00

2.8. Cronograma de actividades de Ejecución del Proyecto

No	Actividades	Responsables	AÑO 2014											
			Julio				Agosto				Sep.			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Gestión ante la Unidad Ejecutora	Epesista												
2	Organización del grupo para la elaboración del proyecto	Epesista												
3	Capacitación para el	Representan												

	grupo de comunitarios organizado	te de MAGA, Epesista																
4	Elaboración del Manual para la implementación de huertos comunitarios	Epesista																
5	Aprobación del Manual de Huertos comunitarios por el Asesor	asesor																
6	Entrega del Manual de huertos, realizando la respectiva socialización	Epesista representant e de MAGA																
7	Preparación de la tierra donde se realizará El huerto comunitario	Representan te de MAGA, Epesista																
8	Demostración de la siembra de pilones con el grupo organizado.	Personal de MAGA, y Epesista																
9	Entrega de Pilones de hortalizas	Epesista																
10	Siembra de pilones de hortalizas	Personal de MAGA, Epesista, grupo organizado																

11	Limpieza de los Huertos comunitarios	Grupo organizado Epesista																
12	Supervisión de los huertos comunitarios	Epesista																
13	Obtención de la cosecha o producto obtenido de los huertos implementados	Personal de MAGA, Epesista, grupo organizado																
14	Realización del informe final para su respectiva revisión	Epesista, Asesor																

2.9. Recursos a utilizar en la ejecución del Proyecto

Humano

- ✓ Alcalde Comunal
- ✓ Grupo organizado
- ✓ Ingeniero Agrónomo MAGA
- ✓ Epesista
- ✓ Asesor

Materiales

- ✓ Computadora
- ✓ Impresora
- ✓ Cañonera
- ✓ Memoria USB
- ✓ Cámara fotográfica
- ✓ Documentos de apuntes

- ✓ Libros de consultas
- ✓ Fotocopias
- ✓ Impresiones
- ✓ Papel bond
- ✓ Azadón
- ✓ Azadines
- ✓ Machete
- ✓ Rastríos
- ✓ Pita plástica
- ✓ Palos
- ✓ canastos
- ✓ Cajilla
- ✓ Pilonos de Hortalizas
- ✓ Abono orgánico
- ✓ Vasos
- ✓ Bolsas
- ✓ Picheles

Físicos

- ✓ Casa de habitación
- ✓ Terreno para la siembra

Financieros

- ✓ Autogestión de Epesista
- ✓ Fondos propios

CAPITULO III

PROCESO DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO

3.1. Actividades y Resultados

No.	Actividades	Resultados
1	Gestión ante la unidad ejecutora	Se realizaron los trámites correspondientes ante las autoridades para dar inicio del proyecto
2	Organización del grupo para la realización del proyecto	Se organizó el grupo de comunitarios con la cantidad de 25 personas que provienen de diversos parajes de la aldea.
3	Capacitación para los comunitarios organizado para el proyecto	Se realizó una capacitación con el grupo organizado teniendo como tema central la importancia de la implementación de los Huertos y el procedimiento correcto de la siembra o plantación de las hortalizas
4	Elaboración y diseño del Manual para la implementación y manejo de huertos comunitarios	Se elaboró un Manual de Huertos que contienen los procedimientos para la siembra o plantación de pilones

5	Presentación y aprobación del Manual de Huertos comunitarios al Asesor	La revisión y aprobación del Manual
6	Entrega del Manual a los participantes en el proyecto y al alcalde auxiliar de la aldea Chimente	Se realizó la entrega de 26 Manual de Huertos de Hortalizas que contienen todo el procedimiento a realizar para la creación de Huertos
7	Proceso de preparación de la tierra donde se implementará el Huerto	Se demostró participación e interés del grupo de personas que se organizó
8	Demostración de la siembra o plantación correcta de los pilones de hortalizas	La participación entusiasmo e interés del grupo organizado
9	Entrega de pilones de Hortalizas al grupo que se ha organizado	Repartición de pilones de hortalizas siendo ellos: 20 coliflor, 20 lechuga, 20 remolacha, 20 repollo, 25 cebollas, 20 acelgas al grupo de personas organizados para la implementación de hortalizas
10	Siembra de Pilones de hortalizas	Los integrantes del grupo organizado realizaron la siembra de los pilones en el terreno que ha preparado.
11	Limpieza de los Huertos comunitarios	Cada semana se realizó la limpieza de los Huertos implementados.

12	Supervisión de los Huertos Comunitarios	Los huertos implementados en la aldea fueron supervisados 2 veces por mes uno al inicio y otro a medio del mes
13	Obtención de la Cosecha o producto de los huertos implementados en los comunitarios de la aldea	Se obtuvo un 95% de cosecha en los huertos implementados en que forman el grupo organizado para el proyecto
14	Realización del Informe final para la respectiva revisión	La revisión y aprobación del informe previo a su entrega

3.2. Productos y Logros

En el desarrollo de la ejecución del Proyecto del EPS se obtuvieron varios productos que se lograron para el beneficio de las personas de la aldea Chimente, municipio de Totonicapán siendo ellos: la realización de un Manual de implementación y manejo de Huertos comunitarios y la reproducción de 25 Manuales; proporcionando a cada persona perteneciente al grupo que formó parte del proyecto realizado, como también la creación de 25 Huertos comunitarios obteniendo un 95% de producción de las hortalizas; siendo un aporte de la facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala y del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación MAGA.

No.	Productos	Logros
1	Manual de Huertos de hortalizas	Se realizó 1 Manual de Huertos de Hortalizas que contiene el procedimiento correcto para la creación de Huertos.

2	Reproducción del Manuales de Huertos de hortalizas	Se reprodujeron la cantidad de 26 Manuales de Huertos y se realizó la entrega a las personas correspondientes
3	Socialización del Manual de Huertos comunitarios	El grupo de personas organizadas observaron con mucha dedicación los pasos correctos que se debe seguir para tener un producto satisfactorio del huerto
4	Huertos comunitarios	Se logró implementar 25 huertos comunitarios en la aldea Chimente municipio de Totonicapán
5	Cosecha como resultado de los huertos	Se obtuvo un 95% de cosecha de calidad en cada huerto implementado.



Manual de implementación y manejo de Huertos comunitarios para contribuir con la alimentación saludable de los habitantes de la aldea Chimente del municipio de Totonicapán.



**HORTALIZAS ORIGEN DE
VIDA SALUDABLE**

**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
SECCION TOTONICAPÁN
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO --EPS--
EPESISTA: MARIA MICAELA TACAM CANASTUJ**



INDICE

CONTENIDOS	PÁGINAS
Introducción	i
Objetivos	ii
BLOQUE I	
Huertos.....	1
Las hortalizas.....	1
Beneficios que aportan las hortalizas.....	1
Beneficios proporcionan los huertos.....	1
¿Por qué es necesario realizar huerto?.....	2
Tipos de huertos.....	2
Huertos urbanos.....	2
El huerto Escolar.....	3
Huertos ecológicos.....	3
El huerto orgánico de frutales.....	4
Recursos para la realización de huertos de hortalizas.....	4
Pasos para la Realización del Huerto.....	6
Pasos para la plantación de pilones de hortalizas.....	8
Manera correcta de sembrar las semillas de hortalizas.....	10
Tipos de siembra.....	11
Cuidados del huerto.....	11
Abono Orgánico (Natural).....	12
Tipos de abonos orgánicos.....	12
Aplicación de abonos orgánicos.....	13
Pasos para preparar el abono orgánico.....	13
BLOQUE II	
Herramientas para el cultivo.....	16
Pasos para prevenir los ataques de plagas y enfermedades.....	19
Las hortalizas se agrupan por colores y contenidos.....	20
Distancia en la siembras de hortalizas.....	21

BLOQUE III

Propiedades nutritivas de las verduras.....	23
La acelga, sus vitaminas y beneficios.....	23
La remolacha sus vitaminas y beneficios.....	25
La lechuga, sus vitaminas y beneficios.....	28
La cebolla sus vitaminas y beneficios.....	30
El repollo sus vitaminas y beneficios.....	33
La zanahoria sus vitaminas y beneficios.....	34
La coliflor sus vitaminas y beneficios.....	36
El rábano sus vitaminas y beneficios.....	38

BLOQUE IV

Recetas para la buena alimentación.....	40
Tortitas de espinaca.....	40
Coliflor rebozada.....	41
Broccoli salteado.....	42
Ensalada de brócoli y coliflor.....	43
Ensalada de remolacha.....	44
Sofrito de cebolla.....	46
Bibliografía.....	47
E-grafía.....	48

Introducción

El consumo de hortalizas proporciona diversos beneficios para la salud, la alimentación sana y nutritiva del ser humano; por lo tanto es importante promover en las personas la siembra de hortalizas. La Universidad de San Carlos de Guatemala, de la Facultad de Humanidades, sección Totonicapán y el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación MAGA realiza el Manual de Huertos Comunitarios que tiene como finalidad proporcionar la información requerida de manera concreta y sencilla para seguir instrucciones en la implementación manejo correcto de los Huertos comunitarios; facilitando una herramienta que oriente su labor para hacerlas más efectivas.

Este Manual es dirigido específicamente para los comunitarios de la aldea Chimente municipio de Totonicapán que desean implementar huertos comunitarios y de aquellas que puedan acceder a pequeñas superficies de terreno, logrando la producción de hortalizas como consumo familiar, a través de ello se obtiene una alimentación sana y nutritiva teniendo conocimiento de las propiedades nutritivas integradas en las verduras colaborando con la alimentación diaria de los habitantes. A través del seguimiento correcto de los pasos se obtienen resultados eficientes y esto puede colaborar con tener buenos ingresos económicos para sustentar los gastos familiares y pueden ser alcanzados a través del trabajo familiar en la producción de hortalizas.

La implementación de huertos comunitarios es un apoyo para la humanidad ya que por medio de los huertos se logran obtener resultados satisfactorios que colaboran con el desarrollo físico, mental y económico del ser humano.

Además de la oportunidad de tener hortalizas frescas y lo que es más importante cultivadas en la localidad.

Objetivos

Objetivo General

- ✓ Orientar a los comunitarios mediante el uso del manual de implementación de huertos comunitarios de la aldea Chimente municipio de Totonicapán

Objetivos Específicos

- ✓ Conocer la importancia de los huertos comunitarios.
- ✓ Facilitar los lineamientos para la elaboración del huerto comunitario.
- ✓ Fomentar la participación de los vecinos en la implementación y seguimiento de los huertos comunitarios
- ✓ Practicar los valores de cooperación y responsabilidad en la realización de los huertos comunitarios



Plan Unidad I

1. Justificación

- ✓ Que todos los habitantes participen en las diversas acciones de protección, conservación del medio ambiente en beneficio del equilibrio de los factores bióticos y abióticos de la naturaleza

2. Objetivos

- ✓ Conocer la importancia y beneficios de la implementación de Huertos, y los tipos de huertos existentes.
- ✓ Valorar los nutrientes que proporcionan y favorecen las hortalizas en el organismo del ser humano

3. Contenidos

- ✓ El Huerto
- ✓ Tipos de Huertos
- ✓ Las Hortalizas

Competencia	Indicador de logro	Actividad	Metodología	Evaluación
<p>Utiliza el huerto como medio de surgimiento del desarrollo corporal y económico en la comunidad.</p> <p>Utiliza la curiosidad, la experiencia personal y los conocimientos, como fuente de enseñanza.</p>	<p>Participa con responsabilidad en las actividades que promueven el desarrollo de las familias y comunidad.</p>	<p>Explicación de un huerto y los tipos existentes.</p> <p>Practica de Huertos</p> <p>Explicación de los beneficios de las hortalizas.</p>	<p>Heurístico</p> <p>Inductivo</p> <p>Deductivo</p> <p>Analítico</p> <p>Sintético</p>	<p>Se realizará a través de la práctica de Huertos en su entorno.</p>

1.1. EL HUERTO COMUNITARIO

Es una forma natural y económica de producir alimentos sanos durante todo el año. **Natural:** porque imita los procesos que se dan en la naturaleza, respetando sus leyes y toda la vida que ella produce. Busca incrementar la fertilidad natural del suelo, manteniendo el equilibrio entre los elementos vivos y muertos, en transformación y en descomposición. **Económica:** porque apunta hacia la autosuficiencia, valorizando el uso de los elementos disponibles localmente y produciendo los insumos necesarios dentro de la propia huerta. **Produce alimentos sanos:** libres de productos tóxicos que pondrían en riesgo la salud. **Durante todo el año:** porque, bien planificada, asegura el abastecimiento de una gran variedad de hortalizas para toda la familia. Los principales cultivos de las huertas suelen ser las hortalizas, verduras, legumbres y, a veces, árboles frutales.

1.2. Las hortalizas

La palabra hortaliza deriva de "hortal", término a la vez proveniente del latín hortalis=huerto y significa verduras y demás plantas comestibles que se cultivan en huerta.

Las hortalizas son plantas utilizadas para la alimentación del hombre, quien aprovecha su bajo contenido de calorías y sus altos contenidos de proteínas, minerales y vitaminas. Su característica esencial es que se emplean sin sufrir ninguna transformación industrial y se cultivan en forma intensiva, requiriéndose mucha mano de obra. Las hortalizas incluyen a las verduras y a las legumbres verdes como las habas y los guisantes. ¹

1.3. Beneficios que aportan las hortalizas

Las hortalizas proporcionan diversos beneficios en el organismo del ser

¹ Ing. Alcázar Ocampo, Juan Carlos. "Manual básico Producción de Hortalizas" Marzo de 2007

humano porque:

- ✓ Son ricas en vitaminas A, B y C.
- ✓ Proporcionan minerales como él: fósforo, calcio, hierro, magnesio.
- ✓ Contribuye fibra a la alimentación, que beneficia la digestión.
- ✓ Algunas hortalizas contienen proteína muy buena para el organismo.

1.4. Beneficios que proporcionan los huertos

Los Huertos proporcionan diversos beneficios que cooperan con la vida del ser humano favoreciendo con una dieta saludable y al mejor precio ya que no se dará una inversión muy alta, en el huerto se obtienen alimentos frescos y saludables, al dar buen cuidado al huerto se obtiene buena cosecha, y ser una fuente de ingresos económico que ayudará para el sustento del hogar. Además Se realiza una producción segura y sana de alimentos.

¿Por qué es necesario realizar huertos?

A través de las diversas necesidades que se van presentando día a día, el factor económico ya no da abasto para cubrir todos los gastos teniendo en cuenta las necesidades básicas del hogar: alimentación, vestuario, salud, educación entre otros.

Por eso es importante que en las familias se implementen los Huertos de Hortalizas y que sea un medio de sustento para la familia; de esa manera consumir alimentos nutritivos para el organismo y tener una buena salud. Concientizar a las familias para la realización de huertos.

1.5. Tipos de huertos

1.5.1. Huerto urbano.

Este tipo de cultivo procede en los albores de la agricultura durante la Revolución neolítica de las prácticas de siembra de las mujeres, que sembraban semillas alrededor de la cueva o vivienda donde vivían, con lo cual llegaron a desarrollar e inventar un modo de economía más seguro, ya que

las plantas de cultivo le permitían guardar gran parte de la cosecha para las épocas de escasez.

Los huertos urbanos a menudo reciben el nombre de huertos vacacionales o de fines de semana. Es el caso de aquellos huertos que quedan lejos de las poblaciones y son posteriores a la construcción de una casa. Se refiere que en una vivienda en la que casi siempre se desarrolla alguna actividad agrícola que sirve de pasatiempo.

1.5.2. El huerto Escolar.

Un huerto es un espacio donde se siembran algunas plantas útiles. Si este espacio se encuentra en la escuela, se le llama huerto escolar. Todas las personas podemos ayudar a crear y cuidar el huerto escolar

Son pequeños espacios de las instituciones educativas cuyo objetivo primordial es que el alumno llegue a comprender las relaciones de interdependencia que hay entre las plantas y su medio circundante; observando los cambios que sufren por efecto de la luz, el agua, el suelo, la temperatura, y en fin, por todos aquellos factores físicos químicos y biológicos que intervienen en su crecimiento y su desarrollo y de esta adquiera conciencia sobre la incidencia de nuestras actividades sobre el equilibrio del ambiente.

1.5.3. Huertos ecológicos

Los Huertos ecológicos de Huerta son tu propio huerto ecológico que puedes cultivar desde casa. Nosotros plantamos, cultivamos, cuidamos y regamos las verduras y hortalizas ecológicas que tú selecciones, siguiendo en todo momento el Reglamento de la Agricultura Ecológica. Puedes seguir la evolución del huerto desde la zona de usuario, donde se muestran tanto fotografías del mismo como datos de las tareas hortícolas realizadas ²

²

 Mendoza, 1990, Hortícolas para Pequeños Agricultores”, Tecnología reproducción de Semillas

1.5.4. El huerto orgánico de frutales

La siembra y cultivo de frutales es una de las actividades más antiguas de la sociedad humana. Los seres humanos primitivos recolectaban las frutas, luego, las cultivaban en sus asentamientos y finalmente las fueron optimizando para obtener mejores plantas.

Por muchas razones derivadas del desarrollo industrial, la urbanización, los cambios en los patrones de alimentación basados en cereales y otros cultivos de grandes producciones intensivas, así como el incremento abusivo de las bebidas artificiales, el consumo de frutas naturales ha ido disminuyendo, aunque últimamente se observa la tendencia a incrementar su consumo y producción en huertos, patios y jardines.

1.5.5. Algunas características del huerto orgánico de frutales son:

- Empleo de medios biológicos sin utilización de pesticidas químicos para evitar o combatir las plagas.
- Empleo de fertilizantes orgánicos en lugar de los fertilizantes químicos.
- Aprovechamiento del área en sentido horizontal y vertical, mediante un diseño previo.
 - Evitar arar o remover la tierra, para mejorar la estructura del suelo, evitar la erosión y hacer el menor esfuerzo físico.
 - La obtención todos los días de alimentos frescos, nutritivos y a bajo costo
 - Alcanzar una dieta variada con frutas, nueces, vegetales y condimentos.

1.6. Recursos para la realización de un huerto de hortalizas

Para hacer un huerto se necesitan diversos factores que cooperarán en la construcción de un huerto entre ellos se debe tener:

- ✓ **Un plan de cultivo:** Para estructurar el plan de cultivo es importante conocer que tipos de hortalizas son las que crecen con facilidad en el área y seleccionar las hortalizas que se gustaría cultivar, se debe tomar muy en

cuenta la cantidad que se quiere producir de cada hortaliza sólo para la familia y cuánto se desea cultivar para vender

- ✓ **Terreno disponible:** El Tamaño del terreno es como también un área segura, específica y apta para la siembra de hortalizas y poder implementar el huerto requerido.

- ✓ **Herramientas de cultivo:** Es necesario obtener las diversas herramientas requeridas que se utilizará para la creación de huerto.

- ✓ Y los procedimientos que están en este Manual. Para lograr los resultados eficientes que se desea es importante seguir los procedimientos correctos que se encuentran tipificados dentro de este manual. ³

³ Ing. Alcázar Ocampo, Juan Carlos. "Manual básico Producción de Hortalizas" Marzo de 2007

1.2. Pasos para la Realización del Huerto

La preparación del suelo consiste en dar vuelta a la tierra y dejarla suelta y mullida. Así, las raíces podrán desarrollarse mejor y la planta tendrá muchos beneficios; para ello se deben continuar los siguientes pasos: ⁴

1.2.1. El Paso número uno es Realizar la limpieza del terreno, eliminando cualquier material de desecho, piedras, maleza u otros que se encuentra dentro del área que se va a trabajar

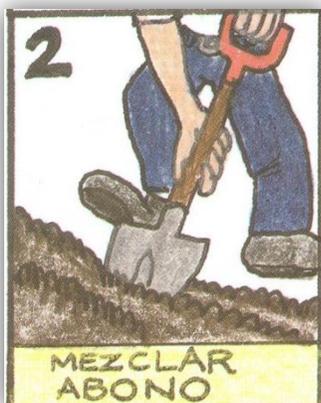


1.2.2. Se debe realizar el volteo constante de la tierra hasta que quede muy fina y sin ningún tipo de maleza, lista para realizar la siembra. Es muy necesario que la tierra esté muy fina para que perjudique el crecimiento de la siembra.

1.2.3. Desparramar una capa de 2 a 5 kg. De abono orgánico o estiércol por cada Metro de terreno. Es recomendable utilizar fertilizantes naturales, Para evitar la contaminación de la tierra.



⁴ Documentos del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación MAGA 2012



1.2.4. Tiene que ser abono orgánico para que no perjudique la tierra y no eliminar las lombrices ya que contribuyen a mantener el terreno fértil, por eso hay que preservarlas. Por lo menos 3 días antes de la siembra se debe aplicar abono orgánico

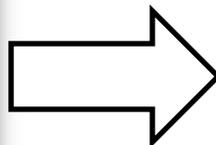
1.2.5. Con la herramienta denominada pala, se debe enterrar a 30cm. El abono orgánico; seguidamente levantar la tierra y el abono dejándola caer así sucesivamente hasta que queda bien mezclada.



1.2.6. Cuando se haya dado vuelta todo el terreno y haya quedado bien mezclado (tierra y abono orgánico), pasar el rastrillo para arar la tierra, y extraer los últimos residuos en la tierra

1.2.7. Realizar los tablones o pequeños surcos en el terreno trabajado previo a la siembra de las hortalizas. Con esto se impide que el agua de lluvia destruya el suelo y las siembras. También se conserva el suelo y se mejora su fertilidad.

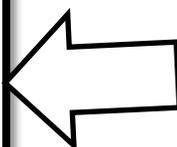
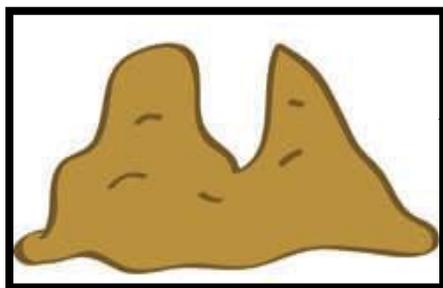
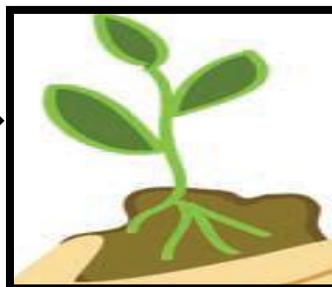
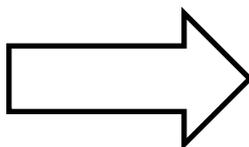




1.2.8. Cercar el área donde se va a realizar el huerto; el propósito del cercamiento es cubrir el espacio no dejando ingresar animales o personas que puedan dañar la siembra, utilizando los recursos disponibles como: palos bejucos, nylon, piedras, pita, lazo entre otros.

1.3. Pasos para la plantación de pilones de hortalizas ⁵

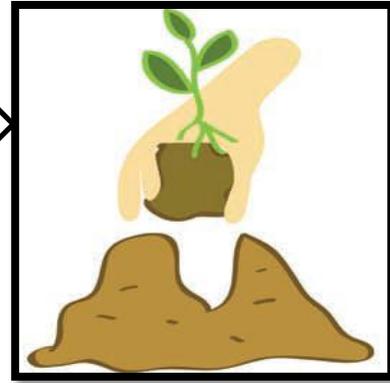
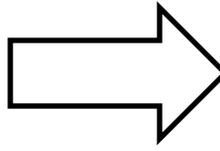
1.3.1. Teniendo muy claro los pilones de hortalizas que se van a plantar en área, preparar los diversos materiales que se van a utilizar para la plantación de los pilones



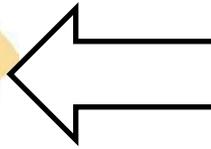
1.7.2. En la tierra preparada para la plantación abrir un pequeño agujero con el material llamado trasplantador y realizarlo en forma de hilera con la medida de la raíz del pilón.

⁵ Terranova, E. 2001. Enciclopedia Agropecuaria, Agricultura Ecológica. Bogotá Colombia. 2 Ed. P. 126

1.3.2. Las plantitas se colocan en el agujero preparado con todo el pan de tierra que posee, verificando que quede de la manera correcta.

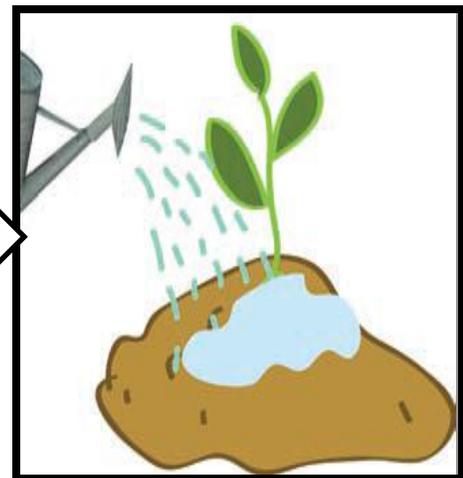
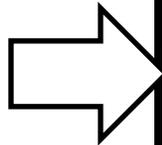


1.3.4. Afirmar o comprimir el suelo con las manos para que las raíces tomen contacto con la tierra. Y que no quede ningún espacio porque en ello ingresa los rayos del sol y aire, esto repercute en las raíces y morirán



1.3.5. Después de la plantación del pilón se puede regar con Regadera pero sin mojar las hojas, únicamente la tierra; por lo tanto es necesario regar el huerto por las mañanas antes de la salida del sol, a partir del momento en que se ha sembrado.

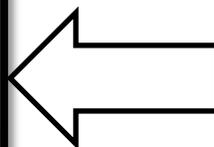
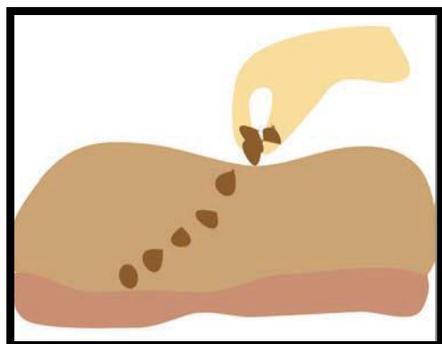
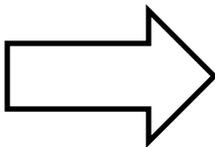
No es recomendable regar al mediodía, porque se "queman" las plantas. Y no echarle en exceso el agua porque lo podrirá la planta.



1.4. Manera correcta de sembrar las semillas de hortalizas ⁶

10

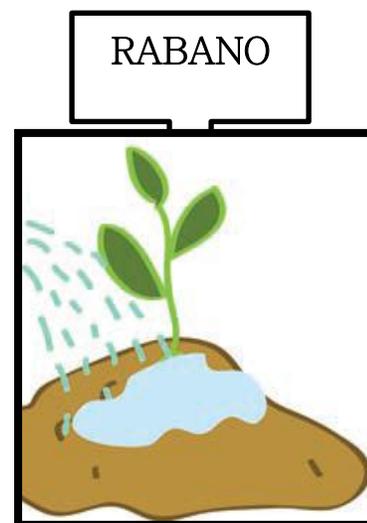
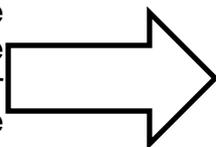
1.4.1. Marcar las líneas de siembra con un cordel, atar una estaca en cada punta y extenderlo sobre el tablón. Esto colaborará que la siembra sea en línea recta. Trazar los surcos de siembra guiándose por el cordel. La profundidad del surco depende del tamaño de la semilla



1.4.2. Consultar sobre la cantidad de semilla necesaria para cada hortaliza.

Con la mano, distribuir las semillas ordenadamente en el surco de siembra.

1.4.3. Colocar en cada surco una estaca con el nombre de la hortaliza que se sembró. La finalidad de esto es para poder identificar el tipo de hortaliza que está sembrado en esa área.



⁶ Terranova, E. 2001. Enciclopedia Agropecuaria, Agricultura Ecológica. Bogotá Colombia. 2 Ed. P. 126



1.4.4. Concederle cuidado adecuado de la siembra para que vayan germinando de la manera correcta y tener la siembra segura, a través del cuidado se obtendrá una cosecha de buena calidad y satisfacción del proceso realizado por medio del trabajo

1.5. Tipos de siembra

- Siembra de voleo: se distribuyen las semillas sobre toda la superficie del tablón o surco.
- Siembra en línea: las semillas se colocan en chorro continuo en hileras.
- Siembra a golpes: en pequeños huecos distanciados se colocan 2 a 3 semillas a la vez.

1.6. Cuidados del Huerto

- Si no llueve hay que regar el huerto diariamente o a cada dos días para evitar que la siembra no se seque; esto se realiza de manera moderada ya que la exageración puede causar que las plantas se ahoguen. El riego debe realizarse por las mañanas, antes que alumbre el sol.
- A cada dos semanas eliminar las malezas que surgen y cultivar la tierra removiéndola ligeramente.
- Vigilar la siembra y prevenir la presencia de los insectos y enfermedades esto se realiza a través de desyerbe y humedad de la tierra ⁷

⁷ Mendoza, 1990, Hortícolas para Pequeños Agricultores”, Tecnología reproducción de Semillas

1.7. Abono orgánico(Natural)

Escoger el sitio donde se va a preparar el abono. Puede ser en un recipiente o en un hoyo cavado en el suelo. Si se usa un recipiente, es recomendable abrir pequeños huecos para que salga el agua. El abono orgánico se puede preparar en la huerta. Lo que se necesita es fácil de conseguir: residuos de cocina, restos vegetales y estiércol de animales. La base de la fertilización orgánica - F.O. – es la adición de enmiendas o abonos orgánicos (As.Os.) al suelo para ayudar a restituir los nutrientes absorbidos por las plantas debido al crecimiento, desarrollo y producción.

Los Abonos Orgánicos. Influyen en las propiedades del suelo:

1.7.7. Físicas: mejoran la retención de humedad e infiltración del agua, dan mayor porosidad a los suelos compactos, bajan la erosión laminar y lixiviación – lavado dentro del suelo

1.7.8. Químicas: aporte de nutrientes en forma natural.

- Mejora la asimilación de nutrientes minerales.
- Retarda el proceso de cambio de la reacción de pH
- Ayuda a corregir condiciones tóxicas del suelo.

1.7.9. Biológicas: incrementan los macro y microorganismos.

1.8. Beneficia la fertilidad

Proporciona la Capacidad del suelo para dar cantidades adecuadas de nutrientes al cultivo y que se absorban con facilidad, por eso deben estar en equilibrio las propiedades: Físicas, químicas y biológicas donde la vida microbiana es muy importante.

1.9. Tipos de Abonos orgánicos

1. Composta – aboneras, bocashi
2. Lombricompost – producido por lombriz confinada: Las lombrices conocidas como " rojas de California ", producen un excremento muy util para el suelo de la huerta, que se llama Humus de lombri

⁸

 Ing. Alcáza Ocampo Juan Carlos. "Manual básico Producción de Hortalizas" Marzo 2007

3. Simple - pulpa de café, estiércoles, broza (descompuestos por fermentación antes de aplicarlos)

1.9.7. Aplicación de abonos orgánicos

Para hortalizas y plantas anuales- CICLO CORTO -

Después de voltear el suelo y 1 mes antes de la siembra aplicar el abono, si es suelo fértil: 8 a 10 sacos por cuerda de 25 varas por lado. Durante 2 años seguidos y si es erosionado o pobre en materia orgánica, 3 años, o los que han sido abonados intensivamente con fertilizantes químicos o expuestos a los agroquímicos.

1.10. Pasos para preparar el abono orgánico ⁹

- Se utiliza una capa de tierra al tope arena
- Seguidamente una capa de cal o ceniza
- Una capa de restos orgánicos (cascaras de huevos, frutas, verduras, hojas de milpa, de árboles etc.)
- Una capa de tierra
- Agua para humedecer los recursos utilizados.
- Se puede tapar con periódico, nylon, mantas u otros tipos de materiales
- Se deja alrededor de un mes para que se vaya formando y preparándose el abono
- Una vez que este es abono listo, este se mezcla con la tierra Es importante saber que el abono no se debe colocar en exceso.



⁹

Ing. Alcázar Ocampo Juan Carlos. "Manual básico Producción de Hortalizas" Marzo 2007

Universidad De San Carlos De Guatemala
 Facultad De Humanidades
 Licenciatura En Pedagogía Y Administración Educativa
 Ejercicio Profesional Supervisado --EPS--
 Asesor: M.A. Miguel Ajpop Vásquez



Plan Unidad II

1. Justificación.

El proceso que se realiza y los materiales a utilizar para la preparación del suelo y siembra de pilones y/o semillas de hortalizas son propiamente de la naturaleza, respetando toda la vida que ella origina. Se promueve desarrollar la fertilidad natural del suelo, conservando el equilibrio entre los factores vivos y muertos.

2. Objetivos

- ✓ Conocer el procedimiento de la preparación del suelo y de los abonos orgánicos
- ✓ Conocer los beneficios que proporcionan los abonos orgánicos en el suelo.
- ✓ Practicar la siembra y distancia correcta de pilones y/o semillas de hortalizas

3. Contenidos:

- ✓ Herramientas para el cultivo de hortalizas
- ✓ Tipos de abonos (orgánico e inorgánico)

Competencia	Indicador de logro	Actividad	Metodología	evaluación
Establece la diferencia entre los factores bióticos y abióticos en el ecosistema	Identifique las diversas formas de protección y conservación de los factores del ecosistema.	<p>Demostración de los diversos materiales para el cultivo.</p> <p>Explicación del procedimiento de preparación del suelo.</p> <p>Demostración de la preparación del abono orgánico.</p>	<p>Heurístico</p> <p>Inductivo</p> <p>Deductivo</p> <p>Analítico</p> <p>Sintético</p>	se realizará a través de la práctica de preparación de del suelo y el abono orgánico

<p>Practica de siembra de pilones y semillas de hortalizas. Cuidados del Huerto</p> <p>Agrupación de las verduras por sus colores y vitaminas.</p> <p>Distancia en la siembras de hortalizas</p>			<p>Explicación del cuidado de huertos</p> <p>Explicación de los nutrientes de las hortalizas.</p> <p>Diferenciar las verduras por sus colores</p> <p>Demostración de la distancia entre cada hortaliza</p>	
--	--	--	--	--

2. HERRAMIENTAS PARA EL CULTIVO DE HORTALIZAS

2.1. El azadón: es utilizada en agricultura, aunque también se usa para otras tareas. Está formada por una lámina con el borde frontal cortante relativamente afilado por un lado y un mango para sujetarla. Se utiliza básicamente para cavar y remover tierras previamente roturadas o blandas y mover montones de arena o cemento.



Esta herramienta se utiliza para rasgar, romper la costra, sacar malezas y trazar surcos, Existen diferentes tipos de azadones cada una de ellos tiene su propia función en el cultivo.



2.1.2. El Machete: es un cuchillo grande comúnmente mide menos de 60 cm y tiene un solo filo. Se utiliza para segar la hierba, podar plantas.

Generalmente, el filo es muy agudo en el tercio de cuchilla más cercano a la punta. La punta del machete sobresale ligeramente por arriba del resto de la cuchilla. El frente del machete es curvo.

2.1.3. La pala: es una herramienta de mano utilizada para excavar o mover materiales con cohesión relativamente pequeña. Consta básicamente de una superficie plana con una ligera curvatura que sirve para cavar en la tierra y transportar el material y de un mango de metal o madera con el que se maneja





2.1.4. La Piocha: Se denomina así porque posee una variante del pico en la que un extremo tiene forma de azada estrecha y alargada.

Es utilizado para cavar en terrenos duros y remover piedras. Remueve materiales sueltos.

Consta de una parte de acero de unos 60 cm de largo y 5 de grueso, y un mango de madera, perpendicular a la parte metálica; esta parte metálica termina en punta en uno de los extremos y es plano con borde ancho y cortante en el otro.

2.1.5. El Rastrillo: consistente en una barra dentada fijada transversalmente a un mango y usada para recoger hojas, heno, césped, etc., y, en jardinería, para aflojar el suelo, quitar yuyo y nivelar, y generalmente para propósitos realizados en agricultura por la grada, sirve para romper la costra, sacar terrones, preparar la cama de siembra y cubrir las semillas

Los rastrillos de mano tienen normalmente dientes de acero, plástico, o bambú.



2.1.6. Manguera: Una manguera es un tubo hueco flexible diseñado para transportar fluidos de un lugar a otro. Una manguera es usada para regar las plantas en un jardín o patio, o para proporcionar agua a un rociador para el mismo propósito.

2.1.7. LA CARRETA:

Comúnmente conocido como carrito de madera o de metal, su principal uso es trasladar materiales de un lado a otro tales como: tierra, arena, piedra, basura, plantitas y otros.



2.1.8. Trasplantadores

Hechos con ramas. Sirven para abrir hoyos donde irán las plantitas y para afirmar la tierra.

2.1.9. Cuchara

Esta herramienta su función es sacar las plantitas del almácigo y llevarlas al lugar definitivo



2.1.10. Regadera Sirve para el riego de las plantas; también se puede elaborar una regadera con material de reciclaje, teniendo un bote desechable de cualquier tipo de gaseosa y perforarlo en la tapa, automáticamente se tiene la

2.1. Pasos Para Prevenir Los Ataques De Plagas Y Enfermedades

1. LIMPIAR Y CERCAR EL HUERTO

2. REMOVER LA TIERRA CON UN AZADÓN

3. ABONAR LA TIERRA CON ABONO ORGANICO

4. USAR SEMILLAS DE FRUTAS CRIOLAS son más resistentes

5. USAR SEMILLAS SANAS

6. DESINFECTAR EL ALMACIGO CON AGUA HIRVIENDO

7. HACER CAMELLONES.

8. REGAR LA TIERRA... mañanita o en la noche

9. NO MATAR A ESTOS ANIMALES: sapo, lagartija, aves, arañas

10. ROTAR LOS CULTIVOS ... ENFERMEDADES ... DESCANSO...

1. Siembra
HO-11

2. Siembra

3. Siembra

8 _____

2.2. Colores en que se agrupan las hortalizas

Verduras	Color	componentes	Beneficios para la salud
	Naranja y amarillo	vitamina A, vitamina C, potasio	Se Mantiene una buena visión. Mantiene una piel saludable. Fortalecen el sistema Inmune Contribuyen en procesos de cicatrización.
	Verde	Ácido Fólico, vitamina C, potasio	Ayudan a lo formación adecuada del feto. Eficiencia en la visión. Coadyuve a los procesos de cicatrización.
	Morado	Antioxidantes y Fitoquímicos	Retrasa el proceso de envejecimiento. Evita la formación de células cancerígenas. Ayuda a la memoria.
	Blanco	Alicina, Potasio	Ayuda a prevenir los altos niveles de colesterol. Disminuye la presión arterial.

	Rojo	antocianinas y fitoquímicos	Ayudan a la memoria. Evitan el cáncer. 21 Evitan infecciones en el Sistema urinario.
---	-------------	-----------------------------	---

9

2.3. Distancia entre siembras de hortalizas¹⁰

No.	Cultivo	Distancia de siembra entre plantas	Días a cosechar
1	Brócoli	50 centímetros	4 meses
2	Repollo	50 centímetros	4 meses
3	Coliflor	50 centímetros	4 meses
4	Lechuga	30 centímetros	2 meses
5	Acelga	20 centímetros	2 meses
6	Cebolla	15 centímetros	3 meses
7	Zanahoria	10 centímetros	4 meses
8	Remolacha	10 centímetros	4 meses
9	Nabo	10 centímetros	1 mes
10	Rábano	5 centímetros	1 mes
11	Espinaca	35 centímetros	2 meses
12	Cilantro	10 centímetros	2 meses

⁹ _____

Documentos del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación MAGA 2012

¹⁰ Manual de hortalizas y sus bondades del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación MAGA 2008.

Universidad De San Carlos De Guatemala
 Facultad De Humanidades
 Licenciatura En Pedagogía Y Administración Educativa
 Ejercicio Profesional Supervisado --EPS--
 Asesor: M.A. Miguel Ajpop Vásquez



Plan Unidad III

1. Justificación.

- ✓ Es importante realizar prácticas que favorecen la conservación de la salud, consumiendo alimentos ricos en vitaminas proteínas y nutrientes que favorecen una alimentación sana y nutritiva.

2. Objetivos

- ✓ Conocer los beneficios que proporcionan los vegetales en el organismo del ser humano
- ✓ Valorar los nutrientes que contienen las verduras
- ✓ Promover practicas del consumo de hortalizas para tener una alimentación sana y nutritiva.

3. Contenidos

- ✓ Propiedades nutritivas de las verduras
- ✓ Las vitaminas
- ✓ Beneficios que proporciona las verduras

Competencia	Indicador de logro	Actividad	Metodología	Evaluación
Practica hábitos alimenticios para la conservación de la salud	Describe las propiedades y beneficios que proporcionan las verduras en el organismo del ser humano.	Explicar las propiedades que contiene cada verdura	Inductivo Deductivo Analítico Sintético	Se realizará a través de preguntas directas e indirectas.

3. PROPIEDADES NUTRITIVAS DE LAS VERDURAS

3.1. La acelga:



El nombre acelga proviene del latín folium, que significa hoja. La acelga es una verdura que proporciona diversos hidratos de carbono, proteínas y grasas, esto se debe a la gran proporción de agua que contiene. Por ello resulta ser una verdura poco energética, aunque establece un alimento rico en nutrientes reguladores, como vitaminas A y B, sales minerales y fibra.

Las hojas extremas de la acelga son las más vitaminadas. Los folatos intervienen en la multiplicación de glóbulos rojos y blancos, forma anticuerpos en el sistema inmunológico.

También participa en la elaboración de enzimas en el hígado y de hormonas sexuales y suprarrenales.

En la acelga, el mineral más abundante con diferencia es el potasio. Sin embargo, esta verdura destaca respecto al resto por su mayor contenido en magnesio, sodio, yodo, hierro y calcio.

El potasio es un mineral necesario para la transmisión y generación del impulso nervioso y para la actividad muscular normal. Interviene también en el equilibrio de agua dentro y fuera de la célula.

El magnesio se relaciona con el funcionamiento de intestino, nervios y músculos, forma parte de huesos y dientes, mejora la inmunidad y posee un suave efecto laxante.

El yodo es un mineral indispensable para el buen funcionamiento de la glándula tiroides, que produce las hormonas tiroideas. Éstas intervienen en numerosas funciones metabólicas, como el mantenimiento de la temperatura y del metabolismo corporal. Asimismo, el yodo es esencial en el crecimiento del feto y en el desarrollo de su cerebro.

Sus vitaminas

- Vitamina A: es esencial para la visión, el buen estado de la piel, el cabello, las mucosas, los huesos y para el buen funcionamiento del sistema inmunológico.
- Vitaminas C, B, E y F gracias a las cuales tiene propiedades cicatrizantes, tonificantes y vigorizantes

Beneficios que proporciona la acelga

- También participa en la elaboración de enzimas en el hígado
- Produce hormonas sexuales y suprarrenales.
- La acelga goza de numerosas aplicaciones medicinales, por ser emoliente, refrescante, digestiva, diurética, diaforética y nutritiva.
- Se emplea con éxito la decocción de las hojas en las inflamaciones de la vejiga y contra el estreñimiento.
- presta valiosos servicios en las hemorroides y en las enfermedades de la piel.

- La acelga en ensalada con zumo de limón, sirve para fortalecer el estómago y vigoriza el cerebro, así como para desinflamar los nervios.
- Contra los cálculos biliares se tomará en ayunas un vaso de zumo de acelga con zumo de berro en partes iguales.
- Como laxante en casos de estreñimiento pertinaz, se tomará el zumo de acelga, la cantidad de medio vaso, más una cucharada de aceite de oliva.
- Además la acelga es benéfica en las siguientes enfermedades: inflamaciones de los riñones, uretra y pelvis renal, trastornos del hígado e inflamaciones de la vesícula biliar, cólicos hepáticos y nefríticos, gota, reumatismo, diabetes, enfermedades de piel como eczemas, úlceras, llagas, etc., hemorragias de los intestinos, inflamaciones del

3.2. LA REMOLACHA



Las remolachas son particularmente ricas en folate. Se ha encontrado que el ácido folate y ácido fólico ayudan contra enfermedades cardíacas y anemia. Las remolachas también tienen alto contenido de fibra, soluble e insoluble. La fibra insoluble ayuda a mantener su tracto intestinal trabajando bien, mientras que la fibra soluble mantiene sus niveles de azúcar en la sangre y colesterol

controlados. La remolacha es un alimento de moderado contenido calórico, ya que tras el agua, los hidratos de carbono son el componente más abundante, lo que hace que ésta sea una de las hortalizas más ricas en azúcares. Es buena fuente de fibra.

Sus vitaminas

Se destaca los folatos y ciertas vitaminas del grupo B, como B1, B2, B3 y B6. Por el contrario, la remolacha es, junto con la berenjena o el pepino, una de las verduras con menor contenido en provitamina A y en vitamina C.

- **La vitamina B2:** oriboflavina se relaciona con la producción de anticuerpos y de glóbulos rojos y colabora en la producción de energía y en el mantenimiento del tejido epitelial de las mucosas.
- **La vitamina B3:** colabora en el funcionamiento del sistema digestivo, el buen estado de la piel, el sistema nervioso y en la conversión de los alimentos en energía.
- **La vitamina B6:** participa en el metabolismo celular y en el funcionamiento del sistema inmunológico.

En relación con los minerales, es una hortaliza rica en yodo, sodio y potasio. Están presentes en menor cantidad, el magnesio, el fósforo y el calcio. El calcio de la remolacha no se asimila como el que procede de los lácteos u otros alimentos que son fuente importante de este mineral. En sus hojas abunda el beta-caroteno y minerales como el hierro y el calcio.

El yodo es un mineral indispensable para el buen funcionamiento de la glándula tiroides, que regula el metabolismo, mientras que el potasio y el sodio son necesarios para la transmisión y generación del impulso nervioso, la actividad muscular, además de intervenir en el equilibrio de agua dentro y fuera de la célula.

- ✓ **Exceso de peso:** La remolacha, debido a su moderado valor calórico, se puede consumir como ingrediente de ensaladas o de verduras y utilizar en dietas de control de peso, por su alto contenido de fibra proporciona una buena sensación de saciedad, lo que limita el consumo de otros alimentos más calóricos

- ✓ **Mujeres embarazadas y niños:** es apropiada en la dieta de la embarazo por su contenido en folatos. Ésta es una vitamina importante a la hora de asegurar el correcto desarrollo del tubo neural del feto, sobre todo en las primeras semanas de gestación. Su deficiencia provoca en el futuro bebé enfermedades como la espina bífida o la anencefalia. Incluirlas en su alimentación habitual es una forma válida de prevenir deficiencias.

- ✓ **Previene enfermedades:** contiene pigmentos llamados antocianinas, de acción antioxidante y que le dan su color característico. Los antioxidantes bloquean el efecto dañino de los radicales libres.

Curiosidades

A partir de la remolacha se extrae el pigmento natural presente en esta raíz que le confiere su color rojo característico y que se emplea en la industria agroalimentaria para la obtención de un colorante denominado rojo de remolacha. Este colorante es utilizado para dar color a algunos productos como sopas, licores, helados, etc.

Esta sustancia hace que en algunas personas, la orina y las heces adquieran un color rojizo después de haber comido remolacha. Esto se debe a que carecen de la enzima que metaboliza dicho pigmento en el intestino, por lo que éste se elimina tal cual junto con la orina y las heces



La lechuga es rica en fitonutrientes, los que aportan propiedades beneficiosas para la salud, y previenen de la aparición de enfermedades. Es originaria de Asia pero se cultiva por todo el mundo. Está compuesta por hojas verdes brillantes en forma redondeada.

Las hojas de lechuga tienen muy pocas calorías. Unos 100 gramos de verdura proporcionan aproximadamente 15 calorías al organismo, por ello se recomienda mucho la lechuga en dietas de adelgazamiento.

Sus vitaminas

- **Vitamina A:** ayuda a mantener sanas las mucosas del organismo, ayuda a mejorar la piel y la visión. Al contener una gran cantidad de vitamina A, aporta al organismo una gran fuente de antioxidantes.
- **Vitamina B:** La lechuga es rica en el grupo de Vitaminas B, tales como B6, la tiamina, y la riboflavina
- **Vitamina C:** La vitamina C, es un potente antioxidante natural, que ayuda al cuerpo a desarrollar resistencia contra agentes infecciosos, y es el encargado de eliminar los radicales libres dañinos.
- **Contiene vitamina K:** La lechuga contiene vitamina K, que tiene un papel muy importante en el metabolismo óseo, y junto con el calcio y fósforo ayudan en el crecimiento de la masa ósea del organismo, y

previene la osteoporosis. Estudios han demostrado que la vitamina K tiene un papel muy importante en la enfermedad de Alzheimer.

Beneficios que proporciona la lechuga

- **Previene cánceres:** al consumir lechuga ayuda al organismo de contraer ciertos tipos de cánceres, como el de pulmón, colon, y próstata.
- **Mejora el aparato respiratorio:** Las personas con problemas en el aparato respiratorio, como asma, bronquitis, tos, etc.. Consumir jugo de lechuga les puede ayudar a reducir los síntomas.
- **Mejora los problemas oculares:** Para los ojos cansados, y conjuntivitis, podemos aplicarnos lechuga en forma de colirio. Prepararemos el jugo de la lechuga, y la utilizaremos como colirio natural.
- **Mejora el olor de las axilas y los pies:** Un truco muy bueno para la gente que quiere evitar el mal olor de pies y axilas, es aplicar jugo de lechuga en dichas partes.
- **Combate el insomnio:** Consumir lechuga ayuda a calmar el sistema nervioso, por lo que combate el insomnio. Consumir un vaso de jugo de lechuga, nos ayudará a dormir mejor.
- **Cura quemaduras:** Si aplicamos jugo de lechuga en la zona quemada, aliviaremos la zona afectada. Para preparar el jugo tenemos que hervir las hojas de lechuga durante 15 minutos, y colar el jugo.
- **Mejora el dolor premenstrual:** Consumir lechuga ayuda a disminuir los dolores pre menstrual. Para que surja efecto esta cura, se recomienda tomar infusiones de lechuga.
- **Calma el dolor producido por un golpe:** Si nos damos un golpe y nos duele mucho la zona, tenemos que preparar un emplasto con hojas de lechuga para aliviar el dolor.
- **Disminuye el colesterol:** Consumir lechuga frecuentemente ayuda a disminuir el colesterol en la sangre.

- **Mejora la circulación:** La lechuga mejora la circulación del organismo, por lo que previene de enfermedades tales como la arteriosclerosis, ictus, infarto de miocardio, formación de coágulos, e infartos.
- **Facilita las digestiones:** La lechuga es muy fácil de digerir, por lo que es muy beneficiosa para el aparato digestivo. Para las personas con problemas estomacales y flatulencias, se les aconseja beber jugo de lechuga.

3.4. LA CEBOLLA



Es un alimento medicamento que agrega mucho sabor a nuestros platos y que además, es fuente de vitaminas y minerales que se necesita reforzar las defensas al alimentarse sano. La cebolla es más de un 90% agua y ofrece mucha fibra. Incluso, es un alimento que puede incluir a múltiples preparaciones, tales como ensaladas, guisados, salteados, pasteles, budines, empanadas, sopas y salsas. La cebolla contiene vitaminas del complejo B, vitamina C y carotenos así como vitamina E, éstos últimos con función antioxidante que refuerzan el sistema inmune.

Las cebolla pertenecen al género *Alliums*, todos los miembros de esta especie de plantas tienen propiedades antiinflamatorias puesto que tienen cualidades antibacterianas y antimicóticas gracias a los fotoquímicos que poseen. En sí,

el efecto se puede comparar al de un antibiótico, lo cual hace de la cebolla un coadyuvante en el tratamiento de resfriados, congestiones nasales, infecciones y algunos dolores producidos por inflamación.

Sus vitaminas

- **Vitamina C:** que en conjunto combaten a los radicales libres y reducen las probabilidades de desarrollar cáncer, tienen características que evitan la multiplicación de las células cancerígenas. También ayuda a combatir enfermedades inflamatorias como la artritis y mantiene un sistema inmune saludable
- **Vitaminas A, B, C y E:** porque es rica en minerales y oligoelementos: calcio, magnesio, cloro, cobalto, cobre, hierro, fósforo, yodo, níquel, potasio, silicio, cinc, azufre, bromo

Beneficios que proporciona la cebolla

- **Circulación:** es adecuada para fluidificar la circulación sanguínea y evitar o luchar contra las enfermedades circulatorias siguientes: arteriosclerosis, colesterol, hipertensión, angina de pecho y otras relacionadas con una mala circulación como las hemorroides.
- **Diurético:** Favorece la eliminación de líquidos corporales, siendo muy adecuada en casos de reumatismo, gota, hidropesía, edemas, y vejiga.
- **Bactericida:** Por su alto contenido de azufre, junto al ajo, uno de los mejores remedios naturales para combatir procesos infecciosos del aparato respiratorio (gripe, bronquitis, faringitis, etc..) y digestivo putrefacciones intestinales, diarrea, etc...)
- **Digestivo:** Favorece la digestión, al estimular el hígado, la vesícula y el páncreas aunque debería evitarse en aquellos casos en que exista hiperclorhidria (acidez estomacal) así como en estómagos delicados.

- **Alergias:** disminuye las reacciones alérgicas producidas por el polen.
- **Picaduras de insectos:** Sus propiedades bactericidas la convierten en un buen desinfectante contra las mordeduras o picaduras de animales, especialmente de insectos. (Mojar la zona afectada con el líquido de una cebolla fresca machacada)
- **Verrugas:** Las verrugas pueden eliminarse si diariamente aplicamos dos o tres veces un emplasto con el jugo de una cebolla machacada en vinagre.
- **Loción capilar:** Además de estimular el folículo piloso, el azufre, elimina la caspa y ayuda a conservar el cabello. La quercetina tiene su papel en este sentido(Realizar fricciones diarias del jugo de la cebolla tierna)
- **En el Cabello:** Si quieres que el pelo te crezca rápidamente y que además luzca brillante y saludable, tenemos el remedio para ti. Sólo tienes que trocear una cebolla en varias porciones e introducirla en el bote de champú que usas normalmente. Déjalo reposar durante unos 15 días y después aplícatelo con cada lavado. No te preocupes si cuando tienes el pelo mojado te huele a cebolla porque cuando se seca el olor desaparece. ¿Preparada para lucir melena?
- **Alimento:** Es una planta que no debería faltar nunca en la mesa y debería comerse siempre cruda, pues la cocción destruye sus componente esenciales. Se puede comer en caldo, mezclada con otras verduras. Sobre todo, debería comerse en ensaladas cruda. Para estómagos delicados, puede dejarse la cebolla en maceración con aceite de oliva durante la noche, lo que le hace perder su acritud. Lo mismo si la introducimos dentro de agua con un poco de jugo de limón durante unos minutos. La ventaja de estos dos procedimientos anteriores es evitar que la cebolla pique, pero conservar sus propiedades.

3.5. EL REPOLLO



El repollo es una de las hortalizas de hoja con más alta calificación, y un alimento maravilloso. Se cultiva por sus comestibles ampliadas, las yemas terminales y se come en todo el mundo. Es excelente para fortalecer los músculos. Hay varias variedades de repollo. Se diferencian en tamaño, forma y color de las hojas, y en tamaño, forma, color y textura de la cabeza.

Este vegetal es sobre todo valioso por su alto contenido mineral y de vitaminas y sales alcalinas. Este vegetal se puede utilizar en bruto en forma de ensalada. También puede ser al vapor, hervidas o cocidas. Debe ser consumidos crudos para obtener mejores resultados, si se cocina pierde sus nutrientes valiosos. El repollo crudo es también más fácil de digerir que el cocido. Cuanto más tiempo se cocina el repollo menos digerible se vuelve. El repollo de hojas verdes es especialmente valioso debido a su contenido de alta vitamina A.

Beneficios que proporciona el repollo

- **Limpieza intestinal:** la cebolla posee propiedades de alto contenido en azufre y cloro. La combinación de ambos provoca una limpieza de las membranas mucosas del estómago y el tracto intestinal.

- **Estreñimiento:** es esencial para estimular el intestino para la acción adecuada de los intestinos. Una comida de repollo crudo es un excelente remedio para el estreñimiento. Actúa inmediatamente, sin ningún efecto adverso. Esta comida se puede preparar agregando un poco de sal, pimienta y jugo de limón cruda picada.
- **Las úlceras estomacales:** Las úlceras duodenales han respondido casi milagrosamente a la bebida de jugo del repollo.
- **La obesidad:** es de gran valor en la reducción de peso. Tomando sería la forma más sencilla de mantenerse delgada, una manera de dieta sin dolor.
- **Trastornos de la piel:** Las hojas del repollo se ha utilizado en forma de compresas en las úlceras, llagas infectadas, ampollas y erupciones en la piel, como la psoriasis. También son útiles en quemaduras y carbunco
- **Envejecimiento prematuro:** contiene varios elementos y factores que incrementan la inmunidad del cuerpo humano y las detenciones de su envejecimiento prematuro. La verdura es de gran valor para las personas de edad avanzada. Algunos de los elementos que pueden ayudar a prevenir la formación de manchas en las paredes de los vasos sanguíneos y piedras en la vesícula biliar. Se ha encontrado que una combinación de vitamina P y C en el repollo da fuerza a los vasos sanguíneos.

3.6. LA ZANAHORIA



Las hortalizas como las zanahorias están generalmente consideradas como alimentos básicos que deben incluirse en la dieta diaria. Son ricas fuentes de

vitaminas, carbohidratos, minerales y antioxidantes, los cuales son esenciales para mantenernos sanos y en forma. Además, las zanahorias son un alimento bajo en calorías, bajo en colesterol y bajo en grasa. Así, las verduras forman la base de la alimentación saludable. Las zanahorias están incluidas entre los vegetales más consumidos popularmente. Están disponibles en colores blancos, amarillos, rojos, púrpuras, amarillos oscuros y naranjas. Éstas últimas son las variedades más abundantes. Estas variadas verduras tienen una carne crujiente, de buen sabor y muy nutritiva.

Las zanahorias contienen altas cantidades de beta caroteno. El beta caroteno actúa como provitamina A y se convierte en vitamina A dentro del cuerpo. Otros nutrientes presentes en las zanahorias son hidratos de carbono, ácido fólico, magnesio, manganeso y fósforo.

Sus vitaminas

- **La vitamina A:** Esta vitamina nos aporta beneficios en la visión, apoya el crecimiento de los huesos y desempeña un papel importante en la reproducción. Es una vitamina soluble en grasa que se almacena en el tejido adiposo del cuerpo.
- **La vitamina E:** es el principal protector contra la oxidación de los lípidos y también juega un papel en la función inmune, la expresión génica, los procesos metabólicos y de la señalización celular.
- **La vitamina K:** es una vitamina soluble en grasa. Principalmente se necesitaba para la coagulación de la sangre y también se ha demostrado que ayuda a promover la salud ósea en los ancianos.

Beneficios que proporciona la zanahoria

- Contribuye a la estructura y la función de prácticamente todas las células y sus componentes. Es importante para la salud ósea y la replicación del ADN, porque contiene fósforo.

- Es esencial para un ritmo cardíaco regular, el correcto mantenimiento del sistema nervioso y el equilibrio de líquidos electrolíticos, porque contiene potasio.
- Contribuye a la salud de los huesos y el metabolismo de la energía de los carbohidratos y de otras fuentes de alimentos, porque contiene magnesio.
- Colabora al aumento de la salud digestiva
- Ayuda a la reducción de peso.

3.7. LA COLIFLOR



La coliflor de la familia de las brassicaceae como el brécol y las coles es un vegetal que está compuesto casi en su mayor parte de agua. Cerca del 85% de su masa es agua aunque curiosamente se la considera una importante fuente de fibra dietética. No contiene hidratos de carbono, ni proteínas ni grasas lo que la convierte en un elemento muy valioso para una dieta equilibrada.

Al no contener ni hidratos de carbono, ni proteínas, ni grasas, la coliflor es uno de los vegetales con menos aporte calórico. Sin embargo es un nutriente muy rico en diferentes vitaminas B como la B1, B2, B3, B5 y B6, además de ácido fólico y diversos minerales como el potasio y el fósforo.

Debido a la cantidad de agua y potasio que posee, la coliflor está indicada por sus propiedades diuréticas.

La coliflor está igualmente recomendada para todos aquellos que sufren hiperuricemia y gota o las personas que tienen tendencia a formación de caculos renales.

Las propiedades de la coliflor, sumadas a su bajo aporte de sodio, hacen que su consumo frecuente beneficie a personas con oliguria (disminución en la producción de orina), hipertensión, retención de líquidos y tendencia a formar cálculos renales. Su ingesta reduce el riesgo de cáncer de colon, próstata e hígado.

Pertenece al grupo de las coles como el brócoli y el repollo, suele superar los 30 centímetros de diámetro y puede pesar más de dos kilos.

Sus vitaminas

c, B y K: contribuyen con la prevención de ciertas enfermedades degenerativas. Además, estimulan el sistema inmunológico

Beneficios que proporciona el coliflor

- **Eliminación de líquidos:** por su bajo contenido en sodio la hace especialmente recomendable para regular la hipertensión, la retención de líquidos y la oliguria o escasa producción de orina.
- **Protege a no:** formar cálculos renales.
- **Su ingesta reduce el riesgo:** de cáncer de colon, próstata e hígado.
- **Proporciona:** estímulo en el sistema inmunológico
- **Previene:** de ciertas enfermedades degenerativas

Curiosidad

Para que la coliflor no huela durante la cocción se recomienda añadir al agua un poquito de leche, una manzana cortada en cuartos o varios trozos de papa. Es una opción gastronómica con múltiples presentaciones en la mesa: puede servirse gratinada, hervida o al vapor. Además, es un vegetal que combina muy bien con arroz, huevos, papas y queso. También puede comerse sola o

en ensaladas. el tronco puede reservarse para añadirlo a cremas de verduras u otras sopas.

3.8. EL RABANO



El rábano es un alimento con un bajo aporte calórico gracias a su alto contenido en agua. Tras el agua, su principal componente son los hidratos de carbono y la fibra. Los folatos colaboran en la producción de glóbulos rojos y blancos, en la síntesis de material genético y la formación de anticuerpos del sistema inmunológico.

Los minerales más abundantes en su composición son el potasio y el yodo, que aparece en cantidad superior a la de la mayoría de hortalizas. Contiene cantidades significativas de calcio y fósforo. El magnesio está presente, pero en menor proporción.

Sus vitaminas

- De su contenido vitamínico destaca la vitamina C y los folatos.
- La vitamina C: tiene acción antioxidante, interviene en la formación de colágeno, huesos y dientes, glóbulos rojos y favorece la absorción del hierro de los alimentos y la resistencia a las infecciones

Universidad De San Carlos De Guatemala
 Facultad De Humanidades
 Licenciatura En Pedagogía Y Administración Educativa
 Ejercicio Profesional Supervisado –EPS--
 Asesor: M.A. Miguel Ajpop Vásquez



Plan Unidad IV

1. Justificación

- ✓ Es importante realizar prácticas que favorecen la conservación de la salud, consumiendo alimentos ricos en vitaminas proteínas y nutrientes que favorecen una alimentación sana y nutritiva.

2. Objetivos

- ✓ Conocer los beneficios que proporcionan los vegetales en el organismo del ser humano
- ✓ Valorar los nutrientes que contienen las verduras

3. Contenido

- ✓ Recetas para la buena alimentación

Competencia	Indicador de logro	Actividad	Metodología	evaluación
Realiza los diferentes procesos para la realización de recetas con verduras para la buena nutrición	Identifica los beneficios que proporcionan cada receta. Practica hábitos de	Realizar recetas de verduras. Realizar comidas y/o ensaladas. Realizar jugos o bebidas vegetales.	Heurístico Inductivo deductivo	Se realiza a través de la práctica de recetas con hortalizas

4. RECETAS PARA LA BUENA ALIMENTACIÓN

Es importante que el ser humano consuma alimentos que sean ricos en vitaminas minerales y proteínas para tener una buena nutrición en el organismo. Por eso es necesario que la persona obtenga los hábitos de consumir alimentos sanos y nutritivos ya que son entes colaboradores para el buen crecimiento y funcionamiento del organismo humano, y para ello es esencial incluir en la alimentación el consumo de verduras a través de los mismos provienen diversidades de vitaminas.

A continuación se presenta algunas recetas de bebidas y ensaladas de verduras que son económicas y fáciles de preparar y muy nutritivas para el organismo del cuerpo humano.

4.1. Tortitas de espinaca

Ingredientes:

- Espinacas
- Harina de trigo
- Huevos
- Sal
- Aceite

Procedimientos:

Lo primero que se tiene que hacer para preparar las Tortitas De Espinaca, será lavar muy bien la verdura. Tras lavarla, la pondremos en una olla, con agua hirviendo, para cocerla.

En 5 minutos, las espinacas estarán listas, por lo que las retiraremos del fuego, las escurrimos y dejamos enfriar.

Cuando las espinacas estén frías, las cortaremos en trozos, que sean relativamente pequeños, para que se puedan integrar bien en cada tortita.

Por otro lado, vamos a preparar el resto de ingredientes con los que elaborar la masa de las tortitas de espinaca. En un recipiente amplio vamos a mezclar la harina de trigo, el huevo y la sal. Removemos bien para eliminar grumos y añadimos las espinacas troceadas.

Ponemos una sartén, con aceite, al fuego, y añadimos parte de la masa de las tortitas de espinaca. Cuando vea que la tortita está hecha por un lado, le daremos la vuelta para que se haga por el otro. Una vez hecha, la colocaremos en el plato en el que vayamos a servir. Repite el mismo proceso, hasta acabar con la totalidad de la masa de las tortitas de espinaca. **¡¡¡A DISFRUTARLO!!!**

4.2. COLIFLOR REBOZADA

Ingredientes

- Coliflor
- Huevo batido
- Harina para rebozar
- Aceite de oliva
- Sal

- Para acompañar (opcional)
- Salsa de tomate
- Salsa de queso
- Mayonesa

4.2.1. Procedimientos:

Antes de preparar la receta de coliflor rebozada tendremos que cocer la verdura, así que la limpiamos, la lavamos y la ponemos a cocer en una olla, troceada en pedazos bien grandes, con abundante agua y un poco de sal.

Cuando esté lista (que quede un poquito enterita ya que si no, se nos deshará al manipularla), la escurrimos y la vamos separando en arbolitos del tamaño que nos guste.

Ahora, formamos la coliflor rebozada y para eso, pasamos cada arbolito por el huevo batido y, a continuación, los pasamos por la harina.

En una sartén con abundante aceite caliente, freímos nuestras porciones de coliflor rebozada hasta que los arbolitos queden doraditos por todas partes.

Apartamos y disponemos sobre una bandeja de servir.

Si se gusta

Podemos acompañar la coliflor rebozada con 3 salseritas llenas, cada una de ellas, con salsa distinta, es decir, en una ponemos salsa de tomate frito, en otra salsa de queso y la tercera con mayonesa para que los comensales acompañen a voluntad su coliflor rebozada.

Podemos poner los arbolitos de coliflor rebozada sobre papel de cocina para que absorba el exceso de grasa antes de colocarlos en la fuente de servir.

4.3. Brócoli salteado

Ingredientes

- 1 brócoli pequeño
- 45 ml. Vino blanco seco
- 2 dientes de ajo
- Pimienta
- Aceite
- Sal
-

Para hacer el broccoli salteado, comenzamos cortando los ramilletes y se lava seguidamente se deja escurrir bien.

En una sartén, se colca una cucharada de aceite y cuando empiece a coger temperatura, agregamos los ajos bien cortaditos con estilo lamina.

Se mantiene a fuego lento hasta que los ajos empiecen a tomar color. En ese momento se aumenta el fuego y antes de incorporar la verdura se agrega el vino.

Removemos unos minutos con una cuchara de madera para que se evapore el alcohol y a continuación añadimos los ramilletes de brócoli para saltear.

Salteamos el brócoli unos segundos a fuego alto salpimentamos y cuando el brócoli salteado adquiera un color más intenso, retiramos del fuego y servimos bien caliente.

Si usted no quiere que su brócoli salteado sea crudo, puede hacer antes el brócoli al vapor y saltearlo después, eso sí tendrá que reducir el tiempo que lo tenga al fuego.

4.4. Ensalada de brócoli y coliflor

La ensalada de brócoli y coliflor es perfecta para las barbacoas de verano y los días de campo y ofrece una opción refrescante diferente a las ensaladas que se ofrecen habitualmente. También es una forma magnífica de incorporar algunas verduras ricas en nutrientes para quienes suelen rechazarlas.

Ingredientes

- 1 cabeza de brócoli
- 1 cabeza de coliflor
- ½ cebolla roja

- azúcar
- vinagre
- 1 taza de mayonesa o aderezo para ensalada

Procedimientos

Corta los floretes de brócoli y las cabezas de coliflor en trozos pequeños. Coloca éstos en un colador y enjuágalos bien. Ponlos a un lado en un tazón grande.

Corta 1/2 cebolla roja en trozos pequeños. Agrega éstos a la mezcla de brócoli y coliflor.

En un tazón pequeño, mezcla la mayonesa, el azúcar y el vinagre. Vierte la preparación sobre el brócoli y la coliflor y revuelve hasta que los ingredientes estén bien cubiertos.

Corta el tocino en trozos pequeños y colócalos en una sartén. Cocínalos a fuego medio hasta que alcancen la consistencia crujiente deseada. Escurre el exceso de grasa.

Añade 1 taza de queso rallado y el tocino cocido a la mezcla y revuelve bien. Enfría la ensalada hasta que estés listo para servirla.

4.5. Ensalada de remolacha

La ensalada de remolacha es una receta muy sencilla y nutritiva especialmente durante los meses de calor. Se trata de una receta básica, pero que a la vez permitirá gozar de su sabor y propiedades.

Tiempo de preparación: Entre 15 y 30 minutos

Ingredientes

- Remolacha
- Cebolla

- Limón
- Sal
- Aceite
- Pimienta
- Miel
- Queso feta

Procedimientos:

En primer lugar, hay que cocinar la remolacha. En un cazo con agua hirviendo, introduce la remolacha y déjala hasta que hierva bien. Una vez llegados a este punto, tendrás que sacarla y dejarla escurrir bien hasta que enfríe.

Mientras, preparar un aliño con el resto de ingredientes. Todo troceado a pedacitos muy pequeños y bien mezclados con el aceite y la miel. De esta forma, los alimentos tomarán el máximo sabor.

Corta las remolachas en láminas o a dados pequeñitos. Será necesario dejarles un grosor mínimo si se trocean en láminas, para que se disuelvan bien en el paladar.

Dentro de una ensaladera, se introducen todos los ingredientes, tanto el aliño como la remolacha cortadita, y se procede a mezclar todo. Procura que quede bien mezclado para que todos los ingredientes tomen sabor unos de otro.

Una vez realizada la mezcla, chorrea con zumo de limón la ensaladera, abundante para que termine de dar sabor.

Mete la ensalada de remolacha en el refrigerador durante un tiempo prudencial para que se refresque.

Por último, solo faltará servir y tomar bien fría.

4.6. Sofrito de cebolla

Ingredientes:

- Cebolla
- Tomate
- Pimienta
- Sal
- Aceite

Procedimientos:

Para hacer un sofrito de cebolla, pimiento y tomate, lo primero que vamos a hacer es lavar todos los ingredientes, pelar la cebolla, y trocearlo todo en daditos pequeños.

Empezaremos echando a la sartén un buen chorro de aceite de oliva y, a fuego medio, pocharemos la cebolla y el pimiento. Al cabo de 5 minutos durante los cuales removeremos varias veces, añadiremos el tomate, y seguiremos removiendo. Añadiremos la cantidad de sal deseada.

Para que se haga más rápido el sofrito, es recomendable tapar la sartén con una tapadera. Cuando veamos que la verdura está blandita, apagaremos el fuego y ya podremos usar el sofrito para cualquier guiso. Si os ha quedado demasiado líquido, podéis colar el sofrito para eliminar líquidos.

Si el objetivo es hacer sofrito de verduras para congelar, lo recomendable es hacer una cantidad mayor, para aprovechar el tiempo de cocción

1. Alcázar Ocampo, Juan Carlos. "Manual básico Producción de Hortalizas" Marzo de 2007
2. Álvarez Siekavizza Leonel C. Profesional de Horticultura 2013 MAGA
3. Ayala Ramírez, Jaime & Jaramillo s. Luis Javier, Guía de gestión de proyectos. Editora Guadalupe Litda. Santa Fé, Bogotá 1998. 105 pp.
4. Crear y manejar un huerto comunitario, organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación. Roma ,2006.
5. Documentos Del Ministerio De Agricultura Ganadería Y Alimentación MAGA 2008, 2012.
6. Documentos Del Ministerio De Agricultura Ganadería Y Alimentación MAGA 2012.
7. FRENCH,Jhon y RAVEN,Bertran: Las bases del poder social en dinámica de grupos.
8. GALLART, María Antonia. Formación, pobreza y exclusión. Montevideo, Cinterfor. 2000.
9. Juan Izquierdo, Ph.D., Oficial Principal de Producción y Protección Vegetal, FAO, Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe.
10. Manual de hortalizas y sus bondades del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación MAGA 2008
11. Memoria "Taller cultivos agrícolas: Manual práctica para el manejo de un huerto, Isla Zacatillo, El Salvador.
12. Mendoza, 1990, Hortícolas para Pequeños Agricultores", Tecnología reproducción de Semillas.
13. TERRANOVA, E. 2001. Enciclopedia Agropecuaria, Agricultura Ecológica. Bogotá Colombia. 2 ed. 436 p.

E – grafía

- www.books.com
- www.google.com
- www.infoagro.com
- www.maga.gob.gt
- www.receta.com
- www.wikipedia.org

Evidencias fotográficas del Proyecto

- ✓ Alcalde Auxiliar Municipal de la aldea Chimente firmando para la respectiva autorización de la realización del proyecto en la aldea



- ✓ Entrega del Manual para la implementación de Huertos comunitarios al alcalde auxiliar de la aldea Chimente.



- ✓ Durante la capacitación y socialización del Manual implementación de huertos comunitarios



Respondiendo algunas preguntas que se les planteo previo a la plantación de los pilones



- ✓ trabajo de la tierra donde se realizará la práctica de plantación de los pilones de hortalizas



- ✓ Explicación previo a la plantación de los pilones de hortalizas



✓ proceso durante la siembra de los pilones



- ✓ Manera en que quedó el terreno después de la plantación de los pilones de hortalizas



- ✓ Entrega de pilones de hortalizas al grupo organizado



- ✓ 12 días después de la plantación



- ✓ Después de un mes de crecimiento



- ✓ Obtención del producto o cosecha de los huertos comunitarios implementados en la aldea Chimente.



Persona que integra el grupo organizado obteniendo la cosecha de su huerto implementado



Producto obtenido de uno de los 25 huertos implementado



Evidencias fotográficas del Macro Proyecto

- ✓ Grupo de Epesistas del Macro proyecto



- ✓ Recibiendo los pilones de arbolitos de pino



✓ Momento de la plantación de los pilones de arbolitos



✓ Personas previo a la plantación de los arbolitos



CAPITULO IV

EVALUACIÓN DEL PROYECTO

Durante el desarrollo del Proyecto se utilizaron instrumentos y técnicas que colaboraron en tener el resultado de cada etapa que se realizó en el proceso del Ejercicio Profesional Supervisado

4.1. Diagnóstico institucional

El instrumento utilizado para la evaluación de la etapa del diagnóstico institucional es una lista de cotejo, esto se dirigió a la institución Patrocinante y patrocinada donde se determinó el alcance de las metas propuestas y estructuradas en el plan de la etapa. Se elaboró un cronograma donde tipifican las diversas actividades y fechas en que se estarán desarrollando

4.1.1. Resultados

- ✓ Se obtuvieron los diversos datos e informaciones específicas, que sirvió para detectar los diversos problemas o necesidades que poseen las instituciones (Patrocinante-patrocinada), estas informaciones se lograron obtener a través de los instrumentos de: listas de cotejo, encuesta, guía de los 8 sectores, de la misma manera se obtuvo a través de la observación, FODA, entrevistas estructuradas.
- ✓ Estas herramientas o procedimientos científicos y técnicos utilizados aportan a obtener la información tales como el tipo de institución, la organización de la institución, recursos humanos, el estado de la infraestructura entre otros, y esto se obtiene de manera concreta y eficaz.
- ✓ A través de la información recabada se logró detectar las diferentes necesidades o problemas de cada sector dándole las posibles soluciones y al mismo tiempo se priorizó una de ellas denominado "Inseguridad Alimentaria" dando como solución viable y factible la elaboración de un "Manual de implementación y manejo de Huertos comunitarios" que beneficia a las familias de la aldea Chimente, municipio de Totonicapán

4.2. Evaluación de Perfil

En esta etapa se utilizó una escala de rango, donde definen claramente los elementos que tipifican el proyecto, en el cual se establece el tiempo específico de la realización, la descripción de los aspectos generales del proyecto.

4.2.1. Resultados

- ✓ La ejecución de las actividades que están establecidas en el cronograma contribuyó a realizar un trabajo eficiente y ordenado.
- ✓ El presupuesto para el proyecto fue elaborado en base a las necesidades entre ellos están los recursos financiero y materiales que se utilizarán en la ejecución del proyecto.
- ✓ Se logró el diseño del nombre del proyecto denominado “Manual de implementación y manejo de Huertos comunitarios para contribuir con la alimentación saludable de los habitantes de la aldea Chimente del municipio de Totonicapán”.

4.3. Ejecución de Proyecto

Se realizó por medio del cronograma de actividades verificando en la ejecución, para ello se utilizó una escala de rango en la cual se observó el alcance de los objetivos definidos en el perfil, y durante la ejecución se logró la efectividad y eficiencia.

4.3.1. Resultados

- ✓ Organización del grupo de 25 comunitarios provenientes de 8 parajes de la aldea Chimente.
- ✓ Capacitación sobre el tema “importancia y beneficios de los huertos” realizado con el grupo organizado en la aldea.

- ✓ Elaboración de “Manual de implementación y manejo de Huertos comunitarios para contribuir con la alimentación saludable de los habitantes de la aldea Chimente del municipio de Totonicapán.”.
- ✓ Socialización y aplicación correcta del Manual elaborado
- ✓ Entrega de 25 Manuales uno para cada participante
- ✓ Trabajo de los terrenos donde se realizará el proyecto
- ✓ implementación de 25 Huertos comunitarios
- ✓ Como producto de los Huertos implementados se obtuvo un 95%

4.4. Evaluación Final

La evaluación final se visualizó de acuerdo al impacto que tuvo el proyecto en la aldea, esta fue realizada por medio de una lista de Cotejo, donde se verifican los resultados del proyecto en la aldea.

4.1.1. Resultados

- ✓ El proyecto fue de impacto para las autoridades de la aldea como también para el grupo organizado, comunicando que el Módulo les servirá para el seguimiento de los Huertos.
- ✓ El proyecto ejecutado dio cumplimiento con las metas, objetivos, actividades y los recursos planificados.
- ✓ Se promovió el proceso de reforestación, dirigido y coordinado por el grupo de Epesistas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, con la participación de la comunidad beneficiada denominada Pacoc Siguan realizando la siembra de 7,000 arbolitos que contribuirán a la conservación de los bosques en el departamento de Totonicapán.

Conclusiones

- ✓ Se contribuyó con los comunitarios de la aldea Chimente en la implementación de Huertos, para que a través de los huertos se logre obtener buen desarrollo físico y económico.

- ✓ Se facilitó un “Manual de implementación y manejo de Huertos comunitarios para contribuir con la alimentación saludable de los habitantes de la aldea Chimente del municipio de Totonicapán”, proporcionando un Manual para cada participante del proyecto.

- ✓ En el desarrollo de socialización del Manual se observó el interés de las personas en conocer las diferentes sugerencias tipificadas en el documento.

- ✓ Se plantó 7000 arbolitos para proteger el área del nacimiento de agua potable del paraje Pacoc Siguán de la comunidad de Poxlajuj.

Recomendaciones

- ✓ Que los participantes continúen con la implementación de los huertos ya que esto contribuye al el buen desarrollo

- ✓ Sensibilizar a los comunitarios para que sigan los pasos correspondientes que posee el manual para tener un resultado eficiente del trabajo que realizarán

- ✓ Que tomen en cuenta las diferentes sugerencias que tipifica el Manual para obtener resultados eficaces

- ✓ Que la comunidad beneficiada le den el mantenimiento y cuidado adecuado para que los arbolitos crezcan sin ninguna dificultad

Bibliografía

- ✓ Álvarez Siekavizza Leonel C. Profesional de Horticultura 2013 MAGA
- ✓ Ayala Ramírez, Jaime & Jaramillo s. Luis Javier, Guía de gestión de proyectos. Editora Guadalupe Litda. Santa Fé, Bogotá 1998. 105 pp.
- ✓ Crear y manejar un huerto familiar, organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación. Roma ,2006.
- ✓ Documentos Del Ministerio De Agricultura Ganadería Y Alimentación Maga 2008
- ✓ FAO. 2000. Mejorando la nutrición a través de Huertos y granjas familiares Manual de capacitación para trabajadores de campo de América Latina y el Caribe
- ✓ FRENCH,Jhon y RAVEN,Bertran: Las bases del poder social en dinámica de grupos.
- ✓ Ing. Alcázar Ocampo Juan Carlos. "Manual básico Producción de Hortalizas" Marzo de 2007
- ✓ Juan Izquierdo, Ph.D., Oficial Principal de Producción y Protección Vegetal, FAO, Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe.
- ✓ Ley de Protección y Mejoramiento del medio Ambiente Decreto No. 68- 86. Congreso de la República de Guatemala. Diciembre de 1986.
- ✓ Manual de hortalizas y sus bondades del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación MAGA 2008
- ✓ Marco estratégico institucional del Ministerio de Agricultura Ganadería y alimentación MAGA.
- ✓ Memoria "Taller cultivos agrícolas: Guía práctica para el manejo de un huerto, Isla Zacatillo, El Salvador.
- ✓ Mendoza, 1990, Hortícolas para Pequeños Agricultores", Tecnología reproducción de Semillas.
- ✓ Organigrama del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación MAGA 2008
- ✓ Programa de salud pública en la ciudad de Cordoba. Cooperación italo-Argentina. Córdoba, Argentina, ediciones cinco 2a ed. Battcock, M y Azam-Ali, 1998
- ✓ Quetzaltenango, enero de 2007. Departamento de Investigación y Postgrado. Unidad de investigación y publicaciones. Facultades de Quetzaltenango. Universidad Rafael Landivar
- ✓ TERRANOVA, E. 2001. Enciclopedia Agropecuaria, Agricultura Ecológica. Bogotá Colombia. 2 ed. 436 p.
- ✓ Trujillo Navarrete. E. 1992. Manejo de Semillas, Viveros y Plantación Inicial

APÉNDICE

I SECTOR COMUNIDAD

1. AREA GEOGRAFICA

1.1. Localización

El departamento de Totonicapán se encuentra localizado en el altiplano occidental de Guatemala, colinda al norte con el departamento de Huehuetenango, al sur con el departamento de Sololá, al oriente con el departamento de Quiché y al occidente con el departamento de Quetzaltenango. Se ubica en una latitud $14^{\circ}54'39''$ y longitud $91^{\circ}29'38''$. Su cabecera departamental es Totonicapán. Esta cabecera se encuentra a una distancia de 203 kilómetros aproximadamente de la ciudad capital. Las ramificaciones de la Sierra Madre que la atraviesan de noreste a sureste forman algunas montañas como la de Kuxliquel y Campanabaj en el municipio de Totonicapán, en general, su topografía es quebrada, las altitudes varían de los 1890 a los 3400 metros sobre el nivel del mar.

1.2. Tamaño

Este departamento se encuentra conformado por 1,061 kilómetros cuadrados, se localiza una ciudad, dos villas, cinco pueblos, parcialidades, aldeas, cantones, caseríos y parajes.

Políticamente está dividido en ocho municipios siendo ellos: Totonicapán, San Cristóbal, San Francisco El Alto, San Andrés Xecúl, San Bartolo Aguas Calientes, Momostenango, Santa María Chiquimula y Santa Lucía la Reforma.

1.3. Clima

El clima predominante es el frío con temperatura promedio anual que varía de los 7 grados centígrados a los 18 grados centígrados, las temperaturas mínimas extremas llegan a reportar valores hasta de 7°C ; sin embargo, hacia el norte del departamento las condiciones de temperaturas son más benignas, encontrándose condiciones templadas; la época lluviosa se inicia a finales del mes de mayo para concluir a finales de octubre o principios de noviembre, los

valores de la humedad relativa oscilan entre 70% a 91%. Estas condiciones climáticas determinan que no existan mayores limitaciones hídricas durante la época de lluvia para la agricultura tradicional, sin embargo si existen severas restricciones para el desarrollo agrícola, por bajas temperaturas y riesgo de pérdidas de cosechas por efecto de las heladas.

1.4. Suelo

La capacidad productiva de la tierra se define a través de las distintas prácticas agrícolas, pecuarias, forestales, análisis de laboratorio, topografía del terreno, profundidad, rocosidad, etc. A través de estas formas o prácticas, se han clasificado los niveles de productividad de la tierra, siendo para Totonicapán 3 niveles de clasificación que son:

El nivel V: son tierras cultivables sujetas a severas limitaciones permanentes, no aptas para el riego, salvo en condiciones especiales, con topografía plana, ondulada o inclinada apta para pastos y cultivos perennes, requieren prácticas intensivas de manejo, con una productividad de mediana a baja.

El nivel VI: consta de tierras no cultivables, salvo para cultivos perennes y de montaña, principalmente para fines forestales, pastos, con factores limitantes muy severos, con profundidad de rocosidad, la topografía es ondulada fuerte, quebrada fuerte pendiente.

El nivel VII: abarca las tierras no aptas para el cultivo, aptas sólo para fines o uso de explotación forestal, de topografía muy fuerte y quebrada con pendiente muy inclinada.

1.5. Principales accidentes

En el territorio se diferencian dos regiones: Pequeños Valles, en donde se encuentra la Ciudad de Totonicapán y las tierras altas desde la cumbre de Alaska, pasando por María Tecún, las abarcan varias comunidades, la topografía del territorio es montañosa, se ubica en la región fisiográfica de las tierras altas volcánicas, sobre el sistema orográfico de la sierra Madre. El Municipio posee un sistema de montañas que se desprenden de la cordillera

principal o sierra Madre, salvo pequeñas extensiones que conforman valles planicies, la mayor parte del territorio es de relieve ondulado en ciertos lugares es fuertemente inclinado, fácilmente erosionable. Entre los principales cerros se encuentran Campanabaj, Cerro de Oro, Tunabaj, Caxtún, Chuitamango, Itzelaguaj, Coxom, Tierra Blanca, también se encuentra la cumbre de María Tecún, la Región de la cumbre de Alaska. Totonicapán cuenta con un Volcán, que es el Volcán Kuxlikel, que la mayoría de la población llama Cerro, se ubica a intermediciones de la Carretera Interamericana, entre las aldeas Chuculjuyup y Chuanoj. El territorio del Departamento, forma las cuencas de los ríos Chiyox y Motagua, para la vertiente del Océano Atlántico y los ríos Samalá y Nahualate para la vertiente del Océano Pacífico, hay gran cantidad de ríos, riachuelos y más de mil nacimientos de agua.

1.6. Recursos naturales

Totonicapán cuenta con bosques de variadas especies como pinabete, pinares blanco, rojo, encinares, alisos y abetos. También tiene extensiones de terreno con gramas robustas, escobillas, cardos, chilcas, eringios y otras hierbas con flores muy llamativas. En los últimos años, se han puesto en peligro los pinos y pinabetes de sus bosques, ya que gran cantidad ha sido talada de forma ilegal para luego ser vendida. Totonicapán cuenta con una rica fauna, especies como zorrillos, comadreas, taltuzas, ardillas y gatos de monte, que habitan en los bosques montañosos. Así de las 62,022 hectáreas de suelos con aptitud forestal solamente 46,621 tienen cubierta vegetal. También deben considerarse los problemas de la contaminación especialmente la causada por el mal manejo de los desechos sólidos y contaminación de fuentes y corrientes de agua tanto por la deposición de desechos, como por el uso de desechos químicos (pesticidas). En la actualidad en el departamento se localizan más de 2,000 fuentes de agua que requieren de protección, para lo cual es necesario mantener un programa de reforestación de las áreas de recarga hídrica.

2. ÁREA HISTÓRICA

2.1. Primeros Pobladores

El municipio de Totonicapán estuvo ocupado durante el período prehispánico al igual que en la actualidad por el pueblo K'ich'e formó parte de la provincia denominada Totonicapán o Huehuetenango, la antigua ciudad de Totonicapán y segunda ciudad quiche durante el período indígena, se fundó primero en las planicies de Patzac y Ojercaibal, después de cierto tiempo, y por diversas razones, dejaron este lugar y se asentaron en el llamado Chuimeq'ena' (lugar del Agua Caliente) que es el nombre como aún se le conoce entre los indígenas y donde han existido baños de agua caliente.

2.2. Sucesos históricos importantes

En el territorio, durante la época colonial, estallaron los motines de indígenas más trascendentales del Reino de Guatemala. Un suceso que es necesario mencionar es que en julio de 1820, estalló entre los indígenas de Totonicapán, participando los municipios de Momostenango, Santa María Chiquimula, San Francisco El Alto, San Andrés Xecul, San Bartolo Aguas calientes, San Cristóbal Totonicapán y la propia cabecera, una sublevación en la que desconocieron a las autoridades españolas, la cual fue encabezada por Atanasio Tzul y Lucas Aguilar, coronando a Tzul como rey de los Quichés. Desde entonces se reconoce a la cabecera como Ciudad Prócer. Esta sublevación se atribuye especialmente a la imposición de los Reales Atributos, donde Atanasio Tzul se puso la corona del señor San José y a su mujer, Felipa Soc, le puso la corona de Santa Cecilia. El Reinado de Tzul duró solamente 29 días, que fueron de zozobra para los ladinos, a quienes amenazó con darles muerte. A principios del siglo XIX, Totonicapán formó parte de la provincia del mismo nombre o también llamada Huehuetenango. En 1821 con la independencia y la anexión a México, se dividió el territorio en 3 comandancias generales, siendo una de ellas la de Chiapas, la cual pertenecía a la Alcaldía Mayor de Totonicapán. La antigua Totonicapán, fue la segunda provincia en importancia del señorío Quiché gobernado desde

Q'umarkaj (Utatlán). Fue fundada en las fértiles planicies de Patzac. Se cree que la antigua población se llamó Otzoyá, que quiere decir lugar de los Pescaditos, sin embargo no se ha encontrado vestigios de la misma. Después de cierto tiempo dejaron este lugar y se asentaron en el llamado Chuimequená (lugar del agua caliente), que es el nombre con el que aún se le conoce entre los indígenas. Fue creado por decreto No. 72 del 12 de agosto de 1872 y el 15 de febrero de 1838 formó parte del Estado de Los Altos o Sexto Estado, hasta el 8 de mayo de 1849 cuando se reincorporó al Estado de Guatemala.

2.3. Personalidades presentes y pasadas

A lo largo de toda la historia totonicapense ha existido una gran variedad de personalidades que se han destacado considerablemente entre los cuales figuran: dirigentes sociales, educadores, escritores, deportistas, músicos, artesanos, profesionales y artesanos, etc. que han enaltecido el nombre de Totonicapán, nacional e internacionalmente, entre las figuras sobresalientes se podrían mencionar a Haroldo Rosales y Edgar Arévalo Barrios, sobresalientes en la administración municipal del municipio.

2.4. Lugares de orgullo local (centros turísticos y arqueológicos)

Totonicapán es reconocido porque cuenta con numerosos atractivos turísticos dentro de los que destaca, abundante artesanía artística, mercados, atractivos eventos religiosos, baños termales, además existen sitios arqueológicos y densos bosques con centros ceremoniales que se ofrecen como un recurso invaluable, también cuenta con hermosos centros arquitectónicos conformados por el Teatro Municipal de la cabecera departamental recientemente remodelado, la Co-catedral de San Miguel Arcángel, y sus diversos monumentos.

3. ÁREA POLÍTICA

3.1. Gobierno local

El gobierno local está conformado por un gobernador departamental, un Alcalde municipal con su respectiva corporación y las comunidades del departamento cuentan con autoridades comunales cuya máxima figura es el Alcalde Comunal o Auxiliar quien también cuenta con su corporación.

3.2. Organización administrativa

La organización administrativa del departamento, está distribuida en diferentes ramas entre las cuales destacan la administración política, educativa, jurídica, social y financiera, representada por las siguientes instituciones:

Municipalidad, Gobernación Departamental, Ministerio de Educación, Junta directiva de los 48 cantones, Ministerio Público, Bancos del Sistema y Superintendencia de Administración Tributaria SAT.

3.3. Organizaciones políticas

Las principales organizaciones políticas que existentes son: Partidos Políticos tradicionales y Comités Cívicos.

3.4. Organizaciones civiles apolíticas

Se destacan las siguientes:

- ✓ Junta Directiva de Alcaldes Auxiliares de los cuarenta y ocho cantones.
- ✓ Asociación Magisterial Totonicapense. -Junta Directiva de lo
- ✓ Baños Termales
- ✓ El nivel organizativo de la población esta representado principalmente por más de 1,000 comités pro - mejoramiento y 52 ONGS. Existen además un número indeterminado de cooperativas de diferente naturaleza, Cofradías,
- ✓ Grupos Religiosos y Deportivos.

4. AREA SOCIAL

4.1. Ocupaciones de los habitantes

La población económicamente activa se encuentra dividida en sectores como: Industrial, Agropecuario y Comercio. Totonicapán ha ido desarrollando actividades productivas de manera autónoma y original las que alternan con la agricultura. La agricultura de subsistencia y su complementación con actividades artesanales todo ello realizado en la autonomía del hogar, ha hecho de los ciudadanos de Totonicapán personas individualistas y hábiles para la detección de oportunidades y sobre todo dispuestas al trabajo arduo.

4.2. Producción y distribución de los productos

La producción artesanal es de mucha importancia en el departamento siendo una de las principales fuentes de trabajo para sus habitantes, la actividad artesanal se ha caracterizado por utilizar procesos rudimentarios con poco equipo y herramientas, deficientes, canales para proveerse de materia prima inadecuada, asistencia técnica y crediticia son un denominador común en la mayor parte de actividades artesanales. Las principales industrias de tipo artesanal son la de tejidos de lana, algodón, también es importante la industria de cerámica, madera y cuero. Un grueso número de habitantes del departamento de Totonicapán se dedica al comercio ambulante, por lo cual los productos elaborados en esta región son conocidos y usados en casi todo el país, e incluso fuera del mismo. En el departamento de Totonicapán existe un gran número de microempresas, y son ellas las que movilizan la economía contribuyendo con la mayor parte de la producción del departamento, encontrándose una amplia gama, que incluye las microempresas familiares urbanas, las rurales, las de carácter comercial, de servicios o de producción, dentro de estas últimas especialmente las de carácter artesanal.

4.3. Agencias educacionales: escuelas, colegios y otros

El departamento de Totonicapán, muestra indicadores sociales que sugieren la necesidad de mayores esfuerzos para mejorar las condiciones de vida de la

población, en especial la de los niños; así el porcentaje de personas analfabetas de Totonicapán, es de 43.3%. La cobertura del sistema escolar del departamento, es baja ya que solamente el 55.29% de los niños en edad escolar asisten a la escuela. Para atender a una población de 75,500 estudiantes en todos los niveles, el sistema cuenta con 627 establecimientos, 578 ubicados en el área rural y 49 en el área urbana, siendo atendidos por 2,105 docentes. Existen 6 distritos para atender a los centros públicos y privados de los 8 municipios. Existe capacidad instalada para realizar estudios universitarios a través de la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos y de la Universidades Galileo, Panamericana, Rural y Mariano Gálvez

4.5. Agencias Sociales de Salud y otros

La atención en salud está a cargo del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, MSP y el Instituto Guatemalteco de Seguridad Social, IGSS, este último cubriendo el Programa de Enfermedad Común, Maternidad y Accidentes. En la cabecera departamental se cuenta con el Hospital "José Felipe Flores" con 100 camas útiles, atendiendo en consulta externa y encajamiento de las cuatro ramas básicas: Medicina, Cirugía, Gineco-obstetricia y Pediatría. Con la aplicación del Sistema Integrado de Atención en Salud SIAS del Ministerio de Salud, varias ONG's se integraron al sistema, para lograr aumento en la cobertura y hacer accesibles los servicios en el primer nivel de atención, actuando como prestadoras y administradoras del servicio en localidades rurales, organizando centros comunitarios para ser visitados por Médicos Ambulatorios y manteniendo programas de capacidad para los Facilitadores Comunitarios y Guardianes de Salud.

4.5. Vivienda

El tipo de vivienda predominante es la construida con paredes de adobe y techo de teja en especial en el área rural, en los últimos años se ha observado tanto en área urbana como rurales un incremento en la construcción de casa

de block y techo de lámina y terraza, en cuanto a la dotación de servicios en los hogares rurales, se observa precariedad por no contar con agua entubada ni conexión a sistemas de recolección de excretas.

4.6. Centros de Recreación

Entre los principales centros de recreación están; las instalaciones deportivas municipales y privadas, balnearios, piscinas, áreas verdes y parques.

4.7. Transporte

Los principales medios de transporte con que cuenta el departamento son: el transporte colectivo urbano (microbuses, moto taxis y taxis) y extraurbanos (camionetas y microbuses con destino a ciudades y comunidades cercanas y lejanas). Gran parte de la población utiliza motocicletas, bicicletas y vehículos particulares.

4.8. Comunicaciones

Actualmente la población hace uso de los medios de comunicación más avanzados y modernos como: Teléfonos Celulares, Teléfonos residenciales, Internet, Correo Electrónico, Beeper, Radio Nacional y Comunitarias, Televisión Local y Satelital y los periódicos que circulan en el municipio. Las vías de acceso al departamento son las redes de caminos vecinales que está conformada por caminos asfaltados, pavimentados con carrileras y de terracería.

4.9. Grupos religiosos

El 90% de la población totonicapense es cristiana la cual se distribuye entre los grupos religiosos: Católicos, Adventistas, Evangélicos, Mormones, Testigos de Jehová Etc. predominando el grupo de los Católicos. Una parte de la población aún realiza celebraciones o ritos de origen maya, los cuales son presididos por Sacerdotes Mayas.

4.10. Clubes o asociaciones Sociales

El nivel organizativo de la población está representado principalmente por más de 1,000 comités pro-mejoramiento y 52 ONG's. Existen además un número indeterminado de Cooperativas de diferente naturaleza, cofradías, grupos deportivos que desarrollan una gran variedad de actividades en forma autónoma para lo cual invitan a la población local.

4.11. Composición Étnica

Por su alto porcentaje de población indígena, culturalmente Totonicapán está fuertemente ligado a la cultura Maya Quiche.

ANÁLISIS DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Falta de cobertura educativa.	Inadecuada distribución de escuelas y docentes en el área.	Capacitación para la adecuada distribución de recursos.
	Escases de recursos económicos.	Gestión para la obtención de recursos económicos con otras instituciones.
Insuficiente información relacionada a hechos históricos.	Desactualización de información.	Promover la investigación de los hechos históricos.
	Falta de interés por promover la historia del área.	Desarrollar entre-enlaces con otras instituciones para obtener información.

II. SECTOR DE LA INSTITUCION

1. ÁREA LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

1.2. Ubicación:

11 Avenida 2-33 zona 2 Totonicapán, Guatemala

1.3. Vías de Acceso.

El departamento de Totonicapán se encuentra situado en la región sur occidente de la República de Guatemala, limita al norte de con el departamento de Huehuetenango, al sur el departamento de Sololá, al Este el departamento del Quiché y al Oeste con el departamento de Quetzaltenango, la cabecera departamental se localiza en la distancia de 203 km. Aproximadamente de la ciudad capital.

2. LOCALIZACIÓN ADMINISTRATIVA

2.1. Tipo de Institución:

Pública

2.2. Región:

Se encuentra en la región Occidente.

2.3. Área:

Urbana

3. HISTORIA DE LA INSTITUCIÓN

3.1. Origen.

El Ministerio de Agricultura fue creado por el Decreto Legislativo No. 1042, de fecha 21 de mayo de 1920, que copiado literalmente dice: Decreto No 1042, la Asamblea Nacional Legislativa de la República de Guatemala, DECRETA: Artículo único. Se establece un Ministerio de Agricultura, para que este importante ramo, fuente principal de la riqueza del país, sea atendido como

corresponde.- Pase al Ejecutivo para su cumplimiento. Dado en el Palacio del Poder Legislativo, en Guatemala, el 21 de mayo de 1920. Arturo Ubico, Presidente; Adrián Recinos, Secretario; Ricardo C. Castañeda, Secretario.- Palacio del Poder Ejecutivo: Guatemala, 24 de mayo de 1920. Publíquese. C. Herrera. El Secretario de Estado en el Despacho de Gobernación y Justicia, A.A. Saravia”.

A pesar que de que el Decreto Legislativo 1042 dispuso la creación de un ” Ministerio de Agricultura”, este organismo, como todos los demás similares que operaban dentro del Gobierno, se llamó Secretaria del Despacho de Agricultura, o simplemente Secretaria de Agricultura, esta denominación la conservo hasta el año de 1933. Durante los años 34 y 35, se denominó Secretaria de Agricultura y Caminos. De 1936 a 1944 llevo nuevamente el nombre de Secretaria de Agricultura. En el año de 1944 su nombre recibió dos cambios; el 4 de diciembre: Secretaria de Estado en el Despacho de Economía y Agricultura, por Decreto Gubernativo No. 28. El 26 del mismo mes de diciembre: Secretaria de Agricultura y Minería. El Decreto Legislativo No. 93, del 25 de abril de 1945, le llamo: Ministerio de Agricultura, nombre que conservo hasta 1981. Fue el Decreto Legislativo No 51-81 de diciembre de 1981, el que dio la denominación actual al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

3.2. Fundadores u Organizadores.

Fue creado por el Decreto Legislativo No. 1042, de fecha 21 de mayo de 1920, que copiado literalmente dice: Decreto No 1042, la Asamblea Nacional Legislativa de la República de Guatemala, DECRETA: Artículo único. Se establece un Ministerio de Agricultura, para que este importante ramo, fuente principal de la riqueza del país, sea atendido como corresponde.- Pase al Ejecutivo para su cumplimiento. Dado en el Palacio del Poder Legislativo, en Guatemala, el 21 de mayo de 1920. Arturo Ubico, Presidente; Adrián Recinos, Secretario; Ricardo C. Castañeda, Secretario.- Palacio del Poder Ejecutivo: Guatemala, 24 de mayo de 1920.

3.3. Sucesos o Épocas Especiales.

El Decreto Gubernativo número 14, del 24 de agosto de 1871, estableció un Ministerio de Fomento, adjudicándole como funciones la protección y mejora del comercio, agricultura, ganadería, artes, industrias, obras públicas, líneas telegráficas, caminos, puentes, puertos y además medios de comunicación. Este mismo Decreto suprimió el Consulado de Comercio, que venía desempeñando similares atribuciones.

Por Acuerdo Gubernativo del 1 de agosto de 1899, fue creada una Dirección General de Agricultura, adscrita al Ministerio de Fomento y se nombró como Director General al señor Enrique Díaz Durán. Un Acuerdo Gubernativo del 2 de abril de 1920, creó la Secretaría de Estado en el Despacho de Agricultura y Trabajo, nombrando como titular al Licenciado Mariano López Pacheco, pero esta Secretaría no llegó a funcionar, debido al cambio de Gobierno ocurrido el 8 de abril de ese mismo año y los asuntos relacionados con la agricultura siguieron atendiéndose por la Secretaría de Fomento.

4. EDIFICIO

4.1. Área construida

La institución de MAGA Tonicapán ocupa una extensión de 20 x 15 metros, destinados para oficinas, salón, servicios sanitarios.

4.2. Área descubierta

No cuenta con área descubierta porque el espacio es muy reducido.

4.3. Estado de Conservación.

Se encuentra en buenas condiciones

4.4. Locales Disponibles.

No existe ninguno local disponible, aún les hacen falta.

4.5. Condiciones y Usos.

Las condiciones no son muy buenas porque no es un área apropiado para el desempeño de las diversas actividades que se realizan en cumplimiento de las necesidades.

5. AMBIENTES Y EQUIPAMIENTO.

5.1. Salones Específicos:

Salón de Reuniones.

5.2. Oficinas:

Despacho de Jefe departamental

5.3. Administración Financiera

Oficina de secretaría

Oficina De planeación

Oficinas de técnicos

Salón de reunión

Gestión del desarrollo

5.4. Comedor:

No tiene

5.5. Cocina:

No tiene.

4.6. Servicios Sanitarios.

Cuenta con dos para uso del personal.

4.7. Biblioteca.

No cuenta con biblioteca

4.8. Bodega.

Cuenta con dos bodegas estas sirven para resguardar los alimentos y materiales concedidos para esta entidad.

4.9. Gimnasio, Salón Multiusos.

La institución no cuenta con gimnasio.

Cuenta con un salón en las instalaciones esta para la realización de diversas actividades propiamente de la institución.

4.10. Salón de Proyecciones.

Si cuenta con un salón

4.11. Talleres.

No posee talleres

4.12. Canchas.

Por falta de espacio no tienen.

4.13. Centro de Producciones o Reproducciones.

No tiene

ANÁLISIS DE PROBLEMAS

PROBLEMA	ORIGEN	SOLUCIÓN
Oficinas muy reducidas y falta de ambientes.	El área que ocupa MAGA es sumamente pequeña	Dar prioridad a instancias propias de MAGA.
Falta de información sobre aspectos históricos de la municipalidad	Poco interés de las autoridades en recabar información	Crear un historial y recabar información sobre la el surgimiento de MAGA y así proporcionar cuando se requiere.

III SECTOR DE FINANZAS

1. ÁREA: FUENTES DE FINANCIAMIENTO

1.2. Presupuesto de la Nación:

Según lo establecido a nivel de gobierno se asigna el 12% para las municipalidades y al municipio de Totonicapán le corresponden: Q 18,000,000.00 anuales.

1.3. Iniciativa Privada.

No reciben ningún tipo de ayuda

1.4. Venta de Productos y Servicios:

No realizan ningún tipo de actividad

1.5. Rentas

No existe

1.6. Donaciones, otros

No se han recibido ningún tipo de donación de instituciones no gubernamentales.

2. COSTOS

2.1. Salarios

Los servicios que realizan los empleados de la institución son remunerados con el sueldo base y otros reciben una cantidad más elevada del sueldo base.

2.2. Materiales y Suministros

Se realizan diversas actividades donde se utilizan varios materiales y suministros para el logro de cada actividad se invierte un aproximado de Q.1000.00 mensuales para transporte de visita a las comunidades, reparación de vehículos, como también En compras de Equipo de Oficina, de limpieza y otros.

2.3. Servicios Profesionales

Cuentan con personas idóneas para cualquier asesoría que se requieren por el bien común de la población. Por lo tanto se realiza el pago a ingenieros, contadores, secretaria, técnicos entre otros

2.4. Reparaciones y Construcciones

Se realizan reparaciones de los medios de transportes de la institución

2.5. Mantenimiento

Se realizan un gasto aproximadamente de Q. 400.00 mensuales.

2.6. Servicios Generales:

La institución de MAGA posee con agua potable, energía eléctrica y teléfono, todos estos servicios son cancelados por la misma institución

3. CONTROL

3.1. Estado de Cuentas.

Las fuentes de financiamiento son depositados por el estado de Guatemala

3.2. Disponibilidad de fondos.

Los fondos que se le proporciona al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentaria son disponibles para las diversas actividades que programa la institución para el beneficio de la población.

3.3. Auditoria interna y externa.

Contraloría General de la Nación, las que se realizan en períodos establecidos por la Ley.

3.4. Manejo de Libros Contables

Caja, Mayor, Balance, Inventarios y Cuentas Corrientes.

3.5. Otros Controles.

Libros de Bancos, Libro Control de Fuentes, Libros Auxiliares.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Información restringida.	Por la malversación de fondos existentes.	Desarrollar estados de cuentas verificables de acuerdo a lo que indica la ley de transparencia ya que son fondos públicos.

IV. RECURSOS HUMANOS

1. ÁREA PERSONAL OPERATIVO

1.2. Total de Laborantes

Actualmente cuenta con 150 empleados en funciones dentro de la institución de MAGA, Totonicapán.

1.3. Total de laborantes e internos

150 Empleados existen en la institución.

1.4. Porcentaje de personal que se incorpora o retira anualmente

Durante los últimos 2 años cubre un 5%.

1.5. Antigüedad del personal

Según el registro de los trabajadores existen aproximadamente 20 trabajadores que tienen más de 25 años de antigüedad en la institución de MAGA

1.6. Tipos de laborantes

En los diferentes cargos laboran: Maestros, Peritos contadores, Bachilleres, ingenieros, secretarias, agrónomos y en otros casos Sexto Primaria o solo saben leer y escribir.

1.7. Asistencia del personal

Los empleados tienen un control y se registran en el libro de asistencia de ingreso y salida.

1.8. Residencia del personal

La mayoría de los empleados reside en el municipio Totonicapán y algunos residen en municipios del departamento.

1.9. Horarios

Los días y horarios de atención al público es de lunes a viernes de 8:00 a

17:00 horas, cumpliendo una jornada única.

2. AREA PERSONAL ADMINISTRATIVO

2.1. Total de laborantes

En las oficinas laboran 25 empleados con diferentes cargos.

2.3. Total de laborantes fijos e internos

Los empleados que laboran en estas áreas tienen un puesto fijo.

2.4. Porcentaje del personal que se incorpora o retira anualmente

es de 5%

2.5. Antigüedad del personal

Según el registro de los trabajadores existen 5 trabajadores que tienen más de 20 años de antigüedad en la institución de MAGA

2.6. Tipos de laborantes

En los diferentes oficinas laboran profesionales:, Maestros, Bachilleres, Peritos Contadores, Secretarias Comerciales, Bilingües y en Computación. Ingenieros.

2.7. Asistencia del personal

Se cuenta con un libro de asistencia para tener el registro de los empleados.

2.8. Residencia del Personal

La mayoría de los empleados reside en el municipio de Totonicapán y algunos residen en otros departamentos y municipios.

2.9. Horario

De lunes a viernes se labora de 08:00 a 17:00 hora. En jornada única.

3. USUARIOS

3.1. Cantidad de usuarios

No se tiene una cantidad exacta porque no se acostumbra llevar un control de las personas que requieren servicios de la institución, pero la mayoría de vecinos acuden a realizar gestiones con respecto a programas de agricultura entre otros.

3.2. Comportamiento anual de los usuarios

Es de manera adecuada ya que la institución cuenta con un reglamento donde se encuentran tipificados las sanciones pertinentes a las malas actitudes

3.3. Clasificación de usuarios por sexo, edad y procedencia:

Sexo: En su mayoría mujeres realizan trámites ya que los hombres trabajan.

Edad: Oscilan entre las edades de 18 a 60 años.

Procedencia: De todo el departamento

3.4. Situación socioeconómica

Precaria y extrema pobreza.

ANÁLISIS DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Falta de un registro para el control de usuarios.	- No dar prioridad a los visitantes y no buscar alternativas de solución.	- Contratación de personas que se encarguen del área de recepción.

V. SECTOR CURRICULUM

1. ÁREA PLAN DE ESTUDIOS / SERVICIOS

1.2. Área que Cubre

Las comunidades atendidas por MAGA son: Rancho de Teja, Tzanixnam, Chimente, Maczul, Pasajoc Maczul y Chipuac, 23 CADER Centro de Aprendizaje para el Desarrollo Rural. Total de familias atendidas es de 580 familias beneficiadas.

1.3. Programas Especiales

- ✓ Pecuarios
- ✓ Extensión Rural
- ✓ Huertos Familiares
- ✓ Huertos Escolares
- ✓ Casa Hogar Saludable

1.4. Actividades Curriculares

No cuenta.

1.5. Curriculum Oculto

No cuentan.

1.6. Tipo de Acciones que Realiza

- ✓ Promover la participación de los jóvenes como responsables al futuro del desarrollo de la comunidad, bajo el enfoque de equidad de género.
- ✓ Asistencia técnica diferenciada para los agricultores adultos, jóvenes y amas de casa.
- ✓ Capacitaciones a productores (as) organizados (as), para que incrementen la producción, y que redunde en su mejoramiento alimentario nutricional y calidad de vida.
- ✓ Promover la conservación de los recursos naturales.
- ✓ Dar seguimiento y evaluar al impacto de los proyectos del MAGA establecidos en el área rural.

1.7. Tipo de Servicios

Los servicios que presta la institución de MAGA son: asesoría técnica, implementación de capacitaciones y proyectos entre otros.

1.8. Procesos Productivos

Apoyo en el ámbito agropecuario en beneficio para los vecinos de las áreas que cubren en el departamento de Toticapán.

2. ÁREA HORARIO INSTITUCIONAL

2.1. Tipo de horario: Flexible, Rígido, Variado, Uniforme

Jornada Única de 08:00 a 17:00 horas.

2.2. Maneras de Elaborar el Horario

Está a cargo de la Secretaria y del Jefe departamental de MAGA.

2.3. Horas de Atención para los Usuarios

De lunes a viernes de 08:00 a 17:00 horas.

2.4. Horas dedicadas a las actividades normales

En la hora establecida de 8:00 a 17:00 horas.

2.5. Horas dedicadas a Actividades Especiales

No cuenta con horario Específico.

2.6. Tipo de Jornada

Mixta

3. ÁREA MÉTODOS Y TÉCNICAS / PROCEDIMIENTOS

3.1. Frecuencia de Visitas o Excursiones con el Personal

2 veces al año a diferentes lugares del país.

3.2. Capacitaciones

La institución de MAGA no recibe constantes capacitaciones ya que únicamente el Ministerio es el encargado de realizarlo por lo tanto es de vez en cuando.

3.3. Convocatoria, Selección y Contratación e Inducción de Personal:

Dentro de la institución no existe convocatoria y contratación de nuevo personal.

4. ÁREA EVALUACIÓN

4.1. Tipo de Evaluación del Desempeño de Trabajo

El jefe de personal la realiza a través de la observación, visitando los trabajos de campo y de oficinas.

4.2. Características de los Criterios de Evaluación

No se cuenta.

4.3. Control de Calidad (eficiencia y eficacia)

Solo se observa con la labor que los trabajadores en el área de campo realizándolo con responsabilidad y con la atención al público.

ANÁLISIS DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Falta de Capacitaciones al Personal de la jurisdicción.	<ul style="list-style-type: none">- Por la falta de recursos materiales.- Por la falta de interés en el tema.	<ul style="list-style-type: none">- Capacitar a los trabajadores de MAGA para tener amplios conocimientos de los temas a realizar- Promover la autoformación en diversos temas concernientes al trabajo.

VI. SECTOR ADMINISTRATIVO

1. ÁREA PLANEAMIENTO:

1.1. Tipos de Planes: en la institución

Se utilizan diversos planes entre ellos planes de corto, mediano y largo plazo, estos se elaboran de acuerdo a las diversas necesidades.

1.2. Elementos de los Planes

Estos se basan en las necesidades que requiera los grupos y a través del cronograma de actividades.

1.3. Forma de Implementar los Planes

Se establece de acuerdo a la priorización de las acciones importantes.

1.4. Base de los Planes, Políticas o Estrategias u Objetivos o

Actividades: Las estrategias, Políticas Institucionales, Objetivos, y visión son la base de la planificación.

1.5. Planes de Contingencia

Estos planes se realizan de acuerdo a lo que rijan las políticas y proyectos establecidos en la institución.

2. ÁREA ORGANIZACIÓN

2.1. Niveles Jerárquicos de Organización

Estos se respetan a través de lo establecido en el organigrama de la institución.

2.2. Organigrama

Ver en el Capítulo I del Diagnóstico.

2.3. Funciones, Cargo o Nivel

Se sujetan a lo establecido en la Constitución Política de la República.

2.4. Existencia o no de Manualidades de Funciones:

En la institución existe el manual de funciones pero esta desactualizado y está en proceso a la actualización del mismo.

2.5. Régimen de Trabajo

Se desarrolla de acuerdo a lo establecido en el Código de Trabajo, Ley de Servicio Civil y la Constitución Política de la República.

2.6. Existencia de Manuales de Procedimientos

Se tiene en las oficinas de MAGA y este coadyuve en el desarrollo adecuado de cada miembro de la institución.

3. ÁREA COORDINACIÓN

3.1. Existencia o no de Informativos Internos

Se obtiene en el departamento de Relaciones Públicas.

3.2. Existencia o no de Carteles

Dentro de la institución se encuentra escasa carteleras de información.

3.3. Formularios para las Comunidades Escritas

Sí existen

3.4. Tipos de Comunicaciones

Se tiene vías telefónicas, fax, TV, de igual manera la comunicación oral y escrita.

3.5. Periodicidad de Reuniones Técnicas de Personal

Las realizan de acuerdo a lo establecido en el cronograma de actividades.

3.6. Reuniones de Reprogramación

Estas se dan cuando no se llevan a cabo las reuniones planificadas, por ello

existe la reprogramación que se deja para otro día y así resolver los asuntos pendientes.

4. ÁREA DE CONTROL

4.1. Normas de Control

Se trabaja por medio del Control Administrativo y Operativo que sirven como parámetro para establecer la responsabilidad que cada trabajador demuestra.

4.2. Registros de Asistencia

En la institución se encuentra un libro de asistencia donde se registran el cumplimiento del horario de ingreso y egreso cada empleado en la institución.

4.3. Evaluación del Personal

Esta se lleva a cabo para poder verificar el rendimiento de los trabajadores, y así reforzar las debilidades que se presentan, la evaluación de los empleados se realiza anualmente.

4.4. Inventario de Actividades realizadas

Si existe, y se encuentran registrados en los archivos de la institución.

4.5. Actualización e inventarios físicos de la institución

Si están actualizados y esto se realiza anualmente .

4.6. Elaboración de Expedientes Administrativos

Se trabajaban constantemente.

5. ÁREA DE SUPERVISIÓN

5.1. Mecanismos de Supervisión

Se utiliza la inspección ocular en cada una de las instalaciones de la institución, de forma verbal y en el cumplimiento y culminación de los trabajos o proyectos en las comunidades.

5.2. Periodicidad de Supervisiones

Se indica que muy pocas veces se realiza; debido a las diversas actividades por parte del Jefe Departamental de MAGA.

5.3. Personal Encargado de la Supervisión.

Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación y el Jefe Departamental de MAGA

5.4. Tipo de Supervisión

Se realiza regularmente por medio de la observación y de manera escrita.

5.5. Instrumentos de Supervisión

Se realiza a través de fichas de Control, Agenda, Conocimientos y Actas.

Problemas	Causas	Soluciones
Administración deficiente.	Desactualización del Manual de Funciones.	Establecer mecanismos para obtener el Manual de Funciones actualizado.
Falta de carteleras de identificación de oficinas de la institución.	Mala administración de MAGA	Realizar nuevos carteles informativos de cada oficina.

VII SECTOR DE RELACIONES

1. AREA INSTITUCIÓN- USUARIO.

1.1. Estado/ Forma de atención a los usuarios.

En cada una de las oficinas están las personas encargadas para prestar los servicios que el usuario necesite, de lunes a viernes de 08:00 a 17:00 horas.

1.2. Intercambio Deportivos

La institución de MAGA realiza muy pocos intercambios deportivos con otras instituciones.

1.3. Actividades Sociales. (Fiestas, Feria...)

La institución por lo general no realiza actividades sociales ni culturales, únicamente se realizan algunas actividades de convivencia entre empleados.

1.4. Actividades Culturales (Concursos, Exposiciones)

La institución realiza algunas actividades concernientes con el trabajo en que se enfoca como concursos de huertos.

1.5. Actividades Académicas (Seminarios, Conferencias,

Capacitaciones). La institución ha coordinado actividades con otras instituciones o programas para el beneficio de las personas, como capacitaciones, conferencias de liderazgo, medio ambiente, valores morales, agropecuarios.

2. INSTITUCIÓN CON OTRAS INSTITUCIONES

2.1. Cooperación

La institución de MAGA realiza actividades para el desarrollo de las familias de las comunidades y que se encuentran dentro de los objetivos de la institución.

2.2. Culturales

Se desarrollan algunas actividades con interacción con las otras instituciones.

2.3. Sociales

La institución no realiza actividades sociales constantes para interactuar con otras instituciones, esto se da por la falta de tiempo y por lo que no está planificado.

3. INSTITUCIÓN CON LA COMUNIDAD

3.1. Con agencias locales y nacionales (municipales y otros)

La institución realiza actividades que el Ministerio organiza o planifica.

3.2. La Asociaciones locales (clubes y otros)

3.3. Proyección

La institución desarrolla diversos proyectos en pro de las familias en las comunidades organizadas por dicha entidad.

3.4. Extensión

La Sede Departamental Totonicapán de MAGA atiende a los 8 municipios del departamento de Totonicapán.

Problema	Causas	Posibles Soluciones
Malas relaciones humanas	Falta de Convivencia con otras instituciones	Planificar actividades sociales y culturales con otras instituciones

VII. SECTOR FILOSOFICO, POLITICO, LEGAL.

1. FILOSOFIA DE LA INSTITUCIÓN

1.2. Principios filosóficos de la Institución.

No cuenta con ellos.

1.3. Visión.

Alcanzar mejores niveles de producción y productividad de las actividades agropecuarias que realizan los pequeños y medianos agricultores del área rural de Guatemala. Visualizamos el futuro brindando la Asistencia Técnica y capacitación a los agricultores integrados a grupos objetivo, para que alcancen niveles de producción eficientes, económicamente competitivos y con criterios sostenibles sociales, económicos y ambientales.

1.4. Misión:

Ejecutar los servicios de asistencia técnica y capacitación a los productores (as) agropecuarios, forestales e hidrobiológicos con mayor enfoque a los sectores más necesitados del país, con el fin de alcancen un desarrollo sostenible, con el apoyo de las organizaciones del sector. Simultáneamente lograr un aumento de sus ingresos a través de la implementación de tecnologías apropiadas para generar materia prima con el mayor valor agregado posible, que sean requeridas por los mercados nacionales, regionales.

1.5. Políticas Institucionales.

- ✓ Administrar normas claras y estables para el aprovechamiento y uso sostenible del patrimonio productivo agropecuario, de los recursos naturales y la inocuidad de los alimentos no procesados.
- ✓ Promover la organización y capacidades comunitarias fomentando la producción, transformación y comercialización a través de proyectos productivos, reactivando la economía campesina y el aumento de la productividad, para alcanzar el desarrollo económico rural.

1.6. Estrategias.

Se encuentran establecidas en el reglamento interno de la institución.

1.7. Objetivos (o Metas)

- ✓ Promover el cambio de actitud y de conducta a través de la aplicación de metodologías de extensión agrícola, para propiciar las condiciones que favorezcan el fortalecimiento de la capacidad productiva
- ✓ Promover y fortalecer la participación de los jóvenes como responsables al futuro del desarrollo de su comunidad, bajo el enfoque de equidad de género.
- ✓ Capacitar a productores (as) organizados (as), para que incrementen su producción, calidad y diversificación de sus alimentos, con un manejo sostenible de los recursos naturales y que redunde en su mejoramiento alimentario nutricional y calidad de vida.
- ✓ Promover y fortalecer el manejo y conservación de los recursos naturales a efecto de estabilizarse y recuperarlos dentro de un enfoque de micro cuenca.
- ✓ Transferencia y adopción de tecnología agrícola, para fortalecer el desarrollo de la producción.
- ✓ Formar en gestión empresarial I grupo meta en proyectos agropecuarios, forestales, artesanales, y no agrícolas, en las diferentes instancias.

1.8. Personería Jurídica.

Si cuenta con ella lo establece la Constitución de la República en su Artículo 3°

1.9. Marco legal que abarca a la Institución (Leyes Generales, Acuerdos,

Reglamentos, Otros.

Decreto Legislativo No. 1042,

Decreto Gubernativo No. 28.

Decreto Legislativo No. 93,

Decreto Legislativo No 51-81

1.10. Reglamentos Internos. La institución de MAGA si cuenta con Reglamentos Internos, estos sirven para regular el trabajo.

GUIA DE LOS 8 SECTORES ANALISIS CONTEXTUAL E INSTITUCIONAL

I SECTOR COMUNIDAD

1. AREA GEOGRAFICA

1.1. Localización

La aldea Chimente se ubica en el municipio y departamento de Totonicapán, se localiza en la vía que conduce al departamento del Quiché denominado salida al Quiché (60 vueltas) se encuentra a 28 kilómetros de la cabecera departamental de Totonicapán y a 16 kilómetros de la cabecera departamental del Quiché

Límites y/o colindancias

- Norte; Paxaq'ol municipio del Quiché y aldea Chuikaka municipio de Santa María Chiquimula
- Sur: con el paraje Pasajoc de la Aldea Maczul y el Canton Panquix,
- Oriente con Maczul 4to, del Municipio de Chichicastenango y la Aldea Maczul de Totonicapán
- Occidente con el Cantón Pachoc y paraje Chi García y Chi Cococh de Santa María Chiquimula.

2.4. Tamaño

La comunidad posee una extensión territorial de 122 caballerías. Según narración de los habitantes, las cuatro comunidades poseen un título Mayor extendida en los años de 1,800.

2.5. Clima

Su clima es frío, con variantes de calor en la época de verano que están acordes a los tiempos climáticos del altiplano occidental de Guatemala, la época de lluvia inicia el mes de mayo culminando el mes de noviembre. Época de calor y sequía los meses de enero, febrero, marzo y abril, sereno y hielo en

menor intensidad los meses de enero, febrero, octubre noviembre y diciembre.

2.6. Suelo

En la aldea Chimente existe varios tipos de suelos entre ellos están el: arenoso, arcilloso, limoso.

2.7. Principales accidentes

En la aldea se encuentran varias laderas y la topografía del área es montañosa, se ubica en la región fisiográfica de las tierras altas volcánicas, sobre el sistema orográfico de la sierra Madre. La mayor parte del territorio comunal es de relieve ondulado y en ciertos lugares es fuertemente inclinado, fácilmente erosionable. En la aldea se encuentra varios riachuelos.

2.8. Recursos naturales

Los principales recursos naturales de la aldea Chimente son los siguientes:

La fauna: el hábitat de los animales silvestres se encuentran en el monte de la aldea; Entre ellos están: mamíferos: venados, conejos, ardillas, armados, lobos, gatos de monte, tacuazín. Aves: pavorreal, zanates, quetzal, gallina de monte, pájaro.

Flora: existen especies nativas o introducidas que se han plantado siendo uno de ellos el bosque; el área boscoso se encuentra en el área húmeda que forman una variedad de especies entre los más importantes están: pino blanco, pino colorado, pino ocotero, encino, ciprés, eucalipto, roble, aliso, madron, pinabete, musgo, acelgas, hiervas terrestre que ayudan a sostener las tierras para que no existan derrumbes.

3. ÁREA HISTÓRICA

Origen del nombre según cuentan los abuelos que dichas tierras fueron invadidas por pobladores del Municipio de Chichicaste nango de los Apellidos

Menté estableciéndose especialmente en el paraje centro y que fueron expulsados por pobladores de Totonicapán originarios de cantones cercanas a la cabecera departamental, encabezados por el Señor José Rosales, en dicho paraje se le llamó Q'á toj Che` que quiere decir lugar donde fueron cortados los árboles utilizados por los invasores y que actualmente es el paraje San José. Chimente que significa lugar donde vivieron las familias de apellido Menté.

Hubo un juicio protagonizado por la municipalidad de Totonicapán, obligando a los pobladores de ese entonces a defender esas tierras dirigidos por el abogado Isidro Lemus persona que se apodero de los documentos históricos de la comunidad. esto ocurrió en tiempos de la presidencia del Licenciado Mariano Gálvez que ordenó el trazo de los límites del territorio efectuado por el Agrimensor acompañado por varios soldados que se hospedaron en una casa que actualmente existe en la aldea, dicho trazo fue una sola para las cuatro comunidades: **Pachoc, Chimente, Maczul y Tzanixnam**. Dicho juicio se ganó por el abogado Carlos Solórzano en contra de la Municipalidad de Totonicapán. Logrando así el título de propiedad,. Posteriormente se crearon los Estatutos, que aún no se han modificado

Los primeros pobladores se dedicaron a varios oficios y otros al comercio, la crianza de ovejas y de la riqueza forestal que existía en esos tiempos, elaborando variedad de muebles que eran vendidos en varios lugares aledañas a la Aldea

Los antiguos pobladores consumían aguas sacadas de los pozos que pertenecían a las familias de esa época.

En el año 1,954 la cabecera departamental de Quiché por disposiciones gubernamentales sin consulta a la comunidad se captó un nacimiento de agua potable en el paraje Pa Tiox jà dejando únicamente 4 chorros a la comunidad.

El primer proyecto de agua potable en la comunidad inicio en el año de 1,977

culminando en el año de 1,981

2.1. Primeros pobladores

Uno de los primeros pobladores de la aldea Chimente municipio y departamento de Totonicapán es el señor llamado José Rosales quien fue una de las personas que luchó por las tierras de Totonicapán y él fue quien denominó Chimente a ese área.

2.2. Sucesos históricos importantes

Uno de los sucesos trascendentales de la Aldea Chimente es la fundación de la comunidad realizada por don José Rosales en la fecha de 06 de Enero de 1, 837.

2.3. Personalidades presentes y pasadas

De las personalidades presentes se puede mencionar a la alcaldía auxiliar, y de las personalidades pasadas es don José Rosales ya que él fue uno de los primeros pobladores de ese área que actualmente pertenece al departamento de Totonicapán.

2.4. Lugares de orgullo local (centros turísticos y arqueológicos)

Se puede considerar como patrimonio **los molinos** que tuvieron auge en los años 50. Dichos molinos fueron utilizados para la elaboración de harina y sus variables extraídos del trigo se ubican en el paraje Agua tibia lugar donde pasa el río que sirvió de energía para el trabajo industrial manual.

3. ÁREA POLÍTICA

3.1. Gobierno local

El gobierno local se encuentra representado por el alcalde auxiliar municipal y su corporación que cada uno tiene diversas funciones, son los encargados de

organizar, coordinar y dirigir la aldea teniendo la responsabilidad de atender las diversas necesidades de la población; proporcionando sus servicios a los comunitarios sin ningún costo.

3.2. Organización administrativa

Autoridades	Directiva de la comunidad
Alcalde comunal	Presidente
Vice Alcalde	Vice Presidente
Regidores	Secretario
Empíricos	Pro secretario
Alguaciles	Tesorero
Empíricos	Pro secretario
Custodio	vocales
Comité de parajes	Guarda bosques
Comité de padres de familia	Viveristas
Comité de caminos	
Escolar	

3.3. Organizaciones políticas

Las políticas de la comunidad están basadas en los consensos, organizaciones, estrategias, en el valor de la palabra.

3.4. Organizaciones civiles apolíticas

Está organizado por la Junta Directiva de Alcaldes Auxiliares de los cuarenta y ocho cantones.

4. AREA SOCIAL

4.1. Ocupaciones de los habitantes

El comercio ocupa lugar especial de la población en la adquisición del medio económico, de la misma manera los habitantes de la aldea se dedican al cultivo de la tierra a los oficios domésticos.

4.2. Producción y distribución de los productos

La aldea produce varios productos y los distribuye en los lugares aledaños, sin embargo existen familias de bajos recursos económicos que no pueden sustentar con las necesidades cotidianas de su hogar y por esa razón existe pobreza y esto conduce en desnutrición en las familias de la aldea

4.3. Agencias educacionales: escuelas, colegios y otros

Establecimiento	Nivel	Sector
COPB Anexo A EORM, aldea Chimente	Preprimaria bilingüe	Oficial
Eodp anexo a EORM, aldea Chimente	párvulos	Oficial
Eodp paraje Coxom, aldea Chimente	párvulos	Oficial
EORM, paraje media cuesta aldea Chimente	Primaria	Oficial
EORM, aldea Chimente	Primaria	Oficial
EORM paraje Coxom, aldea Chimente	primaria	Oficial
EORM, aldea Chimente	primaria	Oficial
Nufed-, aldea Chimente	básico	Oficial
INEB, paraje coxom aldea Chimente	básico	Coop.

4.4. Agencias Sociales de Salud y otros

La aldea posee un centro de Convergencia y se localiza en el centro Chimente y proporciona sus servicios a todos los habitantes de esa área.

4.5. Vivienda

Las construcciones de las viviendas en su mayoría son de pared de adobe, techo de teja y Láminas de zinc y piso de tierra. Un 5% es de pared de block techo de láminas de zinc piso de cerámica o cemento el 1% Construcción de madera y techo de lámina de zinc o de teja.

4.6. Centros de Recreación

Agua Tibia: lugar donde se encuentra dos nacimientos de agua cristalina a orilla del río. Comúnmente las mujeres lo utilizan para el lavado de ropa, terminan las lavadas se bañan en cualquiera de los dos pozos

Los riscos que se ubican en el paraje Xe Coxom no son notorios, pero tomando un extravía se puede disfrutar las maravillas de la naturaleza,

En la comunidad existe una cancha de fútbol donde los jóvenes y los niños juegan los fines de semana y días festivos. Las personas no tiene días específicos para el disfrute del descanso y convivio familiar, porque las ocupaciones laborales o religiosas no les permite realizarlo.

4.7. Transporte

La aldea Chimente no cuenta con suficientes medios de transportes para trasladar a los habitantes de la aldea a la cabecera departamental de Totonicapán, para llegar a esa aldea es necesario tener vehículo propio o pagar viajes. Dentro de la aldea circulan carros, bicicletas y algunas motocicletas.

4.8. Comunicaciones

Teléfonos: los habitantes de la aldea Chimente cuentan con teléfonos comunitarios y en algunas tiendas se alquilan teléfonos. Un 40% de las familias poseen teléfonos celulares. Televisores: la mayor parte de los habitantes de aldea poseen un televisor para informarse de los acontecimientos que surgen.

4.9. Grupos religiosos

Los habitantes de Chimente profesan la religión **Católica, Evangélica y la Maya**

4.10. Clubes o asociaciones Sociales

Sin evidencia

4.11. Composición Étnica

La población de Chimente pertenece a la Etnia Quiche. Los pobladores en su mayoría dominan el Idioma Quiche y el castellano

Lo relacionado al traje se nota en las mujeres, visiten blusas, güipiles y cortes no así en los varones, que actualmente la mayoría usan zapatos pantalones y camisas en diferentes telas.

ANÁLISIS DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Falta de oportunidades para trasladar los productos que origina la comunidad.	Escases de buses para trasladar a otros departamentos	Promover proyectos para implementar buses en la aldea.
Contaminación ambiental	Desconocimiento de cuidados ambientales. Inexistencia del manejo adecuado de la basura	Promover capacitaciones relacionadas al cuidado ambiental Elaborar un Módulo para Reducir, Reciclar y Reutilizar los desechos sólidos

II. SECTOR DE LA INSTITUCION

1. ÁREA LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

1.1. Ubicación:

La Aldea Chimente se ubica en la parte noreste de la cabecera departamental a de Totonicapán con una distancia de 28 kilómetros cuadrado

1.2. Vías de Acceso.

Los habitantes se movilizan por medio de carretera de tercería hacia los Encuentros vía Cantón de Tzanixnam y Pixabaj del departamento de Sololá, por el municipio de Chichicastenango vía Cantón Maczul y Tzanixnam, con Santa Cruz Quiche vía Municipio de Patzité del mismo departamento, con Santa María Chiquimula vía Cantón Chichicastenango y Casa Blanca y vía Cantón Pachoc que conduce a la cabecera departamental de Totonicapán.

2. LOCALIZACIÓN ADMINISTRATIVA

2.1. Tipo de Institución:

Autónoma

2.2. Región:

Se encuentra en la región Noreste del departamento de Totonicapán.

2.3. Área:

Rural

3. HISTORIA DE LA INSTITUCIÓN

3.1. Origen.

La Aldea Chimente se funda el 06 de Enero de 1, 837, por diversas personas que protagonizaron peleas para lograr las tierras de Totonicapán y todas ellas eran originarios de cantones cercanas a la cabecera departamental, encabezados por el Señor José Rosales.

3.2. Fundadores u Organizadores.

Uno de los primeros pobladores de la aldea Chimente municipio y departamento de Totonicapán es el señor llamado José Rosales quien fue una de las personas que lucho por las tierras de Totonicapán y él fue quien denomino Chimente a ese área.

3.3. Sucesos o Épocas Especiales.

En el año 1,977 se realizó un juicio protagonizado por la municipalidad de Totonicapán, obligando a los pobladores a defender las tierras dirigidos por el abogado Isidro Lemus persona que se apodero de los documentos históricos de la comunidad. Esto ocurrió en tiempos de la presidencia del Licenciado Mariano Gálvez que ordenó el trazo de los límites del territorio efectuado por el Agrimensor acompañado por varios soldados que se hospedaron en una casa que actualmente existe en la aldea. Dicho juicio se ganó por el abogado Carlos Solórzano en contra de la Municipalidad de Totonicapán. Logrando así el título de propiedad.

Posteriormente se crearon los Estatutos, que aún no se han modificado.

La aldea ha obtenido varios logros entre ellos están:

- ✓ Inauguración de la Introducción de Agua Potable.
- ✓ Inauguración de pavimento de las vías que conducen a la aldea.
- ✓ Inauguración de las Escuelas de los parajes de la aldea
- ✓ Introducción de la energía eléctrica a los parajes que no poseían.

4. EDIFICIO

4.1. Área construida

El salón de la aldea ocupa una extensión de 15 x 20 metros, destinados para la auxiliatura, servicios sanitarios y cocina.

4.2. Área descubierta

El salón cuenta con un área descubierta aproximado de 5x10

4.3. Estado de Conservación.

Se encuentra en buenas condiciones

4.4. Locales Disponibles.

No existe ninguno local disponible.

4.5. Condiciones y Usos.

Las condiciones son buenas porque ya que es un área apropiada para el desempeño de las diversas actividades que se realizan en cumplimiento de las necesidades de la aldea.

5. AMBIENTES Y EQUIPAMIENTO.

5.1. Salones Específicos:

Salón de Reuniones, auxiliatura, cocina y servicios sanitarios

5.2. Oficinas:

Salón de reuniones, salón para resolución de problemas

5.3. Comedor:

No tiene

5.4. Cocina:

Posee una cocina

4.6. Servicios Sanitarios.

Cuenta con dos servicios sanitarios.

4.7. Biblioteca.

No cuenta con biblioteca

4.8. Bodega.

Cuenta con una bodega para resguardo de los materiales destinados para el salón

4.9. Gimnasio, Salón Multiusos.

La institución no cuenta con gimnasio.

Cuenta con un salón para la realización de diversas actividades propiamente de la aldea.

5.5. Salón de Proyecciones.

No cuenta con salón

5.6. Talleres.

No posee talleres

5.7. Canchas.

Por falta de espacio no tienen.

5.8. Centro de Producciones o Reproducciones.

No tiene

ANÁLISIS DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Carencia de ambiente y equipamiento para la alcaldía comunal.	Falta de recursos económicos.	Gestión de proyecto para la construcción de ambiente y equipamiento de la comuna.
Carencia de documentos escritos referentes a la historia de la comunidad.	Desinterés de los habitantes por rescatar la historia de la comunidad.	Recopilación de información para la elaboración de un documento social, cultural y geográfico de la comunidad.

III SECTOR DE FINANZAS

1. ÁREA: FUENTES DE FINANCIAMIENTO

1.2. Presupuesto de la Nación

La aldea Chimente recibe un porcentaje a través de las ayudas que proporciona la municipalidad del municipio y departamento de Totonicapán a las comunidades y aldeas por medio de las diversas gestiones que realizan los representantes o autoridades de la aldea

1.3. Iniciativa Privada.

No reciben nada.

1.4. Venta de Productos y Servicios:

Produce a través de sus actividades de artesanía, agricultura, tejeduría y comercio.

1.5. Rentas

No promueve actividades de renta.

1.6. Donaciones, otros

Se ha recibido por instituciones no gubernamentales.

2. COSTOS

2.1. Salarios

Los servicios que prestan no son remunerables, realizan el trabajo de forma democrática.

2.2. Materiales y Suministros:

Se realiza un gasto aproximado de Q. 800.00 mensuales para reparación de caminos principales, puentes, tuberías de agua y otros.

2.3. Servicios Profesionales:

La aldea Chimente no cuenta con varios profesionales ya que es un lugar que se encuentra muy retirado de la cabecera departamental y en estas instancias aún no existen centros educativos que ofrezcan carreras para poder graduarse; y los padres de familia no tiene las posibilidades de proporcionar la educación a sus hijos por motivo de la distancia de los centros educativos. En la aldea se encuentran graduados únicamente 10 maestros, 15 mecánicos, 7 secretarias y 12 enfermeras.

2.4. Reparaciones y Construcciones. Se realizan reparaciones mínimas de infraestructura.

2.5. Mantenimiento: Se realizan un gasto aproximadamente de Q. 400.00 mensuales.

2.6. Servicios Generales:

Agua: El servicio del vital líquido no es remunerado

Teléfono: No cuentan con una línea telefonía propia.

Electricidad: La aldea Chimente no pagan el servicio eléctrico en donde realizan sus asambleas.

3. CONTROL

3.1. Estado de Cuentas

No existe ya que solo mantienen un control de ingresos y egresos sobre cuotas que dan los beneficiarios de proyectos siendo cantidades mínimas.

1.2. Disponibilidad de fondos. No existen un fondo específico, cuando se requiere alguna cuota se convoca a la asamblea para cubrir los gastos de las necesidades que se presentan.

1.3 Auditoria interna y externa.

No cuenta por que las autoridades no manejan fondos económicos.

1.4. Manejo de Libros Contables

No cuentan.

1.5. Otros Controles

Registros de beneficiarios de proyectos.

1.6. Auditoria interna y externa.

No existe

1.7. Manejo de Libros Contables

No existe

1.8. Otros Controles.

No existe

ANÁLISIS DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Déficit de información que se proporciona a los usuarios.	Falta de información concerniente a la comunidad	. Habilitar un historial de la comunidad a través de las autoridades locales.
Falta de presupuesto adecuado para sufragar gastos.	Carencia de gestiones	Para proporcionar la información requerida.
Usencia de controles administrativos. (Libro de caja, inventario, cuentas, de estadística).	Falta de interés de tener un control administrativo	Habilitar libros de controles administrativos para tener una adecuada información.

IV. RECURSOS HUMANOS

1. ÁREA POBLACION

1.1. Total de mujeres

La aldea de Chimente está conformado por 1872 mujeres

1.2. Total de hombres:

La aldea Chimente está conformada por 1,750

1.3. Total de mujeres de la tercera edad

La aldea Chimente tiene 300 mujeres de la tercera edad.

1.4. Total de hombres de la tercera edad

La aldea Chimente está integrado por 250 hombres de la tercera edad.

1.5. Total de niños menores de edad

La aldea Chimente está integrada por 340 niños.

1.6. Total de niñas menores de edad

La aldea Chimente está integrada por 360 niños.

1.7. Total de habitantes

La aldea Chimente actualmente está integrada por un total de 4,872 personas.

1.8. Total de personas que integran la alcaldía comunitaria: La alcaldía de

la aldea Chimente está integrada por 21 personas desempeñando diversas funciones.

1.9. Total de comités existentes en La aldea Chimente

La aldea Chimente está formado por diversos comités que son: comités de agua, comités de camino, comités de parajes, comités de padres de familia, comités de drenaje, comités

1.10. Porcentaje de personas que laboran profesionalmente: El porcentaje

de profesionales laborantes de la aldea Chimente es d un 1%

1.11. Tipos de profesiones existentes la aldea Chimente

En la aldea no existen varias personas profesionales dentro de las pocas están: maestros, mecánica automotriz, secretarias y enfermeras, en otros casos solo cuentan con una escolaridad de Sexto Primaria o solo saben leer y escribir, y otras no saben leer ni escribir.

1.12. materiales utilizados para la construcción de viviendas La aldea

Chimente: Las viviendas de la aldea Chimente están construidas de: adobe, block, láminas y madera.

2. USUARIOS

3.1. Cantidad de personas que visitan la aldea Chimente

No se tiene una cantidad exacta de visitantes.

3.2. Tipo de convivencia de los habitantes de la ladea

Los habitantes de la aldea mantienen una convivencia pacífica y armónica.

3.3. Porcentaje de personas que visitan la alcaldía comunal

El porcentaje de visitantes haciende a un 80% anual, las visitas son de diversas razones (solución de problemas, reuniones, invitaciones, colaboraciones etc.).

3.4. Procedencia de los visitantes en la aldea

Los visitantes provienen de parajes y comunidades cercanas de la aldea Chimente

3.5. Control de personas que ingresan y egresan en la aldea

La aldea no tiene un control estricto de las diversas personas que ingresan y egresan de la aldea.

3.6. Porcentaje de personas que requieren de los servicios de la alcaldía

Auxiliar: El porcentaje de las personas que requieren los servicios comunales son: hombres 30% mujeres 50%.

3.7. Tipo de atención que brinda la alcaldía auxiliar

Se les atiende amablemente haciendo énfasis en las normas de cortesía.

3.8. Situación socioeconómica de la comunidad

La situación socioeconómica de la aldea Chimente es de base pobre y media, es decir unas familias tienen lo necesario para subsistir, y otras les es difícil.

ANÁLISIS DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUCIONES
Desnutrición	Por los escasos recursos (económicos, desempleo).	Implementar capacitaciones referentes a una nutrición adecuada y nutritiva
	Alimentación inadecuada.	Creación de Huertos Familiares.
Falta de control de visitantes.	Por el analfabetismo.	Implementar el uso de documentos de registro.
Analfabetismo	Falta de Educación	Promover proyectos para la implementación de centros educativos del nivel medio y diversificado.

V. SECTOR CURRICULUM

1. PLAN DE ESTUDIOS/SERVICIOS:

1.1. Nivel que Atiende

Nivel pre primario, primario y básico.

1.2. Área que Cubre

Aldea Chimente, municipio y departamento de Totonicapán

1.3. Programas Especiales

Agua entubada, escuela.

1.4. Tipos de Acciones que Realiza

Asambleas, resolución de conflictos y gestiones de proyectos para beneficio de la aldea.

1.5. Tipos de Servicios

Servicios comunitarios.

2. ÁREA HORARIO INSTITUCIONAL

2.1. Tipo de horario

La alcaldía auxiliar de Chimente atiende la jornada completa.

2.2. Maneras de elaborar el horario

Conforme las diversas necesidades de la aldea.

2.3. Horas de atención para los usuarios

De 8:00 am a 12:00 p.m. y de 1:00pm a 5:00pm

2.4. Días de atención a la población de Cimente

La atención que se brinda en la aldea es de lunes a viernes.

2.5. Horas dedicadas a las Actividades Normales

La hora establecida para la atención de los habitantes de la aldea es de 8 horas diarias en días hábiles.

2.6. Horas dedicadas a Actividades Especiales

Acorde a las necesidades comunitarias.

2.7. Tipo de Jornada

Jornada completa.

3. ÁREA MATERIAL DIDÁCTICO/MATERIAS PRIMAS:

3.1. Tipos de textos que se utilizan

Biografía de la comunidad, Constitución Política de la República, Ley de Servicio Civil y el reglamento interno.

3.2. Frecuencia de capacitación a la comunidad

Según los tipos de proyectos que se realizan dentro de la aldea.

3.3. Participación en la elaboración de material didáctico

De ningún tipo.

3.4. Se cuenta con archivos históricos

Si cuentan, pero están desactualizados y no lo suficiente.

4. ÁREA METODOS Y TÉCNICAS/PROCEDIMIENTOS:

4.1. Metodología utilizada para ejecutar un proyecto

Asambleas, consenso, organización, planificación, el control y participación de los habitantes.

4.2. Criterios para agrupar a la comunidad

Se realizan a través de reuniones y asambleas

4.3. Tipos de técnicas utilizadas

Círculos de calidad con la comunidad.

Capacitación

Depende de los proyectos a realizarse dentro de la comunidad.

5. ÁREA EVALUACION:

5.1. Criterios utilizados para evaluar a los integrantes de la alcaldía

No existe ningún instrumento de evaluación solamente el valor de la palabra y honorabilidad llamada K´axk´ol= es el servicio que se realiza en el plazo de un año y sin ninguna remuneración a cambio del trabajo realizado.

5.2. Tipos De Evaluación

Se realiza por medio de la observación en proyectos realizados, preguntas a beneficiarios y a través de los logros y resultados que se obtienen.

5.3. Monitoreo

Se realiza constantemente en proyectos desarrollados.

5.4. Control de calidad

Se verifica en cada proyecto.

ANÁLISIS DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIONES
Carencia de información monográfica en la comunidad.	Desinterés por parte de las generaciones actuales desconociendo la historia y funcionamiento de la comunidad.	Promover el estudio de la comunidad a través de técnicas de investigación. Investigar y recopilar información relacionada a la comunidad.

VI. SECTOR ADMINISTRATIVO

1. ÁREA PLANEAMIENTO

1.1. Tipo de Planes. (Corto, Mediano, Largo plazo)

La planificación es anual por lo tanto es a corto plazo ya que las autoridades tienen el plazo de un año en funciones y cada alcaldía tienen diferentes planes para la aldea.

1.2. Elementos de los Planes

Identificación, objetivos, actividades y cronograma.

1.3. Forma de Implementar los Planes

De acuerdo a la priorización de las actividades que necesite la comunidad.

1.4. Base de los Planes

Se basan en las necesidades que requiere la comunidad y en las actividades a desarrollar.

1.5. Planes de Contingencia

No cuentan.

2. ÁREA ORGANIZACIÓN

2.1. Niveles Jerárquicos de Organización

Se respetan y cumplen lo establecido por la asamblea general.

2.2. Organigrama

No cuenta con organigrama.

2.3. Funciones, Cargo o Nivel

Se sujetan a lo establecido por los miembros de la comunidad en asamblea general ya que la asamblea le encarga la función a cada integrante de la

alcaldía auxiliar.

2.4. Existencia o no de Manuales de Funciones

No tienen

2.5. Régimen de Trabajo

Servicio comunitario.

2.6. Existencia de Manuales de Procedimientos

Existen solo manuales para los comités de agua potable.

3. ÁREA COORDINACIÓN

3.1. Existencia de Informativos Internos

Se cuenta con la información que brinda la junta directiva de los 48 cantones hacia el alcalde comunal que brinda la información a toda la comunidad beneficiada.

3.2. Existencia de Carteles

No cuenta con identificación de áreas.

3.3. Formularios para las Comunicaciones Escritas

No cuenta.

3.4. Tipos de Comunicaciones

Oral, Escrita, Vía Telefónica.

3.5. Periodicidad de Reuniones Técnicas de Personal

Las reuniones por lo regular se desarrollan cada semana.

3.6. Reuniones de Reprogramación

Solo cuando se presenten ocasiones de fuerza mayor se reprograma las

reuniones.

4. ÁREA CONTROL

4.1. Normas de Control

A través de la asamblea se consulta para establecer la responsabilidad que cada autoridad realiza.

4.2. Registros de Asistencia

En la aldea existe un estricto control de la asistencia de los habitantes esto se da por medio de tarjetas en donde las autoridades firman y sellan en la fecha que se realiza la asamblea y al final es verificada sí estuvieron en todas las actividades programadas de lo contrario la persona es sancionada.

4.3. Evaluación del Personal

Se realiza para poder verificar el rendimiento de las autoridades y reforzar lo que se presente haciéndolo en consenso.

4.4. Inventario de actividades realizadas

Solo se entregan las actas donde se suscriben las actividades que se llevan a cabo.

4.5. Actualización e inventarios físicos de la institución

No cuentan.

4.6. Elaboración de Expedientes Administrativos

Solo manejan libros de actas.

5. ÁREA SUPERVISIÓN

5.1. Mecanismos de Supervisión

Por medio de comisiones que realizan los distintos comités según funciones asignadas con la supervisión de la alcaldía comunal.

5.2. Periodicidad de Supervisiones

Se realiza según se presenten las necesidades en la comunidad.

5.3. Personal Encargado de la Supervisión

Alcaldía auxiliar y comités organizados según su función.

5.4. Tipo de Supervisión

Se realiza periódicamente en base a la observación e interrogación.

5.5. Instrumentos de Supervisión

Conocimientos y Actas

ANÁLISIS DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUCIÓN
Carencia de un manual de funciones.	Desconocimiento de la importancia de un manual de funciones.	Desarrollar capacitaciones relacionadas a la elaboración de manual de funciones.

VII. SECTOR DE RELACIONES

1. AREA INSTITUCIÓN- USUARIO

1.1. Estado/ Forma de atención a los usuarios

Las autoridades atienden a los usuarios de manera adecuada, y los días de atención es de lunes a viernes de 8:00 de la mañana a 5:00 de la tarde

1.2. Intercambio Deportivos

La comunidad cuenta con sus propios equipos para poder realizar encuentros deportivos en representación de la misma.

1.3. Actividades Sociales. (Fiestas, Feria...)

La aldea Chimente año con año celebra su fiesta patronal en Honor a los Tres Reyes Magos en la fecha 6 de enero de cada año.

Como también celebran San José Patriarca el 20 de marzo de cada año.

1.4. Actividades Culturales (Concursos, Exposiciones)

La aldea realiza varias actividades en especial en las fiestas patrias y Fiesta Patronal del lugar siendo actividades socioculturales.

1.5. Actividades Académicas (Seminarios, Conferencias, Capacitaciones)

En la aldea se realizan algunas concernientes actividades académicas.

2. AREA COMUNIDAD CON OTRAS COMUNIDADES

2.1. Cooperación

Se realizan algunas actividades para el desarrollo de las comunidades cercanas.

2.2. Culturales

Se desarrollan diversas actividades con interacción con las comunidades aledañas.

2.3. Sociales

La aldea Chimente organiza actividades socio-culturales en donde se toma en cuenta la participación de las autoridades comunitarias, jóvenes, niños y mujeres de diversos lugares.

3. AREA INSTITUCION CON LA COMUNIDAD

3.1. Agencias locales y Nacionales (Municipales y otros)

La aldea realiza actividades con el apoyo de algunas instituciones

3.2. Asociaciones locales (clubes y otros)

En la comunidad solo existen clubes deportivos.

3.3. Proyección, extensión

La comunidad desarrolla diversos proyectos en pro de la misma, como de las comunidades aledañas, de igual manera presta sus servicios para la mejora de los usuarios internos –externos.

ANÁLISIS DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Falta de planificación anual de las actividades socio-culturales y deportiva.	Déficit en la organización de las autoridades para distribuir comisiones.	Promover la organización de las autoridades para distribuir comisiones entre los miembros de la corporación.

VIII. SECTOR FILOSÓFICO POLÍTICO LEGAL

1. ÁREA DE LA FILOSOFÍA DE LA COMUNIDAD:

1.2. Principio filosófico

El bien común y respeto a la Madre Tierra.

1.3. Visión

Tener una comunidad desarrollada con servicios básicos, al servicio de la comunidad promoviendo el cuidado de los recursos naturales.

1.4. Misión

Organizar y brindar un servicio comunitario que busca el desarrollo de la comunidad.

1.5. ÁREA POLITICAS DE LA INSTITUCIÓN:

2. Políticas Institucionales

Consenso, organización y sus estrategias, servicios basados en el valor de la palabra.

2.1. Estrategias

La gestión, el trabajo en equipo, colaboración de la asamblea, la buena voluntad de trabajar.

2.2. Objetivos

Desarrollo de los servicios básicos de los habitantes.

2.3. Metas

Desarrollo, organización, bien común, cuidado de la naturaleza y la práctica de valores.

3. AREA ASPECTOS LEGALES

3.1. Leyes Generales

Convenio 169 de los pueblos comunitarios y reglamento establecido por la

comunidad.

3.2. Reglamento interno

Se realizan notificaciones, multas económicas de Q100.00 corte de suministros (agua entubada a) y suscripción de actas.

3.3. Acuerdos

Convenio No. 169 de la OIT, Sobre Pueblos Indígenas y Tribales.

ANÁLISIS DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Falta de integración de las leyes que rigen el país.	Desconocimiento de leyes.	Capacitar sobre el uso adecuado de las leyes principales del país.
Escases de atención a las necesidades de las organizaciones comunitarias.	La influencia de los partidos políticos en toma de decisiones de pueblos indígenas.	Participar democráticamente en la toma de decisiones a nivel comunitario.



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA
SECCIÓN TOTONICAPÁN

PLAN GENERAL DEL PROYECTO DE EPS

I. PARTE INFORMATIVA

1.1. Institución Patrocinante: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación MAGA

1.1.1. Lugar : 11av. 2-33, Zona 2 Municipio de Totonicapán

1.2. Comunidad Patrocinada: Aldea Chimente, municipio De Totonicapán

1.3. Epesista: María Micaela Tacam Canastuj

1.4. Carné No: 200922792

1.5. Duración: 5 meses

1.6. Período de Ejecución: De junio a octubre de 2014.

II. JUSTIFICACIÓN:

El proceso concluyente de la Carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, posee el requisito indispensable la realización del Ejercicio Profesional Supervisado EPS, con la finalidad de darle solución a un problema Eco-pedagógico o Educativo existente en el entorno natural esto se realizará a través de los conocimientos obtenidos durante el proceso de formación académica; para la realización del Ejercicio Profesional supervisado se deben de seguir diversas etapas o fases las cuales son:

Diagnóstico: Es el inicio del -EPS-, en esta fase se determinarán las diversas informaciones requeridas para la realización del proyecto, se establecerá el estado de la institución o comunidad; a través de ello se establecerán las fortalezas y debilidades, haciendo énfasis en el estudio de viabilidad y factibilidad de las necesidades localizadas en el área a diagnosticar.

Perfil del Proyecto: En esta fase se programan las diversas actividades que se realizarán durante el proceso, teniendo en cuenta los elementos de un plan de trabajo realizándolo de manera clara y objetiva

Ejecución del Proyecto: Es la realización de las actividades que han sido planificadas a través de cronograma suscitando el tiempo, costo y los logros obtenidos en cada una de las acciones realizadas en el proceso.

Evaluación de Proyecto: Es el proceso mediante el cual se adquieren los resultados de verificación a través de las metas alcanzadas en la ejecución del proyecto, promoviendo la mejora y presentación del proyecto establecido.

III. OBJETIVOS:

3.1 General:

Ejecutar un proyecto realizando las diversas actividades programadas utilizando los conocimientos técnicos, pedagógicos y administrativos en el desarrollo de las acciones perteneciente al Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-- solucionando problemas eco- pedagógico y educativo.

3.2 Específicos:

- ✓ Conocer las necesidades de la institución o comunidad por medio de la investigación de datos relacionados a los aspectos naturales y educativos localizados en el diagnóstico.
- ✓ Planificar diversas acciones para el desarrollo de las actividades promovidas por la naturaleza del proyecto.
- ✓ Ejecutar las actividades planificadas para la solución de la necesidad o problema detectada en la institución.
- ✓ Evaluar la capacidad de progresiva de cada etapa a través de la utilización de herramientas de evaluación.

IV. METAS:

- ✓ Elaborar la planificación de cada etapa perteneciente al EPS.
- ✓ Conocer en un 75% la institución diagnosticada.
- ✓ Desarrollar en un 95% las actividades planificadas.
- ✓ Intervenir la comunidad en un 90%, en la ejecución del proyecto.
- ✓ Aplicar un 95% las herramientas de evaluación en cada etapa.

V. METODOLOGÍA

Los métodos que se utilizarán en el desarrollo del proyecto son:

- ✓ Inductivo-Deductivo
- ✓ Analítico-Sintético
- ✓ Investigación de Campo

VI. TÉCNICAS

En el proceso del EPS se utilizarán diversas técnicas las cuales son:

- ✓ Observación
- ✓ Matriz de ocho Sectores
- ✓ Matriz FODA
- ✓ Encuesta
- ✓ Entrevista
- ✓ Lluvia de ideas

VII. Cronograma general

No	Actividades	Responsables	Junio de 2014				Julio de 2014				agosto de 2014				Septiembre de 2014				Semanas mes de octubre de 2014				
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1	Elaboración del plan general de EPS	Epesista																					
2	Entrega y aprobación del plan general y plan de diagnóstico	Epesista y asesor																					
3	Presentación de solicitud a la comunidad Patrocinante y patrocinada	Epesista																					
4	Elaboración de instrumentos para recabar información	Epesista																					
5	Aplicación de instrumentos para la obtención de información	Epesista																					
6	Aplicación de la guía de los 8 sectores	Epesista																					
7	Reunión con Asesor	Epesista-Asesor																					
8	Análisis de viabilidad y factibilidad del proyecto elegido.	Epesista																					
9	Redacción de informe Diagnóstico Institucional	Epesista																					
10	Entrega y aprobación del informe al Asesor	Epesista-Asesor																					
11	elaboración de la Planificación de perfil	Epesista																					
12	Presentación y Aprobación del Perfil de Proyecto	Epesista, asesor																					
13	Presentación del Perfil del Proyecto a la Comunidad	Epesista																					
14	Gestión de apoyo a instituciones.	Epesista																					
15	Reunión con el Asesor.	Epesista, asesor																					
16	Evaluación del Perfil del Proyecto.	Epesista																					

	Actividades	Responsables	Junio de 2014				Julio de 2014				Agosto de 2014				Septiembre de 2014				Octubre de 2014			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
17	Redacción del informe	Epesista																				
18	Revisión y aprobación del Informe del Perfil de Proyecto	Asesor																				
19	Elaboración de la Planificación de la Ejecución del Proyecto	Epesista																				
20	Presentación y Aprobación de la Planificación	Asesor																				
21	Organización de la Comunidad para la Ejecución del Proyecto	Epesista-alcaldía comunal																				
22	Elaboración del Manual de Huertos comunitarios	Epesista																				
23	Presentación y aprobación de Manual	Epesista y Asesor																				
24	Capacitación y socialización del Manual a la aldea organizada	Epesista-capacitadores																				
25	Ejecución del Proyecto en la Comunidad	Epesista-comunitarios																				
26	Evaluación de la Ejecución del Proyecto	Epesista																				
27	Reunión con el Asesor	Epesista-asesor																				
28	Redacción del Informe de la Ejecución del Proyecto	Epesista																				
29	Revisión del Informe de la Ejecución del Proyecto	Asesor																				
30	Aprobación del Informe de la Ejecución del Proyecto	Asesor																				
31	Planificación de la Evaluación del Proyecto	Epesista																				
32	Reunión con el Asesor	Epesista, asesor																				
33	Revisión y Aprobación de la Planificación de Evaluación del Proyecto	Asesor																				
34	Reunión con el Asesor	Epesista, asesor																				
35	Redacción del Informe de Evaluación	Epesista																				

No.	Actividades	Responsables	Junio de 2014				Julio de 2014				Agosto de 2014				Septiembre de 2014				Octubre de 2014			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
36	Revisión y aprobación del Informe de Evaluación	Asesor																				
37	Elaboración del informe final	Epesista																				
38	Presentación para la revisión del Informe Final	Asesor- Epesista																				

RECURSOS

Humanos:

- ✓ Asesor de EPS
- ✓ Epesista
- ✓ Autoridades Comunales
- ✓ Comunidad beneficiada
- ✓ Ingeniero de MAGA

Físicos:

- ✓ Comunidad Beneficiada
- ✓ Medios de Transporte
- ✓ Salón Comunal

Materiales:

- ✓ Hojas de papel bond.
- ✓ Fotocopias
- ✓ Documentos de apoyo
- ✓ cuadernos
- ✓ Lapiceros
- ✓ Marcadores
- ✓ Cartapacios
- ✓ Reglas
- ✓ Fólderes
- ✓ Mobiliario
- ✓ Archivos

Tecnológicos

- ✓ Computadora
- ✓ Impresora
- ✓ Cámara fotográfica
- ✓ Memoria USB
- ✓ Teléfono

Financieros:

- ✓ Los gastos que se utilizará durante el proceso del Ejercicio Profesional Supervisado EPS, serán financiados a través de gestiones a instituciones, como también con fondos propios.

VIII. EVALUACIÓN

- ✓ Se evaluará durante el proceso y al finalizar cada etapa a través de la lista de cotejo, escala de rango y técnicas de observación.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA
SECCIÓN TOTONICAPÁN



PLAN DE DIAGNOSTICO INSTITUCIONAL

I. PARTE INFORMATIVA

1.1. Institución Patrocinante: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación MAGA

1.1.1. Lugar : 11av. 2-33, Zona 2 Municipio de Totonicapán

1.2. Comunidad Patrocinada: Aldea Chimente, municipio De Totonicapán

1.3. Epesista responsable del proyecto: María Micaela Tacam Canastuj

1.4. Duración de la etapa: mes de junio de 2014

II. Objetivo General

- ✓ Establecer y analizar las diversas necesidades que cuenta la aldea de Chimente municipio de Totonicapán.

III. Objetivos específicos

- ✓ Recopilar información escrita, oral y observada de la comunidad patrocinada
- ✓ Analizar la información recabada para conocer las necesidades existentes en la aldea.
- ✓ Proponer soluciones que mejoren la situación real de los problemas.

IV. Metas

- ✓ Determinar 2 debilidades, mediante las técnicas utilizadas seguidamente proporcionar una estratégica de solución.
- ✓ Priorizar uno de los problemas detectados para darle posible solución.
- ✓ Realizar un cuadro de análisis de viabilidad y factibilidad
- ✓ Ejecutar un proyecto conforme a la necesidad encontrada que sea viable y factible.

V. Actividades

- ✓ Presentación de solicitud a la comunidad Patrocinante
- ✓ Presentación de solicitud a la comunidad patrocinada
- ✓ Elaboración de planes (plan de diagnóstico y plan general)
- ✓ Aprobación de planes por el Asesor
- ✓ Visitas en la aldea patrocinada e institución Patrocinante
- ✓ Diseño de instrumentos para el diagnóstico
- ✓ Aplicación de instrumentos para la obtención de información
- ✓ Aplicación de la guía de los 8 sectores
- ✓ Análisis de viabilidad y factibilidad del proyecto elegido.
- ✓ Redacción del informe de diagnóstico
- ✓ Entrega del informe al Asesor
- ✓ Aprobación del informe del diagnóstico institucional por el asesor

VI. Cronograma De Actividades Del Diagnóstico

No.	Actividades	Responsables	Año 2014					
			Semanas de Junio				Julio	
			1	2	3	4	1	
1	Presentación de solicitud a la comunidad Patrocinante	Epesista						
2	Presentación de solicitud a la comunidad patrocinada	Epesista						
3	Elaboración de planes (plan de diagnóstico y plan general)	Epesista						
4	Entrega de Plan General y Plan de Diagnóstico al asesor.							
5	Aprobación de planes por el Asesor	Epesista						
6	Visitas en la comunidad patrocinada e institución patrocinadora	Epesista						
7	Elaboración de instrumentos para recabar información	Epesista						
8	Aplicación de instrumentos para la obtención de información	Epesista						
9	Análisis e interpretación de instrumentos	Epesista						
10	Reunión con el asesor	Epesista-Asesor						
11	Aplicación de FODA a la institución	Epesista						
12	Aplicación de la guía de los 8	Epesista						

	sectores						
13	Análisis de viabilidad y factibilidad del proyecto elegido.	Epesista					
14	Redacción del informe de diagnóstico	Epesista					
15	Entrega del informe al Asesor	Epesista					
16	Aprobación del informe del diagnóstico institucional por el asesor	Asesor de EPS					

VII. Recursos

Humanos

- ✓ Epesista
- ✓ Alcaldía Comunal
- ✓ Comunitarios
- ✓ Asesor de EPS

Materiales

- ✓ Hojas de papel bond.
- ✓ Lapiceros
- ✓ Marcadores
- ✓ Cartapacios
- ✓ Reglas
- ✓ Fólderes
- ✓ Mobiliario

Tecnológicos

- ✓ Computadora
- ✓ Impresora
- ✓ Cámara fotográfica
- ✓ Memoria USB

Financieros

- ✓ Autogestión de la Epesista
- ✓ Fondos Propios

Físicos

- ✓ Salón Comunal de Chimente
- ✓ Oficinas
- ✓ Comunidad de Chimente



LISTA DE COTEJO
ETAPA DE EVALUACIÓN DIAGNÓSTICA

Marque con una **X** la casilla que corresponde de acuerdo al logro obtenido por cada actividad ejecutada.

No.	ACTIVIDADES	SI	NO
1	Se realizó un plan de diagnóstico.	X	
2	Se revisó y aprobó el plan de diagnóstico por el asesor.	X	
3	Se efectuaron los objetivos y metas establecidas para el proyecto.	X	
4	El cronograma realizado posee todas las actividades que se realizó	X	
5	Se cumplió con el cronograma establecido.	X	
6	Se elaboraron instrumentos para recabar la información de la institución patrocinada y beneficiada.	X	
7	Se logró obtener la información requerida de la institución patrocinada y beneficiada.	X	
8	Se obtuvo el apoyo de las autoridades involucradas para obtener la información necesaria en la etapa del diagnóstico institucional.	X	
9	Hubo necesidad de resolver problemas ambientales de las instituciones patrocinada y beneficiada.	X	
10	Se elaboró lista de carencia para detectar la necesidad del área.	X	
11	Se priorizó el problema detectado.	X	
12	El proyecto fue aprobado por la institución Patrocinante.	X	
13	El proyecto fue aceptado por la institución beneficiada.	X	
14	El proceso es revisado y aprobado por el asesor.	X	

Matriz FODA

Esta técnica fue utilizada para recabar la información necesaria que colaborará para detectar las necesidades de la institución y darle solución a uno de ellos.

Fortaleza	Oportunidades
<ol style="list-style-type: none"> 1. Trabajo en equipo en la realización de proyectos 2. Buenas relaciones humanas 3. Cuentan con instalaciones propia de la alcaldía auxiliar 4. La aldea cuenta con buena organización. 5. Existen grupos de mujeres organizadas 6. Buena atención a los habitantes por las autoridades de la aldea. 7. Atención médica para los habitantes. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desarrollo comunitario 2. Armonía comunitaria 3. Las asambleas son más efectivas sin ningún contratiempo. 4. Mayor seguridad para los habitantes 5. Liderazgo 6. Resolución de problemas 7. Salud
Debilidades	Amenazas
<ol style="list-style-type: none"> 1. Falta de huertos comunitarios 2. Falta de jardines ecológicos 3. Inexistencia de misión y visión aldea 4. Carencia de organigrama de la aldea 5. Inexistencia de libro de control de personas que ingresa egresan de la aldea. 6. Vías de acceso en malas condiciones 7. Falta de cocina en el salón comunal 8. Falta de buses en la aldea 9. Falta de equipo de amplificación. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Inseguridad alimentaria 2. Contaminación ambiente 3. Inestabilidad 4. Desconocimiento de cargos de los integrantes de las autoridades de la aldea. 5. Ingreso de personas con intereses negativos. 6. Escases de oportunidades de desarrollo de la aldea 7. 8. Actividades desordenadas 9. Incomunicación



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA
SECCIÓN TOTONICAPÁN

PLAN DE PERFIL DE PROYECTO

I. PARTE INFORMATIVA

- 1.1. Institución:** Aldea Chimente,
1.2. Municipio: Totonicapán
1.3. Departamento: Totonicapán
1.4. Responsable: Epesista: María Micaela Tacam Canastuj
1.5. Periodo de Ejecución: Mes de julio del año 2014

II. Justificación

El fin primordial del perfil del proyecto es darle la solución a uno de los problemas encontrados en la etapa del diagnóstico, esta propuesta de solución debe contribuir con el desarrollo del área que será beneficiada.

III. Objetivos

General

- ✓ Determinar los elementos fundamentales que debe tomar en cuenta para la realización del perfil.

Específicos

- ✓ Elabora un perfil de proyecto de la necesidad o problema seleccionado a ser solucionado.
- ✓ Identificar los elementos necesarios que contiene el perfil de proyecto.
- ✓ Considerar posibles soluciones del problema seleccionado.
- ✓ Gestionar los diversos recursos y materiales que serán utilizados durante el desarrollo del proyecto.

IV. Metas

Perfilar un proyecto, del problema determinado a ser solucionado.

Plantear una opción concreta de solución del problema seleccionado a través del perfil.

Solicitar apoyo a instituciones estatales y privadas, para obtener recursos necesarios en la ejecución del proyecto.

V. Cronograma de actividades

No	ACTIVIDADES	JULIO DE 2014			
		1	2	3	4
1	Elaboración y aprobación de la planificación de perfil de proyecto				
2	Reuniones con la institución (patrocinadora y/o patrocinada)				
3	Estructuración y validación del perfil de proyecto propuesto				
4	Realización de investigaciones bibliográficas				
5	Establecer los recursos necesarios para la estructuración del Manual				
6	Gestiones ante instituciones que apoyarán en la realización del proyecto				
7	Evaluación de la etapa				
8	Redacción del informe de perfil del proyecto				
9	Entrega del informe de la etapa del perfil de proyecto por el asesor.				

VI. Recursos

Humanos

- ✓ Epesista
- ✓ Asesor de EPS

Materiales

- ✓ Hojas de papel bond.
- ✓ Documentos de apoyo (Guía de propedeutica, otros)
- ✓ Lapiceros
- ✓ Cartapacios
- ✓ Reglas
- ✓ Fólderres

Tecnológicos

- ✓ Computadora
- ✓ Impresora
- ✓ Cámara fotográfica
- ✓ Memoria USB

VII. Instrumento

Se realizará mediante la aplicación de una escala de rango



ESCALA DE RANGO ETAPA DE PERFIL DEL PROYECTO

Marque con una **X** la casilla que corresponde de acuerdo al logro obtenido por cada actividad ejecutada

		1= Regular	2= Bueno	3= Muy bueno	4 =Excelente
No.	ASPECTOS	1	2	3	4
1	El proyecto electo ayuda a mejorar la necesidad existente en la comunidad				X
2	El perfil del proyecto es acorde a los objetivos establecidos			X	
3	El cronograma elaborado contiene todas las actividades que se ejecutaron en el desarrollo del proyecto				X
4	Se cumple con las actividades establecidas en el cronograma				X
5	La justificación tiene relación con el proyecto				X
6	Las actividades programadas tienen orden cronológico				X
7	Se efectúa con las metas y objetivos trazados			X	
8	Los recursos establecidos son importantes para el perfil del proyecto				X
9	Detalla a los beneficiarios directos e indirectos				X
10	Se incluyen los rubros precisos en el presupuesto del proyecto a ejecutarse			X	
11	Se provee la fuente de financiamiento				X
12	Se realizó el informe de la etapa del Perfil de Proyecto				X
13	La etapa es revisada y aprobada por el asesor			X	



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA
SECCIÓN TOTONICAPÁN

PLAN DE EJECUCIÓN

I. PARTE INFORMATIVA

- 1.1. Institución:** Aldea Chimente,
1.2. Municipio: Totonicapán
1.3. Departamento: Totonicapán
1.4. Nombre del proyecto: Manual de implementación de Huertos comunitarios
1.5. Periodo de Ejecución: julio, agosto y septiembre de 2014
1.6. Responsable: Epesista: María Micaela Tacam Canastuj

II. Justificación

Consiste en la ejecución directa del proyecto a través de la planificación, permitiendo llevar el control del cumplimiento de las diferentes actividades, metas, objetivos establecidos a base del diagnóstico y perfil del proyecto, por lo que se ejecuta de acuerdo a un cronograma de actividades.

III. Objetivos

General

Estructurar un Manual de implementación y manejo de Huertos comunitarios para contribuir con la alimentación saludable de los habitantes de la aldea Chimente del municipio de Totonicapán, con el propósito de contribuir con la alimentación nutritiva y saludable de la aldea, asimismo con el desarrollo económico de los habitantes del área donde se ejecutará el proyecto.

Específicos

- ✓ Sistematizar el contenido para la estructuración del Manual de implementación de huertos comunitarios.
- ✓ Socializar el Manual de implementación de huertos comunitarios, para disminuir la desnutrición en la aldea Chimente, municipio de Totonicapán.

IV. Metas

- ✓ Entregar un Manual implementación de Huerto Comunitario a la alcaldía auxiliar municipal de la aldea Chimente.
- ✓ Reproducir y entregar 25 Manuales de implementación de Huerto comunitario a cada integrante del grupo organizado.
- ✓ Realizar la socialización del Manual con el grupo coordinado para el proyecto

V. Cronograma de Actividades

No	Actividades	Responsables	AÑO 2014											
			Julio				Agosto				Septiembre			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Elaboración de la planificación de la etapa de Ejecución del proyecto	Epesista												
2	Presentación y ejecución del plan al Asesor	Epesista asesor												
3	Gestión ante la Unidad Ejecutora	Epesista												
4	Capacitación para el grupo organizado	Representante de MAGA, Epesista												
5	Preparación de la tierra	Representante de MAGA, Epesista												

6	Demostración en la siembra de pilones a los comunitarios.	Personal de MAGA, Epesista																
7	Entrega de Pilones	Epesista																
8	Siembra de pilones hortalizas	Personal de MAGA, Epesista, comunitarios																
9	Limpieza del Huerto comunitario	Comunitarios, Epesista																
10	Supervisión de los huertos comunitarios	Epesista																
11	Realización del Manual de Huertos comunitarios	Epesista																
12	Diseño de la estructura del manual para la implementación de Huertos comunitarios	Epesista																
13	Presentación y aprobación del Manual de Huerto comunitario al Asesor de EPS	Epesista																
14	Obtención de la cosecha o producto	Personal de MAGA, Epesista, comunitarios																
15	Entrega del Manual de Huerto comunitario al Alcalde Comunal	Epesista																
16	Entrega del Manual al grupo organizado para el proyecto	Epesista																
17	Socialización del manual con el grupo organizado	Epesista, personal de MAGA																

18	Realización del informe final para su respectiva revisión	Epesista												
-----------	---	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

VI. Recursos a utilizar en la ejecución del Proyecto

Humano

- ✓ Alcalde Comunal
- ✓ Grupo de comunitarios organizado
- ✓ Ingeniero Agrónomo MAGA
- ✓ Epesista
- ✓ Asesor de EPS

Materiales

- ✓ Documentos de apuntes
- ✓ Libros de consultas
- ✓ Fotocopias
- ✓ Impresiones
- ✓ Papel bond
- ✓ Azadón
- ✓ Azadines
- ✓ Machete
- ✓ Rastríos
- ✓ Pita plástica
- ✓ Palos canastos
- ✓ Cajilla
- ✓ Pilonos de Hortalizas
- ✓ Abono orgánico
- ✓ Vasos
- ✓ Bolsas
- ✓ Picheles

Físicos

- ✓ Casa de habitación
- ✓ Terreno para la siembra

Tecnológicos

- ✓ Computadora

- ✓ Impresora
- ✓ Cañonera
- ✓ Memoria USB
- ✓ Cámara fotográfica
- ✓ Internet

Financieros

- ✓ Autogestión de Epesista
- ✓ Fondos propios

Evaluación

- ✓ Se realizará durante el proceso y al finalizar cada actividad, a través de una escala de rango.



ESCALA DE RANGO
ETAPA DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO.

Marque con una **X** la casilla que corresponde de acuerdo al logro obtenido por cada actividad ejecutada

		S=Siempre	AV= A veces	N= Nunca		
No.	ASPECTOS	S	AV	N		
1	Se obtuvo apoyo de la institución patrocinada durante el desarrollo del proyecto.	X				
2	Existió asesoría técnica por parte de un técnico agrónomo	X				
3	Se realizaron los procedimientos adecuados al momento de la siembra de los pilones de hortalizas.	X				
4	Las actividades establecidas en el plan de ejecución se ejecutaron en manera ordenada.	X				
5	El proyecto realizado en la aldea fue de impacto	X				
6	Los beneficiario mostraron interés e importancia en la ejecución del proyecto	X				
7	La ejecución del proyecto beneficia a las familias de la aldea.	X				
8	Los recursos financieros, humanos y materiales fueron lo suficiente para la ejecución del proyecto.		X			
9	Los beneficiados quedaron satisfechos con el proyecto ejecutado.	X				
10	El proyecto fue entregado completo a la comunidad.	X				
11	El proyecto fue validado por la comunidad patrocinada.	X				
12	Se realizó el informe de la etapa del Perfil de Proyecto					
13	La etapa fue aprobada y revisada por el asesor.	X				



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA
SECCIÓN TOTONICAPÁN

PLAN DE EVALUACIÓN

I. PARTE INFORMATIVA

- 1.7. Institución:** Aldea Chimente,
1.8. Municipio: Totonicapán
1.9. Departamento: Totonicapán
1.10. Nombre del proyecto: Manual para la implementación de Huertos comunitarios
1.11. Periodo de Ejecución: julio, agosto y septiembre de 2014
1.12. Responsable: Epesista: María Micaela Tacam Canastuj

II. Justificación

Las actividades que se desarrollarán y ejecutarán durante el proceso del proyecto, será evaluado a través de los resultados y coherencia de las diversas actividades, verificando si se dieron cumplimiento de las metas los objetivos establecidos en la toma de decisiones para medir la efectividad del proyecto.

III. Objetivos

General

- ✓ Evaluar las diferentes etapas que se desarrollarán durante el proceso del proyecto del Ejercicio Profesional Supervisado.

Específicos

- ✓ Elaborar instrumentos de evaluación para verificar los alcances que se obtiene para cada etapa del proyecto.
- ✓ Analizar las informaciones obtenidas mediante los instrumentos de evaluación aplicadas en las cuatro etapas.

IV. Metas

- ✓ Elaborar instrumentos de evaluación las etapas de Ejercicio Profesional Supervisado.
- ✓ Elaborar un análisis de las informaciones obtenidas

V. Cronograma de Actividades

No.	Actividades	Junio a octubre de 2014
1	Selección de instrumentos	
2	Elaboración de instrumentos	
3	Aplicación de instrumentos	
4	Análisis de instrumentos	

VI. Recursos

Humanos

- ✓ Epesista
- ✓ Asesor de EPS
- ✓ Institución beneficiada
- ✓ Institución Patrocinante.

Materiales

- ✓ Hojas de papel bond.
- ✓ Documentos de apoyo (Guía de propedeutica, otros)
- ✓ Lapiceros
- ✓ Cartapacios
- ✓ Reglas
- ✓ Fólderres

Tecnológicos

- Computadora
- ✓ Impresora
- ✓ Cámara fotográfica
- ✓ Memoria USB

VII. Instrumento

Se realizará mediante la aplicación de una lista de cotejo



LISTA DE COTEJO

EVALUACIÓN FINAL DEL PROYECTO

Marque con una X la casilla que corresponde de acuerdo al logro obtenido por cada actividad ejecutada

No.	INDICADORES	SI	NO
1	Se posee con informe escrito de las diversas etapas ejecutadas en el desarrollo del proyecto	X	
2	Los objetivos y metas propuestos en las diferentes etapa se cumplieron	X	
3	Se efectuó de forma ordenada las actividades establecidas	X	
4	Se obtuvo la colaboración de la Institución Patrocinante y comunidad beneficiada en las etapas desarrolladas	X	
5	La creación de Huertos contribuyó en el mejoramiento del problema encontrado	X	
6	La actividad realizada contribuyó al mejoramiento del impacto ambiental	X	
7	El proyecto realizado motivó a las familias para continuar con los Huertos creados	X	
8	La comunidad beneficiada fue motivada para replicar la temática a otros vecinos		
9	La comunidad beneficiada mostró interés en la realización del Proyecto	X	
10	El proyecto fue satisfactorio y de impacto para la comunidad patrocinada	X	
11	Se evaluó la ejecución de cada etapa	X	
12	El proyecto se finalizó con éxito	X	
13	Cada etapa del Proyecto fue revisada y aprobada por el Asesor	X	

ANEXO



Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

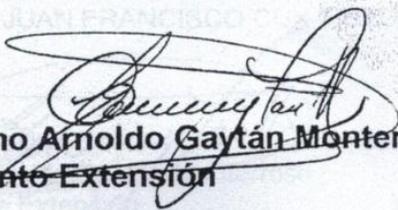
Guatemala, 01 de Abril de 2014

Licenciado (a)
MIGUEL AJPOP VASQUEZ
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

MARIA MICAELA TACAM CANASTUJ
200922792

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


Lic. Guillermo Arnoldo Gaytán Monterroso
Departamento Extensión


Bo. Lic. Walter Ramiro Mazariegos Biolis
Decano

C.C expediente
Archivo.

Totonicapán, 12 de junio de 2014

Guatemala 18 Marzo 2015

Señores
COMITÉ REVISOR DE TESIS O EPS
Facultad de Humanidades

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

MARIA MICAELA TACAM CANASTUJ
200922792

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

Título del trabajo:

MANUAL PARA LA IMPLEMENTACION Y MANEJO DE HUERTOS COMUNITARIOS PARA CONTRIBUIR CON LA LIMENTACION SALUDABLE DE LOS HABITANTES DE LA ALDEA CHIMIENTE DEL MUNICIPIO DE TOTONICAPAN.

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

El Comité Revisor está integrado por las siguientes personas:

Asesor LIC. MIGUEL AJPOP VASQUEZ
Revisor 1 LIC. NAPOLEON BARRIOS
Revisor 2 LIC. JUAN FRANCISCO CUX TISTOJ

Lic. Guillermo Arnoldo Gaytan Monterroso
Departamento de Extensión

C.c. expediente
Archivo

Vo. Bo. Lic. Walter Ramiro Mazariegos Biolis
Decano

Totonicapán, 12 de junio de 2014

Alcalde Comunal, y su Corporación
Cantón Chimente
Municipio de Totonicapán
Presente.

Por este medio envío un atento y cordial saludo deseándoles muchos éxitos en sus actividades diarias.

Soy estudiante de la Sección Universitaria de Totonicapán, de la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala, que estoy buscando instituciones para desarrollar el Ejercicio Profesional Supervisado -EPS. Como estudiante de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa previo a optar el título debo de desarrollar un pequeño proyecto educativo o ambiental para solucionar algunos problemas de medio ambiente que actualmente existen en nuestro medio.

Por lo que solicito sus buenos oficios a efecto que, me autorice el desarrollo del Ejercicio Profesional Supervisado, en la Comunidad que usted dignamente dirige, para realizar un estudio de Diagnóstico, Ejecución del Proyecto y Evaluación del Proceso.

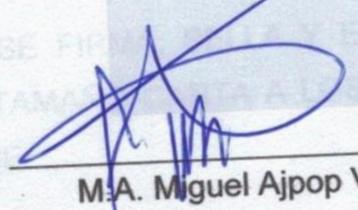
Sin otro particular me suscribo de usted, agradeciéndole por su fina atención y colaboración.

Deferentemente

f.


María Micaela Tacam Canastuj
Estudiante Epesista

Vo.Bo.


M.A. Miguel Ajpop Vásquez
Asesor



"ID Y ENSEÑAD A TODOS"



Julio Basquez
Recibido
12-6-2014
10:30 am.

EL INFRASCRITO SECRETARIO JUAN BAQUIAX DE LA ALCALDÍA COMUNAL DE LA ALDEA CHIMENTE DEL MUNICIPIO Y DEPARTAMENTO DE TOTONICAPÁN CERTIFICA: QUE PARA EL EFECTO TUVO EL LIBRO DE ACTAS NÚMERO SEIS Y QUE A FOLIO NÚMERO TRES APARECE EL ACTA NÚMERO SETENTA Y NUEVE LA QUE COPIADA LITERALMENTE DICE.....

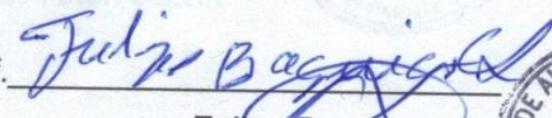
Acta No. 79-2014

En la aldea Chimente del municipio y departamento de Totonicapán, siendo las nueve de la mañana del día jueves doce de junio del año dos mil catorce, reunidos en el salón Comunal las siguientes personas: Alcalde Comunal Felipe Baquix, Vicealcalde Domingo Pascual, Secretario Juan Baquix, Alguacil Primero José Sapón y la Epesista María Micaela Tacam Canastuj de la Facultad de Humanidades de la Carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Universidad de San Carlos de Guatemala, para dejar constancia de lo siguiente. **PRIMERO:** El Alcalde Comunal Felipe Baquix le da la cordial bienvenida a la Epesista María Micaela Tacam Canastuj y le agradece por elegir a la comunidad. **SEGUNDO:** La Epesista María Micaela Tacam Canastuj, hace entrega de una solicitud al Alcalde Comunal, la cual solicita la Autorización del proceso a realizarse, a la vez informa a los integrantes de la Alcaldía Comunal que el motivo de su presencia es para realizar un proyecto dentro de la comunidad y para ello debe de elaborar un proceso siendo ello: un diagnóstico que a través del mismo se detectarán las diversas necesidades que posee la comunidad, dándole solución a un problema que enfrenta, y ese problema será el proyecto a realizarse. **TERCERO:** Amablemente el señor Alcalde recibió la solicitud de la Epesista dando la Autorización para que la Epesista pueda realizar las diferentes etapas del EPS dentro de la comunidad. La Epesista agradece a las autoridades Comunitarias la Aceptación de la Solicitud entregada, y se acordó con los presentes que se brindará la información y apoyo correspondiente y que el día lunes dieciséis de junio de dos mil catorce se dará inicio del proceso. **CUARTO:** No habiendo más que hacer constar se da por finalizada la presente una hora después de su inicio, en el mismo lugar y fecha. Damos fe los que intervenimos.

Y PARA REMITIR A DONDE CORRESPONDE SE FIRMA, SELLA Y EXTIENDE LA PRESENTE, EN UNA HOJA DE PAPEL BOND TAMAÑO CARTA A LOS DOCE DÍAS DEL MES DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL CATORCE.



Juan Baquix
Secretario

f. 

Felipe Baquix
Alcalde Comunal

INFRASCRITO SECRETARIO JUAN BAQUIAX DE LA ALCALDIA COMUNAL DE LA ALDEA CHIMENTE DEL MUNICIPIO Y DEPARTAMENTO DE TOTONICAPÁN
EL INFRASCRITO ALCALDE COMUNAL, DE LA ALDEA CHIMENTE DEL MUNICIPIO Y DEPARTAMENTO DE TOTONICAPÁN.

No. 83-2014

HACE CONSTAR:

Que la estudiante: **María Micaela Tacam Canastuj** identificada con carné No. **200922792**, inscrita en el departamento de Pedagogía, Facultad de Humanidades, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, previo a optar al título de Licenciada en Pedagogía y Administración Educativa, se le **AUTORIZA**, realizar el Ejercicio Profesional Supervisado, -- EPS -- incluyendo sus diversas etapas, en la entidad que está bajo mi responsabilidad, motivo por el cual se acuerda brindar la información y apoyo correspondiente.

Y PARA LOS USOS LEGALES DE LOS INTERESADOS EXTIENDO FIRMO Y SELLO LA PRESENTE, EN UNA HOJA DE PAPEL BOND TAMAÑO CARTA A LOS DOCE DÍAS DEL MES DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL CATORCE.



Felipe Baquix
Alcalde Comunal
Aldea Chimente, Totonicapán



Juan Baquix
Secretario, Aldea Chimente

Felipe Baquix
Alcalde Comunal
Aldea Chimente, Totonicapán

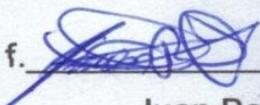


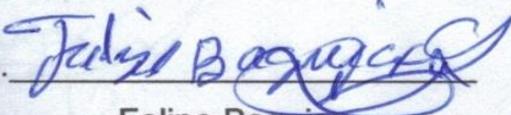
EL INFRASCRITO SECRETARIO JUAN BAQUIAX DE LA ALCALDÍA COMUNAL DE LA ALDEA CHIMENTE DEL MUNICIPIO Y DEPARTAMENTO DE TOTONICAPÁN CERTIFICA: QUE PARA EL EFECTO TUVO EL LIBRO DE ACTAS NÚMERO SEIS Y QUE A FOLIO NÚMERO ONCE APARECE EL ACTA NÚMERO OCHENTA Y TRES LA QUE COPIADA LITERALMENTE DICE.....

Acta No. 83-2014

En la aldea Chimente del municipio y departamento de Totonicapán, siendo las nueve de la mañana del día lunes veintidós de septiembre del año dos mil catorce, reunidos en el salón Comunal las siguientes personas: Alcalde Comunal Felipe Baquix, Vicealcalde Domingo Pascual, Secretario Juan Baquix, Alguacil Primero José Sapón y la Epesista María Micaela Tacam Canastuj de la Facultad de Humanidades de la Carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Universidad de San Carlos de Guatemala, para dejar constancia de lo siguiente. PRIMERO: La Epesista María Micaela Tacam Canastuj se presentó en la casa comunal haciendo entrega de un Guía para la realización de Huertos al Alcalde Comunal; a la vez agradece a las autoridades por colaborar con proporcionar las diversas informaciones requeridas, sobre todo por el apoyo incondicional brindado a su persona. SEGUNDO: El Alcalde Comunal agradece a la Epesista María Micaela Tacam Canastuj por haber apoyado con el proyecto de Huertos Familiares a las familias de escasos recursos de la aldea, como también felicita a la estudiante por haber culminado todo el proceso que coadyuva al Proyecto que realizó. TERCERO: No habiendo más que hacer constar se da por finalizada la presente en el mismo lugar y fecha a los cuarenta y cinco minutos después de su inicio. (Aparecen las firmas correspondientes)

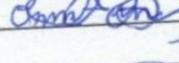
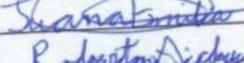
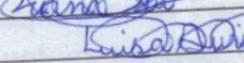
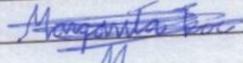
Y PARA REMITIR A DONDE CORRESPONDE SE FIRMA, SELLA Y EXTIENDE LA PRESENTE, EN UNA HOJA DE PAPEL BOND TAMAÑO CARTA A LOS VEINTIDOS DÍAS DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO DOS MIL CATORCE.

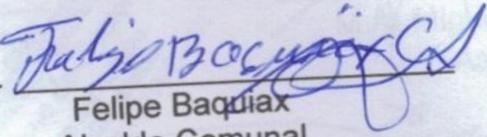
f. 
Juan Baquix
Secretario, alcaldía comunal


Vo.Bo. 
Felipe Baquix
Alcalde Comunal
Aldea Chimente, Totonicapán



Nómina del grupo de personas a quienes se les entregó los pilones de hortalizas para la realización de Huertos Familiares en la aldea Chimente municipio y departamento de Totonicapán.

No.	Nombres	Firma
1	Sabina García	
2	Omelia Maribel Ajché García	
3	Wendy Judith Sapón Hernández	
4	Santa Sapón Pacheco	
5	JuanaEmilia Sapon Ajché	
6	Roberta Ajché Poncio	
7	Santa Taló García	
8	Candelaria Solis	
9	Juana Viviana Pu Tohom	
10	Luisa Araus Menchú	
11	Margarita Tzoc	
12	María Uz	
13	Eusebia García	
14	Catarina García	
15	Devora Yadira Taló Casiá	
16	Ines Tzunún	
17	Juana Ordoñez	
18	Santa Tzunun	
19	Juana Tzoc	
20	Eusebia Celina Toc	
21	Sabina Sapón	
22	Santa Natalia Sapón Sapón	
23	Lesbia Anabela Toc	
24	Eloisa Tiu	
25	Cristina Juana Sapón Tzunun	

Vo.Bo. 
 Felipe Baquix
 Alcalde Comunal
 Aldea Chimente, Totonicapán



Totonicapán, 09 de junio de 2014

Ing. Ernesto Arango
Ministerio de Agricultura y Ganadería MAGA
Municipio de Totonicapán
Presente.

Por este medio envío un atento y cordial saludo augurándole muchos éxitos en sus actividades administrativas.

Soy estudiante de la Sección Universitaria de Totonicapán, de la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala, que estoy buscando instituciones para desarrollar el Ejercicio Profesional Supervisado –EPS. Como estudiante de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa previo a optar el título debo de desarrollar un pequeño proyecto educativo o ambiental para solucionar algunos problemas de medio ambiente que actualmente existen en nuestro medio.

Por lo que solicito sus buenos oficios a efecto que, me autorice el desarrollo del Ejercicio Profesional Supervisado, en la institución que usted dignamente dirige, para realizar un estudio de Diagnóstico, Ejecución del Proyecto y Evaluación del Proceso.

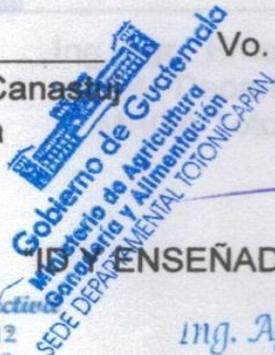
Sin otro particular me suscribo de usted, agradeciéndole por su fina atención y colaboración, quedando en espera de una respuesta positiva a la presente.

Deferentemente,

f. 
María Micaela Tacam Canastuy
Estudiante Epesista

Vo. Bo.


M.A. Miguel Ajpop Vásquez
Asesor



ENSEÑAD A TODOS"

Ing. Agr. Ernesto Arango
JEFE DEPARTAMENTAL
MAGA TOTONICAPAN



Gobierno de Guatemala

Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Alimentación

SEDE DEPARTAMENTAL MAGA TOTONICAPÁN

11 Av. 2-33 zona 2, Totonicapán

7706-2039, magatoto@guatemala.gob.gt

LA INFRASCRITA SECRETARIA DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA GANADERIA Y ALIMENTACION
EL INFRASCRITO INGENIERO AGRONOMO, JEFE DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y ALIMENTARIA MAGA, DEL MUNICIPIO Y DEPARTAMENTO DE TOTONICAPÁN.

Acta No. TREINTA Y DOS GUION DOS MIL CATORCE. En el municipio de Totonicapán, del departamento de Totonicapán, siendo las dieciséis horas con treinta minutos (16:30) del día lunes veintidos del mes de septiembre de dos mil catorce (22/09/2014), constituidos en el guion treinta y tres zona dos, Totonicapán, (11 Av. 2-33 zona 2, donde se encuentra ubicada la Sede Departamental

HACE CONSTAR:

Que la estudiante: **María Micaela Tacam Canastuj** identificada con carné No. **200922792**, inscrita en el departamento de Pedagogía, Facultad de Humanidades, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, previo a optar al título de Licenciada en Pedagogía y Administración Educativa, se le **AUTORIZA**, realizar el Ejercicio Profesional Supervisado, -- EPS -- incluyendo sus diversas etapas, en la entidad que está bajo mi responsabilidad, motivo por el cual se acuerda brindar la información y apoyo correspondiente.

Y PARA LOS USOS LEGALES DE LOS INTERESADOS EXTIENDO FIRMO Y SELLO LA PRESENTE, EN UNA HOJA DE PAPEL BOND MEMBRETADA TAMAÑO CARTA A LOS DIEZ DÍAS DEL MES DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL CATORCE.



Ing. Agr. Ernesto Arango
Jefe Departamental
MAGA Totonicapán

CERTIFICO:

Amparo Norato García
Secretaria

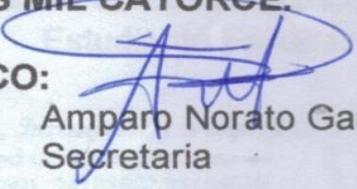


LA INFRANSCRITA SECRETARIA DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA GANADERIA Y ALIMENTACION DE LA SEDE DEPARTAMENTAL DE TOTONICAPAN, CERTIFICA HABER TENIDO A LA VISTA EL LIBRO DE ACTAS No. 04985, AUTORIZADO POR CONTRALORIA GENERAL DE CUENTAS Y EN QUE A FOLIOS 43 SE ENCUENTRA ASENTADA LA QUE COPIADA LITERALMENTE DICE: -----

Acta No. TREINTA Y DOS GUION DOS MIL CATORCE. En el municipio de Totonicapán, del departamento de Totonicapán, siendo las dieciséis horas con treinta minutos, (16:30) del día lunes veintidós del mes de septiembre de dos mil catorce (22/09/2014), constituidos en once avenida Dos guión treinta y tres, zona dos, Totonicapán, (11 Av. 2-33 zona 2), donde se encuentra ubicada la Sede Departamental de Totonicapán, del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación -MAGA-, nos encontramos reunidas las siguientes personas: 1) Ing. Ernesto Augusto Arango García, Jefe de Sede Departamental, 2) María Micaela Tacam Canastuj, Estudiante de la Carrera de Licenciatura Pedagogía en Administración Educativa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, 3) P. Agr. Anibal Eduardo Cano Méndez, Extensionista Agricultura Familiar y 4) Amparo Norato García, Secretaria, quien suscribe la presente acta para dejar constancia de lo siguiente. **PRIMERO:** La Señorita: María Micaela Tacam Canastuj, se presentó a estas Oficinas el día 09 de junio de 2,014, según Of. s/n, de fecha: 09-06-2014, donde solicita realizar su Ejercicio Profesional Supervisado, de la Carrera de Licenciatura Pedagogía en Administración Educativa y realizar un Estudio de Diagnóstico, ejecución del Proyecto y Evaluación del Proyecto, del 09 de junio al 19 de Septiembre de 2,014, **SEGUNDO:** El Ing. Agr. Ernesto Augusto Arango García, Jefe de Sede Departamental del MAGA, Totonicapán, autorizó para que la Señorita: María Micaela Tacam Canastuj, pueda realizar su Ejercicio Profesional Supervisado en la comunidad de: Aldea Chimente, Totonicapán, la que fue apoyada con Asesoría Técnica específicamente con el Proyecto denominado: Huertos Familiares; la cual se finalizó satisfactoriamente, con el resultado de veinticinco (25), Huertos Familiares y beneficiando a: veinticinco (25), familias directas. **TERCERO:** Se finaliza la presente en el mismo lugar y fecha, siendo las diecisiete horas, la que leemos y enterados de su contenido, objeto, validez y efectos legales, la ratificamos, aceptamos y firmamos de entera conformidad las que en ella intervenimos.

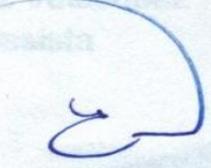
Y PARA REMITIR A DONDE CORRESPONDE EXTIENDO, FIRMO Y SELLO LA PRESENTE EN DOS HOJAS DE PAPEL BOND TAMAÑO CARTA, CON MEMBRETE DE LA INSTITUCION, EL VEINTIDOS DE SEPTIEMBRE DEL AÑO DOS MIL CATORCE.

CERTIFICO:


Amparo Norato García
Secretaria


Gobierno de Guatemala
Ministerio de Agricultura
Ganadería y Alimentación
SEDE DEPARTAMENTAL TOTONICAPAN

Vo. Bo.


Ing. Agr. Ernesto Arango
JEFE DEPARTAMENTAL
MAGA, TOTONICAPAN

Totonicapán, 4 de mayo de 2014

German Santos Lacán Gutiérrez
Señor Presidente Comité de Agua Potable
Paraje Pacoc Siguan, Cantón Poxlajuj, Totonicapán
Presente.

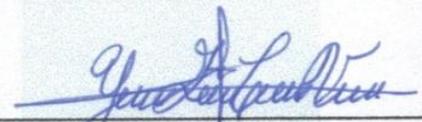
Por este medio enviamos un atento y cordial saludo augurándole muchos éxitos en sus actividades administrativas, para el bienestar de la población totonicapense.

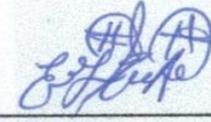
Somos un grupo de estudiantes de la Sección Universitaria de Totonicapán, de la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala, que estamos buscando instituciones para desarrollar el Ejercicio Profesional Supervisado –EPS– como estudiantes de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa previo a optar el título de dicha carrera. Es importante dar solución a algunos problemas de medio ambiente que actualmente están a la luz del día.

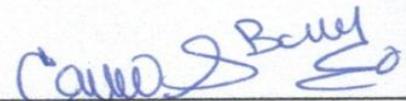
Por lo que solicitamos sus buenos oficios a efecto que nos autorice el desarrollo del Ejercicio Profesional Supervisado, en la institución que usted dignamente dirige, para realizar un estudio de Diagnóstico, Ejecución del Proyecto y Evaluación del Proceso.

Sin más sobre el particular nos suscribimos de usted.

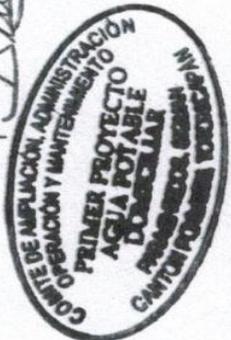
Deferentemente,

F. 
Yolanda Gabriela Caniz Velásquez
Estudiante Epesista

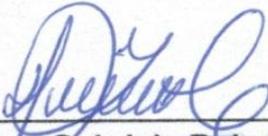
F. 
Elvira Guadalupe Tzoc Ajché
Estudiante Epesista

F. 
Catarina Soledad Batz Tzoc
Estudiante Epesista

F. 
Pedro Teodoro Caniz Velásquez
Estudiante Epesista

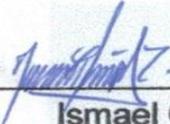


Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

F. 
Dolores Gabriela Bulux Ajpacajá
Estudiante Epesista

F. 
Lidia Patricia Tzul Tzul
Estudiante Epesista

F. 
Marina Juana Pérez Vásquez
Estudiante Epesista

F. 
Ismael Chití Cac
Estudiante Epesista

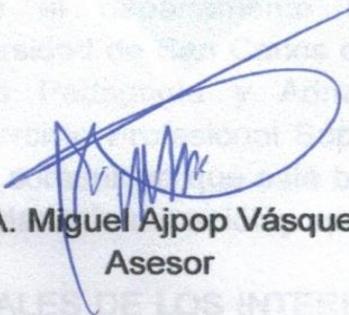
F. 
María Micaela Canastuj Tacam
Estudiante Epesista

F. 
María Cristobalina Ambrosio Xiloj
Estudiante Epesista

F. 
Carlos David Velásquez Pérez
Estudiante Epesista

F. 
Joyda Rosa Manuela Chaclán Avila
Estudiante Epesista

Vo. Bo.


M.A. Miguel Ajpop Vásquez
Asesor



"ID Y ENSEÑAD A TODOS"



*Alcaldía Comunal Paraje Pacoc Siguan, Cantón Poxlajuj
Totonicapán*

**EL INFRASCrito ALCALDE COMUNAL
PARAJE PACOC SIGUÁN CANTÓN POXLAJUJ
TOTONICAPÁN**

HACE CONSTAR:

Que los estudiantes: Dolores Gabriela Bulux Ajpacajá identificada con carné No. 200450525, Yolanda Gabriela Caniz Velásquez identificada con carné No. 200919388, Lidia Patricia Tzul Tzul identificada con carné No. 200919400, Marina Juana Pérez Vásquez identificada con carné No. 200919406, Pedro Teodoro Caniz Velásquez identificado con carné No. 200919416, Ismael Chití Cac identificado con carné No. 200922790, María Micaela Tacam Canastuj identificada con carné No. 200922792, Maria Cristobalina Ambrosio Xiloj identificada con carné No. 200922996, Catarina Soledad Batz Tzoc identificada con carné No. 200923002, Elvira Guadalupe Tzoc Ajché identificada con carné No. 200923015, Carlos David Velásquez Pérez identificado con carné No. 200923025, Joayda Rosa Manuela Chaclán Avila identificada con carné No. 200923028, inscritos en el departamento de Pedagogía, Facultad de Humanidades, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, previo a optar al título de Licenciados en Pedagogía y Administración Educativa, se les **AUTORIZA**, realizar el Ejercicio Profesional Supervisado, -- EPS -- incluyendo sus diversas etapas, en la comunidad que está bajo mi responsabilidad, motivo por el cual se acuerda brindar la información y apoyo correspondiente.

Y PARA LOS USOS LEGALES DE LOS INTERESADOS EXTIENDO FIRMO Y SELLO LA PRESENTE, EN UNA HOJA DE PAPEL BOND MEMBRETADA TAMAÑO CARTA EN EL PARAJE PACOC SIGUÁN DEL CANTÓN POXLAJUJ DEL MUNICIPIO Y DEPARTAMENTO DE TOTONICAPÁN A LOS CUATRO DÍAS DEL MES DE MAYO DEL AÑO DOS MIL CATORCE.

Cristóbal Tzul
Alcalde Comunal



Paraje Pacoc Siguan del Cantón Poxlajuj, Totonicapán

EL INFRASCRITO SECRETARIO GENERAL DEL COMITÉ DE AMPLIACIÓN, ADMINISTRACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL PRIMER PROYECTO DE AGUA POTABLE, HÉCTOR ALBERTO PRETZANTZIN PRETZANTZIN, DEL PARAJE PACOC SIGUÁN DEL CANTÓN POXLAJUJ, CERTIFICA HABER TENIDO A LA VISTA EL LIBRO DE ACTAS NÚMERO SEIS, EN DONDE A FOLIOS NÚMERO SEIS, SIETE Y OCHO SE ENCUENTRAN EL ACTA NÚMERO SETENTA Y NUEVE GUIÓN DOS MIL CATORCE, QUE LITERALMENTE DICE:-----

Carné: dos mil nueve veintidós mil seiscientos noventa y dos, María
Acta No. 79-2014

En el paraje Pacoc Siguán Cantón Poxlajuj del departamento de Totonicapán siendo las nueve horas con treinta minutos de la mañana del día domingo veinticinco de mayo de dos mil catorce reunidos en el corredor de la escuela del mencionado lugar, Autoridad comunal, Comité de Agua Potable de Mantenimiento, Epesistas de la Universidad de San Carlos USAC y beneficiarios del agua Potable del primer proyecto. Seguidamente se dio lectura de la agenda de la reunión que son los siguientes: primer punto palabras de bienvenida por el Vice-alcalde Cristóbal Tzul. Segundo: Invocación a Dios a cargo de Carlos David Velásquez Pérez. Tercero: tiempo a la autoridad comunal. Cuarto: presentación de Epesistas a cargo del señor presidente de comité de Agua Germán Santos Lacan. Quinto: objetivo de la reunión. Sexto: desarrollo de una capacitación por Guadalupe Tzoc y Gabriela Bulux. Séptimo: recomendaciones generales por Catarina Soledad Batz Tzoc. Octavo: Puntos varios: información sobre el avance de la ejecución del proyecto por el comité de agua potable. Noveno: palabras de agradecimiento por María Tacam Canastuj. Desarrollo de la Agenda: **PRIMERO:** Palabras de bienvenida por el señor vice-alcalde Cristóbal Tzul motivando a los presentes al mismo tiempo se hizo una invocación a Dios a cargo del epesista Carlos David Velásquez Pérez **SEGUNDO:** tiempo a la autoridad comunal por el señor vice-alcalde Cristóbal Tzul realizó una campaña de sensibilización a todos los presentes donde dio a conocer la importancia de reforestar el área del nacimiento de agua potable. **TERCERO:** presentación de los epesistas a cargo del señor

presidente del agua potable Germán Santos Lacan que son las siguientes personas: Dolores Gabriela Bulux Ajpacajá Carné: dos mil cuatro cincuenta mil quinientos veinticinco, Yolanda Gabriela Caniz Velásquez Carné: dos mil nueve diecinueve mil trescientos ochenta y ocho, Lidia Patricia Tzul Tzul Carné: dos mil nueve diecinueve mil cuatrocientos seis, Marina Juana Pérez Vásquez Carné: dos mil nueve diecinueve mil cuatrocientos dieciséis, Ismael Chití Cac Carné: dos mil nueve veintidós mil setecientos noventa, **María Micaela Tacam Canastuj Carné: dos mil nueve veintidós mil setecientos noventa y dos**, Maria Cristobalina Ambrosio Xiloj Carné: Dos mil nueve veintidós mil novecientos noventa y seis, Catarina Soledad Batz Tzoc Carné: dos mil nueve veinte tres mil dos, Elvira Guadalupe Tzoc Ajché Carné: dos mil nueve veinte tres mil quince, Carlos David Velásquez Pérez Carné: dos mil nueve veintitrés mil veinticinco, Joayda Rosa Manuela Chaclán Avila Carné: dos mil nueve veintitrés mil veintiocho. **CUARTO:** socialización del objetivo de la reunión a cargo del señor tesorero Daniel Pedro Gutiérrez dio a conocer a los presentes sobre la coordinación que se hizo con los y las epesistas de la Universidad de San Carlos de Guatemala sobre los siguientes aspectos: capacitación sobre reforestación de bosques comunitarios de agua potable, siembra de árboles y la importancia del mismo. **Actividad de EPESISTAS que inició el cuatro de mayo desarrollando los diversos procesos previos a la etapa de reforestación.** **QUINTO:** desarrollo de una capacitación sobre siembra de árboles a cargo de los epesistas Guadalupe Tzoc y Gabriela Bulux dieron a conocer la importancia de la reforestación al mismo tiempo realizaron una práctica sobre como sembrar un arbolito y se acordó con todos los presentes de reforestar el área para el día domingo uno de junio del presente año, al mismo tiempo agradecieron por la oportunidad que se les brindo en dicha comunidad. **SEXTO:** información de la Junta Directiva del Comité de Agua Potable sobre el avance de la ejecución del proyecto, el presidente informo a todos los presentes que para el día domingo veintinueve de junio se estará entregando el proyecto como también se estará dando un informe financiero de ingresos y egresos. También se conformo una junta directiva de pro-fiesta para la

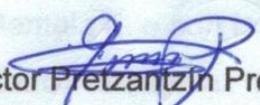
inauguración del proyecto quedó integrado por las siguientes personas: Andrés Ortiz, Rebeca Lacan, Andrés Sontay, Maximiliano Tul, Cecilia Pelicó, Antonia Tzaquitzal, Juana Luisa Pacheco, Abel Batz, Pedro Sic, **SEPTIMO:** no habiendo más que hacer constar se da por finalizada la presente a una hora y treinta minutos después de su inicio en el mismo lugar y fecha; firmando para su constancia los que en ella intervenimos. Damos fe. (Aparecen 150 firmas legibles, 55 firmas ilegibles y dos sellos).

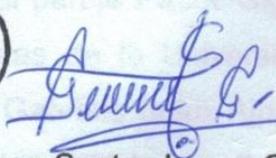
DICE:

Y PARA REMITIR A DONDE CORRESPONDE EXTIENDO, FIRMO Y SELLO LA PRESENTE CERTIFICACIÓN EN TRES HOJAS DE PAPEL BOND TAMAÑO CARTA A LOS VEINTISEIS DÍAS DEL MES DE MAYO DEL AÑO DOS MIL CATORCE.



f.


Alberto Héctor Pretzantzín Pretzantzín
Secretario Comité de Agua Potable


German Santos Lacan Gutiérrez
Presidente Comité de Agua Potable

EL INFRASCRITO SECRETARIO GENERAL DEL COMITÉ DE AMPLIACIÓN, ADMINISTRACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL PRIMER PROYECTO DE AGUA POTABLE, HÉCTOR ALBERTO PRETZANTZIN PRETZANTZIN DEL PARAJE PACOC SIGUÁN DEL CANTÓN POXLAJUJ, CERTIFICA HABER TENIDO A LA VISTA EL LIBRO DE ACTAS NÚMERO SEIS, EN DONDE A FOLIOS NÚMERO NUEVE Y DIEZ SE ENCUENTRAN EL ACTA NÚMERO OCHENTA GUIÓN DOS MIL CATORCE, QUE LITERALMENTE DICE:-----

Acta No. 80-2014

En el paraje Xol Choc cantón Poxlajuj municipio y departamento de Totonicapán, siendo a las ocho en punto de la mañana del día domingo uno de junio del dos mil catorce, reunidos autoridad comunal, comité de ampliación, administración, operación y mantenimiento del primer proyecto del paraje Pacoc Siguan, cantón Poxlajuj, beneficiarios del agua potable y epeistas de la Universidad de San Carlos Guatemala que son los siguientes: Dolores Gabriela Bulux Ajpacaja Carné: dos mil cuatro cincuenta mil quinientos veinticinco, Yolanda Gabriela Caniz Velásquez Carné: dos mil nueve diecinueve mil trescientos ochenta y ocho, Lidia Patricia Tzul Tzul Carné: dos mil nueve diecinueve mil cuatrocientos, Marina Juana Pérez Vásquez Carné: dos mil nueve diecinueve mil cuatrocientos seis, Pedro Teodoro Caniz Velásquez Carné: dos mil nueve diecinueve mil cuatrocientos dieciséis, Ismael Chití Cac Carné: dos mil nueve veintidós mil setecientos noventa, **María Micaela Tacam Canastuj Carné: dos mil nueve veintidós mil setecientos noventa y dos**, Maria Cristobalina Ambrosio Xiloj Carné: dos mil nueve veintidós mil novecientos noventa y seis, Catarina Soledad Batz Tzoc Carné: dos mil nueve veinte tres mil dos, Elvira Guadalupe Tzoc Ajché Carné: dos mil nueve veinte tres mil quince, Carlos David Velásquez Pérez Carné: dos mil nueve veintitrés mil veinticinco, Joyda Rosa Manuela Chaclán Ávila Carné: dos mil nueve veintitrés mil veintiocho. **PRIMERO:** Palabras de bienvenida por Daniel Gutiérrez Cuá. **SEGUNDO:** Tiempo al Vice Alcalde comunal Cristóbal Tzul sensibilizando a todos los presentes para el sembrado de los arbolitos.

TERCERO: Tiempo a los epesistas de la USAC de Totonicapán que hicieron entrega de siete mil arbolitos de tres especies que son: pino blanco, pino colorado y aliso, al mismo tiempo trazaron el área donde se sembraron los arbolitos, donde los beneficiarios del agua potable aportaron su mano de obra en la reforestación del área del nacimiento. **CUARTO:** Tiempo al presidente del agua potable Don German Santos Lacán Gutiérrez el cual informo a los presentes sobre la culminación de trabajos del proyecto de los epesistas, además sobre la circulación del predio donde se logró reforestar para el beneficio de los nacimientos comprados. **QUINTO:** Tiempo al comité de pro-fiesta informando sobre las actividades a realizar para la inauguración de la ampliación del proyecto. **SEXTO:** No habiendo más que hacer constar se da por terminada la presente, en el mismo lugar y fecha, a dos horas después de su inicio; firmando para su constancia los que en ella intervenimos. Damos fe. (Aparecen 155 firmas legibles, 45 firmas ilegibles y dos sellos).-----

Y PARA REMITIR A DONDE CORRESPONDA EXTIENDO, FIRMO Y SELLO LA PRESENTE CERTIFICACIÓN EN DOS HOJAS DE PAPEL BOND TAMAÑO CARTA, A LOS DOS DÍAS DEL MES DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL CATORCE.

f.

Alberto Héctor Pretzantzín Pretzantzín
Secretario Comité de Agua Potable



German Santos Lacán Gutiérrez
Presidente Comité de Agua Potable



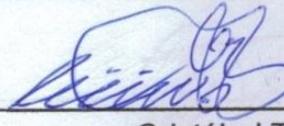
Municipalidad de Totonicapán
Alcaldía Comunal Paraje Pacoc Siguán, Cantón Poxlajuj, Totonicapán

**EL INFRASCRITO ALCALDE COMUNAL
PARAJE PACOC SIGUÁN CANTÓN POXLAJUJ
TOTONICAPÁN**

HACE CONSTAR:

Que los estudiantes: Dolores Gabriela Bulux Ajpacajá identificada con carné No. 200450525, Yolanda Gabriela Caniz Velásquez identificada con carné No. 200919388, Lidia Patricia Tzul Tzul identificada con carné No. 200919400, Marina Juana Pérez Vásquez identificada con carné No. 200919406, Pedro Teodoro Caniz Velásquez identificado con carné No. 200919416, Ismael Chití Cac identificado con carné No. 200922790, **María Micaela Tacam Canastuj identificada con carné No. 200922792**, Maria Cristobalina Ambrosio Xiloj identificada con carné No. 200922996, Catarina Soledad Batz Tzoc identificada con carné No. 200923002, Elvira Guadalupe Tzoc Ajché identificada con carné No. 200923015, Carlos David Velásquez Pérez identificado con carné No. 200923025, Joayda Rosa Manuela Chaclán Avila identificada con carné No. 200923028, inscritos en el departamento de Pedagogía, Facultad de Humanidades, de la Universidad de San Carlos de Guatemala; culminaron satisfactoriamente la reforestación del Paraje Pacoc Siguán Cantón Poxlajuj del municipio y departamento de Totonicapán, plantando juntamente con la comunidad 7,000 pilones de árboles distribuidos en Pino Blanco, Pino Colorado y Aliso, contribuyendo de esa manera al mejoramiento ambiental del Paraje, conociendo la importancia y el beneficio que proporcionan los recursos naturales para el ecosistema principalmente para la vida del ser humano.

Y PARA LOS USOS LEGALES DE LOS INTERESADOS EXTIENDO FIRMO Y SELLO LA PRESENTE, EN UNA HOJA DE PAPEL BOND MEMBRETADA TAMAÑO CARTA EN EL PARAJE PACOC SIGUÁN DEL CANTÓN POXLAJUJ DEL MUNICIPIO Y DEPARTAMENTO DE TOTONICAPÁN A LOS DOS DÍAS DEL MES DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL CATORCE.-----

f.  

Cristóbal Tzul
Alcalde Comunal

Paraje Pacoc Siguán del Cantón Poxlajuj, Totonicapán



Sesquicentenario
Ciudad Procer

Miguel Bernardo Chavalec

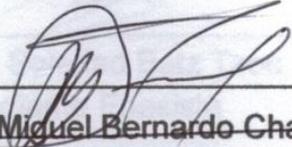
ALCALDE MUNICIPAL DEL MUNICIPIO Y
DEPARTAMENTO DE TOTONICAPÁN

HACE CONSTAR:

Por este medio amablemente se solicita muchos éxitos en sus actividades administrativas para el bienestar de la población.

Que los estudiantes: Dolores Gabriela Bulux Ajpacajá identificada con carné No. 200450525, Yolanda Gabriela Caniz Velásquez identificada con carné No. 200919388, Lidia Patricia Tzul Tzul identificada con carné No. 200919400, Marina Juana Pérez Vásquez identificada con carné No. 200919406, Pedro Teodoro Caniz Velásquez identificado con carné No. 200919416, Ismael Chiti Cac identificado con carné No. 200922790, María Micaela Tacam Canastuj identificada con carné No. 200922792, Maria Cristobalina Ambrosio Xiloj identificada con carné No. 200922996, Catarina Soledad Batz Tzoc identificada con carné No. 200923002, Elvira Guadalupe Tzoc Ajché identificada con carné No. 200923015, Carlos David Velásquez Pérez identificado con carné No. 200923025, Joayda Rosa Manuela Chaclán Avila identificada con carné No. 200923028, inscritos en el departamento de Pedagogía, Facultad de Humanidades, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, previo a optar al título de Licenciados en Pedagogía y Administración Educativa, se les **AUTORIZA**, realizar el Ejercicio Profesional Supervisado, -- EPS -- incluyendo sus diversas etapas, en la entidad que está bajo mi responsabilidad, motivo por el cual se acuerda brindar la información y apoyo correspondiente.

Y PARA LOS USOS LEGALES DE LOS INTERESADOS EXTIENDO FIRMO Y SELLO LA PRESENTE, EN UNA HOJA DE PAPEL BOND MEMBRETADA TAMAÑO CARTA EN LA MUNICIPALIDAD DEL MUNICIPIO Y DEPARTAMENTO DE TOTONICAPÁN A LOS DIECINUEVE DÍAS DEL MES DE MAYO DEL AÑO DOS MIL CATORCE.

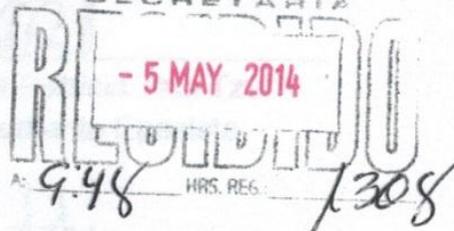

Bachiller Miguel Bernardo Chavalec
Alcalde Municipal Totonicapán



Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Totonicapán, 5 de abril de 2014

Señor:
Miguel Bernardo Chavaloc
Alcalde Municipal de Totonicapán
Presente.



Por este medio enviamos un atento y cordial saludo augurándole muchos éxitos en sus actividades administrativas, para el bienestar de la población totonicapense.

Ante usted:

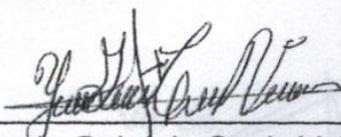
EXPONEMOS: como estudiantes de la Sección Universitaria de Totonicapán, de la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa y previo a optar el título correspondiente, se llevará a cabo la ejecución del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS– consistiendo en la elaboración y ejecución de un Proyecto de Reforestación, por lo anteriormente descrito.

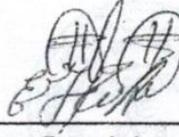
SOLICITAMOS:

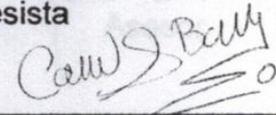
- Su colaboración en cuanto a la donación de 7,000 arboles que serán plantados en la comunidad del Paraje Pacoc Siguán, Cantón Poxlajuj del municipio y departamento de Totonicapán.

Sin más sobre el particular nos suscribimos de usted.

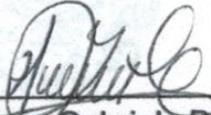
Deferentemente,

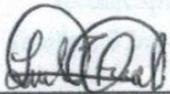
F. 
Yolanda Gabriela Caniz Velásquez
Estudiante Epesista

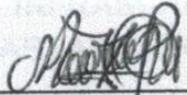
F. 
Elvira Guadalupe Tzoc Ajché
Estudiante Epesista

F. 
Catarina Soledad Batz Tzoc
Estudiante Epesista

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

F. 
Dolores Gabriela Bulux Ajpacajá
Estudiante Epesista

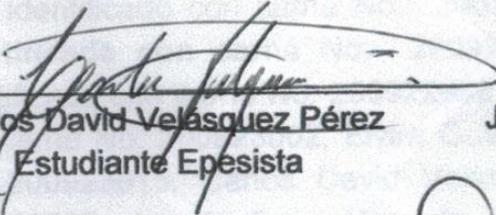
F. 
Lidia Patricia Tzul Tzul
Estudiante Epesista

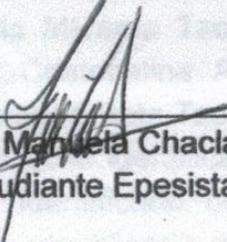
F. 
Marina Juana Pérez Vásquez
Estudiante Epesista

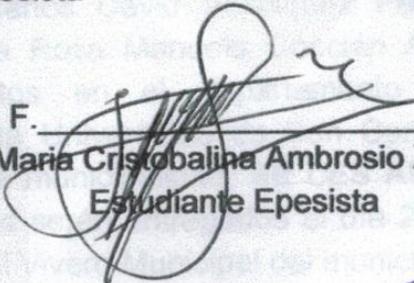
F. 
Ismael Chití Cac
Estudiante Epesista

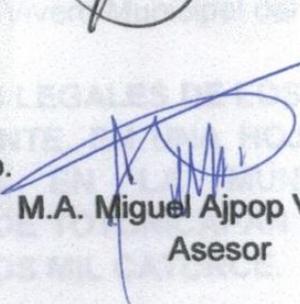
F. 
María Micaela Canastuj Tacam
Estudiante Epesista

F. 
Pedro Teodoro Caniz Velásquez
Estudiante Epesista

F. 
Carlos David Velásquez Pérez
Estudiante Epesista

F. 
Joayda Rosa Manuela Chaclán Avila
Estudiante Epesista

F. 
María Cristobalina Ambrosio Xiloj
Estudiante Epesista

Vo. Bo. 
M.A. Miguel Ajpop Vásquez
Asesor



"ID Y ENSEÑAD A TODOS"



Sesquicentennial
City Procer

Municipalidad de Totonicapán

4a. Calle entre 7a. y 8a. Avenida zona I,
Totonicapán, Guatemala.

Telefax: 7766-1472 • 7766-2232

EL INFRASCRITO INGENIERO MUNICIPAL DEL MUNICIPIO Y
DEPARTAMENTO DE TOTONICAPÁN

HACE CONSTAR:

Que los estudiantes: Dolores Gabriela Bulux Ajpacajá identificada con carné No. 200450525, Yolanda Gabriela Caniz Velásquez identificada con carné No. 200919388, Lidia Patricia Tzul Tzul identificada con carné No. 200919400, Marina Juana Pérez Vásquez identificada con carné No. 200919406, Pedro Teodoro Caniz Velásquez identificado con carné No. 200919416, Ismael Chití Cac identificado con carné No. 200922790, **María Micaela Tacam Canastuj identificada con carné No. 200922792**, Maria Cristobalina Ambrosio Xiloj identificada con carné No. 200922996, Catarina Soledad Batz Tzoc identificada con carné No. 200923002, Elvira Guadalupe Tzoc Ajché identificada con carné No. 200923015, Carlos David Velásquez Pérez identificado con carné No. 200923025, Joayda Rosa Manuela Chaclán Avila identificada con carné No. 200923028, inscritos en el departamento de Pedagogía, Facultad de Humanidades, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, previo a la solicitud girada a la municipalidad, **SE LES AUTORIZA:** la donación de 2,000 arbolitos, que se les serán entregados el día 23 de mayo del presente año, en las instalaciones del Vivero Municipal del municipio de Totonicapán.

Y PARA LOS USOS LEGALES DE LOS INTERESADOS EXTIENDO, FIRMO Y SELLO LA PRESENTE, EN UNA HOJA DE PAPEL BOND MEMBRETADA TAMAÑO CARTA EN LA MUNICIPALIDAD DEL MUNICIPIO Y DEPARTAMENTO DE TOTONICAPÁN A LOS VEINTE DÍAS DEL MES DE MAYO DEL AÑO DOS MIL CATORCE.

Ingeniero Cayetano Alvarado

Representante Alcaldía Municipal Totonicapán



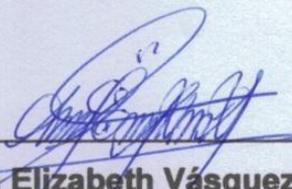
**ASOCIACIÓN UK'U'X POP N'OJ
ALDEA VÁSQUEZ TOTONICAPÁN**

HACE CONSTAR QUE:

Los estudiantes: Dolores Gabriela Bulux Ajpacajá identificada con carné No. 200450525, Yolanda Gabriela Caniz Velásquez identificada con carné No. 200919388, Lidia Patricia Tzul Tzul identificada con carné No. 200919400, Marina Juana Pérez Vásquez identificada con carné No. 200919406, Pedro Teodoro Caniz Velásquez identificado con carné No. 200919416, Ismael Chití Cac identificado con carné No. 200922790, **María Micaela Tacam Canastuj identificada con carné No. 200922792**, Maria Cristobalina Ambrosio Xiloj identificada con carné No. 200922996, Catarina Soledad Batz Tzoc identificada con carné No. 200923002, Elvira Guadalupe Tzoc Ajché identificada con carné No. 200923015, Carlos David Velásquez Pérez identificado con carné No. 200923025, Joayda Rosa Manuela Chaclán Avila identificada con carné No. 200923028, inscritos en el departamento de Pedagogía, Facultad de Humanidades, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, realizaron la compra de 2,500 árboles distribuidos en pino blanco y aliso siendo entregados el día 21 de mayo del presente año, en las instalaciones del vivero ubicado en la Aldea Vásquez del municipio y departamento de Totonicapán.

Y, PARA LOS USOS LEGALES DE LOS INTERESADOS EXTIENDO, FIRMO Y SELLO LA PRESENTE, EN UNA HOJA DE PAPEL BOND TAMAÑO CARTA EN LA ALDEA VÁSQUEZ DEL MUNICIPIO Y DEPARTAMENTO DE TOTONICAPÁN A LOS VEINTIUN DÍAS MES DE MAYO DEL AÑO DOS MIL CATORCE.

f



Ana Elizabeth Vásquez Vásquez

Secretaria

Asociación Uk'ux Pop No'j

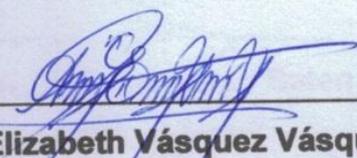


**ASOCIACIÓN UK'U'X POP N'OJ
ALDEA VÁSQUEZ TOTONICAPÁN**

HACE CONSTAR QUE:

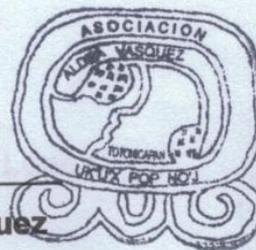
Los estudiantes: Dolores Gabriela Bulux Ajpacajá identificada con carné No. 200450525, Yolanda Gabriela Caniz Velásquez identificada con carné No. 200919388, Lidia Patricia Tzul Tzul identificada con carné No. 200919400, Marina Juana Pérez Vásquez identificada con carné No. 200919406, Pedro Teodoro Caniz Velásquez identificado con carné No. 200919416, Ismael Chití Cac identificado con carné No. 200922790, **María Micaela Tacam Canastuj identificada con carné No. 200922792**, Maria Cristobalina Ambrosio Xiloj identificada con carné No. 200922996, Catarina Soledad Batz Tzoc identificada con carné No. 200923002, Elvira Guadalupe Tzoc Ajché identificada con carné No. 200923015, Carlos David Velásquez Pérez identificado con carné No. 200923025, Joayda Rosa Manuela Chaclán Avila identificada con carné No. 200923028, inscritos en el departamento de Pedagogía, Facultad de Humanidades, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, previo a la solicitud girada a nuestra organización, **SE LES AUTORIZA:** la donación de 2,500 arbolitos, los cuales se distribuyen en dos clases Pino Blanco y Pino Colorado, siendo entregados el día 21 de mayo del presente año, en las instalaciones del vivero ubicado en la Aldea Vásquez del municipio y departamento de Totonicapán.

Y, PARA LOS USOS LEGALES DE LOS INTERESADOS EXTIENDO, FIRMO Y SELLO LA PRESENTE, EN UNA HOJA DE PAPEL BOND TAMAÑO CARTA EN LA ALDEA VÁSQUEZ DEL MUNICIPIO Y DEPARTAMENTO DE TOTONICAPÁN A LOS VEINTIUN DÍAS MES DE MAYO DEL AÑO DOS MIL CATORCE.

f 
Ana Elizabeth Vásquez Vásquez

Secretaria

Asociación Uk'ux Pop No'j



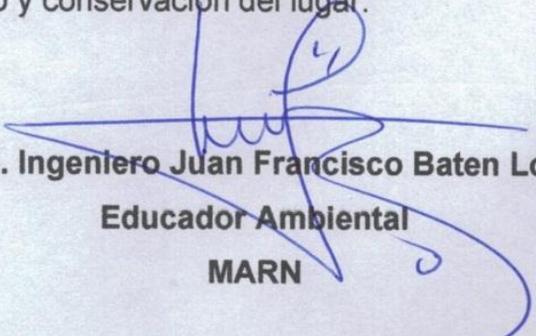
El infrascrito Ingeniero Ambiental, del Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales Juan Francisco Baten López, de acuerdo al estudio realizado en el terreno del Paraje Pacoc Siguán de la comunidad de Poxlajuj del municipio y departamento de Totonicapán.

DIRIGE LA OPINIÓN TÉCNICA:

Que de acuerdo a las siguientes razones:

- El terreno a reforestar es de tierra franco limoso con un porcentaje de tierra arcillosa y arenosa, siendo adecuada para la plantación de árboles.
- El área a reforestar cuenta con diversas plantas: como el pajón, arrayan, helechos, arbustos que guardan humedad protegiendo el suelo de la erosión, promoviendo la protección de los rayos del sol, lluvias y viento.
- Que el área debido a la erosión del suelo necesita ser reforestada por no contar con muchas especies forestales actualmente.
- Que el proceso de reforestación cumple con las siguientes condiciones:
 - Ambientalmente Sostenible
 - Económicamente Viable
 - Socialmente Aceptable

Y ante la necesidad que se presenta en el área estudiada, específicamente en el Paraje Pacoc Siguán del Cantón Poxlajuj y sabiendo que es un lugar donde se localizan nacimientos de agua, **SE RECOMIENDA:** la plantación de los árboles para el mantenimiento y conservación del lugar.


Vo.Bo. Ingeniero Juan Francisco Baten López
Educador Ambiental
MARN

