

Rogelio Tobar González

Guía nutricional para una alimentación saludable, dirigida a maestros y estudiantes de sexto grado primaria de la Escuela Oficial Rural Mixta del caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa.

Asesor: Lic. Rudy Mauricio Chapeta García



Facultad de Humanidades
Departamento de Pedagogía

Guatemala, octubre 2017

Este informe fue presentado por el autor como trabajo del Ejercicio Profesional Supervisado, previo a optar el grado de Licenciado en Pedagogía y Administración Educativa.

Guatemala, octubre 2017

ÍNDICE

Introducción	i
CAPÍTULO I	
1. Diagnóstico	1
1.1. Datos generales de la institución patrocinante	1
1.1.1. Nombre de la institución	1
1.1.2. Tipo de la institución	1
1.1.3. Ubicación geográfica	1
1.1.4. Visión	1
1.1.5. Misión	1
1.1.6. Políticas	2
1.1.7. Objetivos	3
1.1.8. Metas	3
1.1.9. Estructura organizacional	4
1.1.10. Recursos	5
1.1.10.1. Humanos	5
1.1.10.2. Materiales	5
1.1.10.3. Financieros	6
1.2. Técnicas e instrumentos utilizados para el diagnóstico	7
1.3. Lista de carencias	8
1.4. Cuadro de análisis y priorización de problema	8
1.4.1. Priorización de problema	9
1.5. Datos de la institución o comunidad beneficiada	9
1.5.1. Nombre de la institución	9
1.5.2. Tipo de institución	9
1.5.3. Ubicación geográfica	9
1.5.4. Visión	10
1.5.5. Misión	10
1.5.6. Políticas	10
1.5.7. Objetivos	11

1.5.8. Metas	11
1.5.9. Estructura organizacional	12
1.5.10. Recursos	13
1.5.10.1. Humanos	13
1.5.10.2. Materiales	13
1.5.10.3. Financieros	13
1.6. Lista de carencias	13
1.7. Cuadro de análisis y priorización de problema	14
1.8. Análisis de viabilidad y factibilidad	15
1.9. Problema seleccionado	16
1.10. Solución propuesta como viable y factible	16

CAPÍTULO II

2. Perfil del proyecto	17
2.1. Aspectos generales	17
2.1.1. Nombre del proyecto	17
2.1.2. Problema	17
2.1.3. Localización	17
2.1.4. Unidad ejecutora	17
2.1.5. Tipo de proyecto	17
2.2. Descripción del proyecto	17
2.3. Justificación	17
2.4. Objetivos del proyecto	18
2.4.1. Objetivo general	18
2.4.2. Objetivos específicos	18
2.5. Metas	18
2.6. Beneficiarios	18
2.7. Fuente de financiamiento y presupuesto	19
2.7.1. Financiamiento	19
2.7.2. Presupuesto	19
2.8. Cronograma de actividades	20
2.9. Recursos	21

2.9.1. Humanos	21
2.9.2. Materiales	21
2.9.3. Físicos	21
2.9.4. Financieros	21

CAPÍTULO III

3. Proceso de ejecución	22
3.1. Actividades y resultados	22
3.2. Productos y logros	23
3.3. Guía nutricional para una alimentación saludable	24

CAPÍTULO IV

4. Proceso de evaluación	50
4.1. Evaluación de diagnóstico	50
4.2. Evaluación del perfil del proyecto	50
4.3. Evaluación de la ejecución del proyecto	50
4.4. Evaluación final	50
Conclusiones	51
Recomendaciones	52
Bibliografía	53
Apéndice	
Anexos	

INTRODUCCIÓN

El presente informe de Ejercicio Profesional Supervisado de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, se describe de manera detallada las actividades para la ejecución e implementación de un proyecto que beneficie a una institución o comunidad; las cuales se dan a conocer a continuación:

La primera fase, diagnóstico, se realizó una investigación de la institución patrocinante municipalidad de Compa, Jutiapa, y como institución beneficiada Escuela Oficial Rural Mixta, caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, con el propósito de recopilar información, listar las carencias y deficiencia, priorizar las necesidades y plantear las posibles alternativas de solución en base a un análisis de viabilidad y factibilidad.

La segunda fase, se presenta el perfil del proyecto, con aspectos general de la institución patrocinada, donde se establece el nombre del proyecto, descripción justificación, objetivos, metas, recursos para su realización y a quienes beneficiará.

La tercera fase, ejecución, en la que se explica la realización del proyecto el cual comprende actividades que fueron programadas en el cronograma, logrando ejecutar el proyecto de guía nutricional para una alimentación saludable, dirigida a maestros y estudiantes de sexto grado primaria de la Escuela Oficial Rural Mixta del caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa.

En la cuarta fase, consiste en el proceso de evaluación, en este capítulo el propósito fue establecer cuáles fueron los logros alcanzados con la implementación del proyecto, asimismo la verificación de los objetivos durante cada una de las etapas del Ejercicio Profesional Supervisado, por lo que se hizo necesario la aplicación de una lista de cotejo. Para finalizar se presentan las conclusiones, recomendaciones, la bibliografía, apéndices y anexos.

CAPÍTULO I

1. Diagnóstico

1.1. Datos generales de la institución patrocinante

1.1.1. Nombre de la institución

Municipalidad de Comapa, Jutiapa.

1.1.2. Tipo de la institución

Estatal-Autónoma.

1.1.3. Ubicación geográfica

“Comapa se encuentra ubicado en la parte sur-este del departamento de Jutiapa. Se localiza en la latitud de 14° 06 41” y una longitud de 89° 54 52” del meridiano de Greenwich. Limita al norte con el municipio de Jutiapa, al sur con la Republica de El Salvador, al este con los municipios de El Adelanto y Zapotitlán y al oeste con el municipio de Jalpatagua. La distancia entre la cabecera municipal con la ciudad de Jutiapa es de 41 kilómetros y a la ciudad capital es de 129 kilómetros”. 1

1.1.4. Visión

“Ser ente rector y promotor del municipio de Comapa, capaz de formar integrar y equitativamente a la sociedad, contribuyendo con el ser humano en su desarrollo, fortaleciendo su identidad y autorización, que incida en una vida digna en el marco de una democracia participativa, caracterizada por el respaldo al dialogo y la ausencia de la discriminación”. 2

1.1.5. Misión

“Descentralizar y modernizar los procedimientos y mecanismos de las comunidades con la perspectiva de desconcentrar y descentralizar las responsabilidades funciones y toma de decisiones en los ámbitos municipal y local para lograr satisfacer las necesidades de las comunidades que conforman el municipio de Comapa”. 3

-
1. Municipalidad de Comapa, Jutiapa, Dirección Municipal de Planificación **-DMP-**, Plan de Desarrollo Municipal 2008-2012, página 4.
 2. Loc. cit, página 4.
 3. Loc. cit, pagina 4.

1.1.6. Políticas

- “Elevar en un 100% la cobertura de salud en la población.
- Aumentar a un 100% la cobertura educativa de la población primaria, secundaria, diversificado y disminuir el analfabetismo en nuestro municipio.
- Mejorar y aumentar la cobertura de la red de agua entubada de 90% de la población rural y urbana del municipio.
- Apoyar la generación de empleo productivo, mediante la coordinación con entidades de gobierno y sector privado.
- Promover y coordinar esfuerzos con instituciones gubernamentales, no gubernamentales e internacionales, para mejorar el nivel de vida social, económico y productivo del municipio.
- Promover la recuperación de la industria manufacturera producto de tradición comapense como la jarcia, (hamacas, morrales, red, bolsas, lazos) realizado por el proceso del maguey.
- Promover e impulsar la tecnificación y comercialización del jocote a nivel nacional e internacional”. 4

4. Ibid, página 7.

1.1.7. Objetivos

1.1.7.1. Objetivo general

- “Presentar alternativas para la operación y ejecución de proyectos de infraestructura que ayudan al crecimiento social y económico tomando en cuenta las necesidades que prestan las comunidades y así mejorar la calidad de vida de los habitantes del municipio de Comapa”. 5

1.1.7.1. Objetivos específicos

- “Convocar a los distintos sectores de la sociedad del municipio de Comapa, para la formulación e institucionalización de las políticas municipales y de los planes de desarrollo urbano y rural.
- Promover actividades sociales, culturales y deportivas dentro el municipio.
- Velar por el estricto cumplimiento de las políticas públicas municipales y de los planes, programas y proyectos de desarrollo”. 6

1.1.8. Metas

- “Abrir los campos necesarios para la cobertura municipal hacia todas las comunidades del municipio, con criterios de género cultura, idioma e índices de desarrollo humano tomando en cuenta a la población como la parte más importante del desarrollo.
- Practicar la democracia y la participación ciudadana en la administración municipal a través del Consejo Comunitario de Desarrollo **-COCODE-**.
- Institucionalizar un programa permanente y regionalizado de formación y perfeccionamiento municipal.
- Administrar los fondos públicos con transparencia calidad y uso óptimo de los recursos de origen interno y externo”. 7

5. Ibid, pagina 9.

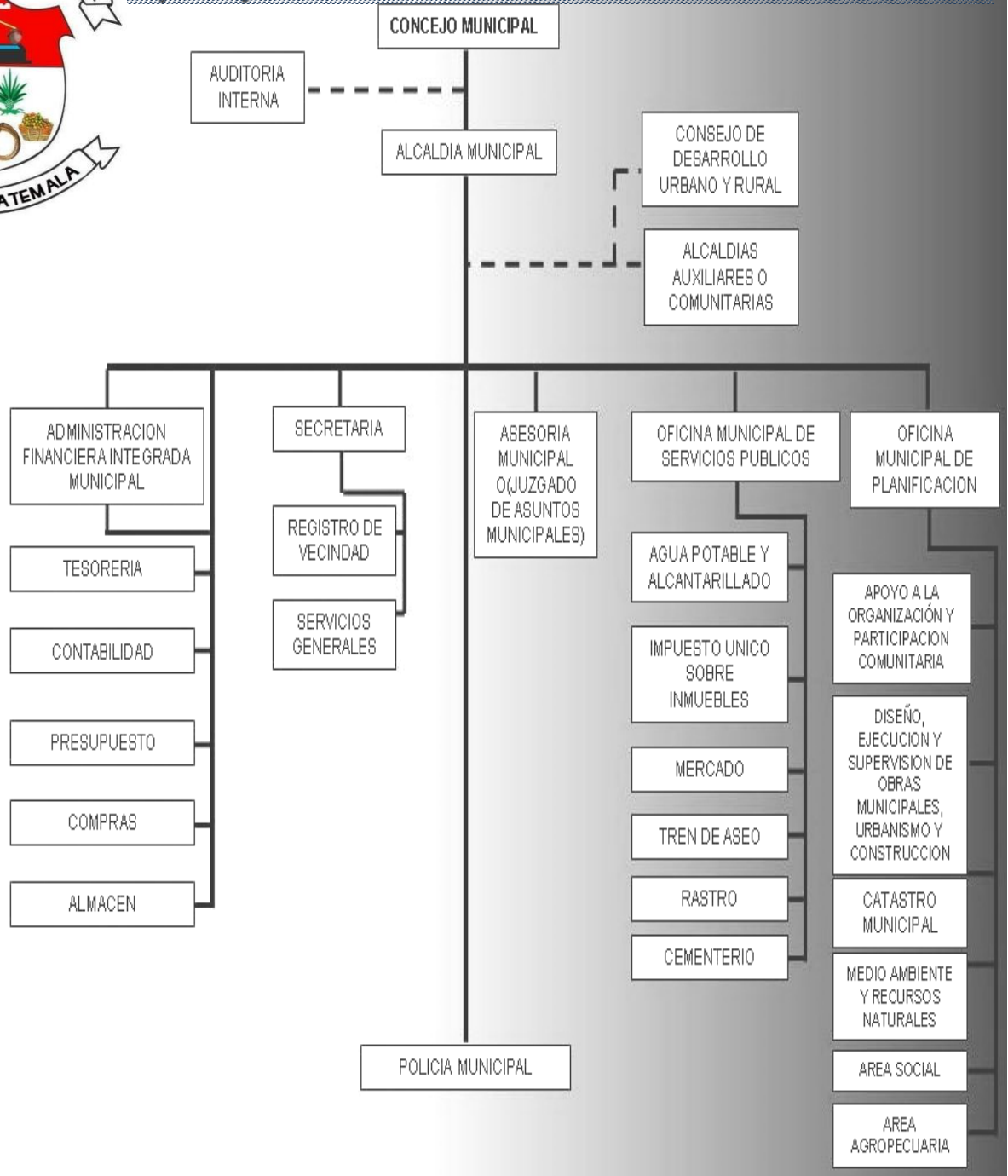
6. Loc. cit, página 9.

7. Loc. cit, página 9.

1.1.9. Estructura organizacional



ORGANIGRAMA MUNICIPALIDAD DE COMAPA, JUTIAPA



Fuente: Recursos Humanos de la Municipalidad de Comapa, Jutiapa.

1.1.10. Recursos

1.1.10.1. Humanos

- Alcalde
- Cooperación municipal
- Secretario
- Tesorero
- Jefes de dependencias
- Oficinista
- Auxiliares
- Coordinadores
- Mensajeros
- Pilotos
- Supervisores
- Recepciones
- Receptores
- Albañiles
- Ayudantes
- Bodeguero
- Fontanero
- Peones
- Guardianes y
- Conserjes

1.1.10.2. Materiales

Según el registro que existe en la oficina de auditoría interna de reciente creación, el inventario de la institución es el siguiente:

Cantidad	Descripción
10	Mesas de madera
1	Archivo con caja fuerte
1	Cámara digital
12	Computadoras

200	Sillas plásticas
3	Impresoras
2	Ventiladores
2	Máquinas de escribir
2	Archivos de madera
2	Librerías de metal
2	Mostradores de madera
5	Regletas eléctricas
8	Sillas giratorias
5	Estantes de metal
6	Archivo de metal
5	USB
8	Depósitos para basuras
2	Purificadores de agua
2	Toldos
1	Vehículos
2	Bocinas
1	Amplificador

1.1.10.3. Financieros

Presupuesto anual de la Municipalidad de Comapa, departamento de Jutiapa. 8

Presupuesto Anual

Ingresos estimados	Q. 20, 000,000.00
Egresos	Q. <u>20, 000,000.00</u>
Suma de Ingresos y Egresos	Q. 20, 000,000.00

8. Dirección de Administración Financiera Integrada Municipal **-DAFIM-**, municipalidad de Comapa, Jutiapa, 2016-2020, página 20.

1.2. Técnicas e instrumentos utilizados para el diagnóstico

Para el estudio y análisis del diagnóstico institucional de la municipalidad de Comapa, departamento de Jutiapa, fue necesaria la aplicación de algunas técnicas e instrumentos con el fin de obtener información veraz y actual de la institución, las que se detallan a continuación:

- **Guía de análisis contextual e institucional:** técnica utilizada con el objetivo de recabar información necesaria, para conocer el estado actual de cada uno de los sectores que conforman la municipalidad de Comapa, Jutiapa.
- **La observación:** se llevó a cabo a través de un recorrido a las instalaciones del edificio de la municipalidad de Comapa, y a la planta física de la Escuela Oficial Rural Mixta, caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa. Para el registro de la información se utilizó como instrumento una **ficha de observación**.
- **La entrevista:** fue dirigida a personal de la municipalidad de Comapa, Jutiapa, así también a los docente, estudiantes y padres de familia de la Escuela Oficial Rural Mixta, caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa, y se utilizó como instrumento un **cuestionario** de preguntas, acordes al objetivo que se persigue.
- Se utilizó la técnica **FODA**, con la cual se logró visualizar la institución de forma interna y externa. 9

1.3. Lista de carencias

- 1.3.1. Ausencia de una guía nutricional para una alimentación saludable.
- 1.3.2. Falta de orientación sobre una alimentación balanceada.
- 1.3.3. Escases de plantas ornamentales a los alrededores de la institución.
- 1.3.4. Se necesita la creación de vivero forestal.
- 1.3.5. No existe una planta de tratamiento de basura en el municipio.
- 1.3.6. Falta de información de los beneficios que se pueden obtener al utilizar los viveros y huertos escolares.
- 1.3.7. No se realizan campañas para concientizar a las personas para que conserva el recurso del agua.
- 1.3.8. No existe un área boscosa en el municipio.

1.4. Cuadro de análisis y priorización de problema

Problema	Factores que los producen	Soluciones
Desnutrición infantil.	Ausencia de una guía nutricional para una alimentación saludable.	Elaborar una guía nutricional para una alimentación saludable.
	Escases de recursos económicos de las familias.	Gestionar fuentes de trabajo en la comunidad.
Desconocimiento en Educación Ambiental.	Carencias de plantas ornamentales a los alrededores de la municipalidad de Comapa.	Siembra de plantas ornamentales.
	Se necesita la creación de vivero forestal.	Elaborar una guía para la creación de un vivero forestal.
	No existe una planta de tratamiento de basura en el municipio.	Construir un lugar adecuado para la creación de una planta de tratamiento de basura.

	Falta de información de los beneficios que se pueden obtener al utilizar los viveros y huertos escolares.	Elaborar guía para crear viveros o huertos en las escuelas y las comunidades rurales.
	Falta de orientación sobre el uso adecuado del agua en las áreas rurales.	Elaborar módulo con contenido que promuevan el uso correcto del agua.
	No existe un área boscosa en el municipio.	Crear huertos agrícolas forestales para reforestar áreas afectadas.

1.4.1. Priorización de problema

Desnutrición infantil.

1.5. Datos de la comunidad beneficiada

1.5.1. Nombre de la institución

Escuela Oficial Rural Mixta, caserío El Tepeance, aldea El Carrizo, municipio de Comapa, departamento de Jutiapa.

1.5.2. Tipo de institución

Pública.

1.5.3. Ubicación geográfica

“La Escuela Oficial Rural Mixta, caserío El Tepeance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa, se encuentra ubicado al norte con caserío El Marrillo, al sur con caserío Copalapa, al este con caserío San Ramón, y al oeste con aldea El Carrizo. La distancia entre la cabecera municipal es de 3 km lineales”.¹⁰

¹⁰. Proyecto Educativo Institucional **-PEI-**, Escuela Oficial Rural Mixta, caserío El Tepeance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa, página 6.

1.5.4. Visión

“Ser un centro formador de jóvenes de una mente positiva, científica y humanística para que en el futuro sean personas de bien dentro y fuera de la sociedad. Así como orientadores en los aprendizajes significativos para que ellos se formen en el presente y construya sus propios conocimientos en el futuro”.¹¹

1.5.5. Misión

“Somos un centro educativo donde lo más importante, es la formación integral de la niñez, el desarrollo del proceso del pensamiento para que nuestros educandos sean protagonistas de su propio aprendizaje y que se puedan autodirigirse, nos basamos en la formación de valores, garantizando que cada estudiante se convierta en una persona, responsable y feliz”.¹²

1.5.6. Políticas

- “Formar a estudiantes que sean activos y no pasivos.
- Proporcionar a los estudiantes un buen servicio educativo.
- Dar a la comunidad estudiantes que sean íntegros y que practique los valores.
- Tratar a los estudiantes de una manera adecuada sin importar su raza y color de piel.
- Fomentar los valores a los estudiantes para que sean responsables, honestos”.¹³

11. Ibid, página 12.

12. Ibid, pagina 13.

13. Ibid, página 20.

1.5.7. Objetivos

1.5.7.1. Objetivo general

- “Desarrollar conocimientos, destrezas y habilidades en los niños y niñas, para que realicen acciones con fines esenciales al desarrollo humano”.¹⁴

1.5.7.2. Objetivos específicos

- “Proporcionar una educación de calidad para formar a persona con un pensamiento crítico y científico.
- Motivar a los niños y niñas para que lleven una vida sana y que se alejen de las drogas y el alcoholismo.
- Inculcar los buenos hábitos morales y espirituales en la juventud para que los puedan practicar en la vida diaria y así lograr una conducta adecuada”.¹⁵

1.5.8. Metas

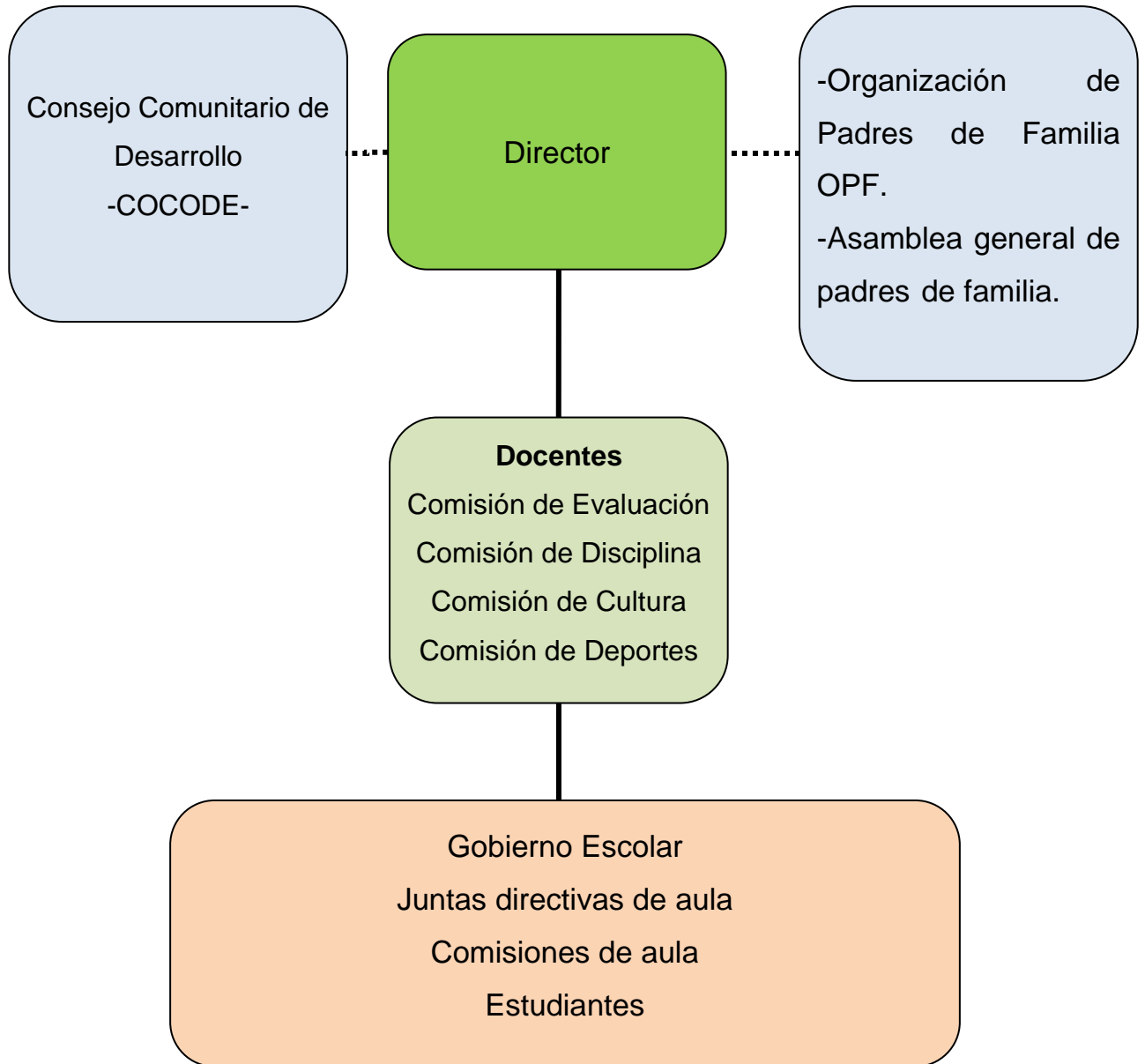
- “Garantizar las oportunidades de acceso y permanencia de la población con una educación con principios morales y éticos que contribuya a un mejor desarrollo en la sociedad.
- Formar personas consientes, responsables y honestas.
- Atender a los estudiantes y personas de una manera adecuada.
- Que el proceso de enseñanza aprendizajes se cumpla y haya una educación de calidad.
- Cumplir con los programas educativos del Ministerio de Educación MINEDUC.
- Cumplir con la misión, visión y objetivos de la institución”.¹⁶

14. Plan Operativo Anual **-POA-**, EORM caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa, ciclo escolar 2016, página 2.

15. Loc. cit, página 2.

16. Loc. cit, página 2.

1.5.9. Estructura organizacional



Fuente: Plan Operativo Anual **-POA-**, EORM caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa, ciclo escolar 2016, página 3.

1.5.10. Recursos

1.5.10.1. Humanos

- Director.
- Organización de padres de familia -OPF-.
- Asamblea general de padres y madres de Familia
- Maestros.
- Alumnos.
- Consejo Comunitario de Desarrollo –**COCODE**-.

1.5.10.2. Materiales

- 2 estantes.
- 4 cátedras.
- 60 sillas personales.
- 10 escritorios.
- 50 mesa bipersonales.
- 4 pizarrones de formica.

1.5.10.3. Financiero

- Alimentación Q. 9, 122.00
- Útiles escolares Q. 1,310.00
- Valija didáctica Q. 1, 100.00
- Gratuidad Q. 2,680.00. ¹⁷

1.6. Lista de carencias

- ❖ Ausencia de una guía nutricional para una alimentación saludable.
- ❖ Falta de orientación sobre una alimentación saludable.
- ❖ Inexistencia de balcones.
- ❖ Escases de plantas ornamentales a los alrededores de la institución.
- ❖ Se necesita la creación de vivero forestal.
- ❖ No se realizan campañas para concientizar a las personas para que conservar el recurso del agua.
- ❖ Hace falta contratar guardián.
- ❖ Techo deteriorado.

17. Libro de caja, consejo de padres de familia, EORM caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa, página 20.

1.7. Cuadro de análisis y priorización de problema

Problema	Factores que los producen	Soluciones
Desnutrición infantil.	Ausencia de una guía nutricional para una alimentación saludable.	Elaboración de una guía nutricional para una alimentación saludable, dirigida a maestros y estudiantes de sexto grado primaria de la Escuela Oficial Rural Mixta del caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa.
	Escases de recursos económicos.	Gestionar fuentes de trabajo en la comunidad.
Desconocimiento en Educación Ambiental.	No hay organización para la creación de un vivero forestal.	Crear un vivero forestal.
	Falta de información de los beneficios que se pueden obtener al utilizar los viveros y huertos escolares.	Elaboración de guías para crear viveros o huertos en la escuela.
	Falta de orientación sobre el uso adecuado del agua en la institución.	Elaboración de módulos con contenido que promuevan el uso correcto del agua.
Inseguridad en los bienes y materiales de la institución.	Hace falta contratar guardián.	Contratar guardián.
	Inexistencia de balcones.	Colocar balcones.
	Techo deteriorado.	Gestionar en las diferentes instituciones, láminas para el cambio de techo de la escuela.

1.8. Análisis de viabilidad y factibilidad

Opción No. 1. Elaboración de una guía nutricional para una alimentación saludable, dirigida a maestros y estudiantes de sexto grado primaria de la Escuela Oficial Rural Mixta del caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa.

Opción No. 2. Gestionar fuentes de trabajo.

Indicadores		Opción 1		Opción 2	
		SI	NO	SI	NO
Financiero					
1	¿Se tiene suficientes recursos financieros?	X			X
2	¿Apoya la institución la ejecución del proyecto?	X		X	
3	¿Se cuenta con el financiamiento de otras instituciones o personas?	X			X
4	¿Se tiene el presupuesto para la realización del proyecto?	X		X	
5	¿Se ha contemplado el pago de impuesto?	X			X
6	¿El proyecto se ejecutará con fondos propios?		X		X
Administrativo legal					
7	¿Existen leyes que soporten la ejecución del proyecto?	X		X	
8	¿Se tiene la autorización legal para realizar el proyecto?	X		X	
9	¿La publicidad del proyecto cumple con las leyes del país?	X			X
Técnico					
10	¿El proyecto responde a una necesidad y problema existente?	X		X	
11	¿Se cuenta con lo necesario para la realización del proyecto?	X			X
12	¿Se cuenta con un plan para la realización del proyecto?	X		X	

13	¿Se tiene la tecnología apropiada para el proyecto?	X		X	
14	¿El tiempo programado es suficiente para ejecutar el proyecto?	X		X	
Mercado					
15	¿Se cuenta con el personal capacitado para la ejecución del proyecto?	X			X
16	¿Se hizo estudio mercadológico en la región?	X		X	
17	¿El proyecto tiene aceptación en la región?	X		X	
Politico					
18	¿El proyecto será por gestión?	X		X	
19	¿El proyecto es de importancia para la institución y los involucrados?	X			X
TOTALES		18	1	11	8

1.9. Problema seleccionado

Desnutrición infantil provocada por falta de orientación sobre una alimentación balanceada.

1.10. Solución propuesta como viable y factible

Guía nutricional para una alimentación saludable, dirigida a maestros y estudiantes de sexto grado primaria de la Escuela Oficial Rural Mixta del caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa.

CAPÍTULO II

2. Perfil del proyecto

2.1. Aspectos generales

2.1.1. Nombre del proyecto

Guía nutricional para una alimentación saludable, dirigida a maestros y estudiantes de sexto grado primaria de la Escuela Oficial Rural Mixta del caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa.

2.1.2. Problema

Desnutrición infantil.

2.1.3. Localización

Caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, municipio de Comapa, departamento de Jutiapa.

2.1.4. Unidad ejecutadora

- ❖ Universidad de San Carlos de Guatemala USAC, Facultad de Humanidades.
- ❖ Municipalidad de Comapa.

2.1.5. Tipo de proyecto

Servicios educativos.

2.2. Descripción del proyecto

El proyecto consiste en la elaboración de una guía nutricional para una alimentación saludable, dirigida a maestros y estudiantes de sexto grado primaria de la Escuela Oficial Rural Mixta del caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa, con el propósito de evitar los problemas de desnutrición en la niñez y prevenir las enfermedades.

2.3. Justificación

La atención nutricional no debe considerarse en forma aislada de la salud, el saneamiento ambiental, la provisión de agua potable, la situación económica, las creencias religiosas y tradicionales, factores que también pueden afectar la nutrición.

El estado nutricional de la población depende de la disponibilidad, el acceso, el consumo y la utilización de los alimentos. La atención alimentaria tiene como

propósito procurar que la población tenga disponibilidad y acceso equitativo a alimentos de calidad adecuada, en cantidad suficiente, así como los medios y conocimientos necesarios para prepararlos y consumirlos en condiciones seguras y que las personas reciban el apoyo nutricional necesario.

Debido a estos es necesario realizar un aporte pedagógico que consiste en la elaboración de una guía nutricional para una alimentación saludable, dirigida a maestros y estudiantes de sexto grado primaria de la Escuela Oficial Rural Mixta del caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa.

2.4. Objetivos del proyecto

2.4.1. General

- Contribuir con la seguridad alimentaria, elaborando una guía nutricional para una alimentación saludable, en la Escuela Oficial Rural Mixta, caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa.

2.4.2. Específicos

- 2.4.2.1. Redactar una guía nutricional para una alimentación saludable.
- 2.4.2.2. Socializar la guía con los maestros y alumnos de sexto grado primaria de la EORM caserío El Tepenance, para promover el consumo de una alimentación completa, saludable, variada y culturalmente aceptable en la población.
- 2.4.2.3. Inducir a los docentes y estudiantes de la EORM caserío El Tepenance, sobre la importancia de practicar hábitos alimenticios.

2.5. Metas

- 2.5.1. Reproducir 27 guías nutricionales para una alimentación saludable.
- 2.5.2. Socializar la información de la guía con 20 estudiantes, 6 docentes y 1 directora.
- 2.5.3. Inducir a 6 docentes, 20 estudiantes y 1 directora de la EORM caserío El Tepenance, sobre la importancia de practicar hábitos alimenticios.

2.6. Beneficiarios (directos e indirectos)

2.6.1. Directos

100 estudiantes, 6 docentes y 1 directora de la Escuela Oficial Rural Mixta, caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa.

2.6.2. Indirectos:

Población en general.

2.7. Fuentes del financiamiento y presupuesto

2.7.1 Financiamiento:

El proyecto será financiado con el aporte económico de la municipalidad de Comapa, Jutiapa, familia Vásquez Barahona y epesista.

Fuente de financiamiento	Descripción del aporte	Total Q.
Municipalidad de Comapa, Jutiapa.	Aporte económico que corresponde a Q. 1579.50	1579.50
Familia Vásquez Barahona.	Aporte económico que corresponde a Q. 421.20	421.20
Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, Epesista.	Aporte económico que corresponde a Q. 105.30	105.30
Total		2,106.00

2.7.2 Presupuesto

Cantidad	Producto	Precio unitario Q.	Total Q.
27	Impresión y empatado de guías.	40.00	1,080.00
27	Refacción.	10.00	270.00
1	Alquiler de retroproyector.	200.00	200.00
6	Diplomas por participación en capacitación.	9.00	54.00
100	Fotocopias.	0.25	25.00
	Combustible para evaluación de resultado.	50.00	50.00
	Material de uso didáctico y de oficina.	300.00	300.00
	Imprevisto.	127.00	127.00
Total			2,106.00

2.8. Cronograma de actividades de ejecución del proyecto 2016-2017

No.	Actividades	Agosto				Septiembre				Octubre				Enero			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Entrega de solicitud para autorización de realización de proyecto.																
2	Observación de las instalaciones de la municipalidad de Comapa.																
3	Analizar e interpretar la información.																
4	Elaboración del presupuesto.																
5	Redacción de guía nutricional para una alimentación saludable.																
6	Revisión por el asesor.																
7	Imprimir y empastar la guía nutricional para una alimentación saludable.																
8	Entrega de guía y capacitación a los docentes y estudiantes.																
9	Supervisión por asesor de EPS.																
10	Evaluar el proyecto.																
11	Redactar conclusiones y recomendaciones.																
12	Culminación del proyecto.																

2.9. Recursos (humanos, materiales, físicos, financieros)

2.9.1. Humanos

- ❖ Epesista.
- ❖ Asesor de EPS.
- ❖ Alumnos.
- ❖ Docentes.
- ❖ Director de la institución.

2.9.2. Materiales

- ❖ Cámara fotográfica.
- ❖ Computadora.
- ❖ Cañonera.
- ❖ 100 hojas bond.
- ❖ Impresiones.
- ❖ Fotocopias.
- ❖ Pizarrón.

2.9.3. Físico

- ❖ Edificio municipal.
- ❖ Centro Educativo.
- ❖ Biblioteca.
- ❖ Internet.

2.9.4. Financiero

	Porcentaje	Cantidad
Municipalidad de Comapa	75%	Q. 1,579.50
Familia Vásquez Barahona	20%	Q. 421.20
Epesista	5%	Q. 105.30
Total	100%	Q. 2,106.00

CAPITULO III

3. Proceso de ejecución del proyecto

3.1. Actividades y resultados

No	Actividades	Resultados
1	Entrega de solicitud para autorización de realización de proyecto.	Autorización del señor alcalde municipal de Comapa, para efectuar el Ejercicio Profesional Supervisado en su institución.
2	Observación de las instalaciones de la municipalidad de Comapa.	Se investiga y se priorizan las necesidades.
3	Analizar e interpretar la información.	Información analizada e interpretada.
4	Elaboración del presupuesto.	Se detalla todos los gastos en suministros y materiales para la elaboración del proyecto a realizar.
5	Redacción de guía nutricional para una alimentación saludable.	Diseño y redacción de guía nutricional para una alimentación saludable.
6	Revisión por el asesor.	Revisión, corrección y edición final del proyecto.
7	Imprimir y empastar la guía nutricional para una alimentación saludable.	Impresión de la guía nutricional, para el momento de la capacitación.
8	Entrega de guía y capacitación a los docentes y estudiantes.	Se llevó a cabo la capacitación con los docentes y estudiantes de la EORM caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa, para socializar la importancia del proyecto.
9	Supervisión por asesor de EPS.	Se realizó la supervisión del proyecto por el asesor del Ejercicio Profesional Supervisado.

10	Evaluar el proyecto.	Se seleccionaron técnicas para evaluar cada etapa, siendo el cronograma de actividades, la evaluación de proyecto y la evaluación final.
11	Redactar conclusiones y recomendaciones.	Redacción de las conclusiones y recomendaciones de acuerdo a los objetivos del diagnóstico.
12	Culminación del proyecto.	Entrega del proyecto y de la guía nutricional a los estudiantes, docentes, directora, alcalde municipal y al asesor del Ejercicio Profesional Supervisado.

3.2. Productos y Logros

No.	Producto	Logros
1	Elaborar una guía nutricional para una alimentación saludable, dirigida a maestros y estudiantes de sexto grado primaria de la Escuela Oficial Rural Mixta del caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa.	<p>Se reprodujo y se proporcionó una guía nutricional para una alimentación saludable a los estudiantes, docentes y directora de la EORM caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa.</p> <p>Se socializó la guía con los maestros y estudiantes de sexto grado primaria de la EORM caserío El Tepenance, y se promovió el consumo de una alimentación completa, saludable, variada y culturalmente aceptable en la población.</p> <p>Se indujo a los docentes y estudiantes de la EORM caserío El Tepenance, sobre la importancia de practicar hábitos alimenticios.</p>



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala



Guía nutricional para una alimentación saludable, dirigida a maestros y estudiantes de sexto grado primaria de la Escuela Oficial Rural Mixta del caserío El Tepeance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa.



Recopilador: Rogelio Tobar González
Asesor: Lic. Rudy Mauricio Chapeta García



ÍNDICE

Introducción	i
Objetivos	ii
CAPÍTULO I	
1. Nutrición y alimentación	1
1.1. Diferencia entre alimentación, nutrición y dieta	1
1.2. Leyes de la alimentación	1
1.2.1. Ley de la cantidad	1
1.2.2. Ley de la calidad	2
1.2.3. Ley de la armonía	2
1.2.4. Ley de la adecuación	2
1.3. Grupos de alimentos	3
1.3.1. Nutrientes mayores	3
1.3.1.1. Carbohidratos	3
1.3.1.2. Proteínas	3
1.3.1.3. Grasas	3
1.4. Nutrientes menores	4
1.4.1. Vitaminas	4
1.4.2. Minerales	4
1.5. La importancia de los líquidos	4
1.6. Olla familiar para Guatemala	5
CAPÍTULO II	
2. Nutrición saludable	6
2.1. Coma todos los días hierbas, verduras y frutas	7
2.2. Coma diariamente tortillas y frijoles	8
2.3. Coma tres veces por semana o más: huevos, queso, leche o incaparina	8
CAPÍTULO III	
3. Recetas saludables propias de la comunidad	10
3.1.1 Tamalitos de Chipilín	10

3.1.2	Caldo de yerba mora	10
3.1.3.	Flor de izote con huevo	11
3.1.4.	Flor de izote en caldo	12
3.1.5.	Tigrillos de frijol maduro	12
3.1.6.	Pitos con huevos	13
3.1.7.	Caldo de chipilín	14
3.1.8.	Pitos en iguashte (semilla de ayote)	14
3.1.9.	Caldo de bledo	15
3.1.10.	Fresco de arroz y pepita de ayote	16
3.1.11.	Fresco de zanahoria y piña	16
3.1.12.	Refresco de mango tierno o sazón	16
3.1.13.	Refresco de jocote maduro (vega o rojo)	17
3.2.	Ejemplo de menú de un día de la semana	18
3.3.	Reglas de oro	18
	Conclusiones	19
	Recomendaciones	20
	Bibliografía	21

INTRODUCCIÓN

La actitud y los hábitos alimentarios, que influyen en las preferencias de alimentos, se adquieren de forma gradual desde la primera infancia, en un proceso en el que el niño aumenta el control e independencia frente a sus padres, hasta llegar a la adolescencia. Esos hábitos van a influir de forma positiva o negativa no sólo en el estado de salud actual, sino que serán promotores de salud o riesgo a enfermarse en las etapas posteriores de la vida.

Esta guía nutricional para una alimentación saludable va dirigida fundamentalmente a los estudiantes, maestros y poblaciones en general, a los responsables de la alimentación y la salud de los y las niñas, y tiene como finalidad el servir de instrumento de ayuda en la planificación de actividades de información, educación alimentaria y de modificación de conductas no saludables, tales como: áreas y sub áreas del Curriculum Nacional Base CNB, charlas y talleres.

Esta guía también es útil para los mismos adolescentes y público en general, puesto que en la guía se ofrecen recomendaciones que les ayudarán a conocer más a fondo todo lo relacionado con la alimentación y nutrición, a elaborar una dieta variada, balanceada y a su gusto, haciendo de la comida no sólo una necesidad sino un placer, a la vez que fomenta en los propios jóvenes la autonomía y el compromiso ante su propia alimentación.

Es fundamental que los jóvenes aprendan que una correcta alimentación, junto con la práctica regular de ejercicio físico, constituye la base principal de un estilo de vida saludable y es el factor protector más importante en la lucha contra enfermedades futuras, muy frecuentes en el medio en que vivimos actualmente.

1. OBJETIVOS

1.1. General

- Implementar una dieta saludable, en los pobladores del caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa, a través de la guía nutricional, mejorando así la calidad de vida.

1.2. Específicos

- Capacitar a docentes y estudiantes sobre la utilización e importancia de la guía nutricional para una alimentación saludable.
- Concientizar a maestros y alumnos sobre el beneficio de practicar hábitos alimenticios, para tener una vida saludable.
- Inducir a los profesores y estudiantes a consumir alimentos nutritivos que beneficien al organismo.

CAPÍTULO I

1. NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

1.1. Diferencia entre alimentación, nutrición y dieta

La alimentación: es un proceso voluntario con selección de alimentos.

La nutrición: es un proceso involuntario que comienza con la ingestión de los alimentos. La nutrición depende de la alimentación.

Una dieta: es una técnica de selección de alimentos adecuada para cada persona de acuerdo a sus necesidades y etilo de vida.

1.2. Leyes de la alimentación

Las leyes de la alimentación son cuatro:

- Ley de la cantidad
- Ley de la calidad
- Ley de la armonía
- Ley de la adecuación. ¹



1.2.1. Ley de la cantidad

La cantidad de alimentos debe ser suficiente para cubrir las necesidades calóricas del organismo. La cantidad de calorías deberá ser suficiente como para proporcionar calor para mantener la temperatura corporal, la energía de la contracción muscular y el balance nutritivo. ²

1. Guía temática para la asignatura Orientación en Nutrición de la carrera de medicina de la Universidad de Buenos Aires, 2015, página 10.
2. Loc. cit, página 10.

El requerimiento calórico para cada persona en particular deberá ser determinado por un profesional en nutrición, considerando edad, sexo, contextura, actividad, situaciones especiales: diabetes, obesidad, desnutrición, etc.

1.2.2. Ley de la calidad

La ley de la calidad se refiere, como su nombre lo indica, a lo cualitativo y no a lo cuantitativo. Es decir que la alimentación debe ser completa y saludable para mantener al organismo como una unidad indivisible. Para esto, el cuerpo necesita de proteínas, carbohidratos, lípidos, vitaminas, minerales y agua. ³



1.2.3. Ley de la armonía

Por armonía se entiende la proporción de los alimentos entre sí, para maximizar los beneficios de cada uno de ellos. Es decir que la cantidad de nutrientes debe estar en equilibrio. ⁴



1.2.4. Ley de la adecuación

Por último, pero no menos importante, está la ley de la adecuación, que básicamente dice que cada persona es un mundo con sus gustos y hábitos, situación económica y cultural, y que la alimentación debe adecuarse a estos contextos. ⁵



3. Loc. cit, página 10.

4. Ibid, página 11.

5. Ibid, página 12.

Por eso, cada plan alimentario debe confeccionarse de forma individual y tomar a las personas como un todo. Dicho de otro modo, un plan alimentario necesita tener en cuenta múltiples variables, no se trata solamente de dictaminar lo que es saludable, sino también lo que es adecuado.

1.3. Grupos de alimentos

1.3.1. Nutrientes mayores: son aquellos que el cuerpo necesita en mayores cantidades, para mantener el organismo sano, siendo éstos: carbohidratos, proteínas y grasas. ⁶

1.3.1.1. Carbohidratos: son los que proporcionan al organismo energía, indispensable para el buen funcionamiento y desarrollo de las actividades cotidianas, como, por ejemplo: caminar, trabajar y estudiar. Los alimentos fuentes de carbohidratos son: granos, cereales, papa, pan, yuca, plátano, azúcar, miel, etcétera. ⁷

1.3.1.2. Proteínas: su función principal es la formación de todos los tejidos en el organismo, por ejemplo: cabello, músculos, piel y uñas, entre otros. Además, son necesarios para el crecimiento adecuado. Las proteínas pueden ser de origen:

- Animal: entre ellas están todo tipo de carnes, leche y huevos.
- Vegetal: frijoles, soya, así como las mezclas de harinas. ⁸

1.3.1.3. Grasas: son una fuente concentrada de energía. Ayudan a la formación de hormonas y membranas, útiles para la absorción de las vitaminas liposolubles. Las grasas pueden ser de origen:

- Animal como la manteca de cerdo, crema, mantequilla, etcétera.
- Vegetal: aceites y margarina.⁹

6. Guía Alimentaria para Guatemala. Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, Guatemala, 2012, página 10.

7. Loc. cit, página 10.

8. Loc. cit, página 10.

9. Loc. cit, página 10.

1.4. Nutriente menor: los que el cuerpo necesita en menores cantidades siendo éstos: vitaminas y minerales.

1.4.1. Vitaminas: ayudan a regular las diferentes funciones del organismo. El cuerpo humano sólo las necesita en pequeñas cantidades, pero si no se consumen, afectan la salud del individuo. Las vitaminas se encuentran en pequeñas cantidades en casi todos los alimentos, principalmente en frutas, hierbas, verduras y productos de origen animal.

1.4.2. Minerales: al igual que las vitaminas, los minerales se necesitan en pequeñas cantidades. Estos forman parte de los tejidos y participan en funciones específicas del organismo. Los minerales también están presentes en pequeñas cantidades en muchos alimentos, especialmente en los de origen animal. ¹⁰

1.5. La importancia de los líquidos

El agua es un elemento vital para los seres humanos y se encuentra dentro y fuera de las células cumpliendo funciones muy importantes en nuestro metabolismo. Alrededor del 70% del cuerpo está formado por agua. Por ello, es necesario tomar 2 litros por día.

El consumo de jugos de frutas naturales debe ser controlado teniendo en cuenta la elevada concentración de fructosa que tienen los mismos. Como es un tipo de azúcar simple, su exceso no es recomendado.



10. Ibid, página 11

1.6. Olla Familiar para Guatemala

Grupo 1. Cereales, granos y tubérculos: es el grupo de alimentos de los cuales se debe consumir en mayor proporción todos los días en todos los tiempos de comida, éstos se encuentran en la franja inferior de la olla, estos alimentos contienen en mayor cantidad carbohidratos y fibra. Los cuales ayudan a mantener sano y saludable el cuerpo. Debemos de consumirlas todos los días.

Grupos 2 y 3. Frutas, hierbas y verduras: de estos alimentos se deben comer todos los días, en cualquier tiempo de comida.

Grupo 4. Leche y derivados: además de la leche e Incaparina, se incluyen en este grupo: huevos, yogurt y queso, de los

cuales se recomienda consumir por lo menos 3 veces a la semana en cualquier tiempo de comida. Son alimentos fuente de proteínas y calcio, principalmente.

Grupo 5. Carnes: en este grupo se incluyen todo tipo de carnes: pescado, pollo, res, hígado, conejo u otro animal comestible. Se recomienda consumirlos en cualquier tiempo de comida, por lo menos dos veces por semana. ¹¹

A. LA OLLA FAMILIAR



11. Ibid, página 15 y 16.

Grupo 6 y 7. Azúcares y grasas: estos grupos se localizan en la parte superior de la olla; deben consumirse en pequeñas cantidades. Los azúcares son fuente de carbohidratos simples y los aceites, crema y semillas como: manías, pepitoria, etcétera son fuente de grasa.

En la parte superior externa de la olla se incluyen dos mensajes, uno que promueve el consumo de agua y otro, la actividad física, representados por una persona en bicicleta, otra corriendo y un vaso con agua.¹²

Estas son algunas de las recomendaciones para poner en práctica la olla:

- La alimentación debe ser lo más variada posible.
- Conviene aumentar el consumo de vegetales, frutas y cereales.
- Es preciso incrementar la ingesta de alimentos ricos en hierro y vitamina A.
- Se aconseja combinar leguminosas y cereales en una misma comida para obtener proteínas tan completas como las de origen animal.
- Es muy importante la higiene en la preparación de los alimentos.

CAPÍTULO II

2. NUTRICIÓN SALUDABLE

Para tener una nutrición equilibrada es necesario tomar alimentos de los tres grupos alimenticios, como se indica en la pirámide de los alimentos, en una medida adecuada, es decir, en mayor medida, el grupo de los cereales y tubérculos, en segundo lugar, del grupo de frutas y verduras, y en tercer término, los productos de origen animal y las leguminosas. De estos tres grupos, se destacan seis tipos de nutrientes esenciales que el cuerpo necesita y que se deben tomar diariamente para tener una óptima nutrición; como son los carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas, minerales y agua. Hay distintas dietas que suponen una selección especial de estos alimentos como por ejemplo las vegetarianas, las veganas, las celíacas, las que dependen de enfermedades como la diabetes, etc. Es recomendable consultar a los especialistas para recibir la mejor asistencia en este sentido.

¹². Ibid, página 16.

Tenemos ejemplos claros de las consecuencias de una mala nutrición, ya que como nos señala la Organización Mundial de la Salud, la malnutrición es una de las causas más importantes consideradas como factores claves de mortalidad en el mundo, y por supuesto, en los países menos desarrollados, donde un porcentaje elevado de su población sufre enfermedades o, en el peor de los casos, fallece a consecuencia de una mala nutrición. ¹³

2.1. Coma todos los días hierbas, verduras y frutas

Las hierbas, verduras y frutas contienen vitaminas y minerales, los cuales ayudan a:

- Tener una buena visión
- Mejorar la digestión evitando el estreñimiento.
- Mantener el peso adecuado.
- Prevenir enfermedades cardiovasculares e infecciones.
- Prevenir enfermedades crónicas como el cáncer, la obesidad, la diabetes, presión arterial alta, etcétera.



Las frutas y vegetales de diferentes colores aportan la variedad de vitaminas y minerales que nuestro cuerpo necesita.

Otras recomendaciones

- Debe consumir por lo menos 5 porciones de vegetales y/o frutas al día para obtener el máximo beneficio.
- Coma las frutas enteras, rodajas o en trocitos (es mejor que los jugos) y las que sea posible con cáscara, con ello se aprovecha la fibra, y evite agregarles azúcar, miel, crema o sal.
- Las verduras no deben tener exceso de cocimiento, de preferencia al vapor y con poca sal. ¹⁴

13. Guía de estudio semipresencial, Seguridad Alimentaria y Nutricional, Facultad de Ciencias de la Salud Licda. Blanca Azucena Méndez Cerna, Universidad Rafael Landívar, Guatemala, página 63.

14. Guía Alimentaria para Guatemala, op. cit., página 18.

2.2. Coma diariamente tortillas y frijoles

Por cada tortilla sirva dos cucharadas de frijol, porque trae cuenta, llena más y alimenta mejor.

Se recomienda combinar granos: frijol de cualquier color, lentejas, soya o garbanzos con maíz o arroz, al combinar estos alimentos logramos una alimentación más sustanciosa, nutritiva y rendidora.

Cuando combinamos la tortilla con frijol en las cantidades adecuadas, le damos a nuestro cuerpo una mezcla de proteínas de muy buena calidad comparable a la proteína de la carne o el huevo. ¹⁵

2.3. Coma tres veces por semana o más: huevos, queso, leche o incaparina

La leche de vaca, la leche de soya, el queso, la incaparina, los huevos, el yogurt y el requesón son fuentes de proteínas. Además, los lácteos son fuente natural importante de calcio, que es fundamental para los dientes, los huesos, y ayudan al crecimiento de los niños y adolescentes.

La incaparina es una mezcla vegetal avalada por el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), que contiene una proteína de buena calidad y está fortificada con vitaminas y minerales por lo que es importante incluirla en la alimentación diaria, ya que contribuye al crecimiento.

Todos los alimentos de este grupo son de similar calidad nutricional que la carne en cuanto a su contenido de proteínas y son más baratos, además se pueden comprar en cualquier tienda.

Si puede incluir alimentos de este grupo diariamente, hágalo, principalmente durante el período de crecimiento de niños, niñas, en el embarazo y período de lactancia. La leche puede ser de vaca y cabra. ¹⁶

15. Guía Alimentaria para Guatemala, op. cit., página 22.

16. Guía Alimentaria para Guatemala, op. cit., página 23 y 24

Para los adultos y adultos mayores se recomienda idealmente la leche descremada (baja en grasas) y el queso bajo en grasa (queso fresco o requesón). La leche descremada se puede sustituir por la incaparina.

El huevo se puede consumir diariamente, especialmente en la niñez y adolescencia.

El exceso en el consumo de leche entera, quesos procesados o huevo en los adultos y adultos mayores pueden inducir el desarrollo de enfermedades del corazón y sistema circulatorio de las personas.

Menús que incluyen leche

- La leche puede combinarse con cereal para el desayuno y se le puede agregar banano, fresas, moras o manzana.
- Mosh con leche, arroz con leche, incaparina con leche, harina de haba con leche, etc.
- Puede preparar helados de: leche con manía, leche con fresas, leche con coco, etc.
- Licuados de leche con fresas, leche con banano, leche con avena.
- Sopa de verduras con leche.

Con queso

- Tamalitos de queso con loroco.
- Tortitas de papa con queso y huevo.
- Pan con queso o requesón.
- Tortilla con queso.
- Doblada o empanada de requesón y loroco.
- Chilaquillas de güisquil o tortilla con queso.

Con incaparina

- Atol, pastel, refresco, para espesar recados, agregando a la harina o a la masa para hacer tortillas, etc.
- Para hacer atol, refresco y agregar al frijol colado para que rinda más. ¹⁷

17. Guía Alimentaria para Guatemala, op. cit., página 25.

CAPÍTULO III

3. RECETAS SALUDABLES PROPIAS DE LA COMUNIDAD

Son prácticas, económicas y fáciles de hacer para cualquier momento del día. Además, proporcionan los nutrientes básicos que tu familia necesita. Es muy importante que sigas las indicaciones como se le indican a continuación:

3.1.1 Tamalitos de Chipilín

8 porciones

Tiempo de preparación: 1 hora 30 minutos.

Ingredientes

- 3 libras de Maíz.
- ½ Taza de margarina.
- cucharaditas de sal.
- tazas de hoja de chipilín.
- 1 taza de queso duro.
- ½ libra de loroco.
- Manojos de hojas de banano o tuza.
- 1 manojo bejuco.

Preparación

- Pon a remojar la tuza en agua y si es hoja al sol para que se ponga aguada y poder envolver.
- En un recipiente mezcla los ingredientes, agregar agua y mesclar hasta que tenga consistencia la mezcla.
- Envuelve la mezcla en la hoja o tuza y luego amarrar con el bejuco.
- Cocinar en una olla con suficiente agua por aproximadamente 1 ½ hora
- Puede servir caliente o frio.

3.1.2 Caldo de yerba mora

4 raciones

Tiempo de preparación: 15 minutos.

Ingrediente

- 1 manojo de yerba mora.
- 3 tomates.
- ½ cebolla.
- 2 huevos.
- ½ chile dulce.
- Sal.

Preparación

- Corte las hojas y cogollo de yerba mora.
- Coloque una olla con un 1 litro de agua al fuego lento por 5 minutos.
- Corte la cebolla, tomate y chile dulce en trocitos.
- Vierta los trozos de tomate y cebolla junto con la yerba mora a la olla.
- Agregue los huevos y sal al gusto.
- Cocine por 10 minutos.
- Sirva y listo para disgustar.

3.1.3. Flor de izote con huevo**4 raciones**

Tiempo de preparación: 15 minutos.

Ingrediente:

- 1 flor de izote.
- 1 cebolla mediana.
- 3 tomates.
- 4 cucharadas de aceite.
- 2 huevos.
- 1 chile dulce.
- Sal.

Preparación

- Corte las flores de la rama y lávelas.
- Viértalas en un recipiente para cocerlas durante 10 minutos.
- Luego las sacas y escurre.
- Coloque la sartén al fuego con aceite.

- Corte la cebolla en rodajas, los tomates en trozos pequeños al igual que el chile dulce y deposite en un sastre.
- Sofría durante 2 minutos.
- Agregue la flor de izote y los huevos con un poquito de sal al gusto.
- Espere tres 3 minutos más y listo.

3.1.4. Flor de izote en caldo

5 raciones

Tiempo de preparación: 30 minutos.

Ingredientes

- 2 tazas soperas de flor de izote.
- 4 tomates.
- 1 cebolla.
- 1 manojo de cilantro.
- 1 manojo de hierba buena.
- Sal al gusto.

Preparación

- Corte las flores de la rama y límpielas quitándoles los pelillos que contiene la flor en el centro lávelas y póngalas a cocer por 10 minutos antes que los demás ingredientes.
- Lavar y picar el tomate, la cebolla y la hierba buena luego agregar a la flor de izote el tomate, cebolla y hierba buena previamente picada y dejar que se cocine por 10 minutos más.
- Al sacar la olla del fuego agregar el culantro picado y listo para servir.

3.1.5. Tigrillos de frijol maduro

8 porciones

Tiempo de preparación: 2 horas.

Ingredientes:

- 3 libras de maíz.
- ½ Taza de margarina.
- 2 cucharaditas de Sal.
- 3 tazas de frijol fresco.

- taza de queso fresco.
- 1 vaso de crema.
- ½ libra de loroco.
- ½ libra de ejotes.
- Manojos de hojas de banano o tuza.
- 1 manojo bejuco.

Preparación

- Pon a remojar la tuza en agua y si es hoja al sol para que se ponga aguada y poder envolver.
- En un recipiente mezcla los ingredientes agregar agua y mesclar hasta que tenga consistencia la mezcla.
- Envuelve la mezcla en la hoja o tuza y luego amarrar con el bejuco.
- Cocinar en una olla con suficiente agua por aproximadamente 2 horas
- Puede servir caliente o frio.

3.1.6. Pitos con huevos

5 raciones

Tiempo de preparación: 40 minutos.

Ingredientes

- 1 libra de pitos.
- 5 tomates.
- 1 cebolla.
- 4 cucharadas de aceite.
- 3 huevos.
- Sal.

Procedimiento

- Corte los pitos de la rama, límpielos quitándoles los pelillos que contienen en el centro del pito lave y cocine en agua por 30 minutos agregarle solo sal.
- Luego sáquelos y póngalos a estilar en un colador.
- Pique el tomate y la cebolla.

- En una sartén agregar las 4 cucharadas de aceite y sofría los ingredientes faltantes cuando ya estén sofritos agregarles los pitos.
- Por último, agregarle los huevos previamente batidos y listos para servir.

3.1.7. Caldo de chipilín

5 raciones

Tiempo de preparación: 25 minutos.

Ingredientes

- 1 manojo pequeño de chipilín.
- 1 cebolla pequeña.
- 4 tomates.
- 1 1/2 litro de agua.
- 1 gotas de cloro.
- Ramitas de cilantro.
- Sal al gusto.

Preparación

- Quite las hojas a las ramas de chipilín y lávelas.
- Coloque una olla con 1 ½ de agua al fuego.
- 1 gotas de cloro, para desinfectar.
- Cuando el agua ya esté caliente deposite las hojas de chipilín.
- Lave los tomates y cilantro.
- Corte en trocitos pequeños la cebolla, tomate y cilantro.
- Deposite todo a la olla y agregue sal al gusto
- Déjelo hervir durante 10 minutos más y sirva.

3.1.8. Pitos en iguashte (semilla de ayote)

6 raciones

Tiempo de preparación: 25 minutos.

Ingredientes

- 1 libra de pitos.
- 2 chiles.
- 1 cebolla mediana.
- ½ libra de semilla de ayote.

- Sal.
- Consomé (opcional).
- 1 litro de agua.

Preparación

- Tueste la semilla de ayote en el comal hasta que queden crujientes.
- Muela la semilla en una piedra (piedra de moler o majar masa para tortilla).
Deposite la semilla molida en un recipiente y agregue 1 litro de agua, cuele hasta que no tenga pozol.
- Limpie los pitos (quítelos las ramas).
- Póngalas a cocer durante 5 minutos o hasta que queden suavitos.
- Sáquelos lave y déposité en una olla con agua de semilla de ayote
- Agregue el tomate, cebolla, chile y una pisca de sal y consomé (opcional).
- Cocine durante 10 minutos y sirva.

3.1.9. Caldo de bledo

4 raciones

Tiempo de preparación: 20 minutos.

Ingredientes

- 1 manojo de bledos.
- 2 tomates.
- 1 cebolla 1 pisca de consomé (si gusta).
- 1 pisca de sal al gusto.

Procedimiento

- Limpie los bledos cortando únicamente las hojas y las partes tiernas.
- Coloque una olla con un 1 litro de agua al fuego lento durante 5 minutos.
- Corte los tomates y cebollas en trocitos pequeños
- Luego deposítelos en una olla.
- Agréguele sal al gusto y consomé (opcional).
- Déjelo hervir durante 15 minutos, sirva y listo para comer.

3.1.10. Fresco de arroz y pepita de ayote

5 raciones

Tiempo de preparación: 35 minutos.

Ingredientes

- 4 tazas de arroz blanco.
- 2 cucharadas soperas de canela molida.
- 1 taza de azúcar.
- ½ libra de pepita de ayote.

Preparación

- Lavar bien el arroz y luego ponerlo en remojo durante media hora y luego licuar o moler.
- Tostar la pepita de ayote dejara enfriar y licuarla o molerla.
- Juntar los ingredientes y poner a licuar hasta que de una consistencia homogénea los ingredientes.
- Agregar azúcar al gusto y hielo
- Listo para servir.

3.1.11. Fresco de zanahoria y piña

5 raciones

Tiempo de Preparación: 10 Minutos

Ingredientes

- 1 piña.
- 1 zanahoria.
- Azúcar.

Preparación

- Lavar y pelar y cortar la piña en cuadritos.
- Lavar pelar y rallar la zanahoria.
- Licuar y agregar azúcar al gusto.
- Para servir le puede agregar hielo (opcional).

3.1.12. Refresco de mango tierno o sazón

4 raciones

Tiempo de preparación: 10 minutos.

Ingredientes

- 6 mangos medianos.
- 1 litro de agua.
- 5 cucharadas de azúcar.

Preparación

- Utilizando un rayador si tiene o no utilizar un cuchillo.
- Pica el mango hasta que quede casi rayadito.
- Deposítalo en un pichel.
- Agrega el agua, azúcar.
- Mezcle con una cuchara y listo para servir.
- Si lo desea puede agregar hielo para hacerlo más refrescante.

3.1.13. Refresco de jocote maduro (vega o rojo)

3 raciones

Tiempo de preparación: 5 minutos

Ingrediente:

- 12 jocotes maduros (de vega o rojo).
- 1 litro de agua.
- cucharadas de azúcar (al gusto).

Preparación:

- Utilizamos un recipiente adecuado como un pichel deposite los jocotes, destrípelos con un objeto adecuado hasta que se les desprenda la cascara,
- Agregue agua, azúcar (lo necesario) y revuélvalo.
- Si lo desea puede sacar las cascara y semillas (opcional).
- Sirva en vasos con hilo (opcional) y disfrute de un saludable refresco natural.

3.2. Ejemplo de menú de un día de la semana

- Incluir en el desayuno: leche, cereal, fruta y verduras.
- Incluir en las refacciones: fruta, atol de Incaparina o tortillas con frijol.
- Incluir en el almuerzo: caldo de pollo o res con una porción de pollo o carne, arroz, aguacate, verduras, tortillas, fruta y agua pura.
- Incluir en la refacción: fruta, semillas como manías.
- Incluir en la cena: frijol, huevo y tortillas o pan.

3.3. Reglas de oro

1. Mantenga la limpieza.
2. Cocine completamente los alimentos.
3. Separe alimentos crudos y cocinados.
4. Use agua limpia, especialmente clorada.
5. Mantenga los alimentos a temperatura seguras. ¹⁸

18. Guía básica para la atención alimentaria nutricional en situaciones de emergencia, Sandra Rosario Recinos Poitevin, nutricionista Guatemala, enero de 2005, página 88.

CONCLUSIONES

- Se implementó una dieta saludable, en los pobladores del caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa, a través de la guía nutricional, mejorando así la calidad de vida.
- Se Capacitó a docentes y estudiantes sobre la utilización e importancia de la guía nutricional para una alimentación saludable.
- Se concienció a maestros y alumnos sobre el beneficio de practicar hábitos alimenticios, para tener una vida saludable.
- Se indujo a los profesores y estudiantes a consumir alimentos nutritivos que beneficien al organismo.

RECOMENDACIONES

- A la directora y el personal docente que se organicen para gestionar en instituciones gubernativas, ONGs y municipalidad, proyectos que fortalezcan el proceso enseñanza-aprendizaje.

- A los docentes y estudiantes que capaciten a la comunidad, sobre la utilización e importancia de la guía nutricional para una alimentación saludable.

- A los maestros y alumnos pongan en práctica los hábitos alimenticios, para tener una vida saludable.

- A los profesores y estudiantes induzca a la población en general a que consuman alimentos nutritivos que beneficien al organismo.

BIBLIOGRAFÍA

- Guía Alimentaria para Guatemala. Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, Guatemala, 2012.
- Guía temática para la asignatura Orientación en Nutrición de la carrera de medicina de la Universidad de Buenos Aires, 2015, página 10.
- García, M. (2006). El análisis de situación de Seguridad Alimentaria y Nutricional – ASISAN – CARE, USAC. Guatemala.
- Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá, INCAP. (1999). La Incidencia de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en Centroamérica. (2da. Edición). Guatemala, C.A.
- Guía básica para la atención alimentaria nutricional en situaciones de emergencia, Sandra Rosario Recinos Poitevin, nutricionista Guatemala, enero de 2005.
- Guía de estudio semipresencial, Seguridad Alimentaria y Nutricional, Facultad de Ciencias de la Salud Licda. Blanca Azucena Méndez Cerna, Universidad Rafael Landívar, Guatemala.

CAPITULO IV

4. Proceso de Evaluación

4.1. Evaluación del diagnóstico

Se evaluó la fase del diagnóstico, a través de una lista de cotejo para verificar el logro en los siguientes aspectos:

Elaboración de un plan, cronograma, investigación interna y externa de la institución, detección de problemas, priorización de problemas, estudio de viabilidad y factibilidad a las instituciones y técnicas e instrumentos utilizados.

4.2. Evaluación del perfil

En esta fase se aplicó una lista de cotejo para verificar los avances obtenidos en relación a los objetivos y metas planteadas, así mismo las actividades que fueron plasmadas en el cronograma de actividades, si las metas que se pretenden alcanzar son concretas y se encuentra acorde al proyecto. Los costos y que los recursos a utilizar fueran los necesarios y estuvieran disponibles.

4.3. Evaluación de la ejecución

Esta fase fue evaluada por medio de una lista de cotejo dirigida a docentes, alumnos y miembros de la comunidad, con el fin de analizar los resultados, productos y logros del proyecto ejecutado, si los recursos y medios disponibles fueron utilizados de manera correcta para el cumplimiento de los objetivos y metas propuestas. La ejecución fue exitosa habiéndose logrado la finalización del proyecto, redacción de una guía nutricional para una alimentación saludable, dirigida a maestros y estudiantes de sexto grado primaria de la Escuela Oficial Rural Mixta del caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa.

4.4. Evaluación final

La evaluación final se utilizó una lista de cotejo, para verificar el impacto del proyecto en la comunidad. Esta evaluación permitió medir la aceptación del proyecto por parte de los beneficiarios directos e indirectos.

CONCLUSIONES

- Se contribuyó con la seguridad alimentaria, redactando una guía nutricional, para una alimentación saludable, en la Escuela Oficial Rural Mixta, caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa.
- Se redactó una guía nutricional para una alimentación saludable.
- Se socializó la guía con los maestros y alumnos de sexto grado primaria de la EORM caserío El Tepenance, con el propósito de promover el consumo de una alimentación completa, saludable, variada y culturalmente aceptable en la población.
- Se indujo a los docentes y estudiantes de la EORM caserío El Tepenance, sobre la importancia de practicar hábitos alimenticios.

RECOMENDACIONES

- A los maestros y maestras que inculque hábitos alimenticios a los alumnos, con el objetivo de mejorar la salud física y mental.
- A la comunidad educativa del caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, que se comprometan a seguir los lineamientos de la guía elaborada, para la creación de nuevas guías nutricionales.
- A la directora, docentes y organizaciones de padres de Familia, que dé a conocer la guía nutricional para una alimentación saludable, por medio de capacitaciones para los estudiantes y comunidad en general.
- Al personal técnico y administrativo de la municipalidad de Comapa, y personal docente de la EORM caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, a que sigan promoviendo este tipo de inducciones y guías a las distintas comunidades del municipio.

BIBLIOGRAFÍA

1. Propedéutica para el Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, Facultad de Humanidades USAC, Guatemala, 2010.
2. Méndez, José Bidel, Proyectos (elementos propedéuticos), 9 edición. Guatemala, 2009.
3. Municipalidad de Comapa, Jutiapa, Dirección Municipal de Planificación - **DMP-**, Plan de Desarrollo Municipal 2008-2012.
4. Consolidado de resultados finales, año 2016 MINEDUC, Coordinación Técnica Administrativa 22-11-24, Comapa, Jutiapa.
5. Recursos Humanos de la Municipalidad de Comapa, Jutiapa, 2016.
6. Censos Nacionales de Población y VI de Habitación, Comapa, año 2002.
7. Registro Nacional de las Personas –RENAP- 2016.
8. Dirección de Administración Financiera Integrada Municipal -**DAFIM-**, municipalidad de Comapa, Jutiapa, 2016-2020.
9. Centro de Salud de Comapa.
10. Proyecto Educativo Institucional -PEI-, Escuela Oficial Rural Mixta, Caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa.
11. Plan Operativo Anual -**POA-**, EORM Caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa, ciclo escolar 2016.
12. Libro de caja, consejo de padres de familia EORM Caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa.
13. Monografía del municipio de Comapa 2015.

APÉNDICE 1

PLAN DE ACCIÓN PARA EL DIAGNÓSTICO INSTITUCIONAL

1. IDENTIFICACIÓN

Nombre de la Institución: Municipalidad de Comapa, Jutiapa.

Dirección: Comapa, Jutiapa.

Localización: Barrio Católico, Comapa, Jutiapa.

Ejecutor del proyecto: Rogelio Tobar González

2. DIAGNÓSTICO DE LA INVESTIGACIÓN

Aplicación de la guía de análisis contextual e institucional.

3. OBJETIVOS DEL DIAGNÓSTICO

3.1. Objetivos General

- ❖ Identificar los aspectos negativos y positivos de la municipalidad de Comapa, para conocer la situación actual de la institución interna y externa.

3.2. Objetivos específicos

- ❖ Determinar la situación real de la Institución.
- ❖ Detección de diversos problemas.
- ❖ Priorizar problemas.
- ❖ Aplicar técnicas que proporcionen información verídica de la Institución.
- ❖ Plantear propuestas de solución a los problemas detectados.
- ❖ Redactar con la información obtenida del diagnóstico institucional.

4. ACTIVIDADES A REALIZAR

- ❖ Observación del edificio.
- ❖ Planificación de la etapa del diagnóstico.
- ❖ Entrevista a las autoridades de la institución.
- ❖ Aplicar cuestionarios a empleados de la institución.
- ❖ Análisis y síntesis de la información obtenida.
- ❖ Identificar problemas y necesidades de la Institución.
- ❖ Redactar el informe de diagnóstico Institucional.

5. RECURSOS

5.1. HUMANOS

- ❖ Alcalde.
- ❖ Coordinadores de dependencia.
- ❖ Epesista.

5.2. TÉCNICOS

- ❖ Guía de análisis contextual e institucional.
- ❖ FODA.

5.3. MATERIALES

- ❖ Instrumentos para la recolección de información.
- ❖ Computadoras.
- ❖ Sillas.
- ❖ Archivos.
- ❖ Insumos de oficina.
- ❖ Biblioteca.

5.4 FINANCIEROS

- ❖ El presupuesto con el que se cuenta es de Q 2,106.00.

APÉNDICE 2

CRONOGRAMA GENERAL

EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO

CARRERA: LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA

I. PARTE INFORMATIVA

Nombre del Asesor: Lic. Rudy Mauricio Chapeta García.

Nombre del Epesista: Rogelio Tobar González.

Fases	Agosto				Septiembre				Octubre				Enero			
	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4
Primera fase: Diagnóstico institucional (120 horas)																
Segunda fase: Perfil del proyecto (40 horas)																
Tercera fase: Ejecución del proyecto (120 horas)																
Cuarta fase: Evaluación del proyecto (120 horas)																

APÉNDICE 3
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO
CARRERA: LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA
FASE: DIAGNÓSTICO INSTITUCIONAL 2016

Actividades	Agosto				Septiembre			
	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4
1. Observación directa a la institución.								
2. Aplicación de instrumentos de observación.								
3. Consulta a las diferentes fuentes de información de la institución.								
4. Análisis de la información recopilada.								
5. Elaboración de listado de carencias de la institución.								
6. Análisis de los problemas.								
7. Priorización y redacción del problema solucionado.								
8. Análisis de viabilidad y factibilidad.								
9. Planteamiento y solución de problemas.								

APÉNDICE 4

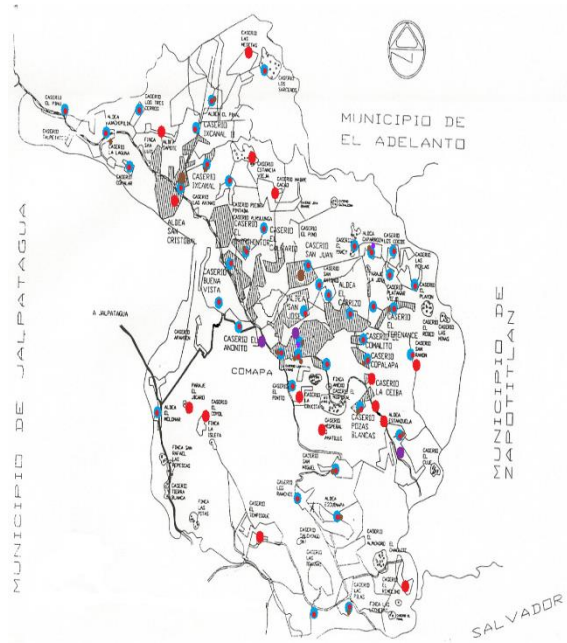
GUÍA DE ANÁLISIS CONTEXTUAL E INSTITUCIONAL

I SECTOR COMUNIDAD

1. ÁREA GEOGRÁFICA

1.1. Localización

Comapa se encuentra ubicado en la parte sur-este del departamento de Jutiapa. Se localiza en la latitud de $14^{\circ} 06' 41''$ y una longitud de $89^{\circ} 54' 52''$ del meridiano de Greenwich. Limita al norte con el municipio de Jutiapa, al sur con la Republica de El Salvador, al este con los municipios de El Adelanto y Zapotitlán y al oeste con el municipio de Jalpatagua. La distancia entre la cabecera municipal con la ciudad de Jutiapa es de 41 kilómetros y a la ciudad capital es de 129 kilómetros.



1.2. Tamaño

El municipio de Comapa cuenta con una extensión territorial de 132 kilómetros cuadrados y se encuentra a una altura de 1,250 metros sobre el nivel del mar. La población total del municipio es de 23,715 habitantes según los censos nacionales XI de Población y VI de Habitación del Instituto Nacional de Estadística, INE noviembre 2002. Incluye el área rural y la cabecera municipal, con un aproximado de 4,828 familias. En base a proyecciones del centro de salud, en su memoria informática, el número de habitantes al año 2005 es de 24,536. Para efecto de la caracterización utilizaremos el dato oficial de los censos nacionales del INE arriba mencionados. El municipio está formado por una población urbana que cuenta con cinco barrios: Católico, Los Claveles, Tranquilidad, El Cerrito, y San Pablo, las comunidades rurales están formadas por 10 aldeas, Caparroza, Estanzuela, Escuinapa, El Carrizo, El Melonar, Guachipilín, El Pinal, San Cristóbal, San José y El Zapote; 55 caseríos, 2 parajes: El Júcaro y La Joya; así como 6 fincas: Las

Pitas, El Coyotío, La Isleta San Luís, San Rafael, Las Pepescas y Las Lecheras. Es de indicar que las aldeas más grandes con que cuenta el municipio de Comapa son: San José, El Carrizo y Escuinapa.

1.3 Clima, suelo, principales accidentes

1.3.1. Clima

El clima que prevalece en el municipio de Comapa es templado, la temperatura es de 22.7 grados a 32.1 grados centígrados. El régimen de lluvias es de corta duración, por lo que influye grandemente en la composición y fisonomía de la vegetación. La precipitación pluvial oscila entre 500 a 855 milímetros cúbicos anuales. Este municipio pertenece a la zona de vida bosque seco tropical, playas del Río Paz, que se encuentran ubicadas a las orillas de la aldea Estanzuela y Río Pulula, en el caserío El Tempisque.

1.3.2. Suelo

La serie de suelos de Comapa es de material madre, de lava máfica, relieve ondulado, drenaje interno regular, con suelo de color café oscuro, textura y consistencia arcillosa friable, con un espesor aproximado de 15 a 20 centímetros. El subsuelo es de color café rojizo y de consistencia friable, textura arcillosa, con un espesor aproximado de 100 a 150 centímetros, prevalecen los suelos que pertenecen a la clase agrológica VI, que son tierras no cultivables, aptas para fines de uso forestal y las otras clases que existen son para cultivos y pastizales para ganado vacuno. La agricultura utiliza 1,709 hectáreas, en pastos naturales 5,989, en charral o matorral 9,233 y bosques secundarios o arbustal 483. Con fines de uso forestal y las otras clases que existen son para cultivos y pastizales para ganado vacuno.

1.3.3. Accidente geográfico

El municipio de Comapa es de territorio quebrado, montañoso. Su clima es en general templado, pero hay zonas de tierra caliente y algunas aldeas y caseríos de clima frío. Su suelo está regado por el Río Paz y riachuelos los cuales hacen producir granos de diversa clase, así como el jocote de corona y el jocote de vega.

Volcanes

Uno de los volcanes más cercanos al municipio de Comapa es el Chingo que sirve de límite entre el país de El Salvador y Guatemala.

Productos agrícolas y pecuarios

El municipio de Comapa, produce los siguientes artículos:

1. Maíz, frijol, y maicillo.
2. Ganado vacuno, caballar.
3. Aves de corral.
4. Jocote de corona.
5. Jocote de vega.
6. Queso, crema y leche.

Productos industriales

1. Artículos de jarcia.
2. Artículos de barro.
3. Hamacas.

Poblaciones más importantes del municipio

1. Municipio de Comapa.
2. Aldea San José.
3. Aldea El Carrizo.
4. Cesario Las Pilas.

1.3.4. Aspectos hidrográficos

Los ríos que irrigan Comapa principalmente son: Estanzuela, Paz, Pulula, Sanarate y San Nicolás; y veinte quebradas, siendo las principales: Chichón, Quevedo, El Jute, El Achiotal y otros nacimientos, pozos y manantiales.

Las quebradas tienen su caudal de agua en épocas de invierno, mientras en el verano se mantienen secas. Con respecto a los caudales de los ríos, estos disminuyen en épocas de verano; se utilizan para regadíos principalmente en la parte sur del municipio, situación que cada año se agudiza debido a la deforestación permanente en la región.

1.4. Recursos naturales

Están integrados por los diferentes tipos de suelos, los bosques que reúnen las distintas variedades de flora y fauna; el conjunto de ríos, riachuelos y quebradas que irrigan el área geográfica del municipio.

2. Área de historia

2.1. Primeros pobladores

Los primeros pobladores de Comapa fueron los Toltecas, Pipiles y los Xincas; los cuales desde la época prehistórica se dispersaron en los departamentos de Jutiapa, Santa Rosa y Escuintla manteniendo aún vigente su idioma. Esto se debe a la fuerte expansión en épocas prehistóricas de grupos mexicanos en la región de la Costa Sur y a pesar de la fuerte presencia española en la región durante los siglos coloniales, el idioma Xinca y la raza persisten aisladamente, sus descendientes tienen presencia desde 1671 en 86 comunidades, cantones aldeas y caseríos localizados en el sur oriente del país. En la actualidad conservan 730 caballerías de tierra baja en su propiedad. Densidad poblacional de 184 personas por kilómetro cuadrado.

2.2. Sucesos históricos importantes

El nombre de Comapa se deriva del Náhuatl Comalli, que significa comal o bien Comitl que quiere decir olla, Atl. °Agua y pan, que indica lugar, por lo que puede interpretarse como lugar donde se encuentra el Comal u olla de agua.

Oficialmente Comapa apareció durante la primera década del siglo XIX con categoría de pueblo, dependiendo del curato de Jutiapa, aunque ya a mediados del siglo XVII se mencionaba al actual pueblo que pertenecía al entonces corregimiento de Guazacapán.

Por decreto del 23 de febrero de 1848 se dividió al departamento de Mita en tres distritos para su mejor administración, Comapa paso a formar parte del distrito de Jutiapa y conforme el decreto del 8 de mayo de 1852, este municipio quedo distribuido político-administrativo en 7 pueblos, 9 aldeas y 46 caseríos.

2.3. Personalidades pasadas y presentes

2.3.1. Personalidades pasadas

En el municipio de Comapa, han sobre salido grandes personajes, quienes dieron lo mejor a su tierra, tal es el caso de la profa. Emilia García (Q.E.P.D.), quien dedicó parte de su vida a la educación primaria del municipio, ayudando a muchos niños y jóvenes, a la superación profesional, el Lic. Oscar Atilio Morales González (Q.E.P.D.), quien bautizó al municipio de Comapa como la Reina de las Colinas, nombre que caracterizó a este municipio por sus altos y lindas colinas. El señor Esteban Quiñónez González, quien administró al municipio de Comapa como alcalde, durante tres periodos consecutivos, haciendo muchas obras de beneficio para la sociedad y el licenciado Felicito Cortéz Ramírez (Q.E.P.D.), originario de aldea El Carrizo, creador y fundador del primer Instituto de Diversificado del municipio de Comapa y primer director de dicho centro educativo.

2.3.2. Personalidades presentes

El profesor César Estuardo Vásquez Recinos, Alcalde Municipal de Comapa, por el cual el municipio está en un pleno desarrollo.

Licenciado Otto Leonel González Guzmán director del Instituto Mixto de Educación Básica por Cooperativa de Enseñanza IMEBCOOPE, Licenciado Osbeli López Linares, director del Instituto de Magisterio por Cooperativa I.M.C.O. Julio López Sánchez del caserío El Anonito, aldea San José, fabricante de hamacas, bolsasy morales, productos elaborados con la jarcia; al igual que el señor Leonardo de la aldea San José, Santiago Vásquez López, Lucia Sánchez de Santiago Margarita Sánchez, Francisco Cortez García, Visitación Vásquez García, Héctor Martínez Vásquez, Facundo García Ortiz. Otros de los personajes que trabajan en la elaboración de comales, cucubás, ollas, batidoras y otros adornos de barro son: María Elena Asencio, Olivia Asencio y Asencio, Carmela Godoy Asencio, Marta Mazariegos todas originarias de la aldea Estanzuela, Comapa.

2.4. Lugares de orgullo local

2.4.1. Lugares turísticos

El Bosquecito actualmente se considera el pulmón de Comapa, el Cerrón que es una de los lugares con una linda vista al municipio de Jalpatagua y al mismo Comapa. El Rio de Paz que baña algunas de las aldeas.

2.4.2. Sitios culturales

En la actualidad se encuentra los centros Educativo: Escuela Oficial Urbana Mixta “Silvia Rivera de García”, Instituto de Magisterio por Cooperativa IMCO, Instituto de Formación y Desarrollo Profesional INDEFORP, la Coordinación Técnica Administrativa, y el Parque Municipal ubicado en el centro del municipio.

3. Área Política

3.1. Gobierno local

“La municipalidad es una corporación autónoma”.

3.2. El concejo

Está integrado por el alcalde que lo preside 12 concejales y cuatro síndicos, electos popularmente en proporción al número de votos obtenidos por los comités y partidos políticos legalizados. La municipalidad de Comapa funciona rigiéndose al código municipal, decreto No. 58-88.

3.3. organizaciones políticas

- Unidad Nacional de la Esperanza UNE.
- Unión del Cambio Nacionalista UCN.
- Libertad Democrática Renovada LIDER.

3.4. Organizaciones cíviles apolíticas

- Grupos Juveniles Católicos.
- Asociación Productores Agropecuarios Comapense APAC.
- Asociación de Directores de Magisterio Comapense.
- Club Deportivo Comapa.
- ONGS española IBERMED.
- ONGS PRESANCA.
- ONGS Visión Mundial.

4. Área social

4.1. Ocupación de los habitantes

La mayor parte de la población que se encuentra empleada está concentrada en la actividad agrícola; la producción es de subsistencia, es decir que son ellos los que producen para su consumo y lo hacen en periodo de cosecha.

Por ser un municipio agrícola y por su bajo porcentaje de población indígena, sus habitantes se dedican poco a las artesanías populares, como la jarca y artículos de barro.

4.2. Producción, distribución de productos

4.2.1. Producción

La agricultura, elaboración de artículos de jarca, barro, alfarería y a la venta de bolsas, morrales, hamacas, comales, tinajas, cantaros, vasos y trastos de barro pintado y barnizado.

4.2.2. Industria

El municipio de Comapa, cuenta con un total de 30 industrias de diferentes tipos de producción entre las que figuran confección de ropa, de soldadura autógena, alfarería, de alimentos de metálica elaboración de queso, crema, mantequilla, panadería y artículos de jarca.

4.3. Instituciones educativas

NIVEL PREPRIMARIO

No.	SECTOR DEL CENTRO EDUCATIVO	CENTROS EDUCATIVOS	OBSERVACIONES
1	OFICIALES	39	Contamos con 1 PAIN en el municipio en el área urbana. Para este ciclo escolar 2016.
2	PRIVADOS	2	
	TOTALES DE CENTROS EDUCATIVOS	41	

NIVEL PRIMARIO

No.	SECTOR DEL CENTRO EDUCATIVO	CENTROS EDUCATIVOS	OBSERVACIONES
1	OFICIALES	53	Solo contamos con un centro educativo del área urbana que es la EOUM "Silvia Rivera de García".
2	PRIVADOS	2	
	TOTALES DE CENTROS EDUCATIVOS	55	

NIVEL MEDIO CICLO BASICO

No.	SECTOR DEL CENTRO EDUCATIVO	CENTROS EDUCATIVOS	OBSERVACIONES
1	INEB TELESECUNDARIA	1	Se encuentra ubicado en el caserío El Chinchintor, aldea San José.
	INEB	1	Se encuentra ubicado en el área urbana del municipio.
	INSTITUTO POR COOPERATIVA	2	Uno de los establecimientos se encuentra en el área urbana de Comapa y el otro en la aldea Caparroza.
2	NUFED	11	Para el ciclo escolar 2016. Fue cerrado temporalmente el NUFED caserío San Miguel.
	PRIVADOS	4	Dos de los establecimientos se ubica en el área urbana del municipio los cuales son COMSEDCO e INDEFORD y los otro está ubicado en el caserío Las Pilas, aldea Escuinapa y Estanzuela.
	TOTALES DE CENTROS EDUCATIVOS	17	

NIVEL MEDIO CICLO DIVERSIFICADO

No.	SECTOR DEL CENTRO EDUCATIVO	CENTROS EDUCATIVOS	OBSERVACIONES
1	OFICIALES	1	INED Comapa.
2	COOPERATIVOS	1	IMCO Comapa.
3	PRIVADOS	5	San Francisco, caserío Las Pilas, aldea Caparroza, Liceo Estanzuela, COMSEBCO, INDEFORP.
	TOTALES DE CENTROS EDUCATIVOS	7	

CIERRE TEMPORAL DE CENTROS EDUCATIVOS

No.	SECTOR DEL CENTRO EDUCATIVO	CENTROS EDUCATIVOS	OBSERVACIONES
1	OFICIALES PREPRIMARIA	2	EODP caserío El Marillo y EODP San Antonio.
2	OFICIALES PRIMARIA	3	EORM caserío Las Crucitas, EORM El Rodeo, y EORM El Mamey.
3	OFICIALES NIVEL MEDIO BASICO	1	NUFED caserío San Miguel.
	TOTALES DE CENTROS EDUCATIVOS	6	Todas fueron cerradas por falta de población escolar.

4.4. Agencias sociales de salud y otras

- Municipalidad.
- Instituciones educativas.
- Juzgado de Paz.
- Policía Nacional Civil.
- Centro de Salud.
- Registro de Ciudadanos.
- Coordinación Técnica Administrativa.
- Secretaría de la Mujer.

4.5. Tipos de vivienda

Haciendo una investigación los tipos de viviendas en el municipio de Comapa, son block, ladrillo, adobe, piso de granito, barro, cerámico, cemento, techo de lámina, terraza y de cemento; además teja de barro y cuenta con agua y luz eléctrica.

4.6. Centros de recreación

- Estadio Municipal Esteban Quiñónez González.
- Cancha polideportiva de Chavelota.
- Parque municipal y
- El Bosquecito.

4.7. Transporte

El servicio de transporte extraurbano cuenta con buses que prestan el servicio a la población como lo es transportes Rápido de Oriente y microbuses, que nos llevan a la ciudad capital de Guatemala y a la cabecera departamental de Jutiapa.

4.8. Comunicación

- Cuenta con cobertura de teléfonos celulares de las diferentes empresas.
- Correos y telégrafos.
- King Express.
- Empresa de cable.
- Vías de Comunicación: se cuenta con una carretera asfaltada de 16 kilómetros, la cual comunica con la carretera INTERAMERICANA. Comapa está situado a 131 kilómetros de la ciudad capital de Guatemala, y a 46 kilómetros de la cabecera departamental de Jutiapa, así también existen caminos de terracería que comunican a las diferentes aldeas y caseríos. Además, se cuenta con una carretera que está situado en la aldea El Melonar, y es así como el municipio de Comapa se comunica con la cabecera municipal de Jalpatagua, Jutiapa.

4.9. Grupos religiosos

Comapa es un pueblo de enraizados principios religiosos, por lo que en la cabecera funcionan algunos grupos religiosos, católicos, evangélicos, testigos de Jehová, cuenta con una iglesia de religión católica, la parroquia Nuestra Señora de Concepción ubicada en el centro del municipio. La iglesia evangélica, Asambleas de Dios y la Iglesia Cristiana Príncipe de Paz, ubicadas en una de las calles principales del municipio de Comapa.

4.10. Clubes o asociaciones sociales

1. Casa de la cultura.
2. Comités pro-mejoramiento.
3. Asociación de transportitas.
4. Consejo Comunitario de Desarrollo –COCODE-.
5. Consejo Municipal.
6. Organizaciones de Padres de Familia OPFs.
7. Asociación de Directores del Magisterio.
8. Grupo juvenil amigos en Cristo.

4.11 Composición étnica

La población en su mayoría es no indígena y el comportamiento de esta agrupación no ha sufrido cambios significativos. Si se compara el año de 2002 y el idioma prevaeciente es el español.

4.11.1. Distribución de la población por grupo étnico

Descripción	Indígena	No indígena
ETNIA	2,640	23,668
TOTAL	2,640	23,668

4.12 producción, distribución de productos

En el municipio de Comapa, aunque en su mayoría los terrenos que la rodean son áridos y más propios para la crianza de ganado hay partes bastante fértiles donde se produce café, de muy buena calidad, así como maíz, frijol, maicillo, jocote y maguey, debido al incremento de la ganadería y la magnífica calidad de pasto, se produce queso y mantequilla para surtir no sólo el mercado local, sino del interior del país.

En cuanto a su producción artesanal, se cuenta con la elaboración de artículos de jarcia como: hamacas, morrales, bolsas de pita; la alfarería otra de las producciones del municipio de Comapa.

PROBLEMÁTICA DETECTADA DEL SECTOR I

Principales problemas del sector	Factores que originan los problemas	Solución que requieren los problemas
Perdida de la cultura del municipio.	Inexistencia de un lugar que fortalezca y mantenga activas las expresiones del arte popular en el municipio de Comapa.	Creación de un museo de artesanías y manualidades en el municipio de Comapa.

Insuficientes centros educativos para atender a la población escolar.	Falta de apoyo económico de instituciones gubernamentales para que inviertan en servicios educativos.	Buscar apoyo económico para construir nuevas escuelas.
---	---	--

II SECTOR DE LA INSTITUCIÓN

1. Localización Geográfica

1.1. Ubicación (dirección)

Nombre: municipalidad de Comapa, Jutiapa.

Dirección: Barrio Católico, Comapa, Jutiapa.

1.2. Vías de acceso

Calle principal, calle San José, calle de la plaza central.

2. Localización administrativa

2.1. Tipo de institución

Estatual-autónoma.

2.2. Región

Región IV.

2.2.1. Área

132 kilómetros cuadrados.

2.2.2. Distrito

Oriental.

2.2.3. Código

22-11.

3. Historia de la institución

3.1. Origen

La municipalidad de Comapa, departamento de Jutiapa, está dirigida por el Señor alcalde municipal, existe un vicealcalde, un secretario, un tesorero, tres oficiales, un archivero y demás personal administrativo. En la Asamblea del 27 de agosto de 1836, alcanzó la categoría de municipio y desde entonces se maneja administrativamente la municipalidad.



3.2. Fundadores u organizaciones

La municipalidad de Comapa, departamento de Jutiapa, se funda con la necesidad de administrar la población del municipio de Comapa y ayudar a las áreas rurales que tanto necesitan el apoyo de alcaldes.

3.3. Sucesos o épocas especiales

La municipalidad de Comapa, uno de los momentos especiales fue la creación del Parque municipal; era el único de los diecisiete municipios que no contaba; además la creación de la farmacia municipal, la cual vino a ayudar a las personas de las áreas rurales.

4. Edificio

4.1. Área construida

2,000 metros cuadrados.

4.2. Área descubierta

500 metros cuadrados.

4.3. Estado de conservación

La municipalidad de Comapa, se encuentra en buenas condiciones para prestar los diferentes servicios.

4.3.1. Oficina del alcalde municipal

Se cuenta con una oficina donde funciona la administración de todos los trabajos de gestión y de proyectos de beneficios, para el pueblo de Comapa y sus comunidades.

4.4. Locales disponibles

Existe el Centro Nutricional que no se utiliza, para ningún trabajo, el cual posee 6 salones disponibles para el uso administrativo o para la creación de cualquier centro de cultura.

5. Ambiente (incluye equipamiento, equipo, materiales)

5.1. Salones específicos

5.1.1. Salón de junta

La municipalidad de Comapa, departamento de Jutiapa, cuenta con un salón de junta para las reuniones con los concejales.

5.1.2. Salón de trabajo

Se cuenta con un salón para la secretaría municipal, en el cual trabaja todos los registros y controles del trabajo que se realiza en la municipalidad. El cual cuenta con 2 cátedras 4 lámparas, 2 computadoras y sus respectivas impresoras, 2 botes de basuras y 2 ventiladores.

5.1.3. Salón de usos múltiples

La municipalidad de Comapa, cuenta con un salón para actividades culturales, sociales y cívicas en el cual se les proporcionan a las personas que lo solicitan.

5.2. Oficinas

5.2.1. Oficina del alcalde municipal

La oficina del alcalde municipal, está equipada con lo siguiente: 1 silla giratoria, 1 cátedra, 1 ventilador, 2 archivos verticales, 1 oasis de agua, 1 refrigerador, 1 televisor con DVD, 1 bote de basura, 2 engrapadoras y 1 sacabocados.

5.2.2. Oficina de la tesorería municipal

Se cuenta con una oficina para el tesorero municipal y su secretaria; trabajan todo lo financiero de la municipalidad de Comapa.

5.2.3. Oficina de trámites

La municipalidad de Comapa, cuenta con una oficina; en la cual están ubicados los oficiales primero, segundo, tercero y cuarto, que se encargan de atender a los vecinos que necesitan documentos o cualquier otra gestión. Tiene lo siguiente: 5 sillas giratorias, 3 cátedras, 5 máquinas de escribir, 3 computadoras, 3 ventiladores, 2 oasis de agua, 3 impresoras, 3 archivos, 2 botes de basura, 1 televisor y un DVD.

5.2.4. Oficina de DMP

La Dirección Municipal de Planeamiento, es la que se encarga del trabajo de los planes para los proyectos que benefician a las comunidades de Comapa, la cual cuenta con: 3 sillas giratorias, 3 cátedras, 2 máquinas de escribir mecánicas, 3 computadoras con sus respectivas impresoras marca canon S400, 1 ventilador, 2 archivos, 5 sillas plásticas, 1 oasis de agua, 2 botes de basura y 3 engrapadoras.

5.3. Cocina

No cuenta con un lugar específico.

5.4. Comedor

No cuenta con un lugar específico.

5.5. Servicios sanitarios

2 para damas, 2 para caballeros, 1 lavamanos para cada baño.

5.6. Biblioteca

Se cuenta con una mini biblioteca que fue implementada por los Derechos Humanos y cuenta con un local apropiado para su funcionamiento.

5.7. Salón de proyecciones

No se cuenta con un lugar específico para este fin.

5.8. Bodega

Se cuenta con una bodega para guardar útiles de limpieza, y además el abono de que viene de parte del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación MAGA.

5.9. Gimnasio

No se cuenta con un espacio específico para este fin.

5.10. Talleres

No se cuenta con un espacio específico para este servicio.

5.11. Canchas

No posee.

5.12 centros de producción y reproducción

No se cuenta con un espacio específico para este servicio.

5.13. Salón de archivos

Se cuenta anexo a la municipalidad de Comapa, en el cual se contiene lo siguiente:

- Documentos de oficina.
- Libros de certificaciones de nacimiento.
- Materiales y equipo.

PROBLEMÁTICA DETECTADA DEL SECTOR II

Problema	Factores que los producen	Soluciones
Desnutrición infantil.	Ausencia de una guía nutricional para una alimentación saludable.	Elaborar una guía nutricional para una alimentación saludable.
	Escases de recursos económicos de las familias.	Gestionar fuentes de trabajo en la comunidad.
Desconocimiento en Educación Ambiental.	Carencias de plantas ornamentales a los alrededores de la municipalidad de Comapa.	Siembra de plantas ornamentales.
	Se necesita la creación de vivero forestal.	Elaborar una guía para la creación de un vivero forestal.
	No existe una planta de tratamiento de basura en el municipio.	Construir un lugar adecuado para la creación de una planta de tratamiento de basura.
	Falta de información de los beneficios que se pueden obtener al utilizar los viveros y huertos escolares.	Elaborar guía para crear viveros o huertos en las escuelas y las comunidades rurales.
	Falta de orientación sobre el uso adecuado del agua en las áreas rurales.	Elaborar módulo con contenido que promuevan el uso correcto del agua.
	No existe un área boscosa en el municipio.	Crear huertos agrícolas forestales para reforestar áreas afectadas.

III SECTOR DE FINANZAS

1. Fuentes de financiamiento

1.1. Presupuesto de la nación

1, 500,000.00 por parte del Organismo Ejecutivo.

1.2. Iniciativa privada

No se obtuvo información.

1.3. Cooperativa

No se recibe aporte alguno.

1.4. Ventas de productos y servicios

- Agua.
- Boletos de ornato.
- Matrimonios.

1.5. Rentas

- EI RENAP.
- La Comuna.
- BANRURAL.

1.6. Donaciones

Viveres, materiales (sillas, mesas, etc.)

2. Costos

2.1. Salarios

Son pagados por la municipalidad en los renglones 011, 029 y 031; la mayoría de estos no sobrepasan el salario mínimo.

2.2 Materiales y suministros

Son comprados por la municipalidad según el presupuesto asignado anualmente.

2.3. Servicios profesionales

Realizan transcripción de documentos, matrimonios, matriculas de ganado vacuno.

2.4. Reparación y construcciones

2.4.1 reparaciones

Q. 15,000.00 anuales en reparación de equipo de oficina.

2.4.2. Construcción

Q. 200,000.00 en construcción de locales.

2.5. Mantenimiento

Q. 51,500.00 anual en mantenimiento general de infraestructura, instalaciones, mobiliario y equipo y el tren de aseo.

2.6. Servicios generales (electricidad, teléfono, agua y otros)

2.6.1. Electricidad

Es cancelada por la tesorería municipal, a la institución ENERGUATE.

2.6.2. Teléfono

Existen tres teléfonos residenciales de línea con la empresa de TELGUA (Claro) y dos teléfonos públicos de la misma empresa.

2.6.3. Agua

El agua entubada es donada por la misma municipalidad de Comapa, compra de agua salvavidas, es financiada por la tesorería municipal con un costo de Q. 200.00 quetzales mensuales aproximadamente.

3. Control de finanzas

3.1. Estado de cuentas

Cuenta en banco.

3.2. Disponibilidad de fondos

Ingresos de cuota.

3.3 Auditoría interna y externa

3.3.1. Auditoría interna

A cargo del Director Financiero de la municipalidad.

3.3.2. Auditoría externa

La realiza la Contraloría General de Cuentas.

3.4. Manejo de libros contables

- Libro de inventario.
- Libro de actas.
- Libro de asistencia.
- Libros auxiliares que son utilizados para llevar el control de los fondos.
- Control de factura.

3.5. Otros controles

Cuadernos auxiliares, talonarios de recibos y tarjeta de depósito de ahorro.

PROBLEMÁTICA DETECTADA DEL SECTOR III

Principales problemas del sector	Factores que originan los problemas	Solución que requieren los problemas
Desconocimiento.	Por no contar con un manual de funciones, nadie se hace responsable por proporcionar información.	Elaboración de un manual de funciones.

IV SECTOR RECURSOS HUMANOS

1. Personal operativo

1.1 Total de laborantes

98 laborantes, en diferentes puestos de trabajo; existen diferentes áreas de trabajo, tanto personal técnico, como también operativo.

1.2 Total, de laborantes fijos e interinos

1.2.1 Laborantes interinos

8 trabajadores de la municipalidad de Comapa.

1.2.2 Laborantes fijos

6 empleados.

1.3 Porcentaje de personas que se incorpora o retira anualmente

Por no contar con una dirección de recursos humanos, quien debería llevar un control sobre este aspecto, no existe información alguna.

1.4 Antigüedad del personal

El 1% de personal es antiguo, y el 99% es de reciente ingreso.

1.5 Tipos de laborantes

- Maestros de Educación Primaria Urbana.
- Peritos en Administración de Empresas.
- Ingenieros civiles.

1.6 Asistencia del personal

100% de empleados de la Municipalidad asisten responsablemente a su trabajo de lunes a viernes en jornada matutina y vespertina.

1.7 Residencia del personal

Los trabajadores residen en el casco urbano, así como en los diferentes aldeas y caseríos circunvecinos, por ejemplo: Caparroza, Posas Blancas, Estanzuela, Las Pilas, San José, El Carrizo entre otros.

1.8 Horarios

De 8:00 a 12:30 horas en la jornada matutina.

Jornada vespertina de 14:00 a 16:30 horas.

2. Personas administrativo

2.1. Total de laborantes

En la Municipalidad laboran catorce (14) personas, que se encargan de realizar las actividades administrativas y operativas de dicha institución.

2.2. Total, de laborantes fijos o interinos

10 laborantes fijos

4 laborantes interinos.

2.3. Porcentaje de personal que se incorpora o retira anualmente.

No se lleva un control.

2.4. Antigüedad del personal

El 1% de personal es antiguo, y el 99% es de reciente ingreso.

2.5. Tipo de laborantes

- Licenciados en Derecho.
- Peritos en Administración de Empresa.
- Maestra de Educación Primaria Urbana.
- Secretaria Oficinista.
- Ingenieros Civiles.
- Licenciados en Pedagogía y Administración Educativa.
- Ingeniero Agrónomo.

3. Usuarios

3.1. Cantidad de usuarios

Las personas que la municipalidad de Comapa, atiende en trabajo administrativo es un aproximado de 125 personas diarias del área Urbana y rural.

3.2. Comportamiento anual de usuarios

En su mayoría los habitantes del municipio de Comapa, participan, comprenden y colaboran con buena voluntad a la superación social, cultural, educativa, etc. del municipio de Comapa.

3.3. Clasificación de usuarios por procedencia

En su mayoría son residente en las diferentes comunidades rurales del municipio de Comapa, y otra cantidad son de la cabecera municipal.

3.4. Situación socioeconómica

Los habitantes del municipio de Comapa y sus comunidades pertenecen a todos los estratos sociales, predominando los de medianos recursos.

4. Personal de servicio

4.1. Total, de laborantes

5 guardianes y 2 conserjes.

4.2. Total, de laborantes fijos o interinos.

No se obtuvo información.

4.3. Porcentaje de personas que se incorpora o retira anualmente

No se obtuvo información.

4.4. Antigüedad del personal

El 100% del personal es de reciente ingreso.

4.5. Tipo de laborantes

- Conserjes.
- Guardianes.

4.6. Asistencia del personal

100% de asistencia diaria.

4.7. Residencia del personal

Viven en las comunidades de San José y El Carrizo del municipio de Comapa.

4.8. Horarios

7:00 a 17:00 horas (conserjes).

18:00 a 22:00 horas (guardián).

PROBLEMÁTICA DETECTADA EN EL SECTOR IV

Principales problemas del sector	Factores que originan los problemas	Solución que requieren los problemas
Malas relaciones humanas.	Falta de capacitaciones a cerca de relaciones humanas.	Capacitaciones sobre relaciones humanas.

V. SECTOR CURRÍCULUM

1. Plan de estudios servicios

1.1. Nivel que atiende

La municipalidad no es una institución educativa, pero por prestar un servicio a la comunidad apoya y colabora con el sistema educativo, financiado a 10 docentes para el nivel preprimaria, 17 para el nivel primario y 8 para el nivel medio, además otorga un aporte económico a 3 Instituto por Cooperativa.

1.2. áreas que cubre

80% rural y 20% urbana.

1.3. Programas especiales

No se obtuvo información.

1.4. Actividades curriculares

La relación de los docentes que financia la municipalidad es únicamente salarial, los aspectos curriculares que manejan son los autorizados por el Ministerio de Educación.

1.5. Currículum oculto

La municipalidad gestiona siempre algún tipo de material didáctico o mobiliario para las escuelas.

1.6. Tipos de acciones que realiza

La gestión ante otras instituciones para poder apoyar al sector educativo, es la principal acción que realiza la municipalidad en pro de la educación.

1.7. Tipos de servicio

- Administrativas.
- Servicios al bien común.
- Apoyo a la educación.

1.8. Procesos productivos

Gestión y ejecución de proyectos de beneficio a las comunidades del municipio.

2. Horario institucional

2.1. Tipos de horarios

El horario es el establecido por el Ministerio de Educación.

2.2. Maneras de elaborar el horario

El director del centro educativo es el responsable de acuerdo a las disposiciones del Ministerio de Educación a través de la Coordinación Técnica Administrativa.

2.3. Horas de atención para los usuarios

Nivel	Jornada	Horario
Primaria	matutina	07:30 a 12:30
Primaria	vespertina	13:00 a 18:00
Preprimaria	matutina	08:00 a 12:00
Preprimaria	vespertina	13:00 a 17:00

2.4. Horas dedicadas a las actividades normales

5 horas de lunes a viernes.

2.5. Horas dedicadas a actividades especiales

En este caso la Coordinación Técnica Administrativa, regula según su criterio las horas que se dediquen a actividades especiales.

2.6. Tipo de jornada

Puede ser jornada matutina o vespertina.

3. Material didáctico materias primas

3.1. Números de trabajadores que confeccionan su material

Los 35 profesores que paga la municipalidad acatan las disposiciones del Ministerio de Educación, a través de la Coordinación Técnica Administrativa, y elaboran su material didáctico de acuerdo a sus necesidades.

3.2. Números de trabajadores que utilizan texto

El Ministerio de Educación dota de libros de texto a todos los docentes ya sea presupuestados, personal supernumerario y por contrato departamental o municipal.

3.3. Tipos de texto que utilizan

Los que elabora el Ministerio de Educación.

3.4. Materias y materiales utilizados

Los materiales o enseres son: cartulina, papel bond, cartón y otros según la actividad a realizar por el docente.

3.5. Fuentes de obtención de las materias

Es proporcionado por el Ministerio de Educación y recursos propios de la comunidad.

3.6. Elaboración de productos

Los productos que se elaboran en los cursos de capacitación son propiedad de cada participante.

4. Métodos y técnicas procedimiento

4.1. Metodología utilizada por los trabajadores

Es responsabilidad del director en apego a las disposiciones del Ministerio de Educación.

4.2. Criterios para agrupar a los trabajadores

Organiza equipos mixtos.

4.3. Frecuencia de visitas o excursiones con los trabajadores de la institución.

Una vez al año basado dentro de las reglamentaciones de la Ley de Educación Nacional y el reglamento de Excursiones Escolares.

4.4. Tipos de técnicas utilizadas

En las escuelas los profesores contratados utilizan las técnicas grupales, expositiva, lluvias de ideas, diálogos y debates, etc.

4.5. Planeamiento

- Plan anual
- Plan Bimensual

4.6. Capacitaciones

No se imparten talleres de capacitaciones a los docentes por parte de la municipalidad, únicamente las que reciben por parte del Ministerio de Educación.

4.7. Inscripción o membresía

Ninguna.

4.8. Ejecución de diversa finalidad.

No hay información.

4.9. Convocatoria, selección, contratación e inducción de personal

En la municipalidad existe un banco de expedientes legibles y en reunión de consejo que los evalúan y deciden quien ocupara el cargo, al ser contratado se le notifica e inicia sus labores.

5. Evaluación

5.1. Criterios utilizados para evaluar en general.

Los profesores contratados son evaluados por el Coordinador Técnico Administrativo con base a los resultados de sus estadísticas.

5.2. Tipos de evaluación.

Evaluación utilizada directa, indirecta y por resultados.

5.3. Característica de los criterios de evaluación

Evaluación directa: se realiza por medio de visita y una entrevista personal con el empleado.

Evaluación indirecta: se realiza por medio de documentación solicitada.

Evaluación por resultados: cuando se compara los objetivos con los resultados finales de la actividad.

5.4. Controles de calidad (eficiencia, eficacia)

Eficiencia: control y registros

Eficacia: resultados, soluciones y productos.

5.5. Instrumentos para evaluar

Cuestionarios, lista de coteja, escala de rango y entrevistas.

PROBLEMÁTICA DETECTADA EN EL SECTOR V

Principales problemas del sector	Factores que originan los problemas	Solución que requieren los problemas
Desactualización.	Falta de capacitación e inducción al personal educativo de la municipalidad.	Taller de capacitación al personal docente pagado por la municipalidad por parte de la institución.

VI SECTOR ADMINISTRATIVO

1. Planeamiento

1.1. Tipo de planes (corto, mediano y largo plazo)

Se utiliza una planificación por proyecto, un cronograma general de las actividades en todas las comunidades. La planificación la trabaja la Dirección Municipal de Planeamiento DMP, a corto, mediano y largo plazo. Los planes específicos se le dan cumplimiento a corto plazo.

1.2. Elementos de los planes

Estos dependen de las políticas de la municipalidad de Comapa.

1.3. Forma de implementar los planes

Se implementan para dar cumplimiento al cronograma general en todas las áreas y es emitido por la municipalidad de Comapa. Se trabaja en base al Código Municipal, Código de Trabajo y Ley de Servicio Municipal, tomando con base el Pacto Fiscal.

1.4. Base de los planes

Se diseñan conforme a las políticas de la municipalidad, en base a los problemas de necesidades locales y comunales.

1.5. Planes de contingencia

Se planifican en base a los pronósticos de las instituciones encargadas de los desastres naturales.

2. Organización

2.1. Niveles jerárquicos de organización

2.1.1. Alcalde municipal

Quien es la persona que administra el pueblo se encarga del funcionamiento técnico-administrativo de la municipalidad, gestionar obras y proyectos para el beneficio de las comunidades.

2.1.2. Vice- alcalde municipal

Quien sustituye al alcalde municipal, en ocasiones que él no puede estar o representar, auxilia en el trabajo técnico-administrativo y en la gestión de proyectos en beneficio de las comunidades.

2.1.3. Corporación municipal

Se encarga de ver el beneficio de los proyectos a aprobación conjuntamente con el alcalde de obras de beneficio para las comunidades, coordinan actividades que benefician al pueblo.

2.1.4. Asociación de cocodes

Se encargan de coordinar actividades en sus comunidades, gestión de proyectos, estos son nombrados democráticamente por los miembros de cada comunidad.

2.1.5. Empleados técnico-administrativos

Son los encargados de manejar la papelería administrativa de la municipalidad, los tramites de las diferentes personas de las comunidades del municipio.

2.2. organigrama

La municipalidad cuenta con un organigrama nominal que describe jerárquicamente los puestos y cargos.

2.3. Funciones

Pendiente.

2.4. Existencia o no de manuales de funciones

No cuenta con un manual de funciones.

2.5. Regimen de trabajo

Existe personal presupuestado, por contrato y por planilla.

2.6. Existencia de manuales de procedimientos

No cuenta con un manual de procedimientos.

3. Coordinación

3.1. Existencia o no de informativos internos

Se divulga en forma verbal y escrita

3.2. Existencia o no de carteleras

En las oficinas de trabajo.

3.3. Formularios para la comunicación escrita

Oficios, circulares y memorándum.

3.4. Tipos de comunicación

Verbal, escrita, teléfono, fax y correo electrónico.

3.5. Periodicidad de reuniones técnicas con el personal

Las reuniones con el personal se hacen mensualmente.

3.6. Reuniones de reprogramación

Estas se efectúan dependiendo de la necesidad de las actividades que realiza el personal.

4. Control

4.1. Normas de control

Observación utilizando instrumentos como listas de cotejo.

4.2. Registro de asistencia

La asistencia del personal administrativo se realiza de lunes a viernes de 8:00 am. a 12:30 pm. y de 14:00 pm. a 17:00 pm. Firma un libro de asistencia al trabajo.

4.3. Evaluación del personal

Se evalúa dependiendo del trabajo que este prestando por medio de encuestas entrevistas, cuestionarios que lo hacen las personas que usan el servicio.

4.4. Inventario de actividades realizadas

Con planes de trabajo, corto mediano y largo plazo y en cronograma de actividades.

4.5. Actualización de inventario físico de la institución.

El director financiero es el encargado de realizar el inventario general de los bienes de la municipalidad.

4.6. Elaboración de expedientes administrativos

Esta función está a cargo del secretario municipal, quien es el jefe de personal, y el encargado de recibir y archivar los expedientes de todos los empleados que labora para la municipalidad.

5. Supervisión

5.1. Mecanismos de supervisión

Se realiza la técnica de la observación, y de acuerdo al logro de objetivos planteado en los planes.

5.2. Periodicidad de supervisiones

La supervisión se realiza constantemente y cuando se requiera de ella.

5.3. Personal encargado de la supervisión

En general, el personal es supervisado por el secretario como jefe del personal, pero en cada dependencia hay un encargado responsable de las personas a su cargo.

5.4. Tipo de supervisión

Presencial, directa e indirecta.

5.5 Instrumentos de supervisión

Cuestionarios y fichas de control.

PROBLEMÁTICA DETECTADA DEL SECTOR VI

Principales problemas del sector	Factores que originan los problemas	Solución que requieren los problemas
Inexistencia de un manual de procedimiento.	Atraso para solucionar problemas en los vecinos.	Elaboración e implementación de un manual de procedimiento.

VII SECTOR DE RELACIONES

1. Institución usuarios

1.1. Estado, forma de atención a los usuarios

Aceptable, ya que la atención dedicada a los usuarios por el alcalde y por los miembros de la municipalidad, dedica nueve horas de lunes a viernes a la atención de la problemática de los habitantes del municipio, para un beneficio y progreso de la población.

1.2. Intercambios deportivos

Si realiza actividades deportivas con algunas municipalidades de otros municipios, así también la municipalidad apadrina el campeonato de fútbol y básquetbol que se realiza todos los años en épocas navideñas.

1.3. Actividades sociales (fiestas, ferias)

En el mes de enero se realiza la fiesta de bienvenida a los estudiantes de los diferentes centros educativos. En el mes de agosto del 19 al 21 se realiza la feria en honor a San Cristóbal, en el mes de octubre se realiza la fiesta de clausura del ciclo escolar y por último en el mes de diciembre del 14 al 17 se celebra la feria en honor a la Virgen de Concepción, también se celebra cumpleaños de los empleados de la municipalidad.

1.4. Actividades culturales (concursos exposiciones)

Elección de la flor de la feria del municipio, que se realiza en el mes de noviembre, la triunfadora representa al municipio en la elección de la flor de la Feria Ganadera de Jutiapa, concurso de oratoria, declamación, baile popular, durante las fiestas patrias.

1.5. Actividades académicas (seminarios, conferencias, capacitaciones)

La municipalidad da capacitaciones de repostería, cocina, piñatería, manualidades y corte confección; a través del Instituto Técnico de Capacitación y Productividad (INTECAP), impulsado por la Oficina Municipal de la Mujer.

2. Institución con otras instituciones

2.1. Cooperación

La municipalidad establece cooperación con el área de Salud en campañas de vacunación, con la Policía Nacional Civil brindando seguridad a los pobladores, con el Banco BANRURAL impulsando actividades culturales, deportivas y sociales, con la Coordinación Técnica Administrativa apoyando e impulsando actividades referentes a la educación.

2.2. Culturales

Si realiza actividades culturales con otras instituciones especialmente los centros educativos y las comunidades rurales.

2.3. Sociales

Representación en diferentes actividades sociales de otras instituciones.

3. Institución con la comunidad

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

- Representación en actividades sociales.
- Organización de ferias municipales.
- Organización de actividades cívicas.

3.2. Asociaciones locales (club y otros)

La municipalidad de Comapa ha colaborado con la asociación de directores del municipio de Comapa ADIMACO, con la iglesia católica y evangélica; también apoya a diferentes instituciones que requieren en su momento del servicio de la municipalidad de Comapa.

3.3. Proyección

Atención preferencial al área rural, fortalecimiento de la gestión pública, impulso a la descentralización, aumento de la participación ciudadana. Estrategia de reducción de pobreza, crecimiento económico con equidad, estabilidad y la macroeconómica.

3.4. Extensión

La municipalidad cuenta con 72 Consejos Comunitarios de Desarrollo – COCODEs-.

PROBLEMATICAS DETECTADAS DEL SECTOR VII

Principales problemas del sector	Factores que originan los problemas	Solución que requieren los problemas
Incomunicación.	Poca motivación del personal de la institución para involucrar a la comunidad.	Gestionar actividades recreativas para la intervención o agrupaciones de las comunidades.

VIII SECTOR FILOSÓFICO, POLÍTICO, LEGAL

1. Filosofía de la institución

1.1. PRINCIPIOS FILOSÓFICOS DE LA INSTITUCIÓN

- Generalización de empleos.
- Calidad de vida.
- Identidad nacional.
- Apertura al avance de las comunidades rurales del municipio.
- Mejorar y aumentar las condiciones de salubridad del municipio.

1.2. Vision

Ser ente rector y promotor del municipio de Comapa, capaz de formar, integrar y equitativamente a la sociedad, contribuyendo con el ser humano en su desarrollo, fortaleciendo su identidad y autorización, que incida en una vida digna en el marco de una democracia participativa, caracterizada por el respaldo al dialogo y la ausencia de la discriminación.

1.3. Misión

Descentralizar y modernizar los procedimientos y mecanismos de las comunidades con la perspectiva de desconcentrar y descentralizar las responsabilidades funciones y toma de decisiones en los ámbitos municipales y local para lograr satisfacer las necesidades de las comunidades que conforman el municipio de Comapa.

2.1. Políticas institucionales

2.1.2. Elevar en un 100% la cobertura de salud en la población.

2.1.2. Aumentar a un 100% la cobertura educativa de la población primaria, secundaria, diversificado y disminuir el analfabetismo en nuestro municipio.

2.1.3. Mejorar y aumentar la cobertura de la red de agua entubada de 90% de la población rural y urbana del municipio.

2.1.4. Apoyar la generación de empleo productivo, mediante la coordinación con entidades de gobierno y sector privado.

2.1.5. Promover y coordinar esfuerzos con instituciones gubernamentales, no gubernamentales e internacionales, para mejorar el nivel de vida social, económico y productivo del municipio.

2.1.6. Promover la recuperación de la industria manufacturera producto de tradición comapense como la jarcia, (hamacas, morrales, red, bolsas, lazos) realizado por el proceso del maguey.

2.1.7. Promover e impulsar la tecnificación y comercialización del jocote a nivel nacional e internacional.

2.2. Objetivos

2.2.1. Objetivo general

Presentar alternativas para la operación y ejecución de proyectos de infraestructura que ayudan al crecimiento social y económico tomando en cuenta las necesidades que prestan las comunidades y así mejorar la calidad de vida de los habitantes del municipio de Comapa.

2.2.2. Objetivos específicos

- Convocar a los distintos sectores de la sociedad del municipio de Comapa para la formulación e institucionalización de las políticas municipales y de los planes de desarrollo urbano y rural del municipio.
- Promover actividades sociales, culturales y deportivas dentro el municipio.
- Velar por el estricto cumplimiento de las políticas públicas municipales y de los planes, programas y proyectos de desarrollo.

2.3. Estrategias

- Participación ciudadana: La municipalidad impulsará la comunicación y organización de la Asamblea Municipal de Desarrollo para evaluar y promover el Plan de Desarrollo Municipal.
- Financiamiento de proyectos: la municipalidad financiera, los programas y proyectos con recursos de 100% constitucional, impuesto único sobre bienes inmuebles, pago de arbitrios y pago por mejoras.
- La Municipalidad informará a los vecinos sobre el financiamiento y presentará y decidirá junto a la población en programa de recaudación y tributación.
- Coordinación: la municipalidad mantendrá comunicación con entidades de gobierno, organizaciones internacionales y nacionales.

- Creará la asamblea de la sociedad civil de apoyo a la gestión municipal para respaldar programas y proyectos programados en el Plan de Desarrollo Municipal.

3. Aspectos legales

3.1. Personería jurídica: La Municipalidad de Comapa departamento de Jutiapa, es una institución autónoma con personería jurídica en su carácter de una institución pública y de servicios al bien común, le corresponde con exclusividad dirigir organizar y desarrollar el progreso de las comunidades rurales. Promover la cultura en todas sus manifestaciones.

3.2. Leyes

La municipalidad de Comapa, se rige por leyes como la Constitución Política de la República de Guatemala, la Ley del Servicio Civil, Código Municipal y otros.

3.2. Acuerdos

Declara en la Asamblea del 27 de agosto de 1836 categoría de municipio pasando a integrar el distrito de Jutiapa, 23 de febrero de 1848.

3.3. Reglamentos

El Concejo Municipal emitirá su propio reglamento interno de organización y funcionamiento, los reglamentos y ordenanzas para la organización y funcionamiento de sus oficinas, así como el reglamento de personal y demás disposiciones que garanticen la buena marcha de la administración municipal.

PROBLEMÁTICA DETECTADA DEL SECTOR VIII

Principales problemas del sector	Factores que originan los problemas	Solución que requieren los problemas
Inconsistencia instituciones.	Inexistencia de norma que regule el funcionamiento interno de la municipalidad.	Elaborar el reglamento interno.

APÉNDICE 5

FODA DE LA MUNICIPALIDAD DE COMAPA, JUTIAPA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES	DEBILIDADES	AMENAZA
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Cuenta con el 12% del presupuesto constitucional. ❖ Cuenta con un alcalde electo por la voluntad del pueblo. ❖ Cuenta con una visión y misión. ❖ Liderazgo y trabajo en equipo. ❖ Cuenta con instalaciones propias. ❖ Cuenta con mobiliario y equipo en buenas condiciones. ❖ Servicio al cliente de calidad. ❖ Ambiente agradable. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Cuenta con el apoyo del Consejo Comunitario de Desarrollo COCODE de las comunidades para las diferentes actividades. ❖ Cooperación española IBERMED, apoya a la municipalidad, con incaparina y remozamiento en las escuelas. ❖ El Cuerpo de Ingeniero del Ejercito de Guatemala, apoya a la municipalidad con mantenimiento y reparación de carreteras. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Ausencia de una guía nutricional para una alimentación saludable. ❖ Insalubridad por falta de agua. ❖ Inexistencia de centro de producciones. ❖ Escases de plantas ornamentales a los alrededores de la institución. ❖ No se cuenta con un vivero municipal. ❖ Escases de recursos económicos de las familias. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Reducción en la producción agrícola. ❖ Invasión del mercado local. ❖ Las familias de las distintas comunidades del municipio, no obtienen un aporte económico, apartes de sus trabajos agrícolas. ❖ Inseguridad de las familias del área rural en relación a su alimentación y nutrición. ❖ Falta de apoyo por parte de las autoridades de Salud.

APÉNDICE 6
FICHA DE OBSERVACIÓN

I. PARTE INFORMATIVA

Nombre de la institución patrocinante: Municipalidad de Comapa, Jutiapa.

Nombre de la institución patrocinada: Escuela Oficial Rural Mixta, Caserío El Tepepance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa.

Nombre del Asesor: Lic. Rudy Mauricio Chapeta García.

Nombre del Epesista: Rogelio Tobar González.

No.	INDICADORES	SI	NO	OBSERVACIONES
1.	Salones de juntas.	X		
2.	Oficinas.	X		
3.	Servicios sanitarios.	X		
4.	Cocina.		X	
5.	Comedor.		X	
6.	Biblioteca.	X		
7.	Bodega.	X		
8.	Salón de usos múltiples.	X		
9.	Locales disponibles.	X		
10.	Salón de proyecciones.		X	
11.	Talleres.	X		
12.	Canchas deportivas.		X	
13.	Muro perimetral.		X	
14.	Archivos.	X		
15.	Áreas verdes.		X	
16.	Áreas de servicio al público.		X	
17.	Recursos humanos, económico y físico.	X		
18.	Visión y misión.	X		
19.	Basureros.	X		
20.	Material audiovisual.		X	

APÉNDICE 7
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE HUMANIDADES, SECCIÓN JUTIAPA
LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO

**Guía de entrevista al jefe de personal de la municipalidad de
Comapa, departamento de Jutiapa.**

Objetivo de la entrevista: recabar información general sobre el personal técnico y administrativo de la municipalidad de Comapa, Jutiapa.

ÁREA ADMINISTRATIVA
(Recursos Humanos)

1. Área de trabajo: _____
2. Cargo que desempeña: _____
3. Funciones esenciales: _____
4. Grado: _____
5. Tiempo que ejerce el cargo: _____
6. Jefe inmediato Superior: _____
7. Personal bajo su cargo: _____
8. Se cuenta con el equipo suficiente para realizar el trabajo de manera eficiente:
Si _____ No _____
9. Tiene conocimiento el personal del manual de funciones:
Si _____ No _____
10. Tiene conocimiento el personal del reglamento interno:
Si _____ No _____
11. Las relaciones personales usted las considera:
Buenas _____ Regulares _____ Excelentes _____
12. Se ha impartido capacitaciones al personal de la institución para su calidad administrativa:
Si _____ No _____
13. Se efectúan supervisiones constantes: Si _____ No _____
14. Se llevan a cabo actividades con otras instituciones:
Si _____ No _____
Mencione algunas _____

5. ¿Cuáles son los objetivos y metas de la institución?

6. ¿Se cuenta con manual de funciones? Si _____ No _____

7. ¿Se cuenta con un reglamento interno? Si _____ No _____

8. ¿Cómo está organizada formalmente la institución?

9. ¿Supervisa el trabajo del personal, así como los proyectos que ejecutan?
Si _____ No _____ ¿De qué manera? _____

10. ¿Utiliza instrumentos de supervisión? Si _____ No _____

Rogelio Tobar González

Epesista

Lic. Rudy Mauricio Chapeta García.

Asesor

APÉNDICE 9
EVALUACIÓN DE DIAGNÓSTICO

I. PARTE INFORMATIVA

Etapa: Diagnóstico

Nombre de la institución patrocinante: Municipalidad de Comapa, Jutiapa.

Nombre de la institución patrocinada: Escuela Oficial Rural Mixta, caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa.

Nombre del Asesor: Lic. Rudy Mauricio Chapeta García.

Nombre del Epesista: Rogelio Tobar González.

Instrumento de evaluación: Lista de Cotejo

No.	INDICADORES	Si	No
1	Se lograron aplicar las diferentes técnicas e instrumentos de manera correcta en la fase de diagnóstico.		
2	La aplicación de FODA logro establecer la situación real de la institución.		
3	Las técnicas utilizadas en la elaboración del diagnóstico fueron adecuadas y productivas.		
4	Se logro identificar los problemas y carencias para establecer sus posibles soluciones con la aplicación de la Matriz de los 8 sectores en la institución.		
5	La entrevista aplicada al jefe de la institución logro alcanzar los objetivos esperados en la recolección de la información.		
6	Con la aplicación de análisis de viabilidad y factibilidad se logró indicar el problema prioritario a ejecutar durante el ejercicio Profesional Supervisado.		
7	La información proporcionada por el jefe inmediato logro cubrir todas las expectativas por parte del epesista.		
8	Se logro verificar si la institución utiliza planificación al momento de ejecutar sus actividades		
9	Se priorizaron los problemas planteados de acuerdo a la factibilidad y viabilidad.		
10	Se lograron alcanzar los objetivos tratados en el plan de acción del diagnóstico.		

APÉNDICE 10
EVALUACIÓN DEL PERFIL

I. PARTE INFORMATIVA

Etapa: Perfil del proyecto.

Nombre de la institución patrocinante: Municipalidad de Comapa, Jutiapa.

Nombre de la institución patrocinada: Escuela Oficial Rural Mixta, caserío El Tepeance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa.

Nombre del Asesor: Lic. Rudy Mauricio Chapeta García.

Nombre del Epesista: Rogelio Tobar González.

Instrumento de evaluación: Lista de Cotejo

No.	INDICADORES	SI	NO
1	Se ha organizado el tiempo para la realización de actividades.		
2	Se elaboro el nombre del proyecto a ejecutar durante la fase de la ejecución.		
3	Se determino el aval para la realización del proyecto por la institución.		
4	Están definidas las metas.		
5	Se identificaron las instituciones correspondientes para el financiamiento del proyecto.		
6	Se busco el respaldo de autoridades para la revisión del proyecto.		
7	Se ha definido el tiempo para ejecutar el proyecto.		
8	Se cumplieron los objetivos plasmados para esta etapa.		
9	Se cuenta con orientación y capacitación técnica.		
10	Los resultados obtenidos en la etapa en la etapa de plan de proyecto fueron los esperados.		

APÉNDICE 11
EVALUACIÓN DE EJECUCIÓN DE PROYECTO

I. PARTE INFORMATIVA

Etapa: Proceso de ejecución del proyecto.

Nombre de la institución patrocinante: Municipalidad de Comapa, Jutiapa.

Nombre de la institución patrocinada: Escuela Oficial Rural Mixta, caserío El Tepepance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa.

Nombre del Asesor: Lic. Rudy Mauricio Chapeta García.

Nombre del Epesista: Rogelio Tobar González.

PROBLEMA: Desnutrición infantil.

Instrumento de evaluación: Lista de Cotejo

No.	INDICADORES	SI	NO
1	Las metas, actividades y objetivos establecidos en el plan de proyectos fueron alcanzados en el tiempo establecido.		
2	Las expectativas del proyecto respondieron a las necesidades de la institución.		
3	Las actividades se ejecutaron de acuerdo a lo establecido en el cronograma.		
4	Se tomaron en cuenta a todos los miembros de la comunidad.		
5	El presupuesto para la elaboración del proyecto fue el necesario		
6	Se obtuvieron los resultados deseados.		
7	La sostenibilidad del proyecto por parte de la institución fue el adecuado.		
8	Se contó con el apoyo de las autoridades municipales.		
9	Las solicitudes ejecutadas para la implementación del proyecto fueron aceptadas por la institución.		
10	Existió satisfacción por parte de la institución beneficiada al momento de la entrega del proyecto.		

APÉNDICE 12

EVALUACIÓN FINAL

I. PARTE INFORMATIVA

Etapas: Proceso de evaluación.

Nombre de la institución patrocinante: Municipalidad de Comapa, Jutiapa.

Nombre de la institución patrocinada: Escuela Oficial Rural Mixta, caserío El Tepepance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa.

Nombre del Asesor: Lic. Rudy Mauricio Chapeta García.

Nombre del Epesista: Rogelio Tobar González.

Instrumento de evaluación: Lista de Cotejo

No.	INDICADORES	SI	NO
1	Se cumplieron las metas y objetivos.		
2	Se ejecutaron todas las actividades programadas en el tiempo establecido.		
3	Es de beneficio el proyecto ejecutado.		
4	La información proporcionada para la elaboración de las etapas fue la suficiente.		
5	Se listaron los problemas, soluciones para cada uno de los sectores establecidos en la guía de análisis contextual e institucional.		
6	Es necesario la continuidad o seguimiento del proyecto.		
7	Fue aceptable el análisis de viabilidad y factibilidad.		
8	Se logro la implementación del guía nutricional para una alimentación saludable.		



Ilustración No. 1

Entrega de guía nutricional para una alimentación saludable a la directora y maestra de sexto grado primaria de la EORM caserío El Tepenance, aldea El Carrizo.
Fuente: profesor Osbeli López Linares.



Ilustración No. 2

Entrega de la Guía Nutricional.
Fuente: profesor Osbeli López Linares.

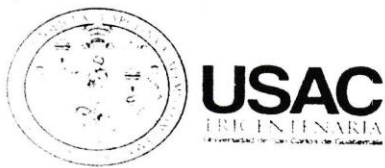


Ilustración No. 3
Docentes de la EORM, caserío El Tepenance, aldea El Carrizo,
Comapa, Jutiapa.
Fuente: alumno Yony Manuel Bautista Martínez de sexto grado.



Ilustración No. 4
Municipalidad de Comapa, Jutiapa.
Fuente: propia.

ANEXOS



Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala, 20 de junio 2016

Licenciado
RUDY MAURICIO CHAPETA GARCÍA
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 el estudiante

ROGELIO TOBAR GONZÁLEZ
200551580

Previo a optar al grado de Licenciado en Pedagogía y Administración educativa.


Licda. Mayra Damaris Solares Salazar
Directora Departamento Extensión




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



C.C expediente
Archivo.



Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala, 19 de junio de 2017

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

Hago de su conocimiento que el estudiante: Rogelio Tobar González

Con carné: 200551580 Dirección para recibir notificaciones: Aldea San José, Comapa, Jutiapa

No. de Teléfono: 40206655 Estudiante de Licenciatura en: Pedagogía y Administración Educativa

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

Titulado:

"Guía Nutricional para una alimentación saludable, dirigida a maestros (as) y alumnos (as) de sexto grado primaria de la Escuela Oficial Rural Mixta del Caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa".

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

Lic. Rudy Mauricio Chapeta García
Asesor

meog/gagm



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala, 29 de Junio 2017

Señores
COMITÉ REVISOR DE EPS
Facultad de Humanidades
Presente

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

ROGELIO TOBAR GONZÁLEZ
200551580

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

Título del trabajo: "GUÍA NUTRICIONAL PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE, DIRIGIDA A MAESTROS (AS) Y ALUMNOS (AS) DE SETO GRADO PRIMARIA DE LA ESCUELA OFICIAL RURAL MIXTA DEL CASERÍO EL TEPENANCE, ALDEA EL CARRIZO, COMAPA, JUTIAPA"

Dicho comité deberá rendir su dictamen en un periodo de tiempo que considere conveniente no mayor de tres meses a partir de la presente fecha.

El Comité Revisor está integrado por los siguientes profesionales:

Asesor LIC. RUDY MAURICIO CHAPETA GARCÍA
Revisor 1 LIC. SELVIN DONALDO GIRÓN JIMÉNEZ
Revisor 2 LICDA. MAYRA LISSETTE SALGUERO SANTOS

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

C.C expediente
Archivo.

Licda. Mayra Damaris Solares Salazar
Directora Departamento Extensión



29-07-2017
Recibido



EL INFRASCRITO SECRETARIO DE LA MUNICIPALIDAD DE COMAPA,
DEPARTAMENTO DE JUTIAPA. -----

HACE CONSTAR:

Que el epsista **Rogelio Tobar González**, carné No. **20551580** y con DPI No. **1953 74878 2211**, inscrito en la Facultad de Humanidad de la Universidad de San Carlos de Guatemala, sección Jutiapa, plan sabatino; **CORDINÓ Y EJECUTÓ** las cuatro fases que comprenden el Ejercicio Profesional Supervisado EPS las cuales son: diagnóstico institucional, perfil del proyecto, ejecución y evaluación del proyecto en esta institución, durante el periodo estipulado del EPS. Dicha práctica fue realizada satisfactoriamente.

Y PARA LOS USOS QUE CORRESPONDAN, EXTIENDO, FIRMO Y SELLO LA PRESENTE, EN EL MUNICIPIO DE COMAPA, DEPARTAMENTO DE JUTIAPA, A TREINTA DÍAS DEL MES DE **MARZO** DEL AÑO **DOS MIL DIECISIETE**. -----

Prof. César Estuardo Vásquez Recinos
Alcalde



LA INFRASCRIPTA DIRECTORA DE LA ESCUELA OFICIAL RURAL MIXTA, CASERÍO EL TEPENANCE, ALDÉA EL CARRIZO, MUNICIPIO DE COMAPA, DEPARTAMENTO DE JUTIAPA. -----

HACE CONSTAR:

Que el epsista **Rogelio Tobar González**, carné No. **20551580** y con DPI No. **1953 74878 2211**, inscrito en la Facultad de Humanidad de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, sección Jutiapa, plan sabatino; **EJECUTÓ SATISFATORIAMENTE** su proyecto "Guía nutricional para una alimentación saludable, dirigida a maestros y estudiantes de sexto grado primaria de la Escuela Oficial Rural Mixta del caserío El Tepenance, aldea El Carrizo, Comapa, Jutiapa".

Y PARA LOS USOS QUE CORRESPONDAN, EXTIENDO, FIRMO Y SELLO LA PRESENTE, EN EL MUNICIPIO DE COMAPA, DEPARTAMENTO DE JUTIAPA, A VEINTISIETE DÍAS DEL MES DE **MARZO** DEL AÑO **DOS MIL DIECISIETE**. -----


Profa. Glenda Yojana Corado Ortiz
Directora

