

Marlina Gladys Janette Mogollón Lec

**Manual de producción de Hongos Ostra, para la comunidad educativa de la
Escuela Oficial Rural Mixta, Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá.**

Asesor: Lic. Oseas Moisés López García



FACULTAD DE HUMANIDADES

Departamento de Pedagogía

Guatemala, junio de 2019

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

Guatemala, junio de 2019

ÍNDICE

Resumen	i
Introducción	ii
Capítulo I: Diagnóstico	1
1.1 Contexto	1
1.1.1 Ubicación geográfica	1
1.1.2 Composición social	3
1.1.3 Desarrollo histórico	4
1.1.4 Situación Económica	5
1.1.5 Vida política	5
1.1.6 Concepción filosófica	7
1.1.7 Competitividad	7
1.2 Institucional	8
1.2.1 Identidad institucional	8
1.2.2 Desarrollo histórico	11
1.2.3 Los usuarios	13
1.2.4 Infraestructura	14
1.2.5 Proyección social	16
1.2.6 Finanzas	18
1.2.7 Política laboral	18
1.2.8 Administración	19
1.2.9 Ambiente institucional	21
1.2.10 Otros aspectos	23
1.3 Listado de carencias	24
1.4 Nexos, Institución / comunidad avalada	25
1.5 Análisis institucional	26
1.5.1 Identidad institucional	26
1.5.2 Desarrollo histórico	29
1.5.3 Los usuarios	30
1.5.4 Infraestructura	31
1.5.5 Proyección social	33

1.5.6 Finanzas	35
1.5.7 Política laboral	36
1.5.8 Administración	37
1.5.9 Ambiente institucional	38
1.5.10 Otros aspectos	41
1.6 Lista de deficiencias, carencias identificadas	41
1.7 Problematización de las carencias y enunciado de hipótesis acción	42
1.8 Priorización del problema y su respectiva hipótesis acción	44
1.9 Análisis de viabilidad y factibilidad	45
Capítulo II: Fundamentación teórica	48
2.1 El derecho a la alimentación en Guatemala	48
2.2 La pobreza	49
2.3 Analfabetismo	50
2.4 Desnutrición	50
2.5 Sociedad	51
2.6 Medio ambiente	51
2.7 Ecología	52
2.8 Ecosistema	52
2.9 Hábitat	53
2.10 Comunidad Rural	53
2.11 Productividad	53
2.12 Emprendimiento	56
2.13 Comida saludable	57
2.14 Nutrición	59
2.15 Proteínas	60
2.16 Vitaminas	61
2.17 Alimentos orgánicos	62
2.18 Hongos comestibles	62
2.19 Hongos ostra	63
2.20 Beneficios de los hongos ostra	63
2.21 Humedad	63

2.22	Agua	64
2.23	Suelo	64
2.24	Higiene de los alimentos	66
Capítulo III: Plan de acción		67
3.1	Tema / o título del proyecto	67
3.2	Problema seleccionado	67
3.3	Hipótesis acción	67
3.4	Ubicación geográfica de la intervención	67
3.5	Unidad ejecutora	67
3.6	Justificación de la intervención	68
3.7	Descripción de la intervención	68
3.8	Objetivos de la intervención	68
3.9	Metas	69
3.10	Beneficiarios	69
3.11	Actividades	69
3.12	Cronograma	70
3.13	Técnicas metodológicas	71
3.14	Recursos	71
3.15	Presupuesto	72
3.16	Responsables	73
3.17	Evaluación	74
Capítulo IV: Ejecución y sistematización de la intervención		75
4.1	Descripción de las actividades	75
4.2	Productos, logros y evidencias	77
4.3	Sistematización de las experiencias	116
4.3.1	Actores	116
4.3.2	Acciones	116
4.3.3	Resultados	116
4.3.4	Implicaciones	116
4.3.5	Lecciones aprendidas	117

Capítulo V: Evaluación del proceso	119
5.1 Del diagnóstico	119
5.2 De la fundamentación teórica	120
5.3 Del diseño del plan de intervención	121
5.4 De la ejecución y sistematización de la intervención	122
5.5 Evaluación final del EPS	123
Capítulo VI: El voluntariado	124
6.1 Plan de acción de voluntariado	124
6.2 Sistematización	127
6.3 Evidencias y comprobantes	128
Conclusiones	138
Plan de sostenibilidad	139
Bibliografía	143
E-grafía	144
Entrevista	145
Apéndices	146
a) Plan general de EPS	147
b) copia de instrumentos utilizados	152
Anexos	157
Anexo 1 Nombramiento de asesor	158
Anexo 2 Solicitud de autorización EPS	159
Anexo 3 Solicitud para asesoría a municipalidad de Sololá	160
Anexo 4 Oficio a institución avalada	161
Anexo 5 Actas de inicio de la intervención	162
Anexo 6 Finiquito	164
Anexo 7 Dictamen comisión revisora	165
Anexo 8 Nombramiento comité revisor	166
Anexo 9 Dictamen para asignación de examen privado	167

Resumen

El informe es el resultado del proyecto “Manual de producción de hongos ostra para la comunidad educativa de la Escuela Oficial Rural Mixta, Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá”, ejecutado por directora, docentes alumnos de quinto y sexto grado del nivel primario padres de familia y epesista, con el fin de contribuir al consumo de alimentos con valor nutritivo, utilizando los recursos que se encuentran en la comunidad. Colaborando así con el medio ambiente y su preservación. Se pudo tener acercamiento con las entidades especializadas. Gracias al apoyo de la comunidad educativa del establecimiento, coordinados por la Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón, Sololá; Se lograron realizar tres capacitaciones de producción de hongos ostra, un módulo de producción y manual.

Se logró ejecutar en las instalaciones del centro educativo, ubicado a 8 kilómetros de la cabecera municipal de Sololá; Paraje Barberena Cantón Xajaxac, Sololá, bajo la dirección del encargado de la oficina de recuperación ambiental de la Municipalidad de Sololá, autorizado por la comisión de Educación de la Municipalidad de Sololá; se estudiaron las carencias de la comunidad educativa.

Dentro de la misma se investigó a grandes rasgos datos importantes de la comunidad, utilizando el método investigación acción, técnicas de observación y entrevista para recabar datos utilizados en el presente informe .Se logró constatar que la necesidad de contar con un manual de producción de hongos ostra, para mejorar el consumo de alimentos con valor nutritivo, de esa manera se puede erradicar la desnutrición en los educandos; en la actualidad se debe de cuidar la alimentación y así poder asegurar el desarrollo de los niños y niñas en edad escolar.

Palabras claves: capacitaciones, apoyo, ejecutar, investigación acción, erradicar y desnutrición.

Introducción

El presente informe contiene el proceso del proyecto “Manual de producción de hongos ostra para la comunidad educativa de Escuela Oficial Rural Mixta, Paraje Barberena, cantón Xajaxac, Sololá”, el cual surgió como una propuesta para contribuir al consumo de alimentos con valor nutritivo y permitió la participación de la comunidad educativa del establecimiento y epesista. Para poder llevar a cabo el proyecto se emplearon varios métodos los cuales son: investigación bibliográfica, etnografía y trabajo de gabinete. A su vez se emplearon diversas técnicas, tales como: la observación, entrevista, lista de cotejo, redacción, revisión, recolección de datos y tabulación con el propósito de hacer conciencia del consumo de alimentos saludables y con ello mejorar la salud tanto física como psicológica.

Los resultados del Ejercicio Profesional Supervisado EPS se describen en capítulos y son los siguientes:

Capítulo I Diagnóstico: que abarca los aspectos contextual e institucional de la institución avaladora y avalada, recabados mediante la entrevista, encuesta e investigación documental, en este capítulo se enlistan las carencias y las posibles soluciones dando paso a la formulación de la hipótesis acción para la intervención.

Capítulo II Fundamentación Teórica: es la investigación documental de temas que respaldan la intervención del epesista, para la realización del proyecto, este capítulo contiene información de fuentes bibliográficas y aportes personales.

Capítulo III Plan de Acción: se establecen actividades a realizar en la intervención, en este capítulo se realiza todo lo concerniente al proyecto institucional.

Capítulo IV Ejecución y Sistematización de la intervención: se relatan las actividades realizadas a lo largo de la intervención, productos y logros alcanzados y se presenta el manual.

Capítulo V Evaluación del proceso: se presentan las evidencias de instrumentos utilizados y resultados.

Capítulo VI El voluntariado: descripción de las acciones realizadas a favor de la preservación de nuestro entorno natural. Se relatan las experiencias personales, describiendo las actividades realizadas, y a su vez se describen las fotografías que respaldan las acciones realizadas.

Se enlistan conclusiones, plan de sostenibilidad, bibliografías, apéndice y anexos.

Se agradece la participación del encargado de la oficina de recuperación ambiental de la municipalidad de Sololá. Supervisor Educativo, y Comunidad Educativa de la Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá. Participantes en el proyecto.

CAPÍTULO I

DIAGNÓSTICO

1.1 Contexto

La institución avaladora fue la Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón, Sololá en la cual se desarrolló el diagnóstico institucional.

1.1.1 Ubicación Geográfica:

Localización: “el municipio de Sololá está ubicado a 138 kilómetros de la ciudad capital de Guatemala, se comunica por medio de carretera asfaltada, colinda al Norte con los municipios de Totonicapán del departamento de Totonicapán y Chichicastenango del departamento de Quiché. Al Sur con el Lago de Atitlán del departamento de Sololá. Al Este con los municipios de Santa Cruz la Laguna, San José Chacayá y Nahualá del departamento de Sololá. La colonia los Cerritos se ubica en la 5ª. Calle 4-49 zona 1, Barrio San Antonio, que se encuentra al nororiente de la ciudad; colinda al noroccidente con el barrio el Calvario, al sur oriente con el barrio el Carmen y al sur occidente con el barrio San Bartolo”. (4:4)

Clima: “la cabecera Municipal se encuentra a una altura de 2,114 metros sobre el nivel del mar, con un clima que varía según la región. En el área del altiplano y central, el clima es frío y en la parte baja, a la orilla del lago, es templado, de acuerdo con la información del Instituto Nacional de Sismología, Vulcanología, Meteorología e Hidrología INSIVUMEH”. (4:4)

Suelo: “con base a la clasificación de Simmons Charles, 1959, los suelos de Sololá se clasifican en tres series: Camanchá (Cm), los cuales son poco profundos, bien drenados, desarrollados sobre ceniza volcánica de color claro que puede estar cementada o suelta, en un clima frío, de húmedo-

seco a húmedo; Serie Patzité (Pz) son suelos profundos, bien drenados, desarrollados sobre ceniza volcánica pomácea en un clima húmedo- seco; y Tonicapán (Tp), suelos profundos, bien drenados, desarrollados sobre ceniza volcánica o roca de color claro en un clima frío y húmedo.

El municipio cuenta con una superficie de 9,400.19 hectáreas, de las cuales 2,350 hectáreas, 25% cuentan con cubierta forestal, mientras que el restante 75 % ha sido incorporado para las actividades agrícolas, especialmente el cultivo de granos básicos y hortalizas, y la ubicación de la población en aldeas, cantones, caseríos etc”. (4:5)

Principales accidentes: “el municipio de Sololá, se encuentra situado entre montañas y suelo rocoso terreno es clasificado como quebrado. Los suelos escarpados son altamente susceptibles a la erosión y por la misma razón, son inapropiados para los cultivos anuales y por el contrario, son suelos con vocación forestal”. (4:5)

Recursos naturales: “el territorio del municipio de Sololá se ubica en las tierras altas cristalinas del altiplano central y a las tierras altas de la cadena volcánica, con montañas y colinas. Los paisajes fisiográficos, que el territorio tiene se distribuyen en 34% montañas en el norte del municipio; altiplanicie (20%), la pendiente fluvial (18%) y el valle (11%), cuenta con recursos hídricos, en esta zona nacen varias quebradas o riachuelos que tributan su caudal hacia el río Kisk´ab´, principal afluente del lago de Atitlán”. (4:6)

Vía de comunicación: “de las vías de acceso con que dispone el municipio, se encuentra las carreteras asfaltadas y de terracería”. (4:6)

1.1.2 Composición Social.

“Integración de la población y organizaciones funcionales Etnia: la población predominante es de origen mestizo correspondiéndole el 60%, mientras que el 33% es de descendencia Kaqchikel, el 5% de descendencia Kiche y en menor cantidad el grupo tz’utujil”. (4:6)

Instituciones educativas: “construcción y mejoramiento de centros educativos del nivel primario, básico y diversificado con el apoyo del Ministerio de Educación, Municipalidad e iniciativa privada (Escuela Normal de Educación Física, Colegio Integral Sololateco, Colegio de Humanidades Eduardo Fuentes), entre otros”. (4:6)

Instituciones de salud: “entre las instituciones de Salud se encuentra el Hospital Nacional “Juan de Dios Rodas” ubicado a un kilómetro del centro de Sololá por la carretera que conduce a Panajachel, el Instituto de Seguridad Social (IGSS), centro de salud, hospitales privados y clínicas privadas que brindan especialidades”. (4:8)

Vivienda: “las viviendas están construidas de adobe, de block y otros materiales; los techos son de lámina, terraza y teja; el piso está constituido por piso de granito, piso cerámico, torta de cemento y de tierra”. (4:8)

Cultura: “los pobladores del municipio conservan aun prácticas muy propias de la etnia kaqchikel y de la cultura maya en general, los bailes se practican gracias al esfuerzo de varios grupos folclóricos como Zotzil, Chamalcan, Ru’ux Tinamit y Kaqchikela. Además existen cofradías las cuales son: Santa María, El Rosario, Santa Cruz, Sacramento, San Nicolás, San Bartolo, San Antonio, San Francisco, San Miguel, San Diego, El Ángel y San Isidro” (4:8)

Costumbres: “la feria titular del municipio se celebra, según acuerdo gubernativo (de fecha 4 de mayo de 1955), del 12 al 17 de agosto, el día principal es el 15, fecha en que la iglesia católica celebra a Nuestra Señora de la Asunción, patrona de la cabecera, dándole mayor realce a la semana santa, y las actividades de la virgen de concepción y la cohetería”. (4:9)

1.1.3 Desarrollo Histórico:

Primeros pobladores: “durante la época prehispánica, el territorio fue ocupado originalmente por los Tzutuhiles, posteriormente por los Kichés quienes originalmente formaban un solo pueblo para posteriormente dividirse”. (4:9)

Sucesos importantes: “durante el periodo colonial, el territorio estaba dividido por dos corregimientos, Tecpán Atitlán o Sololá y Atitlán; en el año 1,730 se formó la Alcaldía Mayor de Sololá. La ciudad de Sololá fue fundada en 1,547 siendo denominada Asunción de Nuestra Señora de Tecpán Atitlán, también conocida con los nombres de Tzololá, Asunción Sololá en la colonia, Sololá fue la cabecera del Corregimiento de Tecpán Atitlán, posteriormente la alcaldía Mayor de Sololá.

En 1,825 se elevó el pueblo a la categoría de villa, luego en 1,882 se suprimió el municipio de San Jorge y se anexó Sololá como aldea; posteriormente en 1,951 se le dio a Sololá la categoría de ciudad”. (4:9)

Personalidades presentes y pasadas: “dentro de los personajes importantes en el pasado destaca el señor Guillermo Fuentes Girón, compositor de canciones importantes, don José Vitelio Ralón quien donó el terreno donde hoy se sitúa la Escuela Tipo Federación; el señor Virgilio Archila pintor y primer dentista de Sololá”. (4:11)

Lugares de orgullo local: “en los centros de orgullo local se puede detallar el centro histórico que alberga la Torre de Centro América, El Parque Centro América, El Centro de Comercialización (mercado central)”. (4:11)

1.1.4 Situación Económica:

“Los habitantes trabajan en la agricultura, en la siembra de granos básicos, negocios propios”. (4:11)

Comercialización: “venta de cebolla, maíz, frijol, se puede visualizar el comercio empresarial, cooperativas, entre otros”. (4:12)

Fuentes laborales y ubicación socioeconómica: “la fuente laboral principalmente es la agricultura la cual la ubica dentro de una tendencia socioeconómica-baja” (4:12)

Medios de comunicación: “sus principales medios de comunicación son los canales locales, líneas telefónicas, señal de cable, internet”. (4:12)

Servicio de transporte: “el servicio de transporte se da vía terrestre y peatonal”. (4:12)

1.1.5 Vida Política:

Participación cívica ciudadana: “La forma de participación y organización de la comunidad es diversa y dinámica, la cual ha sabido adaptarse a las formas que la actualidad requiere, constituyendo instancias con base a la dinámica social y la legislación imperante, tales como cooperativas, asociaciones, comités, COCODE y otras”. (4:21)

Agrupaciones políticas: “en el municipio de Sololá, es fuerte la presencia de los partidos políticos; aunque no es evidente una organización y el peso de influencia de estructuras tradicionales como espacios políticos capaces de influir, regular y equilibrar las acciones del poder político, del poder público. En estos últimos años han prevalecido dos movimientos políticos en la dirección del gobierno municipal, el Comité Cívico Sololateco Unidos para el Desarrollo (SUD) y la Unidad Revolucionaria Nacional Guatemalteca (URNG), dichas organizaciones en un mayor porcentaje lo conforman personas indígenas, con muy buena estructura social que desde el año 1996 han sido ganadores de las elecciones para las principales funciones de la dirección del gobierno municipal. Posteriormente se encuentran los demás partidos políticos con menor participación”. (4:33)

Organización de la sociedad civil: “Se ha mantenido expresiones que son propias como el caso de los consejos de ancianos y ancianas, agrupación de principales, Ajq’ijab o guías espirituales, Eyoma’ o comadronas y de la autoridad indígena. En el municipio de Sololá, también existen varios comités y asociaciones las cuales son iniciativas de las mismas comunidades o grupos, quienes se aglutinan para un interés grupal o comunal. Dichos comités y asociaciones, por lo general no cuentan con mayor apoyo externo, más bien sobreviven con sus propios recursos”. (4:33).

El gobierno local: “alcaldes o Alcaldesas Comunitarios, es la persona elegida por la comunidad mediante asamblea y consultas, quien por un periodo específico de un año, representa la autoridad comunal, promoviendo y liderando asambleas, movilizaciones, resoluciones de conflictos y acciones sociopolíticas en beneficio de su comunidad, interrelacionado con las diversas expresiones de organización local y municipal, especialmente con la Municipalidad Indígena. La Auxiliatoria Comunitaria, es una expresión de organización y autoridad local y ancestral,

en donde se constituye la asamblea de autoridades a nivel de aldea, referente de gobierno indígena con legitimidad, identidad, autonomía y libre ejercicio del derecho indígena y del sistema jurídico maya”. (4:35)

Organización Administrativa:

“El municipio de Sololá está encabezada por la Municipalidad y su Consejo o Corporación municipal, integrado por 10 miembros titulares, además existen 4 suplentes, para cumplir con sus funciones y atender las demandas de la población, se ha organizado en 8 comisiones, siendo estas: salud y medio ambiente, educación cultura y deportes, fomento económico, participación ciudadana, mujer niñez y juventud, infraestructura, urbanismo y ordenamiento territorial, contratación y personal y finanzas, además la organización del COCODE de cada comunidad y barrio constituyen las establecidas en el Consejo Municipal de Desarrollo COMUDE” (4:26)

1.1.6 Concepción filosófica:

“La mayoría de sus habitantes profesan la religión católica, destaca para ello la ubicación de iglesias católicas en el municipio siendo la iglesia catedral la más visitada”. (4:26)

1.1.7 Competitividad:

“El municipio de Sololá compite con departamentos del altiplano en la comercialización a través de sus productos agrícolas en el mercado nacional e internacional”. (4:26)

1.2 Institucional

1.2.1 Identidad institucional

Nombre de la Institución:

Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03, Aldea El Tablón, Sololá

Localización Geográfica:

5ta Calle 4-49 zona 1, Colonia Los Cerritos Barrio San Antonio, Sololá.

Visión:

“Ser una institución educativa que promueve innovación en la práctica educativa generador de estrategias para crear oportunidades y el fortalecimiento de las vivencias comunitarias” (14)

Misión

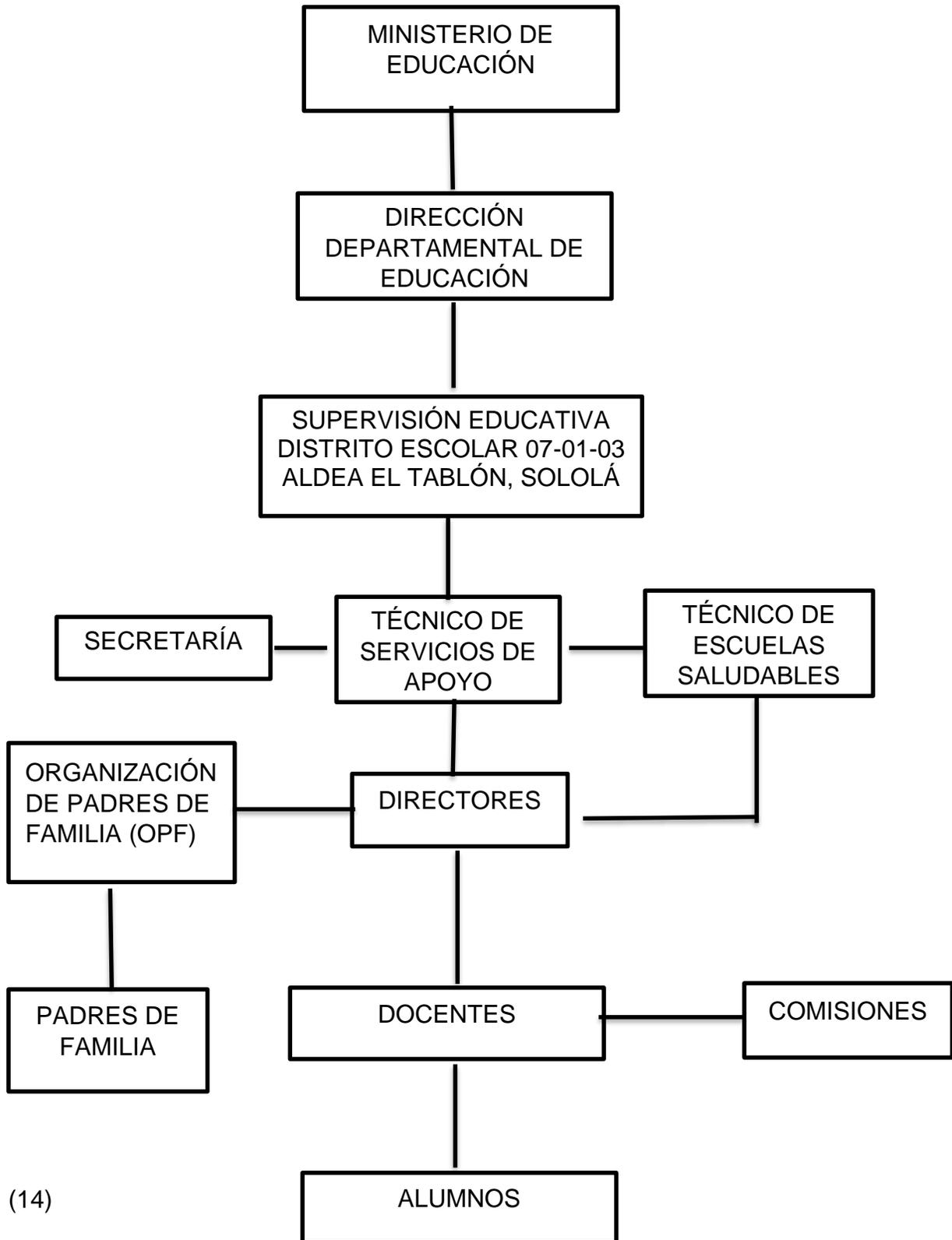
“ Somos una institución que orienta acompaña, evalúa y coordina acciones del trabajo que desarrollan los docentes en los Centros Educativos, instituciones afines, propicia además un clima de estabilidad dentro de la comunidad educativa para lograr la calidad y la convivencia dentro de un marco de interculturalidad y respeto de los valores comunitarios ” (14)

Objetivos

- a) Desarrollar en los maestros, la comprensión acerca de la finalidad, características y funciones de los distintos niveles educativos y su relación.
- b) Estimular en los maestros el interés por profundizar y actualizar sus conocimientos sobre educación.
- c) Contribuir a estrechar las relaciones entre el maestro y la comunidad para promover el desarrollo de la misma.

- d) Orientar a los maestros en la solución de los problemas que surjan en los educandos, y prestar su colaboración en forma directa cuando sea solicitada.
- e) Coordinar el trabajo de los maestros para que haya armonía en la labor docente a efecto de alcanzar los mismos objetivos generales.
- f) Estimular a los maestros cuya labor docente sea satisfactoria proporcionándoles oportunidades de mejoramiento profesional.
- g) Asistir a los maestros que presenten requerimientos, especialmente a los recién incorporados al ejercicio de la profesión.
- h) Colaborar en la solución de los problemas docentes de los maestros, en el desarrollo de los programas escolares, en la correcta interpretación y aplicación de los principios y técnicas didácticas modernas y de evaluación del rendimiento escolar y del trabajo docente.
- i) Estimular en el maestro el deseo de superación profesional
- j) Investigar las causas de los problemas que afectan la educación y proponer soluciones.
- k) Propiciar buenas relaciones sociales entre los miembros del personal, alumnos y comunidad.
- l) Divulgar la labor desarrollada por la escuela para lograr la comprensión, simpatía y ayuda de la comunidad.
- m) Orientar en las técnicas de Supervisión, Organización y Administración escolar a los directores de escuelas de los diversos niveles educativos. (14)

Organigrama Institucional



(14)

Servicios que presta

“Educación Parvulario, pre-primaria, primaria, básico y diversificado”
(12)

Otros procesos que realiza

“Atención a consejo de padres de familia, OPF” (12)

1.2.2 Desarrollo histórico

Fundación y fundadores:

“En 1986, se autorizó su funcionamiento según consta en el libro número 01 de fecha 14 de abril del mismo año. Autorizó su creación profesor. Moisés Belisario Cabrera, Director Departamental de Educación y primera supervisora Licda. Ruth Urrutia de Orellana”.
(12)

Épocas o momentos relevantes:

“Se organiza en distrito escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. en el año 1,999 cubriendo los escuelas del área del Tablón, Xajaxac, Pujujil y Concepción”. (12)

Personajes Sobresalientes:

Profesor. Moisés Belisario Cabrera

Licda. Ruth Urrutia de Orellana

Lic. Arturo Monterroso

Lic. Israel Chocoj Yac (12)

Memorias:

“En los años 1986 se llamaba Supervisión Técnica de Educación Bilingüe-Bicultural PRONEDI No. 07-07EB y hoy en día es llamada Supervisión Técnica Administrativa Distrito Escolar 07-01-03 Aldea El Tablón, Sololá” (12)

Anécdotas:

“Inicio su funcionamiento en un aula del Instituto Abraham Lincoln de la Cabecera Departamental de Sololá, según consta en el libro de actas No. 1 autorizado en el año 1986”. (12)

Logros Alcanzados:

“En el Ministerio de Educación, implementación de actividades pedagógicas (olimpiadas distritales de comunicación y lenguaje y matemáticas), actividades culturales como festivales y concurso de talento. Ganadores de campeonato inter-districtos en las ramas de Fútbol Masculino, alumnos compartiendo intercambios culturales en el extranjero. Se ha logrado mayor cobertura, dando seguimiento a programas impulsados por el MINEDUC” (12)

Archivos especiales:

“Cuenta con cuadros de registro de fin de ciclo desde el año 1986 hasta 2017 estadística inicial en archivos específicos debidamente identificadas, memoria de labores de los establecimientos, libros de actas, conocimientos, asistencia, tarjeta de responsabilidad” (12)

1.2.3 Los usuarios

Procedencia:

“Los usuarios provienen de distintas aldeas y caserío de la Cabecera Departamental de Sololá” (12)

Estadísticas anuales:

“La supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Cuenta con un archivo estadístico debidamente rotulado y ordenado”. (12)

Las familias:

“Los visitantes provienen en su mayoría del área rural del municipio y departamento de Sololá” (12)

Condiciones contractuales usuarios-institución:

La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Si cuenta con condiciones contractuales entre usuario-institución.

Tipos de usuarios:

Niños- Niñas, Mujeres-Hombres

Situación socioeconómica:

Los profesionales que laboran en Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Son “Remunerados por el MINEDUC y planilla Municipal.” (12)

La movilidad de los usuarios:

Se movilizan por vías terrestres en caminos asfaltados y de terracería.

1.2.4 Infraestructura

Locales para la administración:

“Actualmente se cuenta con: Una oficina de carácter administrativo”.
(12)

Locales para la estancia y trabajo individual del personal:

La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-1-02-03 El Tablón Sololá.
Si, cuenta con lugar de estancia y trabajo individual del personal.

Instalaciones para realizar las tareas institucionales:

La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá,
cuenta con una oficina que se adecua a la demanda sobre la
ejecución de tareas institucionales.

Áreas de descanso:

La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá.
No cuenta con áreas que permiten el descanso.

Áreas de recreación:

“La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá,
no cuenta con área de recreación”. (12)

Locales de uso especializado:

Actualmente La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El
Tablón Sololá. No se cuenta con locales de uso especializado.

Área para eventos especiales:

La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Cuenta con un salón de usos múltiples pequeño y dos corredores.

Confort Acústico:

“El salón de usos múltiples si cuenta con confort acústico propicia un ambiente agradable”. (12)

Confort térmico:

Los distintos salones si cuentan con confort térmico debido al material con que están contruidos.

Confort visual:

Las ventanas de La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. No son suficientes el ambiente se torna muy oscuro durante toda la jornada laboral.

Espacios de carácter higiénico

Servicios básicos:

“La Supervisión Educativa cuenta únicamente con un servicio sanitario para personal administrativa más no para sus visitantes”. (12)

Áreas de primeros auxilios:

La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá, no cuenta con área de primeros auxilios.

Política de mantenimiento:

“La política que se pretende seguir es la del mantenimiento preventivo la cual se realiza de manera anticipada con el fin de prevenir algún inconveniente en el funcionamiento de los bienes y servicios”. (12)

Áreas de espera personal y vehicula:

La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Si cuenta con área de espera peatonal y vehicular únicamente para supervisores.

1.2.5 Proyección social

Participación en eventos comunitarios:

“La supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. no participa en eventos comunitarios.” (12)

Programas de apoyo a instituciones especiales:

La supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá, no cubre en su totalidad con programas de apoyo a los usuarios.

Trabajo de voluntariado

“La supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá, es apoyada por personeros del Cuerpo de Paz como voluntarios de Escuelas Saludables”. (15)

Acciones de solidaridad con la comunidad:

La supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Si realiza acciones de solidaridad con la recaudación de fondos para la Teletón.

Acciones de solidaridad con los usuarios y sus familias:

Los usuarios de La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Reúnen cuotas solidarias para docentes que han sufrido la pérdida de un familiar.

Cooperación con instituciones de asistencia social

La supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. No coopera con instituciones de asistencia social

Participación en acciones de beneficio social comunitario:

La supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. No participa en acciones de beneficio comunitario.

Participación en la prevención y asistencia en emergencia:

“La supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Si participa en la prevención y asistencia en emergencias”. (12)

Fomento cultural

La supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Realiza eventos socioculturales dentro del distrito.

Participación cívica ciudadana con énfasis a derechos humanos

“La supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. No participa en actividades cívicas únicamente las establecidas por el MINISTERIO DE EDUCACIÓN” (15)

1.2.6 Finanzas

Fuentes de obtención de los fondos económicos:

La supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. No cuenta con fuente de recursos económicos.

Políticas salariales

Los trabajadores de La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Únicamente reciben el pago mensual de planilla del MINEDUC y planilla Municipal.

Cumplimiento con prestaciones de ley:

Los trabajado de La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Reciben bono 14 y aguinaldo.

1.2.7 Política laboral

Procesos para contratar al personal:

Se selecciona el personal basándose en convocatoria a optar plaza vacante o nueva.

Las contrataciones las realiza únicamente el Ministerio de Educación; pasando por el proceso de oposición.

Perfiles para los puestos o cargos de la institución:

Se maneja un perfil según el puesto a optar, este perfil debe ser validado en el proceso de oposición.

Procesos de inducción de personal:

“Después de la selección de personal se realiza una inducción de acuerdo al puesto, si el cargo es administrativo”. (12)

Procesos de capacitación continua de personal:

La supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. No recibe capacitaciones constantemente.

Mecanismo para el crecimiento de personal:

Debido a la práctica constante de actividades; superación personal en estudios universitarios afinen al puesto.

1.2.8 Administración

Investigación:

En la supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Se realizan actividades de investigación con el apoyo del MINEDUC.

Planeación

“La supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Opera en base a la planificación a mediano plazo, la misma se cumple de acorde a los requerimientos solicitados.” (12)

Programación

“La supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Se basa en el Plan Operativo Anual POA, llevando a cabo las diferentes actividades que se programan”. (12)

Dirección:

“La supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Está a cargo del supervisor Educativo Lic. Víctor Miguel Menchú Menchú.” (12)

Control:

En La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Se realiza del supervisor educativo al director y director a los docentes.

Evaluación

En La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Se realiza según el cumplimiento de los requerimientos solicitados por el jefe inmediato.

Mecanismos de comunicación y divulgación:

“Se da por medio de oficios, correos electrónicos, mensajes instantáneos, llamadas telefónicas, reunión con directores.” (12)

Manuales de procedimientos

“La supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Si cuenta con manual de procedimientos. (Folleto de procedimientos emanado de la Dirección Departamental de Sololá) “(14)

Manuales de puestos y funciones:

“La supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Si cuenta con manual de puestos y funciones. (Proporcionado por la Dirección Departamental de Educación de Sololá)” (12)

Legislación concerniente a la institución:

“La supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Si cuenta con legislación vigente que respalda su funcionamiento” (14)

1.2.9 Ambiente institucional

Relaciones interpersonales

En La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. “Si hay relación interpersonal entre supervisor-director, director-docentes y docentes-estudiantes” (12)

Liderazgo

En La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Si existe el liderazgo a través de distribución de comisiones y la buena coordinación.

Coherencia de mando:

En La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Si se trabaja conforme a las disposiciones del jefe inmediato.

Toma de decisiones:

En La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Se da por medio de comisiones establecidas bajo la dirección del Supervisor Educativo.

Estilo de dirección:

La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. El estilo de dirección “Es de forma líneas y staff” (12)

Claridad de disposiciones y procedimientos:

“Debido a que los establecimientos se encuentran alejados de la oficina dificulta la comunicación inmediata.” (12)

Trabajo en equipo:

La supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Se trabaja en equipo por medio de comisiones.

Compromiso:

La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Brindar servicios educativos de calidad, basada en principios y valores.

Sentido de pertenencia:

“La supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Existe simpatía recíproca entre el supervisor y los docentes.” (12)

Satisfacción laboral:

La supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Se percibe ambiente ameno en todo el personal tanto supervisor, secretaria y visitantes.

Posibilidades de desarrollo:

La supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Únicamente en los talleres programados por el Ministerio de Educación se posibilita el desarrollo.

Motivación:

“La supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Motiva a sus visitantes para la superación personal”. (14)

Reconocimiento:

En La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Se les reconoce la labor que realizan por medio de celebración del día del maestro.

Tratamiento de conflictos:

En La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Se Solucionan los problemas de una forma inmediata basándose en lo estipulado en ley vigente.

Cooperación:

En La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Se establece ayuda mutua entre supervisor y docentes.

Cultura de dialogo:

En La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá. Existe comunicación constante para prevenir conflictos.

1.2.10 Otros aspectos

Logística de los procesos o servicios

Se manifiesta por medio de la gestión de La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá.

Tecnología:

“La supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá cuenta con dos computadoras, dos impresoras, modem, teléfono para uso exclusivo del supervisor”. (12)

1.3 Listado de carencias

- a. Pocas posibilidades de impulsar programas de seguridad alimentaria y nutricional.
- b. Escaso espacio que permita el descanso
- c. No se tiene un área de recreación
- d. Escasa iluminación se torna un ambiente oscuro
- e. No se cuenta con área de primeros auxilios
- f. El espacio para parqueo de vehículos es insuficiente
- g. Poca participación en eventos comunitarios
- h. Escasa participación en programas de apoyo
- i. Poca participación en actividades comunitarias
- j. No se cuenta con patrocinadores
- k. No cuenta con financiamiento para imprevistos

1.4. Nexa, Institución / comunidad avalada

“La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá, siendo la institución avaladora, para la realización del ejercicio profesional supervisado –EPS- tiene a su cargo establecimientos educativos de los niveles 41,42,43,45,46; bajo su jurisdicción se encuentra la Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena Cantón Xajaxac, Sololá a 8 kilómetros de la cabecera departamental de Sololá, con un total de alumnos de 141 entre niñas y niños comprendidos entre las edades de 5 a 13 años; maestros 2 maestras 4 haciendo un total de 6 docentes y un docente de educación física que únicamente labora en el establecimiento los días miércoles el clima es frío, las personas se dedican a la agricultura y tenderos, según el diagnóstico contextual e institucional realizado en el establecimiento educativo avalara el proyecto: Manual de Producción de Hongos Ostra, para la comunidad educativa de la Escuela Oficial Rural Mixta, Paraje Barberena Cantón Xajaxac, Sololá”. (14)

Institución comunidad avalada

1.5 Análisis institucional

1.5.1 Identidad institucional

Nombre de la Institución

Escuela Oficial Rural Mixta

Localización Geográfica

“Paraje Barberena Cantón Xajaxac, Sololá; Se encuentra ubicada a 8 kilómetros de la cabecera departamental de Sololá camino a Aldea Los Encuentros Sololá, carretera interamericana, está conformada por 85 familias. Es una comunidad recién constituida debido al peligro que los niños y niñas suscitaban a diario para trasladarse al centro educativo más cercano, La Escuela Oficial Rural Mixta Cantón Xajaxac, Sololá” (4:528)

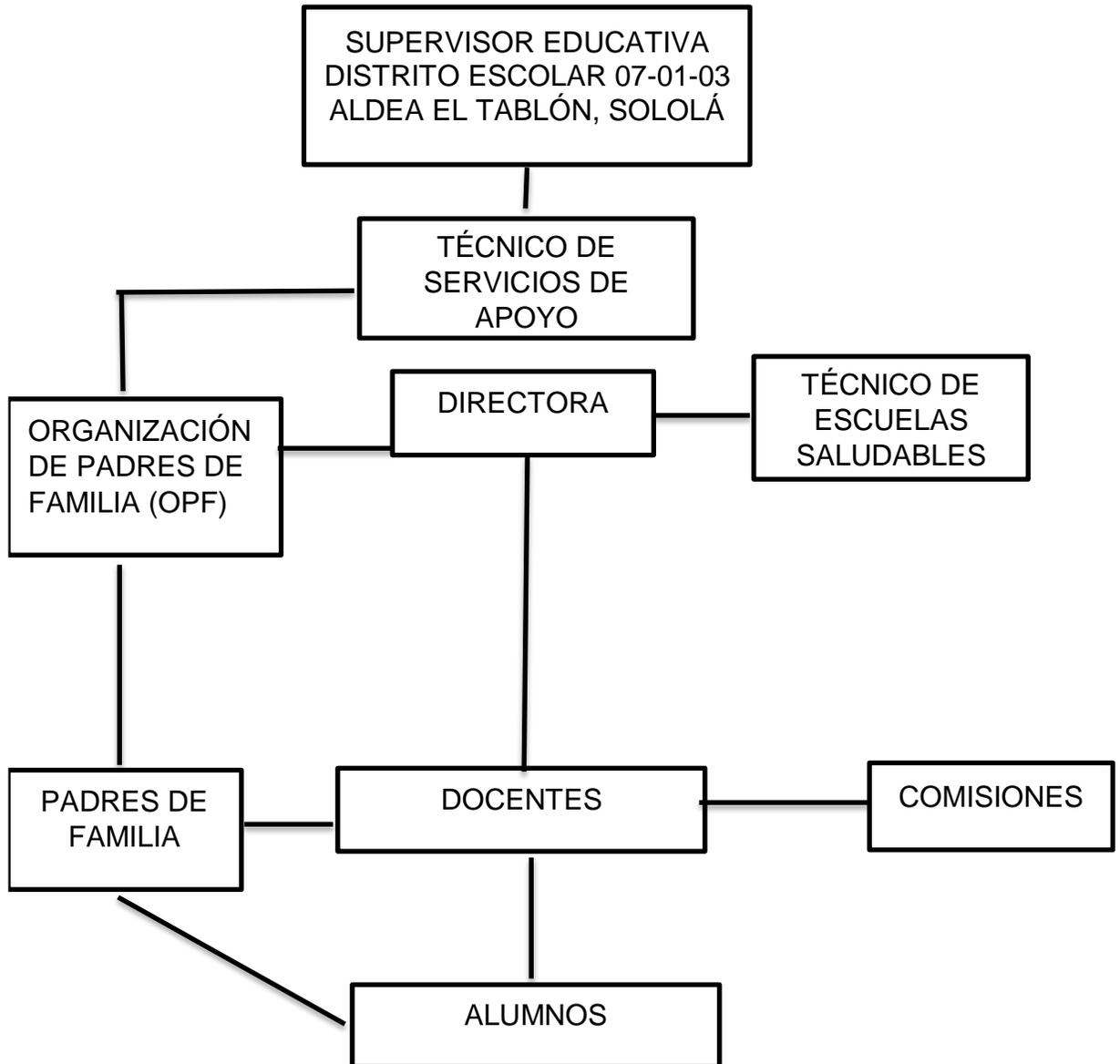
Objetivos

- a) Desarrollar en los maestros, la comprensión acerca de la finalidad, características y funciones de los distintos niveles educativos y su relación.
- b) Estimular en los maestros el interés por profundizar y actualizar sus conocimientos sobre educación.
- c) Contribuir a estrechar las relaciones entre el maestro y la comunidad para promover el desarrollo de la misma.
- d) Orientar a los maestros en la solución de los problemas que surjan en los educandos, y prestar su colaboración en forma directa cuando sea solicitada.

- e) Coordinar el trabajo de los maestros para que haya armonía en la labor docente a efecto de alcanzar los mismos objetivos generales.
- f) Estimular a los maestros cuya labor docente sea satisfactoria proporcionándoles oportunidades de mejoramiento profesional.
- g) Asistir a los maestros que presenten requerimientos, especialmente a los recién incorporados al ejercicio de la profesión.
- h) Colaborar en la solución de los problemas docentes de los maestros, en el desarrollo de los programas escolares, en la correcta interpretación y aplicación de los principios y técnicas didácticas modernas y de evaluación del rendimiento escolar y del trabajo docente.
- i) Estimular en el maestro el deseo de superación profesional.
- j) Investigar las causas de los problemas que afectan la educación y proponer soluciones.
- k) Propiciar buenas relaciones sociales entre los miembros del personal, alumnos y comunidad.
- l) Orientar en las técnicas de Supervisión, Organización y Administración escolar a los directores de escuelas de los diversos niveles educativos. (13)

Organigrama

Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá



(13)

Servicios que presta:

Educación Parvulario, pre-primaria, primaria.

Otros procesos que realiza:

“Atención a consejo de padres de familia, OPF, padres de familia” (13)

1.5.2 Desarrollo histórico

Fundación y fundadores:

“Se fundó en el año 2002 como escuela de autogestión comunitaria PRONADE, por un grupo de padres de familia, nombrados por la comunidad”. (13)

Épocas o momentos relevantes:

“En él años 2008, el Ministerio de Educación dio a conocer la convocatoria a plazas en el renglón 011, para docentes que laboraban en escuelas de autogestión comunitaria, fue allí donde el establecimiento, formo parte directa al Ministerio de Educación”. (13)

Personajes Sobresalientes:

Licda. Aralety Magdalena Par Méndez

Profa. Adelina Ortiz Felipe

Memorias:

“Las gestiones de la supervisora de ese entonces Licda. Aralety Magdalena Par Méndez y directora del establecimiento Profa. Adelina Ortiz Felipe, realizadas para que el establecimiento educativo fuera administrado únicamente por el Ministerio de Educación; durante más de dos años, fueron exitosas y actualmente cuenta el establecimiento con dos docentes presupuestados en el nivel 42 cuatro docentes en el

nivel 43 un docente por contrato 021, y un docente de educación física que cubre únicamente periodos”. (14)

Anécdotas:

“A la orilla del centro educativo pasa el cauce de un río que atraviesa la comunidad; cuando fue la tormenta Ágata el río se desbordó llevando a su paso parte del muro y los servicios sanitarios.” (13)

Logros Alcanzados:

“Han logrado obtener varios premios, en olimpiadas distritales, juegos inter establecimientos, y la certificación de escuela saludable”. (14)

Archivos especiales:

“Cuenta con cuadros de registro de fin de ciclo desde el año 2002 hasta 2017 estadística inicial en archivos específicos debidamente identificadas, memoria de labores del establecimiento, libros de actas, conocimientos, asistencia etc.” (4:113)

1.5.3 Los usuarios

Procedencia:

“Los usuarios provienen del Paraje Barberena, Cantón Xajaxac Sololá.” (4:120)

Estadísticas anuales:

Cuenta con un archivo estadístico debidamente rotulado y ordenado.

Las familias:

“Es una comunidad con un aproximado de 85 familias, en su mayoría mujeres y niños” (4:122)

Condiciones contractuales usuarios-institución:

Si cuenta con condiciones contractuales entre usuario-institución.

Tipos de usuarios

Niños- Niñas, Mujeres-Hombres

Situación socioeconómica:

“La mayoría de pobladores son de escasos recursos se dedican al comercio y a la agricultura.” (4:123)

La movilidad de los usuarios:

La mayoría de pobladores, se movilizan por vías terrestres.

1.5.4 Infraestructura

Locales para la administración:

La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá. Cuenta con dirección para uso administrativo

Locales para la estancia y trabajo individual del personal:

Si cuenta con lugar de estancia y trabajo individual del personal.

Instalaciones para realizar las tareas institucionales:

El establecimiento se adecua a la demanda sobre la ejecución de tareas institucionales.

Áreas de descanso:

La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá Si cuenta con áreas que permiten el descanso.

Áreas de recreación:

La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá Si cuenta con área de recreación.

Locales de uso especializado:

La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá Si cuenta con locales de uso especializado.

Área para eventos especiales:

La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá Se cuenta con un corredor empleo y una cancha sin techado.

Confort Acústico:

El corredor y la cancha de La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá si cuentan con confort acústico se propician un ambiente agradable.

Confort térmico

Los distintos salones de La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá si cuentan con confort térmico debido al material con que están contruidos.

Confort visual:

Las ventanas de La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá si propician el confort visual

Espacios de carácter higiénico:

La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá. Si cuenta con espacios de carácter higiénico

Servicios básicos:

La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá. Si cuenta con servicios básicos como agua y luz

Áreas de primeros auxilios:

La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá No cuenta con área de primeros auxilios.

Política de mantenimiento:

“La política que se pretende seguir es la del mantenimiento preventivo el cual se realiza de manera anticipada con el fin de prevenir algún inconveniente en el funcionamiento de los bienes y servicios.”(13)

Área disponible para ampliaciones

La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá, si cuenta con área para ampliaciones.

Áreas de espera personal y vehicula

Las instalaciones de Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá Si cuenta con área de espera peatonal y vehicular.

1.5.5 Proyección social

Participación en eventos comunitarios:

La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá. Si participa en eventos comunitarios.

Programas de apoyo a instituciones especiales

La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá “Si apoyo a las instituciones específicamente trabaja estrechamente con el programa de escuelas saludable.” (15)

Trabajo de voluntariado:

La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá “Si recibe apoyo de personeros del Cuerpo de Paz” (15)

Acciones de solidaridad con la comunidad:

La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá Si realiza acciones de solidaridad brindando visitas domiciliarias.

Acciones de solidaridad con los usuarios y sus familias:

Reúnen víveres en caso de fallecimiento de padre, madre o hermanos del beneficiario (alumnos, alumnas)

Cooperación con instituciones de asistencia social:

La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá Si coopera con instituciones de asistencia social.

Participación en acciones de beneficio social comunitario:

La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá No participa en acciones de beneficio comunitario.

Participación en la prevención y asistencia en emergencia:

La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá Si participa en la prevención y asistencia en emergencias.

Fomento cultural:

La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá Realiza eventos socioculturales dentro del distrito, en el festival de talentos.

Participación cívica ciudadana con énfasis a derechos humanos:

La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá. No participa en actividades cívicas fuera de la jurisdicción; debido al peligro que representa el trasladar a los alumnos fuera del Paraje Barberena Cantón Xajaxac, Sololá.

1.5.6 Finanzas

Fuentes de obtención de los fondos económicos

La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá “Si cuenta con fondos económicos administrados por la junta escolar de padres de familia siendo asesorados por la directora del establecimiento según lo estipula la Ley de Alimentación Escolar Decreto Número 16-2017 del Congreso de la República de Guatemala, promulgada el diecinueve de octubre de dos mil diecisiete.” (13)

Políticas salariales:

En la Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá. El personal labora bajo el renglón 011 y 021

Cumplimiento con prestaciones de ley:

Los docentes de La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá. Reciben bono 14 y aguinaldo.

Presupuestos generales y específicos:

La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá “Únicamente cuenta con los desembolsos del Ministerio de Educación para alimentación escolar, valija didáctica, fondo de gratuidad.” (13)

1.5.7 Política laboral

Perfiles para los puestos o cargos de la institución:

Se maneja un perfil según el puesto a optar. Según convocatoria MINEDUC, la dirección del establecimiento es ajena a contratación de personal.

Procesos de inducción de persona:

Se socializa con el personal docente los talleres que imparte el MINEDUC.

Procesos de capacitación continúa de personal:

El Personal docente de La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá “No recibe capacitaciones constantemente, se participó en el programa Guatemala prospera y se culminó con éxito.” (13)

Mecanismo para el crecimiento de personal:

“Debido a las prácticas constantes de actividades y a la autoformación se logra crecimiento de personal.” (13)

1.5.8 Administración

Investigación:

Se realiza con el apoyo del MINEDUC a través del supervisor educativo

Planeación:

En La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá Se opera en base al POA Plan Operativo Anual, Calendario Anual emanado del Ministerio de Educación

Programación:

La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá. Se realiza a base de agenda diaria de actividades a realizar, plan de bloque y plan semanal

Dirección:

Es dirigida por la directora, y encargados de comisiones del establecimiento.

Control

Se realiza del supervisor educativo al director y el director a su vez a los docentes.

Evaluación:

Se La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá realiza según el cumplimiento de los requerimientos solicitados por el jefe inmediato.

Mecanismos de comunicación y divulgación:

“Se da por medio de reuniones de información, oficios, mensajes instantáneos, llamadas telefónicas etc.” (12)

Manuales de procedimientos:

“Si cuenta con manual de funciones proporcionado por el jefe inmediato superior. Legislación Educativa vigente, Ley de Servicio Civil, Pacto Colectivo del Magisterio nacional.” (13)

Legislación concerniente a la institución:

En La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá Si cuenta con legislación vigente, y reglamentos emitidos del MIEDUC

1.5.9 Ambiente institucional

Relaciones interpersonales:

En La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá. Si hay relación interpersonal entre directora-docentes y docentes-alumnos

Liderazgo:

Si existe el liderazgo a través de distribución de comisiones y la buena coordinación.

Coherencia de mando:

En La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá “Si se trabaja conforme a la jerarquía.” (13)

Toma de decisiones:

En La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá Se da por medio de comisiones establecidas.

Estilo de dirección:

En La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá “Es de forma líneas y staff.” (13)

Claridad de disposiciones y procedimientos:

Si se realizan las actividades según disposiciones y procedimientos.

Trabajo en equipo:

En La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá “Se trabaja en equipo por medio de comisiones, deportes, cultura, salud y medio ambiente etc.” (13)

Compromiso:

“Brindar a la comunidad un servicio óptimo para que los niños y niñas logren las competencias.” (12)

Sentido de pertenencia:

Existe simpatía recíproca entre directora y docentes en las actividades diarias.

Satisfacción laboral:

En La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá Se percibe ambiente ameno en todo el personal

Posibilidades de desarrollo:

Los docentes de La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá estudian en su mayoría en PADEP.

Motivación:

Se motiva al personal docente y alumnado para la realización de actividades cotidianas.

Tratamiento de conflictos:

Solución de problemas de una forma inmediata basándose en lo estipulado en ley vigente.

Cooperación:

En La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá Se establece ayuda mutua entre directora y docentes se trabaja en equipo.

Cultura de dialogo:

La Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá se realiza “Comunicación constante para prevenir conflictos.”
(12)

1.5.10 Otros aspectos

Logística de los procesos o servicios

Se manifiesta por medio de la gestión realizadas por medio de junta escolar.

1.6 Listado de deficiencias, carencias identificadas

- a. Pocas posibilidades de impulsar programas de seguridad alimentaria y nutricional.
- b. No se cuenta con área de primeros auxilios
- c. El espacio para parqueo de vehículos es insuficiente
- d. Poca participación en eventos comunitarios
- e. Escasa participación en programas de apoyo
- f. Poca participación en actividades comunitarias
- g. No se cuenta con patrocinadores
- h. No cuenta con financiamiento para imprevistos

1.7 Problematización

Carencias	Problema
Pocas posibilidades de impulsar programas de seguridad alimentaria y nutricional.	¿Cómo mejorar las posibilidades del consumo de alimentos con valor nutritivo?
Escasa participación en programas de apoyo	¿Cómo mejorar la participación en programas de apoyo?
Escaso espacio que permita el descanso	¿Cómo proporcionar un espacio que permita el descanso?
No se tiene un área de recreación	¿Dónde realizar actividades de recreación?
Escasa iluminación se torna un ambiente oscuro	¿Cómo mejorar la iluminación en un ambiente oscuro?
No se cuenta con área de primeros auxilios	¿Qué hacer para contar con área de primeros auxilios
El espacio para parqueo de vehículos es insuficiente	¿De qué manera se puede logra espacio suficiente para parqueo de vehículos?
Poca participación en eventos comunitarios	¿Cómo motivar la participación en eventos comunitarios?
No se cuenta con patrocinadores	¿Qué hacer para contar con patrocinadores?
No cuenta con financiamiento para imprevistos	¿Cómo contar con financiamiento para imprevistos?

Problema (pregunta)	Hipótesis-acción
¿Por qué existen pocas posibilidades del consumo de alimentos con valor nutritivo?	Si se elabora un manual de producción de hongos ostra; entonces mejoran las posibilidades del consumo de alimentos con valor nutritivo.
¿Por qué no se cuenta con organigrama institucional que especifique las funciones?	Si se realiza un organigrama institucional, entonces se especificaran las funciones.
¿Cómo proporcionar un espacio que permita el descanso?	Si se habilita un salón de descanso, entonces se proporcionara un espacio adecuado.
¿Dónde realizar actividades de recreación?	Sí se realiza campeonato inter-escolar, entonces se tendrá espacio para la recreación
¿Cómo mejorar la iluminación en un ambiente oscuro?	Si se realiza remodelación en ventanales, entonces se mejorara la iluminación.
¿Qué hacer para contar con área de primeros auxilios?	Si se habilita un botiquín, entonces se contará con área de primeros auxilios
¿De qué manera se puede logra espacio suficiente para parqueo de vehículos?	Si se solicita a la municipalidad autorización para ocupar área peatonal, entonces se lograra espacio suficiente para parque de vehículos
¿Cómo motivar la participación en eventos comunitarios?	Si se realiza una charla motivacional, entonces se logara la participación en eventos comunitarios.
¿Cuáles son las razones de la poca participación en actividades comunitarias?	Si se realiza un diagnostico comunitario entonces se conocerán las razones de la poca participación en actividades.

Problema (pregunta)	Hipótesis-acción
¿Qué hacer para contar con patrocinadores?	Si se gestiona ayuda a instituciones no gubernamentales, entonces se contará con patrocinadores
¿Cómo contar con financiamiento para imprevistos?	Si se realizará una colecta entre los trabajadores, entonces se contaría con financiamiento para imprevisto

1.8 Priorización del problema

En reunión sostenida con miembro del COCODE y comunidad en general del Paraje Barberena Cantón Xajaxac, Sololá, Supervisor Educativo del Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá, directora, personal docente del establecimientos educativos y epesista se presentó el listado de carencias detectadas en el diagnostico contextual e institucional; se procedió a someter a votaciones tres posibles intervenciones:

1. Pocas posibilidades de impulsar programas de seguridad alimentaria y nutricional.
2. Poca participación en eventos comunitarios
3. Escasa participación en programas de apoyo

De 96 comunitarios asistentes 81 de ellos votaron por la opción número 1; 7 comunitarios por la opción número 2 y 8 comunitarios por la opción número 3. Por los beneficios que aporta a la comunidad, se realizara la opción 1. Pocas posibilidades de impulsar programas de seguridad alimentaria y nutricional.

Carencias	Problemas	Hipótesis-acción
Pocas posibilidades de impulsar programas de seguridad alimentaria y nutricional.	¿Por qué existen pocas posibilidades del consumo de alimentos con valor nutritivo?	Si se elabora un manual de producción de hongos ostra; entonces mejoran las posibilidades del consumo de alimentos con valor nutritivo.

1.9 Análisis de viabilidad y factibilidad

VIABILIDAD

INDICADORES	SI	NO
¿ Se tiene, por parte de la Institución, el permiso para hacer el proyecto	X	
¿ Se cumplen con los requisitos necesarios para la autorización del proyecto	X	
¿ Existe alguna oposición para la realización del proyecto	X	

FACTIBILIDAD

INDICADORES	SI	NO
¿ Está bien definida la ubicación de la realización del proyecto	X	
¿ Se tiene exacta idea de la magnitud del proyecto	X	
¿ El tiempo calculado para la realización del proyecto es el		

adecuado	X	
¿ Se tiene claridad de las actividades a realizar	X	
¿ Existe disponibilidad de los talentos humanos requeridos	X	
¿ Se cuenta con los recursos físicos y técnicos necesarios	X	
¿ Está claramente definido el proceso a seguir con el proyecto	X	
¿ Se ha previsto la organización de los participante en la ejecución del proyecto	X	
¿ Se tiene la certeza jurídica del proyecto a realizar	X	
¿ Están bien identificados los beneficios del proyecto	X	

INDICADOR	SI	NO
¿ Están bien identificados los beneficios del proyecto	X	
¿ Los beneficiarios realmente requieren la ejecución del proyecto	X	
¿ Los beneficiarios están a la ejecución y continuación del proyecto	X	
¿ Los beneficiarios identifican ventajas de la ejecución del proyecto	X	

INDICADORES	SI	NO
¿ Se tiene calculado el valor en plaza de todos los recursos requeridos para el proyecto		X
¿ Se necesita el pago de servicios profesionales	X	
¿ En necesario contabilizar gastos administrativos	X	

¿ El presupuesto visualiza todos los gastos a realizar		X
¿ En el presupuesto se contempla el renglón de imprevistos		X
¿ Se ha definido el flujo de pagos con una periodicidad establecida	X	
¿ Los pagos se harán con cheque		X
¿ Los gastos se harán en efectivo	X	
¿ Es necesario pagar impuestos		X

INDICADOR	SI	NO
¿ Se tiene claridad de cómo obtener los fondos económicos para el proyecto	X	
¿El proyecto se pagará con fondos de la institución/comunidad intervenida		X
¿Será necesario gestionar crédito		X
¿ Se obtendrán donaciones monetarias de otras instituciones		X
¿ se obtendrán donaciones de personas particulares	X	
¿ Se realizarán actividades de recaudación de fondos		X

CAPITULO II

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.1 El Derecho a la Alimentación en Guatemala

“La República de Guatemala, reconoce de manera implícita y en el marco de derechos más amplios el derecho a la alimentación al señalar que el estado garantiza y protege la vida humana desde su concepción, así como la integridad y la seguridad de la persona. Sin embargo, también se señala que es un derecho reconocido y aplicable solo a categorías poblacionales específicas al estipular que el Estado garantizará, a los menores de edad y a los ancianos, su derecho a la alimentación, salud, educación y seguridad y previsión social”.(7:1)

“Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Presidencia de la República (SESAN)” (7:1)

“La Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Presidencia de la República (SESAN) es el órgano de coordinación del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SINASAN), tiene la responsabilidad como dicho órgano, de concertar la operación interministerial del Plan Estratégico de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN). Asimismo tiene que organizar aquellos programas y proyectos que realizan otras instituciones gubernamentales en dicha materia. La SESAN obedece y ejecuta las directrices y lineamientos trazados por el Consejo Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CONASAN), también tiene la demanda de presentar las política concerniente a su materia a dicho rector del SINASAN, para su aprobación”. (1:2)

OBJETIVO DE LA LEY DE ALIMENTACION ESCOLAR DECRETO 16-2017

“La presente Ley tiene por objeto garantizar la alimentación escolar, promover la salud y fomentar la alimentación saludable de la población infantil y adolescente que asiste a establecimientos escolares públicos o privados con la finalidad que aprovechen su proceso de enseñanza aprendizaje y la formación de hábitos alimenticios saludables de los estudiantes, a través de acciones de educación alimentaria y nutricional y el suministro de alimentos de los estudiantes durante el ciclo escolar, de acuerdo a la presente Ley y su reglamento. En el caso de los centros educativos privados no serán beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar; sin embargo, les serán aplicables las normas contenidas en la presente Ley.” (5: 2)

2.2 La Pobreza

“La pobreza es la situación de no poder satisfacer las necesidades físicas y psíquicas básicas de una vida digna, por falta de recursos, como la alimentación, la vivienda, la educación, la asistencia sanitaria, el agua potable o la electricidad. La pobreza puede afectar a una persona, a un grupo de personas o a toda una región geográfica. También se suelen considerar pobreza las situaciones en que la falta de medios económicos impide acceder a tales recursos. Situaciones como el desempleo, la falta de ingresos o un nivel bajo de los mismos. Asimismo la pobreza puede ser el resultado de procesos de exclusión social, segregación social o marginación (de manera inversa, el que una persona se vuelva pobre también puede conducirla a la marginación). En muchos países del tercer mundo, la pobreza se presenta cuando no es posible cubrir las necesidades incluidas en la canasta básica de alimentos o se dan problemas de subdesarrollo”. (2:7)

“Pobreza no extrema es la que afecta a personas que utilizan todo su ingreso únicamente para alimentación. Guatemala registra 59.3 por ciento de habitantes en pobreza y pobreza extrema (10 millones de habitantes) la cual impacta mayoritariamente a la población indígena-rural, siendo los niños los principales afectados”. (2:8)

2.3 Analfabetismo

“Se entiende por analfabetismo la incapacidad que posee un ser humano para realizar las operaciones básicas de leer y escribir. El analfabetismo aparece como resultado de la falta de educación y si bien el porcentaje de la población mundial aún sumida en tales condiciones es infinitamente menor a otras épocas de la historia, todavía hay numerosas sociedades y comunidades que cuentan con gran parte de analfabetos”. (6:2)

2.4 Desnutrición

“Se llama desnutrición a un estado patológico de distintos grados de seriedad y de distintas manifestaciones clínicas causado por la asimilación deficiente de alimentos por el organismo. La desnutrición puede ser causada por la mala ingestión o absorción de nutrientes, también por una dieta inapropiada como hipocalórica. Tiene influencia en las condiciones sociales o psiquiátricos de los afectados. Ocurre frecuentemente entre individuos de bajos recursos y principalmente en niños de países subdesarrollados. La diferencia entre esta y la malnutrición es que en la desnutrición existe una deficiencia en la ingesta de calorías y proteínas, mientras que en la mal nutrición existe una deficiencia, exceso o desbalance en la ingesta de uno o varios nutrientes que el cuerpo necesita (ejemplo: vitaminas, hierro, yodo, calorías, entre otros). En menores un cuadro clínico de desnutrición puede terminar en Kwashiorkor que se da por insuficiencia proteica en la dieta

o Marasmo que trae como resultado flaqueza exagerada a falta de un déficit calórico total en la dieta.” (9:6)

En los niños la desnutrición puede comenzar incluso en el vientre materno. Las consecuencias de la desnutrición infantil son:

Niños de baja estatura, pálidos, delgados, muy enfermizos y débiles, que tienen problemas de aprendizaje y desarrollo intelectual. Mayores posibilidades de ser obesos de adultos. Las madres desnutridas dan a luz niños desnutridos y las que padecen anemia o descalcificación tienen más dificultades en el parto con niños de bajo peso. (9:6)

2.5 Sociedad

“Sociedad (del latín societas) es un concepto polisémico, que designa a un tipo particular de agrupación de individuos que se producen tanto entre los humanos (sociedad humana o sociedades humana, en plural) como entre algunos animales (sociedades animales)” (8:4)

“En ambos casos, la relación que se establece entre los individuos supera la manera de transmisión genética e implica cierto grado de comunicación y cooperación, que en un nivel superior (cuando se produce la persistencia y transmisión generacional de conocimientos y comportamientos por el aprendizaje) puede calificarse como cultura.” (8:4)

2.6 Medio Ambiente

“El medio ambiente es un sistema formado por elementos naturales y artificiales que están interrelacionados y que son modificados por la acción humana. Se trata del entorno que condiciona la forma de vida de la sociedad y que incluye valores naturales, sociales y culturales que existen en un lugar y momentos determinados” (2:5)

2.7 Ecología

“La ecología es la rama de la biología que estudia las relaciones de los diferentes seres vivos entre sí y con su entorno: la biología de los ecosistemas. Estudia cómo estas interacciones entre los organismos y su ambiente afecta a propiedades como la distribución o la abundancia. En el ambiente se incluyen las propiedades físicas y químicas que pueden ser descritas como la suma de factores abióticos locales, como el clima y la geología, y los demás organismos que comparten ese hábitat (factores bióticos). Los ecosistemas están compuestos de partes que interactúan dinámicamente entre ellas junto con los organismos, las comunidades que integran, y también los componentes no vivos de su entorno. Los procesos del ecosistema, como la producción primaria, la patogénesis, el ciclo de nutrientes, y las diversas actividades de construcción del hábitat, regulan el flujo de energía y materia a través de un entorno.” Estos procesos se sustentan en los organismos con rasgos específicos históricos de la vida, y la variedad de organismos que se denominan biodiversidad. La visión integradora de la ecología plantea el estudio científico de los procesos que influyen en la distribución y abundancia de los organismos, así como las interacciones entre los organismos y la transformación de los flujos de energía. La ecología es un campo interdisciplinario que incluye a la biología y las ciencias de la Tierra”. (2:6)

2.8 Ecosistema

“Un ecosistema es un sistema biológico constituido por una comunidad de organismos vivos (biocenosis) y el medio físico donde se relacionan (biotopo). Un ecosistema es una unidad compuesta de organismos interdependientes que comparten el mismo hábitat. Los ecosistemas suelen formar una serie de cadenas que muestran la interdependencia de los organismos dentro del sistema. También se puede definir así: un ecosistema consiste de la comunidad biológica de un lugar y de los factores físicos y químicos que constituyen el ambiente abiótico. Se considera que

los factores abióticos y bióticos están ligados por las cadenas tróficas o sea el flujo de energía y nutrientes en los ecosistemas”. (2:8)

2.9 Hábitat

“En un ecosistema, el hábitat es el lugar donde vive la comunidad. Hábitats en los que las mismas especies no podrían encontrar acomodo. El concepto de hábitat es utilizado por biólogos y ecólogos con una acepción, mientras que arquitectos y urbanistas lo hacen desde una visión antrópica. En el primer caso como el lugar con determinadas condiciones para que viva un determinado organismo o una población de una especie (siendo el término biotopo el análogo que corresponde a una comunidad vegetal o animal). En el segundo caso refiriéndose al espacio construido en el que vive el humano. En este caso también se utiliza la expresión hábitat construido para diferenciarse del utilizado por la biología”. (2:9)

2.10 Comunidad Rural

“El concepto de comunidad rural es el que se aplica a aquellos tipos de poblaciones que viven en espacios naturales y que dependen de economías primarias en las que actividades tales como la ganadería o la agricultura son principales para la generación de alimentos y otros elementos que luego serán utilizados para la subsistencia básica (como tejidos o abrigos). Las comunidades rurales suelen ser hoy en día todavía bastante simples en lo que respecta a su calidad de vida, no contando con demasiado influjo de la tecnología (en la mayoría de los casos, con nulo influjo) y manteniendo en muchos casos estructuras de pensamiento bastante tradicionales”.(11:1)

2.11 Productividad

“Según el diccionario de la Real Academia Española (RAE), la productividad es un concepto que describe la capacidad o el nivel de

producción por unidad de superficies de tierras cultivadas, de trabajo o de equipos industriales. De acuerdo a la perspectiva con la que se analice este término puede hacer referencia a diversas cosas, aquí presentamos algunas posibles definiciones.

En el campo de la economía, se entiende por productividad al vínculo que existe entre lo que se ha producido y los medios que se han empleado para conseguirlo (mano de obra, materiales, energía, etc.). La productividad suele estar asociada a la eficiencia y al tiempo: cuanto menos tiempo se invierta en lograr el resultado anhelado, mayor será el carácter productivo del sistema. Por medio de la productividad se pone a prueba la capacidad de una estructura para desarrollar los productos y el nivel en el cual se aprovechan los recursos disponibles. La mejor productividad supone una mayor rentabilidad en cada empresa. De esta manera, la gestión de calidad busca que toda firma logre incrementar su productividad.” (3:9)

“Algunos de los aspectos indispensables que no deben olvidarse a la hora de montar una compañía que produzca bienes o servicios son: la calidad, la producción, la eficiencia, la innovación, la tecnología y los nuevos métodos de trabajo. Conceptos que tienen que ver con la productividad a largo y pequeño plazo; en base a lo mucho o poco que se respeten estas cuestiones, dependerá el pronóstico de vida de la compañía”. (3:9)

En una empresa, la productividad es fundamental para crecer o aumentar la rentabilidad y para alcanzar una buena productividad deben analizarse con detenimiento los métodos utilizados, el estudio de tiempos y una sistema organizado para realizar el pago de los sueldos a los empleados.

“Si quisiéramos buscar un sinónimo del término, podríamos aferrarnos al de rendimiento, ya que la productividad exige un buen manejo de los recursos a fin de conseguir resultados que vuelvan eficiente todas las labores desarrolladas dentro de la compañía, no sólo en lo que respecta

a la fabricación o producción del servicio, sino también en lo referente a los métodos utilizados y a la relación interna de la compañía”. (3:9)

“La forma en la que las empresas pueden medir la productividad, es a través de un cálculo en el que se realiza una comparación entre los insumos y los productos, donde la eficiencia es lo que representa el costo por unidad de cada producto.” (3:9)

“Es fundamental definir la tendencia de nuestra compañía en lo que respecta a la producción, realizando comparaciones de los resultados del estudio de la productividad en los diferentes períodos de tiempo. De este modo, podremos realizar aquellos cambios que sean necesarios a fin de mejorar el trabajo, aumentando la eficiencia y convirtiéndonos en una compañía más rentable. Para este aumento de la productividad es necesario tener en cuenta una serie de elementos que pueden variar a lo largo del tiempo, estos son: terrenos y edificios (estado del establecimiento donde se realiza la producción), materiales (disponibilidad que se tiene), recursos humanos (cualificación del personal que se tiene) y energía, máquinas y equipo (forma en la que se realiza la producción) Otras tres definiciones del término

El concepto de productividad total de los factores, que se encuentra asociado al rendimiento del procedimiento económico estimado en unidades físicas o monetarias, por asociación entre factores involucrados y productos logrados. “El de productividad global, una noción empleada por las grandes compañías para mejorar la productividad a través del control y examinación de sus factores determinantes y de los elementos que intervienen en la misma. En este sentido, las nuevas tecnologías, la organización del trabajo y del personal, el estudio de los ciclos y la distribución forman parte del análisis. Y finalmente, el de productividad laboral, que hace referencia al incremento o la disminución de los

rendimientos, surgido en las variaciones del trabajo, el capital, la técnica u otro factor”. (3 : 9-11)

2.12 Emprendimiento

“El término emprendimiento no forma parte del diccionario de la Real Academia Española (RAE). Se trata del efecto de emprender, un verbo que hace referencia a llevar adelante una obra o un negocio. El emprendimiento suele ser un proyecto que se desarrolla con esfuerzo y haciendo frente a diversas dificultades, con la resolución de llegar a un determinado punto. El uso más habitual del concepto aparece en el ámbito de la economía y los negocios. En este caso, un emprendimiento es una iniciativa de un individuo que asume un riesgo económico o que invierte recursos con el objetivo de aprovechar una oportunidad que brinda el mercado. El sujeto que inicia un negocio o que crea una pequeña empresa por su propia iniciativa se conoce como emprendedor. En épocas de crisis, los emprendimientos suelen representar una salida (o, al menos, una posibilidad de crecimiento) para las personas que se encuentran en situación de desempleo. Los expertos sostienen que los emprendedores deben contar con ciertas capacidades para tener éxito: flexibilidad, dinamismo, creatividad, empuje, etc. Se trata de valores necesarios ya que los emprendimientos se enfrentan a todo tipo de dificultades y quien los impulsa debe estar en condiciones de adaptarse a una realidad cambiante. Cabe mencionar que el trabajo en equipo suele ser el mejor camino a la hora de impulsar un proyecto, ya que potencia las virtudes de cada integrante. Todo emprendimiento nace de una idea que, por diversas razones, despierta en una o más personas el interés suficiente como para embarcarse en un arduo e incierto viaje que tiene como objetivo hacer realidad dicha idea. En la actualidad, gracias a las posibilidades que brinda la tecnología, no siempre es necesario contar con dinero para emprender un negocio; pero ciertos elementos,

tales como la voluntad, la perseverancia y la determinación, siguen siendo indispensables.

Uno de los errores más comunes por parte de los emprendedores primerizos Es pretender obtener ganancias durante los primeros dos o tres meses. Dependiendo del rubro, y asumiendo que se realizan todos los esfuerzos necesarios en todos los aspectos posibles, los resultados positivos comienzan a verse pasados los seis meses, aunque muchas veces es necesario un año de actividad ininterrumpida. Más allá de los negocios, un emprendimiento es una acción o campaña que requiere de mucho esfuerzo. Por ejemplo: “El equipo fracasó en su emprendimiento por tierras africanas pero la gente supo reconocer su entrega y sacrificio”, “El emprendimiento llegó a buen puerto y la organización junto varias toneladas de alimentos no perecederos”. (6:7)

2.13 Comida Saludable

Comer de forma saludable no sólo depende del tipo de alimentos que se consuman, sino que los hábitos y costumbres que se sigan a la hora de alimentarse cumplen un papel importante de cara a lograr mantener una buena salud. Es tan necesario conocer los alimentos que reportan beneficios como aquellos que son más perjudiciales o que están menos recomendados, de manera que se pueda establecer una dieta variada y equilibrada que no excluya nutrientes, vitaminas y minerales necesarios para que el organismo lleve a cabo sus funciones.

“Alimentarse no se debe tomar únicamente como la acción de obtener la energía necesaria para el día a día, ya que la suma del consumo de productos saludables y buenos hábitos puede ayudar a conservar la salud y a prevenir enfermedades”. (7:1)

Aunque existan una serie de recomendaciones generales en cuanto a buenos hábitos alimentarios, entre los que se incluye el número de comidas

recomendadas, la rutina diaria comprende responsabilidades y compromisos de todo tipo (profesionales, personales, etcétera) que en muchas ocasiones imposibilitan que se puedan seguir a rajatabla estas pautas, que dependen en gran medida de las obligaciones horarias del día a día.

Otros factores, como la cultura y los hábitos en el ámbito territorial o familiar, también pueden llegar a comprometer el seguimiento exhaustivo de todas las recomendaciones sobre prácticas saludables relacionadas con la alimentación. Sin embargo, aunque no se puedan cumplir de forma absoluta estas pautas, es importante intentar seguirlas en la medida de lo posible. Se pueden considerar buenas prácticas alimentarias las siguientes opciones:

- **Consumir frutas y verduras:** Aunque esto tenga que ver más con establecer dos ejemplos de alimentos saludables, es importante convertir en un hábito el consumo de frutas y verduras ya que contienen la mayoría de vitaminas y nutrientes esenciales para el correcto funcionamiento del organismo.
- **Llevar una dieta variada y equilibrada:** No se debe excluir casi ningún alimento de una dieta saludable. Algunos alimentos son más sanos que otros, pero la clave está en priorizar e incrementar el consumo de productos saludables, mientras se reduce la ingesta de otros alimentos que, consumidos en exceso, pueden ser perjudiciales. La dieta mediterránea es un claro ejemplo de dieta variada y equilibrada.
- **Realizar cinco comidas al día:** Los expertos recomiendan cinco, pero las diferentes responsabilidades personales y profesionales pueden dificultar el cumplimiento absoluto de esta pauta. Lo importante es no distanciar excesivamente en el tiempo para evitar atracos
- **Ingerir pequeñas cantidades:** Esto dependerá del tipo de comida, ya que no se comerá lo mismo en un desayuno que un almuerzo.

No se trata de pasar hambre, sino de evitar los atracones, ya que el metabolismo trabaja mejor con pequeñas cantidades.

- **Establecer un horario regular para las comidas:** Esta medida favorecerá de forma natural el autocontrol, ya que el apetito estará regulado por el horario de las comidas y no al revés. Además, la comida entre horas o picoteo incrementa el riesgo de consumir alimentos hipercalóricos. (7: 6-10)

2.14 Nutrición

- La nutrición consiste en la incorporación y la transformación de materia y energía para que puedan llevar a cabo tres procesos fundamentales: mantenimiento de las condiciones internas, desarrollo y movimiento, manteniendo el equilibrio homeostático del organismo a nivel molecular y microscópico.
- La nutrición es el proceso biológico en el que los organismos asimilan los alimentos y los líquidos necesarios para el funcionamiento, el crecimiento y el mantenimiento de sus funciones vitales. La nutrición también es el estudio de la relación que existe entre los alimentos, la salud y especialmente en la determinación de una dieta.
- Los procesos microscopistas están relacionados a la absorción, digestión, metabolismo y eliminación. Los procesos moleculares o microscopistas están relacionados al equilibrio de elementos como enzimas, vitaminas, minerales, aminoácidos, glucosa, transportadores químicos, mediadores bioquímicos, hormonas, etc.
- Como ciencia, la nutrición estudia todos los procesos bioquímicos y fisiológicos que suceden en el organismo para la asimilación del alimento y su transformación en energía y diversas sustancias. Lo que también implica el estudio sobre el efecto de los nutrientes sobre la salud y enfermedad de las personas. (5:1-4)

2.15 Proteínas

“Las proteínas (en francés: protéine en griego: (proteios), ‘prominente, de primera calidad’) o prótidos son macromoléculas formadas por cadenas lineales de aminoácidos.

Por sus propiedades físicoquímicas, las proteínas se pueden clasificar en proteínas simples (holoproteidos), formadas solo por aminoácidos o sus derivados; proteínas conjugadas (heteroproteidos), formadas por aminoácidos acompañados de sustancias diversas, y proteínas derivadas, sustancias formadas por desnaturalización y desdoblamiento de las anteriores. Las proteínas son necesarias para la vida, sobre todo por su función plástica (constituyen el 80 % del protoplasma deshidratado de toda célula), pero también por sus funciones biorreguladoras (forman parte de las enzimas) y de defensa (los anticuerpos son proteínas).

Las proteínas desempeñan un papel fundamental para la vida y son las biomoléculas más versátiles y diversas. Son imprescindibles para el crecimiento del organismo y realizan una enorme cantidad de funciones diferentes, entre las que destacan:

- Estructural. Esta es la función más importante de una proteína (Ej.: colágeno)
- Contráctil (actina y miosina)
- Enzimática (Ej.: sacarasa y pepsina)
- Homeostática: colaboran en el mantenimiento del pH (ya que actúan como un tampón químico)
- Inmunológica (anticuerpos)
- Producción de costras (Ej.: fibrina)
- Protectora o defensiva (Ej.: trombina y fibrinógeno)
- Transducción de señales (Ej.: rodopsina).

Las proteínas están formadas por aminoácidos. Las proteínas de todos los seres vivos están determinadas mayoritariamente por su genética (con

excepción de algunos péptidos antimicrobianos de síntesis no ribosomal), es decir, la información genética determina en gran medida qué proteínas tiene una célula, un tejido y un organismo.” (5: 5-9). Las proteínas se sintetizan dependiendo de cómo se encuentren regulados los genes que las codifican. Por lo tanto, son susceptibles a señales o factores externos. El conjunto de las proteínas expresadas en una circunstancia determinada es denominado proteoma. Es por esto que un buen emprendimiento solo existe si lo encaran personas decididas a enfrentar la adversidad y a seguir luchando sin excepción, tanto contra los reveses de la economía como la falta de lealtad de la competencia.

2.16 Vitaminas

“Las vitaminas (del inglés vitamine, hoy vitamin, y este del latín vita ‘vida’ y el sufijo amina, término acuñado por el bioquímico Casimir Funk en 1912) son compuestos heterogéneos imprescindibles para la vida, ya que al ingerirlos de forma equilibrada y en dosis esenciales promueven el correcto funcionamiento fisiológico. La mayoría de las vitaminas esenciales no pueden ser elaboradas por el organismo, por lo que este no puede obtenerlas más que a través de la ingesta equilibrada de vitaminas contenidas en los alimentos naturales. Las vitaminas son nutrientes que junto con otros elementos nutricionales actúan como catalizadoras de todos los procesos fisiológicos (directa e indirectamente). Las frutas y verduras son fuentes importantes de vitaminas. Las vitaminas son precursoras de coenzimas, (aunque no son propiamente enzimas) grupos prostéticos de las enzimas. Esto significa que la molécula de la vitamina, con un pequeño cambio en su estructura, pasa a ser la molécula activa, sea esta coenzima o no. Los requisitos mínimos diarios de las vitaminas no son muy altos, se necesitan tan solo dosis de miligramos o microgramos contenidas en grandes cantidades (proporcionalmente hablando) de alimentos naturales. Tanto la deficiencia como el exceso de los niveles vitamínicos corporales pueden

producir enfermedades que van desde leves a graves e incluso muy graves como la pelagra o la demencia entre otras, e incluso la muerte. Algunas pueden servir como ayuda a las enzimas que actúan como cofactor, como es el caso de las vitaminas hidrosolubles. (5:5)

La deficiencia de vitaminas se denomina hipovitaminosis mientras que el nivel excesivo de vitaminas se denomina hipervitaminosis.

Está demostrado que las vitaminas del grupo B son imprescindibles para el correcto funcionamiento del cerebro y el metabolismo corporal. Este grupo es hidrosoluble (solubles en agua) debido a esto son eliminadas principalmente por la orina, lo cual hace que sea necesaria la ingesta diaria y constante de todas las vitaminas del complejo “B” (contenidas en los alimentos naturales).” (5:12-15)

2.17 Alimentos Orgánicos

“Se denomina alimento orgánico, alimento ecológico, o alimento biológico al producto agrícola o agroindustrial que se produce bajo un conjunto de procedimientos denominados “ecológicos”. En general, los métodos ecológicos evitan el uso de productos sintéticos, como pesticidas, herbicidas y fertilizantes artificiales”. (2:2)

2.18 Hongos Comestibles

“Las setas u hongos comestibles incluyen muchos tipos de hongos o setas que son recolectados, cultivados y otros que no son cultivados fácilmente (como la trufa y el matsutake), y que son muy apreciados en la gastronomía.

Algunos hongos comestibles tienen un sabor extremadamente fuerte, como el boleto amargo (*Tylopilus felleus*).

Antes de asumir que un hongo silvestre es comestible se deben seguir unas normas de seguridad y asegurarse de su identificación. La mejor prueba de comestibilidad es la identificación de la especie. Algunas setas

que son comestibles para la mayoría de las personas pueden causar reacciones alérgicas en algunos individuos”. (3:2)

2.19 Hongos Ostra

“La cosecha del hongo ostra es una alternativa alimentaria en áreas rurales, en la que se pueden involucrar varios miembros de una familia. Este es considerado un alimento de alta calidad para el consumo humano por su sabor y textura.

La producción del hongo requiere de tecnología fácil de implementar y para su siembra únicamente se necesita material orgánico en descomposición. Su cultivo puede convertirse en una fuente de ingresos, ya que no se requiere de productos químicos para cosecharlos. En las cocinas guatemaltecas pueden servir como complemento o ser un plato principal”.(5:6)

2.20 Los beneficios del hongo ostra

“Los valores de proteínas y casi nulo contenido de grasas, hacen que este alimento sea de un alto valor nutricional. Entre los nutrientes que este tipo de hongo contiene están el zinc, hierro, potasio, calcio, fósforo, vitamina C, ácido fólico, niacina, vitaminas B1 y B2.

Además, son recomendados para personas con altos niveles de colesterol, para hipertensos, deportistas, mujeres embarazadas, principalmente por su contenido de potasio. Es un alimento que no contiene colesterol y favorece el funcionamiento intestinal”. (3:15)

2.21 Humedad

“Se denomina humedad al agua que impregna un cuerpo o al vapor presente en la atmósfera el cual, por condensación, forma las nubes, que ya no están formadas por vapor sino por agua o hielo. El

agua está presente en todos los cuerpos vivos, ya sean animales o vegetales; esa presencia es fundamental para la vida. En efecto, el agua es tan necesaria para los seres vivos que, los seres humanos, por ejemplo, pueden subsistir más tiempo sin comer que sin beber”. (2:16)

2.22 Agua

“El agua (del latín aqua) es una sustancia cuya molécula está compuesta por dos átomos de hidrógeno y uno de oxígeno(H_2O). El término agua generalmente se refiere a la sustancia en su estado líquido, aunque la misma puede hallarse en su forma sólida llamada hielo y en su forma gaseosa denominada vapor. Es una sustancia bastante común en la tierra y el sistema solar, donde se encuentra principalmente en forma de vapor o de hielo. Es esencial e imprescindible para el origen y la supervivencia de la gran mayoría de todas las formas conocidas de vida”. (2:17)

2.23 Suelo

“Se denomina suelo a la parte superficial de la corteza terrestre, biológicamente activa, que proviene de la desintegración o alteración física y química de las rocas y de los residuos de las actividades de seres vivos que se asientan sobre ella.

Son muchos los procesos que pueden contribuir a crear un suelo particular, algunos de estos son: la deposición eólica, sedimentación en cursos de agua, meteorización, y deposición de material orgánico.

De un modo simplificado puede decirse que las etapas implicadas en la formación del suelo son las siguientes:

Instalación de los seres vivos (microorganismos, líquenes, musgos, etc.) sobre ese sustrato inorgánico». Esta es la fase más significativa, ya que con sus procesos vitales y metabólicos, continúan la meteorización de los minerales, iniciada por mecanismos inorgánicos. Además, los restos vegetales y animales a través de la fermentación y la putrefacción enriquecen ese sustrato.

Mezcla de todos estos elementos entre sí, y con agua y aire intersticiales. Inicialmente, se da la alteración de factores físicos y químicos de las rocas, realizada, fundamentalmente, por la acción geológica del agua y otros agentes geológicos externos, y posteriormente por la influencia de los seres vivos, que es fundamental en este proceso de formación. Se desarrolla así una estructura en niveles superpuestos, conocida como el perfil de un suelo, y una composición química y biológica definida. Las características locales de los sistemas implicados —litología y relieve, clima y biota— y sus interacciones dan lugar a los diferentes tipos de suelo. Los procesos de alteración mecánica y meteorización química de las rocas, determinan la formación de un manto de alteración o aluvión que, cuando por la acción de los mecanismos de transporte de laderas, es desplazado de su posición de origen, se denomina coluvión. Sobre los materiales del coluvión, puede desarrollarse lo que comúnmente se conoce como suelo; el suelo es el resultado de la dinámica física, química y biológica de los materiales alterados del coluvión, originándose en su seno una diferenciación vertical en niveles horizontales u horizontes. En estos procesos, los de carácter biológico y bioquímico llegan a adquirir una gran importancia, ya sea por la descomposición de los productos vegetales y su metabolismo, por los microorganismos y los animales zapadores.

El conjunto de disciplinas que se abocan al estudio del suelo se engloban en el conjunto denominado Ciencias del Suelo, aunque entre ellas predomina la edafología e incluso se usa el adjetivo edáfico para todo lo relativo al suelo. El estudio del suelo implica el análisis de su mineralogía, su física, su química y su biología.” (2:18-20)

2.24 Higiene de los Alimentos

“La higiene de alimentos incluye cierto número de rutinas que deben realizarse al manipular los alimentos con el objetivo de prevenir daños potenciales a la salud. Los alimentos pueden transmitir enfermedades de persona a persona así como ser un medio de crecimiento de ciertas bacterias (tanto en el exterior como en el interior del alimento) que pueden causar intoxicaciones alimentarias.

Los alimentos no vigilados pueden ser un transporte de propagación de enfermedades, hay que considerar que desde el mismo instante de su producción hasta el de su consumo los alimentos están constantemente expuestos a las posibles contaminaciones bien sean por agentes naturales o por efecto de la intervención humana”. (2:21)

CAPITULO III

PLAN DE ACCIÓN DE LA INTERVENCIÓN

Universidad de San Carlos de Guatemala

Facultad: Humanidades

Sede: Sololá

Carrera: Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa

Carné: 199950718

Nombre: Marlina Gladys Janette Mogollón Lec

3.1 Título

Manual de Producción de Hongos Ostra para la comunidad educativa de la Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá.

3.2 Problema

¿Por qué existen pocas posibilidades del consumo de alimentos con valor nutritivo?

3.3 Hipótesis – Acción

Si se elabora un manual de producción de hongos ostra; entonces mejoran las posibilidades del consumo de alimentos con valor nutritivo.

3.4 Ubicación

Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón, Xajaxac, Sololá.

3.5 Unidad ejecutora:

Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades.

3.6 Justificación

La intervención se realizará porque, de acorde al diagnóstico realizado en la Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá se detectó que en la actualidad el índice de pobreza en la comunidad afecta la nutrición de los niños en edad escolar. Es importante inculcar a los niños y padres de familia el consumo de alimentos con valor nutritivo; es necesario entonces, hacer una serie de acciones en beneficio de la salud logrando así los objetivos trazados.

3.7 Descripción de la intervención

El proyecto consistirá en la elaboración de un manual de producción de hongos ostra, con la participación de directora, maestros, alumnos de quinto, sexto primaria y padres de familia; se realizaran tres capacitaciones según los pasos que lleva la producción de hongos ostra basándose en el cronograma de actividades.

3.8 Objetivos

General

Propiciar el consumo de alimentos con valor nutritivo a través de la producción de hongos ostra en la Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá.

Específicos

1. Elaborar un manual de producción de Hongos Ostra.
2. Socializar el manual con el Supervisor Educativo, Directora del Establecimiento y padres de familia de la comunidad.
3. Desarrollar capacitaciones del uso del manual de producción de hongos ostra con directora, personal docente y alumnos de la Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá.
4. Construir módulo de producción de hongos ostra.

3.9 Metas

1. Realizar 6 manuales sobre producción de hongos ostra.
2. Realizar 1 socialización del manual con Supervisor Educativo, Directora del establecimiento y Padres de familia.
3. Realizar 3 capacitaciones con niños, maestros y padres de familia de la Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá.
4. Construcción de 1 módulo de producción de hongos ostra

3.10 Beneficiarios

Directos:

1. Directora, 2. Maestros, 32 niños y 15 padres de familia de la Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá.

Indirectos:

Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03, el Tablón Sololá.

3.11 Actividades

Entrega de solicitud a directora del establecimiento para la realización del proyecto.

Diseñar el manual

Investigación de temas sobre producción de hongos Ostra

Elaboración y redacción del manual.

Revisión del manual

Elaboración de módulo de producción de hongos ostra

Capacitación fecha 27 de agosto de 2018

Capacitación 5 de septiembre de 2018

Capacitación 12 de septiembre de 2018

Primera cosecha segunda semana del mes de octubre 2018

Entrega del manual

Presentación de platillos elaborados con hongos ostra

Evaluación

3.12 Cronograma

El tiempo para la realización de este plan es de 4 meses

Actividades	Mes /Semana														
	Julio				Agosto				Septiembre				Octubre		
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3
1	Entrega de solicitud a directora del establecimiento para la realización del proyecto.														
2	Diseñar el manual														
3	Investigación de temas sobre producción de hongos Ostra														
4	Elaboración y														

	redacción del manual.																		
5	Revisión del manual																		
6	Elaboración de módulo de producción de hongos ostra																		
7	Capacitación																		
8	Capacitación																		
9	Capacitación																		
10	Primera cosecha																		
11	Entrega del manual																		
12	Presentación de platillos elaborados con hongos ostra																		
13	Evaluación																		

3.13 Técnicas metodológicas

Análisis documental, observación, entrevistas.

3.14 Recursos

Humano:

1. Supervisor Educativo.
2. Ingeniero de la Municipalidad de Sololá, Directora de la Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá.
3. Alumnos de quinto y sexto primaria
4. Padres de familia.

Materiales y Equipo:

1. Hojas de papel bond tamaño carta
2. Lapiceros
3. Computadora
4. Impresora
5. Tinta
6. Folder
7. Gancho
8. Perforadora

3.15 Presupuesto

NO.	GASTOS MATERIALES	CANTIDAD	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL
	DESCRIPCIÓN			
1.	Tinta para impresiones	1	Q.50.00	Q.50.00
2.	Resma de papel bond	1	Q.40.00	Q.40.00
3.	Reproducción de manuales	6	Q.30.00	Q.180.00
4.	Proceso de empastado	6	Q 10.00	Q.60.00
5.	Refacciones	50	Q.5.00	Q.250.00
	TOTAL PARCIAL	-----	-----	Q.580.00
GASTOS PERSONALES				
1.	Materiales de oficina			Q.100.00
2.	Fotocopias			Q.75.00
3.	Memoria USB			Q.80.00
4.	Internet			Q.150.00
5.	Pasajes			Q.300.00
	TOTAL PARCIAL			Q.705.00
	Imprevistos			Q.250.00
	SUMA DE TOTALES			Q.1,535.00

Fuentes de Financiamiento

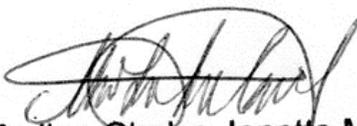
Institución u organización	Descripción del aporte	Total
Municipalidad de Sololá	15 libras de micelio	Q. 375.00
Unidad de recuperación ambiental Municipalidad de Sololá.	15 yardas de nylon, 5 libras de cal, 15 costales de arpía, 2 rollos de pita	Q.112.00
	Total General	Q.487.00

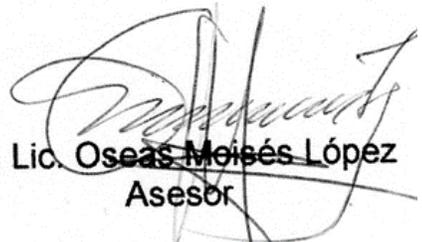
3.16 Responsables

1. Supervisor Educativo.
2. Ingeniero de la Municipalidad de Sololá
Directora de la Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá.
3. Epesista

3.17 Evaluación

No.	ACTIVIDAD	SI	NO
1.	Identificación institucional y del epesista	X	
2.	Problema	X	
3.	Título del problema	X	
4.	Hipótesis acción	X	
5.	Ubicación	X	
6.	Justificación	X	
7.	Objetivos	X	
8.	Metas	X	
9.	Beneficiarios	X	
10.	Actividades	X	
11.	Técnicas	X	
12.	Tiempo de realización	X	
13.	Responsables	X	
14.	Presupuesto	X	


 F. Marlina Gladys Janette Mogollón Lec
 Epesista


 Vo.Bo. Lic. Oseás Moisés López
 Asesor

CAPÍTULO IV
EJECUCIÓN Y SISTEMATIZACIÓN DE LA INTERVENCIÓN

4.1 Descripción de las actividades y resultados

No.	ACTIVIDADES	RESULTADOS
1	Se entregó solicitud a directora de la Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá; entregando la solicitud para la realización del proyecto institucional, en el establecimiento.	La directora del establecimiento, recibió la solicitud y autorizó inmediatamente la realización del proyecto.
2	Se diseñó manual de producción de hongos ostra teniendo en cuenta información bibliográfica importante	Se obtuvo información documental de diseño de manual de producción de hongos ostra.
3	Se investigaron diversos temas sobre producción de hongos ostra,	Se obtuvo una buena cantidad de información, documental, relacionada al tema de producción de hongos ostra.
4	Se elaboró y redactó manual	Se redactó documento ilustrado obteniendo un material importante para la Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá;
5	Se revisó el manual	Se hicieron correcciones al orden del manual, y bibliografías consultadas.

6	Capacitación fecha 27 de agosto de 2,018	Se dio a conocer en qué consistía el proyecto a directora, maestros alumnos y padres de familia.
7	Capacitación 5 de septiembre de 2,018	Se realizó capacitación donde los participantes pudieron poner en práctica el manual de producción de hongos ostra
8	Capacitación 12 de septiembre de 2,018	Se dio seguimiento a la teoría y práctica según indicaciones del Ing. Celso Yaxón Roquel.
9	Primera cosecha 9 de octubre de 2018	Se procedió a cortar y degustar de la primera cosecha con todas las personas que intervienen en el proyecto.
10	Se Entregaron 6 manuales	Se procedió a la entrega de manual en reunión con autoridades educativas.
11	Presentación de platillos elaborados con hongos ostra	En la clausura del proyecto se pudieron degustar platillos elaborados con hongos ostra, segunda cosecha.
12	Evaluación	Según formato proporcionado por el asesor. Se recibió finiquito por parte de la Directora del Centro Educativo.

4.2 Productos logros y evidencias

PRODUCTOS	LOGROS
<p>Elaboración de manual para la comunidad educativa de Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá titulado “Manual de producción de Hongos Ostra para comunidad educativa de la Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá “</p> <p>Construcción de módulo de producción de hongos ostra, en el establecimiento educativo Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá</p>	<ul style="list-style-type: none"> a. Se capacitó a directora, maestros alumnos de quinto y sexto grado del nivel primario y padres de familia, con el “Manual de producción de Hongos Ostra para la comunidad educativa de la Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá” b. Se concientizo a comunidad educativa, sobre el consumo de alimentos con valor nutritivo. c. Asesoramiento técnico del ingeniero de la oficina de recuperación ambiental de la municipalidad de Sololá. d. Obsequio de semilla (micelio) por la Municipalidad de Sololá.

FACULTAD DE HUMANIDADES UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA



**Manual de producción de Hongos Ostra, para la comunidad
educativa de la Escuela Oficial Rural Mixta, Paraje Barberena,
Cantón Xajaxac, Sololá.**

Marlina Gladys Janette Mogollón Lec



ÍNDICE

Presentación	i
Justificación	ii
Formas de utilizar el manual	1
CAPITULO I	
1. Definiciones Básicas	2
1.2 El derecho a la alimentación en Guatemala	2
1.3 La Pobreza	4
1.4. Desnutrición	5
1.5 Producción	6
1.6 Comida Saludable	7
1.7 Qué son los hongos ostra	8
1.8. Los beneficios del hongo ostra	9
1.9 Siembra de hongos ostra en Guatemala	10
Actividades sugeridas	11
CAPITULO II	
2. Producción de hongos ostra	12
2.1 Materiales	13
2.2 Herramientas	13
2.3 Desarrollo	14
2.4 Preparación del módulo	14
2.5 Preparación del sustrato	14
2.6 Desinfección del sustrato	15
2.7 Semilla (micelios)	15
2.8 Siembra	16
2.9 Colonización	18

2.10 Producción	19
2.11 Cosecha	20
2.12 Recomendaciones	21
2.13 Beneficios	21
Actividades sugeridas	22

CAPITULO III

3. Recetas con hongos ostra	23
3.1 Hongos ostra fritos con huevo	24
3.2 Hongos ostra en pulique de pollo	25
3.3 Tamalitos de masa de maíz con hongos ostra	26
3.4 Hongos ostra a la plancha	27
Actividades sugeridas	28
Glosario	29
Conclusiones de los capítulos	31
Bibliografía	32





PRESENTACIÓN

El presente manual para la producción de hongos ostra, es un instructivo de orientación para la comunidad educativa de la Escuela Oficial Rural Mixta, Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá, para contribuir en el consumo de alimentos con valor nutritivo.

Consta de tres capítulos donde se explican claramente los pasos que deben seguirse para la producción de hongos ostra. En el primer capítulo, se indica qué son los hongos ostra y como se trabajan en Guatemala en el segundo capítulo, se orienta para la producción de hongos ostra, en el tercer capítulo, se comparten recetas que se pueden realizar para incluir en la alimentación de los niños.

Es importante que la comunidad educativa conozca del proceso para producir hongos de tipo ostra con los recursos de la comunidad y que a su vez puedan elaborarse platillos ya que contienen beneficios nutricionales que pueden ayudar al mejor rendimiento académico de los niños de dicha comunidad educativa.



JUSTIFICACIÓN

La Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala dentro del proceso de la educación superior tiene contemplado el Ejercicio Profesional Supervisado, el cual consiste en favorecer al campo educativo, en este sentido con un Manual de Producción de Hongos Ostra, para la comunidad educativa de la Escuela Oficial Rural Mixta, Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá. El diagnóstico que se realizó, mostró el problema ¿Por qué existen pocas posibilidades del consumo de alimentos con valor nutritivo?

Para lo cual se elabora un manual que oriente a la comunidad educativa para el proceso de producción de hongos ostra.

Con el manual se pretende dar a conocer la importancia de contar con hongos ostra y de alguna manera de incluirlos en la alimentación escolar que se les brinda a los niños, por los beneficios que estos aportan al organismo y que puede ser de ayuda en el mejor rendimiento académico de ellos.



FORMA DE UTILIZAR EL MANUAL

El manual que se muestra posee información importante sobre la producción de hongos ostra.

Previo a practicarlo se sugiere realizar las actividades siguientes:

1. Leer detenidamente la información de cada capítulo en este manual.
2. Consultar el glosario para averiguar significado de palabras desconocidas.
3. Preparar material didáctico para su comprensión, ejemplo:
 - ❖ Carteles
 - ❖ Diapositivas y material audiovisual
 - ❖ Afiches con ilustraciones adecuadas a cada capítulo
 - ❖ Videos descargados del internet con relación a los temas.
4. Indagar sobre materiales y herramientas para la práctica de actividades indicadas.

Este manual, pretende ser de apoyo a toda persona que desee producir hongos ostra.

Manual de producción de Hongos Ostra, para la comunidad educativa de la Escuela Oficial Rural Mixta, Paraje Barberena,

Capítulo I



1. Definiciones Básicas

Objetivo

Identificar con estudiantes, maestros y padres de familia la importancia de los hongos ostra en la Escuela Oficial Rural Mixta, Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá.

Metodología: método inductivo.

Técnica: expositiva

1.1 El Derecho a la Alimentación en Guatemala

“La República de Guatemala, en su, reconoce de manera implícita y en el marco de derechos más amplios el derecho a la alimentación al señalar que el Estado garantiza y protege la vida humana desde su concepción, así como la integridad y la seguridad de la persona. Sin embargo, también se señala que es un derecho reconocido y aplicable solo a categorías poblacionales específicas al estipular que el Estado garantizará, a los menores de edad y a los ancianos, su derecho a la alimentación, salud, educación y seguridad y previsión social”. (7:1)

“La Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Presidencia de la República (SESAN) es el órgano de coordinación del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SINASAN), tiene la responsabilidad como dicho órgano, de concertar la operación interministerial del Plan Estratégico de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN). Asimismo tiene que organizar aquellos programas y proyectos que realizan otras instituciones gubernamentales en dicha materia. La SESAN obedece y ejecuta las directrices y lineamientos trazados por el Consejo Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CONASAN), también tiene la demanda de presentar las política concerniente a su materia a dicho rector del SINASAN, para su aprobación”.(1:2)



<https://www.google.com.gt/sehttps://www.google>



1.2 La Pobreza

La pobreza es la situación de no poder satisfacer las necesidades físicas y psíquicas básicas de una vida digna, por falta de recursos, como la alimentación, la vivienda, la educación, la asistencia sanitaria, el agua potable o la electricidad. La pobreza puede afectar a una persona, a un grupo de personas o a toda una región geográfica.

“También se suelen considerar pobreza las situaciones en que la falta de medios económicos impide acceder a tales recursos. Situaciones como el desempleo, la falta de ingresos o un nivel bajo de los mismos. Asimismo la pobreza puede ser el resultado de procesos de exclusión social, segregación social o marginación (de manera inversa, el que una persona se vuelva pobre también puede conducirla a la marginación). En muchos países del tercer mundo, la pobreza se presenta cuando no es posible cubrir las necesidades incluidas en la canasta básica de alimentos o se dan problemas de subdesarrollo”. (2:7)



<https://www.google.com.gt/search?q=niños+pobres&rlz>

3 Desnutrición

“Se llama desnutrición a un estado patológico de distintos grados de seriedad y de distintas manifestaciones clínicas causado por la asimilación deficiente de alimentos por el organismo.

La desnutrición puede ser causada por la mala ingestión o absorción de nutrientes, también por una dieta inapropiada Como hipocalórica o hipoproteica. Tiene influencia en las condiciones sociales o psiquiátricos de los afectados. Ocurre frecuentemente entre individuos de bajos recursos y principalmente en niños de países subdesarrollados.

La diferencia entre esta y la malnutrición es que en la desnutrición existe una deficiencia en la ingesta de calorías y proteínas, mientras que en la mal nutrición existe una deficiencia, exceso o desbalance en la ingesta de uno o varios nutrientes que el cuerpo necesita (ejemplo: vitaminas, hierro, yodo, calorías, entre otros).

En menores un cuadro clínico de desnutrición puede terminar en Kwashiorkor que se da por insuficiencia proteica en la dieta o Marasmo que trae como resultado flaqueza exagerada a falta de un déficit calórico total en la dieta.

En los niños la desnutrición puede comenzar incluso en el vientre materno. Las consecuencias de la desnutrición infantil son:

Niños de baja estatura, pálidos, delgados, muy enfermizos y débiles, que tienen problemas de aprendizaje y desarrollo intelectual. Mayores posibilidades de ser obesos de adultos. Las madres desnutridas dan a luz niños desnutridos y las que padecen anemia o descalcificación tienen más dificultades en el parto con niños de bajo peso.”

(9:6)

1.4 Productividad

“Según el diccionario de la Real Academia Española (RAE), la productividad es un concepto que describe la capacidad o el nivel de producción por unidad de superficies de tierras cultivadas, de trabajo o de equipos industriales. De acuerdo a la perspectiva con la que se analice este término puede hacer referencia a diversas cosas, aquí presentamos algunas posibles definiciones.

En el campo de la economía, se entiende por productividad al vínculo que existe entre lo que se ha producido y los medios que se han empleado para conseguirlo (mano de obra, materiales, energía, etc.). La productividad suele estar asociada a la eficiencia y al tiempo: cuanto menos tiempo se invierta en lograr el resultado anhelado, mayor será el carácter productivo del sistema. (3: 9-11)

Por medio de la productividad se pone a prueba la capacidad de una estructura para desarrollar los productos y el nivel en el cual se aprovechan los recursos disponibles. La mejor productividad supone una mayor rentabilidad en cada. De esta manera, la gestión de calidad busca que toda firma logre incrementar su productividad.

1.5 Comida Saludable

Comer de forma saludable no sólo depende del tipo de alimentos que se consuman, sino que los hábitos y costumbres que se sigan a la hora de alimentarse cumplen un papel importante de cara a lograr mantener una buena salud. Es tan necesario conocer los alimentos que reportan beneficios como aquellos que son más perjudiciales o que están menos recomendados, de manera que se pueda establecer una dieta variada y equilibrada que no excluya nutrientes, vitaminas y minerales necesarios para que el organismo lleve a cabo sus funciones.

Alimentarse no se debe tomar únicamente como la acción de obtener la energía necesaria para el día a día, ya que la suma del consumo de productos saludables y buenos hábitos puede ayudar a conservar la salud y a prevenir enfermedades. (7:1)

1.6 Hongos Ostra

La cosecha del hongo ostra es una alternativa alimentaria en áreas rurales, en la que se pueden involucrar varios miembros de una familia. Este es considerado un alimento de alta calidad para el consumo humano por su sabor y textura.

La producción del hongo requiere de tecnología fácil de implementar y para su siembra únicamente se necesita material orgánico en descomposición. Su cultivo puede convertirse en una fuente de ingresos, ya que no se requiere de productos químicos para cosecharlos. En las cocinas guatemaltecas pueden servir como complemento o ser un plato principal. (5:6)



Extraído. <https://es.wikipedia.org>
oos-

biñucipal' (2:2)

como complemento o ser un **89** plato
las cocinas guatemaltecas pueden servir
productos químicos para cosecharlos. En
ingresos, ya que no se requiere de

1.7 Qué son los hongos

El hongo, desde el punto de vista estructural está compuesto por numerosos filamentos pluricelulares denominados hifas que en conjunto forman el micelio. El micelio de estos hongos se encuentra bajo tierra ocupando en ocasiones grandes extensiones de terreno. Se pueden reproducir tanto de forma asexual como sexual. (13)

Es esta última en la que se genera el esporocarpio (la seta en este caso). Solo cuando existen las condiciones necesarias (generalmente humedad, temperatura y luz) es cuando el carpóforo o seta “sale a la luz”. Es ahí donde entra nuestro interés gastronómico por estos frutos tan deseados. (12)

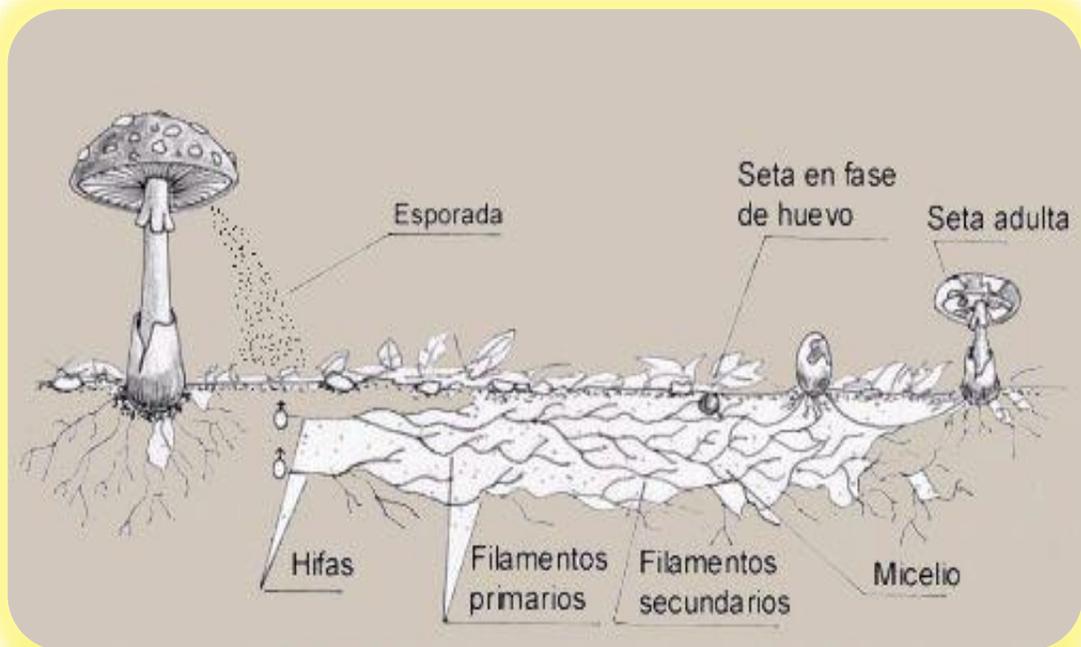


Imagen extraída de: <https://es.wikipedia.org-hongos>

En algunos casos hay hongos que necesitan de asociaciones simbióticas para poder desarrollarse. En el mundo de la micología, la más común de estas asociaciones es la micorriza mycos (hongo) rhyzos (raíz), es decir, el hongo necesita de las raíces de un árbol en concreto para poder desarrollarse lo que dificulta enormemente el cultivo controlado de este tipo de hongos. (2:6)



Descripción: sombreros germinados en su totalidad
Fuente: fotografía tomada por Gladys Lec

1.8 Los beneficios del hongo ostra

Los valores de proteínas y casi nulo contenido de grasas, hacen que este alimento sea de un alto valor nutricional. Entre los nutrientes que este tipo de hongo contiene están el zinc, hierro, potasio, calcio, fósforo, vitamina C, ácido fólico, niacina, vitaminas B1 y B2.

Además, son recomendados para personas con altos niveles de colesterol, para hipertensos, deportistas, mujeres embarazadas, principalmente por su contenido de potasio. Es un alimento que no contiene colesterol y favorece el funcionamiento intestinal. (3:15)

1.9 Siembra de hongos ostra en Guatemala

Es un sistema común de siembra de micelios de hongo Ostra en bolsas plásticas.

Como sustrato se pueden utilizar subproductos de los cultivos de maíz, café, arroz y otros vegetales. (3:6)

Es una práctica nueva en Guatemala. Para su implementación se necesita lo siguiente:

1. Construcción de un pequeño módulo y una pequeña inversión en materiales.
2. Es una práctica nueva que contribuye a la producción y disponibilidad de alimentos a nivel familiar.
3. Provee alimento con alto contenido proteico a las familias en cualquier época del año.
4. La inversión inicial es baja
5. Fáciles de cultivar, sin complicadas operaciones de laboreo.
6. Es una fuente de ingresos para las familias ya que pueden vender los excedentes.
7. Con creciente potencial de demanda.
8. Este sistema de siembra permite utilizar residuos baratos y fáciles de conseguir localmente. (3:20)



Actividad Sugerida

Descripción: charla motivacional impartida por Ingeniero Celso Yaxón y epesista

Fuente Fotografía tomada por Marta Julia Cojtín



Charla Motivacional

Evidencia: explicar los beneficios del consumo de alimentos con valor nutritivo.



- Recursos
- Imágenes impresas
- Diapositivas
- Hojas
- Marcadores

Descripción: organización de grupos de trabajo.

Fuente: fotografía tomada por Marta Julia Cojtín

Instrucciones

1. Organizar 7 grupos de trabajo cada uno explicará los beneficios del consumo de alimentos con valor de nutritivo. Utilizando imágenes



Descripción: entrega a Directora de la primera cosecha de hongos ostra.

Fuente: fotografía tomada por Héctor Pecher

2. Producción de Hongos Ostra

Objetivos:

Generar en los participantes el interés en producir hongos ostra para el consumo y comercialización.

Metodología: método inductivo

Técnicas: expositiva

2.1 Materiales

- 4 palos u horcones.
- 3 yardas de nylon de color negro.
- 2 bolsas de nylon transparentes de 25 libras de capacidad.
- 25 libras de olotes o shilotes, paja de trigo, cascarilla de arroz u hojas de roble o encino.
- 5 libras de cal en polvo o en terrón.
- 1 frasco de alcohol de 50 mililitros. o cloro

2.2 Herramientas

- Recipiente plástico.
- Martillo.
- Clavos.
- Machete.
- Metro.
- Serrucho.



Descripción:
Designación de coordinadores de grupos

Fuente: fotografía tomada por Marta Julia Cojtin



2.3 DESARROLLO

1. Realizar siete grupos, de seis integrantes cada uno
2. Solicitar que nombren un coordinador para hacer entrega del material a utilizar.

Procedimiento para realizar la práctica

2.4 Preparación del módulo:

Los requerimientos para la

Producción de hongos comestibles tipo ostra son: techo de lámina, paredes de nylon negro, ventana de nylon azul, piso de cemento o tierra. Con ello se obtiene buena incubación y se acelera la producción. Las medidas sugeridas para el módulo son de 1 metro de ancho por 1 metro de largo.

También pueden utilizarse las medidas de 1.5 X 1.5 metros.

(3:2)



Fuente: fotografía tomada por Marta Julia Cojtin

2.5 Preparación del sustrato:

El sustrato más común es

olote de maíz que debe estar limpio, sin pesticidas y almacenado en un lugar libre de microorganismos. Se pican los olotes en trozos de 5 a 8 centímetros, con ello se facilita la desinfección y la colonización. Otros materiales que se pueden utilizar son: cascarilla de café, cañas de milpas, cascarillas de arroz y aserrín. (12)



Descripción:
desinfección del
modulo



Fuente: fotografía tomada por Marta Julia Cojtin

Descripción: limpieza y
clasificación del sustrato

Desinfección del sustrato:

Este proceso tiene por objeto reducir los contaminantes. El método más aconsejado para la desinfección es el remojo del sustrato en cal, dejándolo reposar durante 16 horas. Se utiliza 1.5 libras de cal por cada tonel de agua de 54 galones. También se puede hacer un tratamiento térmico del olote a temperaturas entre 80 a 90 grados centígrados durante una hora. (3:4)



Fuente:
fotografía tomada por Marta Julia Cojtín

2.7 Semilla (micelios):

Se debe contar con semilla libre de contaminantes y con la humedad adecuada. Estas semillas pueden comprarse en laboratorios especializados. Pregunte al técnico municipal. (3:5)



Fuente: fotografía tomada por Marta Julia Cojtín

Descripción:
explicación del cuidado del micelio previo a la siembra

Consiste en mezclar 4 onzas de semilla con 25 libras del sustrato, luego de haberse desinfectado. En una buena siembra la semilla debe estar bien distribuida en el sustrato, para lograr una rápida y bien distribuida colonización. (13)

1



Fuente: fotografía tomada por Marta Julia Cojtín Julia Cojtín

2



Fuente: fotografía tomada por Marta

3



Fuente: fotografía tomada por Marta Julia Cojtín Cojtín

4



Fuente: fotografía tomada por Marta Julia

5



Fuente: fotografía tomada por marta Julia Cojtín

6



Fuente: fotografía tomada por marta Julia Cojtín

7



Fuente: fotografía tomada por Marta Julia Cojtín

Descripción de las imágenes

1. Se demuestra la forma correcta de abrir la bolsa previa a la siembra
2. Se abre la bolsa y en la parte de abajo se realiza un nudo para darle soporte a la siembra
3. Se procede a llenar la bolsa con olotes o shilotes haciendo una pequeña capa.
4. Se introduce micelio despolvoreándolo de forma uniforme.
5. Se realiza otra pequeña capa de olotes o shilote repitiendo el proceso de despolvorear micelio.
6. Se llena la bolsa repitiendo el procedimiento anterior
- 7 al momento de cerrar la bolsa se procura que está quede sin aire y se anuda fuertemente presionando varias veces

Extraído de
<https://www.google.com.gt/search>



2.8 Siembra:



Fuente: fotografía tomada por Marta Julia Cojtín



Fuente: fotografía tomada por Marta Julia

Descripción: bolsas ya lista para ser colocadas en el módulo.



Descripción: traslado de semilla al modulo

Fuente: fotografía tomada por Marta Julia Cojtín

Descripción: después de la siembra se esperan de 15 a 18 día y se abre el modulo se cortan 5 centímetros de la parte superior de la bolsa, y se observa si el olote o shilote ha cambiado de color, debe de tornarse de una forma blanquecina. (12)

2.9 Colonización:

Cuando el sustrato adquiere un color, blanco es señal de que se encuentra completamente colonizado. Este proceso puede durar de 20 a 30 días con una temperatura de 15 a 18 grados centígrados. Una vez colonizado se rompen las bolsas, distribuyendo las perforaciones en forma uniforme. (3:6)



Fuente: fotografía tomada por Marta Julia Cojtín

Cojtín



Fuente: fotografía tomada por Marta Julia

2.9 Producción:

En esta etapa se producen los sombreros que nacen en ramilletes de varios ejemplares. Se desarrollan en 4 a 5 días desde que se observan los primeros botones. El tamaño óptimo de cosecha son sombreros de 10 a 12 centímetros, pero dependiendo del objetivo de la producción, se pueden coleccionar sombreros más pequeños (para aperitivos) o más grandes (para corte e industrialización). (3:7)

Fuente: Fotografía tomada por Gladys Mogollón



2.10. Cosecha:

Dos a tres semanas después de aparecer el primer brote se cosechan los primeros hongos. Se hacen aproximadamente 4 cortes por un período de 45 días. La cosecha se realiza en forma manual, cortando los sombreros con cuchillos bien afilados para evitar remover el sustrato. (3:8)



Fuente: Fotografía tomada por Gladys Janette Mogollón



Fuente: Fotografía tomada por Gladys Janette Mogollón

Descripción:
hongos después
de cosecharlos,
preparados para
su degustación

2.11 Recomendaciones

- Capacitación en el manejo de la práctica, temperatura, humedad, aireación, registros de producción y comercialización.
- Capacitaciones sobre diferentes formas de preparación y consumo de hongos.
- Se recomienda obtener información de los proveedores de la semilla (micelio), debido a que la semilla no se consigue puede comprar localmente sino en laboratorios especializados.
- Si está dentro de sus posibilidades, utilice gorro, delantal y guantes limpios para realizar la práctica de cultivo de hongos ostra. (3:9)

2.12 Los beneficios

Los valores de proteínas y casi nulo contenido de grasas hacen que este alimento sea de un alto valor nutricional. Entre los nutrientes que este tipo de hongo contiene están el zinc, hierro, potasio, calcio, fósforo, vitamina C, ácido fólico, niacina, vitaminas B1 y B2.

Además, son recomendados para personas con altos niveles de colesterol, para hipertensos, deportistas, mujeres embarazadas, principalmente por su contenido de potasio. Es un alimento que no contiene colesterol y favorece el funcionamiento intestinal. (12)



Descripción: cosecha de hongos ostra. Fuente. Fotografía tomada por: Héctor Pecher

Actividades Sugeridas

Trabajo en equipo

Instrucciones:

- ✓ Formar grupos integrados por niñas y niños para que convivan y se ayuden mutuamente.
- ✓ Inculcar en los participantes el valor de la Solidaridad
- ✓ Se sugiere tener un cuaderno para anotar instrucciones que no se encuentran en el manual, situaciones inesperadas.



<https://www.google.com.gt/sehttps://www.g>

Capítulo III



<https://www.google.com.gt/sehttps>

3 Recetas con hongos ostra

“Debido al valor nutricional y a su fácil cocción se pueden elaborar distintos platillos utilizando ingredientes de la región “

Objetivo:

Orientar la forma correcta del consumo de hongos ostra en los hogares haciendo demostración de platillos con alto contenido nutricional.

Metodología: Método Inductivo

Técnica: expositiva

3.1 HONGOS OSTRA FRITOS CON HUEVO

PARA 8 PLATOS

INGREDIENTES:

1. 6 huevos
2. una libra de hongos ostra
3. 6 tomates
4. 3 cebollas medianas
5. sal al gusto
6. consomé de pollo (opcional)
8. aceite de oliva, mantequilla, o aceite de cocinar

PROCEDIMIENTO

Se lavan los tomates, las cebollas y los hongos ostra, se pica finamente la cebolla y tomate, se cortan los hongos en pedazos mediados y se dejan remojar en agua con una pizca de sal. Se pone al fuego un sartén con aceite de oliva, mantequilla, o aceite de cocinar se vierte la cebolla y el tomate se fríen por 3 minutos se dejan caer los hongos sin agua se condimenta con consomé y sal se cocinan de 8 a 10 minutos se baten los huevos con una pizca de sal, se vierten en el salten se mueven lentamente con una paleta, se espera que se cosa el huevo y se sirven. (5:1)



Descripción. Se observa a niños de la EORM Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, preparando hongos ostra con huevo.

3.2 HONGOS OSTRAS EN PULIQUE DE POLLO

INGREDIENTES:

1. 2 libras de pollo
2. una libra de hongos ostra
3. 3 tomates
4. 1 cebolla mediana
5. sal al gusto
6. consomé de pollo (opcional)
8. masa de maíz
9. achiote

PARA 8 PLATOS



www.google.com/search?q=pulique+guatemalteco

PROCEDIMIENTO

Se pone al fuego una olla con agua; ya el agua hirviendo se vierte el pollo cortado en trozos, la cebolla y sal al gusto; se cose por 10 minutos se vierten los hongos cortados en pedazos se cocinan por 5 minutos se licua achiote, tomate y masa de maíz se cuele y se vierte el recado en la olla se sazona con consomé, se mueve con una paleta de madera ya cocido el recado se sirve y se acompaña con tamalitos. (5:2)

3.3 TAMALITOS DE MASA DE MAÍZ CON HONGOS OSTRAS

INGREDIENTES

1. 2 libras de masa de maíz
2. una libra de hongos ostra
3. agua hervida
4. sal
5. aceite de cocinar
6. hojas de milpa



<https://www.google.com.gt/sehttp>

<https://www.google.com.gt/sehttp>

PROCEDIMIENTO

Se prepara la masa con aceite, sal agua hervida fría; se soba hasta lograr una suavidad agradable al tacto, se vierten los hongos ostra cortados en pedazos pequeños, se limpian las hojas de milpa y se envuelven los tamalitos, se colocan en una olla con agua y se cocinan por media hora a cuarenta y cinco minutos, se sirven con salsa de tomate. (4:3)

Descripción:
procedimiento en la
realización de
tamalitos de masa
envueltos en hojas de
milpa



<https://www.google.com.gt/sehthPS>

3.4 HONGOS OSTRA A LA PLANCHA

INGREDIENTES:

1. 3 libras de hongos ostra
2. 2 libras de tomate
3. 3 limones
4. Sal al gusto



<https://www.google.com.gt/sehthPS>

PROCEDIMIENTO:

Se lavan los tomates se ponen a asar; se hace chirmol o salsa, se lavan los hongos ostra se sazonan con sal y limón se ponen en la plancha de cocinar se le da vuelta con una paleta de madera se comen recién asados y se acompañan con chirmol o salsa de tomate y tortillas calientes. (5:4)



<https://www.google.com.gt/sehttps>

Actividad sugerida:

Demostración de platillos preparados con hongos ostra.

Recursos

Según el plato a degustar serán los recursos a utilizar

Instrucciones

1. Leer la receta
2. Desinfectar los alimentos a utilizar
3. Tener sumo cuidado de la higiene en la preparación
4. Demostración del platillo servido
5. Degustación





Glosario

“C”

Cloro: La cloración es el método más común de desinfección de agua. El ácido hipocloroso (HOCl) se disocia reversiblemente en ión hipoclorito (OCI-), en una proporción que depende del pH del agua. El cloro activo es el conjunto de ambas especies.

“E”

Esporas: En biología, el término espora designa un cuerpo microscópico unicelular o pluricelular que se forma con fines de dispersión y supervivencia por largo tiempo (dormancia) en condiciones adversas, y que generalmente es una célula haploide

“G”

Gírgola, champiñón ostra o pleuroto en forma de ostra (*Pleurotus ostreatus*) es una especie de hongo basidiomiceto del orden Agaricales. Se distribuye por gran parte del Holártico, en zonas templadas, aunque se cultiva en muchas partes del mundo.





“H”

Hongo:

Vegetales eucariotas heterótrofos, unicelulares o pluricelulares, de talo compuesto por hifas, cuyo conjunto constituye el micelio. En la actualidad se considera que los hongos forman un reino aparte.

“M”

Modulo: Es un elemento adoptado como unidad de medida para determinar las proporciones entre las diferentes partes de una composición y que se repite sistemáticamente en el espacio.

Micelio: Se conoce Como micelio al conjunto de hifas que forman la parte vegetativa de un hongo

“O”

Ostra: Forma de sombrero

“S”

Sustrato: En bioquímica, un sustrato es una molécula sobre la cual actúa una enzima.





CONCLUSIONES:

- 3 Se logró identificar la importancia del consumo de alimentos con valor nutritivo en la comunidad educativa de la Escuela Oficial Rural Mixta, Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá.
- 4 Se generó en los participantes el interés en producir hongos ostra para su consumo y comercialización.
- 5 Se orientó sobre la forma correcta del consumo de hongos ostra en los hogares haciendo demostración de platillos con alto contenido nutricional.



Descripción: maestros y padres de familia de EORM Paraje Barberena, Xajaxac, degustando de platillos preparados con hongos ostra. Fuente fotografía tomada por: Ángela Gonzales



Bibliografía

1. Gobierno de Guatemala Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Guatemala 20016 s/e
2. Guía Ambiental Metodológica para Maestros y Maestras Del Departamento de Sololá. **Educando para Conservar**. Guatemala 2,008 Edición Don Quijote.
3. Manual de Producción de Hongos Ostra Hongos Guatemala. Sololá Guatemala 2017.s/e
4. Municipalidad de Sololá, **Plan Comunitario de Desarrollo**, del municipio de Sololá, 2012-2018
5. Recetario Hongos Guatemala, Sololá Guatemala 2018 s/e

E-grafía

6. <http://definicion.de/emprendimiento/>
7. <http://www.sesan.gob.gt/>
8. https://es.wikipedia.org/wiki/Anatom%C3%ADa_de_los_hongos
9. <https://es.wikipedia.org/wiki/Desnutrici%C3%B3n>
10. <https://www.definicionabc.com/social/analfabetismo>.
11. <https://www.definicionabc.com/social/comunidadrural.php>

Fuentes: entrevista a:

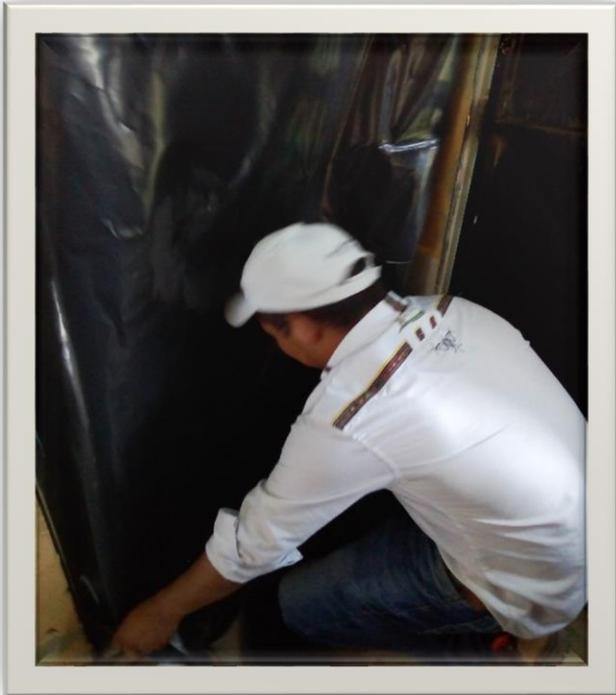
12. Maestro 100 puntos año 2,009 Marlon Eduardo Mogollón Lec, creador del proyecto Hongos de la montaña cultivados en el aula. Fecha 3-09-2018
13. Unidad de recuperación ambiental de la municipalidad de Sololá, Ingeniero Celso Yaxón Roquel Fecha 27-08-2018



Capacitación de producción de hongos ostra. Fotografía Epesista e ingeniero encargado facilitador.



Desinfección de modulo para producción de hongos. Fotografía ingeniero encargado facilitador.



Colocación de nilón negro, en las paredes del módulo, para permitir la buena incubación. Fotografía ingeniero encargado.



Entrega de manual de producción de hongos ostra a directora, maestros por parte de Epesista.

4.3 Sistematización de la experiencia

4.3.1 Los actores:

Epesista, Directora, Maestra, Alumnos y Padres de Familia

Ingeniero, supervisor educativo.

4.3.2 Las Acciones:

Se procedió a solicitar la autorización al jefe inmediato superior (Supervisor Educativo) Para la realización del proyecto institucional, con la documentación autorizada se realizaron las acciones para iniciar la socialización del Manual de Producción de Hongos Ostra, debido a que en el diagnóstico institucional, se pudo constatar que en el establecimiento EORM Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá es escaso el consumo de alimentos con valor nutritivo.

4.3.3 Los Resultados:

Se proporcionó un manual de producción de hongos ostra y así; lograr el consumo de alimentos con valor nutritivo a través de la producción de los mismos.

Se construyó módulo de producción de hongos ostra para la comunidad educativa.

4.3.4 Las posibles Implicaciones:

Siendo el Paraje Barberena Cantón Xajaxac, Sololá, una comunidad recién formada, cuenta con pocos habitantes en su mayoría mujeres y niños, la geografía del lugar propicia la producción de Hongos Ostra, ya que el recurso natural es fácil de adquirir y en un determinado tiempo ser comercializado el producto a orillas de la carretera interamericana.

4.3.5 Las Lecciones Aprendidas:

El proyecto de Producción de Hongos Ostra fue tomado con mucha seriedad por las personas que intervinieron en él, pese a que existía el temor de que el hongo fuera venenoso; se desvirtuó tal idea los comunitarios motivaron a los beneficiarios, directora y maestros, siempre colaboraron en todo el proceso, gracias a la asesoría profesional del Ingeniero Celso Yaxón Roquel, asignado por la Municipalidad de Sololá como facilitador de las capacitaciones.

El día 17 de abril del año 2018, en horas de la tarde realice las gestiones de autorización para la realización de Ejercicio profesional supervisada, visitando la oficina del supervisor Educativo Distrito Escolar 07-01-03, Aldea el Tablón Sololá , Supervisor Lic. Victor Miguel Menchú Menchú, desde el primer momento fue una persona muy colaboradora, integrándome a su equipo de trabajo.

A la semana siguiente gracias a la ayuda de la secretaría y técnico de campo, inicié el diagnostico institucional encontrando distintas carencias institucionales y contextuales, enliste las carencias y solicite al supervisor una reunión ya que veía, que era de suma urgencia involucrar actividades en los centro educativos en pro del consumo de alimentos con valor nutritivo. Al plantear al supervisor las carencias inmediatamente citó a los tres directores; donde según el área geográfica era necesaria la intervención inmediata.

Se calendarizo la fecha miércoles 20 de junio se sostuvo reunión con los directores: Profa, Ángela Cecilia Gonzales EORM Paraje Barberera, Aldea Xajaxac, Prof, Gregorio Mendoza, EORM Los Yaxón Neboya, Prof. Alejandro Pocop Ramos EORM El Barranco, lamentablemente el profesor Alejandro Pocop Ramos indico que no era de su obligación garantizar alimentos saludables en el establecimiento a su cargo, eso me molesto, pero al ver el interés que demostró la profesora Ángela Cecilia Gonzales y el profesor Gregorio Mendoza, me motive a dar a

conocer en qué consistiría la intervención. Al finalizar el Supervisor Educativo me asignó realizar el proyecto en la Escuela Paraje Barberena Cantón Xajaxac, Sololá. Solicité ayuda a la Municipalidad de Sololá donde me asignaron al Ingeniero Celso Yaxón Roquel.

Lamentablemente tuve complicaciones de salud y fui intervenida quirúrgicamente suspendiendo el proceso, en la fecha 27 de agosto ya teniendo los estudios requeridos y realizando las visitas previas al centro educativo se tuvo la intervención del Ingeniero Celso Yaxón Roquel, fue una mañana muy especial ver como se interesaba la directora, maestros, padres de familia, niños de quinto y sexto grado del nivel primario, cuando el ingeniero explicaba paso a paso como producir hongos ostra sin mucho recurso económico, y el valor nutritivo que posee su consumo.

Se hizo una calendarización de capacitaciones donde cada mañana que visité el centro educativo percibí un ambiente agradable, por toda la comunidad educativa, a nivel personal convivir directamente en comunidades rurales es una experiencia que me hace valorar todo lo que se posee y aportar quizá en mínima parte a erradicar la desnutrición en niños en edad escolar.

Jamás hubiera imaginado lo interesante que fue ver y participar activamente en el proceso de producción de Hongos Ostra y el cuidado que conlleva su producción, el valor nutritivo que poseen y lo fácil que es comercializarlos fuera de las comunidades.

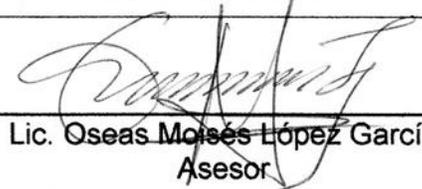
Esta experiencia me hace ver la vida de otra manera saber que niños y niñas viven en condiciones de extrema pobreza, entre su ingenuidad hoy son productores de hongos ostra para su consumo, y quizá un día podrán comercializarlos en las comunidades cercanas.

CAPITULO V
EVALUACIÓN DEL PROCESO

5.1 Evaluación del diagnostico

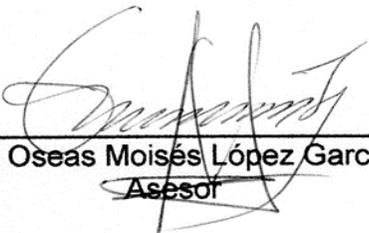
Actividad / Aspecto / Elemento	Si	No
¿Los objetivos del plan fueron pertinentes?	X	
¿Las actividades programadas para realizar el diagnostico fueron suficientes?	X	
¿Las técnicas de investigación previstas fueron apropiadas para efectuar el diagnóstico?	X	
¿Los instrumentos diseñados y utilizados fueron apropiados a las técnicas de investigación?	X	
¿El tiempo calculado para realizar el diagnóstico fue suficiente?	X	
¿Se obtuvo colaboración de personas de la institución/comunidad para la realización del diagnóstico?	X	
¿Las fuentes consultadas fueron suficientes para elaborar el diagnóstico?	X	
¿Se obtuvo la caracterización del contexto en que se encuentra la institución/comunidad?	X	
¿Se tiene la descripción del estado y funcionalidad de la institución/comunidad?	X	
¿Se determinó el listado de carencias, deficiencias, debilidades de la institución/comunidad?	X	
¿Fue correcta la problematización de las carencias, deficiencias y debilidades?	X	
¿Fue adecuada la priorización del problema a intervenir?	X	
¿La hipótesis acción es pertinente al problema a intervenir?	X	
¿Se presentó el listado de las fuentes consultadas?	X	

F.


Lic. Oseas Moisés López García
Asesor

5.2 Evaluación de la fundamentación teórica:

Actividad / Aspecto / Elemento	Si	No
¿La teoría presentada corresponde al tema contenido en la hipótesis acción?	X	
¿El contenido presentado es suficiente para tener claridad respecto al tema?	X	
¿Las fuentes consultadas son suficientes para caracterizar el tema?	X	
¿Se hacen citas correctamente dentro de las normas de un sistema específico?	X	
¿Las referencias bibliográficas contienen todos los elementos requeridos como fuente?	X	
¿Se evidencia aporte del Epesista en el desarrollo de la teoría presentada?	X	

F. 
 Lic. Oseas Moisés López García
 Asesor

5.3 Evaluación del diseño del plan de intervención:

Elemento del Plan	Si	No
¿Es completa la identificación institucional de la Epesista?	X	
¿El problema es el priorizado en el diagnostico?	X	
¿La hipótesis-acción es la que corresponde al problema priorizado?	X	
¿La ubicación de la intervención es precisa?	X	
¿La justificación para realizar la intervención es validad ante el problema a intervenir?	X	
¿El objetivo general expresa claramente el impacto que se espera provocar con la intervención?	X	
¿Los objetivos específicos son pertinentes para contribuir al logro del objetivo general?	X	
¿Las metas son cuantificaciones verificables de los objetivos específicos?	X	
¿Las actividades propuestas están orientadas al logro de los objetivos específicos?	X	
¿Los beneficiarios están bien identificados?	X	
¿Las técnicas a utilizar son las apropiadas para las actividades a realizar?	X	
¿El tiempo asignado a cada actividad es apropiado para su realización?	X	
¿Están claramente determinados los responsables a cada acción?	X	
¿El presupuesto abarca todos los costos de la intervención?	X	
¿Se determinó en el presupuesto el renglón de imprevistos?	X	
¿Están bien identificadas las fuentes de financiamiento que posibilitaran la ejecución dl presupuesto?	X	

F.


 Lic. Oseas Moisés López García
 Asesor

5.4 Evaluación de la ejecución y sistematización de la intervención:

Aspecto	Si	No
¿Se da con claridad un panorama de la experiencia vivida en el EPS?	X	
¿Los datos surgen de la realidad vivida?	X	
¿Es evidente la participación de los involucrados en el proceso del EPS?	X	
¿Se valoriza la intervención ejecutada?	X	
¿Las lecciones aprendidas son valiosas para futuras intervenciones?	X	

F. 
Lic. Oseas Moisés López García
Asesor

5.5 Evaluación final del EPS con base al informe final se sugiere:

Aspecto/Elemento	Si	No
¿Se evaluó cada una de las fases del EPS?	X	
¿La portada y los preliminares son los indicados para el informe del EPS?	X	
¿Se siguieron las indicaciones en cuanto a tipo de letra e interlineado?	X	
¿Se presenta correctamente el resumen?	X	
¿Cada capítulo está debidamente desarrollado?	X	
¿En los apéndices aparecen los instrumentos de investigación utilizados?	X	
¿En los apéndices aparecen los instrumentos de evaluación aplicados?	X	
¿En el caso de citas, se aplicó un solo sistema?	X	
¿El informe está desarrollado según las indicaciones dadas?	X	
¿Las referencias de las fuentes están dadas con los datos correspondientes?	X	

F. 
 Lic. Oseas Moisés López García
 Asesor

CAPÍTULO VI

EL VOLUNTARIADO

6.1 Plan de Voluntariado

1. Identificación:

1.1 Nombre del proyecto: Reforestación Siembra de 600 pilones de ciprés común en la parte alta de la Catarata, Escuela de Formación Agrícola EFA, Sololá.

1.2 Ubicación geográfica: Parte alta de la catarata camino a Panajachel, Sololá.

1.3 Datos de la epesista

Marlina Gladys Janette Mogollón Lec

Carne: 199950718

2. Objetivo General:

Contribuir con la conservación del entorno natural sembrando 600 pilones de ciprés común.

2.1. Objetivos específicos:

2.1.1 Apoyar a la campaña municipal de reforestación “Yo quiero a mi Sololá verde y limpio.”

2.1.2 Valorar los recursos naturales existentes en la cuenca del lago de Atitlán.

3. Actividades:

Entrega de nombramiento al asesor de EPS

Reunión con asesor

Elaboración de Solicitud para apoyo Municipal voluntariado

Entrevista con personeros de la Municipalidad de Sololá

Visita a la Municipalidad de Sololá para obtención de respuesta solicitud.

Charla sobre Reforestación y forma adecuada de siembra de arboles

Visita al área a reforestar

Visita a vivero Municipal para clasificación de arboles

Limpieza al área priorizada

Rotular y traslado de arboles

Preparación de la tierra según las medidas de profundidad y distancia de siembra

Siembra

Elaboración de informe

Entrega de informe a encargada de voluntaria Facultad de Humanidades sede central USAC

4. Recursos

Humanos:

Epesista

Alcalde municipal

Estudiantes

Padres de familia

Materiales:

Camión

Pala

Machete

Piocha

Pilones de ciprés

5. Financieros

Presupuesto de voluntariado	Valor
Transporte	Q.200.00
Refacciones de estudiantes	Q.100.00
Almuerzo de estudiantes	Q.400.00
Gastos varios	Q.100.00
Total general	Q.800.00

6. Cronograma

Actividades		Mes /Semana							
		Abril +				Mayo			
		1	2	3	4	1	2	3	4
1	Entrega de nombramiento al asesor de EPS		■						
2	Reunión con asesor		■						
3	Elaboración de Solicitud para apoyo Municipal voluntariado			■					
4	Entrevista con personeros de la Municipalidad de Sololá				■				
5	Visita a la Municipalidad de Sololá para obtención de respuesta a solicitud.					■			
6	Charla sobre Reforestación y forma adecuada de siembra de arboles						■		
7	Visita al área a reforestar						■		
8	Visita a vivero Municipal para clasificación de Aboles							■	
9	Limpieza al área priorizada							■	
10	Rotular y traslado de arboles							■	
11	Preparación de la tierra según las medidas de profundidad y distancia de siembra.								■
12	Siembra								■
13	Elaboración de informe								■
	Entrega de informe a encargada de voluntaria Facultad de Humanidades sede central USAC								■

6.1 Sistematización del voluntariado

Acatando las disposiciones de realización del voluntariado, realicé las gestiones pertinentes avocándome a la Municipalidad de Sololá donde solicite el apoyo y la asesoría para realizar Campaña de Reforestación con estudiantes y padres de familia de distintos establecimientos educativos, la solicitud fue recibida y autorizada brindando la asesoría profesional, área de siembra y 600 pilones de ciprés común, formando parte de la campaña municipal “Yo quiero a mi Sololá verde y limpio”. Recibí charla donde abordaron temas de reforestación impartida por los encargados de la oficina de recuperación ambiental de la municipalidad. El día lunes 21 de mayo colaboré en el traslado de los pilones de ciprés común del vivero municipal a la Escuela de Formación Agrícola EFA para su resguardo, gracias a la colaboración de los alumnos y docentes se almacenaron en un lugar adecuado dentro del vivero del establecimiento. El día jueves 24 de mayo a partir de las 7:30 am, organicé a los estudiantes que apoyaron este proceso, caminamos hacia el lugar, fue una experiencia inolvidable los medios de comunicación locales dieron cobertura al evento ya que ocho Epesistas sembramos el mismo día y en la misma jurisdicción 600 pilones de distintos árboles cada uno haciendo un total de 4,600 colaboraron alumnos de la Escuela de Formación Agrícola EFA, Escuela de Ciencias Comerciales, padres de familia y encargados de la oficina de recuperación ambiental de la Municipalidad de Sololá pese a las inclemencias del tiempo y a lo peligroso del lugar todo fue un éxito y me siento satisfecha de haber colaborado en la recuperación del entorno natural.

6.2 Evidencias y comprobantes

Descripción: charla impartida por el Ingeniero Lester Carrillo y técnico agroforestal Guillermo Pocop, encargados de la Unidad de Recuperación Ambiental de la Municipalidad de Sololá; se dio a conocer la forma correcta de sembrar árboles y el cuidado que se le debe dar al medio ambiente. Fuente: teléfono touch SAMSUNG Galaxy J2 pantalla 126.4mm (5.0") Qhd TFT cámara de 8MP

AF + Frontal Flash de 5 MP /05/2018. Fotografía tomada por Marta Julia Cojtin.



Descripción: traslado de los 600 pilones de ciprés común por epesista haciendo un total de 4,600 del vivero municipal, a escuela de formación agrícola EFA, Sololá, para su resguardo. Fuente: teléfono touch SAMSUNG Galaxy J2 pantalla 126.4mm (5.0") Qhd TFT cámara de 8MP AF + Frontal Flash de 5 MP 21/05/2018 Fotografía tomada por Marta Julia Cojtin.



Descripción: alumnos de la Escuela de Formación Agrícola EFA colocan los pilones de ciprés común, en el vivero del establecimiento.

Fuente: teléfono touch SAMSUNG Galaxy J2 pantalla 126.4mm (5.0") Qhd TFT cámara de 8MP AF + Frontal Flash de 5 MP 24/05/2018 Fotografía tomada por Marta Julia Cojtin.



Descripción: pilones de ciprés común etiquetados con datos de la universidad y de la epesista previo a la siembra.

Fuente: teléfono touch SAMSUNG Galaxy J2 pantalla 126.4mm (5.0") Qhd TFT cámara de 8MP AF + Frontal Flash de 5 MP 24/05/2018 Fotografía tomada por Marta Julia Cojtin.



Descripción: epesista previo a la siembra; se organizando el traslados de los pilones de ciprés común, al lugar asignado para ser sembrados.

Fuente: teléfono touch SAMSUNG Galaxy J2 pantalla 126.4mm (5.0") Qhd TFT cámara de 8MP AF + Frontal Flash de 5 MP 24/05/2018 Fotografía tomada por Marta Julia Cojtin.



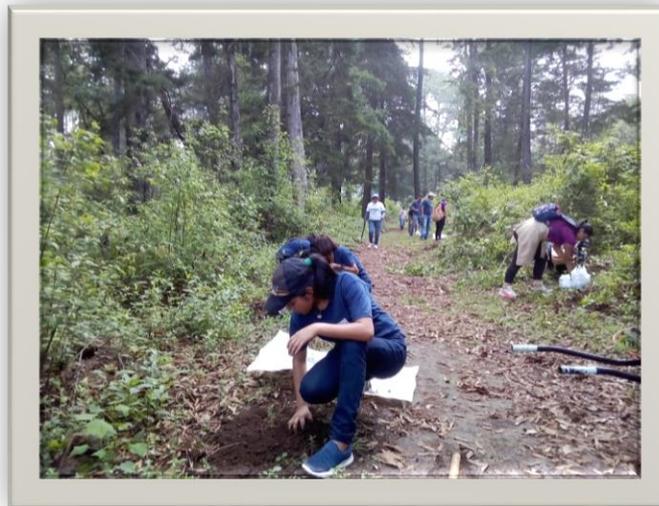
Descripción: Epesistas colocando identificación del lugar donde le corresponde reforestar.

Fuente: teléfono touch SAMSUNG Galaxy J2 pantalla 126.4mm (5.0") Qhd TFT cámara de 8MP AF + Frontal Flash de 5 MP 24/05/2018 Fotografía tomada por Marta Julia Cojtin.



Descripción: alumnos de la Escuela de Formación Agrícola EFA que fueron asignados para colaborar con la epesista en la siembra de 600 pilones de ciprés, en ese momento se disponen a realizar el ahoyado según las medidas de espacio entre cada uno de los pilones.

Fuente: teléfono touch SAMSUNG Galaxy J2 pantalla 126.4mm (5.0") Qhd TFT cámara de 8MP AF + Frontal Flash de 5 MP 24/05/2018 Fotografía tomada por Marta Julia Cojtin.



Descripción: alumnas de la Escuela de Ciencias Comerciales, colaborando en la siembra de pilones de ciprés común, guardando la distancia entre cada ahoyado, asegurando así un buen crecimiento.

Fuente: teléfono touch SAMSUNG Galaxy J2 pantalla 126.4mm (5.0") Qhd TFT cámara de 8MP AF + Frontal Flash de 5 MP 24/05/2018 Fotografía tomada por Marta Julia Cojtin



Descripción: paisaje que se observa desde la parte alta de la catarata, en inmediaciones de la Escuela de Formación Agrícola EFA, lugar reforestado.

Fuente: teléfono touch SAMSUNG Galaxy J2 pantalla 126.4mm (5.0") Qhd TFT cámara de 8MP AF + Frontal Flash de 5 MP 24/05/2018 Fotografía tomada por Marta Julia Cojtin.



Descripción: lugar asignado para reforestación, se observan pocos arboles únicamente maleza.

Fuente: teléfono touch SAMSUNG Galaxy J2 pantalla 126.4mm (5.0") Qhd TFT cámara de 8MP AF + Frontal Flash de 5 MP 24/05/2018 Fotografía tomada por Marta Julia Cojtin.



Descripción: fotografía de epesitas que realizamos reforestación en las inmediaciones de la parte alta de la catarata, jurisdicción de la Escuela de Formación Agrícola EFA, todos coordinados por la unidad de recuperación ambiental de la Municipalidad de Sololá, en la campaña de reforestación yo quiero a mi Sololá limpio y verde.

Fuente: teléfono touch SAMSUNG Galaxy J2 pantalla 126.4mm (5.0") Qhd TFT cámara de 8MP AF + Frontal Flash de 5 MP 24/05/2018 Fotografía tomada por Marta Julia Cojtin.

Solicitud a Municipalidad de Sololá :



Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Sololá, 23 de abril de 2018

Ingeniero. Andrés Iboy Chiroy
Alcalde Municipal de Sololá
Presente

Estimado Alcalde:

Atentamente nos dirigimos a usted deseándole éxitos en sus actividades diarias.

En la realización del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS, se contempla la ejecución de voluntariado con énfasis a la conservación y protección del Medio Ambiente, considerando que la municipalidad que usted dignamente dirige a impulsado actividades en pro del Medio Ambiente en el municipio y en todas las comunidades, por tal razón acudimos a su amable persona para **Solicitar** lo siguiente:

1. Nos proporcione 600 árboles por estudiante
2. Terreno priorizado para forestar.
3. Taller sobre Reforestación.

La fecha estipulada para la el proceso de reforestación comprende del 12 al 19 de mayo.

Deferentemente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"

José Alejandro Yaxón García
Epesista

Marlina Gladys Janette
Mogollón Lec
Epesista

Wilmer Gabriel Menchú
Ajpacajá
Epesista

Alberto Cuc Salazar
Epesista

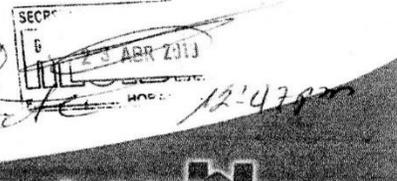
Marta Gabriela Muj Sacuj
Epesista

Gladys Noemí Panjoj Guarcas
Epesista

Bertha Paulina Panjoj
Guarcas
Epesista

Ramón Estevan Zet Chiyal
Epesista

Escuela Superior, Incluyente y Proyectiva
Edificio 5-4, ciudad universitaria zona 12
Teléfonos: 2418 8601 24188602 24188620
2418 8000 ext. 85301-85302 Fax: 85320



Sololá, 18 de mayo de 2018

Ingeniero
Ramiro Sánchez Mogollón
Director Escuela de Formación Agrícola (EFA)
Sololá

Atentamente nos dirigimos a usted deseándole éxitos en sus labores diarias.

La presente es para manifestarle que somos estudiantes de la Universidad de San Carlos de Guatemala Facultad de Humanidades Sede Sololá, actualmente estamos realizando nuestro Ejercicio Profesional Supervisado (EPS), en la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, dentro del proceso se contempla el VOLUNTARIADO que consiste en la reforestación de la cuenca del lago, contribuyendo de esta manera con nuestro medio ambiente, por tal motivo acudimos a sus buenos oficios a razón de SOLICITARLE:

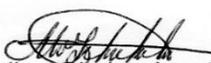
1. La colaboración de estudiantes del establecimiento que usted dignamente dirige, para excavar y plantar los árboles
2. Nos autorice el espacio para el resguardo de 4,800 arbolitos a partir del día lunes 21 de mayo.

La reforestación se realizará el día jueves 24 de mayo del presente año a partir de las 7:30 horas, en la parte alta de la catarata, lugar asignado por la Municipalidad,

No esta demás mencionarle que la actividad es coordinada con el programa de la Municipalidad de Sololá, YO QUIERO MI SOLOLÁ VERDE Y LIMPIO.

Sin otro particular, de usted

Atentamente.


PEM. Marlina Gladys Janette Mogollón Lec
EPESISTA

Ministerio de Agricultura y Alimentación
Escuela de Formación Agrícola
RECIBIDO
18 MAY 2018
Firma:  Hora: 12:40
SOLOLA


PEM. José Alejandro Yaxón García
EPESISTA



Sololá 29 de mayo de 2018

Comisión de Medio Ambiente y Atención Permanente
Facultad de Humanidades
Universidad de San Carlos
Guatemala, Guatemala

Reciban in cordial saludo de parte de la comunidad Efista de Sololá, deseando éxitos en sus actividades.

La Escuela de Formación Agrícola de Sololá cuenta con 35 años contribuyendo en la formación de jóvenes en el área agropecuaria y forestal, jóvenes que demuestren amor por la tierra y lo que produce.

Por lo antes expuesto la Escuela de Formación Agrícola de Sololá, adquiere el compromiso de Proporcionarle el manejo adecuado lo cual le confiere la sostenibilidad a 4,800 árboles sembrados el 24 de mayo del 2018, en las inmediaciones de la Escuela.


Ing. Agr. Lázaro Ramiro Sánchez Mogollón
DIRECTOR
Escuela de Formación Agrícola, Sololá





USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala 01 de junio de 2018.

A quien Interese:

Presente

Me dirijo a usted, en espera de que sus proyectos, marchen acorde a sus planificaciones.

Desde el 2009 la Facultad de Humanidades, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, se ha constituido en un equipo de trabajo juntamente con epesistas de esta facultad para recuperar la cobertura boscosa de Guatemala. Proyecto del cual derivan, además de la reforestación y monitoreo: jornadas de educación ambiental, erradicación de basureros, revitalización de áreas verdes y recreativas, entre otros; promoviendo la participación de las familias, centros educativos, agrupaciones de la sociedad civil.

Por esta razón, se notifica que la estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- **Marlina Gladys Janette Mogollón Lec** con número de carnet **199950718**, participó en la reforestación Parte alta de la catarata, colindando con la Escuela de Formación Agrícola (EFA), departamento de Sololá, el 24 de mayo en los diferentes puntos de reforestación oficial, con la plantación de 600 árboles.

Agradeciendo su atención, me suscribo de usted.


Licda. Dame Rodriguez.
Coordinadora
Comisión Medio Ambiente


Vo.Bo. Lic. Santos de Jesús Davila
Director Departamento de Extensión



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

Facultad de  Humanidades

Conclusiones

1. Se propició el consumo de alimentos con valor nutritivo a través de la producción de hongos ostra en la Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, cantón Xajaxac, Sololá.
2. Se elaboró un manual de producción de Hongos Ostra.
3. Se socializó el manual con el Supervisor Educativo, Directora del Establecimiento y padres de familia de la comunidad.
4. Se desarrollaron capacitaciones sobre el uso del manual de producción de hongos ostra con directora, personal docente y alumnos de la Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá.
5. Se construyó módulo de producción de hongos ostra de la Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá.

Universidad de San Carlos de Guatemala

Facultad: Humanidades

Sede: Sololá

Carrera: Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa

Carné: 199950718

Nombre: Marlina Gladys Janette Mogollón Lec

Plan de sostenibilidad EPS

1. Parte informativa

Nombre de la Institución: Escuela Oficial Rural Mixta

Ubicación: Paraje Barberena Cantón Xajaxac

Nombre del proyecto: Manual de producción de Hongos Ostra, para comunidad educativa de la Escuela Oficial Rural Mixta, Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá.

2. Justificación

Como parte del Ejercicio Profesional Supervisado se realizó el proyecto “Manual de producción de Hongos Ostra, para comunidad educativa de la Escuela Oficial Rural Mixta, Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá.” El propósito del plan de sostenibilidad es asegurar la réplica y utilización, siendo un apoyo en programas productivos, que generen beneficios nutricionales y así beneficiar a los niños y niñas en edad escolar, se pretende que mediante la utilización del manual, se implemente en el curso de Productividad y Desarrollo, el cultivo de hongos ostra, mediante la ayuda de directora, docentes y padres de familia.

3. Objetivos

3.1 General

Asegurar la correcta utilización del “Manual de producción de Hongos Ostra, para comunidad educativa de la Escuela Oficial Rural Mixta, Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá”

3.2 Específicos

- ✓ Sensibilizar a directora, maestros padres de familia implementación del manual de producción de hongos ostra, en el área Productividad y Desarrollo.

- ✓ Monitorear las actividades realizadas en el establecimiento y el uso correcto del módulo de producción de hongos ostra.

4. Descripción

El presente plan tiene por objeto garantizar la sostenibilidad del proyecto pretendiendo mejorar las condiciones alimenticias de la comunidad educativa, con la aplicación de los capítulos proporcionados en el Manual de producción de Hongos Ostra, para la comunidad educativa de Escuela Oficial Rural Mixta, Paraje Barberena, Cantón Xajaxac, Sololá” lo utilización correcta del módulo, la divulgación de las actividades, se lograra garantizar la calidad de alimentos con valor nutritivo, en su dieta diaria.

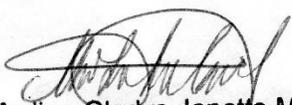
5. Beneficiarios

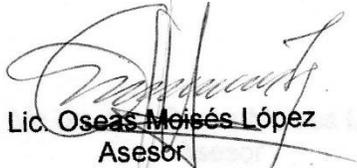
Directos: directora, maestros, alumnos padres de familia.

Indirectos: Supervisor Educativo

Actividades recursos y responsables

No.	ACTIVIDADES	RECURSOS	RESPONSABLES
1.	Coordinación con la directora del establecimiento educativo.	Humanos Epesista Directora	Epesista
2.	Socialización de capítulos del manual de producción de hongos ostra.	Humanos Epesistas Materiales manual cartulina marcadores	Epesista Directora
3.	Verificar la implementación del manual de producción de hongos ostra, en el área de Productividad y Desarrollo.	Humanos Epesista Directora Alumnos	Epesista Directora
4.	Uso adecuado del módulo de producción de hongos	Humanos Epesista Directora	Epesista Directora Maestros Alumnos Padres de familia


F. Marlina Gladys Janette Mogollón Lec
Epesista


Vo.Bo. Lic. Oseas Moisés López
Asesor

CARTA DE COMPROMISO

Yo **Ángela Cecilia Gonzales** en calidad de **Directora de la Escuela Oficial Rural Mixta JM Paraje Barberena Cantón Xajaxac, Sololá**, municipio y departamento de Sololá

Reitero mi compromiso con la ayuda de docentes y alumnos del establecimiento educativo a utilizar de mejor manera el Manual de Producción de Hongos Ostra dirigido a la Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena cantón Xajaxac, Sololá, así como promover en los docentes y alumnos la producción de Hongos Ostra concientizar a la comunidad educativa el consumo de alimentos con valor nutritivo, basándonos en el material entregado por la epesista. También se le dará seguimiento a las actividades siguientes.

1. Habiendo comprendido que del consumo de alimentos con valor nutritivo ayuda a erradicar la desnutrición en los niños en edad escolar, se iniciaran acercamientos con entidades gubernamentales y no gubernamentales especializadas en la seguridad alimentaria y nutricional, con la finalidad de solicitar apoyo en promover el consumo de un dieta balanceada.
2. Programar reunión con líderes comunitarios donde se comparta información importante sobre el consumo y comercialización de Hongos Ostra.
3. Dar buen uso al documento entregado por la epesista y mejorarlo en caso sea necesario incluyendo técnicas nuevas de producción.
4. Velar por el buen uso y mantenimiento del módulo de producción de hongos ostra.

Paraje Barberena Cantón Xajaxac Sololá 09 de octubre de 2018


Ángela Cecilia Gonzales
Directora del Establecimiento



Bibliografía

1. Gobierno de Guatemala Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Guatemala 20016 s/e
2. Guía Ambiental Metodológica para Maestros y Maestras del Departamento de Sololá. **Educando para Conservar Guatemala 2,008** Edición Don Quijote.
3. Manual de Producción de Hongos Ostra Hongos Guatemala. Sololá Guatemala 2017.s/e
4. Municipalidad de Sololá, **Plan Comunitario de Desarrollo**, del municipio de Sololá, 2012-2018
5. Recetario Hongos Guatemala, Sololá Guatemala 2018 s/e

E-grafía

- 6.** <http://definicion.de/emprendimiento/>
- 7.** <http://www.sesan.gob.gt/>
- 8.** https://es.wikipedia.org/wiki/Anatom%C3%ADa_de_los_hongos
- 9.** <https://es.wikipedia.org/wiki/Desnutrici%C3%B3n>
- 10.** [https://www.definicionabc.com/social/analfabetismo.](https://www.definicionabc.com/social/analfabetismo)
- 11.** <https://www.definicionabc.com/social/comunidadrural.php>

Entrevistas

12. Asistente de Supervisor Educativo, Evelin Rebeca Bocel Ramírez.

Fecha

20-04-2018

13. Directora de EORM Paraje Barberena Cantón Xajaxac, Sololá, Ángela

Cecilia Gonzales. Fecha 26-05-2018

14. Supervisor Educativo Lic. Víctor Menchú Menchú. Fecha 24-04-2018

15. Técnico de campo Escuelas Saludables Lic. Carlos Meletz. Fecha 23-5-

2018

APÉNDICE

Universidad de San Carlos de Guatemala

Facultad: Humanidades

Sede: Sololá

Carrera: Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa

Carné: 199950718

Nombre: Marlina Gladys Janette Mogollón Lec

Plan general de Ejercicio Profesional Supervisado

1. Datos generales

Institución avaladora: Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá,

Institución avalada: Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barbera, Cantón Xajaxac, Sololá.

Periodo de ejecución: de abril a octubre 2018

Asesor: Oseas Moisés López García

2. Justificación

El presente plan del ejercicio Profesional Supervisado, es la sistematización generalizada de las etapas a desarrollar durante el periodo de tiempo establecido. Con el propósito de enlistar las actividades a realizar en las etapas del EPS. Al realizar adecuadamente los procesos estipulados en el EPS, se obtendrá el producto deseado, que beneficiara a la comunidad educativa de Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barbera, Cantón Xajaxac, Sololá.

3. Objetivos

3.1 Objetivo general

Programar actividades generales de las etapas del Ejercicio Profesional Supervisado, como base para los planes específicos.

3.2 Objetivos específicos

- ✓ Realizar diagnóstico contextual e institucional de la institución avaladora y avalada, para listar las carencias existentes en la institución.
- ✓ Priorizar el problema haciendo uso de instrumentos de investigación, para la correcta toma de decisiones.
- ✓ Argumentar adecuadamente la fundamentación teórica, que respaldara la realización del proyecto, realizar acciones de socialización.
- ✓ Entrega de proyecto a la comunidad educativa como producto del estudio realizado en el EPS.

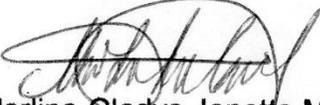
Programación de actividades

Realizar diagnóstico contextual e institucional de la institución avaladora y avalada, para listar las carencias existentes en la institución.		Producto: informe de diagnóstico, aprobado.								
TAREAS	Productos	Responsable	Cronograma por mes							
			Abril				Mayo			
Recabar información importante en oficina de la Catastro Municipal.	Adquirir información con datos actualizados.	Epesista			X	X	X	X	X	X
Analizar la información recabada.	Realización de informe contextual e institucional	Epesista								

Priorizar el problema haciendo uso de instrumentos de investigación, para la correcta toma de decisiones.		Producto: elaboración de plan de acción								
TAREAS	Productos	Responsable	Cronograma por mes							
			Junio				Julio			
Listar carencias existentes en la institución.	Conocer las necesidades de la institución, y las posibles soluciones.	Epesista	X	X	X	X	X	X	X	X

Argumentar adecuadamente la fundamentación teórica, que respaldara la realización del proyecto, realizar acciones de socialización.		Producto: socialización del proyecto con la comunidad educativa.								
TAREAS	Productos	Responsable	Cronograma por mes							
			Agosto				Septiembre			
Realización de capacitaciones	Producción de Hongos Ostra.	Epesista Directora Docentes Alumnos Padres de familia	X	X	X	X	X	X	X	X

Entrega de proyecto a la comunidad educativa como producto del estudio realizado en el EPS.		Producto: manual y módulo para su producción.								
TAREAS	Productos	Responsable	Cronograma por mes							
			Octubre				Noviembre			
Demostración de platillos elaborados con Hongos Ostra	Degustación de platillos. Entrega de manual y plan de sostenibilidad.	Epesista Directora Docentes Alumnos Padres de familia	X	X	X	X	X			


 F. Marlina Gladys Janette Mogollón Lec
 Epesista


 Vo.Bo. Lic. Oseas Moisés López
 Asesor



La Epesista de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, en la fase de diagnóstico, solicita para que contribuya a responder la siguiente encuesta. La información brindada será manejada de manera confidencial.

1. ¿La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá, cuenta con principios y valores establecidos?

Sí

No

¿Cuáles? _____

2. ¿En la actualidad existen otros procesos que realiza La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá, vinculados con agencias nacionales e internacionales?

Sí

No

¿Cuáles? _____

3. ¿Cuenta con fotos o videos de actividades realizadas durante los La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá, años desde el funcionamiento de la universidad. ?

Sí

No

4. ¿La oficina, de la Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá, cuenta con estadística de estudiantes inscritos y egresados desde su fundación a la fecha?

 Si No

5. ¿La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá, existe condición contractual entre el usuario-institución?

 Si No

¿Cuáles? _____

6. ¿La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá, cuenta con locales para uso especializado?

 Si No

¿Cuáles? _____

7. ¿La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá, cuenta con políticas de mantenimiento establecido?

 Si No

¿Cuáles? _____

8. ¿La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá, ha participado en distintos eventos comunitarios?

 Si No

¿Cuáles? _____

9. ¿La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá, se ha proyectado en programas de apoyo a instituciones especiales?

 Si No

¿Cuáles? _____

10. ¿Cuál es la política salarial que se maneja en La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá?

- ✓ Fondos propios
- ✓ Presupuesto del Estado
- ✓ Presupuesto de la Universidad
- ✓ Presupuesto municipal
- ✓ Otros, especifique: _____

11. ¿Los trabajadores de La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá recibe las prestaciones de ley?

 Si No

¿Cuáles? _____

12. ¿La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá cuenta con presupuesto general y específico?

 Si No

13. ¿La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá cuenta con presupuesto propio en lo referente a cuentas por cobrar y pagar, así como la previsión de imprevistos y el acceso a créditos?

 Si No

¿Cuál es la fuente de ingreso? _____

14. ¿Dentro de la política laboral de, La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá se contempla el proceso para contratar al personal así como el perfil para los cargos?

 Si No

¿Cuáles? _____

15. ¿La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá recibe capacitación continua así como oportunidad de crecimiento personal?

 Si No

¿Cuáles? _____

16. ¿En el proceso administrativo de, existen algunos mecanismos de comunicación La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá y divulgación?

 Si No

¿Cuál? _____

17. ¿Dentro del proceso administrativo de, La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá existe un manual de procedimientos y manual de puestos y funciones?

 Si No

¿Cuál? _____

18. ¿En los procedimientos administrativos de La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá existe alguna legislación concerniente a la institución y de condiciones éticas?

 Si No

¿Cuál? _____

19. ¿La Supervisión Educativa Distrito Escolar 07-01-03 El Tablón Sololá se manifiesta el ambiente institucional, considerando las condiciones laborales por medio de?

- ✓ Relaciones interpersonales
- ✓ Liderazgo
- ✓ Coherencia de mando
- ✓ La toma de decisiones
- ✓ Estilo de la dirección
- ✓ Claridad de disposiciones y procedimientos
- ✓ Trabajo en equipo
- ✓ Compromiso
- ✓ El sentido de pertenencia
- ✓ Satisfacción personal
- ✓ Satisfacción laboral
- ✓ Posibilidad de desarrollo
- ✓ Motivación y reconocimiento
- ✓ El tratamiento de conflictos
- ✓ La cooperación
- ✓ La cultura de dialogo
- ✓ Otros, especifique: _____

ANEXO



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala, 06 de Noviembre 2017

Licenciado
OSEAS MOISES LÓPEZ 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 la estudiante

MARLINA GLADYS JANETTE MOGOLLÓN LEC
19950718

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


Lic. Santos de Jesús Davila Aguirre
Director Departamento/Extensión




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



C.C expediente
Archivo.

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

Facultad de  Humanidades

Sololá 11 de abril de 2018

Licenciado
Víctor Miguel Menchú Menchú Supervisor
Distrito Escolar 07-01-03
Presente

Estimado Supervisor:

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

Por lo anterior, solicito autorice el Ejercicio Profesional Supervisado al estudiante Marlina Gladys Janette Mogollón Lec, CUI 2294 20796 0701, Registro Académico 199950718, En la institución que dirige.

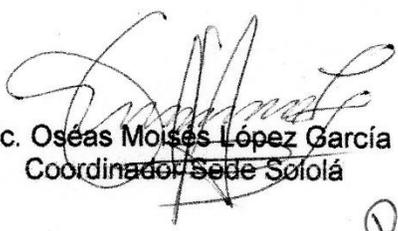
El asesor –supervisor asignado realizará visitas, durante el desarrollo de las fases del proyecto a realizar.

Deferentemente,

“ID Y ENSEÑAD A TODOS”



mygo/sdjda


Lic. Oséas Moisés López García
Coordinador Sede Sololá



Profa: Ángela Gonzáles y González
Directora de la EORM, Paraje Barberena.
Presente.

Reciba un cordial saludo de parte de la Supervisión Educativa deseándole toda clase de éxitos en su labor educativa.

El motivo de la presente es unicamente para hacer de su conocimiento que la Epesista de la Universidad de San Carlos de Guatemala Marlina Gladys Janette Mogollón Lec con número de Carné 199950718 estará realizando su proyecto en la institución avalada que consta de un Manual de Producción de Hongos Ostra con los niños de Quinto y Sexto primaria, por lo cual se solicita sus buenos oficios en colaborar en todo lo necesario solicitado por la estudiante.

Sin otro particular me suscribo de usted.

Atentamente,


Lic. Víctor Miguel Menchú Menchú.
Supervisor Educativo.
Distrito escolar 07-01-03.



Autorizado
29-08-2018
[Handwritten signature]



Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Departamento de Pedagogía
Sede: Sololá



Sololá, 22 de mayo de 2018

Ingeniero
Andrés Iboy Chiroy
Alcalde Municipal de Sololá

Atentamente me dirijo a usted deseándole éxitos en sus labores cotidianas.

Por medio de la presente, me identifico como **Marlina Gladys Janette Mogollón Lec** estudiante de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades sede Sololá, Carné No. 199950718, actualmente realizo el Ejercicio Profesional Supervisado (EPS), en el proceso se contempla la realización de un proyecto ambiental, para ello me enfoqué en la producción de Hongos Ostra dirigido a niños de quinto y sexto grado primaria de la Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena, Caserío Santa Rosa Aldea Xajaxac Sololá. Acudiendo a sus buenos oficios, SOLICITO asesoría por medio de la oficina de Recuperación Ambiental de la Municipalidad que usted dignamente dirige, por medio del Técnico Agrícola Celso Yaxón, para la realización de dicho proyecto.

Sin otro particular y en espera de una respuesta positiva a mi solicitud, de usted

Atentamente.


Marlina Gladys Janette Mogollón Lec
Epesista.

Facultad de  Humanidades

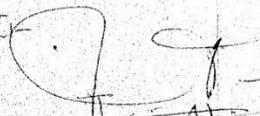


responsabilidad en todas las tareas asignadas durante el tiempo de Práctica.

Cuarto: No habiendo más que hacer constar se finaliza la presente treinta minutos después de iniciada, en el mismo lugar y fecha de su inicio, firmando de conformidad quienes intervenimos damos fe. --
Testado: lease entre líneas de la Carrera de Licenciatura en Pedagogía y ~~Adm.~~ Educativa.

hic. Victor Miguel Menchu Menchu
Supervisor Educativo
Distrito Escolar 07-01-03.

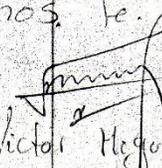



Jose Alejandro Jaxen C.
Estudiante.

Acta NO. 12-2018.

En la Ciudad de Solola, siendo las catorce horas del día diecinueve de abril de dos mil dieciocho (19-04-2018) reunidos en las instalaciones que ocupa la Superintendencia Educativa, del Distrito Escolar 07-01-03, ubicada en la quinta calle cuatro guion Cuarenta y nueve de la Zona Uno Colonia Los Cerritos Barrio San Antonio (sta calle 4-49 Zona 1) Solola, Solola, Las siguientes personas: Estudiante Marling Gladys Janette Mogollon Lec y Licenciado Victor Miguel Menchu Menchu Supervisor Educativo. Quien suscribe la presente para hacer constar lo siguiente: Primero: Se tiene a la vista el oficio sin número membretado con las iniciales USAC TRICENTENARIA de fecha

11 de abril de 2018 la que en su parte
 Conducente dice: Autoriza el Ejercicio
 Profesional Supervisado de la Carrera de
 Licenciatura en Pedagogía y Admón Educa-
 tiva de la Estudiante Marlina Gladys
 Janette Magallon Lec CUI 2294207960701
 registro académico 199950718 en la
 Institución que dirige el asesor Super-
 visor asignado, realizará visitas durante
 el desarrollo de las fases del proyecto
 a realizar. Deferentemente. Lic. Oseas
 Meisès López García Coordinador Sede
 Solobó. Segundo: El licenciado Victor
 Miguel Henchú Henchú autoriza a la es-
 tudiante Marlina Gladys Janette Magallon
 Lec para que realice el Ejercicio Profesional
 Supervisado EPS. Tercero: El Licenciado
 recomienda su puntualidad y responsabilidad
 en todas las tareas asignadas durante el
 tiempo de Práctica. Cuarto: No habiendo
 más que hacer constar se finaliza la presente
 quince minutos después de iniciada, en el
 mismo lugar y fecha de su inicio. Fiman-
 do de conformidad quienes intervinimos.
 Damos fe.


 Lic Victor Miguel Henchú
 Supervisor Educativo
 Distrito Escolar 070103.




 Marlina Gladys Janette Magal-
 lón
 Estudiante.

FINIQUITO

Por este medio hago constar que la epesista Marlina Gladys Janette Mogollón Lec, estudiante de la Universidad de San Carlos de Guatemala de la carrera de Licenciatura en Administración Educativa, ha cumplido con la realización del proyecto Producción de Hongos Ostra con maestra, padres de familia y estudiantes de quinto y sexto primaria extendiendo el presente FINIQUITO, para que la epesista pueda continuar con tramites que ella así lo requiera.

Paraje Barberena Cantón Xajaxac Sololá 09 de octubre de 2018



Ángela Cecilia Gonzales
Directora del Establecimiento



Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Sololá 18 de enero de 2019

Licenciado
Santos de Jesús Dávila Aguilar, Director
Departamento de Extensión
Facultad de Humanidades
Presente

Hago de su conocimiento que el/la estudiante: Marlina Gladys Janette Mogollón Lec

De Licenciatura en: **Pedagogía y Administración Educativa**

CUI: 2294207960701

Registro Académico (carné): 199950718

Dirección para recibir notificaciones: 3av. 7-20 zona 1 Barrio San Antonio, Sololá.

No. de Teléfono: 55680275

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

En el periodo de: 19 de abril al 12 de noviembre de 2018

Titulado: "Manual de Producción de Hongos Ostra para comunidad educativa de la Escuela Oficial Rural Mixta Paraje Barberena Cantón Xajaxac, Sololá"

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


Lic. Oseas Moisés López García
Asesor

mygo/sdjda

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

Facultad de  Humanidades



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala, 8 de Febrero de 2019

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 el estudiante:

Mogollón Lec Marlina Gladys Janette
199950718

Previo a optar al grado de Licenciado(a) En Pedagogía Y Administración Educativa.

Título del trabajo: "MANUAL DE PRODUCCIÓN DE HONGOS OSTRAS PARA COMUNIDAD EDUCATIVA DE LA ESCUELA OFICIAL RURAL MIXTA PARAJE BARBERENA CANTÓN XAJAXAC, SOLOLÁ".

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. Oseas Moises Lopez Garcia**
REVISOR 1: **Lic. Hember Roberto Herrera Giron**
REVISOR 2: **Lic. Juan Carlos Garcia Espinoza**


Lic. Santos de Jesús Dávila Aguilar
Director Departamento Extensión


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

C.C expediente
Archivo.

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

Facultad de  Humanidades



Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala, 09 de marzo de 2019

Licenciado
Santos de Jesús Dávila Aguilar, Director
Departamento de Extensión
Facultad de Humanidades
Presente

Estimado Director:

Hacemos de su conocimiento que el /la estudiante: Marlina Gladys Janette Mogollón Lec

CUI: 2294 20796 0701

Registro Académico (carné): 199950718

Ha realizado las correcciones sugeridas al trabajo de

EPS TESIS

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


Lic. Hember Roberto Herrera Giron
REVISOR 1


Lic. Oseas Moises Lopez Garcia
ASESOR


Lic. Juan Carlos Garcia Espinoza
REVISOR 2

mygo/sdjda