

Iliana Consuelo Castillo Gallardo

Guía de Aprendizaje Sobre Normas y Técnicas Adecuadas en elaboración de productos y alimentos en el Área De Productividad y Desarrollo del CNB dirigido a estudiantes del Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, Caserío Los Ochoa La Reforma San Marcos

Asesor: Lic. Oscar Osvaldo Cerna Vidal



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

Guatemala, Noviembre de 2015

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

Guatemala, Noviembre de 2015

INDICE

CONTENIDO		PAGINA
Introducción		i
	CAPITULO I DIAGNOSTICO	
1.1	Datos Generales de la Institución patrocinante	1
1.1.1	Nombre de la institución	1
1.1.2	Tipo de Institución	1
1.1.3	Ubicación Geográfica	1
1.1.4	Visión	1
1.1.5	Misión	1
1.1.6	Políticas	1
1.1.7	Objetivos	2
1.1.8	Metas	2
1.1.9	Estructura organizacional	3
1.1.10	Organigrama de la municipalidad	4
1.1.11	Recursos (humanos, físicos, financieros)	5
1.2	Técnicas utilizadas en el diagnóstico	5
1.3	Lista de carencias	6
1.4	Cuadro de análisis y priorización de problemas	7
1.5	Datos de la Comunidad beneficiada	7
1.5.1	Nombre de la Comunidad	7
1.5.2	Tipo de institución	7
1.5.3	Ubicación geográfica	8
1.5.4	Visión	8
1.5.5	Misión	8
1.5.6	Políticas	8
1.5.7	Objetivos	9
1.5.8	Metas	9
1.5.9	Estructura organizacional	9
1.5.9.1	Organigrama de la institución patrocinada	10
1.5.10	Foda institucional	11
1.5.11	Recursos	12
1.6	Lista de carencias	13
1.7	Principales problemas de la comunidad	13
1.8	Cuadro de análisis y priorización de problemas	13
1.8.1	Priorización del problema	14
1.9	Análisis de viabilidad y factibilidad	14
1.10	Problema seleccionado	15
1.11	Solución viable y factible	15

CAPÍTULO II PERFIL DEL PROYECTO

2.1.3	Localización	16
2.1.4	Unidadejecutora	16
2.1.5	Tipodeproyecto	16
2.2	Descripcióndeproyecto	16
2.3	Justificación	17
2.4	Objetivos delproyecto	17
2.4.1	General	17
2.4.2	Específicos	18
2.5	Metas	18
2.6	Beneficiarios	18
2.6.1	Directos	18
2.6.2	Indirectos	18
2.7	Fuentesdefinanciamientoy presupuesto	19
2.7.1	Fuentes de financiamiento	19
2.7.2	Presupuesto	19
2.8	Cronogramadeactividadesdeejecucióndelproyecto	20
2.9	Recursos	20
2.9.1	Humanos	20
2.9.2	Materiales	20
2.9.3	Físicos	20
2.9.4	Financieros	21

CAPÍTULO III PROCESO DE EJECUCION DEL PROYECTO

3		
3.1	Actividadesyresultados	21
3.2	Productos ylogros	22
3.3	Módulo Pedagógico	23

CAPÍTULO IV PROCESO DE EVALUACION

4		
4.1	Evaluación deldiagnóstico60	
4.2	Evaluación delperfil60	
4.3	Evaluación delaejecución60	
4.4	Evaluación final60	
	CONCLUSIONES	62
	RECOMENDACIONES	63
	BIBLIOGRAFÍA	64
	APENDICE	65
	ANEXOS	119

INTRODUCCIÓN

Este informe es el resultado del Ejercicio Profesional Supervisado EPS realizado en el Instituto Nacional de Educación Básica por Telesecundaria, Caserío Los Ochoa La Reforma San Marcos, en el cual se elaboró Guía de Aprendizaje Sobre Normas de Calidad, Técnicas Adecuadas en Elaboración de Alimentos y de otros Productos Aplicado a la Sub-Área De Productividad y Desarrollo del CNB.

El trabajo realizado es fruto del apoyo tanto de la corporación municipal del Quetzal, San Marcos, docentes y alumnos Instituto Nacional de Educación Básica por Telesecundaria, todos con el afán de darle herramientas productivas a los alumnos en la elaboración de distintos alimentos-

El desarrollo del proceso se dio mediante cuatro capítulos o etapas, siendo las siguientes:

Capítulo I. Diagnóstico Institucional: Constituye la investigación para determinar la situación interna y externa de la institución patrocinante siendo la municipalidad del Quetzal San Marcos y la institución patrocinada Instituto Nacional de Educación Básica por el sistema de Telesecundaria, La Reforma San Marcos para identificar sus necesidades y problemas al utilizar diversas técnicas e instrumentos que posibilitan la obtención de datos. Al obtener la información se enumeraron los problemas y se priorizó el de Falta de una guía sobre normas de calidad en la elaboración de alimentos. La solución viable y factible es la elaboración de una Guía de Aprendizaje Sobre Normas de Calidad, Técnicas Adecuadas en Elaboración de Alimentos y de otros Productos Aplicado a la Sub-Área De Productividad y Desarrollo del CNB Aplicado al Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, Caserío Los Ochoa La Reforma San Marcos.

Capítulo II. Perfil del Proyecto: Contiene los elementos que definen el proyecto como tal; el título, Modulo Pedagógico “Guía de Aprendizaje Sobre Normas de Calidad, Técnicas Adecuadas en Elaboración de Alimentos y de otros Productos Aplicado a la Sub-Área De Productividad y Desarrollo del CNB Aplicado al Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, Caserío Los Ochoa La Reforma San Marcos. Siendo la unidad ejecutora la Facultad de Humanidades, Universidad de San Carlos de Guatemala. La descripción del

proyecto, su justificación, el objetivo general, un cronograma de las actividades a desarrollar y los recursos que son fundamentales para proceder a la ejecución.

Capítulo III. Ejecución del proyecto: etapa que consiste en la realización detallada y ordenada de las actividades previstas en el diseño del proyecto, para poderlo ejecutar se realizó una serie de actividades tales como buscar apoyo en personas conocedoras del tema, se investigó el tema, se solicitó el permiso correspondiente al director para realizar el proyecto.

Se obtuvieron resultados como el desarrollo de charlas dirigidas a estudiantes y maestros del Instituto y materiales de apoyo por parte de diferentes instituciones, se consultaron diferentes fuentes bibliográficas de las cuales se obtuvo la información que fue ordenada para luego elaborar un módulo pedagógico que fue socializado con los estudiantes en presencia de docentes donde se abordó el tema de Calidad en el procesamiento de los alimentos como base fundamental

Capítulo IV. Evaluación del Proyecto: Los resultados obtenidos en la etapa del diagnóstico contribuyen o determinan la problemática a tratar en la institución patrocinada, el proyecto a tratar beneficiará a la población estudiantil del Instituto Nacional de Educación Básica, Municipio de La Reforma Departamento de San Marcos”, así también a la población en general. Mediante los instrumentos empleados para la evaluación se podrá determinar los alcances del proyecto y el cumplimiento de los objetivos y logros obtenidos en cada capítulo del informe final del Ejercicio Profesional Supervisado.

CAPÍTULO I

1. DIAGNÓSTICO INSTITUCIONAL¹

1.1 Datos generales de la institución Patrocinante

1.1.1 Nombre de la institución

Municipalidad del Quetzal, Departamento de San Marcos

1.1.2 Tipo de institución

Semiautónoma, de servicios comunitarios

1.1.3 Ubicación geográfica

La municipalidad del Quetzal, que se encuentra ubicada en la cabecera municipal en el centro del municipio, y pertenece al departamento de San Marcos, en la República de Guatemala.

1.1.4 Visión

“Ser una institución con altos estándares de calidad en la prestación de servicios públicos, así mismo en el desarrollo comunitario proyectado a lo social y cultural”

1.1.5 Misión

“Somos una entidad autónoma que promueve el desarrollo del municipio a través de actividades económicas, sociales, culturales, ambientales y prestación de servicios que contribuyan a mejorar la calidad de vida y satisfacer las necesidades y aspiraciones de la población, con inversiones de aporte constitucional, fondos propios y consejos de desarrollo con transparencia”.

1.1.6 Políticas

- Fijación de tasas municipales, arbitrios e impuestos para generar fondos para la inversión de proyectos de beneficio para la municipalidad.
- Concientizar a la población de la importancia de tributar en bien de la comunidad y para la obtención de mejoras en su Desarrollo.”

¹ Relaciones públicas Municipalidad del Quetzal a, S.M.

1.1.7 Objetivos

➤ Objetivo general

“La Municipalidad del Quetzal, Departamento de San Marcos, tiene como objetivo primordial la representación y administración de los servicios públicos de la población bajo su jurisdicción, administrarlos, mantenerlos, mejorarlos y regularlos, teniendo bajo su responsabilidad su eficiencia y funcionamiento a través de un efectivo manejo de los recursos humanos, materiales y financiero”.

➤ Objetivos Específicos

- “Proporcionar bienestar y procurar el mejoramiento de las condiciones de vida de los habitantes del municipio tanto del área urbana como rural”.
- “Procurar el fortalecimiento económico del municipio a efecto de poder realizar las obras y prestar los servicios que sean necesarios”.
- “Velar por el mejoramiento de las condiciones de saneamiento ambiental básico de las comunidades menos protegidas”.
- “Propiciar el desarrollo social, económico y tecnológico que prevenga la contaminación del ambiente y mantenga el equilibrio ecológico”.

1.1.8 Metas

- “Atender con eficiencia y eficacia las necesidades más urgentes del municipio, para contribuir al mejoramiento de las condiciones de vida de sus habitantes”.
- “Preparar un plan de desarrollo municipal destinado a promover, dirigir, ordenar y estimular su desenvolvimiento en el orden social, económico, físico y administrativo”
- “Planificar, programar y proyectar las obras públicas municipales necesarias en la realización de los planes reguladores del desarrollo urbano y rural del municipio”.
- “Elaborar programas que ayuden a mejorar los servicios públicos que brinda la municipalidad, garantizando la seguridad, comodidad, salubridad y oportunidades de desarrollo a los habitantes”.

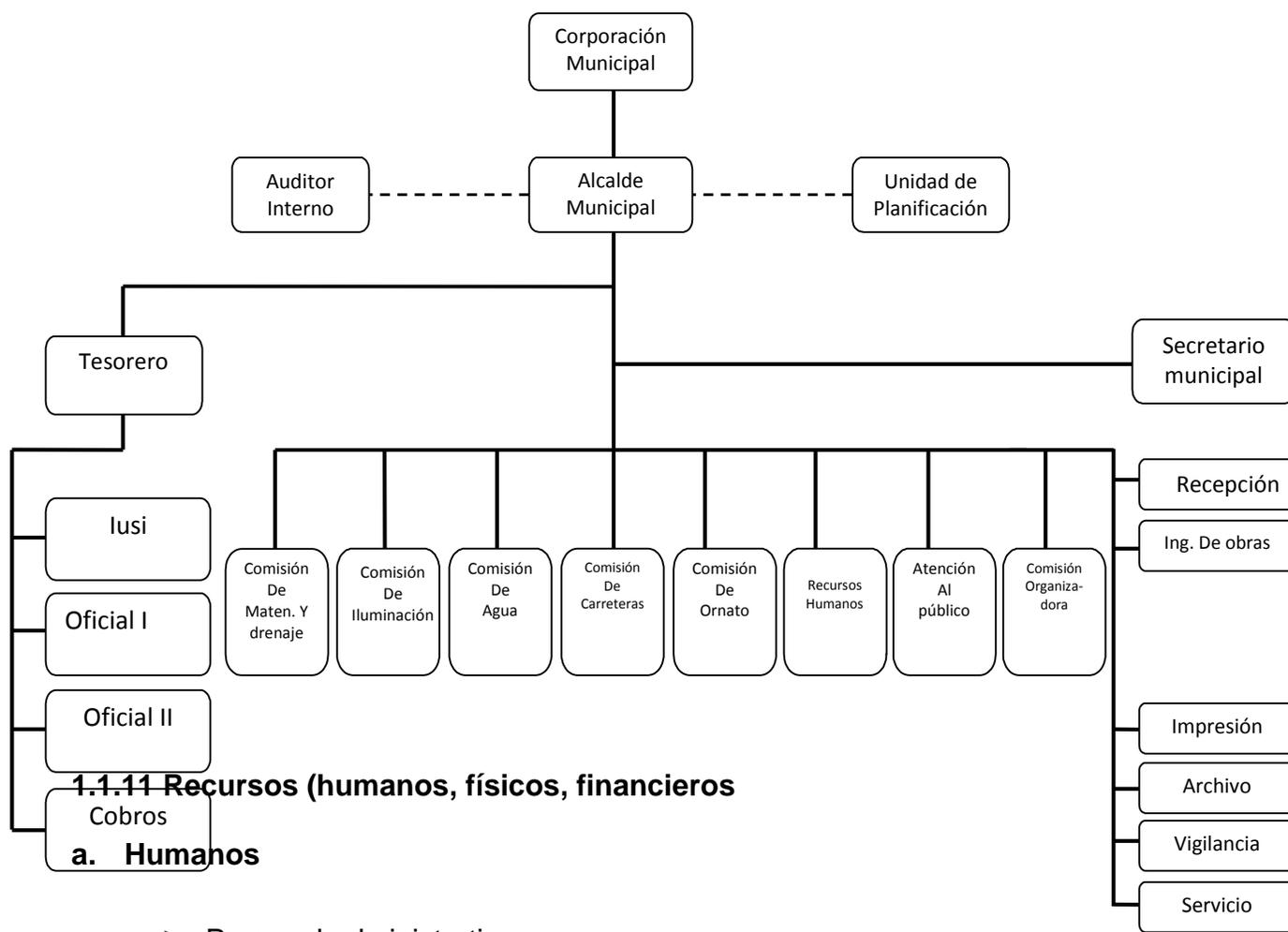
- “Formular estrategias que puedan ser aplicadas en cada una de las unidades con el fin de mejorar las actividades que se desarrollan en beneficio de la población”.
- “Mejorar y mantener el sistema de agua potable en el casco urbano y en las comunidades del área rural”.
- “Mejorar los drenajes de la cabecera municipal”.
- “Mejorar y proteger el medio ambiente”.
- “Mejorar y mantener las distintas vías que comunican a las comunidades con la cabecera departamental”.
- “Mejorar el servicio de energía eléctrica en las diferentes zonas en la cabecera municipal y las comunidades del área rural”.

1.1.9 Estructura organizacional de la Municipalidad del municipio del Quetzal, Departamento de San Marcos

- Corporación municipal
- Alcalde municipal
- Auditor interno
- Unidad de planificación
- Secretario municipal
- Tesorero
- Iusi
- Oficial I
- Oficial II
- Cobros
- Recepción
- Ing. De obras
- Comisión de mantenimiento y drenaje
- Comisión de iluminación
- Comisión de agua
- Comisión de carreteras
- Comisión de ornato
- Recursos humanos
- Atención al público
- Comisión organizadora

- Impresión
- Archivo
- Vigilancia
- Servicio

1.1.10 Organigrama de la Institución Patrocinante²



²Relaciones públicas, Municipalidad del Quetzal, S.M.

- Personal operativo
- Personal de servicio
- Población engeneral

b. Físicos

- Edificio propio
- Salón de sesiones
- Mobiliario de oficina
- Computadoras
- Teléfonos, servicios sanitarios en buenas condiciones
- Archivos

c. Financieros

Capacidad presupuestaria de la municipalidad del, San Marcos

Salarios	Q.	3,400,000.00
Funcionamiento	Q	2,900,000.00

1.2 Técnica utilizada para el diagnóstico

Las técnicas utilizadas para realizar el diagnóstico de la Municipalidad del Quetzal San Marcos y del Instituto Nacional de Educación Básica por Telesecundaria, La Reforma , Departamento de San Marcos”la observación y la entrevista valiéndose de instrumentos como fichas de observación, listas de cotejo y cuestionarios aplicados al Alcalde Municipal, personal de la municipalidad, Director del centro educativo ya mencionado y docentes, toda la información fue recabada en la guía de aprendizaje de análisis contextual e institucional.

Lastécnicas que se utilizaron, para identificar la situación de la institución fueron las siguientes:

Entrevista Alcalde Municipal, reuniones de trabajo tanto con el alcalde municipal como con el personal docente, haciéndoles diferentes cuestionamientos para identificar el estado y funcionamientos de la municipalidad, se aplicaron diversos instrumentos.

Observación y análisis: para obtener datos específicos se realizaron diversas acciones y utilización de instrumentos como lista de cotejo y entrevistas, aunado a la observación directa de esta forma obtener información diversa y útil.

TÉCNICA DEL FODA: determinó la situación interna de la institución (Fortalezas-Debilidades). Y la situación externa (Oportunidades-Amenazas) de la municipalidad.

1.3 Lista de carencias

Después de haber analizado la información recabada con las técnicas aplicadas como la entrevista y la observación en la municipalidad de El Quetzal San Marcos, se detectaron las siguientes necesidades:

1. Falta de documentos para contrarrestar el alto índice de desnutrición en la población
2. Falta de programas sobre el manejo adecuado de los alimentos
3. Se carece de recursos económicos suficientes para realizar obras
4. No se cuenta con suficiente equipo de computo
5. No se posee mobiliario suficiente para la atención de los usuarios

1.4 Cuadro de análisis y priorización de problemas

PROBLEMAS	FACTORES QUE LOS ORIGINAN	SOLUCIONES
Falta de obras sociales y de infraestructura	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Recursos económicos insuficientes ➤ Asignación presupuestaria insuficientes 	Priorización del gasto publico Solicitudes a entidades públicas y privadas

Desnutrición	Falta de material educativo sobre el manejo adecuado de los alimentos Manejo inadecuado de los alimentos	Elaboración de material educativo sobre calidad y manejo adecuado de alimentos
Falta de mobiliario y equipo de computo	Falta de priorización de gastos Asignación nula para este rubro Falta de evaluación de activos fijos	Evaluar el activo fijo Presupuestar anualmente gastos para mobiliario y equipo

1.5 Datos generales de la institución beneficiada ³

1.5.1 Nombre de la institución

Instituto Nacional de Educación Básica por Telesecundaria

1.5.2 Tipo de institución

Educativa

1.5.3 Ubicación geográfica

Caserío Los Ochoa, La Reforma San Marcos

1.5.4 Visión

Ser una institución educativa que forma a hombres y mujeres armónica e íntegramente desarrollados, capaces de superar los retos acerca de lo que ocurre en ellos y en su entorno cultural, físico, social y emocional; adecuado a la realidad económica de la comunidad, brindarles oportunidad de estudio y de superación a toda la juventud de escasos recursos económicos mejorando significativamente la educación para que

³Proyecto Educativo Institucional

nuestro país y nuestra comunidad sea diferente, así mismo se unifican esfuerzos entre padres de familia compañeros, familiares y vecinos de la comunidad, poder superarse ayudándose mutuamente, ser personas de cambio para el país en la construcción de una Cultura de Paz.

1.5.5 Misión

Somos una institución educativa, con una modalidad innovadora con enfoque constructivista, que se orienta a la formación de ciudadanos capaces de participar en un régimen democrático, solidario con todas las personas que tengan el buen deseo de superación que amen su nación, honren los símbolos patrios que la representan y que respeten a las demás personas no importando a que cultura pertenezcan, respetar a la humanidad con una cultura de paz y justicia.

1.5.6 Políticas

- Impulso al desarrollo de cada alumno.,
- Fortalecimiento de los valores de respeto, responsabilidad, solidaridad y honestidad entre otros, para la convivencia democrática, la cultura de paz y la construcción ciudadana.
- Fomento de la igualdad de oportunidades de las personas
- Énfasis en la formación para la productividad y la laboriosidad.
- Impulso al desarrollo de la ciencia y la tecnología.
- Énfasis en la calidad educativa.

1.5.7 Objetivos

1.5.7.1 Objetivo general

- Proporcionar educación integral, utilizando metodología activa y tecnológica que beneficie el desarrollo conductual y técnico de los estudiantes.

1.5.7.2 Objetivos específicos

- Proveer educación de calidad incluyente a todos los educandos,
- Fortalecer la educación técnica y técnica como base para el desarrollo integral.
- Dotar de conocimientos teóricos y prácticos que sean de beneficio para alumnos y su entorno

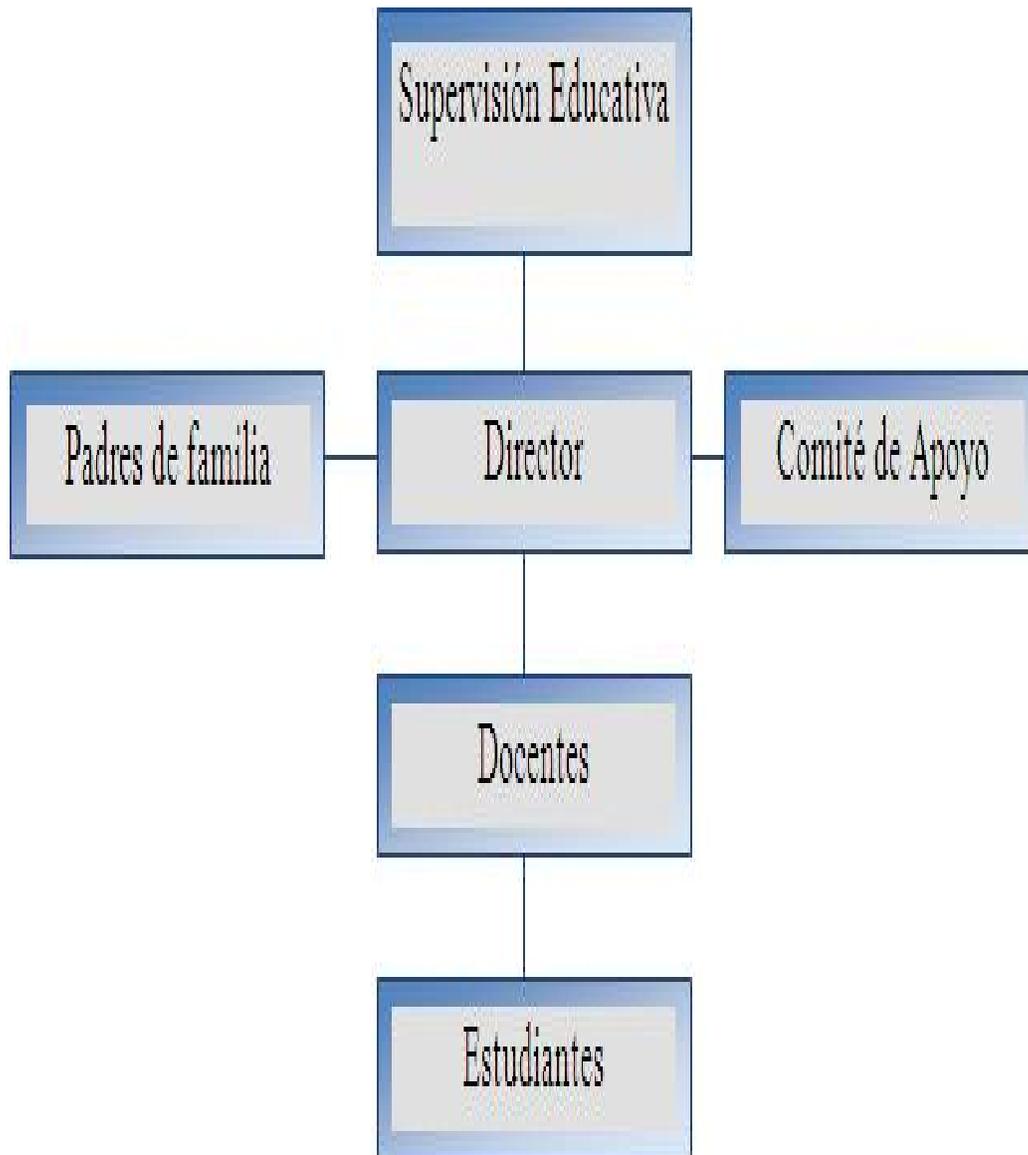
1.5.8 Metas

- El conocimiento, la valoración y el desarrollo de las culturas.
- El fortalecimiento de la identidad y de la autoestima personal, étnica, cultural y nacional.
- La formación para la participación y el ejercicio democrático, la cultura de paz, el respeto y la defensa de la democracia, el estado de derecho y los Derechos Humanos.
- La transformación, resolución y prevención de problemas mediante el análisis crítico de la realidad y el desarrollo del conocimiento Científico, técnico y tecnológico.
- La interiorización de los valores de respeto, responsabilidad, solidaridad y honestidad entre otros y el desarrollo de actitudes y comportamientos éticos para la interacción responsable con el medio natural, social y cultural. El mejoramiento de la calidad de vida y el abatimiento de la pobreza mediante el desarrollo de los Recursos Humanos.

1.5.9 Estructura organizacional del Instituto Nacional de Educación Básica

- Coordinación de telesecundaria
- Supervisión educativa
- Director
- Padres de familia
- Comité de apoyo
- Docentes
- Alumnos

1.5.9.1 Organigrama del Instituto de telesecundaria ⁴



⁴Proyecto Educativo Institucional

1.5.10 FODA INSTITUCIONAL

Aspectos	Fortalezas (+)	Oportunidades (+)	Debilidades (-)	Amenazas (-)
Pedagógicos	<ul style="list-style-type: none"> -Cuenta con apoyo técnico y administrativo de un Coordinador Técnico Departamental y la Supervisión Educativa de Sector. -Docentes proactivos -Docentes capacitado y creativos -Conocimientos tecnológicos nuevos. 	<ul style="list-style-type: none"> -Apoyo de organizaciones que capacitan docentes -Instrucciones y organizaciones que proporcionan libros y textos -Asesorías técnicas superiores. -Evaluación del desempeño docente. -Desarrollo de capacitaciones a docentes para un buen trabajo profesional. 	<ul style="list-style-type: none"> - Insuficiente implementación y entrega fuera de tiempo de equipo audiovisual y material impreso. -Falta de textos, libros y materiales didácticos - falta de documentos pedagógico sobre educación ambiental -Falta de áreas recreativas 	<ul style="list-style-type: none"> -Falta de visión de futuro con la educación de los hijos de parte de padres y madres de familia. -Rescisión de contratos por las autoridades educativas. Desnutrición
Institucional	<ul style="list-style-type: none"> -Liderazgo y trabajo en equipo -Ubicación del Instituto es accesible y cercana a la población -Se cuenta con el Proyecto Educativo Institucional 	<ul style="list-style-type: none"> -Organización de Madres y Padres de familia -Gestionar con instituciones diferentes tipos de apoyo -Reconocimiento positivo de la Escuela por la comunidad 	<ul style="list-style-type: none"> -No cuenta con terreno propio. -Carencia de infraestructura propia. -Deterioro de la infraestructura del establecimiento -Ausencia de biblioteca y laboratorio. 	<ul style="list-style-type: none"> -Espacios pedagógicos limitados por autoridades educativas del nivel primario. -Insuficiente personal asignado para monitoreo y acompañamiento técnico.
Proyección a la comunidad educativa	<ul style="list-style-type: none"> -Cuenta con el acompañamiento de un Comité de Apoyo que promueve acciones de gestión y la participación comunitaria. -Contar con la participación de los sectores de toda la Comunidad Educativa -Coordinación interinstitucional para implementar acciones educativas -Se cuenta con un comité de padres de familia que apoya continuamente para la buena educación de sus hijos. 	<ul style="list-style-type: none"> -Ofrece estudio a aquellas personas que no tienen los medios para acudir a otro centro, por la distancia y jornada, y por los peligros a que se exponen. -Oportunidad para todas las personas que tengan el buen deseo de superación. -Programas y proyectos de desarrollo en el sector educativo -Coordinar con instituciones para brindar apoyo en actividades para el desarrollo comunitario 	<ul style="list-style-type: none"> -Insuficiente apoyo de los mismos padres de familia. -Deficiencia en la práctica y fomento de valores para una convivencia pacífica. -Falta de compromiso de los padres con el quehacer de sus hijos en el instituto. - 	<ul style="list-style-type: none"> -Altos índices de alcoholismo, violencia intrafamiliar y hogares desintegrados. -Influencias negativas de grupos poblacionales. -Presión de grupos ajenos a los intereses de la comunidad. - Insalubridad en la comunidad -Alto índice de desnutrición

1.5.11 Recursos

a) Humanos

- Director
- Docentes
- Alumnos
- Padres de familia

b) Físicos

- Aulas
- Cancha de futbol
- Corredores de establecimiento

c) Materiales

- Libros
- Mobiliario
- Televisores
- Fotocopias
- Pizarrones
- Hojas
- Otros.

d) Financieros

- Mineduc
- Colaboración de padres de familia

e) tecnológicos

- Cañonera
- Computadora
- Equipo de sonido otros
- Otros

1.6 Lista de carencias

Tras haber analizado los datos recabados con los instrumentos y técnicas aplicadas como la observación y la entrevista en el Instituto Nacional De Educación Básica del Municipio de La Reforma, San Marcos se identificaron las siguientes necesidades:

1. Falta de material educativo
2. Falta de equipo de computo
3. Falta de instalaciones propias
4. Falta de material educativo sobre normas adecuadas para el manejo de alimentos
5. Guías para el combate de la desnutrición

1.7 Principales problemas del centro educativo

No. Principales problemas

- 1 Falta de instalaciones propias
- 2 Falta de una textos escolares
- 3 Desnutrición y mala alimentación que afectan el desempeño de los educandos
- 4 Falta de material de cómputo

1.8 Cuadro de análisis y priorización de problemas

Principales problemas	Factores que lo originan	Solución que requieren
1. Falta de instalaciones propias	Falta de apoyo gubernamental Falta de gestiones	Promover y gestionar las construcción de edificio escolar
2. Falta de textos Escolares	Poco apoyo del MINISTERIO DE EDUCACION a este nivel educativo	Hacer llegar peticiones escritas a las autoridades competentes para que se tome en cuenta este nivel educativo
3. Desnutrición y mala alimentación	Mal manejo de los alimentos Alimentación desbalanceada Falta de material educativo sobre el tema	Guía de Aprendizaje Sobre Normas de Calidad, Técnicas Adecuadas en Elaboración de Alimentos y de otros Productos
4. Falta de material de computo	Falta de recursos Escaso o apoyo nulo de autoridades competentes	Adquisición de equipo de computo

1.8.1 Priorización del problema

Obtenida la información por medio del FODA, el cuadro de análisis y priorización de problemas; fue estudiado y analizado por el director, personal docente y representantes de la municipalidad del Quetzal San Marcos Llegándose a la conclusión que el problema priorizado es la elaboración de una Guía de Aprendizaje Sobre Normas de Calidad, Técnicas Adecuadas en Elaboración de Alimentos y de otros Productos Aplicado a la Sub-Área De Productividad y Desarrollo del CNB Aplicado al Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, Caserío Los Ochoa La Reforma San Marcos

1.9 Análisis de Viabilidad y Factibilidad

Opción 1. Elaborar una Guía de Aprendizaje Sobre Normas de Calidad, Técnicas Adecuadas en Elaboración de Alimentos y de otros Productos

Opción 2 Adquisición de Equipo de computo

No.	Indicadores	Opción 1		Opción 2	
		Si	No	Si	No
	Financieros				
1	¿Se cuenta con suficientes recursos financieros?	X			X
2	¿Se cuenta con los recursos económicos suficientes para ser sostenible?	X			X
3	¿El proyecto se ejecutará con recursos propios?	X			X
4	¿Se cuenta con fondos extras para imprevistos?	X			X
	Administrativo				
5	¿Se tiene la autorización legal para realizar el proyecto?	X		X	
6	¿Se tiene estudio de impacto social?	X		X	
7	¿Se tiene representación legal?	X		X	
8	¿Existen leyes que amparen la ejecución del proyecto?	X		X	
9	¿Se tienen las instalaciones para la ejecución del proyecto?	X		X	
10	¿Se diseñaron controles de calidad para la ejecución?	X			X
11	¿Se tienen los insumos necesarios para el proyecto?	X			X
12	¿Se tiene la tecnología apropiada para el proyecto?	X			X
13	¿Se han cumplido con las especificaciones apropiadas en la elaboración del proyecto?	X			X
14	¿El tiempo programado es suficiente para ejecutar el proyecto?	X			X
15	¿Se han definido claramente las metas?	X			X

Mercadeo					
16	¿El proyecto es de beneficio para los facilitadores?	X		X	
17	¿El proyecto tiene la aceptación de la institución?	X		X	
18	¿El proyecto satisface las necesidades de la población?	X		X	
19	¿El proyecto tiene la aceptación de la región?	X		X	
20	¿Se tiene personal capacitado para la ejecución del proyecto?	X			X
21	¿El proyecto es de beneficio para la población patrocinada?	X		X	
22	¿Se cuenta con el personal capacitado para la ejecución del proyecto?	X		X	
23	¿El proyecto satisface las necesidades de los facilitadores?	X			X
Político					
24	¿La institución será responsable del proyecto?	X			X
25	¿El proyecto es de vital importancia para la institución?	X		X	
Cultural					
26	¿El proyecto se adapta a las condiciones culturales de la región?	X			X
27	¿El proyecto impulsa al cuidado de la salud de la población?	X			X
Social					
28	¿El proyecto beneficia a las familias patrocinadas por la Municipalidad?	X			X
29	¿El proyecto beneficia a mayoría de la población?	X		X	
30	¿El proyecto toma en cuenta a las personas no importando el nivel académico?	X			X
31	¿El proyecto genera conflictos entre los grupos sociales?		X		X
	Total	30	01	13	18

1.10 Problema seleccionado:

Desnutrición y mala alimentación

1.11 Solución viable y factible

Guía de Aprendizaje Sobre Normas de Calidad, Técnicas Adecuadas en Elaboración de Alimentos y de otros Productos Aplicado a la Sub-Área De Productividad y Desarrollo del CNB Aplicado al Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, Caserío Los Ochoa La Reforma San Marcos

CAPÍTULO II

2. PERFIL DEL PROYECTO

2.1 Aspectos generales

2.1.1 Nombre del proyecto

Guía de Aprendizaje Sobre Normas de Calidad, Técnicas Adecuadas en Elaboración de Alimentos y de otros Productos Aplicado a la Sub- Área De Productividad y Desarrollo del CNB Aplicado al Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, Caserío Los Ochoa La Reforma San Marcos

2.1.2 Problema

Desnutrición y mala alimentación

2.1.3 Localización

Municipio de Catarina, Departamento de San Marcos.

2.1.4 Unidad ejecutora

Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, Municipalidad del municipio del Quetzal, San Marcos y Epesista

2.1.5 Tipo de proyecto

Educativo - Pedagógico

2.2 Descripción del proyecto

Guía de Aprendizaje Sobre Normas de Calidad, Técnicas Adecuadas en Elaboración de Alimentos y de otros Productos Aplicado a la Sub- Área De Productividad y Desarrollo del CNB Aplicado al Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, Caserío Los Ochoa La Reforma San Marcos se elabora con el fin de orientar a la población educativa sobre la importancia de evitar una mala alimentación y practicar buenos hábitos alimenticios son factores elementales para contrarrestar la desnutrición. La guía de aprendizaje sobre “sobre las practicas adecuadas en la elaboración se los alimentos” se realiza teniendo en cuenta las investigaciones bibliográficas afines al tema, descrito en cuatro bloques dando a conocer al estudiante la importancia de este tema.

2.3 Justificación

La mala alimentación aunado a los procesos erróneos en la elaboración de los alimentos son factores principales que provocan la desnutrición y una cantidad considerable de enfermedades, es por eso que resulta importante educar a los estudiantes en este tema en específico, ya que las buenas prácticas alimenticias han pasado a segundo plano en la educación actualmente, enfermedades como las gastrointestinales van aumentando cada vez, por lo que es necesario tomar acciones que ayuden a disminuir los problemas generados por la falta de buenas prácticas en la elaboración de los alimentos y la principal acción es la elaboración de una Guía de Aprendizaje Sobre Normas de Calidad, Técnicas Adecuadas en Elaboración de Alimentos y de otros Productos Aplicado a la Sub-Área De Productividad y Desarrollo del CNB Aplicado al Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, Caserío Los Ochoa La Reforma San Marcos el cual facilitará a los educandos la información y procedimientos adecuados en la fabricación y elaboración de alimentos, empezando por los que se elaboran en el establecimiento, proyectándose a la vez en sus hogares y compartiendo la información con la comunidad en general. Además se impartirán charlas que motiven la práctica de dicho material. Así mismo se tendrán a su disposición el recurso didáctico para poder retroalimentar y autoformarse en el tema. Este proyecto que constituye una guía de aprendizaje es de suma importancia ya que viene a contribuir con las buenas prácticas en la preparación y elaboración de alimentos.

2.4 Objetivosdelproyecto

2.4.1General

- Proveer una herramienta pedagógica que contribuya a disminuir los altos índices de desnutrición y enfermedades relacionadas a una mala alimentación por procesos erróneos de fabricación y elaboración, a través de la realización de una guía de aprendizaje que permita al estudiante desarrollar actitudes y destrezas en la elaboración correcta de los alimentos.

2.4.2 Específicos

- Elaborar Guía de Aprendizaje Sobre Normas de Calidad, Técnicas Adecuadas en Elaboración de Alimentos y de otros Productos Aplicado a la Sub- Área De Productividad y Desarrollo del CNB Aplicado al Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, Caserío Los Ochoa La Reforma San Marcos
- Identificar problemas de alimentación y nutrición así como las acciones a implementar para la elaboración correcta de alimentos y otros productos.
- Socializar el guía de aprendizaje a través de charlas educativas con alumnos, docentes y personeros de la municipalidad.

2.5 Metas

- Impresión de 15 guías de aprendizaje, 10 para el establecimiento y 5 para la municipalidad.
- Proveer de las guías de aprendizaje para evitar desnutrición de diversas dolencias por la mala preparación de alimentos.
- Socialización de la guía de aprendizaje

2.6 Beneficiarios

2.6.1 Directos

213 alumnos y 9 docentes

2.6.2 Indirectos

3,000 habitantes de Caserío Los Ochoa, La Reforma, S.M. ⁵

18,00 habitantes del Municipio del Quetzal, San Marcos ⁶

2.7 Fuentes de financiamiento y presupuesto

2.7.1 Fuentes de financiamiento

Aporte de la Municipalidad del Quetzal, S.M.

Fuente propia del Epesista

⁵Datos proporcionados por el director del Establecimiento

⁶Censo poblacional 2014 El Quetzal San Marcos

2.7.2 Presupuesto

A continuación se detallan los gastos los cuales se proyectan según lo planificado

No.	Descripción demateriales	Costo unitario	Costo total
250	Impresiones	1.00	200.00
200	Fotocopias	0.25	50.00
	Pasajes		300.00
	Refacción día de la socialización		300.00
	Recargas telefónicas		150.00
	Alquiler de cañonera, computadora y sonido		250.00
15	Impresiones guías de aprendizaje	100.00	1500.00
	Total:		

*Montos en quetzales

2.8 Cronograma de actividades de ejecución del proyecto

	ACTIVIDADES	Junio 2015				Julio 2015				Agosto 2015				Septiembre 2015				Octubre 2015			
		Semanas				Semanas				Semanas				Semanas				Semanas			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
01	Reunión con las autoridades de la municipalidad para solicitar apoyo y financiamiento para la ejecución del proyecto	■																			
02	Reunión con el director y solicitar el apoyo para EPS				■																
03	Selección del tema del proyecto								■												
04	Reunión con el director y los docentes para dar información acerca de la ejecución de actividades								■												
05	Investigación documental del tema del proyecto								■	■											
06	Solicitud a instituciones para la ejecución del proyecto									■											
07	Seleccionar contenidos temáticos del Módulo y estructurar los contenidos										■										
08	Redactar y elaborar el Módulo											■									
09	Socializar el módulo											■									
10	Entrega del proyecto al asesor y autoridades correspondientes												■								
11	Revisión y corrección del aporte pedagógico													■							
12	Elaboración de Informe Final y entrega del mismo a donde corresponde														■	■	■	■	■	■	■

2.9 Recursos (humanos, materiales, físicos, financieros)

2.9.1 Humanos

- Consejo municipal
- Alcalde
- Director
- Docentes
- Alumnos
- Asesor
- Epesista

2.9.2 Materiales

- Marcadores
- Folders
- Cañonera
- Fotocopias
- Computadora
- Impresora
- Hojas de papel bond

2.9.3 Físicos

- Municipalidad del Quetzal, San Marcos.
- Instituto Nacional de Educación Básica Por Telesecundaria, La Reforma San Marcos

2.9.4 Financieros

De acuerdo al presupuesto detallado, la municipalidad contribuyó para sufragar los gastos de ejecución

CAPÍTULO III

3 PROCESO DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO

3.1 Actividades y resultados.

No.	ACTIVIDADES	RESULTADOS
1	Reunión con las autoridades ediles para solicitar apoyo y financiamiento para la ejecución del proyecto	Se logró el apoyo de la municipalidad del Quetzal, San Marcos
2	Reunión con el director del establecimiento y solicitar apoyo para la ejecución del proyecto	se logró el apoyo y los acuerdos respectivos para la realización del proyecto
3	Selección del tema del proyecto	Se seleccionó el enfoque y tema del proyecto de acuerdo a las necesidades existentes en la institución
4	Reunión los docentes y director coordinar acciones de la ejecución de actividades	Coordinación satisfactorias de las acciones a emprendidas
5	Investigación documental del tema del proyecto	Se logró obtener la documentación necesaria para la elaboración del módulo

6	Solicitud a instituciones para la ejecución del proyecto	Apoyo material de instituciones privadas
7	Seleccionar contenidos temáticos de la guía y estructurar los contenidos	Se seleccionaron temas importantes para evitar la desnutrición
8	Redactar y elaborar la guía	Se elaboró la guía de aprendizaje de una manera entendible y aplicable en el proceso educativo
9	Socialización y ejecución del proyecto	Se realizaron charlas con estudiantes, maestros y autoridades ediles para la buena práctica de los procesos alimenticios.
10	Entrega del proyecto al asesor y autoridades correspondientes	Se procedió a la entrega de la guía en el tiempo estipulado
11	Revisión y corrección del aporte pedagógico	Se hicieron las correcciones respectivas sugeridas por el asesor posterior a la revisión
12	Elaboración de Informe Final y entrega del mismo a donde corresponde	Se entregaron 10 guías de aprendizaje al establecimiento educativo y 5 a la municipalidad del Quetzal San Marcos.

3.2 Productos y logros

Productos	Logros
Se elaboró Guía de Aprendizaje Sobre Normas de Calidad, Técnicas Adecuadas en Elaboración de Alimentos y de otros Productos Aplicado a la Sub-Área De Productividad y Desarrollo del CNB Aplicado al Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, Caserío Los Ochoa La Reforma San Marcos	Educandos con habilidades y destrezas en la elaboración de alimentos y otros productos
Charlas y capacitaciones a alumnos	Desarrollo de destrezas y análisis crítico de las malas prácticas en la elaboración de alimentos, proponiendo soluciones
Impresión de 15 guías de aprendizaje	Dotación de herramientas pedagógicas tanto a la institución patrocinante como a la patrocinada.
Socialización del proyecto con autoridades municipales y docentes	Individuos capaces de proponer soluciones integrales a las malas prácticas en la fabricación de alimentos así como otros problemas de esta índole.



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

**Guía de Aprendizaje Sobre Normas y Técnicas Adecuadas en elaboración de
productos y alimentos en el Área De Productividad y Desarrollo del CNB dirigido a
estudiantes del Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, Caserío
Los Ochoa La Reforma San Marcos**



Imagen: www.google.com/imagenes

**Copilado por:
Iliana Consuelo Castillo Gallardo**



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

Guía de Aprendizaje Sobre Normas y Técnicas Adecuadas en elaboración de productos y alimentos en el Área De Productividad y Desarrollo del CNB dirigido a estudiantes del Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, Caserío Los Ochoa La Reforma San Marcos



Imagen: www.google.com/imagenes

**Copilado por:
Iliana Consuelo Castillo Gallardo**

Índice

CONTENIDO	PÁGINA
Objetivos	1
I BLOQUE	2
La calidad a lo largo de todo el proceso de producción	2
¿Por qué apostar por la calidad?	3
Fases para implementación de un sistema de gestión de calidad	4
Evaluación y planificación	4
Proyecto o tarea	5
Fase de implantación documentación del sistema	5
Auditoria del sistema	6
El control de calidad en los procesos de producción	7
Reacción en cadena de la calidad	7
Seguridad y calidad en los productos alimenticios	8
Garantía de seguridad	8
Control de calidad	9
La seguridad es un asunto de todos	10
II BLOQUE	11
Técnicas adecuadas en la elaboración de alimentos	11
Normas para la higiene y adecuada manipulación de los alimentos	11
Higiene	11
Salud	12
Almacenamiento de los alimentos	13
Preparación de los alimentos	13
III BLOQUE	15
Procesos tecnológicos en la elaboración de los alimentos	15
Objetivos actuales del proceso de alimentos	16
Tipos de procesos	17
Tratamientos térmicos	18
Sistema de cocción aplicables a los alimentos	19
Fritura	20
Horneado	21
Tostado	21
Microondas	22

Esterilización	22
Escaldado	23
Tratamiento de baja temperatura	23
Refrigeración	23
Congelación	25
Descongelación	26
IV BLOQUE	27
Alimentos naturales	27
Categoría de los alimentos naturales	28
Beneficios de un alimento natural	28
Recetas de alimentos saludables	30
Ensalada de pepinos duraznos	30
Ensaladas vegetales frescos	31
Ensalada adelgazante	32

Introducción

Los alimentos son susceptibles de sufrir deterioro con el paso del tiempo. Este deterioro está influenciado mayoritariamente por la cantidad de agua que contenga el alimento, ya que es el medio donde proliferan los microorganismos. También influyen en el deterioro las condiciones ambientales como la temperatura, el pH del alimento y la cantidad de oxígeno en contacto con el mismo. Así, alimentos como la carne, el pescado, la leche y los vegetales perecen en pocos días, mientras que otros con menor contenido en agua, como la harina, legumbres y frutos secos, si se conservan adecuadamente, pueden almacenarse durante más tiempo sin sufrir alteraciones.

Las principales causas de alteración de los alimentos se deben al crecimiento de microorganismos indeseables, que pueden producir toxiinfecciones alimentarias o deteriorar las características organolépticas y nutritivas de los mismos, dejando así de ser aptos para el consumo..

El cocinado y el procesado tecnológico, se utilizan para impedir que se origine un deterioro o bien para mejorar las propiedades de los alimentos. Algunos de los tratamientos pueden afectar el valor nutricional y mejorar la biodisponibilidad de algunos nutrientes, así como la calidad del alimento procesado. De esta forma, un alimento tras ser sometido a un proceso adecuado y de calidad debe satisfacer las necesidades del consumidor en lo que se refiere a seguridad alimentaria, palatabilidad, vida útil, biodisponibilidad de los nutrientes y en algunas ocasiones, aportar un valor añadido mediante el enriquecimiento con otros ingredientes. En la *Figura 1* se esquematizan los objetivos del procesado tecnológico y culinario.

Entre los procesos tecnológicos habituales, se incluyen los siguientes:

1. - Tratamientos térmicos
2. - Tratamientos por baja temperatura
3. - Eliminación del agua
4. - Tratamientos físicos no térmicos
5. - Tratamientos biológicos
6. - Acidificación

Objetivo general:

Dotar de un recurso pedagógico que provea los conocimientos y las destrezas encaminadas al manejo de alimentos y otros productos, de esta forma combatir la desnutrición y diversas dolencias relacionadas al mal manejo de los alimentos.

Objetivos específicos:

2. Elaboración de Guía de aprendizaje sobre normas de calidad y técnicas en el manejo de los alimentos.
3. Contribuir con las buenas prácticas de alimentación en el entorno familiar y comunal.
4. Fortalecer los conocimientos técnicos en cuanto a la manipulación de los alimentos
5. Promover la conservación de la salud a través de hábitos correctos de alimentación

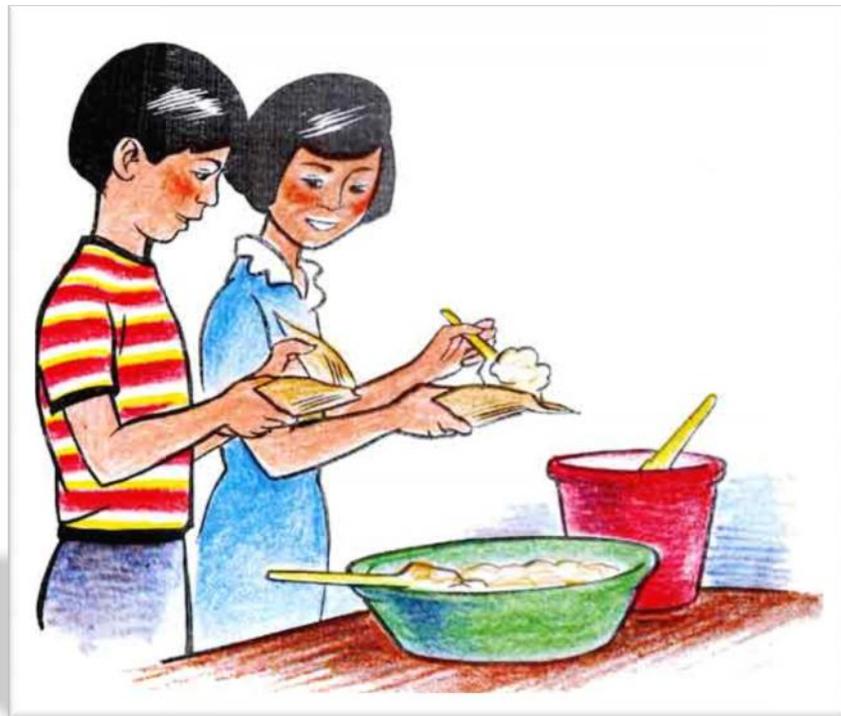


Imagen: www.google.com/imagenes

I BLOQUE

LA CALIDAD, A LO LARGO DE TODO EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

La calidad se define en la norma ISO 9000 como “el grado en el que un conjunto de características inherentes cumple con los requisitos”. Esta norma ISO 9000, según Luis Andrés Arnauda Sequera “es el conjunto de normas y directrices de calidad que se deben llevar a cabo en un proceso”. De esta norma ISO 9000 deriva la norma ISO 9001, mediante la cual la organización demuestra su capacidad para proporcionar de forma coherente productos o servicios que satisfacen los requisitos del cliente y los reglamentarios aplicables. Realizar un curso de calidad ayudará a las empresas a aplicar la norma ISO 9001, siendo un instrumento que facilite la implantación de sistemas de control de la calidad en los procesos de producción.

La calidad no debe ofrecerse única y exclusivamente en los productos finales, sino que debe estar presente a lo largo de todo el proceso de producción, incluyendo la fabricación. Es cometido del Departamento de Calidad de cada organización el aseguramiento de la calidad como parte de la gestión de la calidad orientada a proporcionar confianza en que se cumplirán los requisitos de calidad y resultando clave para asegurar la eficiencia de la producción. Es decir, le corresponde a este departamento controlar y supervisar la calidad a lo largo de todo el proceso de producción que tenga lugar en una organización.

Cada vez es mayor el número de organizaciones que implantan la norma ISO 9001, debido mayormente a la evolución que ha sufrido este concepto en el último siglo.

En los años 50, la calidad era un lujo que pocas organizaciones se podían permitir. Una década más tarde, la calidad suponía un coste elevado, ampliando el círculo de organizaciones. En los años 70 se convirtió en un instrumento de venta; siendo 10 años después un instrumento de beneficio de las organizaciones, para convertirse en los años 90 en un tema estratégico dentro de cada organización. Como se puede comprobar, la historia de la ISO está marcando un antes y un después en el proceso de calidad.

A día de hoy, apostar por la calidad es una filosofía que pretende, mediante la consecución de la satisfacción equilibrada de las necesidades y expectativas de todas las partes interesadas, el éxito a largo plazo de una organización. Se ha conseguido que la calidad camine en la misma dirección de la organización, y en consonancia con los objetivos de la misma (rentabilidad, crecimiento y seguridad).

¿POR QUÉ APOSTAR POR LA CALIDAD?

¿Por qué apostar por la calidad en el proceso de producción? Las respuestas a esta compleja pregunta se ramifican en diversos ámbitos. Nos encontramos con razones financieras, razones comerciales, razones técnicas, las condiciones externas y el ambiente de la empresa.

Por razones financieras: sencillamente una mala calidad resulta cara tanto a la empresa como al cliente, y consecuentemente lleva asociada pérdida de beneficios.

Por razones comerciales: la calidad nos ayudará a llevar mejor los factores negativos (aumento del precio de la energía o de las materias primas así como las exigencias del mercado), mejorar el punto de vista del cliente en cuanto a la relación calidad / precio y, por último, consigue mantener o mejorar la imagen de marca, consiguiendo clientela fiel y desarrollo del mercado.

En cuanto a las razones técnicas nos encontramos con que la calidad mejora las prestaciones técnicas, también mejora las propiedades ligadas a su utilización (fiabilidad, de mantenimiento y duración de vida), así como el dominio de la técnica (mejorando y normalizando el proceso de fabricación así como los métodos y procedimientos de inspección).

La calidad también influye a la hora de mejorar las relaciones externas que se mantengan con clientes industriales, con asociaciones de consumidores, con poderes públicos y con asociaciones ecológicas.

Por último, la implantación de la calidad mejora el ambiente interno de la organización. La mayor premisa a seguir es la satisfacción por el trabajo bien hecho.

En definitiva, una calidad en los procesos de producción más alta genera ventajas a la organización como un menor despilfarro, menos repeticiones, menos rechazos, menos reclamaciones y menos devoluciones, lo que se traduce en costes más bajos y en una productividad más alta.



Imagen: www.google.com/imagenes

FASES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

La calidad en los procesos de producción de una organización se implanta en una organización siguiendo tres etapas:

1. EVALUACIÓN Y PLANIFICACIÓN

Lo primero que debe hacerse es realizar una clara definición del sistema de gestión de calidad que se vaya a implantar y establecer el equipo de trabajo del mismo, valorando la posibilidad de contar o no con apoyo externo, por ejemplo de un consultor.

A nivel interno de la organización, es necesario nombrar a un coordinador del proyecto que sea el responsable de diseñar, desarrollar e implantar el sistema de calidad en el proceso de producción de la organización, así como es necesario contar con el apoyo continuo del equipo directivo.

Será necesario, del mismo modo, elaborar un presupuesto y mantener el compromiso de cumplimiento, junto a las necesidades de formación de cara a la implantación del sistema así como diseñar el mejor sistema con el fin de garantizar que todos los miembros de la organización reciban toda la información necesaria relativa a la implantación del sistema de calidad.



Imagen: www.google.com/imagenes

El éxito de la implantación de un sistema de calidad vendrá condicionado por la respuesta a estas siete cuestiones imprescindibles:

Proyecto o tarea: ¿Qué hay que hacer?

Objetivos: ¿Qué debemos / queremos? ¿Para qué queremos lograrlo?

Resultados: ¿Qué debe obtenerse? ¿Cómo reconocemos el logro de los objetivos?

¿Con qué “inputs” contamos?

¿Qué “inputs” necesitamos?

¿Cuáles son las condiciones básicas para la implantación?

¿Qué medidas concretas han de llevarse a cabo para lograr ese resultado



Imagen: www.google.com/imagenes

2. FASE DE IMPLANTACIÓN: DOCUMENTACIÓN DEL SISTEMA

La normativa exige que el sistema de gestión de la calidad se encuentre documentado. Dicha documentación debe ser sencilla, eficaz y reflejar de la realidad de la empresa.

Los documentos básicos que deben contener el sistema de calidad son:

- Manual de gestión
- Procedimientos
- Instrucciones de trabajo
- Documentación externa
- Planes de calidad
- Registros
- Política de gestión

Complementariamente se podrá recurrir a documentación externa como la legislación vigente, manuales de uso, documentación de proveedores, documentos técnicos, etc.

En cuanto a las fases en que se llevará a cabo la documentación del sistema de calidad nos encontramos con tres:

Manual de calidad: Descripción de la empresa y de su historia, Política de Calidad y objetivos de Calidad. Siendo muy importante el proceso de difusión de la política y objetivos de la calidad dentro de la empresa.

Mapping de procesos: definición de los procesos y niveles de procesos de la empresa, además de sus interacciones.

Estructura y desarrollo de los procedimientos, documentando los que se crean oportunos.

3. AUDITORIA DEL SISTEMA

Una vez terminada la fase de documentación deberá realizarse una auditoría interna al sistema para comprobar el correcto funcionamiento del mismo. Del resultado se obtendrá una imagen clara de en qué medida el sistema de calidad ha sido implantado y funciona en la práctica.

Una vez que el sistema de gestión de la calidad esté funcionando y las primeras auditorías internas del sistema se hayan realizado con éxito, será el momento de decidir si se desea certificar o no este Sistema de Gestión de la Calidad, siguiendo la norma ISO 9001:2008.



Imagen: www.google.com/imagenes

EL CONTROL DE CALIDAD EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN

El control de calidad se define como “el conjunto de medidas y análisis relacionados con las características de un elemento”. El control de calidad parte de un elemento, producto o servicio que se realiza, a fin de comprobar el cumplimiento de los requisitos previamente establecidos.

El grado de calidad será “el indicador de las propiedades y características de aquellos productos / servicios que se destinan a una misma utilización y para los que se mantiene una relación entre prestaciones y coste”.

Cuando se realiza el control de calidad en los procesos de producción se persigue un doble objetivo:

Comprobar la conformidad del producto con respecto a las especificaciones de diseño del mismo.

Identificar las causas de la variabilidad para establecer métodos de corrección y de prevención, y para lograr que los productos fabricados respondan a las especificaciones de diseño.

REACCIÓN EN CADENA DE LA CALIDAD

Como hemos visto hasta ahora, una calidad alta repercute en todas las fases del proceso de producción de una organización. De un modo esquemático W. Edwards Deming lo resume de esta manera:

Mejora de la calidad → Pocos fallos, pocos retrasos, mejor uso de recursos y costes reducidos → Mejora de la productividad → Captura de Mercado con mayor calidad y precios más bajos → Permanencia en el negocio → Proporciona trabajo y más trabajo.

Para cerrar este artículo nada menor que recurrir a las palabras de un experto en esta materia: “Si deseas mejorar las características de un proceso de producción, debes comenzar por interesarte en la calidad de lo que sea que estás haciendo. Mejorando la calidad de lo que estás haciendo conduce a: menos despilfarro, menos coste, productividad más alta, mejor calidad y más satisfacción por parte de todos”, afirma el teórico organizacional Myron Tribus.

Seguridad y calidad de los productos alimentarios: la función de la elaboración

FoodTodayEl dossier informativo del EUFIC (Concejo Europeo sobre Alimentación) sobre la seguridad y la higiene de los alimentos, "Del campo a la mesa", examina las diferentes etapas de la compleja cadena que se establece desde el productor hasta el consumidor. FoodToday, queremos centrarnos en la función que desempeña el proceso de elaboración para garantizar al consumidor una alimentación sana y satisfactoria.

Como ya resumió la OMS, la seguridad de los productos alimentarios es una responsabilidad compartida. La industria alimentaria no debe asumir toda la responsabilidad de la calidad y la higiene de los productos alimentarios. Cada uno de los participantes en la compleja cadena alimentaria realiza su función: los responsables de la producción, la elaboración, el transporte y la distribución, pero también los propios consumidores.



Imagen: www.google.com/imagenes

Garantía de seguridad

Para garantizar que los alimentos lleguen a los consumidores en buen estado y frescos, es necesario atravesar numerosas etapas. La principal razón de la transformación de los alimentos es la eliminación de los microorganismos presentes en todos los alimentos, para evitar que estos se multipliquen y deterioren los alimentos, suprimiendo así todo riesgo de intoxicación. Así mismo, la preparación industrial previene la putrefacción de los alimentos desactivando las enzimas e impidiendo la oxidación. Las enzimas son agentes biológicos naturales que descomponen las proteínas, lípidos e hidratos de carbono. Si este proceso no se controlara, las enzimas continuarían actuando sobre los propios alimentos. Para evitar toda ranciedad, se debe impedir que las grasas de los alimentos reaccionen al contacto con el oxígeno del aire.

Los métodos de preparación industrial más conocidos que se aplican para mejorar la seguridad alimentaria son los tratamientos por calor, como la pasteurización y la

esterilización: al calentar los alimentos, se eliminan los microorganismos y las enzimas peligrosas. Otros procedimientos son la refrigeración y la congelación, que ralentizan la acción de las enzimas e impiden la multiplicación de los microorganismos nocivos. Por otra parte, la deshidratación de alimentos como la pasta o los cereales consiste en eliminar el agua que los microorganismos necesitan para multiplicarse. Del mismo modo, los aditivos desempeñan una función importante en el proceso de preparación. Los antioxidantes impiden la ranciedad de las grasas; los estabilizantes y los emulgentes evitan la separación de ingredientes como el aceite y el agua, que podría alterar la calidad de un producto.

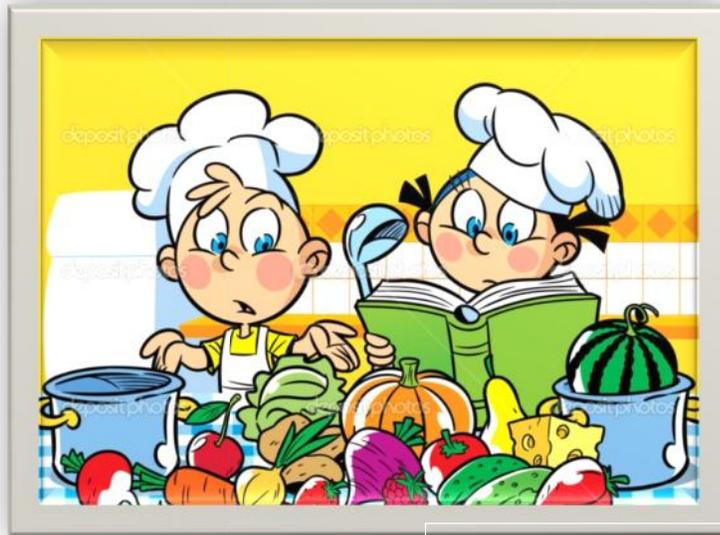


Imagen: www.google.com/imagenes

Control de calidad

Para asegurarse de que la preparación industrial de los alimentos confiere de forma constante a los productos la calidad y la higiene buscadas, el fabricante se sirve de procedimientos modernos de control de calidad. Las prácticas de elaboración adecuadas garantizan una calidad y una higiene constantes. El procedimiento basado en el análisis de los riesgos a través de los aspectos de control importantes (HACCP, HazardAnalysisCritical Control Points) se concentra en la prevención de errores en el propio proceso de preparación, lo que elimina por adelantado todo posible riesgo de contaminación. Además, los fabricantes cumplen las normas de control de calidad de la ISO, la Organización Internacional de Normalización (International Standard Organisation).

Sin embargo, la calidad de los productos alimentarios depende igualmente de la de las materias primas, del transporte, del almacenamiento y del acondicionamiento en el punto de venta. Por lo tanto, los fabricantes deben trabajar en estrecha colaboración con los proveedores, productores, mayoristas, transportistas y distribuidores para adecuarse plenamente a los estándares de calidad. Los fabricantes de productos alimentarios exigen a sus proveedores una serie de requisitos mediante los que se aseguran la calidad de las

materias primas. A menudo, los primeros también facilitan asistencia técnica a los transportistas, mayoristas y minoristas; efectúan verificaciones para asegurarse de que factores como la temperatura o la humedad están bajo control y que se respetan debidamente las fechas de caducidad. El envasado es igualmente importante para que el producto llegue al consumidor en perfecto estado: permite aumentar el tiempo de conservación ya que ofrece una protección contra el vapor de agua, el aire y los microorganismos, manteniendo así los productos frescos. Además, el envasado proporciona informaciones que ayudan al consumidor a preparar los alimentos y a conservarlos, así como a conocer su valor nutricional, los ingredientes y las fechas de caducidad.

La seguridad es asunto de todos

Ha quedado claro que la seguridad de los productos alimentarios no viene garantizada sólo por la industria de elaboración. Todos cuantos participan en la cadena alimentaria; productores, transportistas, y minoristas; comparten esta responsabilidad. En una época en que las normas de calidad son más estrictas que nunca, resulta crucial que los consumidores cumplan su propia función asegurándose de que los productos que consumen están en buen estado y respetando las condiciones de higiene, preparación y conservación.



Imagen: www.google.com/imagenes

II BLOQUE

TECNICAS ADECUADAS EN LA ELABORACION DE ALIMENTOS

NORMAS PARA LA HIGIENE Y ADECUADA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

La Organización Mundial de la Salud estima que las enfermedades causadas por alimentos contaminados constituyen uno de los problemas sanitarios más difundidos en el mundo de hoy. Aplicando prácticas adecuadas durante la manipulación de alimentos, reducirá considerablemente el riesgo que entrañan las enfermedades de origen alimentario.

Los nutricionistas somos parte del equipo interdisciplinario que se ocupa de temas relacionados a la higiene y manipulación de alimentos.

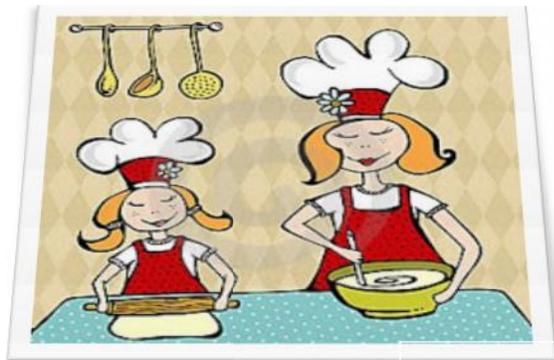


Imagen: www.google.com/imagenes

Cuidados que el manipulador de alimentos debe tener en cuenta:

1) HIGIENE

- Limpieza corporal general.
- Limpieza y cuidado de manos: Deberá lavárselas con abundante agua caliente y jabón (preferentemente líquido) y secar con toalla de un solo uso, caso contrario la misma deberá estar siempre en perfecto estado de limpieza:
- El lavado de manos se realizará:
 - Antes de comenzar a trabajar y cada vez que se interrumpe por algún motivo.
 - Antes y después de manipular alimentos crudos y cocidos.
 - Luego de manipular dinero.
 - Luego de utilizar el pañuelo para toser, estornudar o limpiarse la nariz.
 - Luego de manipular basura.

- Luego de hacer uso del baño. Si ha estado en contacto con animales o insectos.
- Si ha utilizado insecticidas, veneno, etc.

b) Las uñas deben estar siempre cortas y limpias para ello utilizar cepillo adecuado y jabón.

Utilizar gorra, cofia o redecilla en la cabeza (imprescindible porque impide que eventuales suciedades del cabello puedan contaminar los alimentos) y guantes descartables en manos.

Debe abstenerse de fumar, comer, probar los alimentos con el dedo y/o masticar chicle, durante la preparación de los alimentos.

No estornudar ni toser sobre los alimentos, para ello cubrirse la boca con pañuelo o barbijo.

2) SALUD

a) Evitar cocinar en los siguientes casos:

Si presenta alguna lesión en las manos.

Si presenta secreciones anormales por nariz, oídos, ojos.

Si presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre.

b) El manipulador de alimentos debe estar atento ante toxiinfecciones alimentarias de quienes convivan con él y tomar las precauciones necesarias para evitar contagio.



Imagen: www.google.com/imagenes

3) ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

- Los alimentos que no necesitan frío se deben almacenar en lugares limpios, secos, ventilados y protegidos de la luz solar y la humedad, siendo estos quienes favorecen la reproducción de bacterias y hongos.
- Los alimentos que por sus características sean favorables al crecimiento bacteriano hay que conservarlos en régimen frío.
- Los alimentos deben colocarse en estanterías de fácil acceso a la limpieza, nunca en el suelo ni en contacto con las paredes.
- No sobrepasar la capacidad de almacenamiento de las instalaciones.
- No barrer en seco (en ninguna instalación donde se conserven y/o manipulen alimentos).
- Separar los alimentos crudos de los cocidos: si no se puede evitar que compartan el mismo estante, al menos, aislarlos con bolsas apropiadas o recipientes de plástico o vidrio.



Imagen: www.google.com/imagenes

4) PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- Los utensilios utilizados para la preparación y servido de la comida deben estar siempre en perfecto estado de limpieza. Lavarlos con detergente correctamente diluido y agua caliente, procurando siempre que no queden restos de comida.
- Cocer los alimentos a temperatura suficiente (70°C) para asegurar que los microorganismos no se reproduzcan. Comprobar la temperatura de cocción.
- Evitar mantener los alimentos a temperaturas entre 10 y 60°C en las cuales se produce la multiplicación rápida y progresiva de los microorganismos.
- Evitar la contaminación cruzada (*) (contacto de alimentos crudos con cocidos mediante las manos del manipulador o la utilización de la misma superficie sin previa limpieza y/o utensilios de cocina).
- No cortar la cadena de frío de los alimentos (congelados, frizados, refrigerados).
- Controlar siempre fecha de vencimiento y estado general de envases y recipientes (latas, frascos, botellas, cajas, bolsas, etc.).

- Se deben utilizar guantes de látex ó Nitrilo con la certificación correspondiente emitida por las normas locales, solo el Nitrilo podrá tocar aceites y grasas mientras que el látex no podrá manipular dichos productos.

(*) Cómo evitar la contaminación cruzada:

- Limpiar con agua potable todas las superficies, después que hayan estado en contacto con los alimentos crudos y antes de utilizarlas con alimentos cocinados o que deben consumirse crudos (ej: frutas y verduras).
- De preferencia los elementos como tablas de picar deben ser diferentes para alimentos crudos y cocidos, si esto no es posible, lavarlos correctamente.
- Limpiar con abundante agua caliente y detergente los utensilios después de haberlos utilizado con alimentos crudos.
- Lavarse las manos después de manipular alimentos crudos aunque haya utilizado guantes.

III BLOQUE

PROCESOS TECNOLÓGICOS EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Procesos tecnológicos habituales, se incluyen los siguientes:

- 1.- Tratamientos térmicos
- 2.- Tratamientos por baja temperatura
- 3.- Eliminación del agua
- 4.- Tratamientos físicos no térmicos
- 5.- Tratamientos biológicos
- 6.- Acidificación



Imagen: www.google.com/imagenes



Figura

1. *Objetivos actuales del procesamiento de alimentos. Fuente: Mataix, 2002.*

Los efectos producidos por los distintos procedimientos tecnológicos sobre los nutrientes que contienen los alimentos, se describen en la *Tabla 1*.

TIPOS DE PROCESOS TECNOLÓGICOS APLICADOS A LOS ALIMENTOS Y EFECTOS SOBRE SU VALOR NUTRITIVO	
Tipo de proceso	Efectos principales sobre el valor nutritivo de los alimentos
Higienización y conservación Refrigeración y congelación	Nulo o escaso
Deshidratación parcial y secado	Pérdidas variables de vitaminas y de valor biológico de las proteínas según la intensidad y la duración de los tratamientos empleados
Tratamientos térmicos convencionales	Limitación del deterioro y aumento de la vida útil
Termización	Nulo
Pasteurización	Ligeras pérdidas de algunas vitaminas
Esterilización	Pérdidas variables de vitaminas y de valor biológico de las proteínas según la intensidad y la duración de los tratamientos empleados
Escalado	Inactivación de las polifenoloxidasas y limitación del pardeamiento enzimático. Ligeras pérdidas de vitaminas y minerales
Cocción	Mejora de la digestibilidad de proteínas y de hidratos de carbono complejos. Pérdidas significativas de algunas vitaminas y minerales si no se consume el agua de cocción. Inactivación de factores antinutritivos
Fritura	El aceite de fritura se incorpora al alimento. Peroxidación lipídica del aceite de fritura. Pérdidas moderadas del valor nutritivo de las proteínas debido a reacciones de Maillard, reacciones de oxidación de los lípidos y destrucción térmica de vitaminas
Extrusión	En la corteza de los productos se producen pérdidas de proteínas por reacciones de Maillard y de vitaminas termolábiles
Horneado	Pérdidas nutritivas relacionadas con las proteínas y con las vitaminas termolábiles, especialmente tiamina
Tostado	Pérdidas de vitaminas variables en función del método específico aplicado; similares a la extrusión
Expansión instantánea controlada <i>Tratamientos térmicos por campos electromagnéticos</i> Calentamiento por microondas Calentamiento óhmico Calentamiento por radiofrecuencia (o dieléctrico) Calentamiento por inducción Calentamiento por arco de descarga	Pérdidas muy bajas de nutrientes con todos los procesos, en comparación con los métodos térmicos clásicos de cocción, como la pasteurización y la esterilización. Pérdidas nutritivas muy pequeñas por lixiviación o por efecto directo del calor
<i>Tratamientos no térmicos</i> Altas presiones hidroestáticas	Escasa influencia sobre el contenido y la estabilidad de los nutrientes. Su aplicación es especialmente interesante en productos con alto contenido en vitaminas, ya que no produce pérdida (sobre todo los del grupo B)
Ultrasonidos	La calidad nutritiva de los alimentos no se ve significativamente afectada.
Pulsos eléctricos de alto voltaje	No afectan de forma sensible las propiedades sensoriales y nutricionales de los alimentos
Radiación ultravioleta	No es adecuada para su utilización en ciertos alimentos ricos en grasas, especialmente grasas insaturadas, puesto que acelera la formación de olores a rancio debido a su fuerte acción catalítica sobre la oxidación de los lípidos
Irradiación Plasma	Aparición de sabores anómalos. puede ocasionar una pequeña pérdida de vitaminas
<i>Procedimientos biológicos</i>	Aumento del valor nutritivo por síntesis de vitaminas y mejora de la digestibilidad de las proteínas
<i>Adición de sustancias químicas</i>	Variable. Algunos reaccionan con vitaminas destruyéndolas. Otros suponen un suplemento de nutrientes

Tabla 1. Tipos de procesos tecnológicos aplicados a los alimentos y efectos sobre su valor nutritivo. Fuente: Gil Á, 2010.

Tratamientos térmicos

Bajo el título de Tratamientos Térmicos, se suelen englobar todos los procedimientos que tienen entre sus fines la destrucción de los microorganismos por el calor (*Figura 2*). Nos estamos refiriendo tanto a la pasteurización y esterilización -cuya finalidad principal es la destrucción microbiana-, como al escaldado y la cocción, procesos en los que también se consigue una cierta reducción de la flora microbiana, pero cuyos objetivos principales consisten en la variación de las propiedades físicas del alimento. Estos tratamientos producen una desnaturalización de las proteínas -de forma que aumenta la digestibilidad de las mismas-, un aumento de la biodisponibilidad de ciertos nutrientes como los carotenoides presentes en los vegetales, aunque también provocan pérdidas de algunas vitaminas, así como la alteración de los ácidos grasos. Desde un punto de vista nutricional, los tratamientos térmicos también tienen efectos positivos ya que:

1. - En las legumbres se inactivan moléculas inhibitoras de las enzimas digestivas del organismo humano.
2. - En huevos se desnaturaliza la avidina, que en condiciones naturales impide la absorción de biotina.
3. - En las patatas se destruye la solanina, que es un compuesto neurotóxico.



Imagen: www.google.com/imagenes



Figura 2. Sistemas de cocción aplicables a los alimentos. Fuente: Mataix, 2002.

Hervido

Este método consiste en la inmersión de los alimentos en agua, a una temperatura cercana a la de la evaporación durante un tiempo variable. Una parte de las vitaminas y minerales de los alimentos pasan al líquido de cocción, en función del volumen de líquido que se utilice. Si se consume también el agua de cocción, las pérdidas nutricionales suelen ser mucho menores. Este método mejora la palatabilidad del alimento. Para llevar a cabo una cocción adecuada y evitar una mayor pérdida de nutrientes se debe:

1. - Lavar previamente los vegetales y cortarlos en grandes trozos, sin remojarlos y sin pelar cuando sea posible.

2. - Utilizar poca cantidad de agua.
3. - Hervir durante el menor tiempo posible y para ello priorizar el empleo de ollas de cocción rápida.
4. - Aprovechar el agua de cocción para otros platos como caldos, sopas, purés, cremas y salsas.
5. - Para cocer las legumbres, se deben tener en remojo en agua fría alrededor de 8 horas y cocinar en la olla a presión.
6. - En el caso del huevo, mantenerlo de 10 a 12 minutos en ebullición. Se puede guisar la carne junto a las verduras, legumbres y patatas, utilizando muy poca cantidad de aceite. Resulta un alimento muy completo, saludable y sabroso.

Fritura

Es un método en el cual se calientan los alimentos -en grasa-, durante un tiempo relativamente corto. La grasa se transfiere al alimento -entre un 10 y un 40%- y llega a formar parte de este, de forma que aumenta el valor calórico del alimento final. Esta grasa caliente es susceptible de sufrir ciertas modificaciones: oxidaciones, producir sustancias que podrían ser tóxicas y afectar al valor nutricional del alimento. Sin embargo, si se realiza una fritura correcta se pueden evitar algunos de estos inconvenientes. En este sentido, en una fritura correcta se debe:

1. - Usar aceite de oliva, ya que tiene mayor punto de humo (210 oC) y soporta temperaturas más altas. No se debe mezclar el aceite de oliva con otros aceites con menor punto de humo.
2. - Utilizar una cantidad abundante de aceite en el que sumergir el alimento.
3. - Calentar el aceite a fuego medio y poner como temperatura máxima 200 °C.
4. - Introducir el alimento cuando el aceite haya alcanzado la temperatura adecuada, para que así el aceite caliente forme una costra exterior, evitando que impregne el interior del alimento.
5. - Para freír congelados, conviene introducir la cantidad justa para que no descienda la temperatura del aceite e impedir que el alimento pierda agua y micronutrientes.
6. - Cuando se haya frito el alimento, colocarlo sobre papel absorbente o una rejilla para eliminar el aceite sobrante. Filtrar rápidamente el aceite usado para eliminar las partículas que queden en el mismo y depositarlo en un lugar cerrado y en la oscuridad.

Horneado

Este método utiliza un horno, transmitiendo al alimento calor por radiación y convección. Con esta técnica no se necesita añadir aceite, por lo que los alimentos asados tienen menos calorías. En el caso de la carne, para que el horneado sea correcto, se debe empezar con mucha intensidad de calor para que se forme en la superficie de la pieza una costra que evite que aparezca agua y se conserven así mejor los nutrientes en el interior. De esta forma, obtendremos una la carne más sabrosa y jugosa.

1. - Esta técnica aumenta la digestibilidad de las proteínas.
2. - En la superficie de los alimentos aparece una costra donde hay pérdidas de proteínas -debidas a la reacción de Maillard- y vitaminas termolábiles.
3. - En el caso del horneado del pan, aumenta el contenido de vitaminas del grupo B, por la acción fermentativa de las levaduras.

Tostado

Esta técnica tiene distintas variantes según el método de aplicación del calor, bien sea por una plancha eléctrica, con llama o mediante rotación.

En el caso de utilizar la barbacoa, hay que tener especial cuidado con la forma de asar la carne, ya que la grasa que se desprende sobre las brasas genera hidrocarburos tóxicos. Por ello, debemos tener precaución y utilizar carne con poca grasa o bien, retirar la grasa visible antes de ponerla sobre la barbacoa. Además, se debe evitar que la carne se queme.

Este método afecta a las propiedades nutritivas de los alimentos de forma similar al horneado. Provoca pérdidas nutritivas en vitaminas termolábiles como la tiamina y afecta a la desnaturalización de las proteínas, de forma que aumenta su digestibilidad. Conviene utilizar las planchas bien calientes antes de añadir el alimento, para evitar así la lixiviación y pérdidas de nutrientes y agua.



Imagen: www.google.com/imagenes

Microondas

En nuestra sociedad, el empleo del microondas es relativamente reciente. Las microondas, son radiaciones electromagnéticas de baja energía que no ionizan el alimento; se aplican sobre alimentos que contienen agua, provocando vibraciones en las moléculas de agua, generando calor la fricción de estas. Mediante esta técnica se puede pasteurizar, esterilizar, precocinar, deshidratar, descongelar, calentar platos cocinados y escaldar, pero no se puede hornear, ni freír. La cocción por microondas se aplica a carne, pescado, cereales, huevos, fruta y verdura, sin necesidad de añadir aceite, por lo que su empleo en los planes de mantenimiento y adelgazamiento es muy recomendable y saludable.

Los efectos sobre los nutrientes son similares a los descritos para otros tratamientos por calor, pero dependerá del tiempo y la potencia del mismo. Con el microondas no se generan sustancias tóxicas, ni metabolitos secundarios que afectan a la palatabilidad de los alimentos.



Imagen: www.google.com/imagenes

Esterilización

Es un tratamiento muy eficaz para controlar el crecimiento bacteriano e incrementar la vida útil de los alimentos, ya que elimina todos los microorganismos y esporas mediante un tratamiento térmico intenso –superior a 100 °C-.

Se pueden aplicar dos procedimientos de esterilización:

1. - La esterilización tradicional (appertización o enlatado), consiste en la aplicación de calor –de 20 minutos a una hora- a los alimentos envasados a 120 oC en autoclaves herméticos. Los envases donde se envasan los alimentos deben ser resistentes al calor. Estos envases pueden ser metálicos, de vidrio, laminados de polímeros plásticos, de aluminio y de papel. La esterilización afecta de forma negativa a las vitaminas termolábiles y al valor biológico de las proteínas, debido a la pérdida de ciertos aminoácidos que implicados en las reacciones de Maillard.
2. - La esterilización por UHT (Ultra High Temperature). Consiste en aplicar el calor antes de envasar el alimento, mediante el contacto directo con las placas de calentamiento. De esta forma, se aplican altas temperaturas al alimento durante un tiempo muy corto, que pueden ser décimas de segundo. Este tipo de tratamiento produce menos pérdidas nutritivas que el enlatado, afectando sólo a las vitaminas, que son sensibles a la temperatura. Ambos métodos facilitan la digestibilidad de las proteínas.

Escaldado

El escaldado se lleva a cabo por inmersión -de 2 a 10 minutos-, en agua a ebullición, del alimento en una superficie perforada para inhibir la actividad enzimática. Este tratamiento se utiliza frecuentemente antes de congelar los vegetales.

En función del tiempo de inmersión y la superficie de contacto con el agua, se producirán más o menos pérdidas de nutrientes, sobre todo de vitaminas y minerales, tanto por disolución en el agua, como por oxidación de las vitaminas.



Imagen: www.google.com/imagenes

Tratamientos de baja temperatura

La conservación por aplicación de bajas temperaturas, y en especial la congelación, es la vía más eficaz para conservar el valor nutritivo de los alimentos, ya que a bajas temperaturas, se inhibe la proliferación de los microorganismos y la actividad enzimática, procesos que intervienen en las reacciones bioquímicas que ocurren en el alimento. Para que la conservación por frío sea eficaz, se debe realizar lo más rápido posible, de forma que se mantenga adecuadamente la textura del producto y no se pierda el agua con los nutrientes hidrosolubles.

A) Refrigeración

Este es el método más frecuentemente utilizado en los hogares. Consiste en mantener un alimento a una temperatura comprendida entre -1°C y 8°C , para ralentizar así el crecimiento microbiano y alargar la vida útil del alimento, manteniendo el valor nutricional del mismo. Sin embargo, este método no elimina los microorganismos y algunos de ellos son capaces de crecer a estas temperaturas, de forma que finalmente el alimento acaba deteriorándose. Para conservar correctamente los alimentos en refrigeración, se debe tener en cuenta que:

1. - La temperatura del frigorífico es distinta en cada zona. Cada tipo de alimento necesita unas condiciones distintas de refrigeración. La carne, el pescado, los alimentos que ya están cocinados, los huevos y las salsas, deben colocarse en la zona más fría del

frigorífico. Las verduras y la fruta se deben colocar en las zonas de la nevera que están menos frías.

2. - Hay que tener en cuenta que en una misma nevera se van a conservar alimentos con diferente vida útil, algunos de ellos están cocinados y otros crudos; para evitar que se produzca contaminación cruzada se deben conservar de forma separada.
3. - Los alimentos cocinados se deben almacenar en contenedores cerrados herméticamente.
4. - Las frutas y verduras se deben almacenar sin bolsas de plástico, para evitar la condensación de agua, ya que se aceleraría el crecimiento de microorganismos como los hongos.
5. - Los alimentos perecederos se pueden conservar en el frigorífico unos cinco días, aunque es importante mirar en el envase la fecha de caducidad. Con respecto a los alimentos cocinados, sobras o latas abiertas, carne picada o pescado, no conviene superar los dos días de almacenamiento, recomendando consumirlos antes de esa fecha.
6. - Hay que prestar especial atención a los alimentos más sensibles a la contaminación y al crecimiento de los microorganismos, como son los alimentos que contienen huevo crudo, natas, salsas, pescado, leche y arroz. Por ello se aconseja consumirlos inmediatamente.



Imagen: www.google.com/imagenes

B) Congelación

La congelación que se realiza a una temperatura entre -18°C y -30°C -también denominada ultracongelación-, alargando de forma prácticamente indefinida la vida útil de los alimentos, al paralizar el crecimiento microbiano. Al cristalizarse el agua por congelación, se producen una serie de lesiones en la estructura del alimento que están directamente relacionadas con la velocidad de congelación. Cuando la congelación es rápida, se forman pequeños cristales, pero cuando es lenta se forman cristales gruesos, dañando la estructura del alimento. Para que la congelación sea llevada a cabo en el hogar, se necesita un congelador de cuatro estrellas, que alcanzan temperaturas de -30°C . A esta temperatura, las reacciones enzimáticas se reducen drásticamente y la congelación rápida del agua impide que se difundan líquidos.

Los congeladores de tres estrellas, que alcanzan una temperatura de -18°C , son aptos para conservar alimentos que previamente se han ultracongelado. A esta temperatura de -18°C , entre el 5% y el 15% del agua no se congela ni cristaliza por contener sales disueltas, por lo que no queda el alimento como un medio totalmente inmovilizado.

Así, se recomienda que:

1. - En el caso de vegetales, realizar un tratamiento previo a la congelación que consiste en un escaldado, con el objeto de inhibir los procesos enzimáticos que se producen en el alimento.
2. - Las legumbres también deben escaldarse antes de la congelación, para inactivar así el pardeamiento enzimático.
3. - El pescado debe congelarse en contenedores que no dejen pasar el oxígeno, para evitar que se oxiden las grasas.
4. - Para impedir que se rompa la cadena de frío, es importante guardar los congelados adquiridos lo antes posible.



Imagen: www.google.com/imagenes

C) Descongelación

Es el paso previo al cocinado. Este proceso hay que realizarlo siguiendo unas pautas determinadas, para evitar que el alimento congelado se contamine y comience la multiplicación de los microorganismos. Una vez que el alimento se ha descongelado, se debe tratar como si fuera perecedero. A continuación se describen algunas recomendaciones para efectuar correctamente el proceso:

1. - Las verduras se pueden cocinar directamente sin descongelación previa.
2. - La carne y pescado deben descongelarse en un lugar frío como la nevera.
3. - También se puede utilizar el microondas para descongelar, ya que además presenta como ventaja que es un método rápido e higiénico, aunque se pueden perder ciertos aromas.
4. - En los alimentos que se han adquirido en el comercio, puede venir descrito en la etiqueta la forma adecuada para descongelar y llevar a cabo la preparación culinaria posterior para ese producto específico.
5. - Los productos que se van a descongelar se deben colocar sobre un contenedor impermeable, evitando así que los exudados entren en contacto con otros alimentos y los contaminen.
6. - No se debe descongelar a temperatura ambiente, sobre un radiador o bien bajo el chorro de agua. Los exudados de los descongelados son un excelente caldo de cultivo para el crecimiento de microorganismos cuando se encuentran a temperatura ambiente.
7. - Los productos descongelados se deben someter a un tratamiento térmico correcto y consumirse lo antes posible.
8. - Nunca se debe recongelar un alimento que se ha descongelado previamente, no solo por la pérdida de calidad durante el descongelado, sino también porque puede contener una carga bacteriana mayor, la cual ha crecido durante el proceso de descongelación.
9. - La congelación también se puede utilizar para la destrucción del parásito anisakis, que se encuentra habitualmente en los pescados. Conviene congelar el pescado antes de consumirlo, sobre todo si no se va cocinar con calor, como es el caso de los carpaccios o shushi.

IV BLOQUE

Alimentos Naturales

Los alimentos naturales se definen como aquellos que han sido cultivados, procesados, empaquetados y almacenados sin emplear aditivos químicos. Son aquellos que al ser consumidos tienen

Dentro de la concepción de naturismo o la nutrición con alimentos naturales, que se emparenta mucho con el vegetarianismo se promociona la sustitución de los elementos elaborados por productos más vírgenes y simples. Por ejemplo la sustitución de azúcar de caña que tiene importantes procesos para su elaboración por mieles o jarabes frutales. El reemplazo de grasas animales por otras de origen vegetal, un positivo efecto sobre nuestro organismo y a la vez, su consumo no resulta perjudicial para la salud. Dentro de la definición también se contempla una distinción entre los alimentos naturales y los procesados, considerando que los alimentos crudos son alimentos naturales por excelencia.

Los procesos de cocción son también considerados contrarios a los alimentos naturales y a su preparación para su ingesta. Se considera que el calor genera modificaciones importantes de los alimentos a nivel molecular, destruyendo la mayor parte de los nutrientes en especial las vitaminas, minerales y enzimas.

Dentro de los alimentos considerados naturales y de mayor popularidad se encuentra el Yogurt y otros derivados de las leches fermentadas. Son excelentes en aportes de calcio, proteínas y muy bajos en grasas. El consumo del yogurt en los últimos 30 años ha crecido casi un 400% su gran aceptación por parte de todos los paladares y consumido con placer por los niños han permitido aumentar el consumo de calcio y mejorar la calidad de las personas en forma significativa.

Una de las elementos más combatidos por los naturistas o consumidores de los alimentos naturales son los aditivos, sustancias utilizadas para complementar, estabilizar, saborizar o conservar los mismos por mayor

cantidad de tiempo. En especial esta capacidad de conservación es la mas resistida, dado que esta capacidad para impedir los procesos naturales de descomposición siguen activas luego de ser consumidas por el hombre, generando distintas reacciones en el organismo.

Dentro de esta categoría de alimentos naturales, están comprendidos e incluidos los alimentos orgánicos.

Por definición los productos orgánicos estan englobados en esta categoría, y para certificarlos deben cumplir rigurosos exámenes que garantizan que los mismos no solo no han sido afectados por aditivos, sino que en todo el proceso no afectan en forma directa o indirecta con el medioambiente. Es por esto que en el proceso de cultivo o cría, en la cosecha, y en la posterior elaboración no se pueden utilizar productos químicos tóxicos, ni procesos que afecten la calidad nutritiva de los alimentos. Se prohíbe el uso de plaguicidas, pesticidas o herbicidas, se respetan los tiempos de desarrollo natural, no se pueden utilizar antibióticos o anabólicos, ni producir en forma intensiva. Lo que busca la certificación de producción orgánica es darle al alimento natural un elemento demostrativo y trazable de que en todas los estadios se han respetados las premisas de lo NATURAL.

Los mayores beneficios de un alimento natural son:

Sabores más intensos

Mayor cantidad de nutrientes al respetar los procesos de maduración.

Ausencia de productos químicos

Ausencia de aditivos que alarguen la duración natural de los productos elaborados.

Mayor cuidado del planeta y del medio ambiente al prohibir el uso de agrotóxicos.

Eliminación de peligrosos anabólicos y antibióticos en los alimentos carnicos que pueden pasar al cuerpo humano.

Otro aspecto que hoy en día está adquiriendo muchísimo interés en relación con la “alimentación natural” es el de los llamados productos “ecológicos o biológicos”. Para que un producto pueda ser comercializado como ecológico requiere una serie de requisitos, estipulados de acuerdo con la Normativa

Europea: está prohibida la utilización de hormonas, abonos inorgánicos, plaguicidas y herbicidas compuestos por productos químicos y, así, únicamente los abonos orgánicos, como el humus se utilizan para estos cultivos.

Muchos de los defensores de los productos ecológicos asumen que los aditivos, contaminantes ambientales e incluso los contaminantes de origen microbiano o de la propia composición no están presentes en estos productos. Es verdad que los residuos de pesticidas, herbicidas y fungicidas pueden ser menores en estos productos pero no existe ninguna garantía de que no contengan otras sustancias potencialmente tóxicas (microbios, toxinas naturales) (Jellife and Jellife, 1982). Así, contaminantes ambientales como bifenilpolibromados, bifenilpoliclorados y cetonas pueden estar presentes. Contaminantes microbiológicos como las esporas del “Clostridium Botulinum” se han descubierto recientemente en miel producida mediante cultivos “ecológicos (Andrews, 1979) y algunas de las toxinas, como es el caso de las aflatoxinas de los mohos, que como ya se ha comentado pueden aparecer como constituyentes tóxicos de algunos alimentos “per se”, tienen tanta probabilidad de aparecer en un alimento ecológico como en uno tradicional. Los fertilizantes procesados pueden ser de tanta calidad y corregir deficiencias nutricionales de la misma manera que los que proceden del suelo cuando son correctamente utilizados.

RECETAS DE ALIMENTOS SALUDABLES

Ensalada de pepinos con duraznos



Ingredientes (4 porciones)

Imagen: www.google.com/imagenes

2 pepinos grandes

Sal

6 duraznos picados

1 taza de germinado de alfalfa (opcional)

Aderezo

150 g de yogur

1/2 de taza de oporto

1 diente de ajo machacado

1 cucharada ajonjolí

1 cucharadita de semillas de cilantro

Sal

Salsa

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de almendras peladas

Preparación:

Pela los pepinos y córtalos en cuatro partes, quítales las semillas y rebánalos en aros gruesos, agrega un poco de sal y reserva.

Mezcla el yogur con el oporto, ajo, ajonjolí y las semillas de cilantro. Sazona con sal y salsa

Coloca el azúcar en una cacerola pequeña con dos cucharadas de agua, cuando comience a caramelizar añade las almendras.

Baja el fuego y sin dejar de mover, deja que vuelva a derretirse el azúcar hasta que obtengas un color ligeramente dorado. Retira del fuego y deja enfriar.

Sirve los aros de pepino y los duraznos con la salsa de yogur, reparte encima el garapiñado de almendras.

Ensalada de vegetales frescos



Imagen: www.google.com/imagenes

Ingredientes

4 tomates partidos en rueda y luego por la mitad
20 hongos frescos limpios y partidos en ruedas
3 pepinillos picados (dillpickles)
4 hojas de lechuga lavadas y secas
1 cda. detarragón fresco
1 cebollina finamente picada
1 cda. de mostaza
3 cdas. de vinagre de vino
6 cdas. de aceite de oliva
jugo de 1 limón sal y pimienta

Preparación

Colocar los tomates y los hongos en un recipiente hondo, sazonar con sal y pimienta, y añadirles el tarragón.

En un recipiente pequeño, colocar la cebollina, mostaza y vinagre y mezclar bien. Añadir el aceite revolviendo constantemente. Sazonar con sal y pimienta. Verter la vinagreta sobre los tomates y hongos revolviendo hasta que esté bien incorporada. Añadir el jugo de limón y re-volver nuevamente. Marinar 15 minutos.

Servir sobre las hojas de lechuga y decorar con los pepinillos

Ensalada adelgazante



Imagen: www.google.com/imagenes

Ingredientes

300 gramos de tomates
300 gramos de guisantes tiernos
200 gramos de zanahorias
1 coliflor
Rábanos
Zumo de limón
Aceite de oliva

Preparación

Para 4 personas. Se limpia la coliflor y se tiene, durante una hora, en agua abundante y sal. Luego se enjuaga con agua pura.

En una fuente o bandeja se disponen los vegetales de la siguiente manera: primero una capa de coliflor cortada, luego otra de zanahoria rallada, después otra capa de guisantes, otra de coliflor y, por fin, otra de rodajas de tomate.

Los rábanos, cortados al estilo de flores, se reparten alrededor de la fuente. Se aliña con el aceite y el zumo de limón, o se cubre con una salsa apropiada.

Esta ensalada está especialmente indicada para combatir la obesidad.

CAPÍTULO IV

4. PROCESO DE EVALUACIÓN

4.1 Evaluación del diagnóstico

Para realizar el diagnóstico en la municipalidad del municipio del Quetzal, San Marcos, se realizó un plan y un cronograma de actividades y se tomó como base la matriz de sectores donde se aplicaron diferentes instrumentos a autoridades, empleados y población que permitió tener una mejor perspectiva de las necesidades de la institución, y la técnica del FODA para obtener los datos del Instituto Nacional de Educación Básica Por Telesecundaria, Municipio de La Reforma, Departamento de San Marcos Institución beneficiada con el proyecto, que permitió determinar las carencias en la institución, haciendo una priorización de los problemas, para realizar el análisis de viabilidad y factibilidad, se obtuvo los resultados positivos, los cuales ayudaron a satisfacer los objetivos planteados.

4.2 Evaluación del proyecto o perfil.

El Asesor, el asistente y el alcalde municipal evaluaron la fase del perfil del proyecto con instrumentos como la lista de cotejo para establecer si las metas y objetivos, así como los recursos eran suficientes y si se obtendría lo que se esperaba.

4.3 Evaluación de la ejecución.

La ejecución del proyecto fue evaluada por medio de una lista de cotejo que permitió la verificación de los objetivos en base a la observación directa de personas involucradas en el proyecto para visualizar el avance.

Esta etapa se llevó a cabo tomando en cuenta el cronograma de actividades desarrollado en el perfil lo cual permitió verificar el cumplimiento de las actividades a través de resultados alcanzados.

4.4 Evaluación final.

El producto final es una Guía de Aprendizaje Sobre Normas de Calidad, Técnicas Adecuadas en Elaboración de Alimentos y de otros Productos Aplicado a la Sub-Área De Productividad y Desarrollo del CNB Aplicado al Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, Caserío Los Ochoa La Reforma San Marcos

Fue necesario realizar un análisis de resultados por medio de listas de cotejo para establecer la aceptabilidad del proyecto, la evaluación fue aplicada al director del establecimiento.

:

El objetivo general plasmado en el perfil del proyecto fue alcanzado porque a través de la guía de aprendizaje porque se desarrollaron actitudes y destrezas en los estudiantes sobre normas de calidad y técnicas para el manejo de alimentos y otros productos, así mismo las metas planteadas fueron cumplidas satisfactoriamente ya que los resultados obtenidos al momento de la ejecución de cada una de las etapas así lo establecen

CONCLUSIONES

Se elaboró una Guía de Aprendizaje Sobre Normas y Técnicas Adecuadas en elaboración de productos y alimentos en el Área De Productividad y Desarrollo del CNB dirigido a estudiantes del Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, Caserío Los Ochoa La Reforma San Marcos

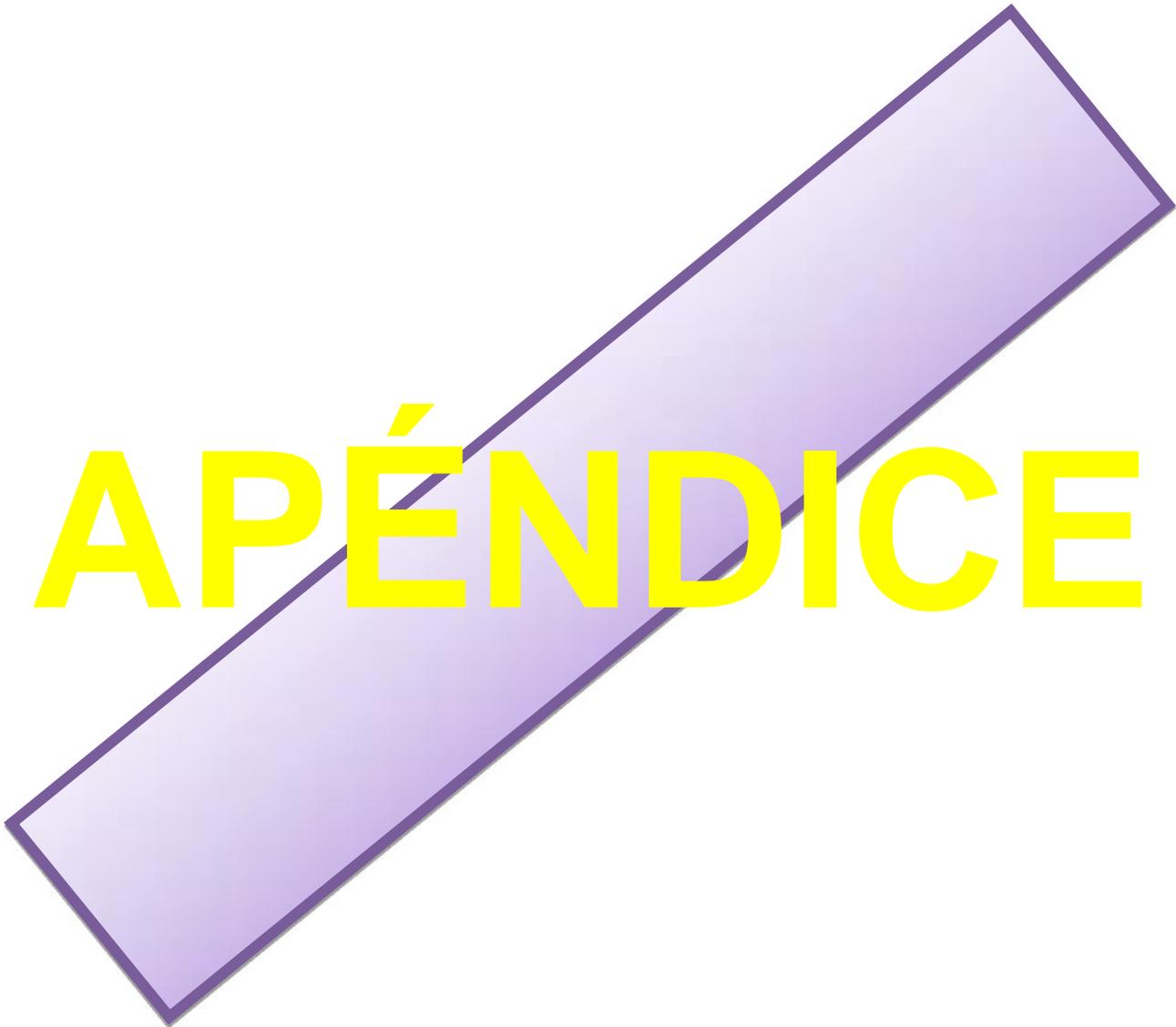
- Se llevaron a cabo reuniones de socialización de la guía de aprendizaje con estudiantes, docente y corporación municipal de la entidad patrocinante
- Se benefició tanto a la entidad patrocinada como patrocinante con un recurso educativo sobre manipulación y elaboración de alimentos.

RECOMENDACIONES

1. Utilizar regularmente la guía de aprendizaje dentro del área de productividad y desarrollo
2. Que exista un compromiso moral en la utilización constante de la guía de aprendizaje tanto de los docentes como de los alumno
3. Las autoridades municipales deben fomentar el uso y aplicación de la guía como un recurso educativo beneficioso
4. Que los educandos proyecten los conocimientos adquiridos en la guía hacia sus hogares

Bibliografía

- Bello J. Ciencia y tecnología culinaria. Madrid: Díaz de Santos, 1998.
- Dapcich V, Salvador Castell G, Ribas Barba L, Pérez Rodrigo C. ArancetaBartrina J, Serra Majem L. Guía de alimentación saludable. Madrid: Sociedad Española de Nutrición Comunitaria; 2004.
- Gil Á, Juárez M, Fontecha J. Influencia de los procesos tecnológicos sobre el valor nutritivo de los alimentos. En: Gil A., ed. Tratado de nutrición. 2a ed. Madrid, Médica Panamericana; 2010; 529-562.
- Larrañaga Coll, IJ. Control e higiene de los alimentos: grado superior McGraw-Hill / Interamericana de España, S.A.1998.
- MataixVerdú J., Nutrición para Educadores. Ed. Díez Santos. 2005.
- Primo E. Química de los alimentos. Madrid: Síntesis, 1997.
- Mataix J. Tecnología alimentaria y valor nutricional de los alimentos. En: Mataix J., ed. Nutrición y alimentación humana. Madrid, Ergon; 2002; 401-419.
- Municipalidad del Quetzal departamento de San Marcos.
Diagnóstico Institucional 2015.
- Instituto Nacional de Educación Básica Por Telesecundaria
Plan Educativo Institucional 2015.
- AguilarElizardi.Mario
- TécnicasdeestudioeinvestigaciónUniversidadde San Carlos de Guatemala
- EditorialEstudiantilFénixCooperativadeCienciaPolítica
- Propedéutica para el ejercicio profesional supervisado, edición 2011.



APÉNDICE

PLAN ESPECIFICO DE DIAGNOSTICO



IDENTIFICACION:

Institución: Municipalidad de El Quetzal, San Marcos
 Director de la Institución: Gerónimo Emiliano Cardona Vásquez
 Dirección: El Quetzal San Marcos
 Epesista: Iliana Consuelo Castillo Gallardo
 Carne: 201118143
 Asesor: Lic. Oscar Osvaldo Cerna Vidal
 Carrera: Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa.
 Proyecto: Guía de Aprendizaje Sobre Normas de Calidad, Técnicas Adecuadas en Elaboración de Alimentos y de otros Productos Aplicado a la Sub-Área De Productividad y Desarrollo del CNB Aplicado al Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, Caserío Los Ochoa La Reforma San Marcos

OBJETIVO GENERAL: Establecer la situación real de la institución patrocinante, sus alcances sociales y su proyección humanitaria a todas las comunidades que componen el municipio.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	ACTIVIDADES	RECURSOS	PARTICIPANTES	EVIDENCIAS DEL LOGRO
<p>Describir el área física, organización y funcionamiento de la institución</p> <p>Recopilar y analizar todos los documentos relacionados con la información bibliográfica, documental y oral de la institución.</p>	<p>Entrega de solicitud a la Institución, para la autorización y ejecución del EPS.</p> <p>-Elaboración de instrumentos para la recopilación de datos.</p> <p>Investigación y recopilación de datos bibliográficos de la comunidad y de más sectores.</p> <p>-Entrevistar al recurso humano interno y externo de la institución.</p> <p>-Seleccionar los documentos que describen los compromisos, estrategias, alianzas y ayudas y servicios diversos que presta la institución.</p> <p>Observar todos los ambientes con que cuenta la institución.</p> <p>Consultar planos, estudios geográficos y funcionamiento de la comunidad de la institución.</p> <p>-Reproducir organigrama de la institución</p>	<p>Humanos: Asesor, epesista director y personal de la institución.</p> <p>Materiales=Instrumentales: Marcadores para pizarra y permanente/cartulina, cuadernos, fichas copias, libros, folletos, hojas de entrevistas, encuestas, computadora, cámara fotográfica, memoria USB, computadora, retroproyector, cañonera, otros</p> <p>Financieros: Aporte económico de Epesista Q300.00</p> <p>Físicos: Área de 500 metros cuadrados</p>	<p>-Asesor de EPS - Epesista - Alcalde Municipal - Consejo Municipal - Ciudadanos - Personal laboral de la institución.</p>	<p>Se entregará solicitud a la institución, para la autorización de EPS.</p> <p>Se recopilará todo tipo de información con base en la guía de VIII sectores</p> <p>Se seleccionarán los documentos que describen los compromisos, estrategias, alianzas y ayudas que presta la institución por medio de ficha de trabajo</p> <p>Se entrevistará al recurso humano interno y externo de la institución a través de cuestionarios</p> <p>Se observarán todos los ambientes de la institución utilizando lista de cotejo.</p> <p>-Se consultarán planos, estudios geográficos de la institución y comunidad adjuntándolos.</p> <p>-Se reproducirá el organigrama de la institución y se colocará dentro del edificio.</p> <p>-Se documentará lo observado.</p>

<p>c) Definir relaciones inter-institucionales</p> <p>d) Priorizar las necesidades o carencias en cada sector de la institución</p>	<p>la institución.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Documentar lo observado. -Investigar con que instituciones se relaciona la institución. -Consultar planes, manuales de funciones, reglamentos, leyes, Convenios de la institución. -Analizar el funcionamiento y trabajo de cada área. -Detectar las necesidades o carencias en cada sector. -Separar por naturaleza y asignar nombre a cada grupo de necesidades urgente de solución. -Plantear opciones de solución. -Listar las necesidades por sector y en general. -Seleccionar Las respuestas de cada indicador del análisis de factibilidad. -Aplicar estudio de Viabilidad y 		<ul style="list-style-type: none"> -Se consultarán manuales de funciones, reglamentos, leyes, normas, convenios y compromisos de la institución y se incluirá en el informe del diagnóstico en fichas. -Se analizará el funcionamiento y trabajo de cada área por medio de ficha de observación. -Se detectarán las necesidades o carencias de cada sector a través de -Se plantearán soluciones por medio de análisis de Problemas. -Se seleccionarán las respuestas de los indicadores del análisis de factibilidad. Se analizarán las necesidades de los problemas y se priorizarán a través del análisis de viabilidad y factibilidad. Se reunirá al Personal Administrativo de la institución y se propondrán alternativas a través del análisis de problemas en el informe del diagnóstico. Se entrevistará al jefe de la institución
---	---	--	---

TECNICAS: Observación, lectura, resumen, documental, Oral.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DEL DIAGNÓSTICO

No.	ACTIVIDADES	RESPONSABLE	PROGRAMADO	JULIO					AGOSTO				SEPTIEMBRE				
			EJECUTADO	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	5
1	Presentar solicitud para la autorización y ejecución del EPS.	Epesista	Programado														
			Ejecutado														
2	Observación del área física de la institución.	Epesista	Programado														
			Ejecutado														
3	Elaboración de instrumentos para la recopilación de información	Epesista	Programado														
			Ejecutado														
4	Conocer la función que desempeñan usuarios y personal que labora en la institución.	Epesista	Programado														
			Ejecutado														
5	Investigación y recopilación de información de los sectores.	Epesista	Programado														
			Ejecutado														
6	Entrevistas a personal interno de la institución.	Epesista	Programado														
			Ejecutado														
7	Entrevistas a personas visitantes a la institución.	Epesista	Programado														
			Ejecutado														
8	Recopilación de información interna de la institución a través de archivos seleccionados.	Epesista	Programado														
			Ejecutado														
9	Solicitar organigrama de la institución.	Epesista	Programado														
			Ejecutado														
10	Investigar las necesidades y carencias de la institución.	Epesista	Programado														
			Ejecutado														
11	Considerar después de un análisis el problema de mayor necesidad y buscarle solución.	Epesista	Programado														
			Ejecutado														
12	Dar a conocer al Asesor y Alcalde las carencias encontradas y solicitar autorización para realizar el proyecto.	Epesista	Programado														
			Ejecutado														



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO

I. PARTE INFORMATIVA

SEGUNDA FASE: Perfil del Proyecto

RESPONSABLE: PEM Iliana Consuelo Castillo Gallardo

II. PARTE DE DESARROLLO

PLANIFICACIÓN DE LA SEGUNDA FASE DEL EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO

OBJETIVOS	ACTIVIDADES	METODOLOGIA	LOCALIZACIÓN	RECURSOS	RESPONSABLES	EVALUACIÓN
<p>GENERAL:</p> <p>Describir las distintas actividades y elementos para la ejecución del proyecto</p> <p>Elaborar un programa de educación ambiental para los estudiantes.</p> <p>ESPECÍFICOS:</p> <p>- Identificar los recursos para la elaboración del proyecto de educación ambiental</p> <p>- Establecer los alcances del proyecto y sus beneficiarios</p>	<p>▪ Estrategia a implementar para obtener fuentes de financiamiento.</p> <p>- Recopilación de información</p> <p>- Se elabora perfil del proyecto</p> <p>- Visita a las autoridades del Establecimiento</p> <p>- Entrevista al personal docente</p> <p>Se analiza la información recopilada.</p>	<p>Investigación de campo</p> <p>Entrevistas</p> <p>Charlas</p>	<p>Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, de Caserío Los Ochoa, del Municipio de la Reforma, Departamento de San Marcos.</p>	<p>Humanos:</p> <p>Epesista</p> <p>Asesor</p> <p>Docentes</p> <p>Estudiantes</p> <p>Materiales:</p> <p>Computadora</p> <p>Impresora</p> <p>Copias</p> <p>Marcadores</p>	<p>PEM Iliana Consuelo Castillo Gallardo</p>	<p>Lista de cotejo.</p> <p>Oral</p> <p>Escrita</p>

UNIVERSIDAD DESAN CARLOSDEGUATEMALA
FACULTAD DEHUMANIDADES
EJERCICIOPROFESIONAL SUPERVISADO



I. PARTEINFORMATIVA

TERCERAFASE: Ejecución delProyecto

RESPONSABLE: PEMlliana Consuelo Castillo Gallardo

II.PARTEDESARROLLO

PLANIFICACIÓN DELATERCERAFASEDELEJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO

OBJETIVOS	ACTIVIDADES	METODOLOGÍA	LOCALIZACIÓN	RECURSOS	RESPONSABLES	EVALUACIÓN
<p>GENERAL:</p> <p>Elaborar el módulo pedagógicopara promover la conservación del ambiente</p> <p>ESPECÍFICOS:</p> <p>Capacitar a estudiantes sobre la conservación de los recursos.</p> <p>Proporcionar un recurso educativo para la formación de los alumnos.</p>	<p>Charlas Ambientales con estudiantes</p> <p>Socialización del módulo pedagógico con docente, autoridades ediles pero sobre todo con alumnos</p> <p>Reunión con personal docente,administrativo y autoridades ediles..</p>	Activa	Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, de Caserío Los Ochoa, del Municipio de la Reforma, Departamento de San Marcos	<p>Humanos:</p> <p>Epesista</p> <p>Asesorde EPS</p> <p>Docentes</p> <p>Estudiantes</p> <p>Autoridades municipales</p> <p>Materiales:</p> <p>Computadoras</p> <p>Hojas</p> <p>Copias</p>	PEMlliana Consuelo Castillo Gallardo	Lista de cotejo

**UNIVERSIDAD DESAN CARLOSDEGUATEMALA
FACULTAD DEHUMANIDADES
EJERCICIOPROFESIONAL SUPERVISADO**



I. PARTEINFORMATIVA

CUARTA FASE:

Evaluación del Proyecto

RESPONSABLE:

PEMlliana Consuelo Castillo Gallardo

II.PARTEDESARROLLO

PLANIFICACIÓN DELACUARTAFASEDELEJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO

OBJETIVOS	ACTIVIDADES	METODOLOGÍA	LOCALIZACIÓN	RECURSOS	RESPONSABLES	EVALUACIÓN
<p>GENERAL: Determinar los alcances y beneficios del proyecto ejecutado</p> <p>ESPECÍFICOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪Determinar el cumplimiento de lo planificado y el beneficio del proyecto ▪Comprobar si lo ejecutado tuvo los beneficios esperados 	<ul style="list-style-type: none"> ▪Evaluación del proyecto la educación ambiental ▪Definir los aspectos a evaluar ▪Selección de los Indicadores ▪Análisis de la información ▪Tomade decisiones • Conclusiones 	<p>ACTIVA</p> <p>Analítica</p>	<p>Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, de Caserío Los Ochoa, del Municipio de la Reforma, Departamento de San Marcos.</p>	<p>Humanos: Epesista Asesor de EPS Docentes Estudiantes Institución patrocinante</p> <p>Materiales: Papel bond Documentación escrita Computadora hojas</p>	<p>PEMlliana Consuelo Castillo Gallardo</p> <p>Docentes</p> <p>Autoridades municipales</p>	<p>Autoevaluación</p> <p>Entrevistas</p> <p>Lista de cotejo</p>

LISTA DE COTEJO PARA EVALUAR EL DIAGNOSTICO

No.	Indicadores	SI	NO
1.	¿El tiempo fue suficiente para realizar las actividades programadas?	X	
2.	¿Se utilizaron los documentos más indicados para recabar datos?	X	
3.	¿Se obtuvo información esperada?	X	
4.	¿Reflejó el diagnóstico realmente las necesidades y debilidades de la institución?	X	
5.	¿El plan para la elaboración del diagnóstico sirvió de orientación?	X	
6.	¿Las metas están definidas claramente en la ejecución del proyecto?	X	
7.	¿Contará con un impacto social?	X	
8.	¿Se autorizó el diagnóstico en el tiempo esperado?	X	
9.	¿El diagnóstico le permite a la institución determinar sobre la situación en que se encuentra?	X	
10.	¿Se tuvo información acerca del aspecto financiero de la institución?	X	
11.	¿Existió disponibilidad del personal para facilitar datos en el lapso de las entrevistas?	X	
12.	¿Se logró identificar los principales problemas que abarcan cada uno de los sectores?	X	
13.	¿Las técnicas utilizadas fueron técnicas participativas?	X	
14.	¿El proyecto se ejecutará con recursos propios?		X
15.	¿El proyecto beneficiará a la mayoría de la población?	X	
16.	¿Se cuenta con las instalaciones adecuadas para el proyecto?	X	
17.	El tiempo que se programó es el necesario para la ejecución del proyecto.	X	

LISTA DE COTEJO PARA EVALUAR EL PERFIL DEL PROYECTO

No.	Indicadores	SI	NO
1.	¿Se establecieron claramente los beneficios del proyecto?	X	
2.	¿El objetivo general responde a las necesidades prioritarias de la institución?	X	
3.	¿Los objetivos específicos describen claramente el logro del objetivo general?	X	
4.	¿Se obtuvo la aprobación del perfil en el tiempo esperado?	X	
5.	¿Se definió claramente el objetivo del proyecto?	X	
6.	¿Se estableció claramente el título del proyecto?	X	
7.	¿Se ubicó claramente el lugar donde se ejecutará el proyecto?	X	
8.	¿Las actividades a realizar en la ejecución del proyecto responden al cronograma?	X	
9.	¿Se desarrollarán las actividades programadas en el cronograma?	X	
10.	¿La justificación responde a la necesidad de ejecutar el proyecto?	X	
11.	¿Las metas del proyecto son verificables y cuantificables?	X	

LISTA DE COTEJO PARA EVALUAR LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO

No.	Indicadores	SI	NO
1.	¿Se desarrollaron todas las actividades planificadas en el cronograma?	X	
2.	¿Se lograron todos los objetivos previstos en el perfil elaborado?	X	
3.	¿Se desempeñaron las actividades en el tiempo previsto?	X	
4.	¿Se cubrió la necesidad propuesta a la institución?	X	
5.	¿La Universidad fue identificada a través del proyecto en la institución?	X	
6.	¿Se contó con el apoyo necesario de la institución?	X	
7.	¿Se contó con la participación de los beneficiarios?	X	
8.	¿Se entregó el proyecto en el tiempo previsto?	X	
9.	¿Fue aceptado el proyecto en la institución donde se ejecutó?	X	

LISTA DE COTEJO PARA EVALUAR LA EVALUACIÓN FINAL

No.	Indicadores	SI	NO
1	¿Considera que el Guía de Aprendizaje Sobre Normas de Calidad, Técnicas Adecuadas en Elaboración de Alimentos y de otros Productos Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, Caserío Los Ochoa La Reforma San Marcos será de beneficio a los alumnos?	X	
2	¿Cree que el proyecto que se realizó ayudará a las personas a cuidar la naturaleza?	X	
3	¿Considera que el proyecto realizado llenó las expectativas necesarias?	X	
4	¿Cree que el proyecto ejecutado fue aceptado en su totalidad por las personas que participaron en la socialización del módulo?	X	
5	¿El proyecto realizado es importante para orientar a los adolescentes sobre las consecuencias de una mala alimentación?	X	
6	¿Considera que la capacitación impartida a los estudiantes fue dinámica?	X	
7	¿Cree que los estudiantes, docentes y autoridades municipales darán seguimiento a la aplicación de la guía?	X	
8	¿Considera que el proyecto realizado ayudará a los adolescentes a evitar la desnutrición?	X	
9	¿Cumplió la Institución patrocinadora con el aporte económico solicitado por el EPS para la reproducción de los ejemplares de la guía?	X	
10	¿Quedó satisfecha la municipalidad de El Quetzal San Marcos con el trabajo realizado por el EPS?	X	

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



ENTREVISTA AL JEFE DE LA INSTITUCIÓN PATROCINANTE.

Alcalde Municipal:

Instrucciones: Conteste las siguientes preguntas.

1. ¿Qué Filosofía utiliza la Institución que usted dirige?

2. ¿Sobre qué principios se basa como jefe para lograr una buena administración?

3. ¿Cómo está representada su Personería Jurídica?

4. ¿Cuál es el marco legal que abarca la institución?

5. ¿Qué estrategias utiliza como jefe dentro de la Institución?

6. ¿Con qué Instituciones se relaciona la Municipalidad?

7. ¿Qué tipo de comunicación existe con las Instituciones nombradas?

8. ¿Qué clases de compromisos, alianzas estratégicas, ayudas y servicios existen con otras instituciones?

9. ¿A quiénes recurre en la toma de decisiones?

10. ¿Qué perfiles considera usted que deberequerir un empleado en la institución?

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



CUESTIONARIO A: EMPLEADOS MUNICIPALES.

Instrucciones: Marque con la X la opción que usted considere correcta.

1. ¿Considera que la municipalidad cumple con sus funciones de acuerdo a las leyes y reglamentos establecidos?

Si _____ No _____

2. ¿Existen buenas relaciones humanas con sus compañeros?

Si _____ No _____

3. ¿Ha recibido capacitaciones constantes sobre Relaciones Humanas en la municipalidad?

Si _____ No _____

4. ¿Considera que las instalaciones de esta institución son adecuadas para brindar un buen servicio a los usuarios?

Si _____ No _____

5. ¿Usted tributa a la municipalidad como todo ciudadano?

Si _____ No _____

6. ¿Mantiene buenas relaciones laborales con el jefe de esta institución?

Si _____ No _____

7. ¿Se siente bien de ser parte de esta institución?

Si _____ No _____

8. ¿Le brindan todas sus prestaciones de acuerdo a la ley?

Si _____ No _____

9. ¿Considera que hay discriminación de parte de los empleados de esta institución hacia los usuarios?

Si _____ No _____

10. ¿Los empleados de esta institución participan en actividades planificadas con la comunidad?

Si _____ No _____

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



ENTREVISTA A: USUARIOS

Instrucciones: Marque con la X la opción que usted considere correcta.

1. ¿Considera que la municipalidad cumple con sus funciones?

Si _____ No _____

2. ¿Está de acuerdo en la forma en que la municipalidad invierte los impuestos?

Si _____ No _____

3. ¿Cree usted que el servicio que presta esta institución debe mejorar?

Si _____ No _____

4. ¿Considera que las instalaciones de esta institución son adecuadas a las necesidades de los usuarios?

Si _____ No _____

5. ¿Usted tributa a la municipalidad?

Si _____ No _____

6. ¿Conoce al Alcalde Municipal?

Si _____ No _____

7. ¿Ha visto cambios en el ornato de la ciudad?

Si _____ No _____

8. ¿La atención que le brindaron fue la adecuada?

Si _____ No _____

9. ¿Considera que hay discriminación de parte de los empleados a los usuarios?

Si _____ No _____

10. ¿Pudo observar armonía entre los empleados?

Si _____ No _____

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



EVALUACIÓN DEL DIAGNÓSTICO

Instrucciones: Marque con una X la respuesta que considere correcta.

NO.	INDICADORES	Se cumplió	No se cumplió
1.	¿Se elaboraron los instrumentos a utilizar en la recopilación de datos de la comunidad?		
2.	¿Se investigó y recopiló datos bibliográficos de la institución y comunidad?		
3.	¿Se pudo describir el área física con que cuenta la institución?		
4.	¿Se investigó con que instituciones se relaciona la institución?		
5.	¿Se pudieron detectar las necesidades o carencias de cada sector?		
6.	¿Se pudo analizar el funcionamiento y organización de cada área?		
7.	¿Se duplicó el organigrama de la institución?		
8.	¿Se consultaron planes, manuales, reglamentos, leyes, normas y compromisos, convenios de la institución?		
9.	¿Se reunió el personal administrativo de la institución para proponer alternativas?		
10.	¿Se entrevistó al jefe de la institución para dar a conocer las necesidades y problema seleccionado?		

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Departamento de Pedagogía
Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-



Entrevista estudiantes del Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, de Caserío Los Ochoa, del Municipio de la Reforma, Departamento de San Marcos

(Evaluación de Impacto)

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

1. ¿Considera que Guía de Aprendizaje Sobre Normas de Calidad, Técnicas Adecuadas en Elaboración de Alimentos y de otros Productos, es de beneficio para usted y su comunidad?

Si _____ NO _____

2. ¿Está de acuerdo a recibir capacitación sobre normas de calidad y elaboración adecuada de alimentos?

Si _____ NO _____

3. ¿Cree usted que es importante el poner en práctica las actividades mencionadas en éste guía?

Si _____ NO _____

4. ¿Compartirá usted con la comunidad la enseñanza obtenida en esta guía ?

Si _____ NO _____

5. ¿Si en el futuro se realizaran más capacitaciones de este tipo usted asistiría?

Si _____ NO _____



ESCALA POR CATEGORÍAS CONTEXTUALES

No.	Descripción	Si	No
1	De acuerdo el diagnóstico realizado la institución beneficiada cuenta con misión y visión.		
2	De acuerdo al diagnóstico realizado la institución beneficiada cuenta con metas y políticas.		
3	Dentro del diagnóstico se detectó si en el municipio existe fuente de empleo.		
4	Se detectan programas de reforestación en el municipio al realizar el diagnóstico.		
5	Al realizar el estudio del diagnóstico se observó la falta de educación ambiental en el municipio.		
6	Durante la elaboración del diagnóstico se verificó la falta de apoyo económico para el establecimiento		
7	Se descubre la tala inmoderada en el municipio al desarrollar el diagnóstico.		
8	Al efectuar el diagnóstico se localizó deficiencia en el sector educativo por la falta de material educativo relacionado a la nutrición y alimentación.		
9	Se encontraron problemas u obstáculos en la ejecución del diagnóstico.		
10	Se cumplió con el tiempo planificado para realizar la etapa de diagnóstico.		

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



EVALUACIÓN LA FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

ESCALA DE VALORES

No.	INDICADORES	SI	NO
1	Se realizó una planificación adecuada para la elaboración de la fundamentación teórica.		
2.	El informe de fundamentación teórica fue elaborado de acuerdo a los lineamientos directrices de EPS de la Facultad de Humanidades.		
3	La fundamentación teórica permitió identificar la base legal de las leyes ambientales para la ejecución del proyecto.		
4	Las técnicas utilizadas en la elaboración de la fundamentación teórica fueron adecuadas y productivas.		
5	Las autoridades educativas y miembros de la población aportaron información para el marco teórico a través de investigaciones realizadas por el epesista.		
6	Se contó con suficiente información por parte del personal de la institución.		
7	Los datos recopilados fueron suficientes para redactar la fundamentación teórica.		
8	Se finalizó el trabajo de la fundamentación teórica en el tiempo estipulado.		
9	La obtención bibliográfica permitió la recopilación y procesamiento de datos.		
10	Se dio cumplimiento a los requisitos establecidos en el manual de propedéutica de EPS para la redacción de la fundamentación teórica.		

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
EJERCICIO DE PROFESIONAL SUPERVISADO



INSTRUCCIONES: Marque con una X la casilla que considere correcta.

No.	Actividad	A	B	C	D
1.	El nombre elegido para el aporte pedagógico es el adecuado.				
2.	El establecimiento elegido es el adecuada según el tipo de proyecto.				
3.	La justificación plantea la importancia del proyecto a realizar.				
4.	Los objetivos planteados en el plan de acción son alcanzables				
5.	Las metas planteadas en el plan de acción son accesibles.				
6.	El tipo de cronograma utilizado facilita el orden lógico de las actividades.				
7.	Los recursos financieros estimados son suficientes para cubrir el costo del proyecto.				
8.	Las actividades planificadas conllevan al logro de los objetivos planteados en el plan de acción.				
9.	El tiempo estipulado para la cada actividad es el adecuado.				
10.	Los recursos humanos estimados son los adecuados.				

Referencias.

- A. Muy bueno
- B. Bueno
- C. Aceptable.
- D. Necesita mejorar.

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA
EJERCICIO DE PROFESIONAL SUPERVISADO



Entrevista realizada al director del establecimiento beneficiado.

Instrucciones: conteste las siguientes interrogantes según su consideración

1. ¿Cuentan con material didáctico los docentes para tratar el tema de la alimentación y nutrición ?
2. ¿Los y las estudiantes del establecimiento tienen conocimiento de las normas de calidad y técnicas de elaboración de alimentos?
3. ¿Cuenta el establecimiento con material para educar sobre alimentación y técnicas para la elaboración de los mismos?
4. ¿Qué instituciones han tratado los temas sobre nutrición y alimentación?
5. ¿Estaría dispuesto a apoyar a la epesista para la realización de una Guía sobre normas de calidad y técnicas para la elaboración de alimentos?

MUNICIPALIDAD DE EL QUETZAL SAN MARCOS
ISECTOR COMUNIDAD

ÁR EA S	INDICADORES
1. Geografía	<p>1.1 Localización</p> <p>El municipio de El Quetzal, su categoría de la cabecera municipal es de pueblo, por Acuerdo del ejecutivo el 6 de marzo de 1,910 su extensión territorial es de 900 kilómetros cuadrados, con una altura de 1,336 metros sobre el mar. Colinda al norte con el municipio de San Cristóbal Cucho, al sur con el municipio de Coatepeque, al este con el municipio de Colomba, al oeste con el municipio de La Reforma.</p> <p>1.2 Extensión geográfica</p> <p>El municipio de El Quetzal, cuenta con 7 aldeas, las cuales son: Aldea Rancho Bojon, Aldea Nva. Celandia, Aldea Piedra Cuache, Aldea San Jose Chibúj, Aldea San Jorge, Sintaná, Aldea San Francisco. La cabecera municipal de El Quetzal cuenta con 900 kilómetros cuadrados, incluyendo a siete aldeas hacen un total de 900 kilómetros cuadrados. También cuenta con varios caseríos.</p> <p>1.3 Recursos naturales</p> <p>Flora. El municipio de El Quetzal del departamento de San Marcos cuenta con variedad de árboles maderables como: ciprés, pinabete, cabodehacha, cedro, pino, caoba. Flores ornamentales como: velodavía, begonias, quince años, margaritas, violetas y distintas clases de árboles frutales.</p> <p>Fauna. Cuenta con variedad de animales como ganado vacuno, bovino, porcino, caballar, caprino, aves de corral. Se pueden mencionar además animales silvestres como: conejos, zorrillos, ardillas, palomas, entre otros.</p>

2. Historia

2.1 Acontecimientos importantes

El municipio de El Quetzal, llamado inicialmente San Diego, fue erigido como tal, el 19 de Septiembre de 1906, siendo presidente del país el Lic. Manuel Estrada Cabrera, en respuesta a la solicitud que en ese sentido le fue presentada por influyentes finqueros cafetaleros que argumentaron que les era muy difícil hacer sus trámites de correo, telégrafo, municipales y estatales hasta la cabecera municipal de La Reforma a donde pertenecía el entonces caserío Rancho El Naranjo, y siendo que en ese tiempo estaba en auge el cultivo del café como un producto que le generaba valiosas divisas al erario nacional, dicha petición fue aceptada, y al nuevo municipio le asignaron una extensión territorial de 90 kilómetros cuadrados, desmembrados del territorio del municipio de La Reforma.

El municipio de El Quetzal goza de una temperatura promedio de 24 grados centígrados, con algunas variantes en la parte alta colindante con el municipio de San Cristóbal Cucho y en la parte Sur colindante con el municipio de Coatepeque, Quetzaltenango y su topografía es bastante quebrada, rica en fauna y flora, y de su suelo brotan manantiales de agua para uso potable, además sus montes, quebradas y bosques están regados por riachuelos y ríos, como el Naranjo que marca el límite departamental de San Marcos y Quetzaltenango, el río Son límite municipal con San Cristóbal Cucho, los ríos Canoa y Chisná, que en parte de su recorrido sirven de límite municipal con La Reforma y desembocan en el río Naranjo, asimismo una cantidad considerable de arroyos y riachuelos, que generan la humedad y fertilidad del suelo.

DESARROLLO: desde antes de su fundación este municipio ha sido tradicionalmente cafetalero, son numerosas sus fincas dedicadas a ese producto, destacando por su extensión y producción las fincas Oná, una de las más grandes del país y El Matasano, cuenta con los principales servicios públicos, como agua entubada, teléfonos, correos, IGSS, Centro de Salud,

Policía Nacional Civil, Centros educativos tanto en el área rural como en la urbana, privados y oficiales desde el nivel pre-primario hasta el diversificado, Juzgado de Paz, sus edificios públicos son de construcción moderna, sus transacciones comerciales las hace principalmente con la vecina ciudad de Coatepeque

PROBLEMÁTICA AMBIENTAL: Con la caída en el mercado internacional del precio del café, algunas fincas están haciendo el intento de abandonar el mono cultivo, por lo que considerables extensiones de cafetos y árboles de sombra necesarios para este cultivo, han sido talados, lo que constituye una deforestación por el

momento moderada pero que en el futuro inmediato podría causar algún tipo de problema para el medio ambiente y que se refleja ya en el debilitamiento de las fuentes de agua, además el cultivo del maíz que se está haciendo en varias propiedades agrícolas para paliar en parte las pérdidas ocasionadas por el bajo precio del café, debilita inmediatamente el suelo, que más tarde se convierte en terreno infértil.

A esta problemática ambiental, hay que agregar la proliferación del basureros clandestinos que en diferentes puntos del municipio están apareciendo sin que las autoridades de salud y municipales se sientan competentes para detener esta seria amenaza que atenta contra la salud de la población en general.

Algunas fincas han tomado sus precauciones para su propios desechos sólidos pero otras enfrentan el problema que las orillas de las carreteras donde están situadas sus propiedades se vienen utilizando como botaderos clandestinos, mientras que las que colindan con el casco urbano tienen que soportar recibir la basura y otra clase de desechos que llegan a tirar los vecinos.

Muestra elocuente de lo afirmado son los basureros clandestinos situados en propiedad privada en la calle del cantón Canadá, los situados atrás del Centro de Salud y la entrada del camino que conduce a Finca El Naranjo, la cancha municipal de Fútbol también es foco de contaminación, lo mismo que los barrancos de la finca Santa Rosalía, por estar situados en la periferia del poblado urbano.

La cabecera municipal de El Quetzal, carece de servicio municipal de recolección de basura, por lo que los vecinos se las ingenian para salir de ella a como de lugar, ninguna municipalidad ha tratado de solucionar el problema, lo mismo que el Centro de Salud no ha podido ni siquiera evitar que la parte trasera donde están situadas sus instalaciones, haya sido convertida en botadero de basura, y hasta la fecha se ignora si algunas de las instituciones mencionadas vayan a tomar cartas en el asunto, la Municipalidad adquiriendo un predio para basurero municipal y el Centro de Salud haciendo cumplir las leyes sanitarias.

La historia del municipio está íntimamente ligada a la de La Reforma, perteneciendo ambos a la región que se conoció con el nombre de Costa de Cucho, tierras muy fértiles cubiertas de bosques y montañas vírgenes con variedad de clima (frío, templado y cálido), las parcelas que en aquellos tiempos se cultivaban con maíz, producían cosechas asombrosas.

Esta fertilidad del suelo llamó la atención de los pobladores de San Cristóbal Cucho y personas extranjeras, motivando que la

	<p>municipalidad de Cucho accediera a las solicitudes de compra, iniciándose la venta de parcelas para ser cultivadas con caña de azúcar.</p> <p>Cuando Justo Rufino Barrios al frente de sus tropas en 1871 viniendo del sur de Comitán, Chiapas, entró a Guatemala por Cuilco, Huehuetenango, libraron la batalla de Tacaná el 4 de Mayo, pasaron por Tejutla, San Marcos, San Pedro Sac. y de allí a San Cristóbal Cucho y su Costa Grande.</p> <p>Los revolucionarios posiblemente dejaron vistas estas tierras porque después apareció el Decreto No. 170 del General Barrios, como presidente de la república, ordenando la repartición de tierras a nivel nacional, siendo los más favorecidos los amigos de Barrios, o los empleados de Jefaturas, algunos “se despacharon con la cuchara grande”, mientras otros se conformaron con pequeñas parcelas que después prefirieron vender a quienes proyectaron formar empresas grandes, surgiendo de esta manera las fincas dedicadas al cultivo de caña y café.</p> <p>Posteriormente, los propietarios de estas fincas tendrían un papel determinante para la creación de los nuevos municipios, primero La Reforma segregado de San Cristóbal Cucho por Acuerdo Gubernativo del 16 de Noviembre de 1888 y años después San Diego (hoy El Quetzal) segregado de La Reforma, según Acuerdo gubernativo del 19 de Septiembre de 1906.</p> <p>Como un testimonio muy ilustrativo de la actividad educativa en los primeros años de existencia de nuestro municipio, en ese entonces llamado San Diego, reproducimos parte de un artículo escrito en 1979, por el recordado quetzalense, don Emilio Reina Barrios, quien hace referencia a hechos históricos acaecidos en la época de gobierno del Lic Manuel Estrada Cabrera, quién instituyó en todo el país, las Fiestas Minervalias, con lo que pretendía demostrar su culto al saber y desviar de esa manera, el descontento de sus gobernados, por sus ansias de perpetuarse en el poder.</p> <p>2.2 Primeros pobladores</p> <p>Los primeros pobladores fueron de la raza ladina en la época hispánica.</p>
<p>3. política</p>	<p>3.1 Gobierno local</p> <p>La municipalidad es una corporación autónoma</p> <p>3.2 Organización Administrativa</p> <p>Integrada por el alcalde, síndicos y concejales, que se encargan de promover mejores condiciones de vida a los vecinos a través de la ejecución y administración de servicios de limpieza, agua</p>

	<p>alcantarillado, parques, calles, etc. El alcalde es la primera autoridad del municipio y el representante legal del ayuntamiento, preside y ejecuta las ordenanzas, resoluciones y acuerdos emitidos por la corporación Municipal, el consejo está integrado por el alcalde que lo preside, 12 concejales y cuatro síndicos, electos popularmente en proporción al número de votos obtenidos por los comités cívicos y partidos políticos legalizados. Los síndicos y concejales, fiscales al alcalde exigen el cumplimiento de los acuerdos y resoluciones de la corporación municipal.</p> <p>3.3 Organizaciones Políticas F.R.G Encuentro por Guatemala. UNE. Gana. U.R.N.G. Maíz. LIDER CREO Partido patriota</p> <p>3.4 Organizaciones civiles apolíticas Bomberos Cocode Iglesias Bancos</p>
<p>4. social</p>	<p>4.1 Ocupación de los habitantes</p> <p>El desempeño de los habitantes se ubica en comercios, compra y venta de granos básicos, verduras, frutas, etc. Trabajan en instituciones, oficinas públicas y privadas, se dedican a cultivar la tierra, crianza y cuidado de ganado bovino, vacuno y aves de corral. Se dedican a la artesanía, confección de arcilla y barro.</p> <p>4.2 Industria</p> <p>Se dedican al cultivo de frutas y verduras como: jocote, naranja, bananos. Entre las verduras se pueden mencionar: ejote, repollo, aguacate, güisquil, remolacha, pepino, brócoli y coliflor. El café es exportado a los países de El Salvador y Nicaragua.</p> <p>El ganado bovino se comercializa para el destace en el municipio de El Quetzal, así como la leche, crema, mantequilla y queso seco</p>

La actividad comercial está relacionada con la compra y venta de artículos de consumo domestico, en gran parte proveniente de Tapachula México.

La mano de obra calificada para la población del Quetzal está orientada al sexo masculino, y en muy pocos casos al de la mujer. Esta evidencia la necesidad de fortalecer y potencializar la capacitación de la mujer y de hacerla participe no solo en el ámbito social sino también en lo económico.

La producción artesanal está en función de las microempresas establecidas en las comunidades, y sobre estas la mano de obra calificada.

4.3 Educación

Escuela Oficial Rural Mixta	Caserío El Recuerdo	Pre primario y Primario.
Escuela Oficial Rural Mixta	Caserío Los Cipreses	Pre primario y Primario.
Escuela Oficial Rural Mixta	Caserío La Esperanza	Pre primario y Primario.
Escuela Oficial Rural Mixta	Aldea Rancho Bojón	Pre primario y Primario.
Instituto Básico por Cooperativa	Aldea Rancho Bojón	Básico (Medio)
Escuela Oficial Rural Mixta	Caserío San Miguel	Pre primario y Primario.
Instituto Básico Telesecundaria	Caserío San Miguel	Básico (Medio)
Escuela Oficial Rural Mixta	Caserío San Francisco Sector Norte	Pre primario y Primario.
Escuela Oficial Rural Mixta	Caserío San Francisco Sector Sur	Pre primario y Primario.
Instituto Básico Telesecundaria	Caserío San Francisco Sector Sur	Básico (Medio)
Escuela Oficial Rural Mixta	Caserío El Paraíso	Pre primario y Primario.
Escuela Oficial Rural Mixta	Caserío El Matasano	Primario.
Escuela Oficial Rural Mixta	Aldea Nva. Zelandia	Pre primario y Primario.
Instituto Básico Telesecundaria	Aldea Nva. Zelandia	Básico (Medio)
Escuela Privada Rural Mixta	Finca Belén	Primario.
Escuela Privada Rural Mixta	Finca Oná	Primario.
Instituto Básico Privado	Finca Oná	Básico (Medio)
Escuela Oficial Rural Mixta	Caserío Valle Dorado	Primario.

Escuela Oficial Rural Mixta	Aldea La Unión	Pre primario y Primario.
Escuela Oficial Rural Mixta	Aldea La Unión Sector II	Primario.
Instituto Básico NUFED	Aldea La Unión	Básico (Medio)
Escuela Oficial Rural Mixta	Aldea San José Chibuj	Pre primario y Primario.
Instituto Básico Telesecundaria	Aldea San José Chibuj	Básico (Medio)
Escuela Oficial Rural Mixta	Caserío Villa Nueva	Pre primario y Primario.
Escuela Oficial Rural Mixta	Caserío El Milagro	Pre primario y Primario.
Instituto Básico NUFED	Caserío El Milagro	Básico (Medio)
Escuela Privada Rural Mixta	Finca El Recreo	Primario.
Escuela Oficial Urbana Mixta	María Albertina Gálvez García. Quetzal.	Área Urbana El PAIN, Pre primario y Primario.
Instituto Básico por Cooperativa	Área Urbana El Quetzal.	Básico (Medio)
Instituto Básico Nacional	Área Urbana El Quetzal.	Básico (Medio)
Instituto Municipal de Diversificado.	Área Urbana El Quetzal.	Diversificado (Medio)
Escuela Oficial Rural Mixta	Aldea Piedra Cuaché	Pre primario y Primario.
Instituto Básico Telesecundaria	Aldea Piedra Cuaché	Básico (Medio)
Escuela Oficial Urbana Mixta	M.A.G.G. El Quetzal	Pre primario y Primario.
Escuela Oficial Rural Mixta	Cantón Los Velásquez	Primario.
Escuela Oficial Rural Mixta	Caserío Los Mazariegos	Pre primario y Primario.
Instituto Básico NUFED	Caserío Los Mazariegos	Básico (Medio)
Escuela Oficial Rural Mixta	Aldea San Francisco	Pre primario y Primario.
Instituto Básico por Cooperativa	Aldea San Francisco	Básico (Medio)
Escuela Oficial Rural Mixta	Caserío Canoj	Pre primario y Primario.
Escuela Oficial Rural Mixta	Caserío El Arenal	Pre primario y Primario.
Escuela Oficial Rural Mixta	Caserío Nvo. Amanecer	Pre primario y Primario.
Instituto Básico Telesecundaria	Caserío Nvo. Amanecer	Básico (Medio)
Escuela Oficial Rural Mixta	Aldea Juncá	Pre primario y Primario.
Instituto Básico por Cooperativa	Aldea Juncá	Básico (Medio)
Escuela Oficial Rural Mixta	Aldea Sintaná	Pre primario y Primario.
Instituto Básico por Cooperativa	Aldea Sintaná	Básico (Medio)
Escuela Oficial Rural Mixta	Cantón Los Pérez	Pre primario y Primario.
Instituto Básico Telesecundaria	Cantón Los Pérez	Básico (Medio)
Escuela Oficial Rural Mixta	Urbanización Los Cedros	Primario

Escuela Oficial Rural Mixta Caserío La Junta Pre primario y Primario.
 Escuela Privada Caserío Chiquilá Primario.

4.4 AGENCIAS SOCIALES DE SALUD:

1. Centro de salud
2. Bomberos voluntarios

4.5 Tipos de vivienda

Se observan de diferentes construcciones, entre las que se pueden mencionar: viviendas de block, ladrillo, madera, lámina, teja y terraza, pisos de cemento, cerámico y de tierra, casas de 2 ó 3 niveles. Con sus servicios de agua potable drenaje, electricidad.

4.6 Centros De Recreación:

Existen varios centros recreativos, de acuerdo a los gustos de la población como:

1. Canchas sintéticas
2. Campo de futbol
2. Piscinas

4.7 Transporte:

El servicio de transporte urbano es prestado por microbuses y tuctucs, el extraurbano por buses y automóviles particulares hacia la cabecera departamental y hacia el municipio de Coatepeque respectivamente.

4.8 Vías de Comunicación:

Los vecinos tienen que recorrer 8 km de terracería para salir a la carretera principal asfaltada y dirigirse a San Marcos (cabecera o Coatepeque)

De El Municipio de El Quetzal al Departamento de San Marcos hay una distancia de 45 kilómetros

De El Municipio de El Quetzal a la Ciudad de Coatepeque hay una

	<p>distancia de 12 kilómetros.</p> <p>De El Municipio de El Quetzal a la Ciudad Capital, Guatemala hay una distancia de 233 kilómetros.. Los pobladores y propiedades rurales están unidos entre si y con los municipios vemos por medio de caminos vecinales de terracería y veredas.</p> <p>4.9 Grupos Religiosos:</p> <p>El Quetzal es un pueblo con raíces y principios religiosos, de tal modo que existen grupos religiosos como iglesias evangélicas, Iglesia Católica Romana y Sacerdotes Mayas.</p> <p>4.10 Composición étnica</p> <p>La población esta compuesta un 30% indígena y 70 % no indígena</p>
--	---

PROBLEMÁTICA DETECTADA DEL SECTOR I

PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCION QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS
1. Deficiencia en la Educación	1. Falta de escuelas en algunas comunidades	1. Construir escuelas en comunidades que no tienen.
2. Los habitantes son vulnerables a las enfermedades	2. Se carece de agua potable en todo el municipio	2. Solicitar programas de introducción de agua potable
3. Existe mucha basura en las calles y avenidas del municipio	3. No existen depósitos de basura en calles y avenidas del municipio	3. Colocar depósitos de basura en las calles y avenidas del municipio

II SECTOR INSTITUCION

Área	Indicadores
1. Localización geográfica	<p>1.1 Ubicación Área urbana, frente al parque central, El Quetzal S.M.</p> <p>1.2 Vías De Acceso Por el sur carretera de terracería viniendo de Coatepeque, Quetzaltenango, Por el norte carretera asfaltada 50% y 50% de terracería viniendo de la cabecera departamental, San Marcos</p>
2.Localización	<p>2.1 Tipo De Institución Municipalidad</p> <p>2.2 REGION Sur</p>
3. Historia De La Institución	<p>3.1 Origen</p> <p>Fue fundado por acuerdo constitucional del presidente Manuel Estrada Cabrera, el 19 de septiembre de 1906 con el nombre de San Diego el Naranjo en honor a uno de sus hijos. A partir de 1920 a la caída del Gobierno del presidente de ese entonces, los vecinos solicitaron que se le llamara El Quetzal.</p> <p>El territorio de este Municipio, fue desmembrado de la Reforma, por gestiones que ante la autoridad superior efectuaron los vecinos y finqueros del pequeño poblado anteriormente conocido como caserío Rancho El Naranjo. Situado en el territorio de la región denominada "Costa grande de Cucho", este lugar se constituyo como estación de paso para los viajeros que del altiplano se dirigían a tomar el tren a Retalhuleu con destino a la capital o a la costa para el cultivo de maíz.</p> <p>A raíz de la Reforma Liberal decretada por el general Justo Rufino Barrios, como consecuencia de la Revolución de 1,871, se establecieron en el familias favorecidas con el reparto de tierras baldías, con el propósito principal de impulsar el cultivo del café.</p> <p>El nombre de El Quetzal ha causado algunas interrogantes sobre el motivo del mismo, algunos aseguran que se debió al civismo de los primeros habitantes, pero antiguos vecinos afirman que las regiones boscosas antes de ser destruidas para el cultivo del café y cardamomo, fueron hábitat del quetzal, así como de una variada y rica fauna y flora.</p> <p>El 5 de marzo de 1,936, El Quetzal fue suprimido y se le otorgo la categoría de aldea, anexada a La Reforma pero, gracias a las gestiones de los vecinos volvió a erigirse como municipio por acuerdo gubernativo del tres</p>

	de abril del mismo año.
4. Edificio	<p>4.1 Área construida</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Edificio municipal 2. Salón de usos múltiples 3. Mercado municipal <p>4.2 Estado de Conservación</p> <p>Según la Ficha de Observación, el edificio central de la Municipalidad está en buenas condiciones de construcción</p> <p>4.3 Salón de usos múltiples</p> <p>La construcción es moderna cuenta con todos los servicios como instalaciones eléctricas, sanitarias, buena iluminación y ventilación es funcional confortable y amplia, a pesar de ser la construcción más reciente, adolece de sistema de seguridad preventiva y contra incendios, el mantenimiento y equipamiento es adecuado.</p> <p>4.5 Edificio Que Ocupa La Municipalidad y Sus Condiciones</p> <p>Según observación el edificio en el que funciona La Municipalidad es propio amplio con todos servicios pero hace falta mobiliario para la atención eficiente del usuario</p> <p>4. 6 Dirección de la policía municipal</p> <p>Está ubicada a un costado del edificio, que ocupa la municipalidad cuenta con todos los elementos de construcción adecuados, instalaciones eléctricas, el servicio sanitario se encuentra en muy malas condiciones, la iluminación y la ventilación es muy mala no es funcional, ni confortable, adolece de sistema de</p>

	<p>seguridad contra incendios, el mantenimiento físico es regular y no cuenta con un equipamiento.</p> <p>4.7 Juzgado de Asuntos Municipales</p> <p>Funciona a un costado de la municipalidad, buenas Instalaciones eléctricas, no son suficientes los servicios sanitarios, la iluminación y la ventilación no es buena, no existe seguridad contra incendios, el mantenimiento físico es regular y está mal equipado</p>
--	---

PROBLEMÁTICA DETECTADA DEL SECTOR II

PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCION QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS
1. Las dependencias son insuficientes para el servicio de los usuarios.	1. El edificio municipales inapropiado, siendo este muy pequeño	1. ampliación del edificio municipal y dependencias
2. Falta de equipamiento para un mejor funcionamiento de la Municipalidad.	1. El mobiliario existente está deteriorado y es insuficiente	1. Equipar las distintas dependencias
3. falta de iluminación y ventilación en dependencias municipales	1. La mala planificación de la estructura de los edificios	1. Remodelación del edificio municipal
3. Falta de seguridad en las instituciones de servicio	1. Plan preventivo de seguridad e indiferencia	1. contratación de seguridad para protección de usuarios y trabajadores

III SECTOR FINANZAS

Área	Indicadores
1. Fuentes de financiamiento	1.1 Ingresos locales: Q 130,345.00 anual 1.2 Fondos de circulación de vehículos Q 70,000.00 1.3 Otros: No se obtuvo información
2. Costos	2.1 Salarios 2,168,000.00 2.2 Materiales y suministros: Q 150,000.00 anual 2.3 Reparación y construcciones: 150,000 2.4 Jubilaciones 15,500.00 2.5 otros: no se obtuvo información
3. Control de cuentas	3.1 Estado de cuentas: CHN y Banrural pero este dato es confidencial. 3.2 Disponibilidad de fondos: Si, ingresos por impuestos de los vecinos, pero no se pudo obtener este dato. 3.3 Auditoría interna y externa 3.3.1 Interna Artículo 137 Medios de fiscalización: la fiscalización se hará de la siguiente manera: 3.3.2 Glosa y examen de las cuentas del municipio 3.3.3 Corte de caja, arqueos de valores y verificación de inventarios 3.3.4 Aseguramiento de aquellos bienes del municipio que razonablemente requieren protección. 3.3.5 Auditorías administrativas. Aunque existe una ley de libre acceso a la información es difícil obtener datos financieros.

PROBLEMÁTICA DETECTADA DEL SECTOR III

PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCIÓN QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS
----------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------

1. No se pudo obtener Información fidedigna y precisa.	1. Los empleados tienen temora ser despedidos de sus trabajos.	1. Concientizar a los Trabajadores y capacitarlos
--	--	---

IV SECTOR RECURSOS HUMANOS

Área	Indicadores
1. Personal operativo	<p>1.1 Total de laborantes 30 personas. Solo se obtuvo información de 6 personas.</p> <p>1.2 Porcentaje de personal que se incorpora o retira</p> <p>Anualmente La dirección de Recursos Humanos no lleva control sobre este aspecto</p> <p>1.3 Antigüedad del Personal El 70% del personal es antiguo y el 30% es de reciente ingreso</p> <p>1.4 Tipos de Laborantes</p> <ul style="list-style-type: none"> 1.4.1 Secretarias 1.4.2 Auxiliares 1.4.3 Asistentes 1.4.4 Mensajeros 1.4.5 Pilotos 1.4.5 Policías Municipales 1.4.6 Mantenimiento <p>1.5 Asistencia del Personal 90% de empleados municipales asistendiariamente a sus labores.</p> <p>1.6 Residencia del personal</p> <ul style="list-style-type: none"> 1.6.1 La mayoría vive en el municipio del Quetzal 1.6.2 Un grupo menor vive en aldeas del mismo municipio <p>1.7 Horarios De 8:00 a 16:00 horas</p>
2. Personal administrativo	<p>2.1 Total de laborantes De 10 personas solo se obtuvo información de 4 personas</p> <p>2.2 Porcentaje de personal que se incorpora o retira anualmente No se lleva un control</p>

	<p>2.3 Antigüedad del Personal El 80% del personal es antiguo y el 20% es de reciente ingreso</p>
<p>3. Usuarios</p>	<p>3.1 Cantidad de usuarios Total de la población</p> <p>3.2 Comportamiento anual del usuario La mayoría de los usuarios llegan a pedir servicios con educación, salvo algunas excepciones.</p> <p>3.3 Clasificación de usuarios por Procedencia Todos los usuarios proceden del Municipio del Quetzal, sus cantones, aldeas y caseríos.</p> <p>3.4 Situación socioeconómica Los usuarios que visitan la Municipalidad pertenecen a todos los estratos sociales, predominando los de escasos recursos.</p>
<p>4. Personal de Servicio</p>	<p>4.1 Total de laborantes Solo se tuvo información de pocos</p> <p>4.2 Total de laborantes fijos o interinos No se obtuvo información</p> <p>4.3 Antigüedad del personal El 80% es antiguo y el 20% es de reciente ingreso</p> <p>4.4 Tipo de laborante</p> <ul style="list-style-type: none"> 4.4.1 Fontaneros 4.4.2 Plomeros 4.4.3 Conserjes 4.4.4 Cobradores del mercado <p>4.5 Asistencia del personal 100% de asistencia</p> <p>4.6 Residencia del personal</p> <ul style="list-style-type: none"> 4.6.1 La mayoría vive en El Quetzal 4.6.2 Un grupo menor vive en comunidades vecinas <p>4.7 Horarios De 8:00 a 16:00 horas</p>

PROBLEMÁTICA DETECTADA DEL SECTOR IV

PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCION QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS
1. La burocracia para obtener información	1. Existe temora dar información y ser despedidos por parte de los empleados	1. Tener bien definidas sus funciones
2. No se cuenta con información fidedigna y actualizada	2. No se lleva un control de ficha para cada empleado municipal para tener información actualizada	2. Rediseñar el currículo de todos los empleados municipales

V SECTOR CURRICULUM

NO SE INCLUYO POR NO SER INTITUCION EDUCATIVA

VI SECTOR ADMINISTRATIVO

Área	Indicadores
1. Planeamiento	<p>1.1 Tipo de planes Plan operativo anual año 2013.</p> <p>1.2 Elementos de los planes</p> <p>1.3 Forma de implementar los planes Sesiones ordinarias del consejo Municipal</p> <p>1.4 Base de los Planes Planificación de años anteriores, evaluación de las mismas</p> <p>1.5 Plan de contingencia No existe</p>
2. Organización	<p>2.1 Niveles jerárquicos de organización Consejo Alcalde Municipal Empleados administrativos Operativos</p>

	<p>2.2 Organigrama Silotiene</p> <p>2.3 Funciones Según especialidad</p>
3. Coordinación	3.1 Tipo de Comunicación Información verbal y por escrito
4. Control	4.1 Normas de control No existe una definida
5. Supervisión	<p>5.1 Personal encargado de la Supervisión Alcalde municipal y consejo</p> <p>5.2 Tipo de Supervisión o instrumento de supervisión Informal</p>

PROBLEMÁTICA DETECTADA DEL SECTOR VI

PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCION QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS
1. Duplicidad de funciones	1. No existe un manual de funciones	1. Elaborar un manual de funciones
2. Atraso en solucionar problemas a los vecinos	2. No existe un manual de procedimientos	2. Elaborar un manual de procedimientos
3. No existe un control específico en el personal cada quien hace lo que quiere	3. Inexistencia de normas de control y supervisión	3. Elaborar normativo de control y supervisión
4. Hay trabajadores que se presentan tarde al trabajo	4. No hay un control específico de la asistencia del personal	4. Implementar un sistema de control de asistencia por medio de huella digital

VII SECTOR DE RELACIONES

Área	Indicadores
1. Institución / usuarios	<p>1.1 Estado/forma de atención a los usuarios Aceptable</p> <p>1.2 Intercambios deportivos no realiza actividades deportivas</p> <p>1.3 Actividades sociales (fiestas, ferias) La feria titular se celebra tradicionalmente del 9 al 13 de noviembre, con actividades sociales, culturales, deportivas y religiosas. En el centro del pueblo se instalan toda clase de diversiones para grandes y chicos, se elige a las representativas de la belleza y simpatía, que participan en el desfile inaugural de las festividades y otras actividades feriales.</p> <p>1.4 Actividades culturales (concursos y exposiciones) Dependen de las programaciones culturales</p> <p>1.5 Actividades académicas (seminarios, conferencias y capacitaciones) Promueve capacitaciones para las personas que viven en El Quetzal y entre las capacitaciones están las manualidades, corte y confección, bordados, etc</p>
2. Relación con otras instituciones	<p>2.1 De inversión cafetalera Proveen de asesoría para el cultivo de café</p> <p>2.2 Culturales No se realiza actividades culturales con otras instituciones</p> <p>2.3 Sociales No se realizan actividades sociales con otras instituciones</p>

PROBLEMÁTICA DETECTADA DEL SECTOR VII

PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCIÓN QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS

1. No se realizan actividades deportivas con otras instituciones	1. Se carece de centros deportivos municipales	1. Comprar terrenos para construir centros deportivos
2. No se realizan actividades socioculturales con otras instituciones	1. No existe una persona responsable para coordinar actividades socioculturales con otras instituciones	1. Delegar en una persona la responsabilidad de coordinar actividades socioculturales con otras instituciones.

VIII SECTOR FILOSÓFICO, POLÍTICO Y LEGAL

Área	Indicadores
1. Filosofía de la institución	<p>1.1 Principios filosóficos de la institución</p> <p>1.1.1 Desarrollar los principios constitucionales referentes a la organización, gobierno, administración y funcionamiento del municipio</p> <p>1.1.2 Actuar de acuerdo con los principios de eficacia, eficiencia, y participación comunitaria</p> <p>1.2 Visión</p> <p>“Ser una institución de servicio a la vanguardia educativa e innovador en la formación integral en el proceso enseñanza aprendizaje con pertinencia cultural en principios y valores vinculados al desarrollo comunitario, formadores de jóvenes capaces de transformar al país, participando en el proceso de transformación académica para la vida y el trabajo productivo”.</p> <p>1.3 Misión</p> <p>“somos una institución de actualidad pedagógica en la formación de nuestros estudiantes egresados del nivel básico con identidad, capaces de transformar o contribuir al desarrollo comunitario para mejorar la vida de los jóvenes con el afán de beneficiar y contribuir al desarrollo</p>

	<p>3.2.1 Constitución Política de la República de Guatemala</p> <p>3.2.2 Decreto No. 12-002 Código Municipal</p> <p>3.2.3 Ley de Servicio Civil</p> <p>3.3 Reglamento Interno Artículo 34. Reglamento interno. El Consejo Municipal emitirá su propio reglamento interno de organización y funcionamiento, los reglamentos y ordenanzas para la organización y funcionamiento de sus oficinas, así como el reglamento de personal y demás disposiciones que garanticen la buena marcha de la administración municipal</p>
--	---

PROBLEMÁTICA O NECESIDADES DETECTADAS DEL SECTOR VIII

PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR	FACTORES QUE ORIGINAN LOS PROBLEMAS	SOLUCION QUE REQUIEREN LOS PROBLEMAS
1. No se ejecutan proyectos	1. Falta de personal capacitado	1. Contratar personal capacitado para ejecutar proyectos
2. No existe un sistema de información en cada dependencia.	1. Falta de equipo que facilite mantener toda la información a fluir nivel de municipalidad	2. Equipar a todas las dependencias e instalar una red de comunicación
3. Déficit presupuestario para inversión en educación	1. sobrepoblación en edad escolar 2. Falta de recursos económicos para inversión en educación	1. Construir centros educativos 2. Contratación de docentes
4. Desconocimiento del código municipal	1. Falta de educación a nivel dependencia sobre legislación	1. promover capacitaciones constantes sobre legislación actualizada

ASPECTOS GENERALES DE LA INSTITUCIÓN PATROCINADA:

Nombre del establecimiento:

Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria

Dirección: Caserío Los Ochoa, Municipio de la Reforma, Departamento de San Marcos

Visión

Ser una institución educativa que forma a hombres y mujeres armónica e íntegramente desarrollados, capaces de superar los retos acerca de lo que ocurre en ellos y en su entorno cultural, físico, social y emocional; adecuado a la realidad económica de la comunidad, brindarles oportunidad de estudio y de superación a toda la juventud de escasos recursos económicos mejorando significativamente la educación para que nuestro país y nuestra comunidad sea diferente, así mismo se unifican esfuerzos entre padres de familia compañeros, familiares y vecinos de la comunidad, poder superarse ayudándose mutuamente, ser personas de cambio para el país en la construcción de una Cultura de Paz.

Misión

“Somos una institución educativa, con una modalidad innovadora con enfoque constructivista, que se orienta a la formación de ciudadanos capaces de participar en un régimen democrático, solidario con todas las personas que tengan el buen deseo de superación que amen su nación, honren los símbolos patrios que la representan y que respeten a las demás personas no importando a que cultura pertenezcan, respetar a la humanidad con una cultura de paz y justicia.

Políticas

- Fortalecimiento de los valores de respeto, responsabilidad, solidaridad y honestidad entre otros, para la convivencia democrática, la cultura de paz y la construcción ciudadana.
- Impulso al desarrollo de cada alumno.,
- Promoción del bilingüismo y del multilingüismo a favor del diálogo
- Intercultural.
- Fomento de la igualdad de oportunidades de las personas
- Énfasis en la formación para la productividad y la laboriosidad.

- Impulso al desarrollo de la ciencia y la tecnología.
- Énfasis en la calidad educativa.

Objetivos

Objetivo general

Proporcionar educación integral, utilizando metodología activa y tecnológica que beneficie el desarrollo conductual y técnico de los estudiantes.

Objetivos específicos

Desarrollar en el educando actitudes positivas y favorables para la formación integral.

Promover la inclusión de los padres de familia en el proceso educativo.

Proveer educación por alternancia que proporcione conocimientos técnicos

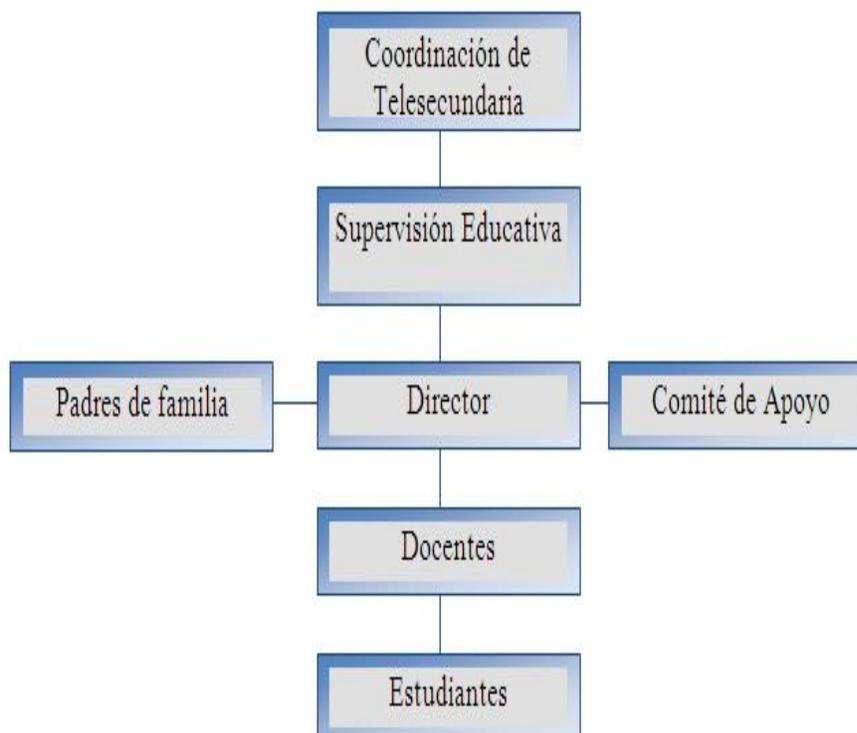
Metas

El perfeccionamiento y desarrollo integral de los educandos.

El fortalecimiento de la identidad y de la autoestima personal, étnica, cultural y nacional.

El fomento de la convivencia pacífica los jóvenes con base en la inclusión, la solidaridad, el respeto, el enriquecimiento mutuo y la eliminación de la discriminación

ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL



FODA DE LA INSTITUCIÓN

Aspectos	Fortalezas (+)	Oportunidades (+)	Debilidades (-)	Amenazas (-)
Pedagógicos	<ul style="list-style-type: none"> -Cuenta con apoyo técnico y administrativo de un Coordinador Técnico Departamental y la Supervisión Educativa de Sector. -Docentes proactivos -Docentes capacitado y creativos -Conocimientos tecnológicos nuevos. 	<ul style="list-style-type: none"> -Apoyo de organizaciones que capacitan docentes -Instrucciones y organizaciones que proporcionan libros y textos -Asesorías técnicas superiores. -Evaluación del desempeño docente. -Desarrollo de capacitaciones a docentes para un buen trabajo profesional. 	<ul style="list-style-type: none"> - Insuficiente implementación y entrega fuera de tiempo de equipo audiovisual y material impreso. -Falta de textos, libros y materiales didácticos - falta de documentos pedagógico sobre practicas alimenticias -Falta de áreas recreativas 	<ul style="list-style-type: none"> -Falta de visión de futuro con la educación de los hijos de parte de padres y madres de familia. -Rescisión de contratos por las autoridades educativas. - Desnutrición
Institucional	<ul style="list-style-type: none"> -Liderazgo y trabajo en equipo -Ubicación del Instituto es accesible y cercana a la población -Se cuenta con el Proyecto Educativo Institucional 	<ul style="list-style-type: none"> -Organización de Madres y Padres de familia -Gestionar con instituciones diferentes tipos de apoyo -Reconocimiento positivo de la Escuela por la comunidad 	<ul style="list-style-type: none"> -No cuenta con terreno propio. -Carencia de infraestructura propia. -Deterioro de la infraestructura del establecimiento -Ausencia de biblioteca y laboratorio. 	<ul style="list-style-type: none"> -Espacios pedagógicos limitados por autoridades educativas del nivel primario. -Insuficiente personal asignado para monitoreo y acompañamiento técnico.
Proyección a la comunidad educativa	<ul style="list-style-type: none"> -Cuenta con el acompañamiento de un Comité de Apoyo que promueve acciones de gestión y la participación comunitaria. -Contar con la participación de los sectores de toda la Comunidad Educativa -Coordinación interinstitucional para implementar acciones educativas -Se cuenta con un comité de padres de familia que apoya continuamente para la buenaeducación de sus hijos. 	<ul style="list-style-type: none"> -Ofrece estudio a aquellas personas que no tienen los medios para acudir a otro centro, por la distancia y jornada, y por los peligros a que se exponen. -Oportunidad para todas las personas que tengan el buen deseo de superación. -Programas y proyectos de desarrollo en el sector educativo -Coordinar con instituciones para brindar apoyo en actividades para el desarrollo comunitario 	<ul style="list-style-type: none"> -Insuficiente apoyo de los mismos padres de familia. -Deficiencia en la práctica y fomento de valores para una convivencia pacífica. -Falta de compromiso de los padres con el quehacer de sus hijos en el instituto. - 	<ul style="list-style-type: none"> -Altos índices de alcoholismo, violencia intrafamiliar y hogares desintegrados. -Influencias negativas de grupos poblacionales. -Presión de grupos ajenos a los intereses de la comunidad. -Alto índice de analfabetismo. - Desnutrición y mala alimentación

DATOS IMPORTANTES

El Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria de Caserío Los Ochoa, La Reforma, San Marcos, se prepara con una modalidad educativa presencial dirigida a adolescentes de 12 a 23 años del ciclo de educación básica, dándole cobertura a las siguientes comunidades Sector los Cipriano, Caserío San Isidro, Sector Los López, Asentamiento la Fé, Aldea Santa Clara, en donde hay población escolar deseosa de superarse.

El Establecimiento fue gestionado en el mes de septiembre y entregando la papelería en la Dirección Departamental de Educación de San Marcos para su respectivo trámite para salir aprobado y fundado el 22 de octubre de 2009, según Resolución No. 23-2009 DDE/TELESEC-hare emitida por la Dirección Departamental de Educación de San Marcos y con Apertura a partir del 04 de enero de 2010, en adelante para su respectivo funcionamiento por 5 el cual dio origen a una inauguración por la alegría reflejada en los rostros de todos los vecinos de la comunidad y por lo consiguiente se dieron orígenes a acciones propias de la Institución Educativa de la creación y funcionamiento del mismo. Contratando al PEM. AunerErineoMonterroso Cifuentes como Director Técnico Administrativo del Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria de Caserío Los Ochoa, La Reforma, San Marcos, contratado en renglón presupuestario 189 y con funciones de director y Facilitador para atender a la población estudiantil demandante de los servicios educativos del ciclo básico. Previo a las acciones de inscripción, organización administrativa y técnica, el profesional asignado fue inducido a la Modalidad de Telesecundaria para desarrollar acciones docentes conforme lo demanda la metodología del Modelo. La Dirección Departamental de Educación de San Marcos, Coordinación Técnica de Telesecundaria 4 de enero de 2010 Resolución No. 174-174-2010 DDE/TELESEC-hare .

Contratando:

Al director y Facilitador del Instituto PEM. AunerErineoMonterroso Cifuentes según contrato No. CST-BIRF7430-GU-0541-2010 Contrato de prestación de servicios técnicos prestados al MINEDUC quien es el encargado de acompañar y facilitar los procesos de aprendizaje a un total de 29 alumnos y alumnas de Primero Básico. Actualmente atiende los 3 grados del nivel básico con gran demanda.

DATOS HISTORICOS

El Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria surge a raíz de la necesidad de los estudiantes que continúan sus estudios de Educación Básica y que viajan a otros institutos aledaños a la comunidad y que por la ola de violencia que ha afectado a estas comunidades los estudiantes han sido víctimas de la delincuencia juvenil y por tal razón unidos comunidad, director y personal docente, supervisor educativo y alcalde municipal se realizan las respectivas gestiones recibiendo el aval de la supervisión y municipalidad se conforma un comité de apoyo para dicha gestión de la institución educativa quedando a responsabilidad del director de la Escuela primaria para la elaboración de la papelería en el orden respectivo que pedía la Dirección Departamental de San Marcos para el trámite respectivo siendo el encargado de la elaboración de la papelería el Profesor: AunerErineoMonterroso Cifuentes quien fue el encargado de presentar la papelería a dicha institución cumpliendo con cada uno de los requisitos requeridos por la Dirección Departamental de Educación de San Marcos. Entregando el expediente en el mes de septiembre del 2009 saliendo aprobado el 22 de octubre de 2009 con fecha de resolución 23-2009 DDE/TELESEC-hare. Iniciando su apertura e inauguración el 4 de enero de 2010 iniciando con el grado de primero básico. Iniciando así la labor el Profesor: AunerErineoMonterroso Cifuentes, quedando como Director y maestro a la vez. La institución empezó a funcionar con la cantidad de 29 alumnos inscritos; se ha logrado circular una parte del área educativa gracias al comité de apoyo y padres de familia, esperando así prosperar poco a poco.

HISTORIA DE CASERÍO LOS OCHOA MUNICIPIO DE LA REFORMA, DEPARTAMENTO DE SAN MARCOS.

En un inicio esta comunidad era una finca administrada por dos dueños hermanos don Bonifacio Ochoa de León y don José Ochoa de León y con el tiempo se heredaron la finca partiéndola en dos dueños y uno de los herederos comenzaron con la venta de los terrenos y así surge el nombre de esta comunidad como la finca se llamaba finca las Flores y la familia era de apellido Ochoa decidieron hacer dos papeles uno con el nombre

de Cantón las Flores y el otro con el nombre de Cantón Los Ochoa saliendo ganador Cantón Los Ochoa, perteneciendo así a la Aldea Santa Clara en el año de 1977 se desliga de Aldea Santa Clara y pasa a ser Caserío Los Ochoa.

En un inició esta comunidad contaba con una sola escuela de dos aulas en la cual trabajaba un solo maestro para cuatro grados y hoy cuenta con cinco maestros y con un total de 566 habitantes contando con todos sus servicios necesarios como Juzgado Auxiliar Cancha de futbol , 3 iglesias evangélicas, una cocina escolar un salón de usos múltiples.

Caserío Los Ochoa es uno de los caserío que tiene el Municipio de la Reforma en el Departamento de San Marcos, está ubicada en la parte sur de la cabecera municipal de La Reforma, sus comunidades vecinas al oriente Comunidad La Fé y Aldea Juncá, en la parte norte Aldea Sintaná, en la parte sur Cantón San Isidro y Sector Los Pérez, y en el poniente Sector Los Ciprianos y Aldea Santa Clara.

Con más de 566 habitantes, y a una altura de 600 metros sobre el nivel del mar, su terreno es plano, su gente se dedica a la agricultura, a la cosecha de café, banano, frutas y a la siembra de maíz.

Personal Docente del Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, Caserío Los Ochoa, La Reforma San Marcos

No.	Docentes	Cargo	pagado por:
1	Aristides Rogelio Mazariegos	Docente y director	MINEDUC
2	Silvana Leonor Desiree García Martínez	Docente	MINEDUC

PLAN DESOSTENIBILIDAD

IDENTIFICACION:

- Institución:** Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria
- Responsables:** Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria y municipalidad del Quetzal San Marcos
- Dirección:** Caserío Los Ochoa, del Municipio de la Reforma, Departamento de San Marcos
- Proyecto:** Sostenibilidad del Guía de Aprendizaje Sobre Normas y Técnicas Adecuadas en elaboración de productos y alimentos en el Área De Productividad y Desarrollo del CNB dirigido a estudiantes del Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, Caserío Los Ochoa La Reforma San Marcos

OBJETIVO GENERAL: Que los estudiantes, docentes y autoridades municipales compartan los conocimientos adquiridos sobre técnicas en la elaboración de alimentos con vecinos del caserío u otras comunidades del municipio.

objetivos específicos	actividades	Recursos	Participantes	Evidencias del logro
<p>Quela Municipalidad de El Quetzal brinde más capacitaciones el tema</p> <p>Que los alumnos compartan con su familia y vecinos los conocimientos brindados</p>	<p>Proyectos audiovisuales</p> <p>Reuniones mensuales con vecinos para sensibilizarlos sobre como proteger la naturaleza</p>	<p>Humanos: Alumnos Docentes Autoridades municipales.</p> <p>Materiales: Módulos pedagógicos, lapiceros, marcadores, pizarras, Computadoras, cañoneras y retroproyectors.</p>	<p>Docentes</p> <p>Estudiantes.</p> <p>Población de El Quetzal</p> <p>Delegados municipales</p>	<p>Normas de calidad Y técnicas en la elaboración de alimentos</p> <p>Compromiso formal de sostenibilidad y continuidad en la aplicación del proyecto</p>

<p>Que las autoridades ediles, del centro educativo y alumnos busque apoyo interinstitucional</p>		<p>FISICOS: Municipalidad de El Quetzal S.M. Instituto de telesecundaria</p>		<p>Conocimientos y actitudes positivas en favor del ambiente</p>
---	--	--	--	--

PLAN DE SOCIALIZACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE SOBRE NORMAS DE CALIDAD, TÉCNICAS ADECUADAS EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

PARTE INFORMATIVA:

Establecimiento: Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria

Contenido: Guía de Aprendizaje Sobre Normas y Técnicas Adecuadas en Elaboración de Productos y Alimentos en el Área De Productividad y Desarrollo del CNB dirigido a estudiantes del Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, Caserío Los Ochoa La Reforma San Marcos

Participantes: Alumnos, docentes del establecimiento

Fecha: 9 de septiembre de 2015

Hora de inicio: 13:00 horas.

Dirección: Caserío Los Ochoa, del Municipio de la Reforma, Departamento de San Marcos

JUSTIFICACION:

La socialización de la guía es la parte medular del proyecto, esta actividad desarrollara en los estudiantes y participante actitudes y destrezas que vendrán en beneficio de la conservación de la salud y nutrición, no solo en el establecimiento sino en la comunidad y la región en general.

OBJETIVO:

Socializar la guía de aprendizaje exponiendo la necesidad de la aplicación del mismo en la actividad escolar formal e informal para evitar la desnutrición y favorecer las buenas prácticas en la elaboración de alimentos

ACTIVIDADES:

Elaboración de plan específico para la ejecución

Solicitudes para el efecto

Definir el plan

Solicitud de recurso

Ejecución de la socialización

RECURSOS:

Humanos: Alumnos, Docentes, epesista invitado especial,

Físicos: Local que ocupa El Núcleo Familiar Educativo

Materiales: Computadora, cañonera hojas de papel bond, cartulinas, marcadores y fotocopias.

AGENDASOCIALIZACIÓN LA GUÍA DE APRENDIZAJE SOBRE NORMAS DE CALIDAD, TÉCNICAS ADECUADAS EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre de la actividad: La Guía De Aprendizaje Sobre Normas De Calidad, Técnicas Adecuadas En La Elaboración De Alimentos

Responsable de Actividad: Iliana Consuelo Castillo Gallardo

Objetivo de la actividad: Proveer los conocimientos técnicos y metodológicos para una buena manipulación y elaboración de alimentos .

No.	Actividad	Tiempo
1.	Bienvenida director	10 min
2.	presentación docentes	15 min
3.	Introducción al tema. E pesista	15min.
	Desarrollo del tema: E pesista	
	Temas de interés:	
	a) Normas de calidad	
4.	b) Técnicas en la elaboración de alimentos	75 min.
	c) Procesos para la conservación de alimentos	
5.	Evaluación:	15min.
6.	Agradecimiento y despedida.	5min.
7.	Refacción	30min.

RECURSOS:

Humanos: alumnos, docentes, delgados municipales, invitado y e pesista

Físicos: Instituto nacional de telesecundaria

Materiales: cañonera computadora, pizarrón, hojas y fotocopias.

Iliana Consuelo Castillo Gallardo

Listado de alumnos participantes en la socialización

1. Luis Fernando Barrios Herrera
2. Hilda Yuvisa Del Cid Estrada
3. Flavio Francisco García Carreto
4. Edin David López Monterroso
5. Evelin Andreina López Pineda
6. Ervin Oswaldo López Rodas
7. Ashly Marina Zamora López
8. Osmar Eugenio Barrios Pérez
9. Kevin Fernando Domínguez Gonzáles
10. Rogelio Angel Fuentes Monzón
11. Sandra Cristina Fuentes Monzón
12. Cristian Ronaldo Gómez Vásquez
13. Hugo Alexander López Barrios
14. Edilma Aidé Paz López
15. Dorcas Migdalia Rodas González
16. Dorcas Miguelina Rodas González
17. Melissa Magalí Serrano López
18. Juan Manuel Zamora Rodríguez
19. Kennet Bradley Chanchavac Velásquez
20. Carmen Margarita Gómez Méndez
21. Angel Alberto López Chagné
22. Jefferson Alberto López Pérez
23. Berly Abisaí López Serrano
24. Andy Yonjairo Méndez Camez
25. Itiel Isaí Mendoza Guzmán
26. Heber Yair Mérida Guzmán
27. Marlon Josué David Miranda de León
28. José David Quiroa Arriola
29. Jhonatan René Reyna Menchú

ANEXOS

Catarina 26 de Octubre de 2015

PEM. Iliana Consuelo Castillo
Estudiante Epesista
Universidad de San Carlos de Guatemala

Distinguida
Profesora:

Es un gusto saludarla deseándole éxitos en sus labores diarias así como en la ejecución de su Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-.

Por este medio nos dirigimos a usted para hacerle llegar nuestro agradecimiento sincero por haber aportado un recurso didáctico y pedagógico a nuestro establecimiento como lo es la Guía de Aprendizaje Sobre Normas de Calidad, Técnicas Adecuadas en Elaboración de Alimentos y de otros Productos Aplicado a la Sub-Área De Productividad y Desarrollo del CNB Aplicado al Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria, Caserío Los Ochoa La Reforma San Marcos, Como parte del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- correspondiente a la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, desde ya nos comprometemos a continuar con la socialización, aplicación y sostenibilidad del mismo con las futuras promociones.

Sin otro particular.

F. _____



Lic. Aristeres Rogelio Mazariegos Reyes
Director del establecimiento
Inebtel Caserío los Ochoa
Caserío los Ochoa, La Reforma



El Infrascrito Secretario Municipal del MUNICIPIO DE El Quetzal departamento de San Marcos. _____

CERTIFICA: Que para el efecto ha tenido a la vista el Libro de Actas de Sesiones de la Corporación Municipal en el cual se encuentra inscrita el Acta de Sesión Ordinaria Municipal No. 24-2015 de fecha 22 de julio del 2,015 en la cual se encuentra inscrito el punto resolutivo que copiado literalmente dice: OCTAVO: Se procede a dar lectura a la solicitud planteada por: Iliana Consuelo Castillo Gallardo quien manifiestaser estudiante Epesista de la carrera de LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMINISTRACION EDUCATIVA DE LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA, SECCION COATEPEQUE, razón por la cual como requisito se les exige realizar un PROYECTO, el que consiste en LA ELABORACION DE UNA GUÍA DE APRENDIZAJE LAS CUALES SERAN EJECUTADAS EN DISTINTOS LUGARES DE LA REGION, razón por la cual solicitan el apoyo de este cuerpo colegiado en el sentido del apoyo Económico, material y humano así como el acceso a información necesaria para el cumplimiento del proyecto. El Concejo Municipal de El Quetzal, departamento de San Marcos, con base en lo considerado y en el ejercicio de las facultades que le confieren los artículos 253 y 254 de la Constitución Política de la República de Guatemala así como los artículos 3, 9, 33, 35 inciso a) del Código Municipal después de amplia deliberación por votación unánime ACUERDA: MANIFESTARLE A LA SOLICITANTE QUE TOMANDO EN CUENTA LA IMPORTANCIA QUE EL PROYECTO TIENE EN BENEFICIO DE LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL DE LA REGION SE LE BRINDARA EL APOYO QUE NECESITA PARA LA REALIZACIÓN Y EJECCUCION DE LA GUIA DE APRENDIZAJE Y LA SOSTENIBILIDAD QUE ESTOS REQUIERAN.

TRANSCRIBASE PARA SU CUMPLIMIENTO Y EFECTOS DE LEY.-

Y PARA ENVIAR A DONDE CORRESPONDE EXTIENDO, FIRMO Y SELLO LA PRESENTE, DADA EN EL MUNICIPIO DE EL QUETZAL DEPARTAMENTO DE SAN MARCOS A LOS VEINTIDOS DIAS DEL MES DE JULIO DEL AÑO DOS QUINCE.


CARLOS DELFINO ANGEL LÓPEZ.
SECRETARIO MUNICIPAL.


VISTO BUENO:


GERÓNIMO EMILIANO CARDONA VÁSQUEZ
AL CALDE MUNICIPAL


Administración 2012 - 2016
Geronimo Emiliano Cardona Vasquez

MUNICIPALIDAD



Municipalidad

El Quetzal, San Marcos, 20 de octubre de 2015.

Srita:

Iliana Consuelo Castillo Gallardo

Facultad de humanidades Universidad San Carlos de Guatemala

Distinguida profesora

La presente es portadora de un fraternal saludo de parte de esta administración municipal, a la vez les deseamos toda clase de éxitos en su quehacer estudiantil.

Por medio de la presente el señor alcalde municipal del municipio de El Quetzal, San Marcos Gerónimo Emiliano Cardona Vásquez y consejo municipal les hacen saber lo siguiente:

Primero: expresarle nuestro agradecimiento por la elaboración de la Guía de aprendizaje en el Instituto Nacional de Educación Básica de Telesecundaria de Caserío Los Ochoa, La Reforma San Marcos ya que ha venido a contribuir de gran manera en la disminución de la desnutrición y sobre todo las buenas prácticas en la elaboración de alimentos, nos beneficia también a nosotros pues es un recurso educativo que está a disposición de nuestra comunidad en general.

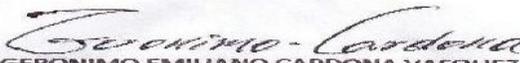
Segundo: Nuestro compromiso formal en darle continuidad y sostenibilidad a los distintos proyectos así como en socializar los trabajos realizados para que el beneficio de los mismos sean potenciados.

Tercero: patentizar nuestro apoyo en cualquier proyecto futuro que sea para el bien común y en favor de la conservación y preservación del medio ambiente.

Sin otro particular


CARLOS DELFINO ANGEL LÓPEZ.
SECRETARIO MUNICIPAL


VISTO BUENO:


GERÓNIMO EMILIANO CARDONA VÁSQUEZ
ALCALDE MUNICIPAL


Administración 2012 - 2016
Gerónimo Emiliano Cardona Vasquez

Fotografías de la institución patrocinante



Corporación municipal de El Quetzal, San Marcos.

Fotografía: Epesista



Fotografía: epesista

**FOTOGRAFÍAS DE LA INSTITUCIÓN BENEFICIADA CON LA GUÍA DE APRENDIZAJE
GUÍA DE APRENDIZAJE SOBRE NORMAS Y TÉCNICAS ADECUADAS EN
ELABORACIÓN DE PRODUCTOS Y ALIMENTOS EN EL ÁREA DE PRODUCTIVIDAD
Y DESARROLLO DEL CNB DIRIGIDO A ESTUDIANTES DEL INSTITUTO NACIONAL
DE EDUCACIÓN BÁSICA DE TELESECUNDARIA, CASERÍO LOS OCHOA LA
REFORMA SAN MARCOS**



Fotografía: epesista



Fotografía, conviviendo con los alumnos después de impartir una charla del tema, Sobre Normas y Técnicas Adecuadas en elaboración de productos y alimentos en el Área De Productividad y Desarrollo

Explicando diapositivas del tema normas y técnicas adecuadas en elaboración de productos en el área de productividad y desarrollo dirigido a estudiantes del INEBST caserío los Ochoa



Al finalizar las presentaciones con diapositivas se elaborara una evaluación de aprendizajes alcanzados