

Karin Evely Ramírez Salguero

Guía: Cultivo de hortalizas para la seguridad alimentaria y generar ingresos económicos de las familias de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.

Asesor

Lic. Luis Mauricio Castro Salguero



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

Guatemala, agosto de 2015

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

Guatemala, agosto de 2015

INDICE

Introducción	i
CAPÍTULO I	
1. Diagnóstico	
1.1. Datos Generales de la Institución Investigada	01
1.1.1. Nombre de la Institución	01
1.1.2. Tipo de la Institución	01
1.1.3. Ubicación Geográfica	01
1.1.4. Visión	01
1.1.5. Misión	01
1.1.6. Políticas	02
1.1.7. Objetivos	02
1.1.8. Metas	03
1.1.9. Estructura Organizacional	04
1.1.10. Recursos	06
1.1.10.1. Humanos	06
1.1.10.2. Materiales	07
1.1.10.3. Financieros	08
1.2. Técnicas utilizadas para hacer el Diagnóstico	09
1.3. Lista de carencias	09
1.4. Cuadro de análisis y priorización de Problemas	10
1.5. Análisis de Viabilidad	11
1.6. El problema Seleccionado	12
1.7. Solución propuesta como viable y factible	12
1.8. Diagnostico Comunitario	12
1.8.1 Nombre	12
1.8.2 Tipo de Institución	12
1.8.3 Ubicación	12
1.8.4 Visión	12
1.8.5 Misión	13

CAPÍTULO II

2. Perfil del Proyecto

2.1.	Aspectos Generales	14
2.1.1.	Nombre del Proyecto	14
2.1.2.	Problema	14
2.1.3.	Localización	14
2.1.4.	Unidad Ejecutora	14
2.1.5.	Tipo de Proyecto	14
2.2.	Descripción del Proyecto	14
2.3.	Justificación	15
2.4.	Objetivos del Proyecto	15
2.4.1.	Generales	15
2.4.2.	Específicos	15
2.5.	Metas	16
2.6.	Beneficiarios	16
2.7.	Fuentes de Financiamiento y Presupuesto	17
2.8.	Cronograma de actividades	18
2.9.	Recursos	19
2.9.1.	Humanos	19
2.9.2.	Materiales	19
2.9.3.	Físicos	19
2.9.4.	Financieros	20

CAPÍTULO III

3.	Proceso de Ejecución	21
3.1.	Actividades y Resultados	21
3.2.	Producto y Logros	22

CAPÍTULO IV

4.	Proceso de Evaluación	62
4.1.	Evaluación de Diagnóstico	62

4.2.	Evaluación del Perfil del Proyecto	62
4.3.	Evaluación de la Ejecución del Proyecto	62
4.4.	Evaluación Final	62
4.5.	Conclusiones	64
4.6.	Recomendaciones	64
	Fuentes de Consultas	66
	Apéndice	67
	Anexos	142

INTRODUCCIÓN

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

El proyecto “Guía: Cultivo de hortalizas para la seguridad alimentaria y generar ingresos económicos de las familias de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.”, se realizó con la participación de las familias pobres de la aldea referida, con apoyo y coordinación de esta dependencia, realizándose actividades de socialización y sensibilización sobre la seguridad alimentaria y la minimización de la pobreza.

En el informe se describen cuatro capítulos:

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

Capítulo II: Perfil del proyecto, que contiene básicamente los aspectos generales de la institución, la justificación del proyecto, objetivos, metas, recursos, presupuestos, cronograma de actividades y beneficiarios directos e indirectos del proyecto.

Capítulo III: Ejecución del proyecto, define las actividades que se realizaron, quienes la realizaron y los responsables. Se definieron los productos y logros del proyecto

para este caso “Guía: Cultivo de hortalizas para la seguridad alimentaria y generar ingresos económicos de las familias de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa”

Capítulo IV: Evaluación, en ella se describe lo realizado en el diagnóstico, formulación de perfil, ejecución y control del proyecto, los responsables de evaluar y así como las técnicas e instrumentos utilizados en el proceso.

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

CAPITULO I

1. DIAGNÓSTICO INSTITUCIONAL

1.1 DATOS GENERALES DE LA INSTITUCIÓN

1.1.1 NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN

Municipalidad de Asunción Mita, Jutiapa

1.1.2 TIPO DE INSTITUCIÓN

Estatal Autónoma

1.1.3 UBICACIÓN GEOGRÁFICA

Las instalaciones de la Municipalidad, se localizan en el Barrio “Central” de la Villa de Asunción Mita, del departamento de Jutiapa.

1.1.4 VISIÓN

Ser un municipio que busca el desarrollo integral, con unión y participación ciudadana activa, enmarcado en el concepto de género e igualdad de todos los aspectos (salud, educación, infraestructura, medio ambiente, crecimiento económico y social), para lograr con ello armonía y seguridad dentro de la sociedad, promoviendo valores morales y espirituales, así como también con la naturaleza, aprovechando todos los medios tecnológicos existentes con el único fin de mejorar el nivel de vida de todos los habitantes, así como obtener y mantener un hábitat digno para cada persona equilibrado con su entorno¹.

1.1.5 MISIÓN

Proveerlos mecanismos necesarios para que los vecinos(as) de las diferentes comunidades tengan un desarrollo sostenible e integral en todos los aspectos, con el manejo de recursos con honestidad y transparencia así como una diversidad de infraestructura para que puedan desarrollar todo tipo de actividades².

¹MUNICIPALIDAD DE ASUNCIÓN MITA. Plan Operativo Anual. Asunción Mita, Jutiapa, Guatemala, 2014. Pág. 2.

1.1.6 POLÍTICAS INSTITUCIONALES

- Servir a los usuarios con esmero y prontitud, orientándolos en los trámites que solicitan.
- Velar por la conservación de las fuentes de agua, ríos, lagos y demás recursos naturales del municipio y su mejor aprovechamiento.
- Mejoramiento de las condiciones de vida de los habitantes del municipio a través de talleres de capacitación en diferentes oficios.
- Mejoramiento de las condiciones de vida de los habitantes de la cabecera municipal.
- Proporcionar un sistema de agua potable capaz de abastecer a la población, y que mejore la obtención del mismo, así como también mejorar el nivel de vida de los vecinos al reducir los riesgos de enfermedades gastrointestinales.
- Mantenimiento del sistema de caminos, puentes y carreteras del municipio del área urbana y rural
- Mantenimiento y mejoramiento de centros educativos.
- Mejorar la educación de la niñez y la juventud a través del apoyo de becas en el nivel básico, diversificado y universitario³.

1.1.7 OBJETIVOS

1.1.7.1 GENERAL

La prestación y administración de los servicios públicos de las poblaciones bajo su jurisdicción territorial, básicamente sin perseguir fines lucrativos y tiene competencia para establecerlos, mantenerlos, mejorarlos y regularlos, garantizando su funcionamiento, seguro y continuo, cómodo e higiénico a los habitantes y beneficiarios de dichas poblaciones y en su caso, la determinación y cobro de tasas y contribuciones equitativas y justas⁴.

²LOC CIT

³MUNICIPALIDAD DE ASUNCIÓN MITA, OP CIT. Pág. 3.

1.1.7.2 ESPECÍFICOS

- Cumplir y velar porque se cumplan los fines y deberes del Estado.
- Ejercer y defender la Autonomía Municipal, conforme la Constitución Política de la República y el Código Municipal.
- Impulsar permanentemente el desarrollo integral del Municipio.
- Velar por su integridad territorial, el fortalecimiento de su patrimonio económico y la preservación de su patrimonio
- Promover sistemáticamente la participación efectiva, voluntaria y organizada de los habitantes, en la resolución de los problemas locales⁵.

1.1.8 METAS

- Alcanzar un mejor nivel educativo para todos los vecinos
- Lograr la participación de todos las familias
- Facilitar la organización de la población tanto del área urbana como de las distintas comunidades del área rural.
- Invertir los recursos que están a su cargo de manera efectiva, en proyectos que satisfagan las principales necesidades de la población.
- Atender a los vecinos de la mejor manera posible en los diferentes servicios que solicitan⁶.

⁴LOC CIT

⁵MUNICIPALIDAD DE ASUNCION MITA, OP CIT. Pág. 4.

⁶LOC CIT

1.1.9 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

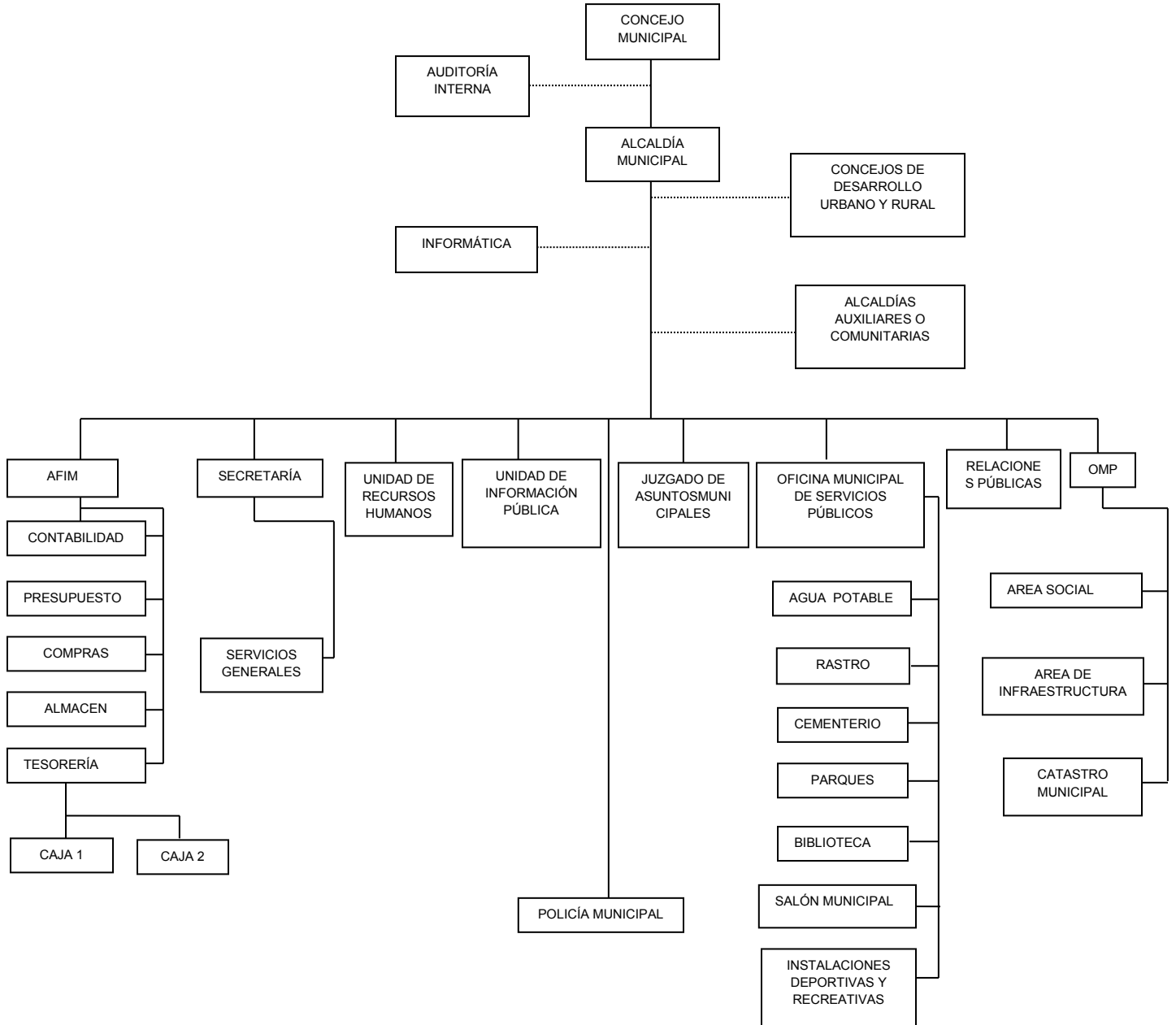
El funcionamiento de la Municipalidad con base en la Constitución Política de la República de Guatemala y el Código Municipal está conformado así:

AUTORIDADES MUNICIPALES DEL PERIODO 2012 al 2016

CARGO	NOMBRE	PARTIDO POLÍTICO
Alcalde	Prof. Rubén Arturo Rodríguez Lima	PP
Síndico Primero	Prof. Sender Augusto Godoy Ramírez.	PP
Síndico Segundo	Profa. Tránsito Griselda Sandoval Medina de Tejada.	PP
Síndico Suplente	Albañil. Daniel de Jesús Valenzuela Peralta.	PP
Concejal Primero	Comerciante. Armando Esteban Brindis Vásquez.	PP
Concejal Segundo	Licda. Claudia Delfina González Muñoz.	PP
Concejal Tercero	Profa. Alba Leticia Corado Arroyo	PP
Concejal Cuarto	Comerciante. Reginaldo Grijalva Polanco	PP
Concejal Quinto	Bachiller. Edgar Osberto Menéndez Leiva	UNE-GANA
Primer Concejal Suplente	Prior. Olvin Álvarez Martínez.	PP
Segundo Concejal Suplente	Agricultor. Gabriel Barrera Cabrera	PP

Fuente: Organigrama Nominal de la Municipalidad de Asunción Mita, Jutiapa, estructurado por la Dirección Municipal de Planificación (DMP).

ORGANIGRAMA NOMINAL DE LA MUNICIPALIDAD DE ASUNCIÓN MITA, JUTIAPA



Fuente: Organigrama Nominal de la Municipalidad de Asunción Mita, Jutiapa, estructurado por la Dirección Municipal de Planificación (DMP)

1.1.10 RECURSOS

1.1.10.1 HUMANOS

- 01 Alcalde Municipal
- 03 Síndicos
- 07 Concejales
- 02 Secretario Municipal
- 01 Tesorera Municipal
- 03 Oficiales
- 01 Secretaria/ Alcalde
- 01 Recepcionista
- 07 Auxiliares de Tesorería
- 01 Juez de Asuntos Municipales
- 01 Secretaria/Juez de Asuntos Municipales
- 01 Arquitecto de Planificación
- 01 Auxiliar de planificación
- 02 Epesistas de Planificación
- 01 Relacionista público

Personal de Servicios Públicos:

- 01 Maestra de computación
- 01 Maestra de sordomudos
- 02 Maestra de apoyo al Comité Nacional de Alfabetización
- 01 Maestro de Marimba
- 01 Bibliotecaria
- 01 Doctor/Clínica Municipal
- 01 Enfermera/Clínica Municipal
- 01 Secretaria/Clínica Municipal
- 04 Encargadas del Comedor Municipal
- 01 Encargada Administrativa de Servicios Públicos
- 01 Trabajadora Social

- 01 Secretaria/ Trabajadora Social
- 01 Encargada de la Oficina Municipal de la Mujer
- 01 Encargada de Autorización de Trámites
- 02 Encargadas de la Oficina de Centro de Educación en Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- 02 Técnicos forestales
- 03 Conserjes y guardianes
- 02 Guardianes
- 01 Fontaneros
- 03 Electricistas
- 08 Cobradores
- 18 Albañiles
- 22 Ayudantes de albañil
- 02 Encargados de Supervisión de Obras
- 04 Pilotos de Tren de Aseo
- 24 Recolectores de Basura
- 03 Encargadas de Guardería
- 05 Policías Municipales de Tránsito
- 01 Encargada de Matrimonios}
- 03 Promotores de los Consejos Comunitarios de Desarrollo
Secretaria/ Consejos Comunitarios de Desarrollo

1.1.10.2 MATERIALES

- 20 Computadoras
- 08 Máquinas de escribir
- 14 Impresoras
- 22 Escritorios de Oficina
- 06 Archivos
- 15 Mesas
- 133 Sillas

- 13 Estantes
- 01 Tarjetero de Madera
- 01 Línea Telefónica
- 15 Bancas
- 02 Extinguidores
- 02 Camiones de Volteo
- 01 Televisor
- 08 Libros de actas
- 03 Libros de inventario
- 04 Libros financieros
- 2 pickup
- 1 Cámara Fotográfica
- 1 Cámara de Video
- 1 Cañonera

1.1.10.3 FINANCIEROS

El Estado otorga a la Municipalidad de Asunción Mita 1% del Impuesto al Valor Agregado (IVA) y el 10% de asignación constitucional; para que sean invertidos en programas, proyectos de educación, salud y otros que sean de beneficio para los habitantes del municipio, así como el funcionamiento dentro de la institución, además se adquiere ingresos propios de arbitrios y tributos que también son invertidos en las necesidades de la misma.

Presupuesto del año por servicios	Q16, 844,250.00
Aporte de la Nación 10%	<u>Q 5, 828,409.28</u>
Total	Q22, 672,659.28

1.2 TÉCNICAS UTILIZADAS PARA EFECTUAR EL DIAGNÓSTICO

Se realizó el diagnóstico en la municipalidad de Asunción Mita, departamento de Jutiapa, con la intención de adquirir información necesaria, para lo que se utilizó distintas técnicas e instrumentos como: análisis documental, cuyo instrumento fue la ficha de información, análisis donde se utilizó una guía de análisis contextual e institucional; con la información obtenida se conoció el estado actual de la institución en los sectores: comunidad, institución, finanzas, recursos humanos, administrativo, salud y educación.

1.3 LISTA DE CARENCIAS

Las Carencias Institucionales son:

- Carencia de una guía de cultivo de hortalizas.
- Carencia de una guía de manejo y control de incendios forestales.
- Carencia de un manual de educación alimentaria.
- Carencia de un módulo del tratamiento y cuidado del ornato municipal.
- Carencia de un manual de funciones para el personal que labora en la Municipalidad.
- Carencia de un módulo sobre el cuidado y conservación del ambiente.
- Carencia de una planta de desechos sólidos.

1.4 CUADRO DE ANALISIS Y PRIORIZACIÓN DE PROBLEMAS (CON BASE EN LA LISTA DE CARENCIAS)

PRINCIPALES PROBLEMAS	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCIÓN QUE LOS PROBLEMAS REQUIEREN
Inadecuadas técnicas del cultivo de hortalizas provocan la deficiencia alimentaria en las familias de la Aldea San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.	Carencia de una guía de cultivo de hortalizas. Carencia de una guía de técnicas alimentarias.	Guía: Cultivo de hortalizas para las familias de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa. Guía de técnicas alimentarias dirigida a las familias de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.
Desconocimiento de estrategias acerca del manejo y control de incendios forestales.	Carencia de una guía de manejo y control de incendios forestales.	Guía de manejo y control de incendios forestales.
Descuido en las áreas verdes del casco urbano.	Inadecuado mantenimiento al ornato municipal.	Módulo de tratamiento y cuidado del ornato municipal.
Deforestación y deterioro ambiental.	Inadecuadas técnicas ambientalistas en el cuidado de las áreas rurales.	Realizar un estudio de impacto ambiental involucrando a los Comités Comunitarios de Desarrollo de las diversas comunidades rurales.
Insalubridad en las comunidades rurales por falta de drenajes.	Carencia de drenajes en las comunidades rurales por falta de recursos económicos.	Implementación de drenajes para evitar enfermedades.
Deterioro del ambiente	Desconocimiento sobre el cuidado y conservación del ambiente.	Módulo sobre el cuidado y conservación del ambiente.
Insalubridad y contaminación ambiental por falta de una planta de tratamiento de la basura.	Inadecuado tratamiento de desechos sólidos en el basurero municipal.	Realizar un análisis para determinar la ubicación geográfica con el propósito de erradicar la contaminación en el casco urbano.

1.5 ANÁLISIS DE VIABILIDAD Y FACTIBILIDAD:

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

Opción 1: Redactar una Guía: Cultivo de hortalizas para la seguridad alimentaria y generar ingresos económicos de las familias de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.

Opción 2: Guía pedagógica de técnicas alimentarias dirigida a las familias de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.

Indicadores		Opción 1		Opción 2	
		Si	No	Si	No
Financiero					
1	¿Se cuenta con suficientes recursos económicos?	X			X
2	¿Se cuenta con financiamiento externo?	X			X
3	¿El proyecto se ejecutará con recursos propios?		X		X
Administrativo Legal					
4	¿Se tiene la autorización de la institución para realizar el proyecto?	X		X	
5	¿Se tiene estudio de impacto ambiental?	X		X	
Técnico					
6	¿Se tienen las instalaciones adecuadas para el proyecto?	X			X
7	¿Se tiene bien definida la cobertura del proyecto?	X			X
8	¿Se tienen los insumos necesarios para el proyecto?	X			X
9	¿Es suficiente el tiempo programado para ejecutar el proyecto?	X			X
10	¿Se han definido claramente las metas?	X			X
11	¿Se tiene la opinión multidisciplinaria para la ejecución del proyecto?	X			X
Familiar					
12	¿Tiene el proyecto aceptación en las familias?	X		X	
13	¿Satisface el proyecto las necesidades de las familias?	X		X	
14	¿Puede el proyecto abastecerse de insumos?	X			X
15	¿Se cuenta con el personal capacitado para la ejecución del proyecto?	X			X
Político					
16	¿La institución se hará responsable del proyecto?	X			X
17	¿El proyecto es de vital importancia para la institución?	X		X	
Cultural					
18	¿El proyecto está diseñado acorde a la ubicación geográfica de la institución?	X		X	

19	¿El proyecto impulsa la equidad de género?	X		X	
Social					
20	¿El proyecto beneficia a la mayoría de la población?	X			X
21	¿El proyecto toma en cuenta a las personas sin importar el nivel académico?	X		X	
Totales		20	1	9	12

1.6 PROBLEMA SELECCIONADO

Inadecuadas metodologías de guías sobre el cultivo de hortalizas para la seguridad alimentaria que provoca la deficiencia alimentaria en las familias de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa

1.7 SOLUCIÓN PROPUESTA COMO VIABLE Y FACTIBLE

Redacción de una Guía. Cultivo de hortalizas para la seguridad alimentaria y generar ingresos económicos a las familias de escasos recursos para contribuir a la seguridad alimentaria.

1.8 DIAGNÓSTICO COMUNITARIO

1.8.1 NOMBRE

Consejo Comunitario de Desarrollo

1.8.2 TIPO DE INSTITUCIÓN

Desarrollo

1.8.3 UBICACIÓN GEOGRÁFICA

Aldea San Miguelito

1.8.4 VISIÓN

Ser una comunidad que busca el desarrollo integral, con participación comunitaria activa, evidenciando la igualdad de género en todos los beneficios (salud, educación, medio ambiente, infraestructura, crecimiento económico y social), para lograr con ello armonía, promoviendo valores morales, así como también con la naturaleza, aprovechando todos los medios tecnológicos con los que se cuentan con el único objetivo de mejorar el nivel de vida de todos los habitantes.

1.8.5 MISIÓN

Promover un desarrollo sostenible e integral en todos los aspectos, con el manejo de recursos, con honestidad y transparencia, así como una diversidad de infraestructura para que puedan desarrollar actividades de todo tipo.

CAPITULO II

PERFIL DEL PROYECTO

2.1 Aspectos Generales:

2.1.1 Nombre del Proyecto

Guía: Cultivo de hortalizas para la seguridad alimentaria y generar ingresos económicos de las familias de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.

2.1.2 Problema:

Inadecuadas metodologías de guías de cultivos de hortalizas para la seguridad alimentaria que provoca la deficiencia alimentaria en las familias de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa

2.1.3 Localización:

Aldea San Miguelito del Municipio de Asunción Mita, Jutiapa.

2.1.4 Unidad Ejecutora:

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

2.1.5 Tipo de Proyecto:

De procesos educativos y de producto

2.2 Descripción del Proyecto:

El proyecto consiste en implementar una guía de cultivo de hortalizas, dirigida a las familias de escasos recursos de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa, para el mejoramiento de la seguridad alimentaria y contribución al ingreso económico. Se inducirá a las familias con el apoyo de técnicos especialistas en la materia, así mismo se les entregará una guía para poder ejecutar el proyecto y los insumos a utilizar.

2.3 Justificación

La importancia que tiene elaborar una guía de cultivo de hortalizas permitirá mejorar el proceso alimentario y nutricional de las familias de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa. Así mismo este proyecto mejorará la calidad de vida de los vecinos porque a través de la siembra de variedad de hortalizas permitirá que dichas familias tengan ingresos propios por la venta de los productos y mejoren su alimentación a través del consumo de los mismos productos agrícolas.

Es necesario indicar a las familias un procedimiento fácil y domestico que contribuya con el cultivo de hortalizas que serán la fuente principal de alimentación, evitando la utilización de químicos industriales en el proceso y beneficiando la salud alimenticia familiar se determinó que el proyecto a ejecutarse es: Guía: Cultivo de hortalizas para la seguridad alimentaria y generar ingresos económicos de las familias de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.

2.4 Objetivos del Proyecto

2.4.1 Generales

Redactar una guía técnica sobre el cultivo de hortalizas dirigida a las familias de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa, para mejorar el proceso alimentario.

2.4.2 Específicos:

- Proponer el material bibliográfico para la adecuada elaboración del cultivo de hortalizas a las familias de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.
- Inducir a las familias sobre el contenido de la guía para mejorar el proceso alimentario.

2.5 Metas:

- 20 guías elaboradas sobre cultivos de hortalizas.
- 20 familias inducidas sobre el contenido de la guía del cultivo de hortalizas.

2.6 Beneficiarios:

2.6.1 Directos:

20 familias de San Miguelito del municipio de Asunción Mita, Jutiapa.

2.6.2 Indirectos:

100% de la población de San Miguelito, del municipio de Asunción Mita, Jutiapa.

2.7 Fuentes de financiamiento y presupuesto:

Instituciones	Aporte	Valor Unitario	Total
Municipalidad de Asunción Mita	2 camiones de tierra	Q. 200.00	Q. 400.00
Entre mares de Guatemala	Semillas variadas para cultivos	Q. 60.00	Q. 1,200.00
	Técnicos facilitadores (a) con viáticos	Q. 100.00	Q. 200.00
Municipalidad de Asunción Mita	Refacciones	Q. 15.00	Q. 30.00
	Cañonera	Q. 100.00	Q. 100.00
	Accesorios de Oficina (papel bond, cartucho de tintas, cartulinas, hojas, impresiones, diplomas)		Q. 1,500.00
	Abonos y químicos		Q. 500.00
Funeraria Brindis	50 Sillas	Q. 1.00	Q. 50.00
Total:			Q. 3,980.00

2.8 Cronograma de actividades de ejecución del proyecto:

ACTIVIDADES	AÑO 2014												
	JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
Gestión ante la Unidad Ejecutora	■												
Localización del proyecto	■												
Elaboración del plan de trabajo		■											
Presentación para su aprobación		■											
Revisión de textos			■										
Redacción de guía				■									
Revisión por el asesor					■								
Gestiones ante otras instituciones						■							
Reunión con técnicos de agricultura						■							
Reunión con familias de escasos recursos							■						
Elaboración e impresión final de guía							■						
Entrega de guía pedagógica de inducción a las familias seleccionadas								■					
Preparación de tierra, semillas y siembra de cultivos hortícolas									■				
Supervisión por asesor de Ejercicio Profesional Supervisado										■			
Culminación de proyecto y entrega de reconocimientos											■		

2.9 Recursos (Humanos, materiales, físicos, financieros)

2.9.1 Humanos:

- 01 Alcalde municipal y Corporación
- 05 Trabajadores de la municipalidad
- 01 Estudiante Epesista
- 01 Asesor
- 01 Ingenieros Agrónomos
- 20 Familias beneficiadas

2.9.2 Materiales:

- 01 Computadora
- 02 Impresoras
- 01 Cañoneras
- 500 Hojas bond
- 02 Cartuchos de tinte para impresora
- 02 Memoria USB
- 01 Cámara fotográfica
- Internet
- 03 Bolsas de semillas variadas
- 02 Bolsas de abono
- 50 Botellas plásticas
- 01 Rollo de pita plástica
- 05 Herramientas de trabajo agrícola

2.9.3 Físicos:

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

2.9.4 Financieros:

-	02	camiones de tierra	Q. 400.00
-	03	Bolsas de semillas variadas	Q. 1,200.00
-	01	Técnicos capacitadores con viáticos	Q. 200.00
-	30	Refacciones	Q. 300.00
-	01	Cañonera	Q. 100.00
-		Accesorios de oficina (papel bond, cartucho de tintas, cartulinas, hojas, impresiones, diplomas)	Q. 1,200.00
-	02	Bolsas de abono	Q. 500.00
-	50	sillas	Q. 50.00
TOTAL:			Q. 3,950.00

CAPÍTULO III

PROCESO DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO

3.1 Actividades y resultados

No.	Actividad Programada	Resultados Obtenidos
3.1.1	Gestión ante la Unidad Ejecutora	Autorización del Alcalde Municipal de Asunción Mita para realizar el Ejercicio Profesional Supervisado (EPS).
3.1.2	Análisis y localización de la ejecución del proyecto	Se aprobó el proyecto en la Aldea San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.
3.1.3	Presentación del documento para la aprobación del proyecto	Aprobación del plan de ejecución del proyecto por el asesor del ejercicio profesional supervisado (EPS)
3.1.4	Solicitud de un técnico agrícola	Apoyo de la Municipalidad con un técnico agrícola.
3.1.5	Recopilación de bibliografía para la elaboración de la guía	Bibliografía adecuada para la investigación de temas y subtemas de la guía de cultivo de hortalizas.
3.1.6	Selección de temas y subtemas para la elaboración de la guía de cultivo de hortalizas	Propuesta de un índice con temas sobre la guía de cultivo de hortalizas.
3.1.7	Reunión para la elaboración de la guía con técnico de agricultura	Apoyo de consenso de los temas incluidos en la guía con el técnico agrícola y epesista.
3.1.8	Redacción de la guía de cultivo de hortalizas	Se redactó la guía sobre el cultivo de hortalizas.
3.1.9	Revisión y aprobación de la Guía: Cultivo de hortalizas por el asesor del EPS	Revisión y aprobación de la Guía: Cultivo de hortalizas por el asesor del Ejercicio Profesional Supervisado.
3.1.10	Elaboración e impresión final de la Guía: sobre Cultivo de hortalizas.	Impresión final de la Guía: Cultivo de hortalizas.
3.1.11	Taller de inducción a las 20 familias sobre el contenido de la guía.	Inducción a 20 familias sobre el contenido de la guía.
3.1.12	Preparación y selección de la tierra y las semillas para la elaboración del cultivo de hortalizas.	Demostración de parte del técnico agrícola sobre la elaboración del cultivo de hortalizas.
3.1.13	Culminación del proyecto y entrega de	Entrega del Proyecto en presencia del Alcalde Municipal, Asesor de Ejercicio

	reconocimientos.	Profesional Supervisado (EPS), Técnico Agrícola y entrega de una Guía: Cultivo de hortalizas a cada familia.
--	------------------	--

3.2 Productos y logros del proyecto

Productos del proyecto	Logros del proyecto
<p>Guía: Cultivo de hortalizas para la seguridad alimentaria y generar ingresos económicos dirigida a los miembros de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Socializar y concientizar sobre el proyecto realizado a las familias de escasos recursos. ➤ Se entregaron Guías: Cultivo de hortalizas a los vecinos de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa. ➤ Se indujo a las familias sobre técnicas para la elaboración de cultivo de hortalizas. ➤ Se diseñó el cultivo de hortalizas que sirvió de ejemplo para la elaboración de otros cultivos de hortalizas en cuanto a dimensiones y medidas. ➤ Se llevó a cabo la siembra de los siguientes productos de hortalizas: Cilantro, rábano, remolacha. ➤ Se contribuyó al mejoramiento de la alimentación y economía familiar de los vecinos (as) de la Aldea San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES



Guía: Cultivo de hortalizas para la seguridad alimentaria y generar ingresos económicos de las familias de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.



Karin Evely Ramírez Salguero

Asesor: Lic. Luis Mauricio Castro Salguero

Jutiapa, agosto de 2015

ÍNDICE

TEMA:	PAGINA No.
1. Presentación:	04
2. Objetivos	05
3. Plantas alimenticias (Primera Unidad)	06
3.1. Plantas alimenticias	06
3.2. Diversidad de plantas alimenticias para el desarrollo de los seres humanos.	07
3.3. Clasificación de las plantas alimenticias.	10
3.4. Clases de plantas alimenticias	11
3.5. Las tres funciones que cumple los alimentos	11
3.6. Higiene de los alimentos	13
3.7. Las vitaminas y su importancia	13
4. El cultivo de plantas sustentables y el desarrollo rural	18
5. ¿Qué es un semillero? (Segunda Unidad)	20
5.1. Hechura de semillero	20
5.2. Los tablones	20
6. Cómo sembrar el semillero	21
6.1. Hilera de surcos	21
6.2. En posturas	21
6.3. Siembra al voleo	21
6.4. Protección de los Tablones en la siembra	22
7. Profundidad de los surcos y de los hoyitos	22
7.1. Trabajos culturales en los viveros	22
8. Prácticas que se deben realizar en el vivero.	23
9. Cuidado al semillero.	23
10. Enfermedades de las Plantas	23
11. Trasplante de semillero a la bolsa	24
12. Plantas que no deben trasplantarse a la bolsa	24
13. También se pueden producir plantas sin bolsa	25
14. Cultivos Hortícolas	25
15. Cultivos en los balcones de las casas y jardines.	26
16. Cultivo de plantas Alimenticias	26
16.1. El maíz	27
16.2. La yuca o mandioca	27
16.3. El camote o batata	28
16.4. Legumbres y hortalizas	29
16.5. Frutas	33
16.6. Los cítricos	33
16.7. El plátano y el banano	34
16.8. Otras frutas (tipos de frutas)	35

17. Cultivos Hortícolas como producto	36
18. Realización de un cultivo en casa o en jardín	37
19. Pasos para la realización de un pequeño cultivo hortícola	37
20. Bibliografía	39

1. PRESENTACIÓN

Por los grandes avances tecnológicos que atraviesa actualmente el planeta, se han olvidado las prácticas sanas de los ancestros cuando se habla de seguridad alimentaria, refiriéndose a los cultivos de hortalizas, que manejan los padres y madres de familia en las labores para el sustento diario. Es así que en el marco de los resultados propuestos por el presente proyecto se trata de motivar la convivencia familiar y garantizar esa autonomía en el acceso a alimentos sanos por el tratamiento orgánico que da como resultado calidad nutritiva, a la vez que se gestionan procesos relacionados con el ambiente.

En la educación, es de gran importancia enfatizar el valor ecológico para el cuidado de la naturaleza, en beneficio del planeta así como la siembra de plantas alimenticias, que hoy en día es importante poner en práctica por la situación económica que enfrenta el país, motivando a toda la población en general a utilizar otro método de generar ingresos en la familia de manera sana y en su propia familia, teniendo también una alimentación nutritiva y sana con nutrientes de calidad y naturales u orgánicos que ayudarían a la familia tanto en alimentación como comercialmente de los productos, dando así, un enfoque educativo para transmitir a los padres y madres de familia para que realicen cultivos hortícolas y utilizar los recursos naturales para contribuir a disminuir la problemática de la contaminación, deforestación, desnutrición y la pobreza, creando otras fuentes de ingresos en la economía familiar y mejorar la calidad de vida en las comunidades.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo General

1. Implementar la siembra y producción de cultivos hortícolas, como una experiencia significativa que estimule el espíritu de progreso, para mejorar la calidad de vida de los hogares y consolidar la voluntad de participación de los miembros de la comunidad.

2.2. Objetivos específicos

1. Vincular a las familias en la siembra y producción de cultivos hortícolas, como una alternativa para mantener espíritu de integración y trabajo familiar, para mejorar la calidad de vida.
2. Desarrollar acciones y experiencias significativas en pro del mejoramiento de la calidad de vida de los hogares, por medio de la siembra y producción de cultivos hortícolas.
3. Promover el espíritu de colaboración entre los miembros de la familia, inculcando el trabajo en equipo, intercambiar experiencias y poder desarrollar habilidades y destrezas sobre siembra y producción de cultivos hortícolas para mejorar la calidad de vida.

PRIMERA UNIDAD

3. Plantas Alimenticias

3.1 Plantas alimenticias

Las plantas alimenticias de especies no domesticadas ayudan a complementar los alimentos básicos existentes y a mantener una nutrición equilibrada a lo largo del año, constituyendo además una fuente de suministro de alimentos en momentos de escasez. Las plantas alimenticias silvestres proporcionan productos comercializables para el consumo local, nacional o internacional.

Los análisis nutricionales de alimentos silvestres han sido escasos o inexistentes. Los pocos análisis realizados son, algunas veces, incompletos y/o se basan en los datos de una sola muestra. La información existente sobre la disponibilidad y el rendimiento estacionales es escasa.

Los árboles y arbustos que pueden destinarse a múltiples usos son preferibles a los que sólo sirven como fuente de alimentos. Aparte de su uso como aperitivos, la recolección y preparación para el almacenamiento o la comercialización, de especies que han sido seleccionadas para el desarrollo no deberán interferir con las necesidades de mano de obra para la producción de alimentos básicos. Por lo que respecta al consumo local, es mejor que la recolección se realice gradualmente a lo largo de un período de tiempo que en una campaña corta, aunque este último procedimiento puede ser preferible para fines de comercialización y elaboración. Es conveniente centrar la atención en el mejoramiento o selección genéticas de plantas alimenticias importantes en el ámbito local, la selección de árboles frutales de calidad superior y los injertos en especies silvestres se han realizado con éxito.

3.2 Diversidad de plantas alimenticias para el desarrollo de seres

Humanos y materiales

Dentro de todos los tipos diferentes de plantas que se puede encontrar, existe grupo selecto que son las plantas alimenticias. Estas plantas son cultivadas o explotadas por el género humano para su alimentación o nutrición, pero resultaría sorprendente reconocer que en realidad el resto de los animales se alimentan de muchos tipos más de plantas. Es apenas una fracción de lo que son las partes comestibles de una planta lo que utiliza el hombre para su alimentación, y esto está determinado no solo por qué partes son comestibles, sino por el uso y las costumbres que vienen de la época de las cavernas.



Rábano



Alcapa



Remolacha



Apio

Fotografías: Epesita Karin Ramírez



Tomillo



Cilantro



Hierba Buena



Ayote

Fotografías: Epesita Karin Ramírez

El hombre no ha desarrollado resistencia algunos ácidos o venenos que pueden portar las plantas, a diferencia de otros animales que en el transcurso de su evolución con las plantas sí han logrado ponerse a la par de estas para aprovechar sus recursos. Las plantas alimenticias han determinado que el hombre pasara de ser nómada a conformar poblaciones estables, y debemos a ellas los orígenes de la civilización tal cual la conocemos. Cuando el

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

Se puede reconocer que más del 95% de las plantas que se utilizan para la alimentación son Angiospermas, y esto se da principalmente por la presencia de un fruto en su mayoría carnoso, que tiene buen sabor, y que es precisamente la estrategia que tienen estas plantas para diseminar las semillas.

Hay algunas semillas que sólo germinan si antes pasaron por el tracto digestivo de algún animal, como las aves.

Se puede diferenciar de las plantas alimenticias las partes que nos van a servir de elementos culinarios: las hojas, raíces, tallos, y frutos. También se puede hablar de plantas alimenticias primarias y complementarias, según si son muy utilizadas, o según su estacionalidad: en general, las plantas que son aprovechables en una estación del año (particularmente aquí encontramos a la mayoría de las que extraemos el fruto) son catalogadas dentro de las complementarias. Otras plantas también sirven para la industria alimentaria, como elementos a utilizar se tienen en cuenta extractos de dichas plantas, pero aquí se habla de aquellas que se puede cultivar.





Fotografías: Epesita Karin Ramírez

3.3 Clasificación de las Plantas Alimenticias

3.3 Clasificación de las plantas alimenticias

Las plantas alimenticias esenciales o primarias suelen ser herbáceas, anuales pero que producen órganos que van más allá de su floración, perpetuándolas por varias temporadas, como el rizoma, tubérculos, que poseen sustancias de reserva. Se puede afirmar que lo más utilizado de estas plantas es la semilla, Dentro de estas, son característicos dos grupos de angiospermas: leguminosas y gramíneas.

El primero de los dos grupos de plantas alimenticias para nutrición, las leguminosas, se caracteriza por su fruto tipo legumbre, y como la planta posee una gran capacidad de captación de nitrógeno, por organismos simbioses que viven en las raíces, como en el caso de los tréboles, donde forman unas protuberancias notorias, producen semillas con grandes cantidades de elementos proteicos, compuestos estructurales de las células y del ADN.

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

Pero esto tampoco es recomendable, porque la carne trae otras cosas que pueden no estar sintetizadas en las plantas. La familia de las gramíneas comprende a un grupo muy variado de plantas, que incluye los pastos, y los mayores elementos cultivables, como el trigo, maíz, etc. Estas plantas alimenticias producen una semilla rica en carbohidratos, aceites, proteínas, y esto proporciona calorías al organismo consumidor. El alimento típico que se

realiza con estas plantas es el pan, este puede ser de trigo, maíz, centeno, cebada, mijo, arroz. Como vemos, en la lista aparecen también otros nombres, que en las diferentes regiones son aprovechados para una gran variedad de recetas. Es destacable, el uso del arroz en China como alimento básico de la población.

Son importantes también los tallos y los tubérculos subterráneos, que ricos en almidón, son elementos básicos en la dieta de los pueblos tropicales, y fueron extendidos mundialmente: yuca, papa, camote, etc. El único fruto en esta categoría es el plátano en algunas localidades de Asia y del Caribe

Las plantas alimenticias para nutrición complementarias comprenden un número considerable de especies usadas como alimento estacional. Incluyen a las verduras y hortalizas.

3.4 Clases de Plantas Alimenticias

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

- 1.- Cereales.- son la base de la alimentación mundial, sus frutos producen harinas, se disuelven en agua y contienen gran cantidad de azúcares, también se conocen como Gramíneas: trigo, maíz, avena, cebada y arroz.
- 2.- Leguminosas.- También se llaman legumbres, sus frutos se desarrollan dentro de una vaina y contienen una gran cantidad de proteínas y minerales. Chícharo, ejote, tamarindo, haba y frijol.
- 3.- Frutas.- Contienen vitaminas y agua, se clasifican en:
 - a) Cítricas.- Contienen "C" naranja, limón y toronja.
 - b) Azucaradas.- Contienen una azúcar llamada fructuosa, manzana, mango, ciruela.
 - c) Oleaginosas.- producen grasas o aceites coco, nuez, almendra.
- 4.- Hortalizas.- También se llaman verduras, contienen azúcares y proteínas, se cultivan en huertos o viveros, espinacas, chayote, remolacha, lechuga, papa.
- 5.- Condimentarías.- Producen sustancias especiales que dan un sabor específico a los alimentos. Su uso inadecuado produce irritaciones en el aparato digestivo. Chile, apazote, pimienta, canela, ajo.

3.5 Las tres funciones que cumplen los alimentos

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

Los alimentos por su composición química se clasifican en:

- 1.- Azúcares, hidratos de carbono, sacáridos o carbohidratos.

Están formados por CHO proporcionan 4 cal/gr. Y su función es: aportar energía para realizar todas las funciones vitales, se clasifican en:

- a. Monosacáridos.- son azúcares sencillos, su fórmula química es $C_6H_{12}O_6$ ejemplo: Glucosa. Estos azúcares se absorben directamente en el intestino.
1. Disacáridos.- son azúcares dobles con la pérdida de una molécula de H_2O su fórmula es $C_{12}H_{22}O_{11}$. Estos azúcares no se absorben tienen que transformarse. Miel.
2. Polisacáridos.- son azúcares secos, su fórmula $(C_6H_{12}O_6)_n$ Almidón.
3. Grasas o Lípidos: están formados por CHO, proporcionan 9 cal/gr, su función es mantener la temperatura y lubricar la piel, se clasifican en:
 - a.. Grasas Saturadas.- son aquellas que provienen de alimentos de origen animal, su consumo excesivo produce arteriosclerosis. Manteca, mantequilla, leche.
 - b.. Grasas Pol insaturadas: son grasas líquidas que provienen de alimentos de origen vegetal. Olivo, girasol, cártamo.
- 4.- proteínas: están formadas por CHON proporcionan 4 cal/gr. Sus moléculas se llaman aminoácidos, su función es ayudar en el crecimiento y desarrollo del ser. Leche, carne, huevo, cereales.
- 5.- Agua: es el disolvente universal, contiene sales que ayudan a las funciones vitales y es necesario beber 1ltr. De agua por día.

- 6.- Sales Minerales: son elementos estructurales, en los tejidos blandos y duros del cuerpo. Los principales son: C_a, P, K, S, Cl, Z_n, S_e, C_u, I, F, M_g.

Una buena nutrición debe contener:

Azúcares 1% 50 a 60 cal/gr.

Grasas 10% 25 a 35 cal/gr. Proteínas 20% 10 a 15 cal/gr.

Agua 64% Minerales 3%

3.6 Higiene de los Alimentos

Los alimentos que debe consumirse frescos y libres de gérmenes, por esta razón el hombre a establecido los siguientes métodos de conservación alimenticia.

1. Refrigeración.- consiste en mantener la temperatura por debajo de los 10 °C. Carne.
- 2.- Almibarado.- consiste en agregar azúcar al alimento y hervirlo hasta el punto de almíbar, luego se empacan al alto vacío, durazno, piñas.
3. Salado consiste en impregnar el alimento con sal hasta su cocimiento. Bacalao.
- 4.-Embutido.- consiste en sazonar los alimentos e introducirlos en un tubo de hule o tripa de animal, luego se cuece. Salchicha, moronga.
- 5.- Enlatado.- consiste en preparar los alimentos y enlatarlos al alto vacío. Atún, chícharo, sardinas.
- 6.- Encurtido.- consiste en cocer los alimentos agregándole vinagre al alto vacío, chile, cebollas.
- 7.- Pasteurizado.- consiste en preparar el alimento y hervirlo hasta 100°C, inmediatamente descender la temperatura hasta 0°C, este cambio brusco ocasiona la muerte de las bacterias. Leche, yogurt.
- 8.- Deshidratación.- consiste en extraer el agua de los alimentos y dejar seco. Leche, chocolate, café.
- 9.- Cristalización.- consiste en preparar el alimento agregándole azúcar y dejar secar al medio ambiente. Higos, fresas.
- 10.-Ahumado.- consiste en pre-cocer el alimento. Por acción del humo o carbón. Pavo, chuleta.

Mediante estos procedimientos se pueden asegurar el consumo de los alimentos.

3.7 Las Vitaminas y su Importancia

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

Las vitaminas fueron establecidas en 1912 por el científico Casimiro Funk y clasifico a las vitaminas en dos grupos:

- 1.- Vitaminas Liposolubles: son aquellas que se disuelven en grasas y son: "A" , "D", "E" y "K".
- 2.- Vitaminas Hidrosolubles: son aquellas que se disuelven en agua y son: "C", "B", "B₂", "B₆", "B₁₂", y "P_p".

Vitamina "A".- evita la acción bacteriana y la ceguera nocturna, zanahorias, aceites de hígado, mantequilla, yema de huevo.

Vitamina "D".- impide la deformación de huesos y alteraciones de dientes. En los niños evita el raquitismo.

Vitamina "E" .- su consumo evita la alteración nerviosa, esterilidad y abortos frecuentes.

Vitamina "K" .- evita las hemorragias frecuentes y la falta de coagulaciones.

Vitamina "C" .- evita el escorbuto (infección de las encías ayuda a prevenir las enfermedades gripales).

Vitamina "B" .- evita el beriberi, impide la parálisis y la fatiga, la inflamación de los nervios.

Vitamina "B₂" .- impide la dermatitis, las boqueras, y rompimiento de los vasos sanguíneos en los ojos.

Vitamina "B₆" .- evita el insomnio, provoca pérdida de peso y nervioso.

Vitamina "B₁₂".- evita el cansancio, la fatiga general y la anemia.

Vitamina "P_p".- evita la demencia, y la pelagra (infección de la piel).

El valor energético de los alimentos se mide en calorías y un adolescente de 13 a 16 años necesita de 2600 a 3100 calorías por día solo para sus necesidades escolares. Para poder determinar la cantidad de calorías necesarias se multiplica el peso del individuo por número 80 que equivale a las calorías.

Por Kg. de peso según la edad. Es necesario que entre comidas se consuman frutas o verduras.

Alimento	Ración	Calorías
Arroz	1 plato normal	122 cal.
Atole de leche	1 taza	202 cal.
Azúcar	1 cda. Grande	48 cal.
Biscocho	1 pza.	115 cal.
Leche con azúcar	1 vaso	150 cal.
Carne guisada	1 pza.	288 cal.
Leche con chocolate	1 vaso	284 cal.
Fruta	1 pza.	40 cal.
Gelatina	1 pza. chica	52 cal.
Helado de Crema	1 ración	166 cal.

Huevo	1 pza.	73 cal.
Legumbres	1 ración	140 cal.
Mantequilla	1 ración	45 cal.
Pan de Caja	1 rebanada	65 cal.
Papas	1 ración	80 cal.
Pastel	1rebanada	252 cal.
Plátano	1 ración	96 cal.
Queso	1 ración	109 cal.
Refresco	1 vaso	80 cal.
Sopa aguada	1 plato	81 cal.
Sopa seca	1 plato	118 cal.
Tortilla	1 pza.	48 cal.
Verdura	1 ración	20 cal.

Manzana	1 pza.	65 cal.
Cerveza	1 vaso	235 cal.
Yogurt	1 vaso	150 cal.
Salchicha	2 pzas.	375 cal.
Chuleta	1 pza.	470 cal.
Chocolate	1 pza.	565 cal.

1. **El cultivo de plantas sustentables y el desarrollo rural**

La crianza biodinámica de las plantas. Participaron agricultores, criadores de plantas, estudiantes y algunos otros interesados y preocupados por mantener la diversidad de las plantas alimenticias.

Técnicas sencillas usadas por los criadores biodinámicas de plantas para mejorar las variedades de las plantas de polinización abierta. Todas ellas están basadas en desarrollar una comprensión holística de la vida de la planta mientras evoluciona en el contexto de su medio ambiente. En las etapas tempranas del crecimiento una planta se desarrolla principalmente bajo la influencia del agua. Luego a medida que se acerca a la floración, se vuelven más importantes las influencias de la luz, el aire y el calor. Donde la crianza de las plantas se centra enteramente en un aumento del rendimiento, puede suceder que ocurra un desarrollo unilateral y sufre la salud de la planta. Dicha observación de las hojas puede entonces ser extremadamente valiosa para identificar el problema con precisión. De variedades modernas de maíz tienen una paja muy corta y marlos de grano altamente compactados. Mientras que los rendimientos podrán ser elevados los cultivos pueden ser extremadamente susceptibles al ataque de los hongos. Una cuidadosa mirada a las plantas revela el por qué. Los marlos de las variedades modernas de maíz se desarrollan muy abajo donde la planta está poniendo toda su fuerza en producir hojas verdes carnosas. Las variedades más viejas de maíz eran más altas y desarrollaban sus marlos bien arriba de las hojas y estaban rodeadas por el aire, el calor y la luz. Esta atmósfera permitía que se llevara a cabo una verdadera maduración. Las variedades modernas por lo tanto no pueden madurar como deberían y caen así presas más fácilmente de las enfermedades fúngicas.

Este fenómeno se puede observar también en cuanto que faltan determinadas etapas de la metamorfosis de las hojas de la planta, es decir, que hay una progresión irregular de las formas foliares desde el cotiledón hasta la cabeza de la semilla en algunos cultivos de elevada crianza.

La crianza de las plantas bajo condiciones orgánicas puede y debe ser llevada a cabo en el campo o en el cultivo y comprometer a aquellos que están más directamente vinculados con ella. Cualquiera puede involucrarse con el trabajo.

Los principios son muy sencillos y con experiencia resulta posible observar y evaluar las cualidades de las plantas de una manera efectiva. Se dio un ejemplo de cómo un procedimiento tan simple como la selección por el sabor puede ser tanto efectiva como accesible para todos. “Si se efectúa una selección por el sabor de una hilera de zanahorias, podría resultar en una situación en donde el primer año casi el 60% del cultivo tiene que ser descartado como inferior” dijo ella. “Si las zanahorias seleccionadas de este modo son luego cultivadas para producir semillas y esas semillas son sembradas al año siguiente para producir zanahorias, una nueva selección por el sabor resulta casi siempre en que más del 80% de las muestras se retienen como una provisión para la crianza buena y sabrosa.

Los problemas y desafíos vinculados con la producción de semillas de papas, la evaluación de las variedades más viejas de las semillas de verduras y las dificultades con las que se enfrentan al tratar de producir variedades de semillas de pasto y forrajes cultivadas orgánicamente.

La producción de semillas orgánicas de pasto y forraje es otra área que requiere considerable trabajo e ingreso. “Los sistemas convencionales de producción de semillas de pasto han sido desarrollados para usar el nitrógeno inorgánico aplicado en etapas específicas del desarrollo del cultivo y el uso adecuado de herbicidas y fungicidas para producir semillas de calidad y disminuir el contenido de malezas lo cual puede disminuir los costos de la limpieza de las semillas” Dijo el Dr. Atholl Marshall del Instituto for Grassland and Environmental Research en Aberystwyth. “La gran extensión de acres requerida para la producción de semillas orgánicas relativamente baratas es un problema importante.” Se necesita también mucha investigación para desarrollar las técnicas de cultivo adecuadas y sobre todo para producir cultivos de semillas limpias y libres de malezas. Será esencial el trabajo y en el Cultivo biodinámica de las plantas Durante la discusión muchos participantes expresaron su interés por involucrarse de manera práctica en la producción de semillas orgánicas.

SEGUNDA UNIDAD

5. ¿Qué es un semillero?

Es el sitio donde se siembran y crían los vegetales que después dependiendo del tipo de planta deben trasplantarse o no, Es una fase antes de sembrar las plantas en el vivero.

5.1 Hechura de semilleros

Los semilleros pueden hacerse en cajas de germinación o en tablones en el suelo, eligiendo el terreno más adecuado para la actividad.



5.2 Los tablones

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

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

6 ¿Cómo sembrar el semillero

Hay algunas formas de sembrar el semillero entre estas se pueden mencionar las siguientes.

6.1 Hileras o surcos

Se hacen surcos pequeños a lo ancho del tablón en ellos se deposita la semilla, en esta forma se pueden sembrar las siguientes especies. Alimenticias, rábano, pepino, culantro, tomate, cebolla, ayote, arroz, el chipilín y la hierba mora. etc. La distancia es de 10 cms, de 30 o 35. Entre los surcos, la semilla debe depositarse al chorro ralo, si es muy pequeña la semilla puede acompañarse revuelta con arena.



Fotografías: Epesita Karin Ramírez

6.2 En posturas

Esta forma se usa para sembrar semillas grandes, se colocan una a una en los hoyitos, las especies forestales que se pueden sembrar con esta forma son: Ayote, maíz, frijol, maicillo. Los hoyitos deben hacerse en filas tratando que cada fila quede a una distancia de 30 centímetros de la otra.

6.3 Siembra al voleo

Esta forma consiste en regar la semilla por todo el tablón de manera pareja uniforme. Se recomienda mezclar la semilla con arena fina, para taparla mejor, aquí se encuentran las siguientes especies, guatera, maicillo, frijol, maíz

6.4 protección de los tablones con la siembra

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

7. Profundidad de los surcos

La mayoría de semillas se siembran a una profundidad aproximada de una o dos veces el tamaño de la semilla, la cual debe quedar bien tapada, lo que se logra echando arena fina sobre la semilla ya sea que se siembre en tablones o en cajas.

7.1 Trabajos culturales en los viveros

- Tratamiento pre germinativo de la semilla
- Hechuras de la semilla.
- Siembra de semilleros
- Llenado de bolsas.
- Aplicación de micorrizas.
- Repique
- Sombra,
- Limpia
- Riegos.
- Fertilización.
- Podas.
- Endurecimiento.
- Cosecha embalaje y transporte
- Producción fitosanitaria.



Fotografías: Epesita Karin Ramírez

8. Prácticas que se debe realizar en el vivero

- Preparar mezclas
- Riegos (humedad de suelos)
- Protección de semillas
- Colocar cobertura.
- Colocar sombra en los semilleros
- Eliminar malezas
- Controlar plagas (aves roedores, insectos y otros)
- Controlar enfermedades
- Fertilización

9. Cuidados al semillero

1-Mantener húmedo el suelo, tratando que las gotas no saquen la semilla.

2-Después de sembrar, hay que proteger el semillero con tela agribón o si no cubrirlo con pajón paja o zacate, para conservar la humedad del semillero

3-Limpie el semillero arrancando las malezas que competirán con las plantas

4-Fijese que no se encuentren insectos, aves, ratas o ratones que dañen a las plantas, si hay, deben eliminarse.

Enfermedades de las Plantas

Algunas enfermedades de las plantas son provocadas por hongos. El moteado negro de las hojas que puedes ver en la fotografía se debe a la acción de un hongo. Los hongos pueden infectar cualquier órgano vegetal: hojas, tallos, flores, raíces y frutos



Fotografías: Epesita Karin Ramírez

10. Trasplante del semillero a la bolsa si se hizo almacigo en caja germinadora

El trasplante del semillero o de la caja germinación a las bolsas de nylon es una etapa muy delicada ya que es esta fase es donde pueden morir muchas.

Plantitas para evitar esto haga lo siguiente

- 1- Dos días antes de que haga un trasplante trate las bolsas con un mata hongos (fungicida)
- 2- Antes del trasplante riegue las bolsas con bastante agua u obra un hoyo en el centro con un palo rollizo
- 3- Las hojitas se toman por las hojas y las raíces son muy grades córtelas con una tijera, trate que las raíces no queden dobladas dentro de la bolsa.
- 4- trasplante las plantitas cuando 4 hojas son deshojan ancha, pero para pinos o parecidos cuando sean soldaditos
- 5- Riegue el semillero unas dos horas antes del trasplante.
- 6- Arranque las plantitas del semillero empezando por una esquina.
- 7- Deposite la plantita en un baño con lodo antes de ponerla en las bolsas.
- 8- Meta la plantita recta trate que esta quede a la altura del cuello del semillero y apriete cuidadosamente el suelo con las manos sin lastimar las plantitas.
- 9- Coloque las bolsas en tablones, en el cual puede trazarse colocando en cada esquina unas estacas y de punta a punta coloque alambre de amarre.

11. Plantas que no deben trasplantarse a la bolsa

- 1-Con raíces torcidas.
- 2-Con raíces cortas.
- 3-Con las plantitas débiles.
- 4-Con las plantitas enfermas y dañadas por insectos.

13. También se pueden producir plantas sin bolsa a esta forma se le llama planta a raíz desnuda.

Para esto se prepara el tablón que mida igual al que ya mencionamos y las semillas se depositan al chorro en surcos de más o menos 15 o 20 centímetros entre cada uno.



Fotografías: Epesita Karin Ramírez

Hay otras formas para tener plantas o arbolitos, a esta forma se le llama por estacas. Esta forma se hace cortando estacas de árboles que estén bonitos y sanos, las estacas deben de no ser muy leñosas. Ejemplo, el jocote, la naranja, el limón.



Fotografías: Epesita Karin Ramírez

14. Cultivos Hortícolas

Existen algunas formas de cultivar vegetales y frutas, estas dependen del lugar y el clima de cada región. Los cultivos pueden ubicarse en grandes terrenos, ser cuidados por muchas personas, incluso con la ayuda de maquinaria especial. También pueden utilizarse espacios pequeños como el patio o el jardín de una casa, en estos casos es atendido por una familia. El producto de la cosecha es aprovechado para satisfacer sus propias necesidades alimenticias y nutricionales, para el comercio sin importar en donde se encuentre el cultivo, para realizarlo se

siguen ciertos pasos, El primero es preparar y arar la tierra, luego abonarla, formar surcos, colocar las semillas, desyerbar, regar, esperar algún tiempo y cosechar. Al controlar las plagas se obtiene un mejor rendimiento del cultivo.

15 Cultivos en los balcones de las casas y jardines

Cualquiera, con algo de espacio, una mínima dedicación y unos conocimientos básicos de horticultura, puede cultivar con éxito desde unas fragantes hierbas aromáticas en el alféizar de una ventana, hasta hortalizas en la terraza o en un pequeño cultivo de jardín. En la presente guía se quiere motivar a las familias a que realicen su cultivo hortícola.



Fotografías: Epesita Karin Ramírez

Cultivos de plantas alimenticias

Son ricas en proteínas, minerales y vitaminas. Tales como el maíz y alfalfa que debido a que su raíz puede introducirse a más de 9 m de profundidad, puede alcanzar cualquier reserva de nutrientes y soportar sequías extremas. Esta planta se adapta muy bien a condiciones climáticas variadas, pero precisa de ciertas condiciones de suelo y de un cultivo apropiado. En terrenos de regadío, aumenta la productividad de cultivos posteriores. Se usa como acondicionador del suelo y como pasto, y, una vez seca y almacenada, se utiliza como alimento de ganado vacuno, bovino y porcino, caballos y aves de corral. Sus flores son también un alimento excelente para abejas melíferas, y se utiliza como aporte vitamínico en comidas preparadas. Sus brotes tiernos se usan a menudo en ensaladas.

16.1 El maíz

Es originario de Latinoamérica, donde se lo empezó a cultivar hace unos 7000 años. La producción mundial supera las 700 millones de toneladas, como resultado de una superficie cultivada superior a las 145 millones de hectáreas. El cultivo de maíz predomina en las grandes llanuras de los Estados Unidos y en China, aunque también es muy importante su cultivo en Brasil, México, Francia, Argentina, Rumania e India. Estados Unidos es el mayor productor y el principal exportador de maíz, produce alrededor de 300 millones de toneladas por año, le sigue China con 130 millones.

El maíz se cultiva en diversas partes del territorio boliviano, pero más que todo en los departamentos de Santa Cruz, Chuquisaca, Cochabamba y Tarija, que en conjunto suman el 85% de la superficie total cultivada anualmente, la misma que supera las 300 mil hectáreas. Por su parte, la producción nacional de maíz, en los últimos años, ha alcanzado más de 600 mil toneladas.



Fotografías: Epesita Karin Ramírez

16.2 La yuca o mandioca

Originaria de Sudamérica, es una de las primeras plantas alimenticias del mundo. Su consumo es masivo en el África, en Brasil, Tailandia y Malasia. La producción mundial de yuca en los últimos años se ha situado por encima de las 200 millones de

toneladas. El principal productor mundial de yuca es Nigeria, con casi 40 millones de toneladas anuales.

El cultivo de la yuca en el país, es propio de la región de los llanos tropicales.

La superficie cultivada anual de yuca se aproxima a las 40 mil hectáreas, por su parte la producción, se ubica por encima de las 360 mil toneladas / año.



Fotografías: Epesita Karin Ramírez

16.3 El camote o batata

Es un tubérculo originario de América que se cultiva en zonas de clima cálido. El camote además de ser una planta alimenticia que se la consume, cocida o frita, sirve de materia prima para la extracción de la fécula, para la fabricación de jarabes, alcohol y mermelada. El mayor productor de batata en el mundo es China, que al año produce alrededor de 85% del total mundial, es decir, más de 100 millones de toneladas.



Fotografías: Epesita Karin Ramírez

16.4 Legumbres y hortalizas

Las legumbres son los frutos que crecen en las vainas, en las plantas leguminosas, como ser: habas, arvejas, garbanzos, frijol, etc. Las legumbres son de alto valor nutritivo.

Las hortalizas son plantas también de gran valor nutritivo y se cultivan. Su consumo puede ser parcial o completo, dependiendo de las partes útiles que se emplea de ellas en la alimentación: raíz (zanahoria, remolacha, rábano nabo, etc.), hojas (lechuga, repollo, espinaca, acelga, etc.), tallo (apio y espárrago), bulbos (ajo, cebolla y puerro), flores (alcachofa, coliflor, etc.) o frutos (tomate, locoto, pepino, berenjena, pimentón, etc.).

Una de estas familias es la de las leguminosas, que engloba a las alubias (frijoles), los guisantes y sus parientes. Desde tiempos inmemoriales se han cultivado diferentes especies, tanto en el Nuevo como en el Viejo Mundo. América aportó las judías de la peladilla, las habichuelas y las alubias normales que agrupan a distintas variedades definidas como vainas verdes, ejotes, alubias blancas, habitas tiernas, frijoles pintos, judías enanas y frijoles comunes. Los guisantes, garbanzos, lentejas, habas, frijoles de fraile, arvejas, judías de careta, almortas y otras proceden del hemisferio oriental. Las vainas o ejotes contienen las semillas de las leguminosas o legumbres. Algunas de estas vainas como las de las judías alargadas chinas o las del guisante de nieve se comen enteras.

Las variedades de semillas, como las fabes, las judías de la peladilla, los frijoles, los frijoles de fraile, los guisantes con cáscara, las lentejas y los garbanzos, se sacan de las vainas, ya que éstas no son comestibles. Las semillas se pueden consumir frescas o secarlas para su consumo posterior. Las vainas secas se pueden rebozar en harina o dejarlas a remojo para que se rehidraten.



Fotografías: Epesita Karin Ramírez

Zanahorias y otras

Dentro de la familia de las umbelíferas (de las cuales la zanahoria es la mejor representante), se encuentra el género de la chirivía, que se cultivan para aprovechar sus raíces comestibles y algo dulces, como el apio, que se come en tallo o en raíz (apio nabo) y cuyas semillas pequeñas y redondas se utilizan como especia; el hinojo, que se consume debido a que sus tallos y raíces saben a regaliz; y la angélica, que da sabor a la ginebra. Otros muchos miembros de esta familia tienen semillas u hojas aromáticas que se utilizan como especias, hierbas y aderezos, entre las que se encuentran el eneldo, el hinojo, la alcaravea, el culantro o cilantro, el apio de monte, el comino, el perejil y el anís.



Fotografías: Epesita Karin Ramírez

Las verduras

Las verduras son alimentos de origen vegetal. Son muy importantes en la alimentación. Las verduras son una fuente importante de vitaminas, minerales y fibra. Todo lo que comen los seres humanos que no sean de origen animal o mineral puede considerarse una verdura, pero en el uso cotidiano la mayoría de los cereales, frutos secos, aceites y frutas dulces no se entienden como tales, al igual que muchas plantas que se utilizan en pequeñas cantidades para dar sabor a otras comidas. Los tallos, hojas, flores o raíces de una planta sí son verduras. La mayor parte de las verduras son verdes, pero también existen otras que no lo son.

Variedad de legumbres

Todas las hortalizas cuya parte comestible está constituida por sus órganos verdes, vale decir, hojas, tallos y flores, mencionadas en el párrafo precedente, se definen también con el nombre de verduras.

Su producción se realiza en las tres zonas geográficas, ya que se adaptan a la diversidad de climas y suelos, y además porque son importantes como complementos o aditivos de las comidas de todas las familias. La Producción nacional de legumbres y hortalizas satisface plenamente al mercado interno tanto en cantidad como en precios, ya que estos son generalmente accesibles a todo bolsillo. En el altiplano se produce principalmente: haba, cebolla, acelga, remolacha, coliflor, lechuga, nabo, rábano y repollo. En los valles: tomate, zanahoria, cebolla, arveja, lechuga, haba, pimentón, pepino, perejil, locoto, coliflor, repollo, zapallo, rábano, acelga, ají, ajo, apio, berenjena, espárrago, espinaca, chilacayote, lenteja, nabo y remolacha. En los llanos: frijol, tomate, cebolla, lechuga, arveja, zanahoria, repollo. Pimentón, acelga, ají, ajo, berenjena, remolacha, espárrago, nabo, perejil, pepino, rábano.



Fotografías: Epesita Karin Ramírez

Datos estadísticos recientes del sector agrícola indican que entre las siguientes hortalizas y legumbres: ajo, arveja, cebolla, frijol, maíz (choclo), haba y tomate, suman alrededor de 100 mil hectáreas cultivadas en nuestro país, de donde se cosechan cerca de 400 mil toneladas anuales.

16.5 Frutas

Las frutas son muy apetecidas por el hombre debido a su alto valor nutritivo. Existe una diversidad de ellas, sin embargo, algunas tienen mayor importancia económica en cuanto a volúmenes de producción se refiere.

Las frutas son alimentos de origen vegetal. Son muy importantes en nuestra dieta. Las frutas son muy ricas en hidratos de carbono y además contienen algunas vitaminas, fibra y agua.



Fotografías: Epesita Karin Ramírez

16.6 Los cítricos

Es el grupo al cual pertenecen frutas como: la naranja, la mandarina, el limón, la lima y el pomelo, de gran rendimiento en zonas lluviosas. Estos cítricos son originarios de la India, pero, los principales productores actualmente son Brasil, con 20 millones de toneladas; China con casi 16 y Estados Unidos con 15. La producción mundial actual de cítricos supera las 110 millones de toneladas anuales.

Los cítricos se producen en toda Bolivia, pero mayormente, en el Chapare cochabambino, en los yungas de La Paz y en casi todas las provincias de Santa Cruz. Entre la naranja y la mandarina, el limón, los cítricos de mayor producción en nuestro país, suman más de 160 mil toneladas anuales, actualmente.



Fotografías: Epesita Karin Ramírez

16.7 El plátano y el banano

Son frutos propios de las regiones tropicales y subtropicales. El plátano es el que previamente necesita ser frito o cocido para poder ser consumido, mientras que el banano es el que sí se lo consumo crudo; en realidad este último, es una variedad de plátano.

La producción mundial actual de plátano no alcanza las 33 millones de toneladas por año, siendo Uganda el principal productor con cerca de 10 millones de toneladas, seguido de lejos por Colombia, con 3 millones; y Ruanda, Ghana y Nigeria, con más de 2 millones. Por su parte, el mayor productor de banano es la India, con casi 17 millones de toneladas, lo cual representa aproximadamente el 25% de la producción mundial de este cultivo; le siguen en importancia Brasil, China, Ecuador y Filipinas.



Fotografías: Epesita Karin Ramírez

16.8 Otras frutas

Es importante también a nivel mundial y nacional la producción de frutas tropicales (mango piña, papaya, palta, etc.). Las primeras suman en la actualidad más de 50 millones de toneladas en producción mundial, y las segundas alrededor de 30 millones.

No obstante, en nuestro país se producen también varias frutas, como ser: la sandía, el melón, el mango, guayaba, tamarindo, maracuyá, frutilla, la papaya, jocote, piña, higo y nance. Que no son comercializadas en grandes cantidades, en comparación a las demás frutas.

Tipos de frutos

Hay dos tipos de frutos: carnosos y secos. Los **frutos carnosos** son blandos y jugosos. Los melocotones, las ciruelas, los plátanos, las naranjas y las manzanas son frutos carnosos. Los **frutos secos** son más duros. Los granos del arroz y del trigo, las almendras o las castañas son frutos secos.

Níspero

El níspero es un árbol que tiene un fruto de color naranja o amarillento, comestible, y con grandes semillas.



Fotografías: Epesita Karin Ramírez

Mango

Nombre común de un árbol y del fruto que produce. Es nativo de India, crece hasta unos 15 m de altura y forma numerosas ramas altas y abiertas. Se cultiva en África y en América tropical por el fruto succulento, una fruta carnosa de forma arrañada u oval, de 5 a 15 cm de longitud y color verdoso, amarillento o rojizo muy dulce y sabrosa; encierra un hueso o cavozo grande aplanado, rodeado de una cubierta leñosa. Los hay esféricos y aplanados, como el mango de Manila, de los más apreciados. Alcanza el 20% su contenido en azúcares. Brasil fue el primer país de América en el que se cultivó, llevado por los portugueses en el siglo XVIII. Desde allí se llevó el árbol a las Antillas y México.



Fotografías: Epesita Karin Ramírez

17 Cultivo Hortícola como Producto



Fotografías: Epesita Karin Ramírez

8. Realización del cultivo hortícola en la casa o en el jardín: se ha realizado está preparando un recipiente y cavando o picando la tierra para realizar la siembra de su pequeño cultivo.

En este momento realiza el surqueo para la siembra, o también llamado camellón que es como hacer surcos para recorrido de agua y que la misma corra y no se quede afectando a la plantita

Posteriormente deposita en forma de chorro la semilla para luego regarla y que germine.

19. Pasos para la actividad de realización de un pequeño cultivo

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

1. Colocar la tierra dentro de los recipientes.
2. Siembra las semillas, procura depositarlas a poca profundidad.
3. Riega el cultivo cada dos o tres días.
4. Abónalo al momento de la siembra y 15 días después de la misma.
5. Elabora un diario en el que controles los cambios que se produzcan cada día en el cultivo.
6. Espera unos 45 días para empezar a cosechar tus vegetales. Este tiempo puede variar. Protege las plantas de plagas y enfermedades con fungicidas e insecticidas.

20. BIBLIOGRAFÍA

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

BIBLIOGRAFÍA

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

CAPITULO IV

4. PROCESO DE EVALUACIÓN

4.1 Evaluación del diagnóstico

Para realizar, la evaluación del diagnóstico se utilizó la escala de apreciación que permitió conocer la situación actual de la institución en su forma interna y externa, así mismo sirvió para extraer y presentar resultados de los estudios de viabilidad y factibilidad, se aplicó en forma técnica la observación, análisis documental lo que permitió llevar a cabo la ejecución del proyecto que se convirtió en objeto de estudio.

4.2 Evaluación del Perfil

Para evaluar esta base del proyecto se elaboró una escala de valoración, con la cual se determinó que los objetivos propuestos están debidamente planteados, las metas que se pretenden alcanzar son adecuados con los objetivos y se encuentran acordes al presupuesto, actividades y a los recursos previstos que están determinados favorablemente para la realización del proyecto. Esta fase fue evaluada conjuntamente con el asesor del Ejercicio Profesional Supervisado.

En el cronograma de actividades se estableció el tiempo, meses, semanas y actividades a realizar, cumpliéndose el plazo establecido del proyecto: Guía: Cultivo de hortalizas para la seguridad alimentaria y generar ingresos económicos de las familias de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.

4.3 Evaluación de la Ejecución

La evaluación se realizó con una gráfica por el técnico, para verificar si el proyecto ejecutado responde a lo planificado, si los medios disponibles fueron utilizados de la manera correcta para el cumplimiento de los objetivos propuestos.

Se tomó como base un cronograma de actividades, para distribuir correctamente el tiempo, los recursos económicos y materiales, de las actividades realizadas y si son adecuadas para el nivel académico de las personas a quienes van dirigida.

4.4 Evaluación final

La evaluación final se realizo con una lista de cotejo donde se encuentran los resultados obtenidos de los diferentes capítulos del proyecto ejecutado, llegando a la conclusión que se cumplió con el propósito general del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS) a contribuir con garantizar la seguridad e higiene alimentaria y nutricional de la comunidad donde fue socializado el proyecto.

Se contó con la colaboración de las autoridades de la institución durante el desarrollo de las fases del proyecto, especialmente la del Señor Alcalde de nuestro municipio.

También participaron en la capacitación 90% de las familias, tomando en cuenta el cronograma de actividades que permitió desarrollar con calidad y tiempo justo lo planificado, administrando correctamente los recursos económicos y materiales según los objetivos generales y específicos cumpliéndose las metas propuestas.

Se concluye con la realización de actividades programadas en el proyecto, con la participación de la comunidad lo que dio origen a que se ejecutara, obteniendo una Guía: Cultivo de hortalizas dirigida a los vecinos de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.

CONCLUSIONES

1. Se redactó la Guía: Cultivo de hortalizas para la seguridad alimentaria y generar ingresos económicos de las familias de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.
2. Se entregó material bibliográfico relacionado a la adecuada elaboración de Guía: Cultivo de hortalizas para la seguridad alimentaria y generar ingresos económicos de las familias de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.
3. Se indujo a las familias de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa sobre el contenido de la guía para mejorar su proceso alimentario.

RECOMENDACIONES

1. Es importante que las familias participantes mejoren la calidad de vida, responsablemente colaborando con el cultivo de hortalizas en el municipio.
2. Es necesario que constantemente se realicen actividades de divulgación y capacitación respecto al mejoramiento de cultivos de hortalizas por parte de las autoridades municipales.
3. Es indispensable que las autoridades involucradas brinden el apoyo a las personas involucradas en el proyecto de Guía: Cultivo de hortalizas aplicable a las familias de escasos recursos de San Miguelito, municipio de Asunción Mita, departamento de Jutiapa.

FUENTES DE CONSULTAS

1. MUNICIPALIDAD DE ASUNCIÓN MITA. Plan Operativo Anual. Asunción Mita, Jutiapa, Guatemala, 2014. Pág. 2.
2. MUNICIPALIDAD DE ASUNCIÓN MITA. Plan Operativo Anual. Asunción Mita, Jutiapa, Guatemala, 2014. Pág. 2
3. MUNICIPALIDAD DE ASUNCIÓN MITA. Plan Operativo Anual. Asunción Mita, Jutiapa, Guatemala, 2014. Pág. 3
4. MUNICIPALIDAD DE ASUNCIÓN MITA. Plan Operativo Anual. Asunción Mita, Jutiapa, Guatemala, 2014. Pág. 3
5. MUNICIPALIDAD DE ASUNCIÓN MITA. Plan Operativo Anual. Asunción Mita, Jutiapa, Guatemala, 2014. Pág. 4
6. MUNICIPALIDAD DE ASUNCIÓN MITA. Plan Operativo Anual. Asunción Mita, Jutiapa, Guatemala, 2014. Pág. 4
7. Código Municipal. Decreto 12-2012. Estructura y funciones de las municipalidades. **INFOM.** Guatemala.
8. Código Presupuestario. Decreto 101-97. Estructura de los códigos presupuestarios. Congresos de la Republica de Guatemala.
9. Recopilación de las Leyes relacionadas con el quehacer municipal. Asociación Nacional de Municipalidades de Republica de Guatemala. (**ANAM**).
10. SALGUERO FERNÁNDEZ, FRANCISCO JAVIER. Folleto Histórico del municipio de Asunción Mita. Guatemala. 2010.

APÉNDICE

PLAN DE GENERAL DEL EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO

Primera Fase: Diagnostico Institucional

I. Identificación:

Institución: Municipalidad de Asunción Mita, Jutiapa.

Dirección: Barrio Central.

Municipio: Asunción Mita.

Departamento: Jutiapa.

Jefe de la Institución: Profesor Rubén Arturo Rodríguez Lima.

Estudiante Epesista: Karin Evely Ramírez Salguero.

Fecha: Marzo de 2015.

Tiempo en horas: 400 horas.

II. Título: Diagnostico de la Municipalidad de Asunción Mita, Jutiapa.

III. Objetivos:

General:

Describir la situación y condición de la Municipalidad de Asunción Mita, Jutiapa para identificar el estado interno y externo, listando los problemas que se presentan en la institución.

Específico:

- Obtener información básica de la Municipalidad de Asunción Mita, Jutiapa mediante la utilización de instrumentos de investigación que permitan la redacción del diagnostico institucional.
- Establecer la forma de organización y de recursos existentes de la institución.

IV. Actividades:

- Elaboración de instrumentos de observación e investigación tales como: Cuestionarios y lista de cotejo.
- Pilotaje de instrumentos.

- Aplicación de los instrumentos.
- Análisis de la información.
- Presentación de la información.
- Redacción de informe.

V. Recursos:

- **Humanos:** Alcalde Municipal, Personal Técnico y Administrativo, Epesista.
- **Técnico:** Observación, Guía de la Análisis Contextual e Institucional de la Municipalidad.
- **Material y Equipo:** Escritorio, silla, engrapadora, perforadora, cuaderno, folder con gancho, computadora con respectivo cargador, impresora, USB, teléfono, fotocopidora, lapicero, hojas de papel, cámara fotográfica,, archivos, agenda, tinta para impresora, cañonera.

Instituciones	Aporte	Valor Unitario	Total
Municipalidad de Asunción Mita.	2 camiones de tierra	Q. 200.00	Q. 400.00
Entre Mares de Guatemala	Semillas variadas para huertos	Q. 60.00	Q. 1,200.00
	Técnicos capacitadores con viáticos.	Q. 100.00	Q. 200.00
Municipalidad de Asunción Mita	Refacciones	Q. 15.00	Q. 30.00
	Cañonera	Q. 100.00	Q. 100.00
	Accesorios de oficina (papel bond, cartucho de tintas, cartulinas, hojas, impresiones, diplomas)		Q. 1,500.00
	Abonos y químicos		Q. 500.00
Funeraria Brindis	50 Sillas	Q. 1.00	Q. 50.00
Total:			Q. 3,980.00

VI. Tiempo: 120 horas

VII. Metas:

- Listas los problemas de la institución.
- Generar un documento de diagnóstico de la Municipalidad de Asunción Mita.
- Identificar la organización jerárquica y los recursos existentes en la institución.
- Implementar una Guía: Cultivo de hortalizas dirigida a los vecinos de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa contribuyendo con el mejoramiento del proceso alimentario y nutricional a través de técnicas.

PLAN DE DIAGNÓSTICO INSTITUCIONAL

Etapas y sus componentes	Objetivos	Actividades	Instrumentos de recolección de datos	Responsables
<p>Diagnostico institucional:</p> <p>Datos generales de la institución / comunidad</p> <p>Nombre de la institución</p> <p>Tipo de institución</p> <p>Ubicación geográfica</p> <p>Visión</p> <p>Misión</p> <p>Políticas</p> <p>Objetivos</p> <p>Metas</p> <p>Estructura organizacional</p> <p>Recursos</p> <p>Técnicas utilizadas para el diagnóstico</p> <p>Lista de carencias</p> <p>Cuadro de análisis y priorización de problemas</p> <p>Análisis de viabilidad y factibilidad</p>	<p>Describir la situación y condición de la Municipalidad de Asunción Mita, para identificar el estado interno y externo, listando los problemas que se presentan en la institución.</p> <p>Obtener información básica de la Municipalidad de Asunción Mita, mediante la utilización de instrumentos de investigación que permitan la redacción del diagnóstico institucional.</p> <p>Establecer la forma de organización y recursos que existen en la institución.</p>	<p>Solicitar la autorización para la realización del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS)</p> <p>Elaboración de instrumentos de observación e investigación tales como: cuestionarios y listas de cotejos.</p> <p>Observación de la infraestructura de los ambientes que posee la institución.</p>	<p>Cuestionario</p> <p>Lista de Cotejo</p> <p>Guía de análisis contextual e institucional.</p>	<p>Epesista Alcalde Municipal Personal Administrativo</p> <p>Epesista</p> <p>Epesista y miembros de la institución</p>

<p>Problema seleccionado</p> <p>Solución propuesta como viable y factible</p>		<p>Aplicación de instrumentos para la recolección de información.</p> <p>Análisis de la información para la presentación y redacción del diagnóstico de la institución.</p>	<p>Análisis de diversos documentos.</p> <p>Fotografías.</p>	<p>Epesista</p> <p>Epesista</p>
---	--	---	---	---------------------------------

Asunción Mita, Marzo de 2015

Karin Evely Ramírez Salguero
Estudiante Epesista

Lic. Luis Mauricio Castro Salguero
Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado

Prof. Rubén Arturo Rodríguez Lima
Jefe de la institución

Cronograma de actividades de ejecución del proyecto

ACTIVIDADES	AÑO 2014												
	JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
Gestión ante la Unidad Ejecutora	■												
Localización del proyecto	■												
Elaboración del plan de trabajo		■											
Presentación para su aprobación		■											
Revisión de textos			■										
Redacción de guía				■									
Revisión por el asesor					■								
Gestiones ante otras instituciones						■							
Reunión con técnicos de agricultura						■							
Reunión con familias de escasos recursos							■						
Elaboración e impresión final de guía							■	■					
Entrega de guía pedagógica y capacitación a las familias seleccionadas								■	■				
Preparación de tierra, semillas y siembra de cultivo de hortalizas									■	■			
Supervisión por asesor de EPS										■	■		
Culminación de proyecto y entrega de reconocimientos												■	

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

GUÍA DE INFORMACIÓN GENERAL PARA EL DIAGNÓSTICO INSTITUCIONAL

INDICACIONES: Atentamente se solicita su amable colaboración, agradeciéndole responder por toda veracidad a las cuestiones que se plantean a continuación.

OBJETIVO: Recabar información para la elaboración de un diagnóstico institucional verídico y completo. Marque "X" en el espacio correspondiente a la respuesta correcta.

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

SI

NO

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

SI

NO

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

SI

NO

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

SI

NO

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

SI

NO

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

SI

NO

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

SI

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

SI

NO

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

SI

NO

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

SI

NO

**GUÍA DE ANÁLISIS CONTEXTUAL E
INSTITUCIONAL DE LA
MUNICIPALIDAD DE ASUNCIÓN MITA,
JUTIAPA**

I. SECTOR COMUNIDAD

ÁREAS	INDICADORES
1. GEOGRÁFICA	<p>1.1 LOCALIZACIÓN: El municipio de Asunción Mita, departamento de Jutiapa, está aproximadamente a 470 metros sobre el nivel del mar, sus límites y colindancias son: al Norte con Santa Catarina Mita y Agua Blanca (Jutiapa); al Este con Agua Blanca y la República de El Salvador, al Sur con Atescatempa y Yupiltepeque (Jutiapa) y la República de El Salvador al Oeste con Jutiapa y Yupiltepeque.</p> <p>1.2 TAMAÑO: El municipio de Asunción Mita cuenta con 476 Kilómetros cuadrados.</p> <p>1.3 CLIMA: En Asunción Mita, el clima se clasifica como cálido. La temperatura media-anual es de 26 grados centígrados (con extremos máximos absolutos de 40.6 grados centígrados, para marzo–mayo y una mínima de 22 grados centígrados para diciembre – febrero.</p> <p>1.3.1 SUELO: El municipio de Asunción Mita, es de territorio montañoso y principalmente llano, el cual está regado por varios ríos, un lago y una laguna.</p> <p>1.3.2 PRINCIPALES ACCIDENTES: La hidrografía más importantes de Asunción Mita es la siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Río Ostúa o Grande

- Río Mongoy
- Río Tamazulapa
- Riachuelo Ataicinco
- Riachuelo La Virgen
- Riachuelo Tiucal
- Riachuelo Agua Caliente
- Riachuelo El Rífo
- Riachuelo Las Marías
- Riachuelo Las Piletas
- Se cuenta con 75 quebradas y zanjones
- Lago de Güija (una tercera parte)
- Laguna de Atescatempa (un pequeño porcentaje)

Entre los principales accidentes geográficos tenemos:

- Volcán Ixtepeque
- 46 cerros así como algunas lomas

1.4 RECURSOS NATURALES:

Asunción Mita cuenta con varios ríos, riachuelos y corrientes efímeras; el uso que se le da actualmente es para consumo humano y sistemas de riego para los cultivos, sin embargo no existen planes, ni programas que coadyuven a la conservación del recurso hídrico en el municipio. Cuenta con una importante Cuenca Ostúa-Güija, que está conformada por varias sub cuencas, siendo de vital importancia no solo para el municipio si no para varios departamentos, incluso una parte de su extensión se encuentra en territorio El Salvador.

<p>2. HISTÓRICA</p>	<p>2.1 PRIMEROS POBLADORES:</p> <p>Las primeras familias que habitaron el Municipio de Asunción Mita, fueron:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Menéndez, Perdomo, Posadas, Tobar, Chicas, Salguero, González, etc. <p>2.2 SUCESOS HISTÓRICOS IMPORTANTES:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conforme lo publicado por el filósofo mexicano don Antonio Peñafiel, la voz náhuatl Mictlán puede interpretarse como lugar de los muertos, o donde hay huesos humanos. ➤ Por el año de 1800 escribió el presbítero bachiller Domingo Juarros, en su Compendio de la Historia de la Ciudad de Guatemala, en que se indica que Asunción Mita era cabecera del curato dentro del partido de Chiquimula. En otra parte de su obra indica que el poblado cuando fue nombrado como Mita, tenía a su cargo “dos iglesias; quince cofradías; 1,625 feligreses y 35 haciendas. ➤ La Asamblea Constituyente del Estado de Guatemala, por decreto del 4 de noviembre de 1825, dividió el territorio del Estado en siete departamentos, y el de Chiquimula que era uno de ellos, se subdividió a su vez en 7 distritos, uno de los cuales era Mita, con su cabecera Asunción Mita.
----------------------------	---

- Por decreto del gobierno, fechado 8 de mayo de 1852, se dividió el departamento de Mita en tres distritos; Asunción Mita y Santa Catarina Mita pasaron a formar parte del distrito de Jutiapa conforme lo prescrito en el artículo 2º. del citado decreto; al suprimirse ese distrito, ambos poblados volvieron a incorporarse a Chiquimula. Con fecha 9 de noviembre de 1853 Asunción Mita se segregó de Chiquimula y se anexó al recién fundado departamento de Jutiapa.

- El Pueblo fue erigido en Villa el 11 de febrero de 1915 por medio del acuerdo gubernativo respectivo y el 24 de abril de 1931 fue declarado Monumento Nacional Precolombino.

2.3 PERSONALIDADES PRESENTES Y PASADAS:

Entre ellas tenemos:

Marco Tulio Lemus

María Del Carmen Cifuentes

Sergio Guevara

Julieta Chang

Julio Peralta

Roberto Enrique Cerna Martínez

Aurelio Trigueros

Felipa Angélica Orellana

Felipa Estrada

Fausto Ruiz

Edelmiro Ramírez

María Isabel Herrera de Estrada

	<p>Dolores Vivar Fabián Brindis José Domingo Morales María Chinchilla Juan José Orozco Posadas</p> <p>2.4 LUGARES DE ORGULLO LOCAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Centro Histórico ➤ Río Mongoy ➤ Lago de Güija ➤ Balneario Atatupa
<p>3 POLÍTICA</p>	<p>3.1 GOBIERNO LOCAL:</p> <p>El gobierno municipal está integrado por el Alcalde, Síndicos y Concejales, todos electos directa y popularmente de conformidad con la ley.</p> <p>Los gobernantes actuales proceden del Partido Patriota, los cuales representan las autoridades que gobiernan nuestro municipio.</p> <p>3.2 ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA:</p> <p>Para su organización administrativa el municipio se dividió en 5 regiones, para esto se consideró su ubicación geográfica así como afinidad entre ellas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Región Trapiche Vargas ✓ Región Guevara ✓ Región Central ✓ Región Mongoy ✓ Región Güija

	<p>3.3 ORGANIZACIONES POLÍTICAS:</p> <p>Dentro del municipio de Asunción Mita se encuentran las siguientes organizaciones de los partidos: PARTIDO PATRIOTA, CREO, UNE-GANA, UCN, PAN, LIDER.</p> <p>3.4 ORGANIZACIONES CIVILES APOLÍTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ONG Arcoiris ➤ COCODES ➤ CODEDES ➤ AA. (Alcohólicos Anónimos) ➤ Organizaciones Religiosas ➤ Organizaciones Deportivas ➤ AGAMI (Ganaderos) ➤ UVA (Jóvenes) ➤ Compañía de Bomberos Voluntarios
<p>4 SOCIAL</p>	<p>4.1 OCUPACIÓN DE LOS HABITANTES:</p> <p>La mayor parte de los habitantes del municipio de Asunción Mita se dedican a la agricultura, ganadería, industria, artesanías sector público, comercio y servicios.</p> <p>4.2 PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS:</p> <p>En el municipio de Asunción Mita se cultivan granos básicos, carnes (cerdo, pollo, res y pescado), lácteos, los cuales son distribuidos a negociantes que visitan nuestro lugar.</p>

4.3 AGENCIAS EDUCACIONALES:

Los Centros Educativos con que cuenta nuestro municipio son:

- Escuela Oficial Urbana Mixta Tipo Federación “Lic. Juan José Orozco Posadas”, que es una escuela del Nivel Preprimario y Primario, que trabaja las jornadas Matutina y Vespertina, ubicada en el barrio “La Federal”.
- Escuela Oficial Urbana Mixta “Dos de Abril” que es una escuela del Nivel Preprimario y Primario, que trabaja las jornadas Matutina y Vespertina, ubicada en el barrio “Dos de Abril”.
- Escuela Oficial Urbana Mixta “La Libertad”, que es una escuela del Nivel Preprimario y Primario, que trabaja las jornadas Matutina y Vespertina, ubicada en el barrio “La Libertad”.
- Escuela Oficial Urbana Mixta “La Democracia”, que es una escuela del Nivel Primario, que trabaja la jornada Matutina, ubicada en el barrio “La Democracia”
- Escuela Oficial Urbana Mixta, que es una escuela del Nivel Preprimario y Primario, que trabaja la jornada matutina, que se encuentra ubicada en la colonia ASADVIAMI.
- Escuela Oficial Urbana Mixta, que es una escuela del Nivel Preprimario y Primario, que

	<p>trabaja la jornada matutina, que se encuentra ubicada en la colonia 29 de diciembre.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Colegio Particular Mixto “La Infancia” cuenta con los niveles Preprimario y Primario, se encuentra ubicado en el barrio “Cielito Lindo”➤ Colegio Particular Mixto “El Carmen” cuenta con los niveles Preprimaria y Primaria, se encuentra ubicado en el barrio Central.➤ Liceo Miteco cuenta con los niveles de Preprimaria, Primaria, Básico y Diversificado, se encuentra ubicado en el barrio “La Libertad”➤ Liceo Bilingüe Guatemala cuenta con los niveles de Preprimaria y Primaria, se encuentra ubicado en el barrio “La Suiza”➤ Colegio Integral “Sagrada Familia” cuenta con los niveles de Preprimaria, Primaria y Básico, se encuentra ubicado en el barrio Central.➤ Colegio Evangélico “Shadai” cuenta con los niveles de Preprimaria y Primaria, se encuentra ubicado en el barrio “La Libertad”.➤ Colegio Cristiano “Joshua” cuenta con los niveles de Preprimaria y Primaria, se encuentra ubicado en el barrio “La Federal”.
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Instituto Nacional de Educación Básica “Dr. Fernando Sandoval Montalvo”, nivel Básico, jornadas Matutina y Vespertina, se encuentra ubicado en la carretera interamericana hacia El Salvador, kilómetro 143. ➤ Instituto Nacional de Educación Básica, nivel Básico, jornada Matutina, se encuentra ubicado en el Barrio Central ➤ Instituto Nacional de Educación Diversificado, nivel Diversificado, jornada Vespertina, se encuentra ubicado en el Barrio “Central”. ➤ Instituto Particular Mixto “María Chinchilla”, nivel Básico y Diversificado, jornadas Matutina y Vespertina, se encuentra ubicado en el Barrio “La Federal”. ➤ Instituto Nuestra Señora de la Asunción, nivel Básico y Diversificado, jornadas Matutina y Vespertina, se encuentra ubicado en el Barrio “La Paz”. ➤ Instituto Henry Ford, nivel Básico y Diversificado, jornadas Matutina y Vespertina, se encuentra ubicado en el Barrio “La Paz” ➤ Universidad Galileo, en Plan Fin de Semana, se encuentra ubicada en el Barrio “La Paz”.
--	--

- Universidad Rural de Guatemala, en Plan Fin de Semana, se encuentra ubicada en el Barrio “La Democracia”.
- Universidad de San Carlos de Guatemala, en Plan Fin de Semana, se encuentra ubicada en el Barrio “Central”.
- 3 Academias de Mecanografía, 8 Academias de Computación, 10 Café Internet y una Academia de Inglés.

4.4 AGENCIAS SOCIALES DE SALUD:

- Centro de Asistencia Integral Miteco, ubicado en el barrio “Cielito Lindo”.
- ONG “Arcoiris”, ubicado en el barrio “La Federal”

4.5 VIVIENDA:

- Las casas de la población de Asunción Mita, son en su mayoría de adobe, ladrillo, block, lámina y teja.

4.6 CENTROS DE RECREACIÓN:

- Estadio La Asunción
- Balneario Atatupa
- Río Ostúa
- Río Mongoy

- Cancha de Basquetbol
- 3 Canchas de Fútbol
- Parque central
- Kiosco

4.7 TRANSPORTE:

- Asociación de Microbuseros de Asunción Mita.
- Asociación de Moto-taxis de Asunción Mita.

4.8 COMUNICACIONES:

- Correo y Telégrafos
- TELGUA
- Radio Azúcar
- 3 Servicios de Cable TV
- Teléfonos ficheros y tarjeteros
- Internet en casa y particular

4.9 GRUPOS RELIGIOSOS:

- Católicos
- Evangélicos
- Sabáticos
- Mormones
- Testigos de Jehová

4.10 CLUBES O ASOCIACIONES SOCIALES:

- Alcohólicos Anónimos
- Asociación de Ganaderos
- Asociación de Microbuseros
- Asociación de Moto-taxis
- CODEDES
- Club Social y Deportivo Libertad
- Asociación Calle 2
- Grupo UVA
- Asociación Municipal de Fútbol, categorías libres.
- Asociación Municipal de Fútbol, categorías Master y Veteranos
- Comité de Feria

4.11 COMPOSICIÓN ÉTNICA:

- El municipio de Asunción Mita, está integrado por personas Ladinias, aunque cuenta con personas indígenas que radican en nuestro municipio por motivos de trabajo.

Principales problemas del sector	Factores que originan los problemas	Solución que requieren los problemas
Inadecuadas técnicas sobre el cultivo de hortalizas provocan la deficiencia alimentaria de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.	Carencia de guía de cultivo de hortalizas.	Guía: Cultivo de hortalizas dirigido a los vecinos de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.
Desconocimiento sobre prácticas alimenticias en las familias de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.	Carencia de una guía sobre técnicas alimentarias.	Guía sobre técnicas alimentarias dirigida a los vecinos de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.
Contaminación ambiental.	Inadecuado manejo de basura y recursos naturales.	Impartir talleres de capacitación a la población sobre educación ambiental.

II. SECTOR INSTITUCIÓN

ÁREAS	INDICADORES
1. LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA	<p>1.1 UBICACIÓN:</p> <p>La municipalidad de Asunción Mita, está ubicada en el barrio Central.</p> <p>1.2 VÍAS DE ACCESO:</p> <p>Asunción Mita, cuenta con una red vial asfaltada y de terracería que le permite comunicarse con sus aldeas y caseríos, así como también, con los municipios que conforman el departamento de Jutiapa. Además, cuenta con carreteras como la ruta nacional 22, carretera Internacional del Pacífico o CA-2, que llega a orillas del Río Paz, para unirse con la República de El Salvador; ruta nacional 2 o CA-1, que de la Ciudad Capital conduce a San Cristóbal Frontera; ruta nacional 19, que del departamento de El Progreso conduce hasta la cabecera de Jutiapa.</p> <p>Con excepción de la ruta nacional 22 CA-8, todas las indicadas anteriormente pasan por la Cabecera Departamental y por el Municipio, comunicándose de forma inmediata con los siguientes municipios: Agua Blanca, que está a 28 kilómetros, Santa Catarina Mita que está a 16 kilómetros, El progreso que está a 20 kilómetros, y La Cabecera Departamental Jutiapa que está a 28 kilómetros, todas con relación al área urbana del Municipio de Asunción Mita.</p>

<p>2. LOCALIZACIÓN ADMINISTRATIVA</p>	<p>2.1 TIPO DE INSTITUCIÓN: Descentralizada gubernamental</p> <p>2.2 REGIÓN: La región es número 4.</p> <p>2.2.1 ÁREA: Urbana</p> <p>2.2.2 DISTRITO: 22-05</p> <p>2.2.3 CODIGO: 05</p>
<p>3. HISTORIA DE LA INSTITUCIÓN:</p>	<p>3.1 ORIGEN: La cabecera municipal tiene categoría de Villa, por Acuerdo Gubernativo del 11 de febrero de 1915.</p> <p>La Asamblea Constituyente del Estado de Guatemala por Decreto del 4 de noviembre de 1825, dividió el territorio del Estado en siete departamentos, y en Chiquimula que era uno de ellos, se subdividió a su vez en siete distritos, uno de los cuales era Mita, con su cabecera Asunción Mita.</p> <p>Por Decreto de Gobierno, de fecha 8 de mayo de 1852, se dividió el departamento de Mita en tres distritos; Asunción Mita y Santa Catarina Mita pasaron a formar parte del distrito de Jutiapa, conforme a lo prescrito en el Artículo 2º del citado</p>

decreto, al suprimirse ese distrito, ambos volvieron a incorporarse a Chiquimula y se anexó al recién Condado de Jutiapa, el 24 de abril de 1931.

3.2 FUNDADORES U ORGANIZADORES:

No se encontró registro.

3.3 SUCESOS O EPOCAS ESPECIALES:

- 02 de febrero de 1910, se inicia la construcción del primer mercado municipal, por medio del Acuerdo Gubernativo respectivo.
- 18 de diciembre de 1913, se autoriza el Acuerdo Gubernativo para construir el parque y el Kiosco, donde actualmente se encuentra el parque central, siendo este remodelado primeramente por el Profesor Juventino Posadas, y después por el Alcalde Edgar Menéndez Leiva (administración 2000-2004).
- 13 de octubre de 1922, por Acuerdo se instaló el primer alumbrado eléctrico.
- 08 de mayo de 1922, se fundó una biblioteca para obreros.
- 28 de agosto de 1923, por Acuerdo Gubernativo, se compra cañería para la instalación del agua potable.

	<ul style="list-style-type: none"> • 27 de julio de 1926, se dio el Acuerdo Gubernativo para que con los fondos provenientes del boleto de ornato, se construyera el primer rastro municipal. • 30 de mayo de 1952, según Decreto No. 894, el Congreso de la República, declara la necesidad pública para la construcción de la carretera que conduce de Asunción Mita a la ciudad capital de Guatemala.
4. EDIFICIO	<p>4.1 Área construida:</p> <p>10,000 metros cuadrados</p> <p>4.2 Área descubierta:</p> <p>Ninguna</p> <p>4.3 Estado de conservación</p> <p>Muy bueno, debido a que fue remodelado durante la administración 2000 – 2004 del Sr. Elmer Martínez Bolaños, al ser considerado patrimonio cultural de antropología.</p> <p>4.4 Locales disponibles</p> <p>No hay ninguno.</p> <p>4.5 Condiciones y usos</p> <p>Todos los locales están en muy buenas</p>

	<p>condiciones y todos se usan para las diferentes actividades municipales (culturales, educativos, religiosos, sociales, albergue, etc)</p>
<p>5. AMBIENTE</p>	<p>5.1 Salones específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Centro de capacitación ➤ Reunión de consejo ➤ De usos múltiples ➤ De guardería ➤ De computación ➤ De comedor solidario <p>5.2 Oficinas</p> <p>Despacho Municipal Secretaria Tesorería Oficina de Servicios Públicos Oficinas de COCODES Oficina de Recurso Humano Oficina de Planificación Municipal OMP Relaciones Publicas Oficina de la Mujer Tercera Edad y Tramites de Semovientes,</p> <p>5.3 Cocina</p> <p>Cuenta con un área específica de cocina.</p> <p>5.4 Comedor</p> <p>Cuenta con: comedor donde se les brinda alimentación gratuita a personas de escasos recursos con apoyo de gobierno central y la municipalidad.</p>

5.5 Servicios sanitarios

Cuenta con servicios sanitarios en dos oficinas, tesorería municipal y recursos humanos.

5.6 Biblioteca

Cuenta con una biblioteca banco de Guatemala ubicada frente al parque municipal.

5.7 Bodega(s)

Cuenta con una bodega ubicada en el edificio municipal donde se le da ingreso y salida a los materiales y suministros que se adquieren para todos los proyectos y para todas las labores municipales.

5.8 Gimnasio, salón multiusos

Cuenta con un salón multiusos, el cual es utilizado para actividades organizadas por la municipalidad y también en calidad de alquiler para otros eventos sociales.

5.9 Salón de proyecciones

Ninguno.

5.10 Talleres

Se utiliza el mismo salón de usos múltiples

5.11 Canchas

Se cuenta con una cancha para básquetbol frente al edificio municipal.

	<p>5.12 Centro de producciones o reproducciones</p> <p>Ninguno</p> <p>5.13 Otros</p>
--	--

Principales problemas del sector	Factores que originan los problemas	Solución que requieren los problemas
Inexistencia de un salón suplente para usos múltiples.	Carencia de espacio físico en el área central del municipio para la construcción.	Gestionar y comprar un terreno ubicado en un área geográfica accesible para la construcción de un salón de usos múltiples.
Deterioro de las calles y avenidas urbanas, al igual que las rutas rurales.	Carencia de solicitudes de COCODES ante la Municipalidad para la reparación y bacheo de las calles, avenidas y rutas.	Establecer un diagnostico de priorización para gestionar como autoridades municipales la reparación de las calles, avenidas y rutas.
Inexistencia de equipo tecnológico y audiovisual.	Carencia de recursos económicos.	Gestionar a través de diferentes instancias gubernamentales la donación del equipo tecnológico y audiovisual.

III. SECTOR FINANZAS

ÁREAS	INDICADORES
1. FUENTES DE FINANCIAMIENTO	<p>1.1 PRESUPUESTO DE LA NACIÓN: Q. 59,547,000,000.00</p> <p>1.1.1 Presupuesto general de ingresos y egresos de la institución: Q4,544,120.00</p> <p>1.2 VENTA DE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS: Q16,844,250.00</p> <p>1.3 INICIATIVA PRIVADA: Q16,844,250.00</p>
2. COSTOS	<p>2.1 SALARIOS: Q. 985,000.00</p> <p>2.2 MATERIALES Y SUMINISTROS: Q. 30,000.00</p> <p>2.3 SERVICIOS PERSONALES: Q. 3,999,950.00</p>
3. CONTROL DE FINANZAS	<p>3.1 ESTADO DE CUENTAS:</p> <p>3.2 DISPONIBILIDAD DE FONDOS:</p> <p>3.3 AUDITORIA INTERNA Y EXTERNA: La auditoría interna es realizada una vez al mes cada año, es necesario efectuarla para tener un mejor control de lo que posee o no la institución.</p> <p>3.4 MANEJO DE LIBROS CONTABLES:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Libro cuenta única del tesoro, integra la cuenta general de ingresos y egresos. ➤ Libro de control y registro de Proyectos, el cual integra los ingresos y egresos del funcionamiento del proyecto que se esté ejecutando. ➤ Libro cuenta gobierno central Municipalidad Asunción Mita, Jutiapa, integra los ingresos y egresos del aporte del Gobierno central. ➤ Libro de control de ingresos y egresos de los fondos que el Consejo de Desarrollo traslada para financiar proyectos. ➤ Libro corte de caja, el cual sirve para realizar arqueos sorpresivos de ingresos de fondos a los receptores de la tesorería. ➤ Libro de Actas certificadas, que sirve para faccionar el acta de corte de caja de cada mes financiado. ➤ Libro de conocimientos, el cual sirve para dejar constancia de los reportes que se envían a la Contraloría de Cuentas, de cualquier falta que se cometa entre los empleados, si se extravió algún libro o documentos, etc. ➤ Libro de control de combustibles, que requieren las diferentes actividades ejecutadas por la
--	--

	<p>Municipalidad.</p> <p>➤ Libro de registro y control de préstamos, el cual integra: las amortizaciones e intereses de dichos préstamos.</p>
--	---

PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCIÓN QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS
Insuficiente presupuesto	Carencia de estudio de diagnóstico realizado por el Gobierno Central donde se evidencia la inversión anual de la Municipalidad.	Ampliación del presupuesto general de la nación.
Incumplimiento en el pago de impuestos y arbitrios municipales.	Carencia de informes municipales sobre inversión de impuestos y arbitrios donde se logre constatar la transparencia de su utilización.	Inversión en obras prioritarias que promuevan y promuevan el compromiso de los ciudadanos en el pago de impuestos y arbitrios.
Incapacidad del personal para administrar adecuadamente los recursos económicos de la Municipalidad.	Escases de capacitaciones en las cuales se oriente al personal acerca de la adecuada administración de los recursos económicos de la Municipalidad.	Reingeniería, incorporación y renovación del personal con características de calidad administrativa en la utilización de los recursos económicos de la Municipalidad.

IV. SECTOR RECURSOS HUMANOS

AREAS	INDICADORES
1. PERSONAL OPERATIVO	<p>1.1 TOTAL DE LABORANTES: Se cuenta con un total de 23 personas</p> <p>1.2 TOTAL DE LABORANTES FINJOS E INTERINOS: Laborantes fijos 20 interinos 3</p> <p>1.3 PORCENTAJE DE PERSONAL QUE SE INCORPORA O RETIRA ANUALMENTE: 4%</p> <p>1.4 ANTIGÜEDAD DEL PERSONAL: 0%</p> <p>1.5 TIPOS DE LABORANTES: En su mayoría son técnicos</p> <p>1.6 ASISTENCIA DEL PERSONAL: Asisten de lunes a viernes</p> <p>1.7 RESIDENCIA DEL PERSONAL: Área rural 15 área urbana 8</p> <p>1.8 HORARIOS: Los laborantes inician a la s 8:00 de la mañana y finalizan a la 4:00 de la tarde.</p>
2. PERSONAL ADMINISTRATIVO	<p>2.1 TOTAL DE LABORANTES: Se cuenta con un total de 31 personas</p> <p>2.2 TOTAL DE LABORANTES FIJOS E INTERINOS: Laborantes fijos 28 interinos 3</p> <p>2.3 PORCENTAJE DE PERSONAL QUE SE INCORPORA O RETIRA ANUALMENTE: Un 3%</p> <p>2.4 ANTIGÜEDAD DEL PERSONAL: 1%</p>

	<p>2.5 TIPOS DE LABORANTES: En su mayoría son técnicos</p> <p>2.6 ASISTENCIA DEL PERSONAL: Asisten de lunes a viernes</p> <p>2.7 RESIDENCIA DEL PERSONAL: Área rural 10 área urbana 21</p> <p>2.8 HORARIOS: Las labores inician a las 8:00 de la mañana y finalizan a las 4:00 de la tarde.</p>
<p>3. USUARIOS</p>	<p>3.1 CANTIDAD DE USUARIOS: 47,781 personas.</p> <p>3.2 COMPORTAMIENTO ANUAL DE USUARIOS: Se considera normal</p> <p>3.3 CLASIFICACIÓN DE USUARIOS POR SEXOS: Masculinos 24,137 personas y femeninos 23,646 personas.</p> <p>3.3.1 CLASIFICACIÓN DE USUARIOS POR EDAD: Menores de un año 1,234 personas, de uno a 6 años 7,412 personas, de 7 a 12 años 7,703 personas, de 13 a 15 años 3,669 personas, de 16 a 19 años 4,578 personas, de 20 a 64 años 20,493 personas, de 65 a más años 2,689 personas.</p> <p>3.3.2 CLASIFICACIÓN DE USUARIOS POR PROCEDENCIA: Población urbana 10,823 personas Población rural 36,958 personas</p>
<p>4. PERSONAL DE SERVICIO</p>	<p>4.1 TOTAL DE LABORANTES: Se cuenta con un total de 53 personas</p> <p>4.2 TOTAL DE LABORANTES FIJOS E INTERINOS:</p>

	<p>Todo el personal de servicio trabaja por planilla</p> <p>4.3 PORCENTAJE DE PERSONAL QUE SE INCORPORA O RETIRA ANUALMENTE:</p> <p>3%</p> <p>4.4 ANTIGÜEDAD DEL PERSONAL:</p> <p>1%</p> <p>4.5 TIPOS DE LABORANTES:</p> <p>En su mayoría no tienen profesión</p> <p>4.6 ASISTENCIA DEL PERSONAL:</p> <p>De lunes a viernes</p> <p>4.7 RESIDENCIA DEL PERSONAL:</p> <p>Área rural 40 y área urbana 13</p> <p>4.8 HORARIOS</p> <p>Las labores inician a las 8:00 de la mañana y finalizan a las 4:00 de la tarde.</p>
--	--

PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCIÓN QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS
Inconformidad de usuarios en la atención proporcionada por el personal municipal de servicios.	Carencia de buenas relaciones humanas como característica primordial del personal de la Municipalidad.	Promover capacitaciones con la temática “La importancia de las buenas relaciones humanas” en el personal para desarrollar la capacidad de servicio satisfactorio a los usuarios de la Municipalidad.
Desconocimiento de las cualidades, actitudes y aptitudes	Inexistencia de documentación que compruebe el record	Realizar el reclutamiento y selección por créditos académicos según el perfil del

del personal que integra la Oficina de Recursos Humanos de la Municipalidad.	profesional de los integrantes del personal que integran la Oficina de Recursos Humanos de la Municipalidad.	puesto previo a la contratación del personal que integra la Oficina de Recursos Humanos de la Municipalidad.
Insuficiente personal para la buena atención de los usuarios de la Municipalidad.	Carencia de presupuesto en la Municipalidad paraliza la contratación de personal para la buena atención de los usuarios.	Gestionar salarios en instituciones de iniciativa privada que obtengan beneficios del área geográfica del Municipio para el personal que atiendan a los usuarios de la Municipalidad.

V. SECTOR CURRÍCULUM

(Para el caso de una institución de servicios educativos)

VI. SECTOR ADMINISTRATIVO

AREAS	INDICADORES
1. PLANEAMIENTO	<p>1.1 TIPO DE PLANES: Corto, mediano y largo plazo</p> <p>1.2 ELEMENTOS DE LOS PLANES: Sectores, líneas estratégicas y acciones por área geográfica.</p> <p>1.3 FORMAS DE IMPLEMENTAR LOS PLANES: Se trabaja en el sector educación y salud para mejorar los niveles educativos y reducir los índices de mortalidad de los habitantes. Se trabaja también en la infraestructura y ordenamiento territorial; en el sector productivo con un sistema integral que beneficie al pequeño, mediano y gran productor; en el sector cultura y deportes se realiza una programación integral para la sana recreación; para el sector seguridad, justicia y derechos humanos, se lleva a cabo un sistema con equidad y prontitud para la población; en el sector gestión y fortalecimiento institucional, se crea un programa de inversión para solucionar los problemas de las comunidades y para el sector género, organización y participación se incluye en los programas de desarrollo a todos los sectores pero en especial a la mujer para solucionar los diversos problemas en los municipios.</p> <p>1.4 BASE DE LOS PLANES: Políticas, estrategias, objetivos, actividades</p>

	<p>1.5 PLANES DE CONTINGENCIA:</p> <p>Se cuenta con un plan de contingencia municipal con colaboración de CONRED, Compañía de Bomberos Voluntarios, personal del Centro de Salud, Ministerio de Ambiente, Instituciones Educativas, Instituciones Religiosas, etc.</p>
<p>2. ORGANIZACIÓN</p>	<p>2.1 NIVELES JERÁRQUICOS DE ORGANIZACIÓN:</p> <p>Un nivel jerárquico comprende todos los órganos que tienen autoridad y responsabilidades similares, independientemente de la clase de función que tengan encomendada.</p> <p>2.2 ORGANIGRAMA:</p> <p>Esquema de la organización de una entidad, donde se define gráficamente la estructura orgánica de una institución, debe reflejar en forma esquemática la descripción de las unidades que la integran, sus respectivas relaciones, niveles jerárquicos y canales formales de comunicación.</p> <p>2.3 FUNCIONES CARGO / NIVEL:</p> <p>Estos dependen de la unidad de administración financiera municipal, que se encuentra en los artículos 97 y 98 del Código Municipal Decreto No.12-2002 del Congreso de la República.</p>
<p>3. COORDINACIÓN</p>	<p>3.1 EXISTENCIA O NO DE CARTELERAS:</p> <p>Existe una cartelera donde se exponen los proyectos que se encuentran en proceso y los ya ejecutados.</p> <p>3.2 PERIODICIDAD DE REUNIONES TÉCNICAS DEL PERSONAL:</p> <p>Se dan lineamientos y capacitaciones por parte del INFON y Finanzas, SEGEPLAN, OMP, Secretaría Ejecutiva, durante tres días cada sector, tres veces al año.</p>

	<p>3.6 REUNIONES DE REPROGRAMACIÓN:</p> <p>Se da entre las diferentes áreas cuando es necesario o son urgentes. No se dan con mucha frecuencia.</p>
<p>4. CONTROL</p>	<p>4.1 NORMAS DE CONTROL:</p> <p>Se utiliza un sistema llamado SIAF Muni, el cual permite realizar un control diario.</p> <p>4.2 REGISTROS DE ASISTENCIA:</p> <p>Se utiliza un reloj tarjetero, el cual registra la fecha y hora de asistencia, los permisos de trabajo se solicitan ante recursos humanos y con el alcalde, con la justificación correspondiente.</p> <p>4.3 EVALUACIÓN DE PERSONAL:</p> <p>Deben entregar los reportes correspondientes a sus jefes inmediatos, y con base en ellos se determina si han hecho su trabajo con eficiencia.</p> <p>4.4 INVENTARIO DE ACTIVIDADES REALIZADAS:</p> <p>Se registran a través de informes, libros de conocimientos, actas, archivos fotográficos, etc.</p> <p>4.5 ACTUALIZACIÓN DE INVENTARIOS FÍSICOS DE LA INSTITUCIÓN:</p> <p>Cuando se ejecutan proyectos, se realizan compras o cuando alguna persona se retira.</p> <p>4.6 ELABORACIÓN DE EXPEDIENTES ADMINISTRATIVOS:</p> <p>Se elaboran Expedientes Administrativos de proyectos, desde su inicio, hasta que finaliza; se hace un informe completo de cada una de las áreas de servicios, de ingresos de puestos, de aportaciones que la municipalidad hace, porque todas las actividades administrativas son fiscalizadas y la ley las norma. Se deben entregar los informes cada tres meses a la Contraloría General de</p>

	Cuentas, los responsables son la OMP (Oficina Municipal de Proyectos), Finanzas y Secretaría.
5. SUPERVISIÓN	<p>5.1 MECANISMOS DE SUPERVISIÓN:</p> <p>Hay dos, uno de áreas y otro de personal. El supervisor de áreas controla que los materiales lleguen a donde está la obra y que se ejecute como fue establecida. El supervisor del personal se encarga de que se realicen todos los trabajos solicitados, todos los mantenimientos necesarios.</p> <p>5.2 PERIODICIDAD DE SUPERVISIONES:</p> <p>Se realiza cada tres o cuatro días.</p> <p>5.3 PERSONAL ENCARGADO DE LA SUPERVISIÓN:</p> <p>Concejo municipal, contraloría de cuentas.</p> <p>5.4 TIPO DE SUPERVISIÓN, INSTRUMENTOS DE SUPERVISIÓN:</p> <p>Se utiliza el sistema SIAF, Formularios de Visitas.</p>

PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCIÓN QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS
Informalidad en el registro de datos que laboran en la institución.	Carencia de supervisión continúa.	Supervisiones y capacitaciones constantes acerca de la selección, reclutamiento y registro de personal a los encargados de la Oficina de Recursos Humanos.
Deficiencia en la ejecución de funciones.	Carencia de talleres de capacitación facilitadoras para proporcionarles las	Implementación de talleres de capacitación que manifiesten motivación y

	estrategias necesarias.	estrategias necesarias para la correcta ejecución de las funciones.
Inexistencia de informes antiguos que dirijan la funcionalidad de obras en la Municipalidad.	Carencia de responsabilidad del personal que ha elaborado en la institución por periodos anteriores.	Tratar de elaborar los informes que se puedan rescatar con ayudas de COCODES, directivas y vecinos del municipio.

VII SECTOR DE RELACIONES

AREAS	INDICADORES
1. INSTRUCCIÓN / USUARIOS	<p>1.1 ESTADO / FORMA DE ATENCIÓN A LOS USUARIOS:</p> <p>Cada uno de los usuarios dependiendo de lo que ellos solicitan, son atendidos por el alcalde y personal que conforman cada una de las dependencias de la municipalidad; se les atiende con amabilidad, cortesía y con la prontitud que sea posible.</p> <p>1.2 INTERCAMBIOS DEPORTIVOS:</p> <p>No realizan este tipo de actividades.</p> <p>1.3 ACTIVIDADES SOCIALES (FIESTAS, FERIAS. . .):</p> <p>Se apoyan actividades sociales con aportes de refacciones, piñatas, dulces, descuentos en el balneario Atatupa, y en el alquiler del salón de usos múltiples.</p> <p>Se celebran dos fiestas titulares durante el año, la primera del 12 al 15 de agosto en honor a la Virgen de la Asunción y la segunda del 5 al 12 de diciembre en honor a la Virgen de la Asunción.</p>

	<p>1.4 ACTIVIDADES CULTURALES (CONCURSOS, EXPOSICIONES)</p> <p>Se realizan actos cívicos presentados por diferentes centros educativos, velas de artistas mitecos, elección de señoritas: Asunción Mita, Flor de la Feria, Novia de los Ganaderos, Musa de los Juegos Florales, etc.</p> <p>1.5 ACTIVIDADES ACADÉMICAS (SEMINARIOS, CONFERENCIAS, CAPACITACIONES):</p> <p>El alcalde y algunos empleados de la municipalidad reciben capacitaciones sobre el cuidado de los recursos naturales y protección del medio ambiente.</p> <p>El personal administrativo también es capacitado para realizar en forma eficiente y con transparencia las actividades asignadas a cada uno.</p> <p>INTECAP, imparte a las personas diferentes tipos de talleres como: bordado, arreglos florales, cortes de pelo, pintura, etc.</p>
<p>2. INSTITUCIÓN CON OTRAS INSTITUCIONES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Acciones recreativas • Actividades cívicas • Representación en diferentes actividades sociales con otras instituciones.
<p>3. INSTITUCIÓN CON LA COMUNIDAD</p>	<p>3.1 CON AGENCIAS LOCALES Y NACIONALES (MUNICIPALES Y OTROS):</p> <p>Plan Trifinio (Guatemala, El Salvador, Honduras), mancomunidad del lago de Güija, (Municipalidades: El Progreso, Agua Blanca, Santa Catarina Mita y Asunción Mita).</p> <p>3.2 ASOCIACIONES LOCALES (CLUBES Y OTROS):</p> <p>AMLAC, APAM, Bomberos Voluntarios, Club Social y Deportivo Mictlán, Club Social La Libertad, AGAMI, AJOMI, Asociación de Estudiantes, Casa de la Cultura, Paz Joven,</p>

	AMORO, CODEMI, APAFINEB, Agrupación Calle 2, Asociación Municipal de Fútbol, etc.	
PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCIÓN QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS
Irresponsabilidad en diversidad de proyectos inconclusos en los diferentes sectores del municipio.	Carencia de los recursos económicos para los proyectos municipales.	Correcta administración e inversión de los recursos económicos con los que se cuenta devengados de los impuestos y arbitrios municipales.
Inconstancia supervisión del comité de feria.	Carencia de interés y relevancia en el manejo de recursos económicos ante el personal de supervisión de comités, organizaciones y directivas de ferias.	Realización de supervisiones constantes para constatar la correcta inversión del recurso económico en las actividades de feria. Invitar personas honorables para que integren estas organizaciones.
Inconformidad en los usuarios ante la ausencia del Señor Alcalde Municipal en las audiencias requeridas previamente.	Multiplicidad de compromisos del Señor Alcalde Municipalidad en el área urbana, rural y fuera del área geográfica del municipio.	Establecimiento administrativo de una agenda de atención al público, organizando días o fechas específicas en las que el Señor Alcalde Municipal atenderá a los usuarios personalmente con audiencias requeridas previamente.

VIII. SECTOR FILOSÓFICO, POLÍTICO, LEGAL

AREAS	INDICADORES
<p>1. FILOSOFÍA DE LA INSTITUCIÓN</p>	<p>1.1 PRINCIPIOS FILOSÓFICOS DE LA INSTITUCIÓN: Institución pública encargada de servir a la población y de gestionar proyectos en beneficio de las comunidades.</p> <p>1.2 VISIÓN: Ser un municipio que busca el desarrollo integral, con unión y una participación ciudadana activa, enmarcado en el concepto de genero e igualdad en todos los aspectos (Salud, Educación, infraestructura, medio ambiente, crecimiento económico y social) para lograr con ello armonía y seguridad dentro de nuestra sociedad promoviendo valores morales y espirituales así como también con la naturaleza, aprovechando todos los medios tecnológicos existentes con el único fin de mejorar el nivel de vida de todos los habitantes, así como obtener y mantener un hábitat digno para cada persona equilibrado con su entorno.</p> <p>1.3 MISIÓN: Proveer los mecanismos necesarios para que los vecinos de las diferentes comunidades tengan un desarrollo sostenible e integral en todos los aspectos, con el manejo de los recursos con honestidad y transparencia así como también priorizando sus necesidades para proveerles todo tipo de servicios, así como una diversidad de infraestructura para que puedan desarrollar todo tipo de actividades.</p>
<p>2. POLÍTICAS DE LA INSTITUCIÓN</p>	<p>2.1 POLÍTICAS INSTITUCIONALES:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Mejoramiento de las condiciones de vida de los habitantes del municipio

	<ul style="list-style-type: none"> •Mejoramiento de las condiciones de vida de los habitantes de la cabecera municipal •Mejoramiento de las condiciones de vida de los habitantes del área rural del municipio •Proporcionar un sistema de agua potable capaz de abastecer a la población, y que mejore la obtención del mismo, así como también mejorar el nivel de vida de los vecinos al reducir los riesgos de enfermedades gastrointestinales, de las aldeas: hacienda abajo, Las Posas, San Miguelito, Las Crucitas, , Trapiche Vargas, San Rafael El Rosario, Las Moritas, Caserío El Vallecito. •Mantenimiento del sistema de caminos, puentes y carreteras del municipio del área urbana y rural •Proporcionar de infraestructura en óptimas condiciones para mejorar las condiciones de vida del sector y que los habitantes del municipio desarrollen diversas actividades de la manera más cómoda posible., así como embellecer el entorno urbano del lugar, del Barrio Ataycinco, del Barrio Maya, del Barrio La Federal, de la Colonia Los Prados, del Barrio Nueva Democracia, del Barrio Cielito Lindo a la Federal y de la aldea San Rafael El Rosario. •Mantenimiento y mejoramiento de centros educativos. •Mejorar la educación de la niñez y la juventud a través de apoyo de becas nivel básico, diversificado, y universitario.
--	---

•Velar por la conservación de los recursos naturales del municipio y su mejor aprovechamiento.

2.2 OBJETIVOS (O METAS):

Metas

•Perforación y equipamiento de pozos, mecánicos en las aldeas: Hacienda Abajo, Las Pozas, San Miguelito.

•Construcción tanque de almacenamiento e instalación de equipo de bombeo en aldea el Cerrón.

•Construcción y mejoramiento tanque de distribución en aldea las crucitas.

•Construcción pozos de visita e instalación de tubería plástica pvc en las aldeas: El Vallecito y Trapiche Vargas.

•Construcción de puesto de salud tipo B en las aldeas: san Rafael El Rosario, y Las Moritas.

•Pavimentación de calle en Barrio San Sebastián.

•Construcción de puente vehicular y peatonal sobre riachuelo Ataycinco

•Construcción de puente vehicular y peatonal en las aldeas: Las Animas, San Rafael El Rosario.

•Construcción de puente vehicular y peatonal en Barrio

	<p>Maya.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Pavimentación de calle abierta en Barrio la Federal. •Pavimentación de calle en Barrio Los Prados •Pavimentación de calle en Barrio Nueva Democracia. •Pavimentación de calle en Barrio Cielito Lindo. •Amortización de la deuda adquirida por préstamos de entidades como INFOM para el pago de capital e intereses. •Conservación de los recursos naturales del Municipio.
<p>3. ASPECTOS LEGALES</p>	<p>3.1 PERSONERÍA JURÍDICA: Decreto Gubernativo 8 de mayo de 1852.</p> <p>3.2 MARCO LEGAL QUE ABARCA LA INSTITUCIÓN (LEYES GENERALES, ACUERDOS, REGLAMENTOS, OTROS. . .):</p> <p>1 Constitución Política de la República de Guatemala.</p> <p>Artículos: 253, 254, 255, 257, 260,</p> <p>2Ley de los Consejos de Desarrollo Urbano y Rural, Decreto 11-2002 del Congreso de la República.</p> <p>3Código Municipal, Decreto 12-2002 del Congreso de la República.</p>

	<p>Artículos: 1, 3, 6, 9, 33, 99, 100, 103, 107</p> <p>4Código Tributario, Decreto 6-91 del Congreso de la República.</p> <p>5Ley de Contrataciones del Estado, Decreto 57-92 del Congreso de la República y su Reglamento.</p> <p>6Ley del Impuesto Único sobre Inmuebles –IUSI-, Decreto 15-98 del Congreso de la República.</p> <p>7Ley Orgánica de la Contraloría General de Cuentas, Decreto 31-2002 del Congreso de la República y su Reglamento.</p> <p>8Ley Orgánica del Presupuesto, Decreto 101-97 del Congreso de la República y su Reglamento.</p> <p>9Ley Orgánica del Instituto de Fomento Municipal, Decreto 1132 del Congreso de la República.</p> <p>10Ley de Probidad y Responsabilidad de Funcionarios y Empleados Públicos, Decreto 8-97 del Congreso de la República.</p> <p>11Ley del Impuesto al Valor Agregado –IVA-, Decreto 27-92 del Congreso de la República.</p> <p>12Ley del Impuesto sobre la Renta, Decreto 26-92 del Congreso de la República.</p> <p>13Ley Orgánica del Plan de Prestaciones del Empleado</p>
--	---

Municipal, Decreto 44-94 del Congreso de la República.

14 Ley del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social,
Decreto 295 del Congreso de la República.

15 Acuerdo Gubernativo 80 – 2004. Guatecompras.

16 Acuerdo A -15 / 98, Normas Generales de Control Interno.

3.3 REGLAMENTOS INTERNOS:

**REGLAMENTO DE RELACIONES LABORALES
MUNICIPALES (REGLAMENTO INTERNO) DEL
MUNICIPIO DE ASUNCIÓN MITA, JUTIAPA**

TITULO I

CAPITULO UNICO

DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 1. Propósito. El presente Reglamento establece las normas de regulación mínimas requeridas, para mejorar las relaciones laborales y la prestación de servicios.

ARTICULO 2. Base Legal. Los lineamientos que figuran en este Reglamento se fundamentan en las disposiciones legales contenidas en el Código Municipal, Decreto Número 12-2002 y la Ley de Servicio Municipal, Decreto 1-87.

TITULO II
ORGANIZACION ADMINISTRATIVA

CAPITULO I
AUTORIDADES Y ORGANOS EJECUTORES

ARTICULO 3. Autoridades Superiores. La autoridad superior de la Municipalidad, es el Concejo Municipal y por lo tanto, le corresponden todas las iniciativas de ley, toma de decisiones y por ende la ejecución de las disposiciones de los asuntos municipales, considerándose para los efectos de administración de personal, los artículos 17,18 y 19 de la Ley de Servicio Municipal, así como los artículos 53 y 92 del Código Municipal, Decreto 12-2002.

ARTICULO 4. Autoridad Ejecutiva. Estarepresentada por el Alcalde, quien ejerce la máxima autoridad administrativa para la aplicación de las normas del Reglamento.

ARTICULO 5. Órganos Ejecutores. Para dar cumplimiento al Reglamento, la Municipalidad hará valer los siguientes órganos ejecutores:

El Alcalde Municipal, como máxima autoridad administrativa y el Secretario Municipal, como asistente ejecutivo, tanto del Concejo Municipal como de la Alcaldía.

CAPITULO II
ADMINISTRACION DE PERSONAL

ARTICULO 6. Deberes y Atribuciones del Alcalde. Dentro del manejo del personal de la Municipalidad, el Alcalde

deberá solicitar a la Oficina de Personal o de Recursos Humanos la lista de candidatos elegibles para poder cubrir cualquier plaza vacante dentro de la categoría de carrera.

Solicitar al Encargado de Personal la lista de candidatos elegibles para cubrir vacantes dentro de la categoría de confianza o libres de nombramiento y remoción.

Presentar al Concejo Municipal una terna de posibles candidatos para cubrir puestos vacantes, tanto en la categoría de carrera como de confianza.

ARTICULO 7. Deberes y Atribuciones del Secretario.

Dentro de los deberes y atribuciones más relevantes, se encuentran:

a) Participar en las sesiones del Concejo Municipal, con voz informativa, pero sin voto, dando a conocer lo relativo a los expedientes, diligencias y demás asuntos, en el orden y forma que indique el Alcalde.

b) Redactar las actas de las sesiones del Concejo Municipal y firmarlas al ser aprobadas de conformidad con el Código Municipal.

c) Redactar la memoria anual de labores y presentarla al Concejo Municipal.

d) Elaborar y hacer del conocimiento del Alcalde los proyectos de documentos y disposiciones legales que se estime conveniente para la óptima aplicación del Reglamento de Relaciones Laborales.

e) Diseñar conjuntamente con la persona encargada del manejo del recurso humano, planes de capacitación del personal, cumpliendo con las necesidades más urgentes. Estos planes deberán ser presentados al Alcalde para su consideración y aprobación.

f) Archivar las certificaciones de las actas de cada sesión del Concejo Municipal.

g) Cumplir con otras funciones que le sean asignadas por el Concejo Municipal o por el Alcalde.

ARTICULO 8. Disciplina. Los encargados de cada una de las unidades ejecutoras deberán ejercer su autoridad a través de la coordinación, dirección y supervisión del personal bajo su cargo, estando bajo la responsabilidad del Alcalde Municipal el cumplimiento de las medidas disciplinarias, las cuales serán transmitidas por los responsables de cada área.

TITULO III

CLASIFICACION

CAPITULO I

CLASIFICACIÓN DEL SERVICIO MUNICIPAL

ARTICULO 9. Categorías. En cumplimiento a lo establecido en el Artículo 18 de la Ley de Servicio Municipal, los puestos de trabajo dentro de la Municipalidad se dividen en:

a) De confianza o de libre nombramiento y remoción.

Comprende los puestos de:

+ Alcalde Auxiliares.

+ Personal por Contrato.

+ Miembros de la Policía Municipal.

+ Director y Sub-Director de la Oficina Asesora de Recursos Humanos.

+ Personal que sirve ad honorem.

+ Empleados cuyas funciones sean declaradas de confianza conforme al Reglamento.

Tomando en cuenta que los mismos deben ser creados de

conformidad con los lineamientos establecidos en el artículo 92 del Código Municipal, Decreto 12-2002.

b) De carrera son aquellos puestos que no se observan como puestos de confianza, mencionados en el inciso a) ni en el artículo 19 de la Ley de Servicio Municipal, quedando sujetos al fiel cumplimiento de las normas establecidas en el presente Reglamento.

ARTICULO 10. Sistema de Clasificación. La Municipalidad deberá aplicar el sistema de clasificación de puestos de conformidad con los instrumentos técnicos y legales establecidos para dicho efecto, teniendo la capacidad de adoptar las medidas siguientes:

Crear y presentar los instrumentos técnicos y legales de Clasificación de Puestos como complementarios al Reglamento, para su aprobación.

El Alcalde asumirá la decisión de la forma de reclasificar los puestos.

TITULO IV

INTEGRACION DE PERSONAL

CAPITULO I

INGRESO A LA CATEGORIA DE CARRERA

ARTICULO 11. Condiciones para el Ingreso. Adicional a los lineamientos establecidos en el Artículo 26 de la Ley de Servicio Municipal, las personas que deseen ingresar a la Municipalidad y dentro de la categoría de Carrera, deberá llenar los siguientes requisitos:

Llenar el formulario de solicitud de empleo, con todos sus

datos y demás información requerida, que para dicho efecto se aplica.

Presentar fotocopia de cédula de vecindad, certificación de partid de nacimiento, constancias de estudio, referencias laborales, referencias personales, certificación de carencia de antecedentes penales, cartas de recomendación y demás papelería que se estime conveniente.

Cumplir con los requisitos mínimos indispensables para optar el puesto solicitado, de conformidad con las especificaciones contenidas en el Manual de Descripción de Puestos.

Aceptada la persona, deberá llenar la hoja de ingreso o diseñada para dicho efecto, con el propósito de abrir expediente del trabajador.

ARTICULO 12. Confidencialidad. La información presentada por los aspirantes será manejada confidencialmente y para uso exclusivo de la Municipalidad.

CAPITULO II EXAMENES

ARTICULO 13. Competencia. Al Encargado de Personal o de Recursos Humanos le compete elaborar el proceso y ejecución de inducción y pruebas de ingreso; así como le correspondiente a ascensos y movimientos de personal.

ARTICULO 14. Pruebas. Queda a criterio de la Municipalidad, la toma de decisiones en cuanto a la forma y contenido de las pruebas de ingreso y/o ascenso a aplicar, considerándose para ello la necesidad requerida, tipo de

puesto y recurso humano disponible.

ARTICULO 15. Examen de Credenciales. Es una actividad complementaria a la aplicación de prueba de ingreso y que quedará a criterio del Alcalde la forma de realizarla. Dicha decisión se fundamentará en el tipo y características del puesto a ocupar y de conformidad con lo estipulado en los artículos 28 y 29 de la Ley de Servicio Municipal Decreto Número 1-87.

ARTICULO 16. Convocatoria. Al momento de darse una vacante la Oficina de Personal o de Recursos Humanos, realizará la convocatoria pertinente, con ocho días de anticipación previos al proceso de reclutamiento, colocándose en un lugar visible tanto para trabajadores como para usuarios de los diferentes servicios, en donde se indicará como mínimo los siguientes requisitos:

- + Título del o los puestos vacantes.
- + Requisitos mínimos para ocuparlos.
- + El procedimiento a seguir para la selección de personal.
- + El lugar, fecha y hora para llevar a cabo las pruebas de reclutamiento.

ARTICULO 17. Registros. El Encargado de Personal o de Recursos Humanos es el responsable de mantener actualizado un archivo con el registro de todos los candidatos que hayan sido aprobados y declarados elegibles para ocupar los diferentes puestos dentro de la Municipalidad. La condición de elegibles se establecerá de conformidad con lo estipulado en el artículo 31 de la Ley de Servicio Municipal.

CAPITULO III
NOMBRAMIENTOS Y CONTRATOS

ARTICULO 18. Autoridad Nominadora. Es responsabilidad del Alcalde, autorizar los nombramientos a cargos dentro de la Municipalidad, con excepción de los contemplados dentro del Código Municipal y la Ley de Servicio Municipal, para efectos de trámite, deberá elaborar contrato de trabajo y aprobarlo.

r

ARTICULO 19. Nombramientos y Contratos. Dentro de los requisitos mínimos indispensables, dentro del contrato se deberán contemplar los aspectos siguientes:

- + Nombres y apellidos completos del contratado.
- + Título de la plaza o puesto a desempeñar.
- + Salario a percibir.
- + Número de la partida presupuestaria o planilla, creada o vacante.
- + Dependencia o Unidad ejecutora en donde prestará sus servicios el nuevo trabajador.
- + Términos contractuales tales como fecha de suscripción del contrato, salario mensual, fecha en que tomará vigencia y condiciones en cuanto a su desempeño y demás condiciones que la municipalidad considere convenientes.

ARTICULO 20. Nombramientos Provisionales. En los casos de contratación de un trabajador por un tiempo específico o provisional, el trabajador no adquiere ningún derecho adicional más que el normado durante dicho lapso, con excepción de los casos, en que el tiempo sobre pase los tres meses, en cuyo caso podrá percibir el salario de la

persona a la cual cubre, considerándose si éste es superior al que actualmente devenga la persona designada.

ARTICULO 21. Toma de Posesión. Luego de realizados los trámites conforme a los términos de la contratación, el trabajador tomará posesión de su cargo. Cuando por circunstancias de fecha, la misma corresponda a días inhábiles, la toma de posesión se realizará el día hábil siguiente.

La toma de posesión debe hacerse constar mediante acta, en la que figurarán los datos generales del contratado, así como los datos generales de la persona que dará posesión, incluyendo copia certificada en el expediente del nuevo trabajador.

ARTICULO 22. Remuneración. El pago de salario surte efecto a partir de la fecha de toma de posesión y finaliza al momento de cancelar el contrato.

ARTICULO 23. Trabajador de Nuevo Ingreso. Se debe realizar un proceso de inducción, dirigido al personal de nuevo ingreso, para darle a conocer el contenido del presente Reglamento, así como las atribuciones y responsabilidades del puesto para el cual fue contratado.

ARTICULO 24. Prohibiciones en los Nombramientos. No podrán ser nombrados para los puestos del servicio de Carrera, los parientes del Alcalde, Síndicos o Concejales, dentro del cuarto grado de consanguinidad o segundo de afinidad.

CAPITULO IV
PERIODO DE PRUEBA

ARTICULO 25. Objeto. El período de prueba tiene como finalidad corroborar la capacidad del nuevo trabajador, para realizar las funciones inherentes al puesto, las cuales deberá desempeñar con efectividad.

ARTICULO 26. Informe de Evaluación. Se recomienda que una semana antes de finalizado el período de prueba, el jefe inmediato superior del trabajador, deberá rendir un informe pormenorizado al Alcalde, a través del Encargado de Personal o de Recursos Humanos, en donde se indique el desempeño del trabajador.

ARTICULO 27. Facultad de despido durante el período de prueba. El jefe inmediato superior del trabajador evaluado en el período de prueba, presentará informes parciales que indiquen su nivel de desempeño. Estos informes servirán de base para dar por finalizado el período de prueba y por consiguiente la relación laboral.

Si el período de prueba se aplica a una persona ya laborante que desea ocupar un puesto superior y no califica para desempeñar el mismo, podrá regresar a su puesto.

CAPITULO V
ASCENSOS, PERMUTAS Y TRASLADOS

ARTICULO 28. Nulidad. Se considera inoperante todo ascenso, permuta o traslado, que no cumpla con los preceptos legales que establecen los artículos 41, 42 y 43 de

la Ley de Servicio Municipal y que no cumplan con los requisitos contractuales de la autoridad nominadora.

ARTICULO 29. Mejoramiento del Servicio. Salvándolo estipulado en el artículo 43 de la Ley de Servicio Municipal, las autoridades pueden realizar ascensos, permutas y traslados para una efectiva prestación del servicio, siempre y cuando sean considerados los siguientes aspectos:

El nivel de rendimiento de los trabajadores sujetos de traslados

Que las personas trasladadas a otro puesto, demuestren poseer aptitudes para desempeñarlo satisfactoriamente.

TITULO V

DERECHOS, OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES

CAPITULO I

DERECHOS

ARTICULO 30. Vacaciones. Todo trabajador tiene derecho al goce de su período vacacional, luego de haber cumplido un año de labores, salvo lo contemplado en el artículo 44 de la Ley del Servicio Municipal.

El Encargado de Personal o de Recursos Humanos deberá llevar un control de todos los funcionarios y empleados.

ARTICULO 31. Aguinaldo. Todo trabajador tiene derecho a devengar un salario completo por concepto de aguinaldo, el cual se le entrega en la primera quincena del mes de diciembre de cada año.

En los casos en que los trabajadores no hayan completado

un año de servicios, el aguinaldo se otorgará proporcionalmente al tiempo laborado.

ARTICULO 32. Gastos de Funerales. Al momento de fallecer un trabajador municipal, los fondos para cubrir los gastos por inhumación se entregarán única y exclusivamente al beneficiario o persona que efectuó los gastos.

ARTICULO 33. Bono 14 y otras compensaciones económicas establecidas por la municipalidad. Todo trabajador presupuestado o por planilla, tiene derecho a recibir un salario completo por concepto de Bono 13, en la primera quincena del mes de julio de cada año.

En los casos en que los trabajadores no hayan completado un año de labores, el bono 14 se dará proporcionalmente al tiempo laborado.

En este artículo se deja abierto a criterio del Concejo Municipal, el autorizar otro tipo adicional de compensación económica que establezca.

CAPITULO II OBLIGACIONES

ARTICULO 34. De los Trabajadores. Todo trabajador municipal además de estar obligado a cumplir con las normas estipuladas en la Ley de Servicio Municipal y otras leyes aplicables, le corresponde:

- a) Velar por que se cumplan las normas y reglamentos emitidos por la Municipalidad.

- b) Respetar y hacer que se cumplan con los horarios de trabajo establecidos.
- c) En casos de inasistencia o demora en el cumplimiento de los horarios de trabajo, se debe dar aviso al jefe inmediato o en su caso al Encargado de Personal o de Recursos Humanos.
- d) La solicitud de permiso deberá hacerse por escrito, con la debida anticipación y en horas hábiles, con la finalidad de obtener respuesta de autorización.
- e) Mantener actualizado su récord de servicio, por lo que todo cambio de domicilio, datos generales y estudios, deberán ser reportados al Encargado de Personal o de Recursos Humanos.
- f) Para efectos de terminación de relaciones laborales, debe presentar por escrito y con un mínimo de quince días de anticipación, su carta de renuncia.
- g) Debe guardar el debido orden y respeto dentro de su trabajo, a su jefe, como compañeros, subalterno y público usuario.
- h) Resguardar el mobiliario y equipo que le sean dados en custodia y que deberá figurar en su tarjeta de responsabilidad o vale de inventario cargado a su nombre.

CAPITULO III PROHIBICIONES

ARTICULO 35. Prohibiciones. Todo trabajador municipal tiene prohibido además de las normas estipuladas en la Ley de Servicio Municipal y Código de Trabajo, lo siguiente:

- a) Suspender o abandonar sus labores sin autorización o

	<p>justificación alguna.</p> <ul style="list-style-type: none">b) Presentarse a sus labores en estado de ebriedad o bajo los efectos de estupefacientes.c) Portar armas de cualquier tipo dentro de las instalaciones de la Municipalidad, salvo en aquellos casos que se trate de personal de seguridad debidamente autorizado.d) Utilizar recursos de la Municipalidad, y emplear el equipo o herramientas que se le hubieran encomendado, en actividades que no sean para el servicio de la Municipalidad.e) Realizar cualquier actividad que pueda poner en peligro su propia seguridad, la de sus compañeros de trabajo o la de terceras personas, así como de los bienes de la Municipalidad.f) La ejecución de hechos y las actuaciones que violen las normas de trabajo de la Municipalidad.g) Tomar medidas de hecho que violen los derechos de jefes, subalternos, compañeros y usuarios.h) Realizar cualquier tipo de actividades de juegos de azar dentro de las instalaciones municipales y en horario de trabajo.i) Realizar actos fuera de las normas morales y de pudor dentro y fuera de las instalaciones municipales.j) Las ventas de cualquier tipo dentro de las instalaciones municipales y en horario de trabajo.k) Y otras que de conformidad con los lineamientos dados por el Concejo Municipal o el Alcalde.
--	--

TITULO VI
JORNADAS DE TRABAJO Y LICENCIAS.

CAPITULO I
JORNADAS DE TRABAJO

ARTICULO 36. Jornada de Trabajo. Se considera como jornada de trabajo al tiempo en que el trabajador de la Municipalidad realiza sus labores en el puesto de trabajo.

ARTICULO 37. Horarios de la Jornada de Trabajo. De conformidad con las actividades que se realizan para la prestación de los servicios municipales, las jornadas de trabajo serán establecidas por el Alcalde Municipal y de acuerdo con la Ley.

ARTICULO 38. Control de Horarios de Trabajo. Los trabajadores estarán sujetos a las medidas de control de entradas y salidas de trabajo adoptadas por el Concejo Municipal o el Alcalde.

Su incumplimiento, omisión o actos anómalos en su ejecución, se considerará como falta grave que deberá ser sancionada de conformidad con la ley.

ARTICULO 39. Jornada Extraordinaria. Cualquier requerimiento deberá darse en casos de emergencia, debiendo ser remuneradas de conformidad con la ley.

Es importante indicar que no se considerará como jornada extraordinaria, cuando el trabajador realice tareas que debió cumplir dentro de la jornada ordinaria o cuando tenga que corregir trabajos por errores, atrasos o incumplimientos.

CAPITULO II LICENCIAS

ARTICULO 40. Licencias con goce de salario. La Municipalidad podrá conceder licencias con goce de salario, previa evaluación por parte del Encargado de Personal y con autorización del Alcalde Municipal, en los siguientes casos:

- a) Si la persona no estuviere suspendida por el IGSS y se comprobara estar enferma o accidentada, esta licencia no deberá exceder de un período de dos meses.
- b) En los casos por enfermedad o accidente, causados por incapacidad para poder realizar sus actividades, por un período mayor a lo antes señalado, el Alcalde tiene la facultad de ampliar la licencia por un término no mayor de seis meses, pero sin goce de salario.
- c) El Concejo Municipal podrá decidir lo procedente en casos de incapacidad para laborar si este período excede de la licencia sin goce de salario.
- d) Se podrá autorizar licencia con goce de salario en casos de fallecimiento del cónyuge, hijos y padres, de acuerdo al Código de Trabajo o Pacto Colectivo con los trabajadores si lo hubiere.
- e) En los casos de estudios o becas auspiciadas por la Municipalidad. En este caso, los trabajadores estarán obligados a firmar un documento en donde se comprometen a continuar prestando sus servicios en la Municipalidad, por lo menos por un período que duplique el tiempo de permiso. Si el trabajador incumple con dichos términos, estará comprometido a pagar a la Municipalidad, el valor equivalente a los

salarios percibidos durante el tiempo que dure el permiso de estudios o capacitación, el cual deberá ser definido por el Alcalde Municipal.

- f) La Municipalidad podrá conceder licencia hasta por un mes, en aquellos casos de capacitación o adiestramiento, siempre que la solicitud se justifique plenamente con la documentación respectiva.

ARTICULO 41. Licencias sin goce de salario. Previa evaluación por parte del Encargado de Personal o Recursos Humanos y aprobación del Alcalde, la Municipalidad podrá conceder licencia sin goce de salario en casos no previstos en el artículo anterior, por un máximo de dos meses, siempre y cuando el trabajador solicitante tenga un año, como mínimo de servicio continuo dentro de la Municipalidad. Esta licencia solamente podrá otorgarse nuevamente después de transcurrido otro año de servicios.

ARTICULO 42. Licencias de Gravidez. En aquellos casos en los cuales la trabajadora no estuviera cubierta con el programa de Maternidad del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social IGSS, tendrá derecho a las mismas estipulaciones de dicho Programa en lo que corresponde a descansos pre y post natal con goce de salario. Para ello deberá comprobar el inicio del período de gravidez mediante el certificado que extienda un profesional de la medicina o por el Director del Centro Asistencial o Puesto de Salud local; la finalización de la licencia de gravidez se establecerá mediante el certificado de nacimiento.

ARTICULO 43. Licencias para estudios. Los trabajadores de la Municipalidad podrán obtener licencia por estudios, con

o sin goce de salario, de conformidad con la evaluación realizada por el Encargado de Personal o de Recursos Humanos y la aprobación por parte del Alcalde. Los estudios deberán tener relación con áreas de interés par la Municipalidad.

Para poder continuar gozando de la licencia por Estudios, los trabajadores beneficiados deberán comprobar documentalmente su inscripción y constancia de aprobación de estudios.

ARTICULO 44. Solicitud de Licencia. El trabajador municipal que tuviera necesidad de requerir el goce de licencia, deberá presentar solicitud por escrito ante el Encargado de Personal o de Recursos Humanos indicando las razones, el tiempo que requiere y las fechas a partir de la cual necesita la licencia y finalizará la misma. Deberá adjuntar a dicha solicitud la documentación de respaldo o pruebas que acrediten la necesidad de requerir dicha licencia.

La solicitud deberá presentarse con un término no menor de diez días hábiles de anticipación, para efectos de su trámite.

ARTICULO 45. Uso indebido de la Licencia. De ser comprobado fehacientemente que el trabajador favorecido con licencia, hiciera uso de la misma para fines distintos a los expuestos, ésta será cancelada inmediatamente, sin que por ello se le aplique sanción disciplinaria de conformidad con el presente Reglamento.

TITULO VII

CAPITULO UNICO

REGIMEN DE SALARIOS

ARTICULO 46. Plan de Salarios. Es atribución del Alcalde, determinar los salarios correspondientes al personal de confianza y de los servicios de carrera. Sin embargo, la Municipalidad podrá requerir asesoría técnica, para la organización y aplicación de un sistema técnico que garantice el cumplimiento del principio de igualdad salarial, por trabajo realizado en similares condiciones, desempeño, riesgo, eficiencia y antigüedad.

ARTICULO 47. Promociones Salariales. De conformidad con la capacidad financiera de la Municipalidad, el Alcalde podrá determinar la necesidad y conveniencia de mejoras salariales a sus trabajadores, a través de la aplicación de un Sistema Técnico de Evaluación del Desempeño. La Municipalidad en este caso, podrá requerir la asesoría técnica necesaria para su organización y aplicación.

TITULO VIII

REGIMEN DE SANCIONES Y DE REMOCION.

CAPITULO I

SANCIONES

ARTICULO 48. FALTAS LEVES. Toda infracción a la regulación municipal por acción u omisión cometida por el trabajador por primera vez, se considerará como falta leve, siempre y cuando la falta cometida no sea considerada como causal de despido, de conformidad con las disposiciones establecidas por la Ley de Servicio Municipal y el presente Reglamento.

Por lo tanto, el trabajador deberá ser amonestado verbalmente y si el caso lo amerita, por escrito.

ARTICULO 49. Suspensión en el trabajo sin goce de salario. Se aplicará la suspensión de labores sin goce de salario en aquellos casos en que el trabajador hubiera sido objeto de dos o más amonestaciones escritas en el mes, hiciera uso indebido de una licencia o incurriera en faltas graves que no constituyan motivo de despido, la aplicación será de un día a un máximo de ocho días hábiles de conformidad con el Artículo 57, inciso c) de la Ley de Servicio Municipal, en el curso de un mes calendario.

El reporte será entregado al Alcalde por parte del Encargado de Personal y de Recursos Humanos y la información obtenida a través de procesos de investigación realizados a solicitud del Alcalde.

ARTICULO 50. Audiencia al Interesado. Previo a la imposición de la sanción, el afectado tiene derecho a solicitar audiencia por un término de tres días hábiles, para que por escrito ante el Encargado de Personal o de Recursos Humanos exprese los cargos que estime convenientes.

Si se determina que las razones expuestas son justificadas, el Alcalde tiene potestad de decidir si desiste o no a la aplicación de la medida disciplinaria.

ARTICULO 51. Calificación de las faltas. Corresponderá al Alcalde imponer el tipo de sanción a las faltas. Para dicho efecto, considerará el grado de premeditación, agravante, trascendencia, riesgo, imprudencia, descuido o ignorancia en la comisión de la falta. De igual manera, deberá considerar el récord de servicio del trabajador y los informes escritos

formulados por el Encargado de Personal o de Recursos Humanos con relación a las faltas.

CAPITULO II REMOCIONES

ARTICULO 52. Procedimiento de Remoción. Previa a la remoción del trabajador, se deberán cumplir los siguientes requisitos:

Notificar por escrito al afectado, indicando cual es la causa de despido.

Notificado el trabajador, tendrá derecho a ser oído dentro del plazo ya establecido de tres días hábiles siguientes a la fecha de notificación, para que aporte las pruebas pertinentes, debiéndose levantar acta ante el Encargado de Personal o de Recursos Humanos y el Jefe inmediato superior del trabajador.

Recibidas las pruebas, el Alcalde decidirá sobre la procedencia o improcedencia de la remoción. Para el efecto deberá emitirse la resolución correspondiente, la cual debe notificarse al trabajador, para los efectos correspondientes.

TITULO IX

CAPITULO UNICO DISPOSICIONES FINALES Y TRANSITORIAS

ARTICULO 53. Instrumentos Técnicos y Normas Complementarias. Los instrumentos técnicos y las normas complementarias para la administración de personal, indicados en la Ley de Servicio Municipal y este Reglamento

	<p>deberán ser emitidos y de observancia plena, en un término que no exceda de un año contado a partir de la fecha de vigencia del presente Reglamento.</p> <p>ARTICULO 54. Divulgación del Reglamento. Aprobado el presente Reglamento por Acuerdo del Concejo Municipal, deberá suministrarse impreso a todos los trabajadores de la Municipalidad.</p> <p>ARTICULO 55. Derogatoria. Se derogan las disposiciones que se opongan al presente Reglamento.</p> <p>ARTICULO 56. Vigencia. El presente Reglamento entrará en vigencia a partir del día siguiente de su autorización, por parte del Concejo Municipal.</p>
--	--

PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCIÓN QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS
Inconformidad de los vecinos de las diferentes comunidades en las políticas de la institución.	Las políticas se cumplen a un plazo demasiado largo.	Que se elaboren políticas alcanzables a corto plazo.
Desconocimiento del reglamento interno por algunos empleados.	Desinterés en la implementación del reglamento interno de la institución.	Proporcionar una copia del reglamento interno y capacitaciones a los empleados municipales.
Incompetencia en la	Personas incapaces	Reingeniería de personal de

realización de las obras o proyectos.	involucradas en la supervisión de las obras o proyectos.	supervisión de obras o proyectos.
---------------------------------------	--	-----------------------------------

INSTRUMENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA PRIMERA FASE DE DIAGNÓSTICO

1. Nombre del proyecto: Guía: Cultivo de hortalizas para la seguridad alimentaria y generar ingresos económicos de las familias de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.

2. Evento realizado: Fase de diagnóstico de la institución.

3. Instrumento de evaluación: Escala de apreciación.

No.	Aspectos a evaluar	E	MB	B	D
01	Las condiciones en que se realizó el diagnóstico en la institución fueron:				
02	Las condiciones en las que el personal de la institución participó proporcionando la información requerida acerca de problemas y necesidades y seleccionar problemas fueron:				
03	Las condiciones en las que se obtuvieron los resultados de la fase de diagnóstico, para identificar necesidades y seleccionar problemas fueron:				
04	Los recursos que se emplearon para la obtención de información requerida, técnica-administrativa, necesidades y problemas se encontraban en condiciones:				

**INSTRUMENTO PARA LA EVALUACIÓN
DE LA SEGUNDA FASE DE PERFIL DEL PROYECTO**

1. Nombre del proyecto: Guía: Cultivo de hortalizas para la seguridad alimentaria y generar ingresos económicos de las familias de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.

2. Evento realizado: Fase de Perfil de Proyecto

3. Instrumento de evaluación: Escala de valoración.

No.	Conceptos	100-85	84-75	74-60	59-0
01	¿En qué valor de la escala del nombre del proyecto fue aceptado por los participantes?				
02	¿En qué valor de la escala se alcanzaron los objetivos y metas?				
03	¿En qué grado de la escala fueron dispuestos para la ejecución del proyecto los recursos utilizados (humanos, materiales y financieros)?				
04	¿En qué escala se desarrollaron las actividades del cronograma propuestas para ejecutar el proyecto?				

INSTRUMENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA TERCERA FASE DE EJECUCIÓN

1. Nombre del proyecto: Guía: Cultivo de hortalizas para la seguridad alimentaria y generar ingresos económicos de las familias de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.

2. Evento realizado: Fase de ejecución del proyecto.

3. Instrumento de evaluación: Gráfica de avance.

No.	Actividades	Fecha	Agosto				Septiembre			
			1	2	3	4	1	2	3	4
01	Diagnóstico de la Guía: Cultivo de hortalizas para la seguridad alimentaria y generar ingresos económicos de las familias de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.									
02	Inducción, información y socialización a los vecinos de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.									
03	Presentación, corrección y aval de las instituciones involucradas en el proyecto para la impresión y socialización de la guía de cultivos.									
04	Diseño e impresión de las guías técnicas de cultivos.									
05	Presentación y reproducción de las guías a los vecinos de la comunidad y al Señor Alcalde Municipal.									

INSTRUMENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA FASE FINAL

1. Nombre del proyecto: Guía: Cultivo de hortalizas para la seguridad alimentaria y generar ingresos económicos de las familias de San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa.

2. Evento realizado: Fase final del proyecto.

3. Instrumento de evaluación: Lista de cotejo.

No.	Indicadores	SI	NO	Observaciones
01	¿El proyecto fue realizado con el apoyo de la comunidad?			
02	¿Se alcanzaron los objetivos propuestos en la planificación?			
03	¿Se lograron las metas propuestas?			
04	¿Se logró la reproducción de material impreso?			
05	¿Se adquirió el apoyo de instituciones para la ejecución del proyecto?			
06	¿El proyecto cumple con los propósitos para la cual fue ejecutado?			
07	¿El proyecto suple las necesidades alimentarias de las familias beneficiadas?			
08	¿Se mejoraron las condiciones alimentarias de las familias de la aldea?			

ANEXOS

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

Especies de semillas utilizadas en el cultivo



Proceso de siembra de cultivos



EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

Realización de capacitación a familias de Aldea San Miguelito, Asunción Mita, Jutiapa



**ENTREGA DE GUÍA AL SECRETARIO MUNICIPAL EN REPRESENTACIÓN DEL
ALCALDE**



ENTREGA DE GUÍA A MADRE DE FAMILIA





Epesista mostrando el cultivo como producto.



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala 27 de febrero 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:

KARIN EVELY RAMÍREZ SALGUERO
200923717

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

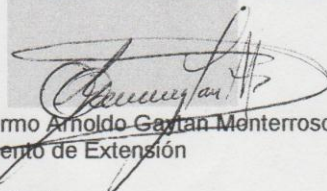
Título del trabajo:

TECNICAS PARA EL CULTIVO DE HORTALIZAS , DIRIGIDA A LAS FAMILIAS DE ESCASOS RECURSOS DE LA ALDEA SAN MIGUELITO, ASUNCION MITA, JUTIAPA.

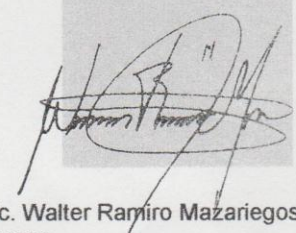
Dicho comité deberá rendir su dictamen en un plazo no mayor de un mes a partir de la presente fecha.

El Comité Revisor está integrado por las siguientes personas:

Asesor LIC. LUIS MAURICIO CASTRO
Revisor 1 LIC. RUDY MAURICIO CHAPETA
Revisor 2 LICDA. MAYRA SALGUERO SANTOS


Lic. Guillermo Arnoldo Gaytan Menterroso
Departamento de Extensión

C.c. expediente
Archivo


Vo. Bo. Lic. Walter Ramiro Mazariegos Biolis
Decano



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

Jutiapa junio de 2014.

Señor:
Rubén Arturo Rodríguez Lima
Alcalde Municipal de Asunción Mita
Su Despacho

Respetable señor Alcalde:

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

Por este medio solicito su colaboración para la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala, sección Jutiapa, para que el Epesista Karin Evely Ramírez Salguero, quien se identifica con carné No. 200923717, se le autorice realizar su ejercicio profesional Supervisado (EPS) en la Municipalidad bajo su digno cargo, previo a optar al título de Licenciado en Pedagogía y Administración Educativa.

Dicho Ejercicio comprende las fases de Diagnostico Institucional, perfil del Proyecto, Ejecución del Proyecto y Evaluación del Proyecto.

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

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

"Id y Enseñad a Todos"

Luis Mauricio Castro Salguero
Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS)

AUTORIZADO
Rubén Arturo Rodríguez Lima
Alcalde Municipal
Asunción Mita, Jutiapa



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala, 9 de junio de 2014

Licenciado (a)
LUIS MAURICIO CASTRO SALGUERO
Asesor (a) de Tesis o EPS
Facultad de Humanidades

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

KARIN EVELY RAMIREZ SALGUERO
200923717

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.