

Carolina Elizabeth Castro Us

Manual para una alimentación saludable dirigido a las líderes comunitarias Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché

Asesor: Lic. Oséas Moisés López García



FACULTAD DE HUMANIDADES

Departamento de Pedagogía

Guatemala, julio de 2017

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

Guatemala, julio de 2017.

Índice

Contenido	página
Introducción	i

CAPÍTULO I

1. Diagnostico	01
1.1. Contexto del Municipio de Santa Cruz del Quiché	01
1.1.1. Contexto geográfico	01
1.1.2. Contexto social	03
1.1.3. Contexto histórico	05
1.1.4. Contexto económico	06
1.1.5. Contexto político	08
1.1.6. Contexto filosófico	09
1.1.7. Contexto de competitividad	10
1.1.8. Lista de carencias identificadas de Santa Cruz del Quiché	10
1.2. Análisis institucional de la municipalidad de santa cruz del Quiché	11
1.2.1 Identidad institucional	11
1.2.1.1 Nombre de la institución avaladora	11
1.2.1.2 Ubicación geográfica	11
1.2.1.3 Visión	11
1.2.1.4 Misión	11
1.2.1.5 Objetivos	11
1.2.1.6 Políticas	12
1.2.1.7 Metas	12
1.2.1.8 Estructura organizacional	13
1.2.2 Desarrollo histórico	13
1.2.3 Los usuarios	14
1.2.4 Infraestructura	15
1.2.5 Proyección social	17
1.2.6 Finanzas	19

1.2.7	Lista de carencias identificadas en el municipio de Santa Cruz del Quiché	20
1.2.8	Nexo con la comunidad avalada	21
1.3	Análisis institucional del Cantón Caserío La Antena Cantón	22
1.3.1	Identidad Institucional	22
1.3.1.1	Nombre de la institución avalada	22
1.3.1.2	Localización geográfica	22
1.3.1.3	Visión	22
1.3.1.4	Misión	22
1.3.1.5	Objetivos	22
1.3.1.6	Políticas	23
1.3.1.7	Estructura Organizacional	23
1.3.2	Desarrollo histórico	23
1.3.3	Finanzas	24
1.3.4	Lista de carencias identificadas en el Cantón Caserío La Antena Cantón	24
1.3.5	Problematización de las carencias	24
1.3.6	Cuadro de Priorización de problemas	27
1.3.7	Planteamiento de la hipótesis- acción	28
1.3.8	Viabilidad y factibilidad	28

CAPÍTULO II

2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	30
2.1 Elementos teóricos	30
2.2 Fundamentos legales	32

CAPITULO III

3. PLAN DE ACCIÓN DE LA INTERVENCIÓN	36
3.1 Identificación	36
3.2 Título del Proyecto	36
3.3 Problema seleccionado	36
3.4 Hipótesis-acción	36
3.5 Ubicación del proyecto	36
3.6 Justificación de la intervención	37
3.7 Objetivos de la intervención	37
3.8 Ejecutora de la Intervención	38
3.9 Unidad Ejecutora	38
3.10 Tipo de proyecto	38
3.11 Descripción	38
3.12 Metas	38
3.13 Beneficiarios	39
3.14 Listado de actividades para el logro de objetivos	39
3.15 Técnicas	40
3.16 Cronograma de actividades	40
3.17 Recursos	45
3.18 Evaluación	48

CAPÍTULO IV

4. EJECUCIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DEL PLAN DE INTERVENCIÓN	49
4.1 Descripción de las actividades realizadas	49
4.2 Productos, logros y evidencias	51
4.3 Sistematización de experiencias y resultados obtenidos	52
4.4 Manual para una alimentación saludable dirigido a las líderes comunitarias Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché.	54

CAPÍTULO V

5. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE IMPLEMENTACIÓN DE LAPROPUESTA	97
5.1 Evaluación de resultados	97
5.2 Seguimiento y sostenibilidad de la propuesta ejecutada	100

CAPÍTULO VI

6. VOLUNTARIADO	99
6.1 Descripción de la actividad de beneficio social	99
6.2 Evidencias de logro	99
6.3 Plan de voluntariado	101
Conclusiones	106
Recomendaciones	107
Bibliografía	108
E-grafía	109
Apéndice	110
Anexos	

INTRODUCCIÓN

Este informe detalla las actividades correspondientes al proceso del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa. Se documenta el proceso que se llevó a cabo en la Municipalidad de Santa Cruz del Quiché, Departamento de Quiché como institución avaladora durante los meses de agosto a noviembre del año 2017, se logró como producto del proyecto Manual didáctico del cultivo de hongos para una alimentación saludable dirigido a las líderes comunitarias, Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché.

El informe se estructura en capítulos que contiene las fases que fueron realizadas por la estudiante epesista, las cuales se describen a continuación:

Estudio contextual, es el nombre del primer capítulo, en él se desarrolla la investigación institucional con técnicas como: Análisis documental, consulta electrónica y observación. Como resultado se obtuvo los datos institucionales referentes al tipo de establecimiento, ubicación geográfica, visión, misión, políticas, objetivos, metas institucionales y la estructura organizacional. En este proceso el resultado investigativo es la lista de carencias que padece la institución los cuales se sistematizan en el cuadro de análisis y priorización de problemas. Las opciones de solución fueron estudiadas o analizadas.

Y en consecuencia la solución viable y factible fue: Manual didáctico del cultivo de hongos tipo ostra para una alimentación saludable dirigido a las líderes comunitarias Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché.

El segundo capítulo presenta la base teórica que contiene una recopilación sobre todos los temas que tienen como vínculo los hongos, la higiene salud alimentaria y desnutrición.

El tercer capítulo contiene el plan de acción de la intervención, en él se sintetizan las ideas sobre la estructura, diseño y elaboración de un manual didáctico; un documento que contiene la información necesaria cómo cultivar los hongos tipo ostra para aportar con la alimentación y la economía familiar.

Este manual es para las madres de familia y personas que quieran cultivar los hongos de igual mente para todos los habitantes de la comunidad no importando la edad ni género, también es aplicable a profesores. A la vez se estructuran los objetivos específicos cuantificados en las metas.

Una de las líneas de acción clave en este diseño fue la estructuración y jerarquización de las actividades que condujo a la ejecución del proyecto, resumidas en el cronograma. Posteriormente se establecieron los recursos humanos, materiales, técnicos, institucionales, financieros y físicos, que optimizaron el proceso.

El cuarto capítulo se denomina proceso de ejecución del proyecto, en él se enmarcaron los resultados obtenidos a raíz de las actividades establecidas en el cronograma de ejecución y los productos y logros establecidos.

Los productos y logros resaltados fueron: primero, la propuesta de un Manual didáctico del cultivo de hongos para una alimentación saludable dirigido a las líderes comunitarias, Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché.

El quinto capítulo reúne los instrumentos y criterios evaluativos que fueron utilizados en todas las etapas del ejercicio profesional supervisado: la evaluación del diagnóstico estructurada en una escala de valoración, la evaluación del perfil, la evaluación de la ejecución. Finalmente el proceso evaluativo determinó resultados altamente satisfactorios en todo el proceso.

Este es un aporte y contribución al desarrollo de una conciencia de conservación de los recursos naturales, mediante el análisis de la realidad social, local y ambiental, por medio de la integración de la teoría y la práctica, con acciones concretas orientadas a la generación de propuestas y soluciones a las necesidades, intereses y demandas de las comunidades del departamento.

CAPÍTULO I

DIAGNOSTICO

1.1. Contexto del Municipio de Santa Cruz del Quiché

1.1.1 Contexto geográfico

1.1.1.1 Localización

Santa Cruz del Quiché es la cabecera departamental de Quiché, y se ubica en la región nor-occidente del país, en el ramal de la Sierra Madre que penetra desde México y forma la Cordillera de los Chucumatanes.

Se localiza en la latitud 15° 01'44" y en la longitud 91°05'55".El municipio colinda al este con Santa Cruz del Quiché, al sur con Chichicastenango y Patzite y al Oeste con San Antonio Ilotenango, al norte con San Andrés Sajcabajá y al este con Chinique y Chiché todos del mismo departamento, el mismo se encuentra organizado en 82 lugares poblados divididos en casco urbano, 56 cantones, 16 caseríos, 4 parajes, agrupados en 12 micro regiones. (SEGEPLAN, 2010, pág. 8)

1.1.1.2 Tamaño

El municipio de Santa Cruz del Quiché dista a 162 km de la ciudad capital, ocupa una extensión territorial departamental y está ubicado a una altitud de 2,021 metros sobre el nivel del mar. (SEGEPLAN, 2010)

1.1.1.3 Clima

Las temperaturas promedias del municipio se encuentran entre los 15 y 18 grados centígrados en las zonas promedias altas y bajas. En las zonas montañosas del sur y norte del municipio encontramos temperaturas promedias entre 11 y 15 ° C. Las precipitaciones recibidas durante las últimas décadas aceleran entre 1,000 y 1,500 mm por año, que suelen ser la mitad en relación a los municipios departamentales del norte.

(SEGEPLAN, 2010, pág. 60)

1.1.1.4 Suelo

El uso que actualmente se le da a los suelos de Santa Cruz del Quiché es esencialmente para una agricultura limpia anual, ocupando para ello una extensión de 6,200 hectáreas, que representa el 48 por ciento del territorio, con cultivos de hortalizas, cereales, leguminosas y granos básicos como maíz y frijol. Además de las actividades agrícolas, una extensión de 2,400 hectáreas (18.7) está cubierta por bosques de coníferas y 2,300 hectáreas (18%) de latifoliadas. (IG - MAGA 2004)

(SEGEPLAN, 2010, pág. 58)

1.1.1.5 Principales accidentes

Como se puede observar, existe un vacío en la temática del agua, en donde aún no se regula la gestión y el manejo del agua, entendiéndolo desde sus áreas de recargas hídricas, fuentes, tratamiento, distribución y consumo del líquido vital, que para el futuro puede agravar la situación. En el municipio tampoco existe una normativa que regule la gestión del agua.

1.1.1.6 Recursos naturales

En el municipio se encuentran rodales de encinos quercusspp (encino) asociados con pinuspseudostrobus (pino triste) y pinusmontezumne (pino de ocote). También se localiza cerezo, madrón y ciprés, las coníferas más conocidas son: pinusocarpa(pino hembra), pinuspseudostrobus(pino macho) y pinusmaximinoii (pino condilillo). Entre las latifoliadas se pueden observar roble, alnusspp(aliso) y salixspp. (sauce).

1.1.1.7 Vías de comunicación

El departamento de El Quiché está intercomunicado, a través de la ruta nacional n.º 15, que en la aldea Los Encuentros, municipio de Sololá, entronca con la Carretera Interamericana CA-1; la ruta n.º 15 que parte de Los Encuentros, atraviesa Chichicastenango, Santa Cruz del Quiché, San Pedro Jocopilas, Sacapulas y Cunén y llega hasta Chajul. Así como la carretera 7W, que se origina en el departamento de Alta Verapaz, cruza El Quiché aproximadamente de este a oeste y termina en el departamento de Huehuetenango. (SEGEPLAN, 2010)

1.1.2 Contexto social

1.1.2.1 Etnia

El municipio cuenta con 90,500 habitantes e los cuales 83% son indígenas y un 17% ladinos, distribuidos en 33% en el área urbana y 67% en el área rural donde se concentra gran parte de la pobreza. La distribución por sexo responde a un 48% de hombres y un 52% mujeres, según datos del INE (2002). (SEGEPLAN, 2010)

1.1.2.2 Instituciones Educativas

La educación constituye uno de los principales factores de desarrollo pues permite la formación de los futuros ciudadanos, la constitución Política de la Republica establece la obligatoriedad de la educación preprimaria y primaria, y la educación en el ciclo básico dentro de los límites de edad que fije la ley, la Constitución no obliga a cursar el ciclo diversificado. (Constitución política de la república de Guatemala)

(SEGEPLAN, 2010)

1.1.2.3 Analfabetismo

El problema del analfabetismo se plantea en términos de desigualdades: la que existe en el acceso, al saber está unida a la desigualdad en el acceso al bienestar. La educación con jóvenes y adultos pobres, mientras mayor sea la proporción de adultos alfabetizados y con buena educación básica, más fácil será expandir la educación primaria y viceversa.

(SEGEPLAN, 2010, pág. 29)

1.1.2.4 Instituciones de salud

El municipio cuenta con la siguiente infraestructura para atención a la salud.

El sector de salud del municipio se caracteriza por ser de naturaleza mixta, conformado por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social Privado y un significativo sector de medicina comunitaria tradicional de la cultura Maya K`iche`

1 Hospital nacional "Santa Elena" con categoría regional, ubicado dentro del perímetro municipal pero con categoría departamental, el cual cuenta con 100 camas para hospitalización. (SEGEPLAN, 2010)

1.1.2.5 Vivienda

A nivel gubernamental no se cuenta con programas de acceso a la vivienda, las entidades bancarias cuentan con carteras crediticias para vivienda pero las tasas de interés y los requisitos son poco accesibles.

Área Urbana: Las viviendas del área urbana en un 75 % son de adobe con techo de teja, un 5 % son de adobe y techo de lámina, y otro 20 % son de Block con techo de terraza. Dentro de estas construcciones se encuentran en una minoría hasta de cuatro niveles.

Área Rural: En el área rural predominan, las casas de adobe con techo de teja de uno o dos ambientes con servicio sanitario de fosa séptica, en su mayoría por carecer.1.2.5 Cultura de Santa Cruz del Quiché. (SEGEPLAN, 2010)

1.1.2.6 Cultura

Debido a la composición étnica del municipio en esta dimensión se hace un intento por reflejar el conjunto de factores que contribuyen hacer de Santa Cruz del Quiché un municipio con una diversidad cultural, evidenciando problemáticas y su importancia actual; porque a través de la cultura se puede participar desde la propia identidad y valores en la comprensión del mundo en el que vivimos, asumirlo y participar de los cambios. Algunos de los temas han sido poco abordado teóricamente por lo que muchos de los contenidos carecen de datos estadísticos y bibliografía local, sin embargo lo que aquí se expone se basan en la participación de personalidades del mundo de la cultura Maya K'iché, asesores internacionales (DED), funcionarios y autoridades municipales constituyendo está la primera forma de reconocer y de dar a conocer la realidad sociocultural y lingüística.

(SEGEPLAN, 2010, pág. 31)

Hermandad: son grupos organizados religiosos netamente católicos que desarrollan una serie de actividades en función de fechas importantes, Santa Cecilia y Santa Elena de la Cruz, las actividades que rodean a dichas imágenes se realizan en agosto y noviembre de a cada año. (SEGEPLAN, 2010, pág. 44)

1.1.3 Contexto histórico

1.1.3.1 Primeros pobladores

Según relata la historia, en un principio el nombre que recibió de parte de sus primeros habitantes fue el de “Santa Cruz de Belén de los Indios Choles”, acción que data del año 1603 (según refiere el fraile Joseph H. Sotomayor), lo que lo convierte en uno de los pueblos del período hispánico más antiguos de las Verapaces con cuatrocientos años de existencia.

El territorio de Santa Cruz del Quiché en su parte central estuvo habitado por pueblos a los que les llamaban WukAmak alrededor del siglo XIII. Los habitantes mencionados, después fueron conquistados por grupos guerreros de origen Tolteca que llegaron procedentes del área de Tabasco y Veracruz por el Golfo de México.

([http://www.Inforpressca.com./directorioelectrónico de Guatemala/2010.](http://www.Inforpressca.com./directorioelectrónico%20de%20Guatemala/2010.))

1.1.3.2 Sucesos importantes

En el año 1,539 fue fundada Santa Cruz del Quiché, aunque se desconoce el día y el mes exacto, con la población trasladada de Utlán (nombre que dieron a Gumarkaah los mexicanos que acompañaban a Alvarado). Lo cierto es que la Semana Santa de ese año fue visitado el pueblo por el Obispo Francisco Marroquín, quién le puso el nombre que tiene en la actualidad. Santa Cruz del Quiché al igual que el resto del territorio del departamento fue asignado a los misioneros dominicos para realizar el trabajo de evangelización y reducción de la población en pueblos.

([http://www.Inforpressca.com./directorioelectrónico de Guatemala/2010](http://www.Inforpressca.com./directorioelectrónico%20de%20Guatemala/2010))

1.1.3.3 Personalidades presentes

Alfredo Arévalo. (Atleta).

Arnoldo Núñez y Echeverría. (Periodista).

Avelino Osorio Us. (Pintor).

Álvaro Rogelio Gómez Estrada. (Escritor).

([http://wikipedia.org./ ArtÍCulo/Quiché/Guatemala.](http://wikipedia.org./Artículo/Quiché/Guatemala.))

Personalidades pasadas

Fray Francisco Jiménez.

Juan Gerardi Conedera. (Obispo de Quiché).

Diego López. (Atleta).

Augusto Alonso Samayoa. (Empresario).

(<http://wikipedia.org / Artículo/Quiché/Guatemala>.)

1.1.3.4 Lugares del orgullo local

Entre los centros recreativos más importantes que posee Santa Cruz del Quiché se pueden mencionar:

La Catedral que fue construida en el año 1,768.

La torre de piedra que fue construida 1,895.

Las Ruinas de Gumarkaah o Utatlán.

Balneario Pachitac.

Laguna de Lemoa.

Parque infantil resortes Quiché, ubicado en colonia Gumarcaaj.

(<http://wikipedia.org / Artículo/Quiché/Guatemala>)

1.1.4. Contexto económico

1.1.4.1 Medios de productividad

La distribución de la población corresponde de acuerdo a estimaciones en base al censo municipal 2007 a 35% en el área urbana y 65% en el área rural, factor que influye de manera decisiva en la estructura económica con una fuerte orientación hacia el sector de servicios, una presencia industrial de pequeña y mediana escala significativa a nivel del departamento y la región occidente.

La producción agrícola es mayoritariamente de subsistencia, enfocada a la producción de maíz y frijol, así como algunas variedades y frutas.

(SEGEPLAN, 2010, pág. 65)

La producción se realiza a través de un proceso artesanal de transformación de hilos que son comprados en su mayoría Salcaja. El precio de compra de los insumos es un factor que está fuera del control de los productores y que es afectado por el débil poder de negociación de los tejedores causado por la ausencia de actividad en este sector. Los cortes se comercializan en el mercado de la cabecera y en mercados regionales como el de Totonicapán. La ausencia de una marca distintiva del corte y la falta de una estrategia conjunta de precios del sector textil hacen que los precios por el mismo producto sean muy volátiles en los mercados fuera del municipio. El textil quichelense es de alta calidad y es muy reconocido a nivel del país y posee un alto potencial de convertirse en una cadena de prosperidad en el municipio, especialmente si se adoptan estrategias para mejorar los estándares ambientales en la producción (como el tratamiento del agua después del tinte) y diversificar los productos a través de diseños que respondan a las exigencias del mercado de exportación.

(SEGEPLAN, 2010, pág. 66)

1.1.4.2 Comercialización

El área urbana despliega una gama de negocios catalogables en su mayoría como empresas pertenecientes al sector de las MIPYME, es decir micro, pequeñas y medianas empresas. En Guatemala operan cerca 1.350.000 Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) que producen cerca del 40% del PIB y ofrecen empleo a aproximadamente el 66% de la Población Económicamente Activa (PEA); los establecimientos con un solo empleado absorben el 24.4%, los que cuentan con 2 a 5 empleados el 41.4%, y aquellos con un número de empleados entre 6 y 10 emplean el 10.2 %de empleados.

Existe una tradición local en el trenzado de la palma y cierto nivel de transformación de la misma a través de la confección de artículos como sombreros y canastos, con algunas iniciativas locales que empieza a dar pasos hacia la profesionalización de la actividad como COIPALMA. Además existen nuevos espacios de promoción de la actividad artesanal a través de Ferias y Encuentros en lugares con atractivo turístico como Lemoa y el Centro Histórico. (SEGEPLAN, 2010)

1.1.4.3 Medios de comunicación

En el municipio se capta la señal de los canales de televisión nacional, además de contar con señal de televisión por cable, la cual es ofrecida por dos empresas locales: la empresa Televisión Cable Noticias (TCN) Y Provisiones Eléctricas Sociedad Anónima (PROESA).

El servicio de correos es prestado por la compañía canadiense Internacional Postal Cervices (IPS) la cual ha sido autorizada por el gobierno para operar el correo nacional. El servicio de energía eléctrica es operado por una compañía extranjera Unión Fenosa (DEOCSA).

Entre los años 2005 y 2010 se puede observar una clara tendencia de incremento sostenido de las líneas telefónicas fijas en un 83%. A su vez el número de conexiones de internet a 2010 ha crecido en un 1488%, multiplicándose por casi 15 veces en relación al año 2005, según datos suministrados por TELGUA en 2010.

(SEGEPLAN, 2010)

1.1.4.4 Servicios de transporte

Para la movilización de personas y productos, de y hacia las comunidades rurales del municipio, se realiza mediante el servicio prestado por unas flotillas de pick-ups particulares y en algunos casos se está empezando a utilizar el sistema de microbuses. En el área urbana se cuenta con servicio urbano a través de microbuses.

(SEGEPLAN, 2010, pág. 66)

1.1.5 Contexto Político

1.1.5.1 Gobierno local

De conformidad con el artículo 254 del Código Municipal “El gobierno municipal será ejercido por un consejo el cual se integra por el alcalde, los síndicos y concejales, electos directamente por sufragio universal y secreto para un periodo de cuatro años, pudiendo ser electos”. Está ejercido por la siguiente nómina para el período 2010-2020.

(<http://wikipedia.org/> / Artículo/Quiché/Guatemala)

1.1.5.2 Organización Administrativa

Organización político-administrativa: los centros poblados están organizados en 12 microrregiones, cada una se conforma entre 2 a 14 lugares poblados agrupados en base a su posición geográfica, estructura social, relaciones culturales, factores de producción y otros factores comunes. El proceso de Microrregionalización ha desembocado en el fortalecimiento de los mecanismos de comunicación y negociación entre vecinos y autoridades, mejorando también la atención de las necesidades comunitarias y comunales. (SEGEPLAN, 2010, pág. 88)

1.1.6 Contexto filosófico:

Es la práctica de un sistema de valores que relaciona y explica al ser humano, la naturaleza, el tiempo, la vida y las cosas como una totalidad de relaciones que definen las características esenciales de un sistema vivo: El Cosmos.

Algunas ceremonias mayas poseen manifestaciones artísticas de ejecución de marimba, tambor, chirimilla y baile.

Durante la Semana Santa se practican dramatizaciones como los judíos, y judas. Hay procesiones imponentes y hermosas alfombras.

La espiritualidad como forma de reconocer la divinidad se vive primordialmente por las religiones:

Católica que tiene su organización en el arzobispado con sede en Santa Cruz, una catedral, oratorios en las comunidades rurales. Quizás sea la que más se profesa todavía en el municipio.

Evangélica es otra religión que se profesa en el municipio en menor cantidad que la católica; pero ambas muy importantes en las sociedades, actualmente tiene articuladas ramas o iglesias.

La espiritualidad maya se profesada por un fuerte sector de la población rural-urbano. La espiritualidad maya engloba una serie de elementos como: calendario mayas, ofrendas o ceremonias, guía espiritual maya ajq'ijab"; las personas que pueden ser Guías Espirituales deben tener el don especial para realizarse, esto lo es determinado por el Ajq'ij (que significa "El que camina con Luz o con el Sol") a través de la consulta. (Entrevista a Guía Espiritual Maya: Señora Sebastiana Par Álvarez)

1.1.7 Competitividad

Eficiencia en la gestión pública municipal: La municipalidad de Santa Cruz del Quiché es la entidad encargada de velar por la administración los recursos públicos, en este sentido es importante analizar la relación de los gastos de inversión versus gastos de funcionamiento. En conclusión, por cada 1 Q de gasto en funcionamiento se invirtieron 3.34 Q en el año 2009, lo que demuestra una relación equilibrada de eficiencia, pero que tiene importante potencial de mejora, si se incrementa todavía más los ingresos propios.

De las fortalezas del municipio es la organización que existe para lograr el desarrollo, cada uno de los 82 centros poblados cuenta con un Consejo Comunitario de Desarrollo COCODE. El municipio cumple con el mandato de la de primer nivel 12 micro regiones y el Consejo Municipal de desarrollo urbano y rural en el sentido de promover la participación ciudadana en la toma de decisiones de desarrollo urbano y rural.

(SEGEPLAN, 2010)

1.1.8 Lista de carencias identificadas de Santa Cruz del Quiché

N0	Carencias
1	Escases abundante de agua potable
2	Carencias de depósitos de basura
3	Escaso presupuesto
4	Escaso personal para el mantenimiento de alumbrado público
5	Incompleta pavimentación de calles y avenidas
6	Escasos lugares turísticos y de recreación
7	Escasas bibliotecas
8	Deficiente protección del medio ambiente
9	Instalaciones inadecuadas respecto al mercado municipal
10	Falta de reuniones con el equipo de limpieza de los parques

1.2 Análisis institucional de la municipalidad

1.2.1 Identidad institucional

1.2.1.1 Nombre de la institución avaladora

Municipalidad de Santa Cruz del Quiché, el Quiché.

1.2.1.2 Ubicación Geográfica

La municipalidad de Santa Cruz del Quiché, se sitúa en la 1ra. Avenida 4-33, Zona 1, Santa Cruz del Quiché. Frente al parque central, colinda al norte con el municipio de San Pedro Jocopilas, al sur con el municipio de Chichicastenango, al este con Chiché y al oeste con San Antonio Ilotenango. Santa Cruz del Quiché, es la cabecera departamental de Quiché.

1.2.1.3 Visión

Modernizar y garantizar la prestación de servicios municipales a la población con calidad, procurando el orden y la convivencia a través de la coordinación y concertación con organismos públicos y sociedad civil, a fin de contribuir al bienestar común de la población.

(Comisión de Planificación Municipal Santa Cruz del Quiché, 2010-2020, pág. 5)

1.2.1.4 Misión

La Municipalidad de Santa Cruz del Quiché, es una institución municipal moderna, transparente, participativa, democrática, incluyente prestadora de servicios excelentes con competitividad y acorde con los valores, tradiciones y costumbres de la población para el desarrollo sostenible, líder en la región.

(Comisión de Planificación Municipal Santa Cruz del Quiché, 2010-2020, pág. 6)

1.2.1.5 Objetivos

Perseguir el bien común en todas sus actividades lleva como referencia la Constitución Política de la República de Guatemala y el código municipal.

Velar por el ordenamiento territorial, procurando el orden y la convivencia.

Promover constantemente la participación efectiva, voluntaria y organizada de los habitantes, en la resolución de los problemas locales.

1.2.1.6 Políticas

Prestar los servicios sin discriminación y realizar el bien común de todos los habitantes.
Proporcionar e impulsar la conservación y el mejoramiento de los recursos naturales del municipio”

Propiciar tranquilidad a la población a través de seguridad, creando condiciones de confianza y participación de autoridades, instituciones y la población misma.

Ser una municipalidad eficiente y eficaz.

Gestión municipal transparente.

Gobernabilidad democrática.

1.2.1.8 Metas

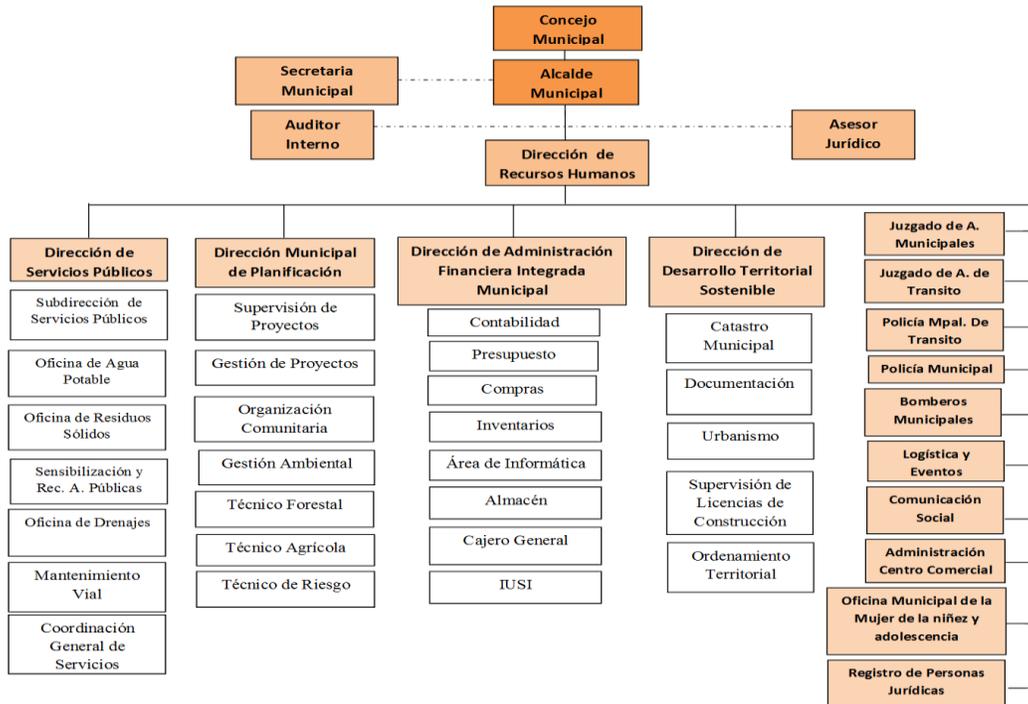
Cada cuatro años Guatemala atraviesa un proceso muy importante en donde se eligen a las autoridades que estarán al frente del país y cada uno de los municipios, Santa Cruz del Quiché está inmerso en ese proceso por lo cual en la gestión del Licenciado José Francisco Pérez Reyes se tienen las siguientes metas para lograr el desarrollo del municipio.

- Reducción de la pobreza en todas las comunidades, a través de proyectos productivos y fomento a la microempresa.
- Modernización de la Administración municipal en el 100%.
- Mejoramiento de los Servicios Públicos Municipales en el 80%.
- Mejoramiento en todos los caminos vecinales y vías de comunicación.
- Gestión de Recursos para la ejecución de proyectos para las siete zonas del área urbana, también para todas las comunidades del área rural.
- Conservación y mejoramiento del ambiente y recursos naturales, en todas las áreas rurales.
- Fomento a la participación ciudadana organizada en el 100% de las comunidades.

(Comisión de Planificación Municipal Santa Cruz del Quiché, 2010-2020, pág. 7)

1.2.9 Estructura organizacional

Municipalidad de Santa Cruz del Quiché, Quiché



(Reglamento interno de la Municipalidad de Santa Cruz del Quiché, 2010-2020 pág. 5)

1.2.2 Desarrollo histórico

Origen y fundación.

Fue fundada durante la Época Colonial, fecha en que se instauró este tipo de administración. De acuerdo a los archivos generales de la municipalidad de Santa Cruz del Quiché, se ha podido constatar que fue fundada en 1,851, pues existen actas sin número y de fechas 3, 5 y 7 de enero de 1,851, en ese entonces se nombró a un grupo de señores como Alcaldes Auxiliares de Barrio entre los que se mencionan:

José Cruz Rivera.

Cleto Rodríguez.

Florencio Mota.

José Lucas.

Víctor Azañón.

Leonel Samayoa.

Rodrigo Urrutia.

Estas actas fueron suscritas en una casa particular pues la municipalidad no contaba con edificio propio. Fue hasta el año 1,920 cuando se inició la construcción del actual palacio municipal en un terreno que anteriormente servía de cementerio. Al principio las corporaciones municipales se formaban con los cargos siguientes: Alcalde primero, decano, sub.-decano y regidores, estructura que se comprobó en actas municipales de fechas 2 de julio de 1,871 y 9 de diciembre de 1,877. (Reglamento interno)

Sucesos o épocas especiales: En la esquina sur poniente del edificio que ocupa la Municipalidad de Santa Cruz del Quiché se encuentra enterrada un botella que en su interior contienen datos valiosos y concretos sobre la edificación del ayuntamiento. Otro de los sucesos más importantes es la muerte de don Avelino Zapeta, asesinado durante su administración como Alcalde Municipal por instaurar cambios de Intendencia en la municipalidad. (Oficina de Recursos Humanos. Municipalidad de Santa Cruz del Quiché)

1.2.3 Los usuarios

Comportamiento anual de usuarios.

Este aspecto importante y escasamente integrado a materia de estudio, responde a diversas necesidades del solicitante, de las que pueden mencionarse 3 razones relevantes, entre ellas: **Servicios:** Al no identificarse con la oficina que se requiere, el usuario procede a retirarse, llevarse una mala imagen de la institución y desconfianza en el trabajo que allí se realiza. **Viabilidad:** La jerarquía administrativa genera mala reputación de los usuarios hacia los funcionarios públicos, dando por sentado que la resolución de trámites es un total fracaso. Es importante la descentralización de funciones para agilizar de forma considerable las exigencias de la población. **Relaciones interpersonales:** Este último aspecto es el más mencionado entre los pobladores, porque el lenguaje utilizado por los oficinistas no es semejante al grado de escolaridad de las personas ni al idioma del solicitante.

1.2.4 Infraestructura

Área construida: El edificio que ocupa la municipalidad mide 999 mts² en su extensión, el cual pertenece a la iglesia católica, localizado al costado derecho y se utiliza en calidad de préstamo desde hace muchos años.

Área descubierta: La totalidad del predio municipal, está construido y por ser propiedad prestada no se puede realizar ninguna construcción o modificación a los locales sin previo estudio y aprobación de la hermandad católica.

Estado de conservación: El local que utiliza la municipalidad es muy antiguo y fue construido en conjunto con el resto del convento católico. En sus inicios sirvió como refugio para la diócesis que precedía la misión, posteriormente la necesidad de tener la municipalidad cercana al parque central del municipio, se acordó prestar las instalaciones para usos corporativos y en beneficio de la población quichelense. Este hecho fundamenta que las instalaciones están deterioradas, en estado no apto para albergar la cantidad de oficinas ni la totalidad del personal municipal e ineficiente lugar para atender a la población en general. Se han ejecutado reparaciones mínimas y construcciones internas muy esporádicas, para mantener la imagen y estructura de la Municipalidad en óptimas condiciones y fines de servicios de calidad.

Locales disponibles: Actualmente se sitúan 12 oficinas dentro de la municipalidad, con sus respectivos coordinadores o directores. La reciente Administración Municipal se vio en la necesidad de incorporar un administrador de personal para supervisar y acompañar el desempeño de los funcionarios hacia la población quichelense que demanda un servicio integral, el reducido espacio de la infraestructura limita la capacidad de albergar solamente doce oficinas públicas, tres de ellas hospedan en su segundo nivel a otras instancias municipales con el fin de disponer espacio suficiente al servicio público. Cada instancia define su labor y sus expectativas de servicio poblacional, entre ellas se pueden mencionar:

Despacho municipal: Contiguo al televisor pantalla plana, lado izquierdo del edificio se localiza la oficina del actual alcalde Municipal Licenciado José Francisco Pérez Reyes, quien funge como principal administrador de la ciudad de los eternos celajes. Este salón moderadamente amplio y con capacidad para 20 personas, posee en su interior 5 sillas acolchonadas, 2 sillones cómodos; un amueblado completo de oficina para uso del alcalde; 1 dispensador para agua de garrafón, 1 cafetera y 1 vitrina para almacenar libros y trofeos adquiridos en anteriores y reciente administración. El despacho municipal, al igual que el resto de las oficinas en su exterior están dotados de sillas plásticas y acolchonadas para uso de los usuarios en espera de servicios técnicos y administrativos.

Laboratorio de comunicación social y diseño gráfico: La municipalidad sustenta un centro de comunicación social para dar a conocer los avances del actual alcalde y los diseños de proyectos realizados. En cada período el membrete municipal es corregido y actualizado por lo que la documentación requerida lo contiene. En ella se albergan cámaras de video y fotográficas, computadoras para procesar la información obtenida, un salón interno para diseño gráfico y equipo audiovisual. (Reglamento interno)

Biblioteca: Instituciones extranjeras en conjunto de corporaciones municipales han colaborado con proporcionar textos educativos a la población y brindar oportunidades de superación a los que así lo requieran. Hace 2 décadas, la biblioteca funcionaba dentro de la municipalidad y sus servicios se realizaban durante jornadas laborales. Debido al limitado espacio e incremento de textos, fue necesario trasladar ésta, a la 5ta. Avenida 3 – 45 Zona 5, más conocida como “La Sirena”.

Gimnasio, salón multiusos: En tiempos pasados las actividades culturales, sociales y políticas se realizaban en el corredor del edificio municipal, en otras acciones se arrendaba un local para las reuniones o salones comunales. Después de 1972, el Instituto Normal Mixto “Juan de León” abandonó el terreno adquirido legalmente, debido a los destrozos producidos por el terremoto que afectó al país.

Bodegas: Dentro de la dependencia municipal se localiza una bodega administrativa y fuera de ella, el gimnasio municipal que sirve para bodega al personal de servicio. Ambos tienen personal específico dedicado al cuidado y mantenimiento de enseres.

Canchas: En La historia demuestra la existencia de un parque infantil donde existían canchas de baloncesto, de balompié y juegos infantiles, sin embargo ésta, fue abolida y en su lugar se edificó el actual edificio Centro Comercial Municipal Zona 3. De modo que el único salón público deportivo es la Casa del Deportista y el CDAG, localizadas a un costado de la terminal de buses en la Zona 1. (Reglamento interno)

1.2.5 Proyección social

Estado/forma de atención a los usuarios.

Se procura atender de la mejor manera a los usuarios y acorde a las necesidades de los requirentes. El sistema administrativo es el que se interpone al asistir a las personas con inmediatez en sus requerimientos, también la falta de descentralización de funciones y/o mandos en cada dependencia municipal. Para cualquier servicio o trámite que los ciudadanos requieran ante la municipalidad, es necesario presentar la copia del documento personal de identificación, copia de boleto de ornato actualizada y solicitud dirigida al jefe de cada dependencia. La forma de atención al público es personal y no vía telefónica. En el exterior de cada dependencia se localizan sillas plásticas y acolchonadas para uso de los solicitantes. En el despacho municipal se atiende por medio de numeración grabada en tickets, repartidos en horario matutino.

Actividades sociales: Las actividades sociales se suscitan en el mes de julio y agosto, para la feria municipal y departamental. A este evento suelen participar otros municipios y departamentos.

Actividades culturales: Todas las actividades culturales, se realizan en diferentes fechas del año, entre ellos podemos mencionar, exposiciones de fotografías de Santa Cruz del Quiché, trabajos manuales con material reciclable, concurso de pintura, bandas escolares, exposiciones de billetes de Centro América. Todas estas actividades que se programan son de mucha aceptación por la población, ya que ayudan a recordar el pasado y revivir aspectos sobresalientes.

Actividades académicas: El personal municipal recibe muy poca preparación académica por medio de talleres, seminarios o conferencias. Los únicos que reciben esta clase de preparación son: Consejos de desarrollo y consejos de padres de familia, personal de servicio, etc. La falta de esta preparación podría llevarse ante las autoridades como una propuesta para mejorar el nivel de servicio en las dependencias a las cuales aplica.

Institución con otras instituciones: La relación con otras instituciones es positiva porque a través de ellas se llevan a cabo las comisiones asignadas por la municipalidad, dentro de las que se pueden mencionar: Educación, salud, seguridad, medio ambiente, género, etc.

Cooperación: Durante el desarrollo de diversos proyectos, se cuenta con el apoyo de instituciones interesadas en el mejoramiento local, un claro ejemplo es el apoyo proporcionado por WaterforPeople, que aporta en cuanto a proyectos medioambientales ejecutados en el municipio de Santa Cruz del Quiché. Es indispensable contar con la participación de diferentes instituciones que promuevan presupuesto en beneficio a lugares con escasos recursos.

Institución con otra comunidad.

Con agencias locales y nacionales (municipales y otros): La relación que tiene la municipalidad con agencias locales y nacionales son muchas, porque son las que patrocinan algunas actividades que este ente realiza. Las agencias son, el Banco de Desarrollo Rural, Banco de los Trabajadores, Agencia Comercial Elektra, entre otras.

Asociaciones locales (clubes y otros): Las asociaciones locales promueven el desarrollo del municipio por medio de organización de proyectos y liderazgo con personas de las comunidades. Entre ellos figuran: Consejos Comunitario de Desarrollo (COCODES), Comité de Desarrollo Departamental (CODEDES) WaterforPeople Programa municipal de mejora continua (PROMACA). (Comisión de Planificación Municipal Santa Cruz del Quiché, 2010-2020)

Proyección: Para lograr el desarrollo del municipio es indispensable organizar de forma adecuada a la población y nombrar a líderes con visión amplia y que sobresalgan a nivel departamental, para ejecutar proyectos de benéfico.

Extensión: El campo de relaciones que tiene la municipalidad de Santa Cruz del Quiché es muy extenso, ya que participa en diversas actividades, por lo que no se tiene preferencia en cuanto a relaciones se refiere. En total la extensión territorial del municipio es de 8,378 km². (Comisión de Planificación Municipal Santa Cruz del Quiché, 2010-2020)

1.2.6 Finanzas

Las municipalidades son generadoras de sus recursos económicos para sufragar los gastos que se requieran sin violentar el derecho ajeno y los márgenes del régimen disciplinario municipal. El aporte financiero de la municipalidad de Santa Cruz del Quiché, para el presente año es el siguiente.

(Presupuesto Municipal, Ejercicio Fiscal 2010-2020, Dirección Financiera Municipal (DAFIM))

Presupuesto de la nación: El gobierno central por medio del organismo ejecutivo incluye anualmente en el Presupuesto general de ingresos ordinarios del Estado un 10%, que deberá ser destinado en un 90% para programas y proyectos de educación, salud preventiva, obras de infraestructura y servicios públicos en beneficio de la población. Solo el 10% restante será utilizado para gastos de funcionamiento municipal. Los municipios de la República de Guatemala son autónomos, deben obtener y disponer de sus recursos para atender las necesidades de la población.

(CCR. Capítulo VII, Artículo 239, principios de legalidad y Artículo 255. Recursos económicos del municipio)

Es tarea de la municipalidad velar por el desarrollo comunitario y procurar el bien común sin sobrepasar los límites constitucionales durante su gobierno.

(CCR. Capítulo VII, Artículo 239, principio de legalidad y Artículo 255. Recursos económicos del municipio)

Donaciones: La municipalidad trabaja coordinadamente con Organizaciones no Gubernamentales –ONGs- nacionales e internacionales, miembros que ejecutan diferentes proyectos benéficos para la comunidad quichelense.

Salarios: El salario de empleados públicos y consejo municipal se distribuye por departamentos, unidades o gerencias. La presente tabla salarial demuestra cada uno de los sectores en los que se subdivide la organización, la cantidad de laborantes, el presupuesto asignado a cada una de ellas y el total global de los laborantes y presupuesto general. (Oficina de Recursos Humanos. Municipalidad de Santa Cruz del Quiché)

Manejo de libros contables: Para contabilizar los ingresos de la organización municipal se utiliza un libro de bancos para realizar arqueos de caja chica, conciliaciones bancarias e integración. La entidad encargada de mantener en orden estos y otros libros requeridos dentro de la contabilidad es secretaría municipal. (Oficina de Recursos Humanos. Municipalidad de Santa Cruz del Quiché)

1.2.7 Lista de carencias/ deficiencias identificadas en el municipio de Santa Cruz del Quiché

Después de analizar el documento en donde se recabó la información necesaria encuestas así como revisar el cuaderno de notas, se detecta una serie de carencias que afectan el buen funcionamiento de la municipalidad de Santa Cruz del Quiché, en consenso la epesista decide enlistar para detectar los problemas y proponer soluciones a los mismos.

No.	Carencias
1	Ausencia de manual para la producción de alimentos.
2	Carencias de depósitos de basura.
3	Inexistencia del uso de desechos sólidos.
4	Ausencia de abundante agua potable.
5	Escaso presupuesto.
6	Falta de personal de aseo.
7	Falta de oficinas adecuadas.
8	Deficiencia en el personal que no habla el idioma kiché.
9	Escaso personal para el mantenimiento de alumbrado público.
10	Falta de reuniones con el equipo de limpieza de los parques.
11	Ausencia de material pedagógico sobre proyectos.

No.	Carencias
12	El personal no tiene mucha recreación.
13	Inexistencia de comprensión entre el personal.
14	Falta de rotulación de las oficinas.
15	Recursos económicos insuficientes del personal.
16	Inadecuados puestos de los vendedores.
17	Falta de higiene en la preparación de los alimentos.
18	Deficiente protección del medio ambiente.
19	Servicios sanitarios inadecuados.

1.2.8 Nexos con la comunidad avalada

Según la mencionada hoja enviada por la oficina de Dirección Municipal de Planificación, de la municipalidad de Santa Cruz del Quiché la epesista Carolina Elizabeth Castro Us fue enviada a la comunidad Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, con el propósito de intervenir y cubrir una de las necesidades que posee la comunidad.

1.3 Análisis institucional del Caserío La Antena Cantón Cucabaj I

1.3.1 Identidad institucional

1.3.1.1 Nombre de la institución avalada

Caserío La Antena Cantón Cucabaj I

1.3.1.2 Localización geográfica

La comunidad Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, se localiza a 6 kilómetros de la cabecera municipal. Colinda al Norte con la comunidad de Xesic III, al Sur con la comunidad de Choacaman I y V, al Este con la comunidad de Choacaman II y IV y al Oeste con la aldea El Carmen Chitatul, todas del municipio de Santa Cruz del Quiché, El Quiché.

1.3.1.3 Visión

Ser una comunidad desarrollada que cada una de las familias goce de bienestar y mejorar los servicios básicos, educación, salud, alimentación e infraestructura.

(Plan Comunitario para el desarrollo del caserío La Antena Cantón Cucabaj I, Santa Cruz del Quiché, Quiché, 2013, pág. 8)

1.3.1.4 Misión

Trabajar para el beneficio de todas las familias, aprovechando los recursos que brindan la agricultura y el esfuerzo de los habitantes, organizada, eficiente y eficaz, que aprovecha diligentemente las oportunidades que se les brinda.

1.3.1.5 Objetivos

Desarrollar la multiculturalidad y la interculturalidad, fomentar en los estudiantes el respeto hacia las culturas, etnias y nación.

Gobernar de forma democrática a los habitantes del Caserío La Antena Cantón Cucabaj I de Santa Cruz del Quiché

Gestionar proyectos a instituciones gubernamentales y no gubernamentales para el desarrollo de la comunidad.

1.3.1.6 Políticas:

Cuenta con políticas que son para el beneficio de la comunidad y su bienestar el cual se detallan a continuación:

Fortalecimiento del desarrollo de la comunidad a través de actividades productivas

Ampliación y mejora de la educación en la comunidad.

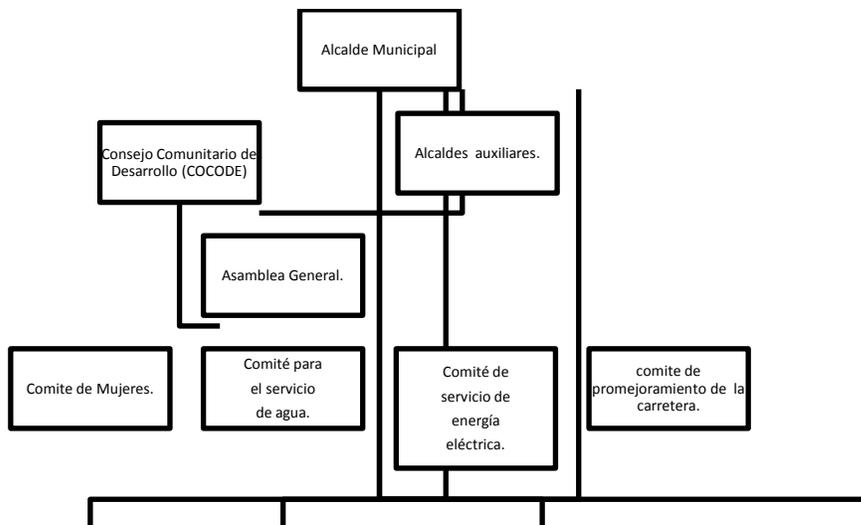
Respecto a la comunidad educativa

Valores morales

Apoyo a las familias a través de gestiones de proyectos que beneficie toda la comunidad

Conciencia de saber obrar según mandatos.

1.3.1.7 Estructura Organizacional



(Plan Comunitario para el desarrollo del caserío La Antena Cantón Cucabaj I, Santa Cruz del Quiché, Quiché, 2013)

1.3.2 Desarrollo histórico

El Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, se localiza se fundó en el año 1970, antes que ocurriera el terremoto, fruto de la preocupación y reflexión de cinco familias que habitaban en la región debido a la distancia de sus habitaciones y la inexistencia de una iglesia católica, asimismo la ubicación de la escuela que representaba un peligro a sus hijos, decidieron anexarse de Choacman I, dando origen a una tercera comunidad a lo que representaría Choamacan III, formando al comité que iniciara las gestiones

respectivas en la municipalidad para independizarse, este movimiento fue liderado por los señores Antonio TiuSajbin, Maximiliano Reynoso y Silverio Reynoso.

1.3.3 Finanzas

Se obtienen los recursos financieros por medio de gestiones ante la Municipalidad de Santa Cruz del Quiché y otras instituciones contando con el aporte de sus habitantes variando de acuerdo al tipo de proyecto. Asimismo la comunidad cubre los gastos de eventos culturales, religiosos y sociales que se realizan en la misma.

1.3.4 Listado de carencias/ deficiencias en el caserío La Antena Cantón Cucabaj I, Santa Cruz del Quiché

No	Carencias
1	Ausencia de alimentación saludable
2	Escasas fuentes de ingresos económicos en las familias
3	Falta de empleo que obliga migrar al extranjero
4	Escasez de agua potable.
5	Falta de programas de reciclaje.
6	La comunidad carece de servicio de drenaje.
7	Ausencia de una comisión de seguridad en la comunidad.
8	Ausencia de material pedagógico sobre el cultivo de hongos tipo ostra.
9	Ausencia de programas sobre proyectos en la comunidad.
10	Falta de visibilidad en toda el área de la comunidad.
11	Escases de recurso económico en la comunidad.
12	Falta de personal en el área de capacitación a los pobladores.
No	Carencias
13	Falta de circulación del área escolar.
14	Descontrol de la basura orgánica y plástica en las calles de la comunidad.
15	Falta de empleo para pobladores de la comunidad
16	Ausencia de puesto de salud.
17	Falta de campañas educación alimentaria y generar ingresos a los pobladores

No	Carencias
18	Insuficientes gestiones de proyectos de desarrollo.
19	Ausencia de jóvenes que no asisten a ningún centro educativo
20	Insuficiente actividades con el comité de mujeres para mejoras de la comunidad

1.3.5 Problematización de las carencias.

No.	Carencias	Problemas
1	Ausencia de alimentación saludable	¿Cómo hacer para que exista alimentación saludable?
2	Escasas fuentes de ingresos económicos en las familias	¿Por qué hay escasas de fuentes de ingresos económicos en las familias?
3	Falta de empleo que obliga migrar al extranjero	¿Por qué no hay falta de empleo que obliga migrar al extranjero?
4	Escasez de agua potable	¿Qué hacer para más posibilidad de acceso de agua potable.
5	Falta de programas de reciclaje	¿Qué poder hacer para obtener programas de reciclaje?
6	La comunidad carece de servicio de drenaje	¿Cómo adquirir más drenajes para que la comunidad ya no carezca de servicio de drenaje?
7	Ausencia de una comisión de gestión de programas en la comunidad	¿Qué hacer para que exista una comisión de gestión de programas en la comunidad?
8	Ausencia de material pedagógico sobre el cultivo de semillas	¿Qué hacer para disminuir la ausencia de material pedagógico sobre educación ambiental?
9	Ausencia de programas sobre proyectos en la comunidad	¿Qué se puede hacer para contar con programas de proyectos en la comunidad?

10	Falta de visibilidad en toda el área de la comunidad	¿Dónde poder gestionar para que el instituto este más alumbrado?
11	Escases de recurso económico en la comunidad	¿Cómo se puede hacer para aumentar el recurso económico en la comunidad?
12	Falta de personal en el área de capacitación a los pobladores	¿Qué poder hacer para contar con personal en el área de capacitación a los pobladores?
13	Falta de circulación del área escolar.	¿Cómo gestionar apoyo para la circulación del área escolar?
14	Descontrol de la basura orgánica y plástica en las calles de la comunidad	¿Qué hacer para organizar la basura orgánica y plástica en las calles de la comunidad?
15	Falta de empleo de los pobladores de la comunidad	¿Cómo gestionar empleo para disminuir el desempleo en la comunidad?
16	Ausencia de puesto de salud	¿Qué hacer para instalar un puesto de salud?
17	Falta de campañas educación alimentaria y generar ingresos a los pobladores	¿Cómo mejorar las campañas de educación alimentaria "para una buena nutrición" y generar ingresos a los pobladores?
18	Insuficientes gestiones de proyectos de desarrollo.	¿Qué hacer para disminuir la falta de empleo de los pobladores de la comunidad?
19	Ausencia de jóvenes que no asisten a los ningún centro educativo	¿Qué hacer para que haya menos a usencia de jóvenes que no asisten a los ningún centro educativo?
20	Insuficiente actividades con el comité de mujeres para mejoras de la comunidad	¿Cómo aumentar las actividades con el comité de mujeres para mejoras de la comunidad?

1.3.6 Cuadro de priorización de problemas

	¿Cómo hacer para que exista alimentación saludable?	¿Qué poder hacer para obtener programas de reciclaje?	¿Dónde poder gestionar para que el instituto este más alumbrado?	¿Qué hacer para que haya menos a usencia de jóvenes que no asisten a los ningún centro educativo?
¿Cómo hacer para que exista alimentación saludable?		¿Cómo hacer para que exista alimentación saludable?	¿Cómo hacer para que exista alimentación saludable?	¿Cómo hacer para que exista alimentación saludable?
¿Qué poder hacer para obtener programas de reciclaje?			¿Qué poder hacer para obtener programas de reciclaje?	¿Dónde poder gestionar para que el instituto este más alumbrado?
¿Dónde poder gestionar para que el instituto este más alumbrado?				¿Qué hacer para que haya menos a usencia de jóvenes que no asisten a los ningún centro educativo?
¿Qué hacer para que haya menos a usencia de jóvenes que no asisten a los ningún centro educativo?				

Al hacer la lectura del llenado de las casillas (celdas) de la matriz se observa lo siguiente:

No.	Problema	Puntuación
1	¿Cómo hacer para que exista alimentación saludable?	3
2	¿Qué poder hacer para obtener programas de reciclaje?	1
3	¿Dónde poder gestionar para que el instituto este más alumbrado?	1
4	¿Qué hacer para que haya menos a usencia de jóvenes que no asisten a los ningún centro educativo?	1

1.3.7 Planteamiento de la hipótesis- acción

Problema	Hipótesis
¿Cómo hacer para que exista alimentación saludable?	Si se elabora un manual de alimentación saludable entonces mejoraría la producción de alimentos.

1.3.8 Cuadro de viabilidad y factibilidad

Viabilidad		
Indicador	Si	No
Se tiene, por parte de la institución, el permiso para hacer el proyecto	X	
Se cumplen con los requisitos necesarios para la autorización del proyecto	X	
Existe alguna opción para la realización del proyecto	X	
Factibilidad		
Estudio Técnico		
Indicador	Si	No
¿Está bien definida la ubicación de la realización del proyecto?	X	
¿Se tiene exacta idea de la magnitud del proyecto?	X	
¿El tiempo calculado para la ejecución del proyecto es el adecuado?	X	
¿Se tiene claridad de las actividades a realizar?	X	
¿Existe disponibilidad de los talentos humanos requeridos?	X	
¿Se cuenta con los recursos físicos y técnicos necesarios?	X	
¿Está claramente definido el proceso a seguir con el proyecto?	X	
¿Se ha previsto la organización de los participantes en la ejecución del proyecto?	X	

Estudio de Mercado		
Indicador	Si	No
¿Están bien identificados los beneficiarios del proyecto?	X	
¿Los beneficiarios realmente requieren la ejecución del proyecto?	X	
Estudio de Mercado		
Indicador	Si	No
¿Los beneficiarios están dispuestos a la ejecución y continuidad del proyecto?	X	
¿Los beneficiarios identifican ventajas de la ejecución del proyecto?	X	
Estudio Económico		
Indicador	Si	No
¿Se tiene calculado el valor en plaza de todos los recursos requeridos para el proyecto?	X	
¿Será necesario el pago de servicios profesionales?		x
¿Es necesario contabilizar gastos administrativos?	X	
¿El presupuesto visualiza todos los gastos a realizar?	X	
¿En el presupuesto se contempla el renglón de imprevistos?	X	
¿Se ha definido el flujo de pagos con una periodicidad establecida?	x	
¿Los gastos se harán en efectivo?	X	
Estudio Financiero		
Indicador	Si	No
¿Se tiene claridad de cómo obtener los fondos económicos para el proyecto?	X	
¿El proyecto se pagara con fondos de la institución comunidad intervenida?		X
¿Será necesario gestionar crédito?		X
¿Se obtendrán donaciones monetarias de otras instituciones?	X	
¿Se obtendrán donaciones de personas particulares?		X
¿Se realizaran actividades de recaudación de fondos?		X
Total	23	5

CAPITULO II

2. FUNDAMENTACIÓN TEORICA

2.1 Elementos teóricos

Según la SAGPyA, en Argentina la producción sistemática de hongos cuenta con más décadas de historia.

En los últimos años, los argentinos comenzaron a cambiar su paladar, tendiendo a incorporar por diversas razones sabores alternativos frente a esta circunstancia, los hongos que aparecen como una buena fuente de vitaminas y proteínas vegetales.

(Presencia No 54, 2009 , pág. 28)

Los hongos comestibles son una alternativa de proteínas vegetales y aportan, entre otros, vitaminas del grupo B presentes sólo en los productos de origen animal, además de contener un 80% de agua, carbohidratos y sales minerales. (Presencia No 54, 2009 , pág. 29)

Organizar y realizar proyectos de producción de hongos ha contribuido positivamente a la nutrición de muchas familias en distintos países y ha venido siendo desde hace varios años atrás. A lo largo del tiempo han ido mejorando conforme a las mismas necesidades de vitaminas se vayan necesitando para aportar a la nutrición de cada lugar en donde se produzcan éstos hongos.

Hongos

Los hongos son organismos heterótrofos, es decir, reúnen características vegetales y animales. Por ello, se les considera un reino distinto al de estos dos. (Córcega, 91-93, pág. 180)

El planeta tierra es la gran casa donde todos vivimos es nuestra obligación cuidarlo. (Editora educativa cuarto grado, pág. 159)

El planeta es habitada por nosotros es nuestra obligación cuidarla y mantenerla para que no se deteriore poco a poco con el daño que los seres humanos le hacemos.

Las plantas son seres vivos que por lo general permanecen fijos en el suelo durante toda su vida. Gracias a la clorofila, las plantas pueden fabricar su propio alimento.

(Editora educativa cuarto grado, pág. 168)

Las plantas aparte que fabrican su propio alimento son un buen alimento para los seres humanos por su porcentaje de vitaminas.

Hay que comer para nutrirse no para desnutrirse. (Editora educativa cuarto grado, pág. 195)

La alimentación nos es de mucha importancia pero siempre y cuando se debe saber la forma correcta de alimentarse, ya que con una buena alimentación el cuerpo tendrá las vitaminas necesarias para tener una buena nutrición.

Higiene: es la parte de la medicina, en la que se resumen las normas básicas para mantener la salud y evitar enfermedades. La higiene prenda aspectos diversos, como el medio ambiente y los aspectos más íntimos de la persona. (Editora educativa cuarto grado, pág. 195)

La nutrición humana: la alimentación debe dar al organismo sustancias formativas y energéticas. (Editora educativa cuarto grado, pág. 197)

El cuerpo humano necesita nutrirse de una forma correcta, para ello se debe de alimentar con alimentos saludables.

Proteínas: son los alimentos arquitectónicos que construyen las células de todos los organismos, su exceso es también quemado para producir energías. (Editora educativa cuarto grado, pág. 197)

Desnutrición: las manifestaciones de la desnutrición dependen de la edad, duración intensidad y las características calóricas de la alimentación deficiente en proteínas, y la presencia de enfermedades constantes. (Editora educativa cuarto grado, pág. 210)

1.2 Fundamentos legales

Situación nutricional

Una consecuencia de la inseguridad alimentaria y nutricional de la población se refleja en el bajo peso al nacer, que afecta al 12%¹¹ de los neonatos. Esta problemática también se manifiesta en la presencia de desnutrición crónica¹² en menores de 5 años, cuyo promedio nacional es de 49.3%, lo cual representa aproximadamente un millón de niños y niñas; cabe indicar que la incidencia de la problemática se duplica en relación con la niñez indígena (69.5%), en comparación con la no indígena (35.7%); la medida de desnutrición crónica en las áreas rurales es de 55.5%. (Ley de SAN, 2008 , pág. 14)

Artículo 1. Concepto para los efectos de la presente ley, la política Nacional de Seguridad alimentaria y Nutricional establece como Seguridad Alimentaria y Nutricional “el derecho a toda persona a tener acceso físico, económico y social, oportuna y permanente, a una alimentación adecuada en cantidad y calidad, con pertinencia cultural, preferiblemente de origen nacional, así como a su adecuado aprovechamiento biológico, para mantener una vida saludable y activa” (Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 32, 2005)

Artículo 27. Instituciones de apoyo. La SESAN contará con un grupo de instituciones de apoyo conformado por instituciones de gobierno no integradas dentro del CONASAN y de los organismos de la cooperación internacional que puedan brindar soporte técnico, financiero y operativo cuando les sea requerido por la SESAN, para lo cual los titulares superiores de las instituciones formalizarán su apoyo mediante convenios de cooperación o coordinación que se acuerden. (Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 32, 2005)

Artículo 1.- Protección a la Persona. El Estado de Guatemala se organiza para proteger a la persona y a la familia; su fin supremo es la realización del bien común.

Artículo 2.- Deberes del Estado. Es deber del Estado garantizarle a los habitantes de la República la vida, la libertad, la justicia, la seguridad, la paz y el desarrollo integral de la persona. (Reformada por Acuerdo legislativo No. 18-93 del 17 de Noviembre , 1993)

ARTICULO 3.- Derecho a la vida. El estado garantiza y protege la vida humana desde su concepción, así como la integridad y la seguridad de la persona. (Constitución política de República de Guatemala, 1985 con reformas de 1993)

Salud: se explica cómo el estado de ánimo y equilibrio funcional del organismo, que se traduce en un silencio orgánico, es decir que todos los órganos y sistemas del cuerpo están trabajando en armonía y equilibrio. (Editora educativa cuarto grado, pág. 195)

Poseer una buena salud será mucho mejor para el cuerpo humano, para tener un mejor organismo y comportamiento.

El poder letal de la pobreza

La importancia de las medidas sociales respecto a la salud del mundo occidental puede juzgarse por la situación de los países subdesarrollados, donde tales medidas muy a menudo todavía no han sido adoptadas. (Dubos, 1,979 , pág. 14)

Inactivación enzimática

Hay estudios científicos que destacan las propiedades anticancerígenas y antioxidantes de los hongos, de allí surge también el interés por un hongo de cultivo en creciente desarrollo como el hongo gírgola u hongo ostra *Pleunturusostreus*.

(Presencia No 54, 2009, pág. 31)

Existen muchos países subdesarrollados y presentan un índice de desnutrición alta y es allí donde se requiere que se cultiven los hongos que contengan altos niveles de vitaminas, con el fin de evitar que la desnutrición siga su paso y acabe con muchos niños y familias completas. Aunque se sabe que ésta no es la única solución pero puede ser una gran opción para que haya un aporte a la nutrición de varias familias que lo necesitan.

Un enfoque para la educación alimentaria en la escuela

Desde la perspectiva adoptada, entendemos que la alimentación es un fenómeno complejo que integra estrechamente las dimensiones biológica y cultural, al punto de condicionarlas mutuamente.

(Ministerio de la Educación presidencia de la Nación, 2009, pág. 9)

Hay que desarrollar mejores métodos de agricultura para que la gente no se muera a causa de desnutrición.

Se conoce que uno de los factores que ha sido un papel principal del aprendizaje es la nutrición que cada vez se pierde por la falta de economía y otros entes que participan ella. Por tal razón se tiene que buscar una pronta solución porque solo de esta manera se puede evitar la muerte y enfermedad de los niños y los problemas de aprendizaje en las escuelas.

Medio ambiente salud y mortalidad

El lugar y la manera como el hombre vive, pueden influir más en su salud muchas veces de manera insospechada que los microbios que con él se enfrentan o los genes que hereda.

(Prof. William H. Sebrell Jr. , 1,979, pág. 29)

Es importante cultivar en las personas y padres de familia la importancia de la higiene y cuidado de la salud para tener una vida plena y libre de enfermedades. Por eso, el que los estudiantes conozcan de la salud y los hábitos de higiene en los alimentos ayudará a disminuir el apareamiento de enfermedades estomacales y desnutrición.

En las fronteras de la salud

De todos los problemas del mundo, los más urgentes y difíciles son los de los países subdesarrollados.(Prof. William H. Sebrell Jr. 1,979 pág. 45)

Agua pura una necesidad básica

Cuando los funcionarios de sanidad en África preguntaron a las mujeres de los pueblos cuál era su mayor necesidad contestaron: “Agua”. Esta misma respuesta hubiese sido la misma en todo el mundo subdesarrollado. (René Dubos 1979 pág. 186)

Los humanos somos omnívoros y por lo tanto, tenemos la libertad de la elección, así como el condicionamiento de la variedad. Sin embargo la comida es para nosotros algo más que un conjunto de nutrientes, elegidos sólo sobre la base de criterios biológicos o nutricionales, del mismo modo que las elecciones alimentarias no responden, únicamente a razones económicas.

El crecimiento, incremento de tamaño, ocurre por el aumento de células, y en la mayoría de los animales se reduce a un periodo de su vida, aunque los vegetales poseen crecimiento ilimitado. (Fischler, 1990)

El recurso más importante para el sostenimiento de nuestra existencia y naturaleza es el agua, un recurso que muchas personas no valoramos ni le damos el cuidado que deberíamos y por esa razón existen muchas carencias de nutrición. Debemos hacer conciencia y darle el uso correcto al agua para que podamos ayudar a los escasos y no llegar hasta el extremo de limitar a muchas personas que también necesitan el agua para el sustento diario.

El primer tercio del siglo XX Época de gran creatividad

Se fueron identificando y aislando nuevas sustancias esenciales para la salud, tal como ocurrió con las VITAMINAS (Funk, 1911)

Enfermedades más comunes y deficiencias Nutricionales en la población Guatemalteca: la alimentación balanceada ocasiona que el organismo desarrolle inmunidad contra todo tipo de enfermedad. (Editora educativa cuarto grado, pág. 206)

CAPÍTULO III

3. PLAN DE ACCION O DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 Identificación

Universidad de San Carlos de Guatemala

Facultad de Humanidades

Departamento de pedagogía

Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa

Sección Quiché

Institución avaladora: Municipalidad de Santa Cruz del Quiché

Epesista: Carolina Elizabeth Castro Us

Carné: 201218575

3.2 Título del proyecto

Manual para una alimentación saludable dirigido a las líderes comunitarias Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché.

3.3 Problema seleccionado

¿Cómo hacer para que exista alimentación saludable?

3.4 Hipótesis-acción

Si se elabora un manual de alimentación saludable entonces mejoraría la producción de alimentos.

3.5 Ubicación del proyecto

Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, municipio de Santa Cruz departamento el Quiché.

3.6 Justificación de la intervención

Las situaciones de desnutrición, falta de economía familiar, infecciones intestinales y enfermedades, estos casos pueden ocurrir por no tener una alimentación saludable.

Por consiguiente, es necesario prepararse y tener conocimiento de llevar un hábito alimenticio saludable.

Por falta de información las personas no utilizan los recursos naturales de forma adecuada, al no sembrar y cosechar productos, desgastan la poca economía que poseen, comprando productos procesados que no poseen las vitaminas adecuadas para la buena salud, es importante y necesario realizar actividades como sembrar hongos, por tal razón se llevará a cabo la elaboración de un Manual para una alimentación saludable dirigido a las líderes comunitarias Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché. La creación de este instrumento metodológico tiene como propósito orientar a la comunidad en la formación e implementación de conocimientos al cultivo de hongos tipo ostra lo cual les ayudara a preservar y dar seguimiento a la agricultura y así poder utilizar los recursos naturales de una manera adecuada, la siembra de alimentos con esto se obtendrá una buena alimentación y ayudar a mantener su economía al vender estos productos aumentaran sus ganancias, esto es una forma de contribuir en un empleo para las madres de familia sin descuidar a sus hijos.

3.7 Objetivos de la intervención

3.7.1 Objetivo General

Contribuir a mejorar el acceso a la salud alimentaria de las familias de la comunidad Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché, esto por medio de la capacitación, elaboración, mantenimiento y obtención de los productos derivados del cultivo de hongos tipo ostra.

3.7.2 Objetivos Específicos

3.7.1 Elaborar un Manual para una alimentación saludable dirigido a las líderes comunitarias Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché.

- 3.7.2 Socializar a las madres por medio de capacitaciones, sobre el cultivo de hongos, a través del manual siendo así contribuir con la economía familiar.
- 3.7.3 Contribuir constantemente con los beneficiarios de siembras de hongos tipo ostra a familias de la comunidad de Caserío La Antena Cantón Cucabaj, para la conservación y cuidado del medio ambiente.

3.8 Ejecutora de la intervención

Epesista: Carolina Elizabeth Castro Us

3.9 Unidad ejecutora

3.9.1 Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, Departamento de Pedagogía, Sección Quiché.

3.9.2 Municipalidad de Santa Cruz del Quiché

3.9.3 Servicios Públicos de la municipalidad de Santa Cruz del Quiché.

3.10 Tipo de proyecto

De producto

3.11 Descripción

La intervención se realiza en Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, ya que en dicho lugar las familias no tienen el conocimiento necesario para la preparación de alimentos, esto provoca que los habitantes se enfermen por falta de higiene al cocinar puede provocar enfermedades, especialmente en los niños, así mismo no poseen suficiente recursos económicos para la alimentación adecuada de los niños.

En esta intervención se capacitan a las beneficiarias de la intervención que se realizará por medio de talleres que indican la siembra y el cuidado de los hongos, estas personas podrán aplicar los conocimientos para que la intervención sea de gran utilidad y realmente sea productivo para las familias del Caserío La Antena Cantón Cucabaj I

1.12 Metas

3.12.1 Un Manual valida y reproducida en 20 ejemplares para líderes comunitarios del Caserío La Antena Cantón Cucabaj.

1.12.2 Sensibilizar a veinte madres de familia de la comunidad de sobre la importancia de la higiene, la salud, la cultivo de hongos y aprovechamiento de recursos naturales.

1.12.3 Un manual valida y reproducida en 20 ejemplares para las líderes comunitarias del Caserío La Antena Cantón Cucabaj I.

3.13 Beneficiarios de la comunidad Caserío La Antena Cantón Cucabaj

3.13.1 Beneficiarios Directos

Veinte madres de familias de la comunidad del lugar Caserío La Antena Cantón Cucabaj I

3.13 Beneficiarios Indirectos

Padres de familia y niños.

3.14 Listado de actividades para el logro de objetivos

No	Actividades
1	Elaborar el cronograma del proyecto de EPS.
2	Elaboración de solicitud para la asignación de una comunidad en el departamento de recursos humanos
3	Consultas bibliográficas de los hongos
4	Elaborar solicitudes para gestionar el apoyo de la intervención.
5	Asignación de la comunidad.
6	Visitar y recabar información en comusan sobre los hongos tipo ostra.
7	Realización del presupuesto del proyecto.
8	Redacción del manual.
9	Revisión y validación del manual.
10	Impresión y empastado del manual.
11	Entrega de solicitud a líderes comunitarios y coordinación de fechas de capacitaciones con las beneficiarias.
12	Envío de solicitud a agrónomo y personas que laboran en comusan para las capacitaciones sobre el cultivo de hongo tipo ostra.
13	Diseñar la estructura de las jornadas para socializar el manual didáctico.
14	Desarrollo de la capacitación y explicación del contenido del manual y entrega del manual a cada beneficiada.
15	Visita a los hogares de las veinte madres beneficiadas.
16	Cotización de precios de hongos.

No	Actividades
17	Solicitud a alcalde para la donación de la semilla de hongos.
18	Planificación de la compra de hongos e insumos necesarios para el cultivo.
19	Entrega de hongos a 20 madres de familia beneficiadas.
20	Ejecución de siembra de hongos.
21	Monitoreo de hongos.
22	Incentivar al comercio de productos que cosechan en su comunidad.

3.15 Técnicas

Entrevista: Utilizada para la recolección de información según las necesidades y carencias que posee la comunidad Caserío La Antena Cantón Cucabaj I.

3.16 Cronograma de actividades

El tiempo requerido para la realización de este plan es de 3 meses

Objetivo Especifico No. 1			Metas																			
Manual para una alimentación saludable dirigido a las líderes comunitarias Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché.			Un Manual valida y reproducida en 20 ejemplares para líderes comunitarios del Caserío La Antena Cantón Cucabaj.																			
No.	Actividad	Responsable	Cronograma semanal 2016																			
			Octubre				Noviembre				Diciembre											
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4								
1	Elaborar el cronograma del proyecto de EPS.	Epesista																				

Objetivo Especifico No. 1			Metas															
Manual para una alimentación saludable dirigido a las líderes comunitarias Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché.			Un Manual didáctico valida y reproducida en 20 ejemplares para líderes comunitarios del Caserío La Antena Cantón Cucabaj.															
No.	Actividad	Responsable	Cronograma semanal 2016															
			Octubre				Noviembre				Diciembre							
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
2	Elaboración de solicitud para la asignación de una comunidad en el departamento de recursos humanos.	Epesista																
3	Consultas bibliográficas de los hongos	Epesista																
4	Elaborar solicitudes para gestionar el apoyo de la intervención.	Epesista																
5	Asignación de la comunidad.	Baltazar Poncio Medrano																
6	Visitar y recabar información en comusan sobre los hongos tipo ostra.	Epesista																
7	Realización del presupuesto del proyecto.	Epesista																

Objetivo Especifico No. 1			Metas											
Manual para una alimentación saludable dirigido a las líderes comunitarias Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché.			Un Manual didáctico valida y reproducida en 20 ejemplares para líderes comunitarios del Caserío La Antena Cantón Cucabaj.											
No.	Actividad	Responsable	Cronograma semanal 2016											
			Octubre				Noviembre				Diciembre			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
8	Redacción del manual.	Epesista												
9	Revisión y validación del manual	Epesista												
10	Impresión y empastado del manual.	Epesista												
Objetivo Especifico No. 2			Metas											
Socializar a las madres por medio de capacitaciones, sobre el cultivo de hongos, a través del manual siendo así contribuir con la economía familiar.			Sensibilizar a veinte madres de familia de la comunidad de sobre la importancia de la higiene, la salud, la cultivo de hongos y aprovechamiento de recursos naturales.											
No.	Actividad	Responsable	Cronograma semanal 2016											
			Octubre				Noviembre				Diciembre			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
11	Entrega de solicitud a líderes comunitarios y coordinación de fechas de capacitaciones con las beneficiarias.	Epesista COMUSAN												

Objetivo Especifico No. 2			Metas															
Socializar a las madres por medio de capacitaciones, sobre el cultivo de hongos, a través del manual siendo así contribuir con la economía familiar.			Sensibilizar a veinte madres de familia de la comunidad de sobre la importancia de la higiene, la salud, la cultivo de hongos y aprovechamiento de recursos naturales.															
No.	Actividad	Responsable	Cronograma semanal 2016															
			Octubre				Noviembre				Diciembre							
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
12	Envió de solicitud a agrónomo y personas que laboran en comusan para las capacitaciones sobre el cultivo de hongo tipo ostra.	Epesista																
13	Diseñar la estructura de las jornadas para socializar el manual didáctico.	COMUSAN Epesista																
14	Desarrollo de la capacitación y explicación del contenido del manual y Entrega del manual a cada beneficiada.	COMUSAN Epesista																

Objetivo Especifico No. 3			Metas															
Contribuir constantemente con los beneficiarios de siembras de hongos tipo ostra a familias de la comunidad de Caserío La Antena Cantón Cucabaj, para la conservación y cuidado del medio ambiente.			Una guía didáctica valida y reproducida en 20 ejemplares para las líderes comunitarias del Caserío La Antena Cantón Cucabaj I.															
No.	Actividad	Responsable	Cronograma semanal 2016															
			Octubre				Noviembre				Diciembre							
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
15	Visita a los hogares de las veinte madres beneficiadas.	Epesista																
16	Cotización de precios de hongos.	Epesista COMUSAN																
17	Solicitud a alcalde para la donación de la semilla de hongos.	Epesista																
18	Planificación de la compra de hongos e insumos necesarios para el cultivo.	Epesista																
19	Entrega de hongos a 20 madres de familia beneficiadas.	Epesista COMUSAN																
20	Ejecución de siembra de hongos.	Epesista COMUSAN																

Objetivo Especifico No. 3 Contribuir constantemente con los beneficiarios de siembras de hongos tipo ostra a familias de la comunidad de Caserío La Antena Cantón Cucabaj, para la conservación y cuidado del medio ambiente.			Metas Un manual didáctico valida y reproducida en 20 ejemplares para las líderes comunitarias del Caserío La Antena Cantón Cucabaj I.											
No.	Actividad	Responsable	Cronograma semanal 2016											
			Octubre				Noviembre				Diciembre			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
21	Monitoreo de hongos.	Epesista COMUSAN												
22	Incentivar al comercio de productos que cosechan en su comunidad.	Epesista												

3.17 Recursos

3.16.1 Recursos humanos

Alcalde municipal de Santa Cruz del quiche, Lic. Francisco Pérez Reyes.

Servicios Público de la municipalidad de Santa Cruz del Quiche, ingeniero Carlos Lux.

Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado, Lic. Oseas Moisés López Garcia.

Epesista. Carolina Elizabeth Castro Us

Asesoría técnica, Agrónomo Jesus de comusan

Consejo de desarrollo comunitario del Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché.

Comité de mujeres.

Grupo de madres de familia beneficiadas.

3.16. 2 Recursos materiales

Computadora

Impresora

Memoria unidad de almacenamiento Universal (USB)

Hojas de papel bond

Fotocopias

Marcadores

Semillas

Bolsas plásticas de arrobos

Agua

Jabón

Toalla

Mesa

Olotes

3.16.3 Recursos Físicos

Oficina administrativa de la municipalidad de Santa Cruz del Quiche.

Oficina del consejo comunitario de Desarrollo del Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché.

Transporte.

Semilla de hongos

Escuela Oficial Rural Mixta Caserío La Antena Cantón Cucabaj I.

3.16.4 Responsables:

Municipalidad de Santa Cruz del Quiché

Cocode de la comunidad Caserío La Antena Cantón Cucabaj I

Comité de mujeres.

Epesista coordinadora ejecutora del proyecto.

Charla por el agrónomo de comusan

3.16.5 Recursos financieros

3.15.5.1 Fuentes de financiamiento y presupuesto

No.	Pagos del gasto	Fuentes de financiamiento	Costo unitario	Total
1	Internet	Epesista	Q.5.00	Q.25.00
2	Redacción del manual		Q.50.00	Q.50.00
3	Impresiones del manual		Q.1.00	Q.30.00
4	Fotocopias del manual		Q. 0.25	Q.150.00
5	Empastado del manual		Q.10.00	Q.200.00
6	Refacción a madres y capacitadores		Q. 5.00	Q.300.00
7	Dotación de semillas de hongos	Municipalidad de santa cruz del Quiché Gestión de epesista	Q.25.00	Q.500.00
8	Bolsas plásticas de arroba	Epesista	Q.50.00	Q.50.00

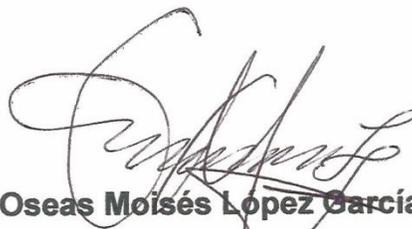
No.	Pagos del gasto	Fuentes de financiamiento	Costo unitario	Total
9	Transporte para entrega de semilla a la comunidad	Municipalidad	Q.100.00	Q.100.00
10	Imprevistos gastos no planificados	Municipalidad	Q.200.00	Q.200.00
Total				Q.1,605.00

3.18 Evaluación

Permitirá comprobar que cada una de las etapas del proyecto sea realizado de una manera apropiadamente a los intereses de los que involucra dicho proyecto, esto será posible a través de herramientas cuantificables y calificables de los diversos criterios de la ejecución del proyecto.



Carolina Elizabeth Castro Us
Epesista



Lic. Oseas Moisés López García
Asesor de EPS

CAPÍTULO IV
EJECUCIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE LA INTERVENCIÓN

4.1 Descripción de las actividades realizadas

No.	Actividades	Resultados
1	Elaborar el cronograma del proyecto de EPS.	Se diseñó el cronograma del proyecto
2	Elaboración de solicitud para la asignación de una comunidad en el departamento de recursos humanos	La solicitud fue aprobada por Baltazar Poncio Medrano
3	Consultas bibliográficas de los hongos	Análisis realizada sobre libros y buscados en internet
5	Asignación de la comunidad.	Asignación realizada por
6	Visitar y recabar información en comusan sobre los hongos tipo ostra.	Visita en diferentes entidades para recabar información.
7	Realización del presupuesto del proyecto.	Se establecieron los gastos a realizar de forma concreta y detallada.
8	Redacción del manual.	Realizar el primer borrador del manual
9	Revisión y validación del manual.	Manual lista
10	Impresión y empastado del manual.	Se obtuvo el diseño correcto de instructivo didáctico.

No.	Actividades	Resultados
11	Entrega de solicitud a líderes comunitarios y coordinación de fechas de capacitaciones con las beneficiarias.	Solicitud y fechas aprobadas del cocode.
12	Envió de solicitud a agrónomo y personas que laboran en comusan para las capacitaciones sobre el cultivo de hongo tipo ostra.	A través de la solicitud girada a los representantes de comusan, fue asignado el agrónomo para orientación de la siembra de hongos.
13	Diseñar la estructura de las jornadas para socializar el manual didáctico.	Programa de actividades a realizar con tiempo.
14	Desarrollo de la capacitación y explicación del contenido del manual y Entrega del manual a cada beneficiada.	Se socializó el componente pedagógico exitosamente
15	Visita a los hogares de las veinte madres beneficiadas.	Con aprobación de las madres de ejecutar el proyecto.
16	Cotización de precios de hongos.	Con éxito se obtuvieron los precios y la calidad del producto.
17	Solicitud a alcalde para la donación de la semilla de hongos.	Solicitud entregada al alcalde municipal.
18	Planificación de la compra de hongos e insumos necesarios para el cultivo.	Compra de las semillas de hongos y los recursos necesarios.

No.	Actividades	Resultados
19	Entrega de hongos a 20 madres de familia beneficiadas.	Semillas de hongos entregados
20	Ejecución de siembra de hongos.	El cultivo se ejecutó con éxito.
21	Monitoreo de hongos.	Todas las beneficiadas realizaron el cultivo.
22	Incentivar al comercio de productos que cosechan en su comunidad.	Las beneficiadas aprovecharon con éxito el cultivo de hongos.

4.2 Productos, logros y evidencias.

No.	Productos	Logros
1	Manual para una alimentación saludable dirigido a las líderes comunitarias Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se proporcionaron 20 manuales a las madres beneficiadas, disponible para la socialización con líderes o habitantes con otras comunidades. 2. Se contribuyó a la utilización de los frutos cosechados. 3. Se obtuvo asesoría técnica del agrónomo de comusan.

No.	Productos	Logros
2	Madres de familia beneficiadas con conocimiento sobre la siembra de hongos	<ol style="list-style-type: none"> 1. 20 personas beneficiadas, que utilizarán de una mejor manera los recursos naturales al utilizar. 2. contribuir en la disminución de desnutrición de los miembros de las familias beneficiadas. 3. Actualización de los integrantes de cada familia del uso y cuidado adecuado del cultivo de hongos.
3	Entrega de semillas de hongos a 20 madres de familia beneficiadas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contribuir al desarrollo económico de las familias beneficiadas al consumir alimentos cosechados por ellas.

4.3 Sistematización de experiencias y resultados obtenidos

4.3.1 Principales actores

Los actores que se integraron para la realización de la intervención dentro de ellos se encuentran el alcalde Municipal de Santa Cruz del Quiché, Lic. José Francisco Pérez Reyes ya que autorizó el espacio para realizar el Ejercicio Profesional Supervisado – EPS- en la municipalidad que tiene a su cargo, seguidamente el encargado de Recursos Humanos Lic. Maynor Lester Gil Arauz, me asigno a la oficina de servicios públicos el encargado de dicha oficina es el ingeniero Carlos Lux, así fue como se inició al proceso asimismo se solicitó el apoyo de Baltazar Poncio Medrano Coordinador de Organización Comunitaria de la dirección Municipal de Planificación donde me fue asignada una comunidad del municipio, llegando al Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché. Con el presidente del consejo Comunitario de Desarrollo el señor Felipe López Grijalva. Obteniendo el diagnóstico de la comunidad se detectó el problema se solicitó al equipo de trabajo de Comisión Municipal de Seguridad Alimentaria (Comusan) para apoyo a las capacitaciones con el comité de mujeres integradas por mujeres de la comunidad ya mencionada.

4.3.2 Acciones ejecutadas

Se elaboró un Manual para una alimentación saludable dirigido a las líderes comunitarias Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché, para cada una de las madres de familia que integran el comité de mujeres de la comunidad, esto les será de mucho beneficio ya que en ella encontraran como pueden cosechar el hongo tipo ostra, siendo así poder reproducir seguidamente poder comercializarlo para mejorar la economía familiar.

4.3.3 Resultados

Con las charlas impartidas y el manual que se les entrego a 20 madres de familia beneficiada con la intervención, se logró concientizar a las mujeres para que aprovechen la siembra y utilizando la higiene al momento de la preparación de los alimentos siendo así se lograra que todos los que integran la familia sean beneficiadas.

4.3.4 Implicaciones

No conocía a nadie de la comunidad, así mismo se reflejó la negatividad de las señoras para realizar la intervención con los horarios establecidos, después de un dialogo se logró acordar con el horario en beneficio de todos, con esto aceptaron realizar la siembra de hongos tipo ostra.

Por mi trabajo no contaba con mucho tiempo para poder reunirme con las señoras de la comunidad.

4.5 Lecciones aprendidas

El proceso fue de mucha ayuda y a la vez aprendizaje para mí, pues en el transcurso de la vida se vive aprendiendo algo nuevo, ha sido una experiencia gratificante ya que el convivio y salir de la rutina diaria fue muy agradable con las personas de la municipalidad como lo es convivir con las madres de familia de la comunidad al ver las ganas de trabajar de ellas y buscar un beneficio que les favorezca asimismo generar ingresos para aportar con la economía familiar, de igual forma fue agradable compartir con las personas que laboran en comusan.



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala



**Manual para una alimentación
saludable dirigido a las líderes
comunitarias Caserío La Antena
Cantón Cucabaj I, del municipio
de Santa Cruz del Quiché,
Quiché.**



素材公社 toopen.com 素材编号: 66872

Autora: Carolina Elizabeth Castro Us

Universidad de San Carlos de Guatemala



INDICE

Contenido	Página
Introducción	i
Objetivos	1
Objetivo general	1
Objetivos específicos	1
¿Qué es el hongo ostra?	1
Situación de los hongos comestibles y del shiitake	1
Módulo 1	3
Hábitos de higiene para la preparación de alimentos	3
Reglas de oro” de la OMS para la preparación de los alimentos”	4
Elegir los alimentos tratados con fines higiénicos	4
Cocinar bien los alimentos	5
consumir inmediatamente los alimentos cocinados	5
Guardar cuidadosamente los alimentos cocinados	6
Recalentar bien los alimentos cocinados	6
Evitar el contacto entre los alimentos crudos y los cocinados	7
Lavarse las manos a menudo	7
Mantener escrupulosamente limpias todas las superficies de la cocina	8
Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y otros	8
Utilizar agua pura	9
Hábitos de higiene del cultivo de hongos ostra	9
Lavados de manos	9
El Valor de la limpieza	9
Módulo 2	10
Tipos de hongos	11
Hongos	11
Características generales	11
Mixomicetes	12
Ficomietes	12
Ascomicetes	12
Basidiomicetes	13

Deuteromicetes	13
Líquines	13
Módulo 3	14
Pasos a seguir para el cultivo de hongos	15
Como cultivar hongos en casa	15
Procedimientos básicos de cultivo	15
Paso No. 1	15
Materiales a utilizar	
Paso No. 2	16
Decide qué tipo de hongos deseas cultivar	
Paso No. 3	17
Compra los micelios preparados de hongos	
Paso No. 4	17
Esteriliza el medio de cultivo	
Paso No. 5	18
Elaborar los paquetes para el cultivo de los hongos	
Paso No. 6	18
Coloca el medio de cultivo en el lugar escogido	
Paso No. 7	19
Cosecha los hongos cuando hayan terminado de crecer	
Módulo 4	20
Plagas, enfermedades y contaminaciones	21
Plagas de los hongos ostra	21
Colémbolos	21
Dípteros	21
Enfermedades de los hongos ostra	21
Hongos	21
Bacterias	21
Contaminaciones del hongo ostra	22

Módulo 5	20
Beneficios hongo ostra	24
Visión de conjunto	24
Los efectos antioxidantes	24
Valor nutricional	24
Proteínas para el crecimiento preescolar	25
Importancia de los hongos ostra	25
Módulo 5	26
Donde comercializar los hongos	27
Módulo 6	28
Recetas para la preparación de hongos tipo ostra	29
E-grafía	32

Introducción

El siguiente manual didáctico sobre salud y educación alimentaria para la buena nutrición y generalización de ingresos a las familias, mediante el cultivo de hongos sembrados con las líderes comunitarias, Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché. Abarca aspectos concernientes a la definición de lo que son los hongos ostra, desde una perspectiva general.

El manual está enfocado para los habitantes de la comunidad de Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, con el objeto que se obtenga un acceso a la seguridad alimentaria y de esta forma mejorar las condiciones de salud de las personas.

Por lo anterior se define en la el cultivo de hongos para el consumo de la familia o también como un recurso para generar aunque de manera mínima ingresos económicos. Los hongos por lo regular cuando son cultivadas en mínimas cantidades son cultivadas en los hogares para poder cuidarlos.

Este manual ayudara a las veinte madres de familias de la comunidad a adquirir más conocimientos y nuevas experiencias al desarrollar actividades sobre la siembra de hongos ostra, pues en el documento se hayan criterios como hábitos de higiene para la preparación de alimentos, hábitos de higiene para el cultivo de hongo, pasos a seguir para la producción de hongos cultivo de hongos, beneficios del hongo tipo ostra y recetas para la preparación de hongos tipo ostra.

Objetivos

Objetivo general

Aprender sobre los beneficios de los recursos naturales mediante la siembra de hongos ostra, para generar ingresos en la economía familiar con el uso eficiente de los recursos agrícolas y los elementos del entorno.

Objetivos específicos

1. Disminuir la desnutrición en las comunidades
2. Sensibilizar a la población sobre las enfermedades causadas por una mala higiene en la preparación de alimentos.
3. Generar un modelo productivo que sea aplicable a la producción de hongos y generar ingresos a la población.

¿Qué es el hongo ostra?

La gírgola, champiñón ostra o pleuroto en forma de ostra (*Pleurotusostreatus*) es una especie de hongobasidiomiceto del ordenAgaricales. Se distribuye por gran parte del Holártico, en zonas templadas, aunque se cultiva en muchas partes del mundo. Es comestible, estrechamente emparentado con la seta de cardo (*Pleurotuseryngii*), que se consume ampliamente por su sabor y la facilidad de su identificación.

Situación de los hongos comestibles y del shiitake

El cultivo de los hongos comestibles ha significado fuente de alimento, desarrollo agrícola y formación de agroindustrias en muchos lugares del mundo.

Chile se ha perfilado como uno de los mayores exportadores mundiales de hongos silvestres, sólo superado por china, Rusa y Polonia esta actividad entrega retornos superiores a los 50 millones de dólares cada año, siendo, sin lugar a dudas la actividad más importante relacionada con la explotación, procesamiento y comercialización de productos forestales no madereros (PFNM) en Chile. Se estima que en esta actividad participan directamente unas 40 mil personas entre las provincias de Valparaiso y Magallanes, las que se dedican directamente a la recolección y/o procesamiento, y más y más de 35 empresas exportadoras concentradas entre la VII y X Región del país.

Incluso existen localidades que sólo se dedican a esta actividad durante el otoño e invierno, como por ejemplo la comuna de Empedrado (VII Región), que es considerada la capital de la recolección hongos silvestres de Sudamerica (Cisterna, 2003).

El hongo Shiitake (*Lentinusedodes* (Berk) Sing.), pertenece a la familia Tricholomataceae y es originario de Asia, donde Japón y China concentran la mayor producción silvestre de esta seta. Se comercializa para consumo humano de las siguientes formas: Hongo fresco, deshidratado, conservas, paté, yogurt, vino, galletas y té, por mencionar algunas (Cisterna, 2003)

En los últimos años, los argentinos comenzaron a cambiar su paladar, tendiendo a incorporar por diversas razones sabores alternativos frente a esta circunstancia, los hongos que aparecen como una buena fuente de vitaminas y proteínas vegetales.

Hongos comestibles

Las especies cultivadas y comercializadas son:

Los champiñones (*Agaricus*)

Las setas (*Pleurotus*)

El shiitake (*Lentinula*)

El reishi (*Ganoderma*)

El cuitlacoche (*Ustilago*)

Características generales

Es de alto contenido proteico, incluso estudios recientes han comprobado que 200 gramos de hongos pueden reemplazar 100 gramos de carne. La proteína de *P. ostreatus* es digestible hasta en 80% y tiene además un elevado valor nutritivo, y presenta buenas características organolépticas, siendo un agrado a los sentidos, tanto del productor como del consumidor.

De manera global la mayor parte de hongos comestibles tienen de 19 a 35% de proteínas aprovechables en peso seco, comparándolos frutas y hortalizas.

Contienen en su estructura tiamina (vitamina B), riboflavina (vitamina B2), piridoxina (B6), ácido pantotéico, biotina, ácido fólico, nicotina mida, ácido ascórbico (vitamina C) y ergosteina (provitamina D) y minerales como: fósforo, hierro, calcio y potasio.

Son de bajo contenido en carbohidratos por lo tanto son un alimento bajo en energía. Son muy bien utilizados como dietético; por otro lado su contenido de ácidos grasos esenciales como oleico y linoléico se encuentran en cantidades apreciables lo cual los convierte en un complemento alimenticio, lo cual lo hace atractivamente saludable por todo lo descrito anteriormente.

Su forma es similar a la de una ostra, lo que da origen su nombre, con un pie excéntrico y de colores que van del marrón azulado hasta el crema, según las cepas y condiciones climáticas de producción, por eso en Guatemala comúnmente le llamamos Hongo ostra, por su apariencia.

Comercialmente es de sabor muy delicado y no excesivamente perfumado, puede ser utilizado como elemento principal de gastronomía o único de una comida, además de ser el ideal complemento utilizado en salsas, carnes o verduras, eso según el gusto del consumidor.

Bajos en calorías (250 por 1 Kg. Fresco), altos en proteínas, hierro, fibra, minerales y vitaminas; contiene además los 9 aminoácidos esenciales que se requieren en nuestra dieta alimentaria.

Modulo No. 1

"Reglas de Oro" de la OMS para la preparación de los alimentos "



Hábitos de higiene para la preparación de alimentos

"Reglas de Oro" de la OMS para la preparación de los alimentos "

Datos de la OMS indican que sólo un pequeño número de factores relacionados con la manipulación de alimentos son responsables de una gran proporción de los episodios de enfermedades transmitidas por los alimentos en todo el mundo.

Las Diez Reglas de Oro responden a estos errores, ofrecer asesoramiento que pueden reducir el riesgo de que los patógenos de los alimentos sea capaz de contaminar, para sobrevivir o multiplicarse.

1. Elegir los alimentos tratados con fines higiénicos

Mientras que muchos alimentos están mejor en estado natural (por ejemplo, las frutas y las hortalizas), otros sólo son seguros cuando están tratados. Así, conviene siempre adquirir la leche pasteurizada en vez de cruda, y si es posible, comprar pollos (frescos o congelados) que hayan sido tratados por irradiación ionizante. Al hacer las compras hay que tener en cuenta que los alimentos no sólo se tratan para que se conserven mejor, sino también para que resulten más seguros desde el punto de vista sanitario. Algunos de los que se comen crudos, como las lechugas, deben lavarse cuidadosamente.

<http://www.paho.org/disasters/index.php?option=com>



<https://line.do/es/historia-de-l>

2. Cocinar bien los alimentos

Muchos alimentos crudos (en particular, los pollos, la carne, la leche no pasteurizada) están a menudo contaminados por agentes patógenos. Estos pueden eliminarse si se cocina bien el alimento. Ahora bien, no hay que olvidar que la temperatura aplicada debe llegar al menos a 70° C en toda la masa de éste. Si el pollo asado se encuentra todavía crudo junto al hueso, habrá que meterlo de nuevo en el horno hasta que esté bien hecho. Los alimentos congelados (carne, pescado y pollo) deben descongelarse completamente antes de cocinarlos.

(http://www.paho.org/disasters/index.php?option=com_content&view=article&id=552%3Awho-%22golden-rules%22-for-safe-food,2016)



<http://www.ich.pucminas.>

3. Consumir inmediatamente los alimentos cocinados

Cuando los alimentos cocinados se enfrían a la temperatura ambiente, los microbios empiezan a proliferar. Cuanto más se espera, mayor es el riesgo. Para no correr peligros inútiles, conviene comer los alimentos inmediatamente después de cocinados.

(http://www.paho.org/disasters/index.php?option=com_content&view=article&id=552%3Awho-%22golden-rules%22-for-safe-food-preparation&Itemid=663&lang=es)



Fuente: <http://www.nutrineira.com/2014/01/>

4. Guardar cuidadosamente los alimentos cocinados

Si se quiere tener en reserva alimentos cocinados, o simplemente, guardar las sobras, hay que prever su almacenamiento en condiciones de calor (cerca o por encima de 60° C) o de frío (cerca o por debajo de 10° C). Esta regla es vital si se pretende guardar comida durante más de cuatro o cinco horas. En el caso de los alimentos para lactantes, lo mejor es no guardarlos, ni poco ni mucho. Un error muy común al que se deben incontables casos de intoxicación alimentaria es colocar en el refrigerador una cantidad excesiva de alimentos calientes. En un refrigerador abarrotado, los alimentos cocinados no se pueden enfriar por dentro tan deprisa como sería de desear. Si la parte central del alimento sigue estando caliente (a más de 10° C) demasiado tiempo, los microbios proliferan y alcanzan rápidamente una concentración susceptible de causar enfermedades.

http://www.paho.org/disasters/index.php?option=com_content&view=article&id=552%3Awho-%22golden-rules%22-for-safe-food-preparation&Itemid=663&lang=es



Fuente: <http://www.creatublog.aquiguatemala.com/2016/01/08/wow>

5. Recalentar bien los alimentos cocinados

Esta regla es la mejor medida de protección contra los microbios que puedan haber proliferado durante el almacenamiento (un almacenamiento correcto retrasa la proliferación microbiana pero no destruye los gérmenes). También en este caso, un buen recalentamiento implica que todas las partes del alimento alcancen al menos una temperatura de 70° C.

<http://www.paho.org/disasters/index.php?option=com>



<http://www.serpadres.es/3-6-anos/salud-infantil/articulo/156613-15-reglas-de-oro-para-evitar-intoxicaciones-alimentarias>

6. Evitar el contacto entre los alimentos crudos y los cocinados

Muchos alimentos crudos (en particular, los pollos, la carne, la leche no pasteurizada) están a menudo contaminados por agentes patógenos. Estos pueden eliminarse si se cocina bien el alimento. Ahora bien, no hay que olvidar que la temperatura aplicada debe llegar al menos a 70° C en toda la masa de éste. Si el pollo asado se encuentra todavía crudo junto al hueso, habrá que meterlo de nuevo en el horno hasta que esté bien hecho. Los alimentos congelados (carne, pescado y pollo) deben descongelarse completamente antes de cocinarlos. (<http://www.paho.org/disasters/index.php?option=com>)



(<http://www.paho.org/panaftosa/index.php?option=com>)

7. Lavarse las manos a menudo

Hay que lavarse bien las manos antes de empezar a preparar los alimentos y después de cualquier interrupción (en particular si se hace para cambiar al niño de pañal o para ir al retrete). Si se ha estado preparando ciertos alimentos crudos, tales como pescado, carne o pollo, habrá que lavarse de nuevo antes de manipular otros productos alimenticios. En caso de infección de las manos, habrá que vendarlas o recubrirlas antes de entrar en contacto con alimentos. No hay que olvidar que ciertos animales de compañía (perros, pájaros y, sobre todo, tortugas) albergan a menudo agentes patógenos peligrosos que pueden pasar a las manos de las personas y de éstas a los alimentos. (<http://www.paho.org/disasters/index.php?option>)



(<https://sites.google.com/site/quoteslinks>)

8. Mantener escrupulosamente limpias todas las superficies de la cocina

Como los alimentos se contaminan fácilmente, conviene mantener perfectamente limpias todas las superficies utilizadas para prepararlos. No hay que olvidar que cualquier desperdicio, migaja o mancha puede ser un reservorio de gérmenes. Los paños que entren en contacto con platos o utensilios se deben cambiar cada día y hervir antes de volver a usarlos. También deben lavarse con frecuencia las bayetas utilizadas para fregar los suelos. (<http://www.paho.org/disasters/index.php?option=com>)



(<https://es.pinterest.com/pin/451485931373500085/>)

9. Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales

Los animales suelen transportar microorganismos patógenos que originan enfermedades alimentarias. La mejor medida de protección es guardar los alimentos en recipientes bien cerrados. (<http://www.paho.org/disasters/index.php?option=com>)



(<http://noticialdia.com/2017/04/conoces>)

10. Utilizar agua pura

El agua pura es tan importante para preparar los alimentos como para beber. Si el suministro hidráulico no inspira confianza, conviene hervir el agua antes de añadirla a los alimentos o de transformarla en hielo para refrescar las bebidas. Importa sobre todo tener cuidado con el agua utilizada para preparar la comida de los lactantes. (<http://www.paho.org/disasters/index.php?option=com>)



(<https://mejorconsalud.com/5-razones-las-no-deberias>)

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. Proteja a su familia mediante estas sencillas reglas. Aplicándolas, reducirá considerablemente el riesgo que entrañan las enfermedades de origen alimentario. (<http://www.paho.org/disasters/index.php?option=com>)

Hábitos de higiene del cultivo de hongos Ostra

Lavarse las manos correctamente entre los dedos, uñas encima de las manos para no contaminar la semilla de hongo.

El Valor de la Limpieza

Los campesinos de la india rural, como muchísima gente de Asia, África y América del Sur, están mucho más avanzados culturalmente que los indígenas, tienen una organización social y compleja y cultivan los campos. Al revés que los aborígenes, los indios tienen afán casi obsesivo por la limpieza. Y, sin embargo estabulan a los bueyes en sus casas. Lavan continuamente sus cuerpos y sus ropas, pero lo hacen en los mismos pozos que les suministra el agua para beber. Cultivan sus propios alimentos aunque muchas veces carecen en grado extremo a multitud de enfermedades contagiosas, la vida de los indios rurales es más corta que la de los indígenas.

Modulo No. 2

Tipos de hongos



Hongos

Los hongos son heterótrofos, es decir reúnen características vegetales y animales. Por ello, se les considera un reino distinto al de estos dos, aunque tradicionalmente sigan apareciendo en los libros de botánica y sea esta ciencia la que se encarga de su estudio.

Fuente: <http://misionesonline.net/2015/10/09/cucumelo-hot-un-hongo-genera->

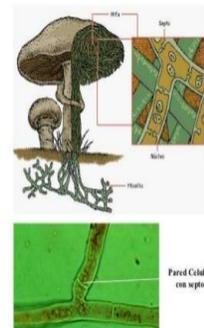


Características generales

Son organismos eucariotas provistos de talo, tienen núcleo verdadero y carecen de clorofila y de todo pigmento fotosintético, lo que les obliga a alimentarse de materia orgánica como los heterótrofos. Mientras que algunos hongos son saprófitos, porque toman su nutrimento orgánico de plantas o animales muertos o de sus restos, otros parásitos, es decir, viven en o sobre los cuerpos de animales o plantas de los cuales obtienen su alimento. Las sustancias de reserva son glucógeno y grasa, pero no almidón.

Características generales de los hongos

- ORGANISMOS EUCARIOTAS
- HETERÓTROFOS (SAPROBIOS Y PARÁSITOS)
- PLURICELULARES FILAMENTOSOS O UNICELULARES
- PARED CELULAR (QUITINA Y GLUCANOS)
- INMÓVILES (CEL. REPRODUCTORAS)
- FLAGELADAS)
- REPRODUCCIÓN POR ESPORAS



Fuente: <https://es.slideshare.net/MirianGomez20/el-reino-de-los-hongos-27986530>

Mixomicetes

Llamadas también hongos mucilaginosos, comprende el grupo más primitivo de hongos, que no llegan a organizarse para formar hifas y, por tanto, carecen de micelio. Su cuerpo vegetativo puede ser acelular o celular.



Fuente: <https://www.asturnatura.com/flora/otros-hongos-mixomicetes/1.html>

Ficomicetes



Reciben también el nombre de hongos-alga. La mayoría de las especies presentan un micelio bien desarrollado. Las hifas, que carecen de tabiques y por tanto tienen numerosos núcleos, suelen estar ramificadas. Los grupos inferiores son unicelulares.

Fuente: http://www.ejemplode.com/36-biologia/1031-los_ficomicetos.html

Ascomicetes

La principal característica diferenciadora de estos hongos es la presencia de una estructura en forma de saco, llamado asco o asca, en cuyo interior se desarrollan esporas en número generalmente de cuatro u ocho.



Fuente: <https://es.slideshare.net/dpto.biologiaygeologia/reino-hong>

Basidiomicetes

Constituyen el grupo de hongos más evolucionados. Tiene un micelio pluricelular y la pared de las células es de quitina. El micelio es un conjunto más o menos algodonoso de hifas que al llegar la época reproductora dan lugar al cuerpo fructífero, compuesto por varias hifas endurecidas.



Fuente: <https://www.asturnatura.com/articulos/hongos/basidiomicetes-hymenomicetes.php>

Deuteromicetes

Conocidos también por hongos imperfectos, se incluyen aquí todas aquellas especies de hongos superiores que por diversos motivos no pueden clasificarse dentro de los ascomicetes, sobre todo por desconocerse su modo de reproducción sexual o bien por no existir ésta.



Fuente: <https://es.slideshare.net/danielaanota/deuteromicetes>

Líquenes

Estos organismos ocupan una posición especial dentro de la taxonomía botánica, pues no son unidades autónomas como las restantes que aquí se contemplan, sino que son el resultado de la simbiosis entre otros organismos, un alga (llamada ficobionte) y un hongo llamado microbionte).



Fuente: <http://www.trebol-a.com/fotografias/?foto=6797358599>

Modulo No. 3

Pasos a seguir para el cultivo de hongos



Pasos a seguir para el cultivo de hongos

15

Como cultivar hongos en casa

Cultivar hongos en casa es una labor que cualquier persona interesada en cultivar sus propios alimentos debería intentar. Los hongos son un complemento saludable en cualquier tipo de dieta, ya que tienen pocas calorías y grasa, tienen mucha fibra y grandes cantidades de potasio. Además, es muy sencillo cultivarlos en casa. Los hongos crecen mejor bajo techo, ya que así es más fácil controlar las condiciones de luz y temperatura. Lo más importante para cultivar hongos es aprender a administrar cuidadosamente las condiciones para su crecimiento.

Procedimientos básicos de cultivo

Paso No. 1

Materiales a utilizar

1 libra de semillas de hongos



Fuente: http://quetzaltenango.quebarato.com.gt/quetzaltenango/vendemos-micelios-semilla-de-hongos-comestibles-de-alta-calidad__B20C9F.html

200 olores



Fuente: <https://caminantedelsur.com/2016/12/13/olote-del-nahuatl-olotl-que-significa-corazon-por-angela-ulibarr/>

2 Bolsas de 25 libras

Fuente: <http://www.officeshop.com.sv/inicio/producto/bolsa-plastica-12-x-18-ciento-de-12-arroba/>



Agua

Mesa

Botella con rociador

Cal

Paso No. 2

Decidida qué tipo de hongos deseas cultivar

Los más sencillos paracasero son los hongos ostra, los champiñones y los shiitake. El método de cultivo es similar para los tres, aunque el medio ideal de crecimiento es distinto en cada caso.

- Los hongos ostra crecen mejor en paja, los shiitake en aserrín y los champiñones en estiércol compostado. Estos medios diferentes de crecimiento reflejan las distintas necesidades nutricionales de cada una de estas especies. Sin embargo, todas estas especies se pueden cultivar en paja o en aserrín.
- El tipo de hongo a cultivar dependerá de ti. La idea es que cultives aquellos que más te gusten.

Paso No. 3

17

Comprar los micelios preparados de hongos

Los micelios se impregnan en el aserrín y, básicamente, son la estructura raíz de los hongos. Se utilizan igual que los brotes de las plantas para facilitar el cultivo.

- Puede comprar micelios de hongos de muy buena calidad en distintas tiendas en línea, en las tiendas de suministros de jardinería o en las que se especializan en la venta de productos orgánicos.

Paso No. 4

Esterilizar el medio de cultivo

Si se va cultivar hongos en paja o aserrín, deberás esterilizar estos medios antes de infectar las semillas. La finalidad de esto es eliminar los microorganismos que pueden llegar a competir con las semillas.

- Para esterilizar el medio de cultivo, colócalo en una olla los olotes consuficiente agua para que los olotes paja o el aserrín queden empapados. Lleva la olla al fuego a temperatura alta hasta que el agua hierva.
- También puedes sumergir los olotes en agua de cal un día antes de utilizarlos, para esterilizar los olotes.
- Con este proceso eliminarás todos los microorganismos, permitiendo que el medio de cultivo quede apto para los micelios de hongos. Es probable que debas realizar este proceso en varias tandas para esterilizar toda la paja o aserrín que vas a utilizar.

Fuente: <http://www.cuexcomate.com/search/label>



Paso No. 5

18

Elaborar los paquetes para el cultivo de los hongos

Es necesario que las semillas de la preparación se propaguen en el medio de cultivo antes de producir hongos. La temperatura tibia estimula este crecimiento.

Luego de escoger el medio cultivo apropiado para la especie elegida, coloca algunos olotes en una bolsa, luego coloca semillas de hongos, colocar varias capas formando hasta llenar la bolsa. Utiliza una bolsa grande y amplia que los hongos tengan más espacio para crecer.

Luego perforar con aguja en distintos lados de la bolsa para que al momento de crecer el hongo tenga donde extenderse.

Fuente: http://www.cuexcomate.com/2012_04_01_archive.html



Paso No. 6

Coloca el medio de cultivo en el lugar escogido

Debes de colocar el paquete en un lugar oscuro por 3 semanas, aproximadamente. Puede ser en un gabinete en un cajón, en un tonel o debajo de una mesa tapándolo con una manta, siempre que no encuentre luz solar.

Rocía el paquete cada dos días con suficiente agua para humedecerla bien. Si lo deseas, puedes colocar una toalla húmeda encima de la bandeja para evitar la pérdida de humedad.

Debes mantener la mezcla húmeda y fría para que los hongos crezcan adecuadamente. Revísala frecuentemente y rocía más agua cuando sea necesario.

Fuente: <http://www.casasruralesriojucar.es/excursiones-por-alcala-del-jucar/>



Paso No. 7

Coseche los hongos cuando hayan terminado de crecer

Dentro de unas 3 semanas, verás que aparecen los primeros honguitos. Mantén el ambiente húmedo, frío y oscuro para estimular su crecimiento.

Los hongos estarán listos para cosechar cuando el sombrero se separe completamente del tronco. Puedes arrancarlos con los dedos, aunque este método puede perjudicar a los hongos nuevos bajo la superficie. Lo mejor es usar un cuchillo afilado para cortarlos en la base del tallo.

Es mejor lavar los hongos antes de cocinarlos o comerlos. También puedes guardarlos en una bolsa de papel en el refrigerador hasta por una semana.

Fuente: <http://inedchi.paralavida.net/?p=13>



Modulo No. 4

Plagas, enfermedades y contaminaciones



Plagas de los hongos ostra

Los principales retos a que se puede enfrentar el productor de hongos son básicamente las contaminaciones, la presencia de plagas y enfermedades. Las contaminaciones son el resultado de una mala pasteurización o de deficiencias en la siembra o el manejo del material en proceso. Durante la incubación son muy frecuentes las contaminaciones que pueden deberse a deficiencias en la limpieza de los locales de incubación o a orificios por donde pueden entrar el aire y sus microbios, los insectos y otros animales. Las contaminaciones disminuyen notablemente si se trabaja en condiciones de una higiene rigurosa y si se verifica que los tratamientos de esterilización del grano para inóculo y la pasteurización del sustrato sean efectuados rigurosamente. Los cuartos de incubación, siembra, y fructificación deben ser frecuente lavados, limpiados, desinfectados con cloro, alcohol u otro material. Entre las principales plagas encontramos:

Colémbolos

Son insectos diminutos apteros que forman pequeñas galerías, secas y de sección oval en el interior de la parte comestible o carpóforo. Se encuentran en gran cantidad entre las laminillas que hay debajo del píleo

Dípteros

En general el daño lo causan sus larvas que se comen las hifas del micelio... hacen pequeñas galerías en los pies de las setas y luego en los sombreros. destacan alguna especies de mosquitas de los géneros *Lycoriella*, *Heteropeza*, *Mycophila*, y moscas del genero *Megaselia*.

Enfermedades de los hongos ostra

Entre las enfermedades más comunes que se pueden presentar en el cultivo de hongo *Pleurotus ostreatus* encontramos las siguientes:

Hongos

El principal hongo que puede competir con el género *Pleurotus* es el hongo telarañero (*Dactylium dendroides*). Los filamentos de este hongo crecen rápidamente y se extienden sobre la superficie del sustrato y de las setas cubriéndolas con un micelio blanquecino, primero ralo y luego denso y harinoso.

En las partes viejas se forman puntos rojizos. Los ejemplares atacados se vuelven blancos, amarillento-parduscos, y se aceleran su descomposición. Puede atacar a las setas recolectadas.

Esta enfermedad aparece con humedad excesiva, el calor y la escasa ventilación. Para su control se deben cubrir en cal viva en polvo, sal, formalina al 2% o una solución de Benomil, las zonas afectadas. También se puede emplear Zineb, Mancozeb, Carbendazim o Theabendazol.

Bacterias

Pseudomonas tolaasii es una bacteria que ataca en cualquier fase del cultivo, desde el micelio en incubación hasta las setas ya formadas, disminuyendo o anulando la producción. En los sombreros de los ejemplares enfermos aparecen zonas de tamaño variable de color amarillento-parduzco o anaranjados, acaban pegajosos y si la temperatura y la humedad son altas se pudren pronto y huelen mal.

Contaminaciones del hongo ostra

Para el control de colémbolos y dípteros se recomienda medidas preventivas como colocación de filtros junto a los ventiladores, eliminación de residuos, tratamiento térmico de los sustratos para eliminar huevos y larvas, etc. También pueden emplearse distintos insecticidas como: Malatión en polvo mezclados con el sustrato o diazinon, nebulizaciones con Endosulfona o Dieldrin, etc.

Para su control se aconseja procurar evitar el exceso de humedad, y la adición de sustancias nitrogenadas y el calor. Se puede añadir hipoclorito sódico al agua de riego, o una solución de formalina al 0.2 - 0.3 por ciento, formol y otros productos.

Modulo No. 5

Beneficios hongo ostra



Los Hongos

y su uso en la medicina
son salud y longevidad



Beneficios hongo ostra



Fuente: <http://inedchi.paralavida.net/?p=13>

Visión de conjunto

Los hongos ostra se han utilizado durante miles de años como un ingrediente culinario y medicinal. Las setas blancas parecen ostras, y se pueden encontrar cada vez mayor en la naturaleza en los árboles muertos o troncos caídos. Ellos tienen una rica historia en la medicina tradicional china desde tan pronto como hace 3000 años, sobre todo como un tónico para el sistema inmunológico, según acupunturista Christopher Hobbs, autor de "hongos medicinales."

Los efectos antioxidantes Los hongos ostra tienen actividad antibacteriana significativa, según un estudio de 1997 publicado en el "Journal of Agricultural and FoodChemistry". El estudio encontró que el benzaldehído compuesto activo reduce los niveles de bacterias. Se puede formar en el hongo como una reacción al estrés.

Valor nutricional Hay 42 calorías en una taza de setas de cardo, haciéndolos una adición de bajas calorías para cualquier comida. Los hongos ostra también son ricos en nutrientes. De acuerdo con un estudio publicado en "FoodChemistry", setas de cardo contienen niveles significativos de zinc, hierro, potasio, calcio, fósforo, vitamina C, ácido fólico, niacina y vitaminas B-1 y B-2. El estudio concluyó que el consumo de setas de ostra, como parte de una dieta saludable contribuye a las necesidades nutricionales recomendadas.

Bajos en calorías (250 por 1 Kg. Fresco), altos en proteínas, hierro, fibra, minerales y vitaminas; contiene además los 9 aminoácidos esenciales que se requieren en nuestra dieta alimentaria.
(http://fausac.usac.edu.gt/GPublica/index.php/Producci%C3%B3n_de_hongos_ostra)

Proteínas para el crecimiento preescolar

Se había visto anteriormente en América Central que incluso habiendo alimentado a los niños en edad escolar con los suplementos proteicos, su altura y su peso no alcanzaban el nivel correspondiente a su edad. Parecía que nunca podían compensar el desarrollo retardado de los años anteriores. Pero cuando I.N.C.A.P. administró suplementos proteicos a los niños de edad pre-escolar, los resultados fueron extraordinarios.

Pronto se puso en evidencia que los complementos proteicos administrados desde el principio aumentaban también mucho la resistencia contra la enfermedad. Durante tres años, tres pueblos rurales indios de Guatemala sirvieron como terreno de prueba para los científicos de I.N.C.A.P. En un pueblo administraron suplementos a todos los niños de menos de cinco años. En otro, no se preocuparon de la nutrición, pero hicieron todo lo posible para prevenir la infección cuando un niño caía realmente enfermo le proporcionaban tratamiento inmediato. El tercer pueblo en el cual no se hizo nada sirvió de control.

Importancia de los hongos ostra

Los hongos del género *Pleurotus* y especie *ostreatus*, se pueden reproducir en diferentes desechos de la industria agrícola. Poseen un gran valor nutritivo y son muy aceptados para su consumo, el hongo *P. ostreatus* conocido en Guatemala como Hongo ostra es considerado como una alternativa alimenticia, de uso masivo y de gran potencial económico, no solo en nuestro país. Su cultivo de manera artesanal ha tenido una gran aceptación en nuestro país especialmente en el área del Altiplano; debido a que se puede cultivar en una gran diversidad de sustratos, los cuales posteriormente pueden ser reutilizados como abonos orgánicos, su ciclo de producción es relativamente corto en comparación a otros, la inversión para echar a andar un proyecto de esta naturaleza es poca, y lo más importante es que es un alimento delicioso, nutritivo y natural.
(http://fausac.usac.edu.gt/GPublica/index.php/Producci%C3%B3n_de_hongos_ostra)

Modulo No. 5

Donde comercializar los hongos



Mercado

Lugar público con tiendas o puestos de venta donde se comercia, en especial con alimentos y otros productos de primera necesidad.

En estos puestos se pueden comercializar los hongos tipo ostra.

Fuente: https://www.flickr.com/photos/manuel_osorio/7201539790



Supermercado

También llamado (automercado) es un establecimiento comercial de venta al por menor que ofrece bienes de consumo en sistema de autoservicio entre los que se encuentran alimentos, ropa, artículos de higiene, perfumería y limpieza.

Se denomina supermercado a aquel establecimiento que tiene como principal finalidad acercar a los consumidores una importante variedad de productos de diversas marcas, precios y estilos. A diferencia de lo que sucede con gran parte de los negocios, un supermercado se caracteriza por exponer estos productos al alcance de los consumidores, quienes recurren al sistema de autoservicios.



Fuente: <https://ofertases.wordpress.com/category/supermercados/>



Fuente: <https://guiadecomprasorando.com/2015/07/27/walmart-y-target-lugares-alternativos>

Modulo No. 6

Recetas para la preparación de hongos tipo ostra



Recetas para la preparación de hongos tipo ostra

Setas ostra, brócoli, aguacate, tomate con toque de Agua de Mar

Riquísimo salteado muy fácil de hacer con seta de ostra rica en vitamina B , proteínas, fibra y una buena fuente de selenio importante para el metabolismo e antioxidante , con aguacate, brócoli, tomate y pimiento rojo con toque de Agua de Mar sal líquida marina que nos aporta todas las sales minerales en forma natural.

- ✓ 3 setas ostra
- ✓ al gusto brócoli
- ✓ 1 aguacate
- ✓ perejil
- ✓ 1 tomate
- ✓ 1/2 pimiento rojo
- ✓ cebolla
- ✓ cúrcuma



pimienta Fuente: <https://cookpad.com/ar/recetas/1530031-setas-ostra-brocoli-aguacate-tomat>

- ✓
- ✓ Agua de Mar

Pasos para preparar

Preparar y cortar fino la 1/2 cebolla, 1 tomate, 1/2 pimiento rojo.

Gírgolas seta de ostra al gusto.

Brócoli hervida al gusto.

Perejil al gusto

Reservar aguacate,tomate y pimiento rojo con perejil aparte.

Saltear primero el brocoli con la seta de ostra unos minutos, poner un poco de aceite de oliva.

Añadir una cucharada de cúrcuma y pimienta negra al gusto.

Mezclar con tomate, aguacate y pimiento rojo con perejil mantener al fuego lento.

Preparar 1/2 vaso de Agua de Mar y añadir al salteado.

Mantener al fuego lento unos 5 minutos y listo.

A disfrutar de un salteado de verduras natural, delicioso, con un toque de Agua de Mar.

Coliflor y Setas con Salsa Mornay

La clásica salsa Mornay pone un toque de distinción a este delicioso combinado de coliflor y setas perfecto para lucir en tu mesa

- ✓ Ingredientes
- ✓ 1 Coliflor
- ✓ 300 gr Setas Portobello
- ✓ 300 gr Champiñones
- ✓ 300 gr Setas de Ostra
- ✓ 1/2 Cebolla
- ✓ Unas ramitas de Cebollino
- ✓ Aceite de Oliva Virgen Extra
- ✓ Sal 50 gr Queso curado para gratinar Para la Salsa Mornay:
- ✓ 25 gr Mantequilla
- ✓ 30 gr Harina
- ✓ 1/2 l Leche
- ✓ 100 gr Queso Curado rallado

Lavar y trocear la coliflor en ramilletes, cubrir con agua y añadir un poco de sal. Cocer a presión 3 minutos. Escurrir y Picar la coliflor en tozos más pequeños y ponerla en una fuente de hornear. Espolvorear con el cebollino picado.

Paso 2: Laminar las setas y añadirlas a la cebolla. Saltear, sazonar ligeramente y cocinar unos 5 minutos, hasta que estén tiernas. Escurrir y Repartir uniformemente las setas por toda la superficie.

Paso 3: Calentar la mantequilla en un cazo, cuando comience a hervir, dejar que se evapore el agua, sin dejar de remover, en cuando comience a dorarse, retirar inmediatamente del fuego y añadir inmediatamente la harina y un poco de leche. Volver a arrimar al fuego y espesar sin dejar de remover, para evitar que se

formen grumos, añadiendo el resto de leche junto con el queso. Cocinar a fuego 31
lento, removiendo constantemente hasta que el queso se funda. Verter la salsa
encima de la coliflor y las setas.

Paso 4. Verter la salsa encima de la coliflor y las setas. Espolvorear con el resto
de queso rallado. Precalentar el horno unos 10 minutos, a 250°C. Hornear 20
minutos, a 180°C.

Paso 5: Y listo para servir.

Ingredientes para un sandwich

- Dos rebanadas de pan integral (yo usé centeno-zanahoria-chía)
- 3 a 5 Hongos ostra pequeños
- 1 Zanahoria rallada
- Brotos (alfalfa, arveja...)
- 1/2 Palta pequeña
- 1 Hoja de lechuga
- Mostaza de buena calidad (opcional)
- Sal de mar
- Aceite de oliva extra virgen



Lavar los brotes y la lechuga. En un sartén caliente con un poco de aceite de coco
poner: en una mitad los hongos ostra y en la otra mitad la zanahoria rallada,
agregar una pizca de sal. Remover la zanahoria con una cuchara de palo hasta
que esté levemente cocida y haya perdido un poco de agua, luego retirar del
sartén.

Los hongos cuando se doren por un lado los volteamos, y una vez dorados por
ambos lados apagamos el fuego.
Tostamos levemente el pan y sobre una de las rebanadas ponemos un poco de
mostaza, luego la palta molida (con sal), los hongos, zanahoria, brotes, lechuga,
aceite de oliva y tapamos con la otra rebanada.

Para chuparse los dedos!

E-grafía

<http://inedchi.paralavida.net/?p=13>

<https://line.do/es/historia-de-la-nutricion-en-salud-publica/es0/vertical?from=zyy>

<e:https://www.asturnatura.com/articulos/hongos/basidiomycetes-hymenomyces.php>

<https://es.slideshare.net/dpto.biologiaygeologia/reino-hongo>

http://www.ejemplode.com/36-biologia/1031-los_ficomycetos.html

Fuente: <https://www.asturnatura.com/flora/otros-hongos-mixomicetes/1.html>

<https://es.slideshare.net/MirianGomez20/el-reino-de-los-hongos-27986530>

<http://www.trebol-a.com/fotografias/?foto=6797358599>

<http://www.casasruralesriojucar.es/excursiones-por-alcala-del-jucar/>

http://www.cuexcomate.com/2012_04_01_archive.html

<http://www.cuexcomate.com/search/label/>

<http://misionesonline.net/2015/10/09/cucumelo-hot-un-hongo-genera->

<http://www.officeshop.com.sv/inicio/producto/bolsa-plastica-12-x-18-ciento-de-12-arroba/>

http://quetzaltenango.quebarato.com.gt/quetzaltenango/vendemos-micelios-semilla-de-hongos-comestibles-de-alta-calidad__B20C9F.html

<https://caminantedelsur.com/2016/12/13/olote-del-nahuatl-olotl-que-significa-corazon-por-angela-ulibbarri/>

<http://inedchi.paralavida.net/?p=13>

<http://implecultivo.blogspot.com/>

CAPÍTULO V

5. EVALUACIÓN DEL PROCESO DE IMPLEMENTACIÓN DE LA PROPUESTA

5.1 Evaluación de resultados

5.1.1 Evaluación del diagnóstico

El resultado de la evaluación del diagnóstico realizada a cargo de la Epesista, alcalde municipal, COCODE y miembros del comité de mujeres, se obtuvo toda la información necesaria que se solicitó con el apoyo incondicional de las personalidades que involucraron en la facilitación de datos de las identidades, con la aplicación de instrumentos se manejó técnicamente la información, de igual forma se obtuvo información para establecer cuáles son las diferentes Se logró verificar las carencias en la comunidad necesidades que tiene la institución y la comunidad, así mismo se priorizó algunos de los que tiene para luego ser analizadas, para detectar los problemas que aquejan a los comunitarios, con los problemas encontrados se definió el título del proyecto de Ejercicio Profesional Supervisado.

Objetividad por parte de los habitantes de la comunidad de Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, en relación a las carencias que padecen en cuanto a los recursos alimenticios y económicos.

Las metas trazadas de la etapa del diagnóstico se obtuvieron resultados con éxito, ya que todas las actividades fueron ejecutadas de acuerdo al cronograma del diagnóstico.

La encuesta permitió estructurar una serie de interrogantes para conocer la objetividad por parte de las personas de la comunidad y también de los empleados de la institución en relación a diferentes aspectos esenciales de su ambiente laboral y social.

5.2 Evaluación de la fundamentación teórica

En esta etapa del informe se encierran todos los documentos que avalan el proyecto y se encontraron libros importantes para este capítulo.

5.3 Evaluación del diseño del plan de intervención

Manual para una alimentación saludable dirigido a las líderes comunitarias Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché. En la cual se realizó satisfactoriamente y es evaluado por laEpesista, autoridades municipales y de la comunidad.

Los resultados obtenidos en esta fase son: gestión para la implementación de 20 guías didácticas sobre salud y educación alimentaria para la buena nutrición y generalización de ingresos a las familias, 20 mujeres beneficiadas y capacitadas en las diferentes temáticas incluidas en el proyecto, la higiene, la alimentación adecuada, asimi mismo la siembra de hongos tipo ostra, realizada en el Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché, con esta fase también permitió cumplir la realización de las diferentes actividades según el tiempo y fechas estipuladas, logrando un excelente resultado.

5.1.4 Evaluación de la ejecución y sistematización de la intervención

En esta fase se elaboró un cronograma en el cual se enfatiza e tiempo planificado para ejecutar cada una de las actividades asignadas ya que fueron logradas con éxitos, según los objetivos planteados en esta fase, este proyecto también se consigna que la sostenibilidad estará a cargo de los líderes comunitarios y Consejo Comunitario de Desarrollo quienes se encargaran de brindar el apoyo de sostenibilidad del proyecto realizado por la epesista.

Por medio de la ejecución hubo una contribución en cuanto a las condiciones elementales de las personas de la comunidad, esto a través de la siembra de hongos, además se logró la participación de la población.

Hubo una mejor condición de alimentación en los comunitarios, pues se tienen a disposición hongos ostra frescos.

5.1.5 Evaluación del voluntariado

En la fase del voluntariado se permitió llevar a cabo la reforestación en una comunidad con el fin primordial de contribuir con el medio que nos rodea, ya que por la extensa tala de árboles el medio se deteriora conforme al pasar los años, con la reforestación se busca incentivar a los ciudadanos a seguir realizando actividades como estas.

5.1.6 Evaluación del informe final del proceso del EPS

La evaluación se realizó con el objetivo de afirmar que hayan logrado los objetivos y metas establecidas desde un inicio, por parte de la EPS, esto a través de instrumentos para obtener un control adecuado en el desarrollo de las actividades.

Se alcanzaron en un buen porcentaje los objetivos del proyecto, por medio de un desarrollo sistemático de las acciones que se realizaron.

5.2 Seguimiento y sostenibilidad de la propuesta ejecutada

Universidad de San Carlos de Guatemala

Facultad de Humanidades

Departamento de pedagogía

Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa

Carolina Elizabeth Castro Us

201218575

Plan de sostenibilidad

PLAN DE SOSTENIBILIDAD DE LA INTERVENCIÓN

I. Aspectos Generales.

1.1 Institución Avaladora: Municipalidad de Santa Cruz del Quiché, Quiché.

1.1.1 Dirección: La municipalidad se ubica en la 1ra. Avenida 4-33 Zona 1, Santa Cruz del Quiché.

1.1.2 Comunidad beneficiada: Caserío La Antena Cantón Cucabajl, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché.

1.1.3 Proyecto: Manual para una alimentación saludable dirigido a las líderes comunitarias Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché.

1.1.4 Unidad ejecutora: Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, sección Quiché.

1.4 Beneficiarios: 20 madres de familia del Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché.

II. Antecedentes.

Como proyecto del Ejercicio Profesional Supervisado, EPS de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa se realizó el proyecto de siembra de hongos tipo ostra, “Manual para una alimentación saludable dirigido a las líderes comunitarias Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché.”. Después de su terminar es necesaria la verificación para la cual sea utilizada los próximos años, para que no sea anulado o pase de manera desapercibida proyecto ejecutado.

III. Justificación.

El proyecto ejecutado también se ha realizado con un fin primordial de contribuir a la solución de un problema, además de ello es necesario crear estrategias para poder ser utilizado en los siguientes años esto sería de conformidad con las madres beneficiadas de la intervención para poder ver el impacto que esta causa en la comunidad y en la vida de los integrantes de la familia.

Por lo tanto el proyecto generar ingresos económicos, “Manual para una alimentación saludable dirigido a las líderes comunitarias Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché”, se forma una comisión con los cocodes y madres de familia de la comunidad, para darle seguimiento a lo realizado.

IV. Objetivos.

Objetivo general

Organizar y garantizar para que el proyecto se dé seguimiento con actividades que sean realizadas por las beneficiadas sobre el sostenimiento del proyecto ejecutado sobre la siembra del hongo y aprovechamiento de los recursos naturales en el Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché.

Objetivos Específicos.

1. Establecer con el COCODE y las beneficiadas el compromiso sobre una visita cada tres meses a las beneficiadas con el proyecto para verificar el uso correcto y aprovechamiento de la siembra de hongos.
2. Concientizar a la población del Caserío La Antena Cantón Cucabaj I y autoridades municipales, sobre la importancia de la protección y uso adecuado de la siembra.
3. Asegurar la aplicación de los conocimientos adquiridos en las capacitaciones en relación al proyecto ejecutado implementando un pequeño comercio con la venta de hongos para el beneficio de la economía familiar.

V. Alcances

Comunitario: La Implementación de siembra de hongos, Manual para una alimentación saludable dirigido a las líderes comunitarias Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché”. Sea un proyecto de fortalecimiento para toda la comunidad.

Metodológico: Utilizar el documento pedagógico para darle un

VI. Estrategias a utilizar

Informar al COCODE y a beneficiadas que el proyecto debe trascender más allá para poder lograr los objetivos del mismo.

Establecer acuerdos con el COCODE ya las beneficiadas para verificar que se le dé buen uso a las estufas mejoradas.

VII Recursos:

1.1.9 Humanos:

Corporación Municipal.

Consejo Comunitario de Desarrollo Local (COCODES).

Vecinos del Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, Santa Cruz del Quiché, Quiché.

Tecnico agrónomo de comusan.

Epesista.

VIII. Actividades

Actividades	AÑOS	
	Se evalúa por año	
	2016	2017
Organizar con líderes comunitarios, autoridades Municipales y habitantes de la comunidad, grupos que velen por el aprovechamiento del proyecto realizado.		

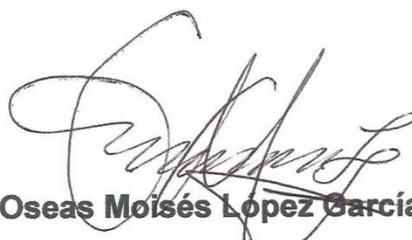
Actividades	AÑOS	
	Se evalúa por año	
	2016	2017
Organizar con líderes comunitarios, autoridades Municipales y habitantes de la comunidad, grupos que velen por el aprovechamiento del proyecto realizado.		
Monitorear junto a técnicos de Comisión Municipal de Seguridad Alimentaria (COMUSAN), el desarrollo del cultivo de hongos.		

Evaluación

Es importante realizar proyectos como estos para que la comunidad aproveche todo lo que este a su alcance, los beneficios que se encuentran en el medio ambiente.



Carolina Elizabeth Castro Us
Epesista



Lic. Oseas Moisés López García
Asesor de EPS

CAPITULO VI

6. VOLUNTARIADO

6.1 Descripción de la actividad de beneficio social

La dotación de plántulas del voluntariado nos es de mucho beneficio ya que con ello cubrirá una parte de la comunidad Pamesebal, para contribuir con el medio ambiente, siendo así se tendrá un mejor futuro tanto para las personas existentes como lo son de los niños. De igual forma contribuirá con la flora y fauna.

6.2 Evidencias de logro

Actividad del proceso práctico de la siembra de plantulas en la comunidad Pamesebal, Santa Cruz del Quiché, Quiché



Fuente: Foto tomada por Cristina Xiquin Reynoso



Fuente: Foto tomada por Cristina Xiquin Reynoso

Epesista en el lugar donde se obtuvieron las plantulas, posteriormente su traslado y siembra



Fuente: Foto tomada por Rosalía Vicente Tavico



Fuente: Foto tomada por Rosalía Vicente Tavico

Epesistas, equipo de trabajo del Banco de los Trabajadores y personeros de la Municipalidad de Santa Cruz del Quiché, en el lugar de la siembra.



Fuente: Foto extraída de la página de Facebook de la Municipalidad de Santa Cruz del Quiché.



Fuente: Foto extraída de la página de Facebook de la Municipalidad de Santa Cruz del Quiché.

Epesista en actividad de las plántulas en la comunidad Pamesebal, Santa Cruz del Quiché.



Fuente: Foto tomada por Rosalía Vicente Tavico



Fuente: Foto tomada por Rosalía Vicente Tavico

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

Carolina Elizabeth Castro Us
201218575

Plan de voluntariado

6.1 Identificación

6.1.2 Nombre del proyecto

Dotación de plántulas de Cedro y eucaena a la comunidad de Pamesebal, Santa cruz del Quiché, Quiché.

6.1.3 Ubicación de la comunidad beneficiada

Pamesebal, Municipio de Santa cruz del Quiché, Quiché.

6.2 Justificación

Por falta de información las personas utilizan los recursos naturales de forma inadecuada, la tala inmoderada de árboles, destruyen el medio en que viven, la contaminación es un problema grande afecta a todo el mundo ya que muchas personas no tiene conciencia de ello y destruyen poco a poco nuestro medio.

Es importante y necesario realizar actividades como la reforestación para contribuir con el medio y así apoyar para que no se vaya deteriorando con el paso de los años.

6.3 Objetivos

6.3.1 Objetivo general

Contribuir con el mejoramiento de la formación ambiental para la conservación del medio ambiente en la comunidad de Pamesebal, Municipio de Santa cruz del Quiché, Quiché.

6.3.2 Objetivos específicos

6.3.2.1 Organizar y coordinar las actividades realizar sobre la dotación de plántulas de cedro y eucaena para la comunidad ya mencionada.

6.3.2.2 Contribuir constantemente con los beneficiarios de la reforestación para la conservación y cuidado del medio ambiente.

6.3.2.3 Gestionar de la compra de las plántulas a utilizar para la reforestación.

6.3.2.4 Realizar la reforestación en un terrenocomunitario de Pamesebal, para contribuir a la conservación del medio ambiente.

6.4 Metas

6.4.1 Organizar y coordinar las actividades con la colaboración de todos los participantes de la actividad.

6.4.2 obtener buenos resultados a través de la reforestación.

6.4.3 Obtener los productos que se derivan de la siembra de plántulas para contribuir con el medio ambiente y con los comunitarios.

6.4.4 Mil pilones plantados para contribuir a la conservación del medio ambiente.

6.4 Cronograma de actividades a realizar para cumplir los objetivos

No.	Actividad	Responsable	Cronograma semanal 2016			
			Octubre			
			1	2	3	4
1	Realizar el cronograma de actividades a desarrollar.					
2	Reunión con los compañeros epesistas.					
3	Solicitar al COCODE del caserío de Cantón de Pamesebal, para la reforestación de una hectárea de terreno.					
4	Elaborar solicitudes para gestionar el apoyo de la intervención.					
5	Adquirir los pilones de cedros y eucaena donadas por el alcalde municipal de Santa Cruz del Quiché					
6	Donación de plantulas por el Banco de los Trabajadores.					

No.	Actividad	Responsable	Cronograma semanal 2016			
			Octubre			
			1	2	3	4
7	Plantar en el cantón de Pamesebal proyecto.					

6.7 Instrumentos

6.7.1 Libreta de apuntes

Con una libreta fue anotándose lo que se observó para la reforestación.

6.8 Recursos humanos

1. Alcalde Municipal de Santa Cruz del Quiché
2. Técnico forestal de la municipalidad de Santa Cruz del Quiché
3. Integrantes de COCODE
4. Epesista
5. Jornaleros (trabajadores particulares)

6.8.1 Recursos físicos

1. Municipalidad de Santa Cruz del Quiché.
2. Oficina administrativa de la FAHUSAC-QUICHÉ
3. Salón de la Municipalidad de Santa cruz del Quiché para reuniones.
4. Terreno
5. Vehículo de la Municipalidad
7. Bus de bantrab

6.8.2 Recursos materiales

1. Computadora
2. Impresora
3. Hojas de papel bond
4. Cámara digital
6. Memoria USB
7. Fotocopias

8. Engrapadora
9. Perforadora
10. Plantas de cedro y eucaena.
11. Piochas
12. Saca-tierra
13. Azadones
14. Palas
15. Barretas
16. Machetes
17. Rastrillo
18. Cinta Métrica
19. Carretilla de mano

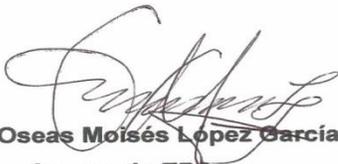
6.9 Recursos financieros

No.	Actividad	Fuentes de financiamiento	Cantidad	Descripción	Costo Unitario	Total
1	Dotación plántulas	Municipalidad de Santa Cruz del Quiché. Gestión ante el Banco Bantrab.	600	Cedro y eucaena	Q.3.00	Q.1,800.00
		Epesista		Traslado de plantulas a comunidad	Q.200.00	Q.200.00
2	Siembra de semillas	Banco Bantrab Epesista	40	refacción	Q.5.00	Q.200.00
Total						Q.2,200.00

6.10 Evaluación

Esta etapa del desarrollo del voluntariado en el cual fue precisa la reforestación para concientizar a la comunidad con cuidar nuestro medio ambiente ya que nos es de mucho beneficio los recursos naturales.


 Carolina Elizabeth Castro Us
 Epesista


 Lic. Oseas Moisés Lopez Garcia
 Asesor de EPS

Conclusiones

El ejercicio Profesional Supervisado EPS, permitió al estudiante lograr una serie de aprendizaje y experiencias para un buen desempeño profesional, pues a través de técnicas y métodos se logró un diagnóstico adecuado para recabar toda la información necesaria.

En el perfil del proyecto se logró realizar los aspectos relacionados con la planificación del proyecto, esto por medio de las acciones realizadas en el diagnóstico institucional y comunitario, así como también a definir los objetivos y las metas del mismo.

En el proceso de ejecución del proyecto se lograron hacer las diferentes actividades que estaban planificadas, esto con la ayuda de los comunitarios y con esto se pudo obtener numerosos resultados, además se realizó Manual didáctico del cultivo de hongos tipo ostra para una alimentación saludable dirigido a las líderes comunitarias Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché.

Recomendaciones

Es importante realizar acciones en beneficio de las comunidades o cualquier sector que lo necesite, por lo que el Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- es un proceso bastante enriquecedor para los estudiantes de la Licenciatura en Pedagogía

Las instituciones encargadas de realizar sus labores en beneficio de la población deben de esforzarse a fin de mejorar las diversas condiciones de los grupos sociales que lo necesitan y de esta forma hacer productiva a la sociedad guatemalteca.

Realizar un diagnóstico institucional permite conocer detalladamente las condiciones y características que poseen las instituciones o comunidades las cuales son objeto de estudio para una posterior toma de decisiones en beneficio de la organización.

Bibliografía

1. Alimentos y nutrición Rrof. William H. SebrellJr, James J. Haggerty 1979, calzada de la viga No. 1332
2. Colección científica de libros Time Life (Salud y enfermedad) 1979 Jacarandas No. 270, México 4, DF
3. Libros de actas de la comunidad de la Municipalidad de Santa Cruz del Quiché.
4. Reglamento interno de la municipalidad de Santa Cruz del Quiché
5. Plan de Desarrollo Municipal de Santa Cruz del Quiché.
6. Última revisión por la Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional, junio de 2008.

E-grafía

<http://inedchi.paralavida.net/?p=13>

[e:https://www.asturnatura.com/articulos/hongos/basidiomycetes-hymenomycetes.php](https://www.asturnatura.com/articulos/hongos/basidiomycetes-hymenomycetes.php)

<https://es.slideshare.net/dpto.biologiaygeologia/reino-hongo>

http://www.ejemplode.com/36-biologia/1031-los_ficomicetos.html

Fuente: <https://www.asturnatura.com/flora/otros-hongos-mixomicetes/1.html>

<https://es.slideshare.net/MirianGomez20/el-reino-de-los-hongos-27986530>

<http://www.trebol-a.com/fotografias/?foto=6797358599>

<http://www.casasruralesriojucar.es/excursiones-por-alcala-del-jucar/>

http://www.cuexcomate.com/2012_04_01_archive.html

<http://www.cuexcomate.com/search/label/>

<http://misionesonline.net/2015/10/09/cucumelo-hot-un-hongo-genera->

<http://www.officeshop.com.sv/inicio/producto/bolsa-plastica-12-x-18-ciento-de-12-arroba/>

http://quetzaltenango.quebarato.com.gt/quetzaltenango/vendemos-micelios-semilla-de-hongos-comestibles-de-alta-calidad__B20C9F.html

<https://caminantedelsur.com/2016/12/13/olote-del-nahuatl-olotl-que-significa-corazon-por-angela-ulibbarri/>

<http://inedchi.paralavida.net/?p=13>

<http://implecultivo.blogspot.com/>

Apéndice

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA
SECCIÓN QUICHÉ
Ejercicio Profesional Supervisado –EPS–
Asesor: Lic. Oseas Moisés López García
Plan General del Ejercicio Profesional Supervisado

1. Identificación

1.1 Nombre de la pesista: Carolina Elizabeth Castro Us

1.2 Carne: 201218575

1.3 Carrera: Licenciatura en pedagogía y administración Educativa

1.4 Institución: Municipalidad de Santa Cruz del Quiché

1.5 Comunidad asignada: Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché.

1.6 Dirección: 1ra. Avenida 4-33, Zona 1, Santa Cruz del Quiché

1.7 Fecha del diagnóstico institucional: 25 agosto del 2016 al 30 de diciembre de 2016

2. Descripción

El plan de la etapa de diagnóstico nos servirá para tener una estructura metódica de cómo se encuentra la institución, para así poder encontrar las debilidades de la entidad.

3. Justificación

El plan general es fundamental ya que es utilizada como una guía para realizar las diversas actividades que conlleva el Ejercicio Profesional Supervisado, asimismo se puede tener una organización de las etapas que ejecutara laEpesista en la institución avaladora, así como en la comunidad avalada con la finalidad de efectuar un desempeño eficiente.

El plan general funge para prever las acciones necesarias que laEpesista realiza en la institución y en la comunidad, pues es indispensable el uso de los medios, recursos e instrumentos apropiados para la realización de las labores pertinentes.

Objetivos

3.1 Objetivo general

Recabar información fundamental de la institución y de la comunidad, mediante la aplicación de diversas técnicas, como final de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, la estudiante epesista mejore y adquiera habilidades y destrezas para desarrollar acciones eficientes, a través de los diversas fases que implica llevar a cabo el Ejercicio Profesional Supervisado,

3.2 Objetivos específicos

3.2.1 Efectuar el diagnostico institucional para recabar información fundamental en torno a las condiciones en las que se haya la organización, además los servicios que le ofrecen a la sociedad quichelense.

3.2.2 Realizar el perfil del proyecto para que de esta manera se establezca una secuencia coherente con las finalidades del proyecto propuesto en torno a las necesidades de la organización beneficiada.

3.2.3 Ejecutar el proyecto con eficiencia, esto después de una estructuración adecuada y en base a las necesidades de la población y con un análisis de los beneficios que se obtengan del mismo.

4. Actividades

No.	Actividades	Año 2016														
		Agosto			Septiembre			Octubre			Noviembre			Diciembre		
1	Presentación y aprobación de la solicitud en la municipalidad de Santa Cruz del Quiché.															

No.	Actividades	Año 2016																			
		Agosto				Septiembre				Octubre				Noviembre				Diciembre			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
2	Aprobación del plan general y de diagnóstico																				
3	Ejecución de la etapa diagnóstica institucional																				
4	Evaluación del diagnóstico																				
5	Perfil del proyecto																				
6	Evaluación del perfil del proyecto																				
7	Verificación del lugar para la plantación de las plántulas.																				
8	Reforestar un área asignada por la Municipalidad de Santa Cruz del Quiché																				
9	Ejecución del proyecto																				

No.	Actividades	Año 2016																			
		Agosto				Septiembre				Octubre				Noviembre				Diciembre			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
10	Evaluación de la ejecución del proyecto																				
11	Autorización del informe final de -EPS-																				

5 Recursos

5.1 Humanos

Asesor de Ejercicio Profesional Supervisado

Ingeniero agrónomo

Secretaria

Pobladores de la comunidad

Espesita

Supervisor del EPS Ejercicio Profesional Supervisado

5.2 Materiales

Computadora

Impresora

Papel bond

Fotocopias

Cuaderno

Lapiceros

Memoria USB

6 Evaluación

La es un recurso que permite verificar los resultados de todo el proceso del Ejercicio Profesional Supervisado primera Ejercicio Profesional Supervisado, esto nos permitirá controlar y tomar decisiones que mejoren o que continúen con los logros, si estos son los separados en el desarrollo de las actividades del proceso, para eso se utilizaran instrumentos como guías de observación, encuestas y entrevistas. Esto ayudara a tener una información objetiva en el desarrollo de las acciones.

Carolina Elizabeth Castro Us

Epesista

Lic. Oseas Moisés López García

Asesor de EPS

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

FACULTAD DE HUMANIDADES DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA SECCIÓN QUICHÉ

Ejercicio Profesional Supervisado –EPS–
Asesor: Lic. Oseas Moisés López García

PLAN DE DIAGNÓSTICO

5. Identificación

1.1 Nombre de la pesista: Carolina Elizabeth Castro Us

1.2 Carne: 201218575

1.3 Carrera: Licenciatura en pedagogía y administración Educativa

1.4 Institución: Municipalidad de Santa Cruz del Quiché

1.5 Comunidad asignada: Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché.

1.6 Dirección: 1ra. Avenida 4-33, Zona 1, Santa Cruz del Quiché

1.7 Fecha del diagnóstico institucional: 25 de agosto al 08 de octubre del 2016

6. Descripción

El plan de la etapa de diagnóstico nos servirá para tener una estructura metódica de cómo se encuentra la institución, para así poder encontrar las debilidades de la entidad.

7. Justificación

El diagnóstico institucional es una investigación que tiene como fin primordial, identificar al máximo la situación de la institución o comunidad para poder determinar sus necesidades o problemas detectados. Es necesario en la etapa diagnóstica realizar una recopilación de informaciones a través de técnicas y fuentes de información que puedan proporcionar a la pesista toda la información necesaria para poder detectar las principales problemáticas que afectan a la institución y de esta forma poder aplicar con conocimientos científicos,

pedagógicos un proyecto capaz de mejorar o complementar con los objetivos que propone la institución.

8. Objetivos

8.1 Objetivo general

Recabar información fundamental de la institución y de la comunidad, mediante la aplicación de diversas técnicas e instrumentos de investigación, para detectar con eficiencia las principales problemáticas que afectan a la institución asimismo poder ejecutar un proyecto a través de un diagnóstico.

8.2 Objetivos específicos

8.2.1 Evaluar las características estructurales de la institución.

8.2.2 Detectar las necesidades de la institución con el diagnóstico.

8.2.3 Identificar las carencias que provocan los problemas, tanto en la institución como en la comunidad, y con ello buscar las estrategias para disminuir las dificultades que se presentan.

8.2.4 Priorizar el problema con la solución, tomando en cuenta los factores de viabilidad y factibilidad.

9. Instrumentos para el diagnostico

9.1 Observación

Actividad realizada con la finalidad de detectar y asimilar la información de la institución avaladora. La recolección de datos contempla aspectos generales sobre los agentes municipales, personales, comunitario y entidades que interactúan con la institución y comunidad seleccionada.

9.2 Entrevista

1. Se aplicó esta técnica con los coordinadores de las unidades que funcionan en la Municipalidad de Santa Cruz del Quiché, para lo cual se utilizó un cuestionario.

2. Aplicación de la observación para completar la información necesaria, datos que se fueron anotando en un cuaderno de notas.

10. Actividades

Entrega de hoja de asignación de asesor

Reunión con el asesor de EPS

Presentación de solicitud para llevar a cabo el diagnóstico institucional y comunitario.

Plasmar el cronograma de actividades

Inicio de la recopilación de información por diferentes fuentes para la etapa diagnóstica.

Redacción del informe del diagnóstico

Revisión del informe diagnóstico

Presentación del informe al asesor

11. Cronograma

No.	ACTIVIDADES	Año 2016															
		Julio		agosto				Septiembre				Octubre					
		Semanas															
		3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
1	Entrega de hoja de asignación de asesor																
2	Reunión con el asesor de																
3	Presentación de solicitud para llevar a cabo el diagnóstico institucional y comunitario.																
4	Plasmar el cronograma de actividades																

No.	ACTIVIDADES	Año 2016													
		Julio		agosto		Septiembre		Octubre							
		Semanas													
		3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
5	Inicio de la recopilación de información por diferentes fuentes para la etapa diagnóstica.														
6	Redacción del informe del diagnóstico														
7	Revisión del informe diagnóstico														

12. Recursos

7.1 Humanos:

Ingeniero agrónomo

Secretaria

Pobladores de la comunidad

Espesita

Supervisor de EPS Ejercicio Profesional Supervisado

7.2 Materiales

Computadora

Impresora

Papel bond

Fotocopias

Cuaderno

Lapiceros

Memoria USB

13. Presupuesto

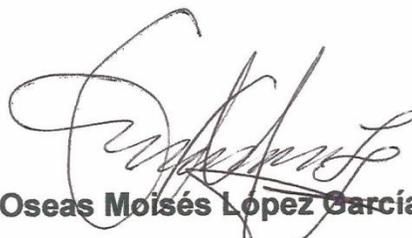
No.	Pagos del gasto	Costo unitario	Total
01	Transporte	Q.15.00	Q.60.00
02	Internet	Q.5.00	Q.15.00
03	Hojas	Q.10.00	Q.10.00
04	Impresiones	Q.1.00	Q.10.00
Total			Q. 95.00

8 Evaluación

La primera Ejercicio Profesional Supervisado, realizado en la institución y en la comunidad será evaluada mediante instrumentos con ello determinar las características en entorno a los diversos factores que se encontraron en la institución investigada. Para determinar las decisiones para seguir con las actividades correspondientes.



Carolina Elizabeth Castro Us
Epesista



Lic. Oseas Moisés López García
Asesor de EPS

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGIA
LICENCIATURA EN PEDAGOGIA Y ADMINISTRACION EDUCATIVA
Encuesta dirigida a personal que labora en municipalidad de Santa Cruz del Quiché, Quiché

La presente encuesta tiene como finalidad diagnosticar la municipalidad de Santa Cruz del Quiché, para la elaboración del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS) de la Carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa.

Instrucciones: Al responder con sinceridad, colabora a tener un diagnóstico verás. Conteste en la línea a cada uno de los cuestionamientos que se le formulan.

1. ¿Bajo qué renglón presupuestario trabaja?

Presupuestado 011 Contrato anual Planilla Otro

Especifique _____

2. ¿Cómo se siente en el desempeño de su trabajo? _____

3. ¿El horario de su trabajo es adecuado? _____

4. ¿Cuál es su opinión con respecto a la administración de este lugar? _____

5. ¿Cuenta con los insumos suficientes para realizar su trabajo? _____

6. ¿Cuáles son las carencias con que cuenta su oficina? _____

7. ¿Cómo es su relación con el personal que labora en la municipalidad? _____

8. ¿Cuál es su salario mensual? _____

9. ¿Está de acuerdo con lo que devenga? _____

10. ¿A cada cuanto tiempo recibe aumento salarial? _____

MODELO DE UNA ENTREVISTA
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO –EPS-
Lic. Oseas Moisés López García

Nombre del entrevistado _____

Lugar y fecha: _____

PRESENTACIÓN: La Epesista de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Universidad de San Carlos de Guatemala. Con el propósito de obtener información con autoridades y habitantes de la comunidad. En relación a la historia, población, tradiciones y costumbres de los ciudadanos de la comunidad, se formula la siguiente entrevista para conocer su opinión.

INSTRUCCIONES responder con toda sinceridad la siguientes preguntas

1.Cuál es el nombre de la comunidad?

2. ¿Cuál es la historia de su comunidad?

3. ¿Qué accidentes geográficos presenta la comunidad?

4. ¿Cuál es la extensión territorial de la comunidad?

5. ¿Cuál es idioma predominante en la comunidad?

6. ¿Cuál es la principal ocupación de los habitantes de la comunidad?

7. ¿Qué tipo de infraestructura predomina en las viviendas?

8. ¿Qué grupos religiosos están presentes en la comunidad?

9. ¿Existen bosques municipales en su comunidad?

Sí____ No____

¿Cuáles? _____

10. Por lo que genera o por su naturaleza a qué tipo de comunidad (institución) pertenece?

11. Cuántas y cuáles son las vías de acceso a la comunidad

12. ¿Que se cultiva o se produce en su comunidad?

13. ¿Cuál es el clima de su comunidad?

14. ¿Cree usted que el clima de su comunidad favorece los diferentes cultivos:

Sí__ No__

¿Por qué?_____

15. ¿La comunidad posee misión, visión, objetivos y/o metas

¿Cuáles?_____

16. ¿Cuáles son las agencias educativas existentes en la comunidad?

17. ¿Cuáles son las agencias educativas existentes en la comunidad?

18. ¿Qué tipo de organización comunitaria poseen? ¿Quiénes la integran?

19. ¿Qué instituciones colaboran, realizan o fomentan proyectos en la comunidad?

20. ¿Qué necesidades (carencias) presentan los habitantes de la comunidad?

21. ¿Con que recursos cuenta la comunidad?

Financieros_____

Naturales._____

Otros_____

Actividad del proceso del cultivo de hongos tipo ostra en la comunidad Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché.



Fuente: foto tomada por Romelia Carina ZapetaFuente: foto tomada por Romelia Carina Zapeta

Representantes de la Comisión Municipal de Seguridad Alimentaria (COMUSAN) explicando la forma del cultivo y cuidado de hongos tipo ostra



Fuente: foto tomada por Romelia Carina Zapeta

Epesista personal de Comisión Municipal de Seguridad Alimentaria (COMUSAN) entrega de la semilla del hongo tipo ostra

Epesista y personal de COMUSAN después de la entrega de semilla, practicando el lavado de manos previo al cultivo de hongos tipo ostra



Fuente: foto tomada por Romelia Carina Zapeta



Fuente: foto tomada por Romelia Carina Zapeta

Madres de familia iniciando el proceso del cultivo de hongos



Fuente: foto tomada por Romelia Carina ZapetaFuente: foto tomada por Romelia Carina Zapeta

Anexos



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala, 17 de junio de 2016

Licenciado
OSEAS MOISES LÓPEZ
Asesor de EPS
Facultad de Humanidades
Presente

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

CAROLINA ELIZABETH CASTRO US
201218575

Previo a optar al grado de Licenciada en Pedagogía y Administración Educativa.



[Signature]
Licda. Mayra Damaris Solares Salazar
Directora Departamento Extensión



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



C.C expediente
Archivo.

Educación Superior, Inuyente y Proyectiva

Edificio S-4, ciudad universitaria zona 12
Teléfonos: 24188602 24188610-20
2418 8000 ext. 85302 Fax: 85320

Santa Cruz del Quiché, 24 de agosto de 2016

Licenciado:

José Francisco Pérez Reyes
Alcalde Municipal de Santa Cruz del Quiché
Presente

Estimado Licenciado:

Atentamente le saludo y a la vez le informo que la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala, con el objetivo de participar en la solución de los problemas educativos a nivel nacional, realiza el Ejercicio Profesional Supervisado –EPS–, con los estudiantes de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa.

Por lo anterior, solicito autorice el Ejercicio Profesional Supervisado a la estudiante **Carolina Elizabeth Castro Us**, carné No. **201218575** En la institución que dirige.

El asesor –supervisor asignado realizará visitas constantes, durante el desarrollo de las fases del diagnóstico, perfil, ejecución y evaluación del proyecto.

Deferentemente,
"ID Y ENSEÑAD A TODOS"


Licda. Mayra Damaris Solares Salazar
Directora Departamento de Extensión





Municipalidad de:
Santa Cruz del Quiché

GOBIERNO MUNICIPAL: LIC. JOSÉ FRANCISCO PÉREZ REYES



Santa Cruz del Quiché
24 de Noviembre de 2016

Señor:
Felipe López Grijalva
Presidente de -COCODE-
Caserío La Antena Cantón Cucabaj I
Santa Cruz del Quiché
Presente:

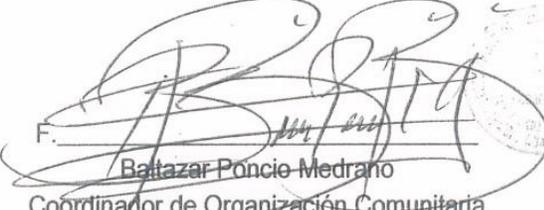
Respetable:

Me es grato poder saludarlo y desearle éxitos y bendiciones al frente de todas sus labores cotidianas.

El motivo de la presente es para **NOTIFICARLE** a su persona que; **Carolina Elizabeth Castro Us de Chavéz, con Documento Personal de Identificación CUI: 1928 74020 1401**, estudiante de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades con Sede en Santa Cruz del Quiché, estará realizando visitas en la comunidad que usted representa por motivo de Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-. Por lo que hago de su conocimiento la participación de dicha persona anteriormente indicada en la comunidad referida.

Sin más que agregar y agradeciendo la atención prestada a la presente, me suscribo de usted como su atento y seguro servidor.

Atentamente:


Batazar Poncio Medrano
Coordinador de Organización Comunitaria
Dirección Municipal de Planificación


Felipe López



CC: ARCHIVO

Municipalidad de Santa Cruz del Quiché
1a Av 4-33 Zona 1 Santa Cruz del Quiché, Guatemala C.A.
municipalidadquiche@gmail.com
Tel. 77551106

 Municipalidad Santa Cruz Quiche



Municipalidad de:
Santa Cruz del Quiché

Gobierno Municipal: Lic. José Francisco Pérez Reyes



LA INFRASCRITA SECRETARIA DE RECURSOS HUMANOS DE LA MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE SANTA CRUZ DEL QUICHÉ, DEPARTAMENTO DE QUICHÉ, REPÚBLICA DE GUATEMALA, C. A. **CERTIFICA:** QUE PARA EL EFECTO TIENE A LA VISTA EL LIBRO DE ACTAS VARIAS EN DONDE SE ENCUENTRA EL ACTA 14-2016 QUE COPIADA LITERALMENTE DICE-----

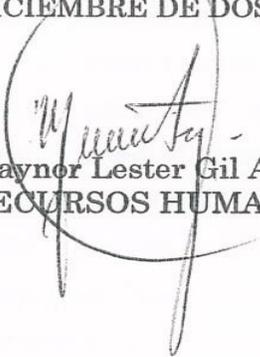
ACTA No. 14-2016 En el municipio de Santa Cruz del Quiché, departamento de Quiché, siendo las diez horas en punto, del día lunes veintiocho de noviembre del año dos mil dieciséis nos encontramos constituidos en la oficina de Recursos Humanos de esta Municipalidad las siguientes personas: Maynor Lester Gil Arauz, Supervisor de Recursos Humanos, Rosa María Yat Barrera, Juana Victoria Lucrecia Ventura García, Carolina Elizabeth Castro Us, Cindy Yanira de los Angeles Vásquez del valle, Wiliam Daniel Azañon Ixcoy, Diego Velasquez Simon, Pedro Luis Rojas Saenz, Romelia Carina Zapeta Zapeta, Anselma Nohemi Zapeta Lux, Roselia Vicente Tavico, Cristina Reynoso Xiquin, Feliciano Elizabeth Pacheco Morales, Maria Ofelia Ajpacaja Tzunux, Gilberto Bosbeli Lopez Ruiz y Lidia Esperanza Castro Porix, Secretaria de Recursos Humanos, para dejar constancia de lo siguiente: **PRIMERO:** Se encuentran presentes en la oficina de Recursos Humanos los estudiantes de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Universidad San Carlos de Guatemala, así como el Supervisor de Recursos Humanos, Maynor Lester Gil Arauz para dejar constancia respecto a la realización del Ejercicio Profesional Supervisado por los estudiantes presentes del 24 de agosto de 2016 al 04 de noviembre de 2016. **SEGUNDO:** El señor Maynor Lester Gil Arauz agradece el apoyo brindado por los estudiantes durante este tiempo y el aporte brindado a las diferentes unidades de esta municipalidad esperando que lo que hayan conocido sea un aporte para el ejercicio de sus profesiones. **TERCERO:** El joven Pedro Luis Rojas Saenz, agradece el espacio brindado a los estudiantes de la Universidad de San Carlos de Guatemala, quedando a la

Municipalidad de Santa Cruz del Quiché
1a Av 4-33 zona 1 Santa Cruz del Quiché, Guatemala C.A.
municipalidadquiche@gmail.com
Tel. 77551106

 Municipalidad Santa Cruz Quiche

quedando a la disposición para cualquier asunto se les sea requerido. **CUARTO:** Sin más que hacer constar finaliza la presente media hora después de su inicio, quien previa lectura por los comparecientes, bien enterados de sus contenido, objeto, validez y demás efectos, legales, la ratifican, aceptan y firman, damos fe. Aparecen dieciséis firmas ilegibles de los comparecientes y el sello respectivo - - - - -

Y, PARA REMITIR A DONDE CORRESPONDE EXTIENDO, FIRMO Y SELLO LA PRESENTE CERTIFICACIÓN EN UNA HOJA DE PAPEL BOND CON EL MEMBRETE DE LA MUNICIPALIDAD, EN EL MUNICIPIO DE SANTA CRUZ DEL QUICHÉ, DEPARTAMENTO DE QUICHÉ, A DOCE DÍAS DEL MES DE DICIEMBRE DE DOS MIL DIECISEIS. - - - - -


Maynor Lester Gil Arauz
RECURSOS HUMANOS




Lidia Esperanza Castro Porix
RECURSOS HUMANOS



Municipalidad de: **Santa Cruz del Quiché**

GOBIERNO MUNICIPAL: LIC. JOSÉ FRANCISCO PÉREZ REYES



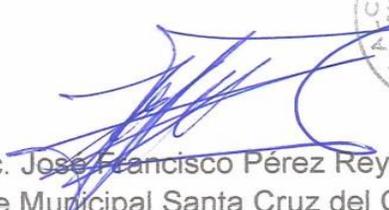
CONSTANCIA

A QUIEN INTERESE:

La presente hace constar que la estudiante: **Carolina Elizabeth Castro Us**, portadora del carné No. **201218575**, inscrita en la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, Departamento de Pedagogía, Sección Quiché, estuvo realizando el proceso del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-, durante los meses de agosto a noviembre, en la Municipalidad de Santa Cruz del Quiché del departamento de Quiché, ubicado entre la 1ra. Avenida 4-33, Zona 1, Santa Cruz del Quiché, Frente al parque central.

Y A SOLICITUD DE LA INTERESADA Y PARA REMITIR A DONDE CORRESPONDE, SE EXTIENDE FIRMA Y SELLA LA PRESENTE EN UNA HOJA DE PAPEL BOND TAMAÑO CARTA EN EL MUNICIPIO DE SANTA CRUZ DEL QUICHÉ, QUICHÉ, A LOS SIETE DÍAS DEL MES DE NOVIEMBRE DE DOS MIL DIECISÉIS.




Lic. José Francisco Pérez Reyes
Alcalde Municipal Santa Cruz del Quiché

Municipalidad de Santa Cruz del Quiché
1a Av 4-33 Zona 1 Santa Cruz del Quiché, Guatemala C.A.
municipalidadquiche@gmail.com
Tel. 77551106

 Municipalidad Santa Cruz Quiche



Municipalidad de:
Santa Cruz del Quiché

Gobierno Municipal: Lic. José Francisco Pérez Reyes

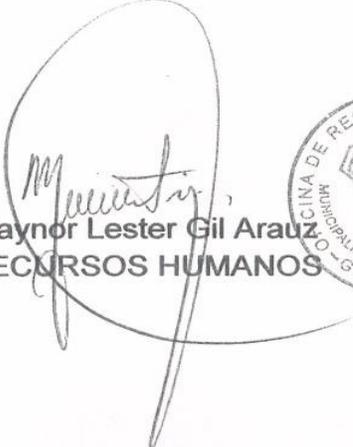


CONSTANCIA

A QUIEN INTERESE:

La presente hace constar que la estudiante: **Carolina Elizabeth Castro Us**, portadora del carné No. **201218575**, inscrita en la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, Departamento de Pedagogía, Sección Quiché, apoyo en el voluntariado de la siembra de plántulas de cedro y eucalipto en la comunidad de Pamasebal, del Municipio de Santa Cruz del Quiché, departamento de Quiché, actividad realizada el 29 de octubre de 2016.

Y A SOLICITUD DE LA INTERESADA Y PARA REMITIR A DONDE CORRESPONDE, SE EXTIENDE FIRMA Y SELLA LA PRESENTE EN UNA HOJA DE PAPEL BOND TAMAÑO CARTA EN EL MUNICIPIO DE SANTA CRUZ DEL QUICHÉ, QUICHÉ, VEINTE DÍAS DEL MES DE NOVIEMBRE DE DOS MIL DIECISEIS.


Maynor Lester Gil Arauz
RECURSOS HUMANOS



Municipalidad

ad de Santa Cruz del Quiché
zona 1 Santa Cruz del Quiché, Guatemala C.A.
adquiche@gmail.com
106
alidad Santa Cruz Quiche



Municipalidad de:
Santa Cruz del Quiché



GOBIERNO MUNICIPAL: LIC. JOSÉ FRANCISCO PÉREZ REYES
FINIQUITO

A QUIEN INTERESE:

Por este medio se hace saber que la estudiante epesista: **Carolina Elizabeth Castro Us**, portadora del carné No. **201218575** inscrita en la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, Departamento de Pedagogía, Sección Quiché, culminó satisfactoriamente el proceso del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-, en la Municipalidad de Santa Cruz del Quiché del departamento de Quiché, ubicado entre la 1ra. Avenida 4-33, Zona 1, Santa Cruz del Quiché, Frente al parque central. Por lo que se encuentra solvente en la entrega de materiales perteneciente a esta institución.

Y A SOLICITUD DE LA INTERESADA Y PARA REMITIR A DONDE CORRESPONDE, SE EXTIENDE FIRMA Y SELLA LA PRESENTE EN UNA HOJA DE PAPEL BOND TAMAÑO CARTA EN EL MUNICIPIO DE SANTA CRUZ DEL QUICHÉ, QUICHÉ A LOS SIETE DÍAS DEL MES DE NOVIEMBRE DE DOS MIL DIECISÉIS.



Lic. José Francisco Pérez Reyes
Alcalde Municipal Santa Cruz del Quiché

Guatemala, 5 de abril del 2017

Licenciada
Mayra Damaris Solares Salazar
Directora del Departamento de Extensión
Facultad de Humanidades

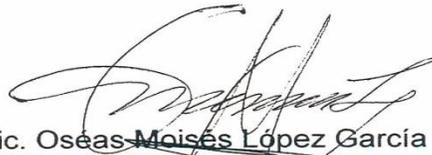
Hago de su conocimiento que la estudiante: **Carolina Elizabeth Castro Us.**
Con carné: **201218575**. Dirección para recibir notificaciones: **8va. Calle A 3-43 zona 2 Santa Cruz del Quiché, Quiché.**

No. de Teléfono: **53197885**. Estudiante de Licenciatura en: **Pedagogía y Administración Educativa**

Ha realizado informe final de EPS (X) Tesis ()

Titulado: **Manual didáctico del cultivo de hongos tipo ostra para una alimentación saludable dirigido a las líderes comunitarias Caserío La Antena Cantón Cucabaj I, del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché**

Por lo que se dictamina favorablemente para que le sea nombrada COMISIÓN REVISORA.


Lic. Oseas Moisés López García
Asesor.

mygo/mdss

Educación Superior, Incluyente y Proyectiva
Edificio S-4, ciudad universitaria zona 12
Teléfonos: 2418 8601 24188602 24188620
2418 8000 ext. 85301-85302 Fax: 85320

Guatemala, 26 de mayo de 2017.

Licenciada
Mayra Damaris Solares Salazar
Directora Departamento Extensión

Licenciada Mayra:

Hacemos de su conocimiento que el estudiante: **Carolina Elizabeth Castro Us** con carné: No. **201218575**.

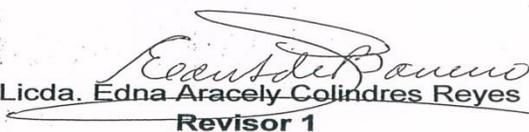
Ha realizado las correcciones sugeridas al trabajo de; **Manual didáctico de cultivo de hongos tipo ostra para una alimentación saludable dirigido a las líderes comunitarias Caserío la Antena, Cantón Cucabaj I , del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché.**

EPS (X) TESIS ()

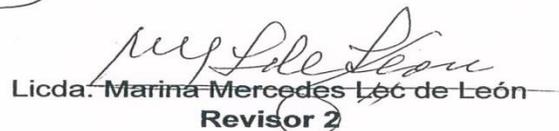
Por lo anterior, se dictamina favorablemente para que se le asigne fecha de **EXAMEN PRIVADO**.



Lic. Oséas Moisés López García
Aesor.



Licda. Edna Aracely Colindres Reyes
Revisor 1



Licda. Marina Mercedes Lec de León
Revisor 2