

Pedro Armando Lúcas González

Manual técnico nutricional y cultivo de hongos ostra para las familias del Cantón
Mamaj, Santa Cruz del Quiché, Quiché.

Asesor: Licenciado Oseas Moisés López García



FACULTAD DE HUMANIDADES

Departamento de Pedagogía

Guatemala, mayo de 2019

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

Índice

Contenido	Pág
Resumen	i
Introducción	ii
Capítulo I:Dignostico	1
1.1 Contexto del Municipio de Santa Cruz del Quiché	1
1.1.1 Ubicación geográfica del Municipio de Santa Cruz del Quiché	1
1.1.2 Composición social	5
1.1.3 Desarrollo histórico	10
1.1.4 Situación económica	11
1.1.5 Vida Política	13
1.1.6 Concepción filosófica	15
1.1.7 Competitividad	18
1.2 Análisis institucional	20
1.2.1 Identidad institucional	20
1.2.2 Desarrollo histórico	23
1.2.3 Los usuarios	25
1.2.4 Infraestructura	26
1.2.5 Proyección social	26
1.2.6 Finanzas	27
1.2.7 Política laboral	27
1.2.8 Administración	28
1.2.9 Ambiente institucional	28
1.3 Lista Carencias	29
1.4 Conexión con la institución avalada	29
1.5 Análisis institucional	30
1.5.1 Identidad comunitaria.	30
1.5.2 Desarrollo histórico	30
1.5.3 Los usuarios	30
1.5.4 Infraestructura	31
1.5.5 Proyección Social	31
1.5.6 Finanzas	31

1.5.7 Administración	31
1.5.8 Ambiente comunitario	32
1.6 Carencias	32
1.7 Problematización	33
1.8 Priorización de problema	35
1.8.1 Grafica de vester	36
1.8.2 Tabla de problemas priorizados por punteo	37
1.8.3 Problema seleccionado	37
1.9 Análisis de viabilidad y factibilidad	37
1.9.1 Viabilidad	37
1.9.2 Factibilidad	38
Capítulo II: Fundamentación teorica	40
2.1 Elementos teóricos	40
2.1.1 Manual	40
2.1.2 Técnico	40
2.1.3 Manual técnico nutricional	41
2.1.4 Nutrición	41
2.1.5 Alimentación	42
2.1.6 Origen de los alimentos y clasificación de los alimentos	42
2.1.7 Dietas recomendables	43
2.1.8 Los Nutrientes	44
2.1.9 Los grupos de los alimentos.	46
2.1.10 Grupo de alimentos, composición y funciones que desempeñan	47
2.1.11 Olla alimentaria	48
2.1.12 Hábitos saludables de la alimentación. La pirámide alimenticia	48
2.1.13 Hongos: un alimento desconocido	49
2.1.14 Propiedades nutritivas de los hongos	50
2.1.15 Hongo ostra	50
2.1.16 Siembra y cultivo de Hongos Ostras	51
2.2 Fundamentos Legales	53
2.2.1 Marco legal de la nutrición en Guatemala	53

2.2.2 Acuerdo Gubernativo No. 278-98	54
2.2.3 Código de Salud en el artículo 43	54
2.2.4 Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional	55
. Capítulo III: Plan de acción	56
3.1 Título del proyecto.	56
3.2 Problema.	56
3.3 Hipótesis acción.	56
3.4 Ubicación geográfica de la intervención	56
3.5 Unidad ejecutora	56
3.6 Justificación	56
3.7 Descripción de la intervención	57
3.8 Objetivos	57
3.8.1 Objetivo general	57
3.8.2 Objetivo específicos	58
3.9 Metas	59
3.10 Beneficiarios	59
3.10.1 Beneficiarios directos	59
3.10.2 Beneficiarios indirectos	60
3.11 Actividades	60
3.12 Cronograma de tiempo de actividades.	61
3.13 Técnicas metodológicas	64
3.14 Recursos	64
3.14.1 Recursos Humanos	64
3.14.2 Recursos Materiales	65
3.15 Presupuesto	65
3.16 Responsables	66
3.17 Evaluación.	66
Capítulo IV: Ejecución y sistematización de la intervención	67
4.1 Descripción de las actividades realizadas	67
4.2 Productos y logros	72
4.3 Sistematización de las experiencias	106
4.3.1 Actores.	106
4.3.2 Acciones	107
4.3.3 Resultados	107

4.3.4 Implicaciones	108
4.3.5 Lecciones aprendidas	108
Capítulo V: Evaluación del proceso	111
5.1 Evaluación del diagnóstico	111
5.2 Evaluación de la fundamentación teórica	112
5.3 Evaluación del plan de acción	113
5.4 Evaluación de la ejecución y sistematización de la intervención	114
5.5 Evaluación final del eps con base al informe final	115
Capítulo VI: Voluntariado	116
6.1 Plan de acción del proyecto.	116
6.2 Sistematización, descripción de la acción realizada	124
6.3 Evidencias y comprobantes	125
Conclusiones	138
Recomendaciones	139
Bibliografías	140
Apéndices	142
Apéndice 1	142
Plan general del Ejercicio Profesional Supervisado-EPS-	143
Plan de la fase del diagnóstico	151
Plan de sostenibilidad del proyecto.	160
Instrumentos de evaluación utilizados	165
Apéndice 2	170
Documentos elaborados por el epesista	171
Anexos	176

INDICE DE CUADROS

Cuadro 1 (Lista de carencia de la institución avalada)	29
Cuadro 2 (Lista de carencia de la institución avalada)	32
Cuadro 3 (Problematización de las carencias)	33
Cuadro 4 (Priorización del problema)	35
Cuadro 5 (Gráfica de vester para priorizar el problema)	36
Cuadro 6 (Problema priorizado por medio de la gráfica de vester)	37
Cuadro 7 (Problema seleccionado)	37
Cuadro 8 (Viabilidad)	37
Cuadro 9 (Factividad. estudio técnico)	38
Cuadro 10 (Estudio de mercado)	38
Cuadro 11 (Estudio económico)	39
Cuadro 12 (Estudio financiero)	39
Cuadro 13 (Origen de los alimentos)	42
Cuadro 14 (Los nutrientes y sus funciones)	45
Cuadro 15 (Grupo de alimentos, composición y función)	47
Cuadro 16 (Cronograma de actividades del plan de acción)	62
Cuadro 17 (Presupuesto para la ejecución del proyecto)	65
Cuadro 18 (Cronograma de control de ejecuciones de las actividades del proyecto)	67
Cuadro 19 (Actividades y resultado)	68
Cuadro 20 (Productos y logros)	72
Cuadro 21 (Lista de cotejo de la evaluación del diagnóstico)	111
Cuadro 22 (Lista de cotejo de evaluación de la fundamentación teórica)	112
Cuadro 23 (Lista de cotejo de evaluación del plan de acción)	113
Cuadro 24 (Lista de cotejo de evaluación de la intervención)	114
Cuadro 25 (Lista de cotejo de evaluación del eps en base al informe final)	115
Cuadro 26 (Lista de epesistas del voluntariado)	116
Cuadro 27 (Cronograma del proyecto de reforestación)	119
Cuadro 28 (Presupuesto para el proyecto de reforestación)	122
Cuadro 29 (Presupuesto del plan de sostenibilidad de reforestación)	135
Cuadro 30 (Cronograma del plan general del EPS)	147

Cuadro 31 (Cronograma del plan de diagnóstico)	153
Cuadro 32 (Presupuesto del plan de sostenibilidad del proyecto)	162
Cuadro 33 (Cronograma de actividades del plan de sostenibilidad)	162
Cuadro 34 (Instrumento de evaluación del plan general)	165
Cuadro 35 (Instrumento de evaluación del plan de diagnóstico)	166
Cuadro 36 (Instrumento de evaluación de la fundamentación teórica)	167
Cuadro 37 (Instrumento de evaluación del plan de acción)	168
Cuadro 38 (Instrumento de evaluación de la sistematización y experiencias)	169

INDICE DE GRÁFICAS

Gráfica 1 (Ubicación geográfica del departamento de Quiché)	1
Gráfica 2 (Mapa de microregiones del municipio de Santa Cruz del Quiché)	2
Gráfica 3 (Mapa de la ubicación de la cabecera municipal)	2
Gráfica 4 (Mapa de zonas del casco urbana)	3
Gráfica 5 (Porcentaje de construcción de viviendas en el municipio)	8
Gráfica 6 (Actividades económicas del municipio)	12
Gráfica 7 (Organigrama de la institución avaladora)	22

Resumen

El presente ejercicio profesional supervisado EPS de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y administración educativa da la oportunidad de realizar el proyecto de intervención titulado Manual técnico nutricional y cultivo de hongos ostra en el cantón Mamaj, del municipio de Santa Cruz del Quiché.

En este proceso brinda la oportunidad de aplicar el proceso de intervención profesional por medio del ejercicio profesional supervisado, utilizando metodologías participativas, como la investigación acción que pretende diagnosticar, solucionar problemas y contribuir al desarrollo de los habitantes de la comunidad donde se ejecuta la intervención profesional.

Con la ejecución del proyecto de intervención se logra capacitar a las familias sobre el valor nutritivo de los alimentos para una alimentación saludable en sus hogares, como también aprendieron el proceso de cultivo de hongos otra para contribuir en su alimentación nutritiva, y mejorar las condiciones materiales de vida.

Con esta propuesta se contribuye a fortalecer la participación comunitaria y enseñar que hay instancias del estado que con coordinación de las autoridades locales acceden a proyectos que promuevan el desarrollo de la comunidad.

A través del ejercicio profesional supervisado se conoce la realidad social de la comunidad, la cual se aplican los conocimientos y se contribuye a buscar la solución al problema y como estudiante ser un ente principal a la búsqueda del desarrollo de la comunidad.

Introducción

El presente informe del Ejercicio Profesional Supervisado, de la Carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa. La cual tiene diferentes capítulos, las mismas se puntualizan de la siguiente manera:

Capítulo I. Estudio contextual

En este capítulo se enfoca información facilitada de la institución avaladora Coordinación Municipal de Alfabetización del Municipio de Santa Cruz del Quiché y la comunidad avalada, Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché que se obtuvo por medio de diferentes actividades y técnicas de investigación como la observación, entrevistas, encuesta, para establecer la realidad de ambas instituciones, teniendo como crónica lo investigado se plantearon diferentes acciones y brindar una posible solución al problema prevalido favorecido a un grupo de la población de la comunidad avalada.

Capítulo II. Fundamentación Teórica

En el presente capítulo se determina la información del problema priorizado lo cual representa el apoyo de diferentes temas relacionados con la intervención del proyecto a ejecutar, abarca fundamentos legales adaptables a lo que se realizará. Por medio de esta investigación servirá para fundamentar el problema seleccionado, para luego tener una base para realizar la intervención del proyecto, como realizar diferentes actividades que con lleva ejecutar durante el proyecto a ejecutar.

Capítulo III. Plan de Acción de la intervención

Seleccionado el problema por medio del diagnóstico realizado en el capítulo I. En este capítulo se encuentra el plan de acción donde contiene, los objetivos tanto específico como generales, metas, que se trazaron para la elaboración de un producto que consiste en un manual técnico nutricional y cultivo de hongos ostra dirigido a las familias del Cantón Mama, Santa Cruz del Quiché, en él se realizaron diferentes actividades desde la asignación de la comunidad por medio del Coordinador Municipal de Alfabetización, visita a la comunidad capacitaciones sobre el valor nutritivo de los alimentos, como los pasos para el cultivo de hongo ostra. El objetivo de la intervención del proyecto es contribuir a una alimentación nutritiva y saludable en las familias de la comunidad.

Capítulo IV. Ejecución y sistematización de la intervención

En este capítulo están los productos que se obtuvieron durante la intervención del proyecto, por medio de las diferentes actividades que fueron planeadas en el cronograma para llevar un mejor control, como uno de los principios de la administración. Todas estas acciones se lograron gracias a todos los participantes, de las instituciones, como los beneficiarios directos para culminar de manera satisfactoria. En este capítulo también están plasmadas las experiencias del epeista desde diferentes ámbitos sociales y educativos.

Capítulo V. Evaluación del proceso

En este capítulo están todos los instrumentos de evaluación que fueron utilizados en las diferentes etapas del ejercicio Profesional supervisado, para llevar un control de los avances y correcciones como uno de los principios de la administración educativa, como también evaluar el trabajo del epeista realizado durante el proceso del EPS. De la misma forma están los instrumentos utilizados en la intervención.

Capítulo VI. El voluntariado

En el presente capítulo se puntualiza la acción ejecutada en el voluntariado que requiere el EPS para contribuir al cuidado del medio ambiente, para garantizar la sustancia de las futuras generaciones, como el uso racional de los recursos naturales que cuenta nuestro país.

Para ejecutar el voluntariado se realizó un plan de acción de reforestación que contiene toda la información para realizar la reforestación, como un plan de sostenibilidad de reforestación con el apoyo de la Municipalidad de Chinique, Municipio, del departamento de Quiché.

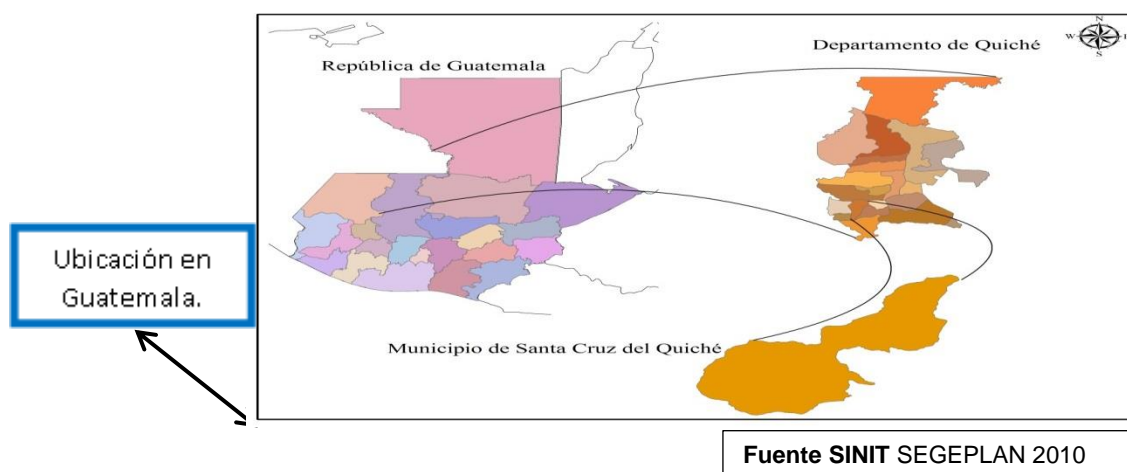
Capítulo I Diagnóstico

1.1 Contexto del Municipio de Santa Cruz del Quiché

1.1.1 Ubicación geográfica del Municipio de Santa Cruz del Quiché

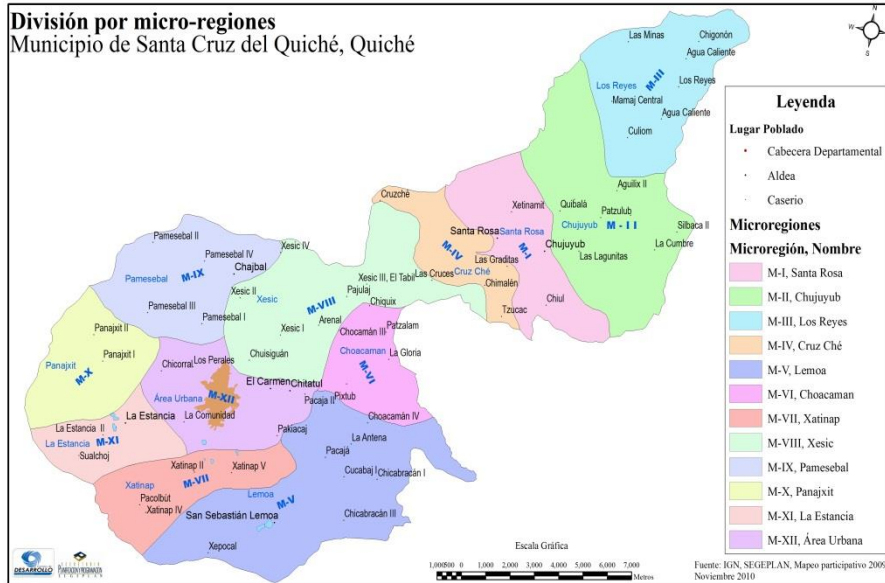
“Santa Cruz del Quiché es la cabecera departamental de Quiché, y se ubica en la región nor-occidente del país, en el ramal de la Sierra Madre que penetra desde México y forma la Cordillera de los Cuchumatanes. El municipio de Santa Cruz del Quiché dista a 162 km de la ciudad capital, ocupa una extensión territorial aproximada de 128 kilómetros cuadrados, equivalente al 1.5% de la extensión territorial departamental y está ubicado a una altitud de 2,021 metros sobre el nivel del mar. Se localiza en la latitud 15° 01' 44” y en la longitud 91° 05' 55.” (21: 8)

Gráfica 1



“El municipio colinda al este con Santa Cruz del Quiché, al sur con Chichicastenango y Patzité y al Oeste con San Antonio Ilotenango, al norte con San Andrés Sajcabajà y al este con Chinique y Chiché todos del mismo departamento, el mismo se encuentra organizado en 82 lugares poblados divididos en casco urbano, 56 cantones, 16 caseríos, 4 parajes, agrupados en 12 micro regiones.” (21: 8)

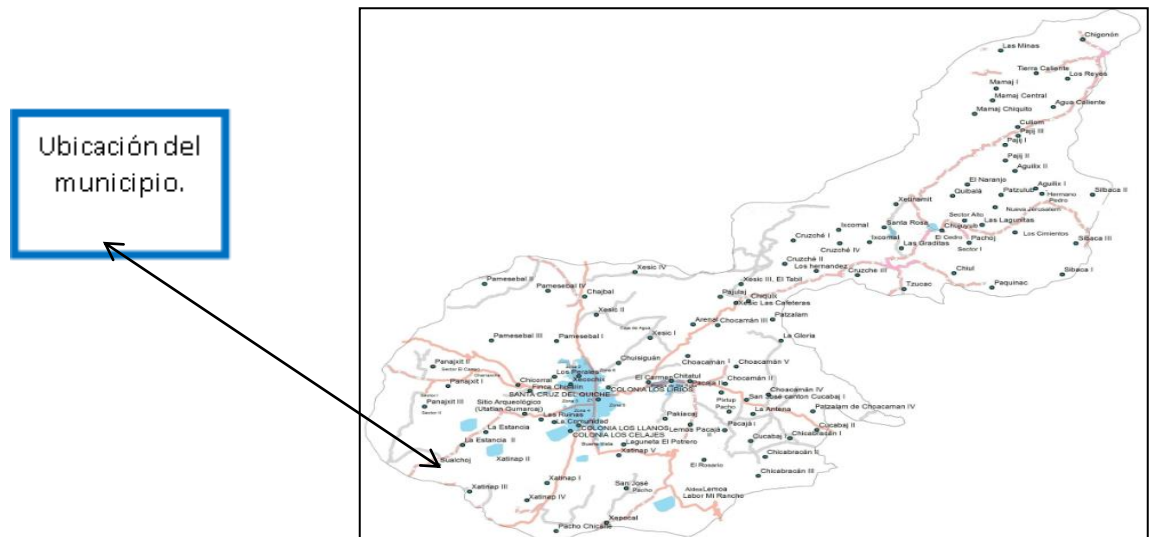
Gráfica 2



Fuente: DMP 2010. Ubicación de micro regiones del municipio

“Todo el Municipio de Santa Cruz del Quiché, quien está organizado en 12 microrregiones conformada por 5 aldeas, 56 cantones, 25 caseríos, 16 sectores de lugares poblados, entre ellas el casco urbano dividido en 5 zonas, colonias, barrios, y otros”. (21: 8)

Gráfica 3



Fuente: SFGFPI AN. Municipalidad de Santa Cruz del Quiché

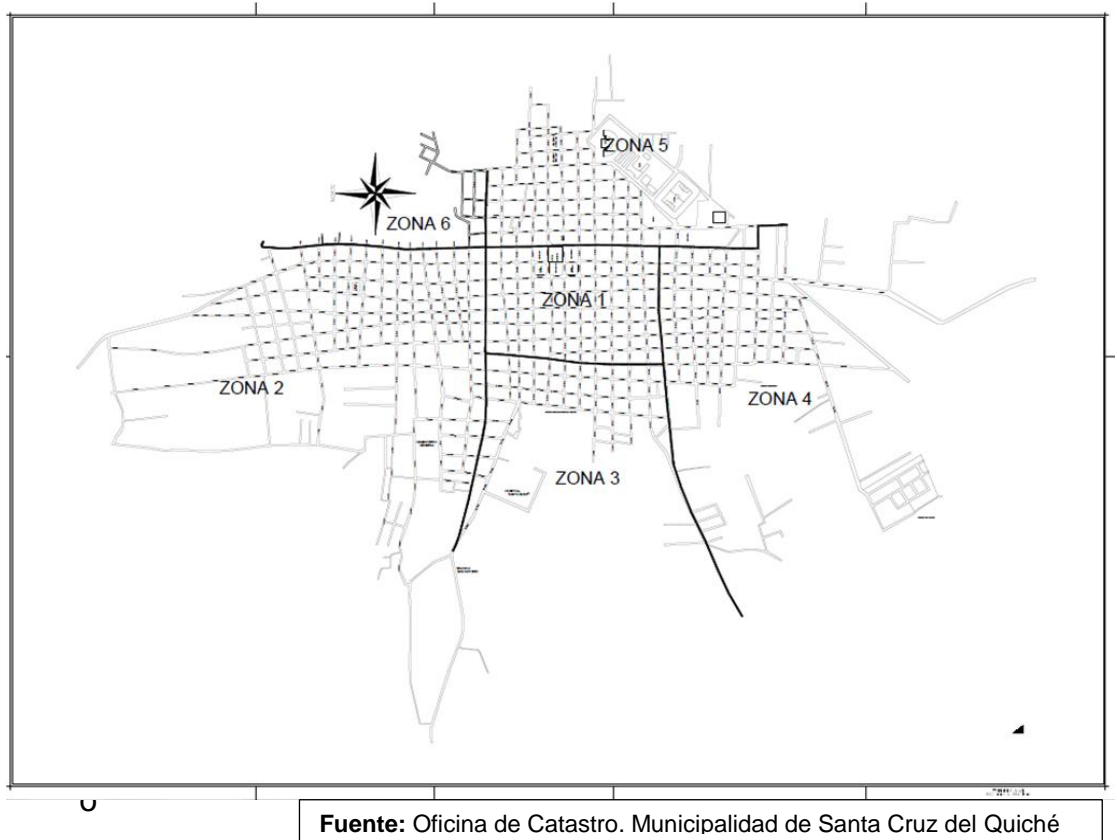
Tamaño del municipio

La cabecera Municipal de Santa Cruz del Quiché está administrada por el alcalde municipal y su corporación, la cual velan por el desarrollo del municipio.

“El casco urbano está administrado por seis zonas, la municipalidad vela por las necesidades básicas en cada zona, como agua potable, drenaje, servicio eléctrico, tren de aseo, mantenimiento de las calles y avenidas de las diferentes zonas del municipio. Como parte del casco urbano también cuenta con parques, donde también la municipalidad tiene personal para el mantenimiento y tener un ambiente agradable para la población que visita el municipio, no solo para los que los visitan sin los oriundos.”(21: 23)

En la siguiente grafica se muestra el ordenamiento territorial de la cabecera municipal de Santa Cruz del Quiché.

Gráfica 4



que actualmente se le da a los suelos de Santa Cruz del Quiché es esencialmente para una agricultura limpia anual, ocupando para ello una extensión de 6,118.86 hectáreas, que representa el 54.14 por ciento del territorio, con cultivos de hortalizas, cereales, leguminosas y granos básicos como maíz y frijol.

Además de las actividades agrícolas, una extensión de 2,468.89 hectáreas (21.85%) está cubierta por bosques de coníferas y 2,342.24 hectáreas (20.73%) de latifoliadas” (21:17)

Clima

“El territorio de Santa Cruz del Quiché corresponde a las tierras cristalinas del altiplano occidental, con montañas bajas y colinas fuertemente escarpadas, que determina relativa variedad climática que va desde templado a frío en los últimos dos meses del año. En verano es sumamente cálido por lo que su temperatura oscila entre 10 y los 30 grados centígrados.”(22:46).

Principales accidentes

Los grandes paisajes que se manifiestan son: Lomas y valles de Santa Cruz del Quiché. Estos accidentes geográficos también atraen a propios y visitantes para apresar el municipio que es fuente de ingreso económico para las familias.

Recursos Naturales

“Flora: en el municipio se encuentran rodales de encinos (*quercus spp*) asociados con pino triste (*pinus pseudostrobus*) y pino de ocote (*pinus montezumne*). También se localiza cerezo, madrón y ciprés. Las coníferas más conocidas son: pino hembra (*pinus ocarpa*), pino macho (*pinus pseudostrobus*) y pino condilillo (*pinus maximinoii*). Entre las latifoliadas se pueden observar roble (*quercus spp.*), aliso (*alnus spp.*) y sauce (*salix spp.*)”(21:67)

“Fauna: En los cuerpos de agua se puede encontrar variedad de peces de agua dulce. Asimismo algunos anfibios y reptiles como ranas, sapos y serpientes..”(21:27)

Vías de comunicación

Sistema de carreteras. La ciudad de Santa Cruz del Quiché se encuentra a una distancia de 163 kilómetros de la Ciudad de Guatemala, conectada a través de carretera asfaltada transitable todo el año. A su interior cuenta con aproximadamente 750 kilómetros de carreteras y caminos de acceso hacia sus comunidades rurales, de los que alrededor de 15 son asfaltados y el resto de terracería, la mayoría problemáticos para el tránsito de vehículos durante la época de invierno

1.1.2 Composición social

Población

“El municipio de Santa Cruz del Quiché es uno de los que cuenta con una población mediana, representa el 9.51 por ciento del departamento; ésta, a diferencia de otros municipios no es tan joven, ya que poco más del 42 por ciento está comprendido entre las edades de 0 a 14 años. Por otro lado, la ruralidad del municipio se pone de manifiesto, aunque el porcentaje no es tan alto como en otros municipios, con poco más del 66 por ciento de la población asentada en el campo.”(19:35)

Organizaciones funcionales

En Santa Cruz del Quiché funcionan diversas organizaciones sociales que cumplen importantes funciones en el desarrollo comunitario de acuerdo con su naturaleza y objetivos, entre las que pueden mencionarse:

- 6 cooperativas.
- 96 comités de desarrollo local.
- 67 alcaldías auxiliares.
- 99 alguaciles.

Estas organizaciones tienen diferentes funciones dentro del municipio de Santa Cruz del Quiché. Cada organización su enfoque es social porque vela por desarrollo del municipio para brindar un mejor servicio a la población, ya que por medio de ello muchas personas solucionan problemas que les permite tanto el desarrollo personal como comunitario.

Instituciones educativas

“La educación constituye uno de los principales factores de desarrollo pues permite la formación de los futuros ciudadanos, la Constitución Política de la República establece la obligatoriedad de la educación preprimaria y primaria, y la educación en el ciclo básico dentro de los límites de edad que fije la ley, la Constitución no obliga a cursar el ciclo diversificado. Constitución política de la república.”(19:23)

Preprimaria

La oferta educativa en este nivel se provee a través de dos opciones: Programa monolingüe (castellano) y el programa bilingüe (K'iche'-castellano). En algunos centros educativos existen plazas bilingües pero representan un mínimo porcentaje en relación a la cobertura que se tiene en el área rural, en donde la forma de comunicación es a través de su lengua materna k'iche' lo cual demuestra una debilidad pues el municipio cuenta con un alto porcentaje de población indígena.

Primaria

“En el nivel primario el sector público tiene una buena cobertura con un alto número de establecimientos ubicados principalmente en el área rural; en el nivel básico y diversificado los servicios en un alto porcentaje son cubiertos por el sector privado favoreciendo la ampliación de la gama de carreras para el ciclo diversificado lo que a su vez redundaría en una alta concentración en el área urbana.”(22:24)

Secundaria

En área rural los institutos por cooperativa son una alternativa para acercar la educación en las comunidades, en las zonas urbanas, en este nivel están colegios como establecimientos públicos que tienen una demanda bastante grande.

Diversificado

Actualmente se ofrecen carreras especializadas en las áreas de perito, bachillerato, secretariado, agronomía y algunas carreras técnicas como mecánica, electricidad, no obstante la carrera de magisterio sigue

siendo una de las carreras más saturadas cuya consecuencia se evidencia en las serias dificultades que los egresados de dicha carrera enfrentan para encontrar puestos de trabajo. La variedad de carreras es impulsada fuertemente por el sector privado cubriendo un alto porcentaje.

Universitario

“El municipio de Santa Cruz del Quiché es la sede de varias universidades que ofrecen carreras a nivel superior, aunque estas se ofrecen de manera limitada, constituyen una oportunidad para todas aquellas personas que desean superarse y prepararse, para tener la oportunidad de estudiar sin salir del departamento. Entre las universidad que están en el municipio son las siguientes: Universidad de San Carlos de Guatemala, Universidad Mariano Gálvez, Universidad Panamericana, Universidad Rafael Landívar, Universidad Rural.”(22: 48)

Salud

El sector salud del municipio se caracterizar por ser de naturaleza mixta, conformado por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSPAS) el Instituto Guatemalteco de Seguridad Social (IGSS), el Sector Privado y un significativo sector de medicina comunitaria tradicional de la cultura Maya K'iche'

Cobertura y población atendida

“El municipio cuenta 5 puestos de salud que cubren las microregiones: Estancia, Panajxit, Lemoa, Choacaman y Santa Rosa; 1 unidad mínima de salud en la comunidad de Pacajá; además se cuenta con el apoyo del Instituto de Cooperación Social ICOS con dos jurisdicciones y la Asociación Civil no Lucrativa de Servicios y Apoyo para el Desarrollo Comunitario CORSADEC con una jurisdicción que cubre dos Centro de Salud. Son las mujeres quienes más hacen uso de los servicios de salud (53%), en el año 2007 68,951 habitantes hicieron uso por lo menos una vez de los servicios de salud.”(22:103)

Vivienda

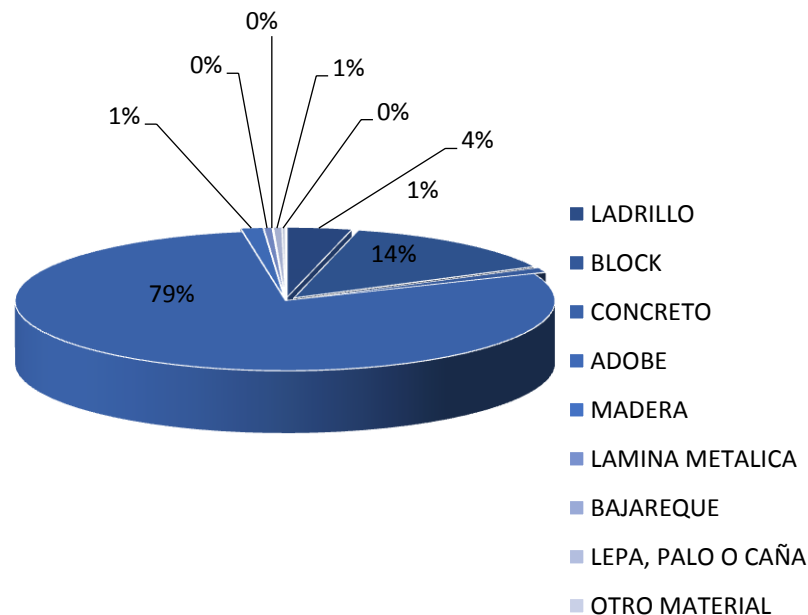
“Según datos del Instituto Nacional de Estadística, en los tres últimos censos realizados en el país, la vivienda propia es el tipo de tenencia más común en los hogares. Este comportamiento lo podemos observar en el municipio, con un 82.84 por ciento de los hogares con esa forma de tenencia.” (21: 36)

Acceso a la vivienda

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

“Hábitat para la Humanidad Guatemala organización no gubernamental, trabaja para facilitar el acceso a una vivienda adecuada a familias de ingresos económicos limitados, ofreciendo crédito en especie para la construcción o mejora de una vivienda; actualmente tiene una sede en el municipio dando cobertura también a otros municipios del departamento.”(22:145)

Gráfica 5



Fuente: Instituto Nacional de Estadística. 2010

Cultura y costumbre

“La fiesta titular del Municipio se celebra cada año en honor a Santa Elena de la Cruz, del 12 al 19 de agosto, y el 18 es el día principal. En noviembre del año 1924 la feria titular fue establecida oficialmente por Acuerdo Gubernativo. La feria de Santa Cruz del Quiché se elevó a la categoría de feria departamental por Acuerdo Gubernativo en febrero de 1936. En el Municipio también se celebra el día de la Cruz en el mes de mayo. La fecha que se celebra a nivel de comunidad lingüística está el WAYEB´ que es cuando se produce el cambio del año maya.”(22:88)

Idioma

K´iche´ y español son los idiomas representativos del Municipio.

Religión

Dentro del municipio de Santa Cruz del Quiché, podemos mencionar diferentes religiones, como la religión maya que para practicar su religión utilizan las Ruinas de Gumarcaaj, otros lugares sagrados ubicados en diferentes partes del municipio. También está la religión católica, la religión evangélica que existen varias iglesias con diferentes nombres. El Municipio se caracteriza por respetar la creencia religiosa de sus habitantes.

Deportes

El Municipio cuenta con un estadio municipal de fútbol soccer, piscinas para practicar natación y canchas polideportivas, canchas sintéticas para practicar futsal.

Comidas

La comida típica del Municipio es el pepián, que consiste en un recado colorado con gallina criolla, se acompaña con arroz y verduras y se prepara en días de fiesta.

Traje típico

Por ser población mayoritariamente indígena, se conserva el traje típico entre las mujeres, no así los varones que lo usan únicamente para actividades ceremoniales o culturales del pueblo.

1.1.3 Desarrollo histórico

Etimología del municipio

“El término Quiché, proviene del vocablo K'iche', que etimológicamente significa k'i=muchos y Che'=árbol (lugar de muchos árboles ó lugar montañoso). Existe otra interpretación etimológica que viene de qui=dulce y ché=árbol que en todo caso significaría, árbol o palo dulce. Dice la historia, que los k'iche', dirigidos por Tecún Umán, se enfrentaron a los españoles, para resistir de lo que hoy podía llamarse una invasión extranjera y Pedro de Alvarado cuando llegó a Q'uma'rkaj en abril de 1524 fue informado del plan de los k'iche'es, el cual terminó con su resistencia organizada.”(22:12)

Primeros pobladores

“En 1539 la ciudad fue fundada como Santa Cruz del Quiché, en Semana Santa de ese año que fue visitada por el Obispo Francisco Marroquín, y fue quien así la nombró, nombre que perdura hasta la fecha, en una combinación entre criterio español y origen indígena.” (22:13)

“Durante el período colonial, Santa Cruz perteneció al corregimiento de Tecpán - Atitlán que después se convirtió en la Alcaldía Mayor de Sololá. El 4 de noviembre de 1825 la Asamblea Constituyente del Estado de Guatemala decretó la organización del territorio del Estado en siete departamentos, uno de los cuales era el de Suchitepéquez - Sololá. Este departamento tenía entre sus distritos al de Santa Cruz del Quiché. El 12 de noviembre de 1825 la misma asamblea otorgó el título de Villa, al pueblo de Santa Cruz del Quiché. El 26 de noviembre de 1924, fue elevada a la categoría de ciudad.”(21:78)

Sucesos importantes

“Otro momento histórico de Quiché lo marcó la década de los 70s. Cuando gran parte de la sociedad se organiza en cooperativas para afrontar la pobreza y pobreza extrema, así como en organizaciones con reivindicaciones indígenas que dan un matiz distinto a la organización social.”(21:123)

Estas organizaciones de naturaleza político reivindicativas se fortalecieron después del terremoto de 1974 que puso al descubierto las grandes desigualdades de la sociedad guatemalteca.

Entonces surgen organizaciones campesinas. En la década de los 80s, empieza la actividad insurgente del ejército Guerrillero de los Pobres en el municipio, que desataría, por consiguiente, la guerra interna.

Como era de esperarse, se cerraron los espacios de participación política, se desintegró el tejido social, el terror se adueñó de la organización social y comunitaria, del cual se lamenta lo recogido por el Obispo Monseñor Juan Gerardi en el informe del Proyecto de Recuperación de la Memoria Histórica: “Guatemala Nunca Más”

Estos son algunos de los sucesos importantes que marca la historia del departamento y el municipio de Santa Cruz del Quiché.

1.1.4 Situación económica

Medios de productividad

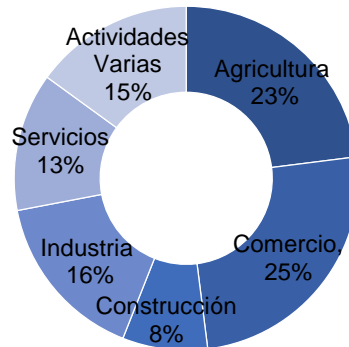
La principal actividad económica del municipio lo constituye la agricultura, caracterizada mayormente por el cultivo de productos tradicionales como maíz, frijól, verduras, legumbres y frutas, cuya producción se destina casi en su totalidad para el autoconsumo y un pequeño excedente que se comercializa en el mercado local. También tienen importancia económica la ganadería familiar, la artesanía, el comercio, el transporte y los servicios.

Comercialización

“La distribución de la población corresponde de acuerdo a estimaciones en base al censo municipal 2007 a 35% en el área urbana y 65% en el área rural, factor que influye de manera decisiva en la estructura económica con una fuerte orientación hacia el sector de servicios, una presencia industrial de pequeña y mediana escala significativa a nivel del departamento y la región occidente. Tres mercados son importantes para el comercio en el municipio y la región sur del departamento de Quiché: 1) el mercado de la cabecera municipal, los días domingos y jueves 2) El

mercado en Santa Rosa, los días domingos y 3) el mercado o la Plaza en Lemoa”.(21:34)

Gráfica 6



Fuente: Instituto Nacional de Estadística. 2010

Medios de comunicación

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

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

Dinámica socioeconómica del municipio

En el área rural predominan las actividades artesanales, como la elaboración de textiles de alta calidad, así como la producción bastante limitada de artículos de trenza de palma. Adicionalmente se produce en el área rural bloques de adobe que en el sector de la construcción prevalece todavía sobre el block industrial en algunas comunidades como La Estancia, Panajxit y Xatinap.

“La producción agrícola es mayoritariamente de subsistencia, enfocada a la producción de maíz y frijol, así como algunas variedades de hortalizas y frutas. La producción agrícola de acuerdo a encuestas de percepción con los productores (CONGCOOP/CUC/DED 2009) se ve fuertemente afectada (en orden de prioridad) por la falta de asistencia técnica, plagas

y enfermedades, acceso al capital, degradación de los suelos por utilización de fertilizantes químicos, así como las condiciones climáticas (lluvia, viento y granizo) y estrategias deficitarias de transformación y comercialización”.(21: 89)

Sistemas de transporte

Para su desplazamiento, de la población tanto hacia otros municipios del departamento como hacia fuera del mismo, los habitantes utilizan mayoritariamente el servicio de autobuses extraurbanos, que en el segundo de los casos tienen como destinos principales la Ciudad de Guatemala. Para la movilización de personas y productos de y hacia las comunidades rurales del municipio, el servicio es prestado por pick-ups particulares.

1.1.5 Vida Política

Participación cívica ciudadana

“En la mayoría de las comunidades del Municipio cuentan con alcaldes auxiliares, electos en asamblea por los vecinos como representantes de la Municipalidad. Los alcaldes auxiliares son el enlace establecido por la ley, entre las comunidades y la Municipalidad. El Código Municipal, Decreto 12-2002 establece en sus artículos 55 al 59 el papel que deben desempeñar los alcaldes auxiliares dentro del marco organizativo del Municipio y sus comunidades. Es importante señalar que los alcaldes auxiliares, y rara vez alcaldesas auxiliares, por tradición y ley existen como representantes locales, elegidos por los vecinos para representar sus comunidades ante la Municipalidad y otras organizaciones externas”. (22: 123).

Organización de poder local

Concejo Municipal

Corresponde con exclusividad el ejercicio de gobierno del Municipio, velar por la integridad de su patrimonio, garantizar sus intereses con base en los valores, cultura y necesidades planteadas por los vecinos, conforme a la disponibilidad de recursos

Consejo Municipal de Desarrollo COMUDE

Está integrado por el alcalde municipal, los síndicos y veinte delegados de los –COCODES– nombrados por sus coordinadores, representantes de entidades públicas con presencia de la localidad y de entidades civiles locales que sean convocados.

“Las funciones de los COMUDES: promover, facilitar y apoyar a los COCODES del Municipio; promover y facilitar la organización y participación activa de las comunidades y sus organizaciones en la identificación de sus necesidades, problemas y soluciones más urgentes para el desarrollo integral del Municipio; promover el proceso de descentralización de la Administración Pública y la coordinación entre las instituciones del Municipio, ayudando al fortalecimiento de la autonomía municipal.”(21:95-98).

Esto es la forma de la vida política del municipio donde en cada comunidad tienen una organización que es conformada por lo COCODES, que una de las funciones es velar por las necesidades de la población y darle solución a la problemática.

Consejo Departamental de Desarrollo CODEDE

“Está integrado de la siguiente manera: Gobernador o Gobernadora del Departamento, quien coordina y dirige; los alcaldes o alcaldesas municipales; el jefe de la Oficina Departamental de la Secretaría de Planificación y Programación de la Presidencia (SEGEPLAN), quien actúa como secretario; un representante de cada una de las entidades públicas que designe el Organismo Ejecutivo; un representante de cada uno de los pueblos indígenas que habiten en el Departamento.”(22:135)

Un representante de las cooperativas; un representante de las asociaciones de propietarios de micro, pequeñas y medianas empresas de los sectores de manufactura y servicios; un representante de las asociaciones agropecuarias comerciales, financieras e industriales; dos representantes de las organizaciones campesinas; un representante de las organizaciones de trabajadores; un representante de las ONG'S

guatemaltecas de desarrollo; una representante de las organizaciones de mujeres; un representante de la Universidad de San Carlos de Guatemala; un representante de las universidades privadas y los Secretarios Generales Departamentales de los partidos políticos con presencia en el Congreso de la República, quienes participan sólo con voz.

Las funciones de los CODEDES son las siguientes: apoyar a las municipalidades del Departamento en el funcionamiento de sus COMUDES Y COCODES y velar por el cumplimiento de sus objetivos; promover y facilitar la organización y participación activa de la población y sus organizaciones, en la identificación de necesidades, problemas y soluciones, para el desarrollo integral del Departamento; promover la descentralización y desconcentración de la administración pública, así como la coordinación entre las instituciones del Departamento.

“Reportar a las autoridades departamentales que correspondan, el desempeño de los funcionarios públicos del Departamento; proponer al Presidente de la República las ternas de candidatos a los cargos de gobernador titular y suplente del Departamento.”(22:45-50)

Alcaldías auxiliares

El Concejo Municipal de acuerdo a los usos, normas, y tradiciones de las comunidades reconocerá a las Alcaldías auxiliares como actividades representativas de las comunidades en especial para la toma de decisiones y como vínculo de relación con el gobierno municipal.

El nombramiento de alcaldes auxiliares lo emite el alcalde municipal, con base a la designación o elección que hagan las comunidades de acuerdo a los principios, valores, procedimientos y tradiciones de las mismas.

1.1.6 Concepción filosófica

Ideas y prácticas

“Se celebra a nivel de comunidad lingüística está el WAYEB´ que es cuando se produce el cambio del año maya. El WAJXAQIB´ BÁTZ´ es

otra fecha maya que se celebra con ceremonias, cohetes y bombas, que consiste en recorrer lugares sagrados en los 260 días que indica el calendario maya, para que reciban mucha energía los que tengan dones sacerdotales mayas; concluido con el recorrido en la madre naturaleza reciben la vara.”(22:67)

Sitios arqueológicos

A una distancia de dos kilómetros de la cabecera departamental, conectada por carretera de terracería transitable durante todo el año, se encuentra el sitio arqueológico Gumarkaj, antigua capital del Reino K'iché. Las ruinas de este sitio han sido restauradas y en sus instalaciones aún se realizan ritos religiosos mayas.

Espiritualidad

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

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

Evangélica es otra religión que se profesa en el municipio en menor cantidad que la católica.

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

Sitios sagrados

“El Municipio cuenta con varios sitios arqueológicos que a la fecha no han sido explotados; entre ellos Izmachí, Paculbut, Chisalín, Chujuyub, Tojil que es un sitio ceremonial maya, ubicado en la aldea de Panajaxit, Chicorral y Gumarcaah. Las ruinas de Gumarcaah son

las únicas que han sido desarrolladas para los turistas nacionales y extranjeros.”(21:77)

Formas de organización local ancestral indígena y ladina

Alcaldía indígena

Como concepto histórico esta autoridad ha tenido vigencia en la realidad comunitaria y legitimada por sus propios comunitarios sin embargo en el año 2002 el Congreso de la República en el Nuevo Código Municipal (Decreto Legislativo 12-2000) en los artículos 56 a 59 las reconoce. El municipio cuenta con 2 alcaldías indígenas ubicadas en la cabecera municipal y en la comunidad de Lemoa.

Cofradía

Es un espacio de participación de tipo religioso, cuya función se circunscribe a la celebración de la fiesta del día santo bajo su custodio y guarda; el municipio cuenta con 3 cofradías.

Ajch’ami’y o alguacil

Son autoridades locales de origen colonial, pero que son concebidas y mantenidas en la realidad comunitaria; acompañan al alcalde auxiliar, por supuesto no en todas las aldeas como tales en su conjunto, además no existe en la legislación municipal. En año 2010 fueron investidos.

Ajq’ijab’

“Autoridades de carácter comunitario, religioso y familiar, presta un servicio de por vida porque es una función que trae desde su nacimiento y se termina con su muerte. Es consultado o buscado para la formalización o solución de un acto o conflicto, pero en la vía espiritual. La Asociación Chilam B’alam aglutina aproximadamente a setenta Ajq’ijab’ del municipio.”(22:67)

Hermandades

Son grupos organizados religiosos netamente católicos que desarrollan una serie actividades en función fechas importantes dentro del catolicismo. En el área urbana del municipio existen dos cofradías muy importantes, Santa Cecilia y Santa Elena de la Cruz, las

actividades que rodean a dichas imágenes se realizan en agosto y noviembre de cada año.

Cabe destacar que algunas de estas figuras hoy en día no son practicadas por las comunidades debido a la persecución y rompimiento del tejido social durante conflicto armado, además que la labor que realizan los que ocupan estos puestos no son retribuidos económicamente de manera sostenible, pues se asume como un servicio hacia la comunidad.

Cosmovisión maya

“Es la práctica de un sistema de valores que relaciona y explica al ser humano, la naturaleza, el tiempo, la vida y las cosas como una totalidad de relaciones que definen las características esenciales de un sistema vivo: Esta relación, necesaria para el desarrollo material y espiritual de la sociedad, llena nuestro espíritu y da plenitud a nuestro bienestar corporal, por cuanto todas las cosas se observan como un conjunto y ese conjunto se halla inscrito en otros mayores.”(22:55-62)

Dentro del municipio los pobladores tienen diferentes formas de organizaciones y prácticas culturales, dónde cabe mencionar que las autoridades municipales respetan estas organizaciones, como parte de una convivencia social pacífica, ya que es un país donde prevalece la multiculturalidad de los diferentes pueblos.

1.1.7 Competitividad

Instituciones de servicio

La existencia de instituciones que se dedican a similares servicios o productos que ofrece la institución a la cual se le describe su contexto. En general los sectores que más contribuyen directamente a las finanzas municipales son los comerciantes del mercado (mayoritariamente informal) a través del pago de piso de plaza, el comercio formal a través del pago de arrendamientos por uso de

instalaciones municipales, el transporte por permisos municipales, y la construcción a través de las licencias de construcción.

“Por otro, lado la totalidad de la actividad comercial del municipio tributa directamente al nivel central a través de la Superintendencia de Administración Tributaria (Impuesto a la Renta) y el Registro Mercantil (Patentes Comerciales). Solamente el Impuesto al Valor Agregado IVA-Paz y el impuesto a la circulación de vehículos tienen un retorno indirecto a través de los mecanismos legales de redistribución financiera y transferencias del Ministerio de Finanzas a los gobiernos locales. El IVA-Paz tiene un peso del 45% del total de las transferencias del gobierno central, y el impuesto a los vehículos un peso relativo del 3,3%.” (22:89)

Políticas e instituciones de apoyo

“La Municipalidad de Santa Cruz del Quiché ha conformado la Oficina Municipal de Promoción Económica y Turística OMPET, coordinada por el Sr. Samy Argueta Lucas, , para hacer operativas las políticas de desarrollo económico impulsadas por el Alcalde y el Concejo Municipal, con asesoría técnica del Servicio Alemán DED, a través de un asesor internacional residente en el municipio. Dichas políticas son a su vez son formuladas y discutidas en el marco de la Comisión de Fomento Económico, Turismo, Ambiente y Recursos Naturales del COMUDE.” (22: 137-140).

“La Municipalidad ha impulsado la creación del Centro para la Competitividad Regional CCR aglutinando a varias instituciones vinculadas al Desarrollo Económico. Aquí se formulan, Ordenanzas, Políticas, Planes y Proyectos estratégicos que influyen en los factores de competitividad del municipio y la región, en las áreas de Gestión Ambiental y Servicios Públicos, Proyectos Público Privados.

Programas de Cualificación Laboral y Autoempleo, y Proyectos Productivos. En este Centro contribuyen FUNDAP, con el Centro de

Desarrollo Empresarial Turístico CEDET, la Red Nacional de Grupos Gestores con un Técnico en Proyectos Productivos y el Servicio Alemán con 2 asesores internacionales. El financiamiento del centro lo comparten Municipalidad, la Cooperación Técnica Alemana y el Banco Interamericano de Desarrollo.

Adicionalmente, Santa Cruz del Quiché cuenta con 18 entidades financieras, 6 cooperativas y una gama de 7 entidades que brindan servicios de asesoría y asistencia técnica para MIPYMES. Éstas últimas reportan una demanda baja de servicios de asesoría técnica y una preferencia por los servicios financieros desligados de la capacitación en áreas contables y de administración de negocios,”(22:137-140).

1.2 Análisis institucional

1.2.1 Identidad institucional

Nombre de la institución

Coordinación Municipal de Alfabetización

Tipo de institución

De servicio y es una institución Semiautónoma

Ubicación geográfica

5ta calle 9-59, zona 3, Municipio de Santa Cruz del Quiché, departamento de Quiché.

Vision

“Alcanzar en el año 2021 un índice de alfabetismo superior al 96%, dotando a la población alfabetizada de habilidades y conocimientos para que participe activamente en el mejoramiento de su calidad de vida y alcance su desarrollo, en respuesta a las necesidades socioculturales y económicas productivas”. (8:5)

Misión

“Somos, por mandato constitucional, la entidad rectora del programa de alfabetización a nivel nacional, encargada de coordinar, promover, organizar y normar la ejecución del mismo, mediante procesos

innovadores e integrales, con pertinencia étnica, cultural y lingüística, en cumplimiento con los mandatos y compromisos internacionales”.(8:5)

Política de la institución

“Promoción de la alfabetización y la educación básica de jóvenes y adultos, como un derecho humano inalienable de la población y como un elemento fundamental para el desarrollo integral de los habitantes del país y sus respectivas culturas.

Incorporación de metodologías nacionales e internacionales de alfabetización y de educación básica de jóvenes y adultos, que por su carácter innovador tengan alto impacto en la reducción del índice de analfabetismo y proporcionen sostenibilidad a la educación para toda la vida.”(7:32)

Incorporación del personal técnico y administrativo a programas de formación superior para fortalecer las competencias requeridas para el desarrollo del programa de alfabetización.

Asignación de los recursos humanos, físicos y financieros, en función de la prioridad de atención con énfasis en la calidad del gasto.

Mejoramiento continuo de la calidad de los procesos de alfabetización y de la educación básica de jóvenes y adultos para garantizar los resultados del aprendizaje, mediante mecanismos que certifiquen el logro de las competencias.

Objetivos

Fortalecer al CONALFA como ente rector de la alfabetización.

Incorporar a la mayor parte de la población de 15 y más años, al proceso de alfabetización y post-alfabetización bilingüe y español.

Establecer programas regionales alternativos para el desarrollo y la productividad en coordinación con el sector productivo.

Establecer procesos permanentes de formación y capacitación del personal técnico, animadores y facilitadores y mejorar la calidad de los mismos.

Reestructurar la alfabetización bilingüe intercultural de acuerdo con la configuración lingüística del país y ampliación de cobertura de la misma.

Valores institucionales

Respeto: reconocer, aceptar, apreciar y valorar a las personas, mi trabajo y el de los demás.

Confianza: certeza, respaldo y responsabilidad en las actuaciones de todo el personal.

Transparencia: ser claros y precisos en nuestros actos y estar dispuestos a rendir cuentas.

Honestidad: anteponer la verdad y la ética en todas las acciones, coherencia en lo que se dice y se hace.

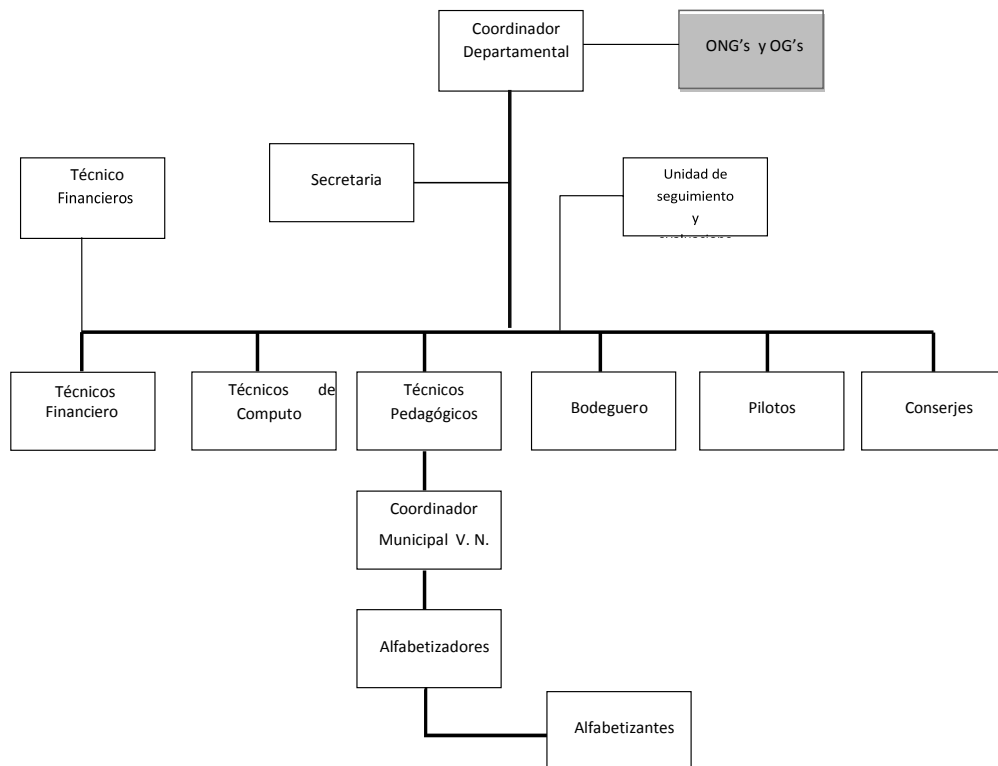
Trabajo en equipo: cooperación y coordinación asertiva.

Servicio: atención hacia el usuario con cordialidad y esmero.

Calidad: brindar a los beneficiarios un servicio que cumpla con sus necesidades y expectativas de manera adecuada y oportuna.

Gráfica 7

Organigrama



Fuente: Manual de Organización CONALFA.

Servicios que presta

“Los servicios que presta la institución son de carácter social porque se enfoca en el cumplimiento de que la población analfabeta salga de esa carencia en la cual los técnicos pedagógicos de CONALFA han implementado fases para el proceso de la alfabetización como una fase inicial en español y en la lengua materna de la población que se le brinda el servicio para lo cual se tiene un informe del servicio que se ha logrado durante los últimos y lo que se pretende la institución para los próximos años” .(9:13-15). Entre los servicios que brinda están:

- a) Atención a las personas analfabetas de 15 años y más atendidas en idioma Español.
- b) Atención a las personas analfabetas de 15 años y más atendidas en idiomas Maya, Garífuna y Xinca.
- c) Dotar de material didáctico a las personas que ingresan en el programa.
- d) Capacitación al personal que labora en la institución.

1.2.2 Desarrollo histórico

“En Guatemala, las causas del analfabetismo se explican históricamente, en el marco de una estructura socioeconómica, política y cultural, desigual e injusta, que se manifiesta en el estado de pobreza, miseria y estancamiento en que vive el país, añadiéndose la ausencia de un alfabeto en lenguas indígenas. Lo anterior evidencia la conciencia que debe tenerse, de que el analfabetismo trasciende los límites de un problema estrictamente educativo para identificarse como un problema social” (7:23)

A partir de esta premisa, se ha considerado fundamental que dentro de las políticas y estrategias que se establezcan para superar este problema, deben definirse acciones muy concretas, dinámicas y realistas, para afrontar el analfabetismo.

A partir del año 1945 se inició en forma sistemática el proceso normativo de alfabetización mediante la emisión del Decreto No. 72

de fecha 8 de marzo de 1945, lo cual generó la realización de 11 campañas de Alfabetización y la institucionalización del Programa Nacional de Alfabetización a través de dependencias especializadas del Ministerio de Educación. Esta Ley estuvo vigente hasta el año de 1978.

El 9 de junio de ese mismo año, fecha en la cual mediante el Decreto 9-78 del Congreso de la República, se emitió una nueva Ley de Alfabetización. En este período se puso en marcha un Plan de Alfabetización denominado Movimiento Guatemalteco de Alfabetización (MOGAL) que funcionó durante los años 1981-1982.

No obstante los diversos esfuerzos normativos, realizados en este periodo, en materia de alfabetización en el país, los cuales promovieron una serie de acciones en materia en pro de dar batalla al analfabetismo; los resultados, aunque en alguna manera positivos, no tuvieron mayor significación para la dimensión real del problema; lo anterior debido a las características propias de dichas acciones que pueden sintetizarse así.

La acción alfabetizadora se redujo a una mecánica de lecto-escritura y cálculo elemental, sin asociarla a las prácticas de trabajo y a los intereses y necesidades de los adultos analfabetos. La tarea nacional que se requiere no fue mantenida en forma sistemática y continua.

En algunos casos se planificaron, pero no se concretizaron claramente las acciones de la alfabetización en forma integral.

El enfoque multisectorial no logró la conceptualización y la operatividad requeridas en los distintos niveles.

Los contenidos y materiales elaborados no permitieron demostrar su congruencia con las necesidades de la realidad guatemalteca.

Los procesos de investigación inicial para lograr que las acciones alfabetizadoras fueran eficientes y eficaces, pero resultaron incipientes y descoordinadas.

La evidente falta de previsión para un proceso de pos alfabetización, a efecto de lograr la transformación de un ambiente iletrado, en un

ambiente de variado y constante material escrito formativo e informativo al alcance de los neoalfabeta..

La falta de respuesta a las necesidades de la población de un país multicultural y multilingüe. Leyes cuyo incumplimiento no fue sancionado.

Ante este panorama esfuerzos de sector público y privado , lograron que el cinco de agosto de mil novecientos ochenta y seis, se modificará la Ley de Alfabetización vigente, mediante Decreto número 43-8, del Congreso de la República, y más tarde el 15 de marzo de 1,991, es publicado el Reglamento de la ley de Alfabetización.

“Acuerdo Gubernativo No. 137-91, desde ese entonces todos los esfuerzos realizados para disminuir y paulatinamente erradicar el analfabetismo en nuestro país, han sido rectorados por el Comité Nacional de Alfabetización CONALFA .Actualmente Guatemala tiene un índice de analfabetismo de 12.31%, tomando en consideración que en 1986 este índice superaba el 52%, vemos que se ha avanzado positivamente, sin embargo las causas del analfabetismo aún persisten y se pueden agrupar en sociales, económicas y de cobertura educativa de los niveles pre-primario y primario en las áreas rurales y urbanas marginales.”(8:5-6).

1.2.3 **Los usuarios**

Actualmente se continúa dando la marginación de grandes masas de población, respecto a los beneficios que acompañan el manejo hábil y consciente de la cultura escrita, posicionando a la población que no lee ni escribe en la base de la pirámide y dentro de esta población el problema se agrava en las mujeres y más en la indígena, lo que contribuye a que está población este marginada de los procesos de desarrollo y vivan en una crítica situación de pobreza y estancamiento. “En base a lo anterior los usuarios de CONALFA es la población rural específicamente las personas que no pudieron culminar la primaria como lo establece la ley de educación nacional entre las edades de

siete a doce años. Los usuarios de CONALFA son personas entre las edades de quince años en adelante y mujeres y hombres de mayor edad que tienen la inicia de saber leer y escribir entonces la institución de CONALFA es el rector del estado incorporar a las personas en el sistema educativo nacional para reducir la tasa de analfabetismo en el país de Guatemala.”(8:36)

1.2.4 Infraestructura

Actualmente las instalaciones donde se ubica la Coordinación municipal de alfabetización del municipio de Santa Cruz del Quiché, del departamento de Quiché. Dicha infraestructura de la institución es una casa domiciliar, que en su momento está siendo utilizada para el funcionamiento de la institución, dicho inmueble, cuenta con los servicios primarios como servicio de agua potable, servicio sanitario, servicio de energía eléctrica, servicio de drenaje. El inmueble donde funciona la institución no tiene área de descanso, carece de áreas de recreación, no cuenta con un salón adecuado para las reuniones de mensuales que tienen los coordinadores municipales y técnicos pedagógicos con los alfabetizadores, en conclusión dichas instalaciones no es apto para el funcionamiento de la institución porque le falta un buen presupuesto de parte del estado de Guatemala.

1.2.5 Proyección social

“CONLFA es una institución del estado de Guatemalteco con un enfoque social que pretende atender con la alfabetización a personas con capacidades especiales y de género, especialmente mujeres, como sujetos de Derecho, para generar oportunidades individuales, sociales y de preparación en una situación de igualdad, con el propósito de mejorar su calidad de vida.”(7:25)

“En este contexto CONALFA proyecta la universalización de la alfabetización, lo que permitirá reducir el analfabetismo en la población joven y adulta. La gestión orientada a resultados es la línea de acción que promueve el desarrollo institucional, bajo esta perspectiva el

programa nacional de alfabetización del CONALFA, por su carácter andragógico-educativo produce resultados de desarrollo a través de la prestación del servicio de alfabetización a la población analfabeta y neoalfabeta de 15 años y más.”(7: 28)

1.2.6 Finanzas

La unidad financiera deberá asegurar la dotación oportuna de los recursos financieros del proceso de alfabetización, conforme a un presupuesto de ingresos y egresos acorde a la planificación de actividades y la ejecución de las operaciones presupuestarias y contables correspondientes, a fin de contribuir al logro de las metas y objetivos del proceso de alfabetización nacional.

1.2.7 Política laboral

Revisión del funcionamiento y estructura del Ejecutivo, a partir del análisis de los distintos procesos institucionales, para darle coherencia a la gestión institucional en función de las prioridades nacionales, que oriente los procesos de planificación, programación y presupuesto y mejore la eficiencia del Estado en todos los ámbitos, con base en resultados. Dentro de la política laboral de CONALFA, esta brindar la educación a la población que por diferente, causas no pudieron asistir en la escuela

“Desarrollar mecanismos que permitan mejorar la transparencia en la administración pública, mediante la generalización de la gestión por resultados, la rendición de cuentas, la promoción de la participación ciudadana y auditoría social y el seguimiento y evaluación de las políticas y la gestión pública.”(8.31)

Fortalecer el Sistema de Consejos de Desarrollo, como mecanismo para la institucionalización de la participación ciudadana para la toma de decisiones en todos los ámbitos de la gestión pública.

Promover la participación ciudadana en la solución de problemas de salud y fortalecer la educación preventiva.

“Fortalecer y ampliar la cobertura de la educación bilingüe e intercultural.

Fortalecer los procesos de post alfabetización que permitan el desarrollo de habilidades y conocimientos acordes con las necesidades socioculturales y económico-productivas de la sociedad.”(8:33)

1.2.8 **Administración**

“La Unidad de Apoyo Administrativo deberá garantizar el apoyo administrativo al proceso de alfabetización, mediante la ejecución de acciones de administración de personal, prestación de servicios generales, dotación de recursos materiales y otras, a efecto de contribuir al cumplimiento de los planes operativos anuales de la Entidad Ejecutora, teniendo las siguientes funciones de administración.”(9:23)

Ejecutar acciones de reclutamiento, selección y administración de personal de acuerdo a procedimientos e instrumentos técnicos en la materia, a fin de captar y retener recursos humanos calificados, para brindar el programa en las diferentes comunidades del municipio de Santa Cruz del Quiché. Entre algunas funciones administrativas están:

- a) Coordinar con organizaciones no gubernamentales, previamente seleccionadas por la Unidad de Investigación y Planificación, aspectos de selección y contratación de personal para programas de alfabetización, cuando sea necesario.
- b)) Identificar necesidades de capacitación del personal de nivel administrativo de la Entidad Ejecutora y promover la ejecución de los programas de capacitación.

1.2.9 **Ambiente institucional**

Dentro de la institución de CONLAFA, se tiene un ambiente de convivencia donde cada miembro del personal tanto de oficina como de campo tiene un ambiente armónico donde todos respetan la cultura, las creencias, la religión su condición social, entre otros aspectos.

En cuanto a la organización institucional cada miembro tiene a su cargo un departamento a su cargo que va enfocado al buen

funcionamiento de la misma, donde cada personal respeta el orden jerárquico para la toma de decisiones, el control del trabajo a realizar, como también el coordinador municipal pone en práctica los aspectos importantes para una buena administración según Henry Fayol.

Cuadro 1

1.3 Lista Carencias

a) Falta de presupuesto que permita cubrir las necesidades institucionales.
b) Falta de prácticas de métodos y técnicas de aprendizaje.
c) Escasez de material didáctico, relacionado con el cuidado medio ambiente.
d) Falta de motivación de los Coordinadores Municipales de Alfabetización y alfabetizadores en apropiarse de la filosofía de la Coordinación.
e) No hay hábito de clasificación de la basura.
f) Desactualización de manual de funciones de la institución.
g) Pocas herramientas de supervisión del coordinador.
h) Escases de material tecnológico en la institución.
i) Insuficiente material para archivar documentos.
j) No existe mural de información en la institución.
k) Escaso conocimiento sobre las funciones del personal que labora.
l) Escases de agua potable en la institución.
m) Falta de archiveros para los documentos de la institución
n) Escases de material didáctico en los centros de alfabetización

1.4 Conexión con la institución avalada

Con razón de nexo de la comunidad del Cantón Mamaj, con la institución de CONALFA del municipio de santa Cruz del Quiché, es porque la comunidad tiene esa proyección social comunitaria de las personas de seguir estudiando que por diferentes motivos, no pudieron asistir en la escuela, por tal razón la comunidad donde se ejecutará el proyecto fue propuesta por medio del Coordinador Municipal de Alfabetización, porque dicha comunidad participa en el programa de CONALFA.

Institución/ comunidad avalada.

1.5 Análisis institucional

1.5.1 Identidad comunitaria.

Nombre de la comunidad

Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché.

Localización geográfica

El Cantón Mamaj, del Municipio de Santa Cruz del Quiché, se encuentra ubicada a una distancia de 32 kilómetros de la cabecera municipal.

1.5.2 Desarrollo histórico

Reseña Historias del Cantón Mamaj

El Cantón Mamaj es una de las comunidades del municipio de Santa Cruz del Quiché, conformada aproximadamente de 300 familias, que se ubica a 35 kilómetros de la cabecera municipal, con ruta al municipio de San Andrés Sajcabaja. El nombre de la comunidad según sus pobladores significa fuerza de la montaña, por sus montañas que lo rodean y que lo caracteriza por sus terrenos inclinados. Cuenta con una organización de COCODE, que dentro de sus logros han gestionado una escuela para la educación de la comunidad, en la cual laboran dos maestros con multigrado, por el número de matrícula escolar. También dentro de su desarrollo en el año 2000 se introdujo una brecha para la comunicación vial de la comunidad, como también la introducción de agua potable a las familias.

1.5.3 Los usuarios

En el cantón Mamaj tiene una población aproximadamente de 300 familias, donde la mayoría de los niños en edad escolar asisten a la escuela de la comunidad. Como también las personas que no tuvieron la oportunidad de asistir a la escuela participan en el programa CONALFA que existe en la comunidad, porque es una población con

una proyección de superación y los padres en apoyar a sus hijos que van a la escuela.

1.5.4 Infraestructura

La mayoría de las casas del Cantón Mamaj, son construidas de adobe, techo de lámina o teja, por el tipo de clima que prevalece en la comunidad, como también parte de su infraestructura son las brechas que la misma comunidad le da mantenimiento para su buen estado.

1.5.5 Proyección Social

Dentro su proyección social de las familias se encuentra la educación que los padres de familia les brindan a sus hijos, como parte de un desarrollo personal y comunitario. Cabe mencionar que dentro de la proyección social también se encuentra el programa de CONALFA que brinda educación a las personas que ya no tienen edad escolar. Cabe mencionar que dentro de la proyección social de la comunidad el COCODE de la comunidad tiene la proyección de gestionar proyectos en diferentes identidades del estado para llevar el desarrollo a la comunidad.

1.5.6 Finanzas

Como finanzas, de la comunidad de acuerdo a las entrevistas realizadas la mayoría de la población, se dedican a la agricultura, al comercio o la migración de miembros de la familia para poder satisfacer las necesidades básicas como educación, alimentación, vestuario, agua, luz entre otros.

1.5.7 Administración

Dentro de la comunidad, como administración se encuentra Consejo Comunitario de Desarrollo, que vela por las necesidades de del cantón, gracias a esta organización la comunidad tiene una buena organización para desarrollar diferentes actividades para resolver diferentes necesidades que afrontan la población, y como comunidad está bien organizada para lograr las metas que se han propuesto.

1.5.8 Ambiente comunitario

La comunidad goza un ambiente armónico, como una sociedad unida y con una proyección de cooperación gracias a su buena organización comunitaria. Como parte de este ambiente es porque todos los miembros cumplen con sus obligaciones comunitarias, como ayudar en trabajos de la escuela, apoyar en los trabajos comunitarios, participar en los proyectos que gestiona el COCODE, entre otros.

Gracias al COCODE de la comunidad han mantenido un ambiente comunitario, como muy bien lo decía en presidente de la organización que toda sociedad, se basa en normas y reglas y gracias a ello los habitantes han cumplido de manera eficiente.

Cuadro 2

A continuación se detalla el listado de carencias

1.6 Carencias

a)) Desconocimiento del valor nutritivo de los alimentos que consumen las familias del Cantón Mamaj.
b) Irregular asistencia de los participantes a los grupos de alfabetización.
c) Existe pobreza en las comunidades donde se da el programa de alfabetización
d) Escaso recurso didáctico para los alfabetizadores en las comunidades
e) Falta de edificio específico para los Alfabetizantes en las comunidades.
f) No tienen conocimiento sobre la práctica de hábitos de higiene.
g) No hay personal capacitado para impartir clase a los Alfabetizantes en su idioma maya de la comunidad.
h) Poca cultura para abordar temas sobre educación integral de sexualidad
i) Escaso servicio de salud a la población de la comunidad.
j) Escaso conocimiento sobre programas de apoyo que brinde la municipalidad.
k) Desconocimiento sobre el aprovechamiento de los recursos orgánicos.
l) Niños con poco interés en asistir en la escuela.
m) Deficiencia en el proceso de enseñanza aprendizaje de los alfabetizadores.
n) Pocas posibilidades de las niñas en asistir en la escuela.

Cuadro 3

1.7 Problematización

Carencias	Problemas	Hipótesis acción
Desconocimiento del valor nutritivo de los alimentos que consumen las familias del Cantón Mamaj.	Cómo beneficiar a las familias del cantón Mamaj, para mejorar la alimentación nutritiva?	Si se elabora un manual técnico nutricional y cultivo de hongos ostra, entonces se mejorará la alimentación nutricional de las familias de la comunidad
Irregular asistencia de los participantes a los grupos de alfabetización.	¿Cuáles son las causas de la inasistencia de los Alfabetizantes?	Si se elabora una guía sobre la importancia de la educación, entonces se mejorará la asistencia de los estudiantes de CONALFA
Existe pobreza en las comunidades donde se da el programa de alfabetización.	¿Cómo contribuir para mejorar la calidad de vida en las comunidades donde se brinda los programas de alfabetización?	Si se elabora una guía sobre el cultivo de huertos familiares, entonces se contribuirá para mejorar la calidad de vida de las familias de la comunidad.
Escaso recurso didáctico para los alfabetizadores en las comunidades.	¿Cuáles son las consecuencias del poco recurso didáctico en las comunidades donde se brinda el programa de alfabetización?	Si se gestiona en instituciones material didáctico, entonces los alfabetizadores obtendrán recurso didáctico para impartir las clases.
Falta de edificio específicos para los Alfabetizantes en cada comunidad.	¿Cómo gestionar un lugar adecuado para el programa de alfabetización en las comunidades?	Si se coordina con el director de la escuela de la comunidad, entonces se contribuirá a mejorar el lugar donde recibirán clases.

Carencias	Problemas	Hipótesis acción
No tienen conocimiento sobre la práctica de hábitos de higiene.	¿Qué hacer para que los habitantes conozcan hábitos de higiene?	Si se elabora un manual sobre las prácticas higiénicas, entonces los habitantes mejorarán su salud.
No hay personal capacitado para impartir clase a los Alfabetizantes en su idioma maya de la comunidad.	¿Qué hacer para tener personal capacitado para impartir clases en el idioma de la comunidad?	Si se elabora una guía para la contratación de personal, entonces se contribuirá a la selección del personal de forma eficiente.
Poca cultura para abordar temas sobre educación integral de sexualidad.	¿Cuáles son las consecuencias que no se abordan temas sobre sexualidad a los niños y niñas?	Si se elabora un manual sobre la importancia de la educación sexual, entonces los padres tendrán una mejor comunicación con sus hijos.
No se tiene conocimiento del cuidado del medio ambiente.	¿Cómo mejorar el conocimiento del cuidado del medio ambiente?	Si se elabora una guía sobre educación ambiental, entonces se contribuirá al conocimiento sobre el cuidado del medio ambiente.
Escaso conocimiento sobre programas de apoyo que brinde la municipalidad.	¿Qué hacer para que los habitantes conozcan programas de apoyo de la municipalidad?	Si se imparten charlas sobre los programas que tienen las municipalidades, entonces se contribuirá para que la población conozca cuales son los proyectos
Desconocimiento sobre el aprovechamiento de los recursos orgánicos.	¿Cómo mejorar el aprovechamiento de los recursos orgánicos de la comunidad?	Si se elabora una guía sobre el aprovechamiento de los recursos orgánicos, entonces las familias mejoraran sus cultivos.

Carencias	Problemas	Hipótesis acción
Niños con poco interés en asistir en la escuela.	¿Cómo motivar el interés de los padres para enviar a sus hijos a la escuela?	Si se imparten charlas sobre los derechos de los niños, entonces se contribuirá a que los padres de familia envíen a sus hijos en la escuela.
Deficiencia en el proceso de enseñanza aprendizaje de los alfabetizadores.	¿Cómo mejorar el proceso de enseñanza aprendizaje de los alfabetizadores?	Si se ejecuta un diplomado taller sobre métodos y técnicas de enseñanza, entonces los docentes mejoraran las prácticas de enseñanza aprendizaje.
Pocas posibilidades de las niñas en asistir en la escuela.	¿Cómo dar un trato igualatorio a niñas y niños en sus derechos?	Si se elabora una guía sobre los derechos y obligaciones de la niñez, entonces los padres de familia darán un trato igual a sus hijos.

Cuadro 4

1.8 Priorización de problema

Variable	Problema
A	¿Cómo beneficiar a las familias del cantón Mamaj, para mejorar la alimentación nutritiva?
B	¿Cuáles son las causas de la inasistencia de los Alfabetizantes?
C	¿Cómo contribuir para mejorar la calidad de vida en las comunidades donde se brinda los programas de alfabetización?
D	¿Cuáles son las consecuencias del poco recurso didáctico en las comunidades donde se brinda el programa de alfabetización?
E	¿Cómo gestionar un lugar adecuado para el programa de alfabetización en las comunidades?
F	¿Qué hacer para que los habitantes conozcan hábitos de higiene?
G	¿Qué hacer para tener personal capacitado para impartir clases en el idioma de la comunidad?

Variable	Problema
H	¿Cuáles son las consecuencias que no se abordan temas sobre sexualidad a los niños y niñas?
I	¿Cómo mejorar el conocimiento del cuidado del medio ambiente?
J	¿Qué hacer para que los habitantes conocen programas de apoyo de la municipalidad?
K	¿Cómo mejorar el aprovechamiento de los recursos orgánicos de la comunidad?
L	¿Cómo motivar el interés de los padres para enviar a sus hijos a la escuela?
M	¿Cómo mejorar el proceso de enseñanza aprendizaje de los alfabetizadores?
N	¿Pocas posibilidades de las niñas en asistir en la escuela?

Cuadro 5

1.8.1 Grafica de vester

Esta grafica demuestra el grado de influencia que cada variable tiene sobre los demás. Ejemplo A es causa de B, de C, y E, etc.

0 = Nada 1 = Mínimo 2 = Regular 3 = Mucho

Variabes	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	Total
A	3	3	3	0	2	3	3	1	3	3	3	3	0	2	29
B	3	3	1	0	0	2	1	1	1	3	2	1	3	3	18
C	3	2	3	1	3	2	3	0	0	3	1	1	3	3	20
D	0	1	2	3	2	0	0	0	0	2	0	2	3	1	13
E	0	1	3	2	3	0	3	3	3	0	3	3	0	2	17
F	3	0	1	3	0	3	0	0	1	0	1	1	3	3	9
G	2	0	3	0	3	0	3	1	1	3	1	2	3	0	11
H	3	2	1	0	0	0	1	3	3	3	3	3	2	0	14
I	2	2	1	0	3	2	1	3	3	3	3	3	0	0	9
J	3	1	3	1	3	2	3	3	3	0	0	1	1	1	3
K	1	0	2	0	3	0	1	3	3	0	3	0	0	0	3
L	2	2	2	0	0	0	0	0	0	1	1	2	0	0	2
M	3	1	2	2	2	2	1	0	0	1	3	0	3	3	3
N	3	1	3	1	3	1	1	0	0	3	0	0	3	3	19
Total	28	13	23	9	17	7	8	9	6	5	4	0	3	18	

Cuadro 6

1.8.2 Tabla de problemas priorizados por puntaje

Variable	Problema	Puntaje
A	¿Cómo beneficiar a las familias del cantón Mamaj, para mejorar la alimentación nutritiva?	57
C	¿Cómo contribuir para mejorar la calidad de vida en las comunidades donde se brinda los programas de alfabetización?	50
M	¿Cómo mejorar el proceso de enseñanza aprendizaje de los alfabetizadores?	47
I	¿Cómo mejorar el conocimiento del cuidado del medio ambiente?	41
H	¿Cuáles son las consecuencias que no se abordan temas sobre sexualidad a los niños y niñas?	34

Cuadro 7

1.8.3 Problema seleccionado

Problema	Hipótesis acción
¿Cómo beneficiar a las familias del cantón Mamaj, para mejorar la alimentación nutritiva?	Si se elabora un manual técnico nutricional y cultivo de hongos ostra, entonces se mejora la alimentación nutricional de las familias de la comunidad.

1.9 Análisis de viabilidad y factibilidad

1.9.1 Viabilidad

“Cosiste en tener el permiso, la autorización del órgano directivo de la institución en que se realizará la intervención propuesta en la hipótesis acción.”(26:32)

Cuadro 8

Tabla de 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

1.9.2 Factibilidad

“Cosiste en contar con lo necesario (personal, materiales, lugar, financiamiento para la realización de la intervención.”(26:32)

Cuadro 9

Estudio Técnico

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 ejecución del proyecto es el adecuado?	x	
¿Se tiene con claridad de las actividades a realizar?	x	
¿Existe disponibilidad de los talentos humanos requeridos?	x	
¿Se cuenta con los recursos físicos y técnicos necesarios?	x	
¿Está claramente definido el proceso a seguir con el proyecto?	x	
¿Se ha previsto la organización de los participantes en la ejecución del proyecto?	x	
Se tiene la certeza jurídica del proyecto a realizar		x

Cuadro 10

Estudio de Mercado

Indicadores	Si	No
¿Está bien identificados los beneficiados del proyecto?	x	
¿Los beneficiados realmente requieren la ejecución del proyecto?	x	
¿Los beneficiarios están dispuestos a la ejecución y continuidad del proyecto?	x	
¿Los beneficiarios identifican ventajas de la ejecución del proyecto?	x	

Cuadro 11**Estudio económico**

Indicadores	Si	No
¿Se tiene calculado el valor en plaza de todos los recursos requeridos para el proyecto?	x	
¿Será necesario el pago de servicios profesionales?	x	
¿Es necesario contabilizar gastos administrativos?		x
¿El presupuesto visualiza todos los gastos a realizar?	x	
¿En el presupuesto se contempla el renglón de imprevistos?	x	
¿Se ha definido el flujo de pagos con una periodicidad establecida?	x	
¿Los pagos se harán con cheques?		x
¿Los gastos se harán en efectivo?	x	
¿Es necesario pagar impuestos?		x

Cuadro 12**Estudio financiero**

Indicadores	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

Capítulo II

Fundamentación Teórica

2.1 Elementos teóricos

2.1.1 Manual

Un manual es un libro o folleto en el cual se recogen los aspectos básicos, esenciales de una materia. Así, los manuales nos permiten comprender mejor el funcionamiento de algo, o acceder, de manera ordenada y concisa, al conocimiento algún tema o materia.

“La palabra manual también funciona como adjetivo para designar aquello que es manejable o que se ejecuta con las manos, que exige habilidad con las manos o que es fácil de hacer o de entender, entre otras cosas.” (12:21)

Se denomina manual a toda guía de instrucciones que sirve para el uso de un dispositivo, la corrección de problemas o el establecimiento de procedimientos de trabajo. Los manuales son de enorme relevancia a la hora de transmitir información que sirva a las personas a desenvolverse en una situación determinada.

En general los manuales son frecuentes acompañando a un determinado producto que se ofrece al mercado, como una forma de soporte al cliente que lo adquiere. En este caso, el manual suele tener una descripción del producto y de la utilización que del mismo debe hacerse, ya sea para obtener un buen rendimiento de éste como para dar cuenta de posibles problemas y la forma de evitarlos.

2.1.2 Técnico

El concepto de técnico, puede traducirse como ciencia o arte. Esta noción hace referencia a un procedimiento que tiene como objetivo la obtención de un cierto resultado o fin. Al ejecutar conocimientos técnicos, se sigue un conjunto de reglas y normas que se utiliza como medio para alcanzar un fin. Esto significa que todo lo relacionado a lo técnico hace referencia a pasos a seguir o seguir ciertas instrucciones

para lograr un determinado trabajo, para realizarlo de manera eficiente y eficaz.

2.1.3 **Manual técnico nutricional**

“Descripción y formación dirigida a proporcionar información sobre las bases de la dietética y la nutrición aplicada a comedores escolares a familias y guarderías infantiles para conocer las necesidades nutricionales de los niños y poder elaborar un plan dietético que garantice una alimentación equilibrada”. (11: 35)

“A quién va dirigido a Desempleados, Estudiantes y Profesionales. Describe la importancia de una alimentación equilibrada en los primeros años de la vida. Describe las posibles intolerancias a los alimentos que los niños pueden padecer. Ofrece los conocimientos necesarios para elaborar una dieta equilibrada en las distintas etapas de la infancia. Un manual nutricional abarca todo lo relacionado con la nutrición que se debe tener como las propiedades nutritivas de los alimentos para una alimentación saludable”. (4: 05)

2.1.4 **Nutrición**

“La nutrición va más allá de comer, es un proceso muy complejo que considera desde los aspectos sociales hasta los celulares, y se define como el conjunto de fenómenos mediante los cuales se obtienen, utilizan y excretan las sustancias nutritivas”(3: 12)

Las sustancias nutritivas son conocidas como nutrimentos que se definen como unidades funcionales mínimas que la célula utiliza para el metabolismo y que son provistas a través de la alimentación. La alimentación consiste en la obtención, preparación e ingestión de alimentos. La dieta es todo aquello que consumimos de alimentos y bebidas en el transcurso de un día.

“Así pues, todos los seres humanos estamos a dieta a diario, la diferencia radica en el tipo de dieta que debe consumir cada persona

con base en la edad, el sexo, la estatura, el peso, la condición clínica, económica, y social.”(3:12)




2.1.5 Alimentación

“Aunque pueda parecer igual, no es lo mismo alimentarse que nutrirse. Alimentarse hace referencia al acto en sí de llevarse alimentos a la boca e ingerirlos, es un proceso consciente y voluntario es decir, podemos decidir cómo alimentarnos en cada momento(al menos en los lugares del mundo donde tenemos la posibilidad de elegir que alimentos consumimos) esta hace referencia que a la vez sea un proceso totalmente educable.” (3:16)

Cuadro 13

2.1.6 Origen de los alimentos y clasificación de los alimentos

“Los alimentos son proporcionados por la propia naturaleza, la cual son sustento importante para el funcionamiento del organismo humano, la cual cada alimento contienen diferentes valores nutricionales que nos ayuda para crecimiento a lo largo de toda la vida del ser humano y para ello se clarifican los orígenes de los alimentos.” (4: 23)

<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos de origen animal 	
<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos de origen vegetal 	
<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos de origen mineral 	

2.1.7 Dietas recomendables

Al finalizar el día cada uno de nosotros hemos ingerido una serie de alimentos y platillos que se conoce como dieta. Muchas personas confunden dieta solamente con bajar de peso o para el tratamiento de determinadas enfermedades, pero el concepto es más amplio. Dieta es todo lo que comemos en un día.

Como la dieta es la unidad de la alimentación y una buena alimentación se define por una buena dieta, es fundamental describir lo que es una dieta correcta, a la que también se le conoce como dieta recomendable.

La dieta recomendable debe cubrir tres aspectos: biológico, psicológico y sociológico.

Es indispensable que la dieta contenga todos los nutrimentos, en cantidades que cubran las necesidades del organismo, pero sin excesos que pudieran causar toxicidad. Esto se puede resumir en tres palabras: la dieta debe ser completa, suficiente y equilibrada. Por supuesto, junto con lo anterior es fundamental que la dieta sea adecuada.

Desde el punto de vista sensorial, es importante que la dieta tenga un buen sabor. El responsable de la preparación de los alimentos debe considerar a quien va dirigido el platillo para que se coma con gusto. Es importante señalar un elemento sin el cual la dieta no puede ser sensorialmente atractiva: la diversidad en la dieta. Hasta el platillo más sabroso acaba por hastiar si se le consume día tras día. De ahí la importancia de que la dieta sea variada.

La parte sociológica de la dieta está compuesta por factores como las costumbres, la religión o la convivencia, que es importante para asegurar el consumo de los alimentos.

“La dieta recomendable debe de ser también adecuada a las características del individuo y a sus circunstancias 40 Para esto, se deben considerar variables como las condiciones de salud, la edad, el

sexo, la estatura, la actividad física, la cultura, el nivel socioeconómico, el país y el clima.”(21:45)

En resumen, una dieta correcta debe de tener las siguientes características:

- a) Integridad: ser completa.
- b) Cantidad: ser suficiente.
- c) Equilibrio: ser equilibrada.

El plato del bien comer indica que se debe incluir al menos un alimento de cada grupo en cada una de las tres comidas del día. Comer la mayor variedad posible de alimentos. Comer de acuerdo con las necesidades y condiciones de cada persona, ni más ni menos, y consumir lo menos posible grasas, aceites, azúcar y sal. Esta herramienta es muy fácil de usar, es didáctica y nos hará entender de una manera muy sencilla como tener una dieta recomendada.

2.1.8 Los Nutrientes

Los nutrientes son las sustancias orgánicas e inorgánicas de los alimentos dirigidos, absorbidos en el tracto intestinal y que se incorporan al organismo.

“El número de sustancias que existen en la naturaleza son casi infinitas, sin embargo son solamente unas pocas las que nos pueden servir como nutriente. Estos nutrientes no los ingerimos directamente sino que forman parte de los alimentos que consumimos en diferentes proporciones. Las múltiples combinaciones en que la naturaleza ofrece los diferentes nutrientes nos dan una amplia variedad de alimentos que los seres humanos podemos consumir.” (28:123)

Existen seis tipos de nutrientes que asimilamos las personas:

Clasificación de los nutrientes y funciones que desempeñan en nuestro organismo.

Cuadro 14

	Nutrientes	Funciones
<p>Macro nutrientes o nutrientes energéticos: Aportan la energía que necesita el organismo para desarrollar las diferentes funciones vitales. Son los nutrientes que ingerimos en mayor cantidad.</p>	<p>Hidratos de carbono: son la fuente de energía más importante para nuestro organismo.</p> <p>Lípidos o grasa: su función fundamental es de reserva energética y se acumula en el tejido adiposo.</p>	<p>Función energética.</p> <p>Consiste en aportar la energía que necesita el organismo para desarrollar el conjunto de su actividad vital, desde moverse, hasta crecer, o como combustible celular al cuerpo humano funcionar.</p>
	Nutrientes	Funciones
	<p>Proteínas: son uno de los constituyentes básicos de la estructura de nuestro organismo y cumplen numerosas funciones reguladoras.</p>	<p>Función plástica</p> <p>Mediante esta función construimos y regeneran los tejidos que forman nuestro organismo, entre otras cosas nos permite crecer. Las proteínas son las que cumplen principalmente esta función.</p>

<p>Micronutrientes o nutrientes no energéticos Convierte la energía que aporta los macronutrientes en energía vital que necesita el organismo</p>	<p>Sales minerales: se incorporan en pequeñas cantidades, pero son fundamentales. Sus funciones son reguladoras y plásticas</p> <p>Vitaminas: También se incorporan en muy pequeñas cantidades pero cumplen un papel básico regulado determinadas funciones de las células.</p>	<p>Función reguladora: Su función es controlar las diferentes reacciones bioquímicas que tienen lugar en la célula o en el organismo, esta función la desempeñan las sales minerales y las vitaminas principalmente.</p>
	<p>Agua: Supone más de la mitad del peso corporal</p>	<p>Desarrolla un importante papel como medio de transporte de difusión de disolución de productos de desechos y de lubricación. No aporta energía.</p>

2.1.9 Los grupos de los alimentos.

“Los alimentos son sustancias naturales o transformadas que contienen uno o varios nutrientes. No existe ningún alimento que contenga todos los nutrientes esenciales, por lo que tenemos que ingerir gran variedad para cubrir todas nuestras necesidades. Existe una diversidad de alimentos, por lo que resulta muy útil conocer los nutrientes que nos aportan cada uno de ellos y clasificarlos para poder elaborar una dieta equilibrada. La siguiente clasificación agrupa los alimentos según los nutrientes más significativos y los relaciona con las diferentes funciones que cumplen en el organismo.”(13:45)

Cuadro 15

2.1.10 Grupo de alimentos, composición y funciones que desempeñan

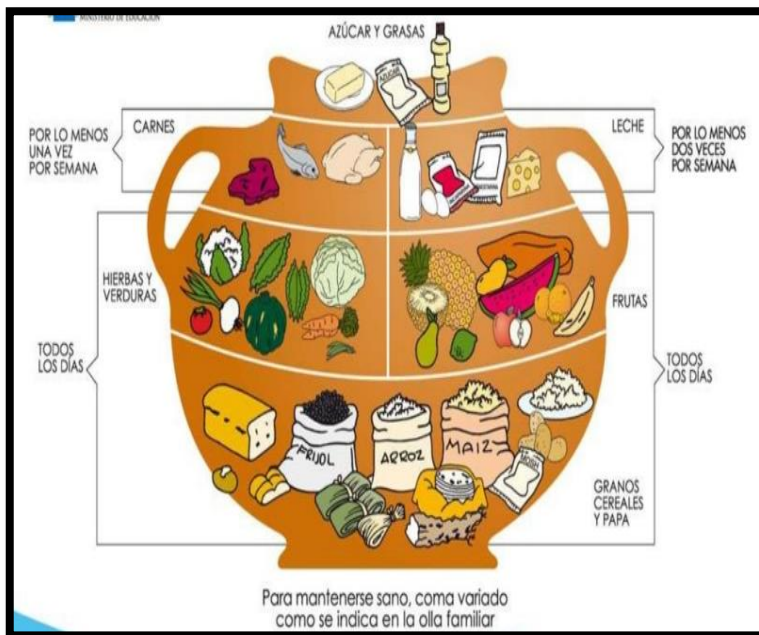
	Funciones
Grupo 1: Cereales y azucares	Alimentos energético: Azucares, cereales y derivados, tubérculos y grasa, aportan hidratos de carbono y algo de proteínas y lípidos. Son también fuente importante de calcio y hierro y de algunas vitaminas.
Grupo 2 Aceites y grasas	

	Funciones
Grupo 3: Leches y derivados quesos y yogur	Alimento plásticos o formadores: Aportan proteínas y calcio fundamentalmente. Los lácteos nos aportan el calcio necesario para nuestros huesos aunque también son ricos en proteínas y aportan vitaminas. Carnes pescados y huevos son muy ricos en proteínas y aportan vitaminas, siendo la carne una fuente muy importante.
Grupo 4. Carnes, huevos, pescados, legumbres y frutos secos	

	Funciones
Grupo 5: Hortalizas y verduras	Alimentos reguladores : Son ricos en vitaminas y sales minerales. Su valor energético varía entre moderado y pequeño, el 80% de su peso es agua y constituyen un aporte importante de fibra dietética por lo que contribuyen e regular el tránsito intestinal. Los cereales también son ricos en fibras.
Grupo 6 frutas	

2.1.11 Olla alimentaria

“Es la clasificación de los alimentos que orienta a la población para que consume alimentos saludables. La pirámide alimenticia agrupa a los alimentos con un aporte nutritivo semejante. Esto permite elegir a cada grupo, distintos alimentos de acuerdo a los hábitos alimentarios y las posibilidades económicas de cada persona. la ubicación y el tamaño de cada grupo de alimentos sugieren la proporción en que estos se debe incluir en la alimentación diaria. Así, se recomienda incluir mayor cantidad de los niveles más bajos y menor cantidad de los niveles que aparecen en los niveles superiores. Como se muestra en la siguiente gráfica.”(13:52)



Fuente: https://es.123rf.com/imagenesarchivo/piramide_alimenticia.html

en la alimentación diaria. Así, se recomienda incluir mayor cantidad de los niveles más bajos y menor cantidad de los niveles que aparecen en los niveles superiores. Como se muestra en la siguiente gráfica.”(13:52)

2.1.12 Hábitos saludables de la alimentación. La pirámide alimenticia

Hasta ahora hemos visto que somos lo que comemos, los nutrientes que necesita nuestro organismo para funcionar y que no todos los alimentos nos proporcionan los mismos nutrientes ni en la misma cantidad.

Por lo tanto, elegir correctamente los alimentos que consumimos va a influir muy positivamente en que nuestro cuerpo funcione en las mejores condiciones.

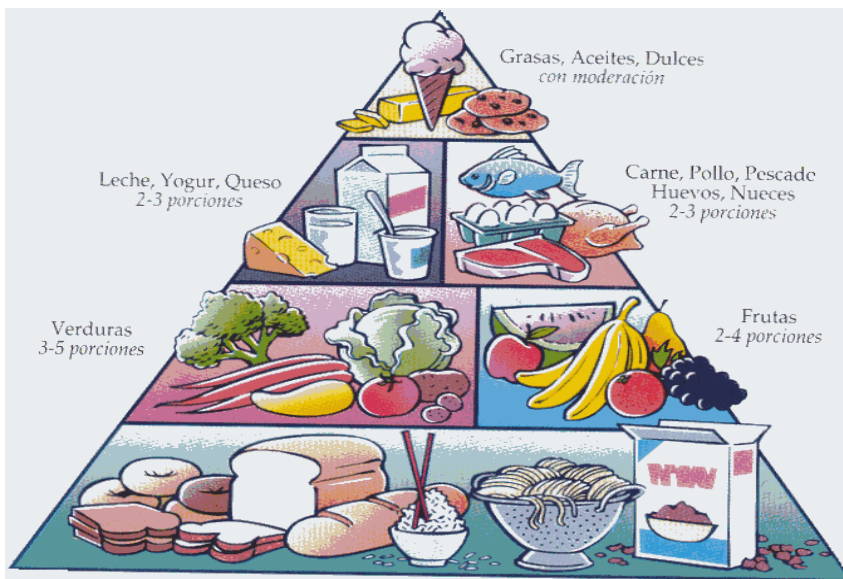
Cuando hablamos de dieta equilibrada nos estamos refiriendo a aquella manera de alimentarnos que nos permita obtener de los

alimentos los nutrientes necesarios para nuestras necesidades individuales. Edad, sexo, actividad física, estilo de vida, embarazo, así como cualquier otra condición vital. Por lo tanto debe cumplir las siguientes premisas:

Aportar suficientes nutrientes energéticos para los procesos metabólicos y el trabajo corporal. Suministrar suficientes nutrientes con función plástica y reguladora

Asegurar el equilibrio entre todos los nutrientes.

Las raciones necesarias para conseguir una alimentación saludable



quedan reflejadas en la pirámide nutricional, siendo esta una representación gráfica donde se incluye la cantidad necesaria de cada uno de los grupos de alimentos en una semana.

Fuente: https://es.123rf.com/imagenesarchivo/piramide_alimenticia.html

2.1.13 Hongos: un alimento desconocido

“Tradicionalmente los hongos han sido muy utilizados en oriente tanto para su consumo como para uso medicinal. En Europa comenzaron a utilizarse hace relativamente poco. En algunos países, como es el caso de España, su consumo es escaso y no suelen usarse como el producto principal de la comida sino que se toman de guarnición y de forma esporádica. La población no conoce los beneficios que estos alimentos pueden tener para su salud y el papel que pueden desempeñar en la prevención de algunas enfermedades. De ahí que el objetivo de este informe sea la divulgación de esta

información entre los profesionales de la salud y la nutrición y, como consecuencia, a la sociedad.”(26:37)

Los estudios científicos sobre las propiedades nutricionales y medicinales de los hongos están cobrando cada vez más importancia. En el presente informe se hace una recopilación sus propiedades saludables y de los últimos estudios que existen en relación a esta temática. Conocer mejor los beneficios que aportan estos productos nos ayudará a llevar una dieta más sana y a mejorar nuestro estado de salud.

2.1.14 **Propiedades nutritivas de los hongos**

“Las vitaminas son compuestos orgánicos imprescindibles para la vida, que al ingerirlos de forma equilibrada y en dosis esenciales promueven el correcto funcionamiento fisiológico. Cada vitamina desempeña un papel particular en el organismo. Algunas forman parte de sistemas enzimáticos, los llamados coenzimas, y catalizan ciertas reacciones químicas del metabolismo de los alimentos. Los hongos se consideran una buena fuente de vitaminas, sobre todo de riboflavina (B2), niacina (B3) y folatos (B9) que son aquellas que contienen en mayor cantidad. vitaminas en hongos cultivados, la concentración oscila entre 1,8 a 5,1 mg/100 g s.m.s para riboflavina, de 31 a 65 mg/100 g s.m.s para niacina y 0,30 a 0,64 mg/100 g s.m.s para folatos. Resulta llamativo que el champiñón y las setas contengan folatos en cantidades relativamente altas y muy similares a la concentración que presentan los vegetales.”(26:16-17)

2.1.15 **Hongo ostra**

¿Qué son Hongos Ostras (*Pleurotus ostreatus*)?

“El *P. ostreatus* es un hongo saprofito y algunas veces parásito que crece principalmente sobre sustratos lignocelulósicos vivos o muertos, pobres en nutrientes

y con bajos niveles de minerales y vitaminas. El carpoforo o sombrerillo de esta seta es redondeado, con la superficie lisa, abombada y convexa cuando es joven, aplanándose luego poco a poco; el borde está algo enrollado al principio. El diámetro oscila entre 5 y 15 cm, dependiendo de la edad del hongo. El color es variable, desde gris claro o gris pizarra hasta pardo, tomando una coloración más amarillenta conforme su desarrollo.”(12:10).

En la parte inferior del sombrerillo, hay unas laminillas dispuestas radialmente, que van desde el pie o tallo hasta el borde. Son anchas, espaciadas unas de otras, blancas o cremas, a veces bifurcadas, en ellas se producen las esporas destinadas a

la reproducción de la especie. Las esporas son pequeñas, oblongas, casi cilíndricas,

que en gran número forman masas de polvo o esporadas, de color blanco con cierto tono lila-grisáceo.

El pie suele ser corto, algo lateral u oblicuo, ligeramente duro, blanco, con el principio de las laminillas en la parte de arriba y algo peloso en la base. Los hongos pueden crecer de forma aislada, sobre una superficie horizontal o en grupo formando repisas laterales superpuestas. La carne de la seta es blanca, de olor algo fuerte, tierno al principio y después correosa.

2.1.16 **Siembra y cultivo de Hongos Ostras**

El cultivo del hongo ostra es una alternativa de seguridad alimentaria en las áreas rurales, en el cual puede participar toda la familia, y su consumo permite mejorar la nutrición, en virtud de ser un sustituto de la carne de origen animal. Es considerado un alimento de alta calidad para consumo humano, con sabor y textura apreciable y sobre todo por su valor nutritivo.

“Este producto genera beneficios directos en la alimentación, pues es rico en proteínas conteniendo los siguientes aminoácidos esenciales: triptofano, treonina, lisina, y metionina, además proporciona vitaminas del complejo B, y minerales Ca, K, P. adicionalmente los

beneficios indirectos se obtienen al hacer uso de los materiales locales como alternativa productiva y los atributos medicinales que se le atribuyen como propiedades anticancerígenas, antibacteriales y antivirales así también se reporta que la ingestión periódica reduce el nivel de colesterol en la sangre y consecuentemente la hipertensión arterial.” (2:20)

El cultivo de hongos comestibles se sustenta en la idea de aprovechar los subproductos agrícolas con el fin de generar un producto alimenticio.

“La producción del hongo de nuestro interés requiere de una tecnología fácil de implementar y puede convertirse en una fuente secundaria de ingresos económicos, presenta ventajas ya que no se requiere de productos químicos; una vez que se obtuvo el producto comestible, del sustrato se puede obtener abono orgánico, mediante los procesos de compostaje y ver mi composteo, estos a su vez pueden utilizarse como abonos orgánicos para la producción de plantas y hortalizas; también, hay un efecto directo en la conservación y mejora de la calidad de los suelos.”(2: 67)

El hongo ostra, se está produciendo a pequeña escala en Guatemala, en diferentes ambientes pero su producción es muy baja, comparada con la del champiñón.

El consumo de estos también es bajo por falta de promoción y el desconocimiento de las diferentes formas en que se pueden cocinar o adicionara las comidas tradicionales, no obstante existe un gran potencial de comercialización, el cual se puede ver en la época de producción de los hongos naturales conocidos como anacates y los hongos de San Juan.

La producción y cosecha del hongo ostra, puede darse en cualquier época del año y

en casi cualquier lugar, naturalmente brindándole las condiciones ambientales

requeridas a nivel de microclima, adicionalmente es un cultivo que requiere de una

baja inversión y es más fácil de cultivar que otros hongos.

La producción de hongo ostra también es una alternativa para muchas familias tanto como alimentaria como económica, por medio de esta producción muchas familias guatemaltecas han podido erradicar la desnutrición en sus hogares, esta producción realiza con el apoyo técnico de las municipalidades para su ejecución.

2.2 Fundamentos Legales

2.2.1 Marco legal de la nutrición en Guatemala

“El fundamento legal de la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN) se basa en la Constitución Política de la República de Guatemala. El Artículo 2, Deberes del Estado, garantiza la vida, la seguridad y el desarrollo integral a las y los habitantes de la República; la alimentación y la nutrición son partes inherentes a dichos derechos.” (1:4).

En este marco legal manifiesta que todos los habitantes del país la alimentación es un derecho que debe cumplir el estado, pero lamentable que vivimos en un país donde las condiciones sociales son pésimas, la discriminación, el racismo la lucha de poderes se enmarca en los lugares del país, esto conlleva que hay lugares donde muchos niños de nuestra Guatemala sufren de desnutrición, ya que es un problema social que las autoridades no se enfocan en resolver.

“La especificidad se acentúa en el artículo 94 constitucional, que establece la obligación del Estado de proveer salud y asistencia social; además, dicho Artículo enuncia el compromiso explícito de procurar a los habitantes el más completo bienestar físico, mental y social”. (15:7)

“El artículo 97 de la Carta Magna norma el uso racional de la fauna, la flora, la tierra y el agua 22; finalmente, el artículo 99, referente a la alimentación y nutrición, establece el mandato concreto de implementar un sistema alimentario nacional efectivo.(15:7)

En esa línea, la PSAN responde al compromiso nacional de promover el desarrollo humano sostenible y la ampliación y profundización de la gestión democrática del Estado. La Política se inserta en la estrategia de reducción de la pobreza y responde a los Acuerdos de Paz, los cuales plantean considerar objetivos sucesivos de desarrollo, a partir de un primer e inmediato objetivo de seguridad alimentaria y adecuada nutrición para las familias y comunidades.”(1:2)

2.2.2 Acuerdo Gubernativo No. 278-98

El Estado se compromete a mejorar las condiciones alimentarias de la población.

En dicho acuerdo se da el mandato explícito al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación de “Atender los asuntos concernientes al régimen jurídico que rige la producción agrícola, pecuaria forestal e hidrobiológica, así como aquellas que tienen por objeto mejorar las condiciones alimentarias de la población, la sanidad agropecuaria y el desarrollo productivo nacional.”(1:12)

2.2.3 Código de Salud en el artículo 43

“Indica que se Promoverán acciones que garanticen la disponibilidad, producción, consumo y utilización biológica de los alimentos tendientes a lograr la seguridad alimentaria y nutricional de la población guatemalteca.”(19:12)

Este código manifiesta que todos los guatemaltecos debemos de gozar de una alimentación saludable, y para que esto se garantice

podemos acudir al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, ya que este ministerio supuestamente vela para que en las comunidades puedan conocer tenga para aprovechar los recursos de la tierra para producir diferentes tipos de alimentos, pero este ministerio no cumple su función como tal.

2.2.4 Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional

“Artículo 1. Concepto. Para los efectos de la presente ley, la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional establece como Seguridad Alimentaria y Nutricional “El derecho de toda persona a tener acceso físico, económico y social, oportuna y permanentemente, a una alimentación adecuada en cantidad y calidad, con pertinencia cultural, preferiblemente de origen nacional, así como a su adecuado aprovechamiento biológico, para mantener una vida saludable y activa.”(15:7)

Capítulo III: Plan de acción

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad: Humanidades
Departamento de Pedagogía
Carrera: Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa
Carnet: 201411776
Nombre del epesista: Pedro Armando Lucas González

3.1 Título del proyecto.

Manual técnico nutricional y cultivo de hongos ostra para las familias del Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché.

3.2 Problema.

¿Cómo beneficiar a las familias del Cantón Mamaj para mejorar la alimentación nutritiva?

3.3 Hipótesis acción.

Si se elabora un manual técnico nutricional y cultivo de hongos ostra, entonces se mejora la alimentación nutricional de las familias de la comunidad.

3.4 Ubicación geográfica de la intervención

El cantón Mamaj, del municipio de Santa Cruz del Quiché se encuentra ubicada a 30 kilómetros de la cabecera municipal.

3.5 Unidad ejecutora

Facultad de Humanidades, Universidad de San Carlos de Guatemala

3.6 Justificación

La intervención se realizara de acuerdo al diagnóstico realizado en la coordinación municipal de alfabetización y en la comunidad del Cantón el Mamaj del municipio de Santa Cruz del Quiché, demuestra en cuanto a la alimentación de las familias del Cantón Mamaj básicamente se refiere a maíz, frijol, carnes, legumbres y algunas verduras, por lo que es necesario variar el tipo de alimentación que consumen sobre todo que sea nutritivo para una alimentación saludable. Entonces es necesario instruir a las

familiar sobre una alimentación balanceada que requiere el organismo humano como también, sobre el cultivo de hongos ostra.

3.7 Descripción de la intervención

El proyecto plantea un proceso participativo entre los miembros de la institución de CONALFA, y epesista, a contribuir a mejorar los niveles de conocimiento nutricional, en las familias, promoviendo mejorar las condiciones nutricionales en situación de pobreza a través de acciones que complementen la alimentación balanceada y saludable.

“Los hongos contienen todos los ácidos aminados, son de valor nutritivo más alto que las proteínas de plantas, con una calidad muy cercana a la proteína animal. En adición a su valor como alimento rico en proteína, los hongos contienen carbohidratos, en particular carbohidratos poliméricos como el glucógeno y la quitina, y varios compuestos carbonados como la glucosa, fructosa, galactosa, trealosa y muchos otros. Ellos son ricos en minerales como el potasio, el fósforo y el hierro. Contienen un amplio rango de vitaminas y son particularmente ricos en vitamina (B1), (B2), así como en ácido pentatónico (B3), ácido ascórbico biotina (H).” (2:15).

Actualmente la población cuenta con gran suma de olote de maíz que se desperdicia en los desechos de los hogares, por lo mismo que se pretende aprovechar este recurso con que cuenta la comunidad para el proceso de cultivo hongos ostra para variar la alimentación, como también apropiarse de medios de subsistencia que les permite tener ingresos económicos para satisfacer otras necesidades en los hogares. Por tal razón a la comunidad se le proporcionará un manual técnico nutricional y cultivo de hongos ostra para que las familias tengan un proyecto auto sostenible, para que los oriente sobre los procesos de la producción de hongos ostras en la comunidad y contribuir en la alimentación nutritiva en su hogar.

3.8 Objetivos

3.8.1 Objetivo general

Elaborar un manual técnico nutricional y cultivo de hongos ostra dirigida a las familias del Cantón Mamaj, del municipio de Santa Cruz

del Quiché para contribuir al conocimiento de una alimentación nutritiva, los valores nutricionales que contienen los alimentos, y sobre el cultivo de hongos ostra que contienen un alto nivel nutritivo que beneficiará a las familias de la comunidad y como fuente de ingreso económico en sus hogares para satisfacer otras necesidades básicas.

3.8.2 Objetivo específicos

Dar a conocer la importancia del valor nutritivo de los alimentos a través del manual técnico nutricional y cultivo de hongos ostra dirigido a las familias del Cantón Mamaj, para que tengan una alimentación balanceada en sus hogares y contribuir a que tengan una vida saludable.

Socializar el Manual técnico nutricional y cultivo de hongos ostra para dar seguimiento al proyecto con las familias en el Cantón Mamaj, del Municipio de Santa Cruz del Quiché.

Capacitar a las familias, sobre el proceso de cultivo de hongos ostra por medio del personal de la Comisión Nutricional de la municipalidad de Santa Cruz del Quiché. Para contribuir al conocimiento de una alimentación nutritiva y tener un producto de hongos ostra de calidad.

Sembrar micelios de Hongos Ostras con las familias del Cantón Mamaj, del Municipio de Santa Cruz del Quiché.

Elaborar un manual sobre los pasos de la siembra de micelios de Hongos Ostras dirigido a las familias del Cantón Mamaj, del Municipio de Santa Cruz del Quiché.

Dotar de semillas de hongos ostra a las familias del Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché, que por medio de su cultivo puedan consumir hongos de calidad que beneficien la alimentación nutritiva en los hogares de las familias.

3.9 Metas

Un manual elaborado y autorizado sobre la importancia de la alimentación nutritiva y cultivo de hongos ostra dirigido, a las familias del Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché.

Socializar dos veces el uso del manual técnico nutricional, con las familias del Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché. Para dar seguimiento al proyecto en la comunidad.

Capacitar a 20 familias sobre el proceso de cultivo de hongos ostra, sobre la importancia del consumo de proteínas a través de la producción y su valor nutritivo que aporta a una vida saludable, por medio de la COMUSAN, Comisión Nutricional Seguridad alimentaria Nutricional.

Sembrar 20 libras de micelios de Hongos Ostras con las familias de la comunidad del Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché, para contribuir con la alimentación nutritiva en los hogares de las familias.

Entregar 20 manuales sobre los pasos de la siembra de micelios de Hongos Ostras dirigido a las familias del Cantón Mamaj, del Municipio de Santa Cruz del Quiché.

Veinte familias del Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché, conocen sobre la alimentación nutritiva y obtiene proteínas por medio del cultivo de hongos ostra.

3.10 Beneficiarios

3.10.1 Beneficiarios directos

Veinte familias del Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché, que participan en el programa de alfabetización.

3.10.2 **Beneficiarios indirectos**

Pobladores del Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché.

3.11 **Actividades**

1. .Solicitud de asignación de la comunidad a la Coordinación Municipal de Alfabetización, Santa Cruz del Quiché.
2. Viaje a la comunidad y entrega de solicitud de asignación a representante del COCODE del Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché.
3. Visita al grupo a la comunidad que participa en el programa de CONALFA para socializar el proyecto y tener la aprobación de parte de ellos.
4. Solicitud y gestión de asistencia técnica al personal de COMUSAN de la municipalidad de Santa Cruz del Quiché, para la capacitación del cultivo de hongos ostra.
5. Investigación de fuentes bibliográficas sobre el manual Técnico nutricional y cultivo de hongo ostra.
6. Análisis, elección y clasificación de la información obtenida en la investigación. Sobre la intervención del proyecto.
7. Elaboración del manual. Técnico nutricional y cultivo de hongos dirigido a las familias del Cantón Mamaj.
8. Revisión, aprobación e impresión del Manual técnico nutricional y cultivo de hongos ostra su respectiva impresión.
9. Coordinación con la facilitadora del programa de CONALFA y Comité Comunitario de Desarrollo, COCODE para la organización de las fechas de reuniones con los beneficiados directos.
10. Preparación de los materiales para el desarrollo del manual nutricional sobre el cultivo y producción de hongos ostra.

11. Coordinar con la COMUSAN para las capacitaciones a las familias del Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché.
12. Reportar y coordinar, con la facilitadora del programa de CONALFA para la convocatoria a las familias beneficiadas.
13. Desarrollo de la capacitación sobre el Manual técnico Nutricional y Cultivo de Hongos Ostra a las familias beneficiadas del programa de CONALFA.
14. Explicación del contenido del manual técnico nutricional y cultivo de hongos ostra dirigida a las familias del cantón Mamaj.
15. Impartición de charla sobre los valores nutritivos de las diferentes clases de alimentos que deben de consumir los humanos para una vida saludable.
16. Socializar, normas de higiene que requiere el proceso del cultivo de hongos ostra para tener un producto eficiente.
17. Entrega de las semillas de hongos ostra a las veinte familias de la comunidad para su cultivo.
18. Demostración de la práctica del cultivo de hogos otras con olotes a las veinte familias beneficiadas directas de la intervención del proyecto.
19. Práctica del cultivo de las semillas de hongos con las familias beneficiadas del proyecto.
20. Monitoreo y recomendaciones en los hogares de las familias beneficiadas para la verificación y cuidado de la siembra del hongo ostra, para tener un producto de calidad para el consumo.

3.12 Cronograma de tiempo de actividades.

A continuación se presenta un cronograma de actividades que se realizaran para para la intervención del proyecto, dicho cronograma tiene como objetivos llevar un control de forma eficiente para la ejecución del proyecto, durante tres meses calendario ver el cronograma adjunto.

Cuadro 16

No.	Actividad	Tiempo, meses/ año 2018																				
		Octubre			Noviembre				Diciembre													
		2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4										
01	Solicitud de asignación de la comunidad a la Coordinación Municipal de Alfabetización, Santa Cruz del Quiché.																					
02	Viaje a la comunidad y entrega de solicitud de asignación a representante del COCODE del Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché.																					
03	Visita al grupo a la comunidad que participa en el programa de CONALFA para socializar el proyecto y tener la aprobación de parte de ellos.																					
04	Solicitud y gestión de asistencia técnica al personal de COMUSAN de la municipalidad de Santa Cruz del Quiché, para la capacitación del cultivo de hongos ostra.																					
05	Investigación de fuentes bibliográficas sobre el manual Técnico nutricional y cultivo de hongo ostra.																					
06	Análisis, elección y clasificación de la información obtenida en la investigación. Sobre la intervención del proyecto																					
07	Elaboración del manual. Técnico nutricional y cultivo de hongos dirigido a las familias del Cantón Mamaj.																					
08	Revisión, aprobación e impresión del Manual Técnico nutricional y cultivo de hongos ostra. su respectiva impresión.																					
09	Coordinación con la facilitadora del programa de CONALFA y Comité Comunitario de Desarrollo-COCODE- para la organización de las fechas de reuniones con los beneficiados																					
10	Preparación de los materiales para el desarrollo del manual nutricional sobre el cultivo y producción de hongos ostra.																					

No.	Actividad	Tiempo, meses/ año 2018											
		Octubre			Noviembre				Diciembre				
		2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
11	Coordinar con la COMUSAN para las capacitaciones a las familias del Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché.												
12	Reportar y coordinar, con la facilitadora del programa de CONALFA para la convocatoria a las familias beneficiadas.												
13	Desarrollo de la capacitación sobre el Manual técnico Nutricional y Cultivo de Hongos Ostra a las familias beneficiadas del programa de CONALFA.												
14	Explicación del contenido del manual técnico nutricional y cultivo de hongos ostra dirigida a las familias del cantón Mamaj.												
15	Impartición de charla sobre los valores nutritivos de las diferentes clases de alimentos que deben de consumir los humanos para una vida saludable.												
16	Socializar, normas de higiene que requiere el proceso del cultivo de hongos ostra para tener un producto eficiente. .												
17	Entrega de las semillas de hongos ostra a las veinte familias de la comunidad para su cultivo.												
18	Demostración de la práctica del cultivo de hogos otras con olotes a las veinte familias beneficiadas directas de la intervención del proyecto.												
18	Práctica del cultivo de las semillas de hongos con las familias beneficiadas del proyecto.												
20	Monitoreo y recomendaciones en los hogares de las familias beneficiadas para la verificación y cuidado de la siembra del hongo ostra.												

3.13 Técnicas metodológicas

La observación

Permitirá realizar una observación a grandes rasgos sobre el contexto de la comunidad asignada por la Coordinación Municipal de Alfabetización.

Entrevista

Servirá para recabar información acerca de la historia, aspecto sociocultural, y económico para realizar esta técnica se utilizara un cuestionario como instrumento de investigación.

Encuesta

Permitirá diagnosticar cual son las carencias que afronta la comunidad, para realizar esta técnica se utilizara un cuestionario como instrumento de investigación.

Estudio de caso

Nos servirá para estudiar con mucha profundidad y con mucho detalle el hecho o problemática a lo largo del tiempo.

Análisis documental

Investigar o solicitar diferentes documentos escritos, como actas de COCODE para obtener información para realizar el diagnóstico de la comunidad y conocer su historia como su estructura social de su población.

3.14 Recursos

Para ejecutar la intervención del proyecto se necesitara tanto el recurso humano, material y financiero para que se cumplan todos los objetivos, metas y productos trazados. A continuación se detallan todos los recursos necesarios.

3.14.1 Recursos Humanos

Coordinación Municipal de Alfabetización, Santa Cruz del Quiché.
Licenciado. Rene Vicente Castro.

Facilitadora del Programa de CONALFA en la Comunidad, profesora;
Thelma de León Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado, Lic.
Óseas Moisés López García. Grupo de CONALFA de la comunidad
de Mamaj. Ingeniero Agrónomo COMUSAN- Comisión Municipal de

3.14.2 Recursos Materiales

Computadora, Material didáctico, Manual, Impresora
 Memoria USB, Cámara digital
 Olotes, Agua
 Transporte, 40 Bolsas plásticas transparentes de 25 lbs.
 20 libras de micelios de hongos ostra.

Cuadro 17

3.15 Presupuesto

No.	Descripción	Fuentes de financiamiento	Cantidad	Costo unitario	Total
1	Realización del manual hasta su aprobación	Epesista	20	Q 1.00	Q .20.00
2	Internet			Q 50.00	Q.50.00
3	Impresión del manual		20	Q. 15.00	Q 300.00
4	Empastados del manual		20	Q 10.00	Q 200.00
Sub-Total					Q 570.00
5	Capacitación a las familias del Cantón Mamaj, para el cultivo de hongos ostra	Municipalidad de santa Cruz			Q 200.00
		Epesista			
	Refacciones a las beneficiadas y capacitadores	Municipalidad de santa Cruz del Quiché	20	Q 7.00	Q 140.00
	Viáticos		4	Q 50.00	Q 200.00

No.	Descripción	Fuentes de financiamiento	Cantidad	Costo unitario	Costo Total
6	Semillas de hongo ostra	COMUSAN	20	Q 25.00	Q 500.00
7	Transporte	Conalfa	1	Q 50.00	Q 50.00

8	Bolsas plásticas (25 lbs)	Epesista	40	Q 1.00	Q 40.00
No.	Descripción	Fuentes de financiamiento	Cantidad	Costo unitario	Costo Total
9	Olote, Xilote	Comunidad			
10	Tijeras o cuchillas	Epesista	5	Q 5.00	Q 15.00
11	Imprevistos para gastos no planeados	Epesista			Q 150.00
Sub-Total					1925.00
TOTAL GENERAL					Q 2,495.00

3.16 Responsables

Coordinación Municipal de Alfabetización, Santa Cruz del Quiché.
Licenciado. Rene Vicente Castro.

Facilitadora del Programa de CONALFA en la Comunidad, profesora;
Thelma de León Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado, Lic. Óseas
Moisés López García.

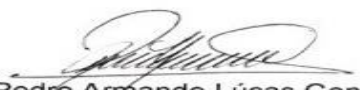
Grupo de CONALFA de la comunidad de Mamaj.

Ingeniero Agrónomo COMUSAN- Comisión Nutricional Seguridad alimentaria
Nutricional, de la Municipalidad de Santa Cruz del Quiché

Consejo de Desarrollo Comunitario del Cantón Mamaj, Mario Adán Motta
presidente de COCODE.

3.17 Evaluación.

La evaluación de esta fase se realizará mediante la heteroevaluación, utilizando una lista de cotejo que consiste en realizar un listado con indicadores de logro para poder evaluar si se lograron alcanzar dichos indicadores


PEM. Pedro Armando Lucas González
Epesista Carne 201411776


Lic. Oseas Moisés López García
Asesor de EPS

Capítulo IV

Ejecución y sistematización de la intervención

4.1 Descripción de las actividades realizadas

Cuadro 18

No	Actividades	o Planeada ejecutado	Tiempo, meses/ año 2018												
			Oct.			Nov				Dic					
			2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
1	Solicitud de asignación de la comunidad a la Coordinación Municipal de Alfabetización, Santa Cruz del Quiché.	P													
		E													
2	Viaje a la comunidad y entrega de solicitud de asignación a representante del COCODE del Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché.	P													
		E													
3	Visita al grupo a la comunidad que participa en el programa de CONALFA para socializar el proyecto y tener la aprobación de parte de ellos.	P													
		E													
4	Solicitud y gestión de asistencia técnica al personal de COMUSAN de la municipalidad de Santa Cruz del Quiché, para la capacitación del cultivo de hongos ostra.	P													
		E													
5	Investigación de fuentes bibliográficas sobre el manual Técnico nutricional y cultivo de hongo ostra.	P													
		E													
6	Análisis, elección y clasificación de la información obtenida en la investigación. Sobre la intervención del proyecto	P													
		E													
7	Elaboración del manual. Técnico nutricional y cultivo de hongos dirigido a las familias del Cantón Mamaj.	P													
		E													
8	Revisión, aprobación e impresión del Manual Técnico nutricional y cultivo de hongos ostra. su respectiva impresión.	P													
		E													
9	Coordinación con la facilitadora del programa de CONALFA y Comité Comunitario de Desarrollo, COCODE para la organización de las fechas de reuniones con los beneficiados.	P													
		E													
10	Preparación de los materiales para el desarrollo del manual nutricional sobre el cultivo y producción de hongos ostra.	P													
		E													

Cronograma de Control de ejecución de las actividades

Cuadro 19

No.	Actividades	o Planeada ejecutado	Tiempo, meses/ año 2018												
			Oct.			Nov				Dic					
			2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
11	Coordinar con la COMUSAN para las capacitaciones a las familias del Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché.	P													
		E													
12	Reportar y coordinar, con la facilitadora del programa de CONALFA para la convocatoria a las familias beneficiadas.	P													
		E													
13	Desarrollo de la capacitación sobre el Manual técnico Nutricional y Cultivo de Hongos Ostra a las familias beneficiadas del programa de CONALFA.	P													
		E													
14	Explicación del contenido del manual técnico nutricional y cultivo de hongos ostra dirigida a las familias del cantón Mamaj.	P													
		E													
15	Impartición de charla sobre los valores nutritivos de las diferentes clases de alimentos que deben de consumir los humanos para una vida saludable	P													
		E													
16	Socializar, normas de higiene que requiere el proceso del cultivo de hongos ostra para tener un producto eficiente. .	P													
		E													
17	Entrega de las semillas de hongos ostra a las veinte familias de la comunidad para su cultivo.	P													
		E													
18	Demostración de la práctica del cultivo de hogos otras con olotes a las veinte familias beneficiadas directas de la intervención del proyecto.	P													
		E													
19	Práctica del cultivo de las semillas de hongos con las familias beneficiadas del proyecto.	P													
		E													
20	Monitoreo y recomendaciones en los hogares de las familias beneficiadas para la verificación y cuidado de la siembra del hongo ostra, para tener un producto de calidad para el consumo	P													
		E													

Cuadro de actividades de resultado

No.	Actividades	Resultado
1	Solicitud de asignación de la comunidad a la Coordinación Municipal de Alfabetización, Santa Cruz del Quiché.	Comunidad asignada por el Coordinador Municipal de alfabetización de Santa Cruz del Quiché
2	Viaje a la comunidad y entrega de solicitud de asignación para la ejecución del proyecto a representante del COCODE del Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché.	Solicitud entregada y aceptada para la ejecución del proyecto por la autoridad del COCODE de la comunidad.
3	Visita al grupo a la comunidad que participa en el programa de CONALFA para socializar el proyecto y tener la aprobación de parte de ellos.	Socialización ejecutada y proyecto aceptado por la comunidad del Cantón Mamaj
4	Solicitud y gestión de asistencia técnica al personal de COMUSAN de la municipalidad de Santa Cruz del Quiché, para la capacitación del Manual técnico nutricional y cultivo de hongos ostra.	Solicitud aceptada, por la licenciada. Aporte del COMUSAN para la socialización del manual y la capacitación técnica del cultivo de hongos ostra.
5	Investigación de fuentes bibliográficas sobre el manual Técnico nutricional y cultivo de hongo ostra.	Se adquirió información suficiente e importante para la fundamentación teórica del proyecto a ejecutar en la comunidad.

No.	Actividades	Resultado
6	Análisis, elección y clasificación de la información obtenida en la investigación. Sobre la intervención del proyecto.	Información sintetizada y analizada para la intervención del proyecto.
7	Elaboración del manual. Técnico nutricional y cultivo de hongos dirigido a las familias del Cantón Mamaj.	Manual elaborado como primer borrador.
8	Revisión, aprobación e impresión del Manual Técnico nutricional y cultivo de hongos ostra su respectiva impresión.	Aprobación del manual por el asesor del –EPS- Impresión del Manual.
9	Coordinación con la facilitadora del programa de CONALFA y Comité Comunitario de Desarrollo-COCODE- para la organización de las fechas de reuniones con los beneficiados directos.	Realización de agenda con fechas para la capacitación a las familias del Cantón Mamaj.
10	Preparación de los materiales para el desarrollo del manual nutricional sobre el cultivo y producción de hongos ostra.	Materiales realizados para la socialización del manual nutricional cultivo y producción de hongo ostra.
11	Coordinar con la COMUSAN para las capacitaciones a las familias del Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché.	Realización de agenda con fechas para la capacitación a las familias del Cantón Mamaj.
12	Reportar y coordinar, con la facilitadora del programa de CONALFA para la convocatoria a las familias beneficiadas.	Asistencia de las familias para recibir las capacitaciones sobre el proyecto a ejecutar.

No	Actividades	Resultado
13	Desarrollo de la capacitación sobre el Manual técnico Nutricional y Cultivo de Hongos Ostra a las familias beneficiadas del programa de CONALFA.	Dos capacitación impartida por el representante de la COMUSAN.
14	Explicación del contenido del manual técnico nutricional y cultivo de hongos ostra dirigida a las familias del cantón Mamaj.	Participación de las familias en las reuniones agendadas.
15	Socializar la importancia de los valores nutritivos de los diferentes clases de alimentos que deben de consumir los humanos para una vida saludable.	Familias conociendo el valor nutritivo de los alimentos y el proceso de cultivo de hongos ostra.
16	Socializar, normas de higiene que requiere el proceso del cultivo de hongos ostra para tener un producto eficiente.	Familias practican los hábitos de higiene para el proceso de cultivo de hongos ostra.
17	Entrega de las semillas de hongos ostra a las veinte familias de la comunidad para su cultivo.	Familias reciben semillas para el cultivo de hongos ostra.
18	Demostración de la práctica del cultivo de hogos otras con olotes a las veinte familias beneficiadas directas de la intervención del proyecto.	Conocen el procedimiento para el cultivo de hongos ostra.
19	Práctica del cultivo de las semillas de hongos con las familias beneficiadas del proyecto.	Ejecución satisfactoria.
20	Monitoreo y recomendaciones en los hogares de las familias beneficiadas para la verificación y cuidado de la siembra del hongo ostra, para tener un producto de calidad para el consumo.	Las familias cumplieron con los cuidados del cultivo de hongo ostra. Familias obtiene cosecha.

Cuadro 20**4.2 Productos y logros**

No.	Producto	Logro
1	Un manual elaborado y autorizado sobre cómo mejorar la alimentación nutricional y cultivo de hongos ostra dirigido, a las familias del Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché.	Se realizó y aprobó el manual para las familias del Cantón Mamaj.
2	Socializar dos veces el uso del manual técnico nutricional, con las familias del Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché. Para dar seguimiento al proyecto en la comunidad.	Las familias conocen la importancia de los valores nutritivos de los alimentos.
3	Capacitación a 20 familias sobre el proceso de cultivo de hongos ostra, sobre la importancia del consumo de proteínas a través de la producción y su valor nutritivo que aporta a una vida saludable, por medio de la COMUSAN, Comisión Nutricional Seguridad alimentaria Nutricional.	Familias reciben los pasos necesarios para el cultivo de hongo ostra
4	Sembrar 20 libras de micelios de Hongos Ostras con las familias de la comunidad del Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché, para contribuir con la alimentación nutritiva en los hogares de las familias.	Se realiza la siembra de hongos ostra siguiendo los pasos necesarios para el cultivo de hongos ostra
5	Entregar 20 manuales sobre los pasos de la siembra de micelios de Hongos Ostras dirigido a las familias del Cantón Mamaj, del Municipio de Santa Cruz del Quiché.	Se entregó los veinte manuales de manera satisfactoria.
6	Veinte familias del Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché, conocen sobre la alimentación nutritiva y obtiene proteínas por medio del cultivo de hongos ostra.	Familias obtienen cosecha de hongo ostra para mejorar la alimentación en sus hogares.



Presentación del manual



Manual Técnico Nutricional y Cultivo de Hongos Ostra



Índice	Pág.
Contenido	
Introducción	i
CAPÍTULO I	
Alimentación saludable	1
1.1 Clasificación de los nutrientes y su función	
1.2 Los nutrientes	3
1.3 Normas que debe cumplir la alimentación saludable	3
1.4 Sugerencias alimentarias	4
1.5 Grupos de alimentos	5
1.5.1 Grupo 1: verduras y hortalizas	5
1.5.2 Grupo 2 Cereales tubérculos y plátanos	6
1.5.3 Alimentos de origen animal y leguminosas	6
CAPITULO II	
Alimentación diaria	9
2.1 Agua	10
2.2 Utilizar métodos de cocción saludable	10
2.3 Desayuno saludable	
2.4 Almuerzo saludable	11
2.5 Cena saludable	11
2.6 Olla alimentaria	12
CAPITULO III	
Cultivo de hongo ostra	13
3.1 hongo ostra	14
3.2 Propiedades nutritivas del hongo ostra	14
3.3 Norma de higiene para el cultivo de los hongos ostra	14
3.4 Procedimiento sobre el cultivo del hongo ostra	14
3.4.1 Descripción de la práctica del cultivo del hongo ostra	14
3.4.2 Beneficios del cultivo del hongo ostra	15
3.4.3 Preparación del modulo	15
3.4.4 Preparación del sustrato para el cultivo del hongo ostra	15
3.4.5 Desinfección del sustrato para el cultivo	16
3.4.6 Semilla (micelio)	16
3.4.7 Siembra	17
3.4.8 Colonización	17
3.4.9 Producción	18
3.4.10 Riego	18
3.4.11 Cosecha	19
Capitulo IV	
Recetas de comida con hongos ostra	20
4.1 Hongos con arroz	21
4.2 Hogos con hierba	21
4.3 Hongo ostra con pechuga de pollo	22
4.4 Espagueti con hongo ostra	22
4.5 Filete de pollo con hongo ostra	23
4.6 Guisado de hongo para quesadillas o tacos	23
Bibliografía	24

Introducción

Una correcta alimentación es fundamental para el buen desarrollo de las niñas y niños, permitiéndole cumplir con sus funciones acorde a su edad, es por esto que como madres y padres debemos brindar a nuestros hijos e hijas una mejor alimentación e incentivarlos a tener prácticas de vida saludable, previniendo problemas y enfermedades crónicas que afectan el desarrollo del ser humano.

Es esencial que los padres y madres de familia tengan información oportuna que les permita educar a sus hijas e hijos en alimentación y nutrición ya que es en el hogar donde las niñas y niños aprenden patrones de comportamiento y de alimentación.

El manual contiene información para conocer cuáles son los valores nutritivos de los diferentes grupos de alimentos, que deben consumir para tener una alimentación saludable en sus hogares y contribuir a una dieta equilibrada.

Como también contiene el procedimiento del cultivo de hongo ostra que es una práctica fácil de implementar en los hogares de las comunidades rurales que también contribuye a una alimentación saludable por sus propiedades nutritivas que contiene

En presente manual aborda temas sobre formas de cocer los alimentos de manera segura que es parte fundamental para una alimentación saludable en los hogares

Contiene información sobre una alimentación variada y nutritiva por medio de los diferentes grupos de alimentos que aportan los nutrientes necesarios para el cuerpo.

CAPITULO I

Alimentación Saludable

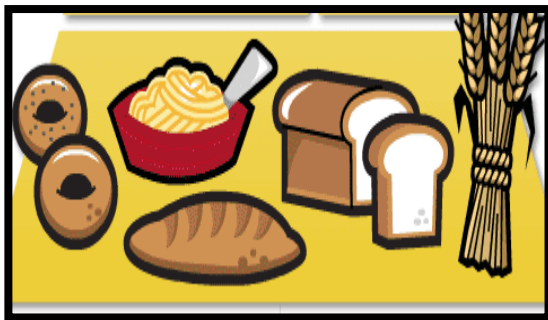


Objetivos	Contendidos
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer las sugerencias necesarias para una alimentación saludable en su familia. • Conocer la clasificación de los nutrientes y su función para el cuerpo 	<ul style="list-style-type: none"> • Clasificación de los nutrientes y su función • Los nutrientes • Sugerencias alimentarias
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar los grupos de alimentos y su valor nutritivo que le da al cuerpo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Los grupos de los alimentos

1.1 Clasificación de los nutrientes y su función

1

Energéticos Proporcionan la energía necesaria para trabajar, jugar, estudiar y hacer todas los trabajos diarios



2



Constructores: Ayuda a la formación, al crecimiento y a la reparación de músculos articulaciones y huesos



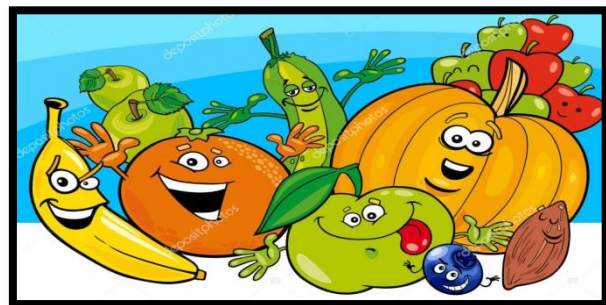
3

Grasas. Proporcionan energía de reserva. Debe comerse con medida



4

Defensores: protegen de las enfermedades y mantienen todas las funciones del cuerpo humano



1.2 Los Nutrientes

“Los nutrientes son las sustancias vivientes e inorgánicas de los alimentos dirigidos, absorbidos en el estómago y que se incorporan al organismo” (7:12)

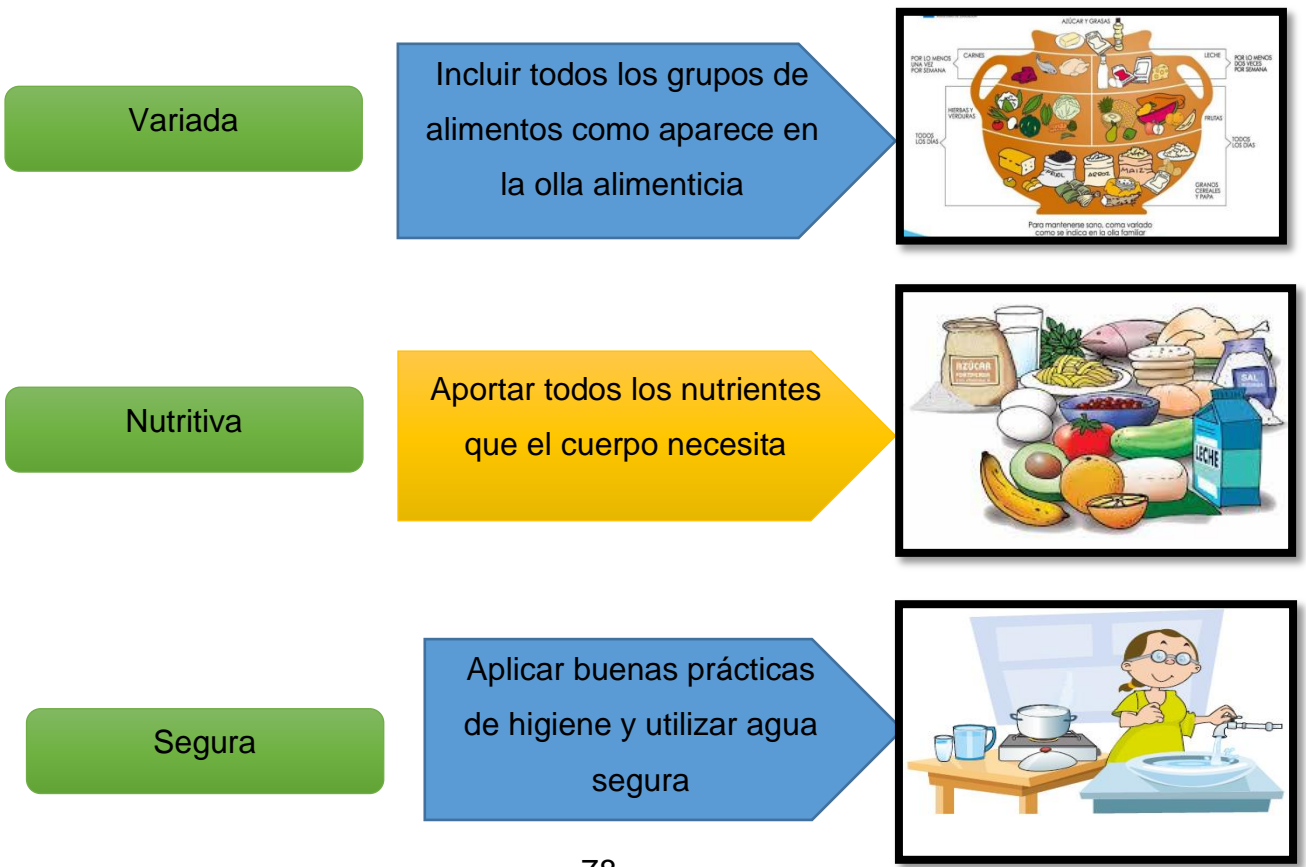
El número de sustancias que existen en la naturaleza son casi muchas, sin embargo son solamente unas pocas las que nos pueden servir como nutriente. Estos nutrientes no los comemos directamente sino que forman parte de los alimentos que consumimos en diferentes razones. Las múltiples



Fuente: <https://sp.depositphotos.com/vector-images/grupos->

razones. Las muchas mezclas en que la naturaleza ofrece los diferentes nutrientes nos dan una variedad de alimentos que los seres humanos podemos comer.

1.3 Normas que debe cumplir la alimentación saludable



1.4 Sugerencias alimentarias

Para que su familia tenga una alimentación saludable y cumpla con las características de la misma, se debe aplicar las siguientes sugerencias:



1.5 Grupo de alimentos

1.5.1 Grupo 1: verduras, hortalizas

“Dan vitaminas y minerales, importante para mejorar las funciones vitales de los sistemas nervioso e inmunológico, y para los procesos de digestión y reparación del organismo”. (1: 24)

Es importante que se consuma a diario, porque previenen enfermedades, en el cuerpo



Fuente: [https://.com/imagenes-de-archivo/grupo de alimentos.html](https://.com/imagenes-de-archivo/grupo-de-alimentos.html)

Las verduras de color verde vivo y amarillo contienen proteínas que son sustancias



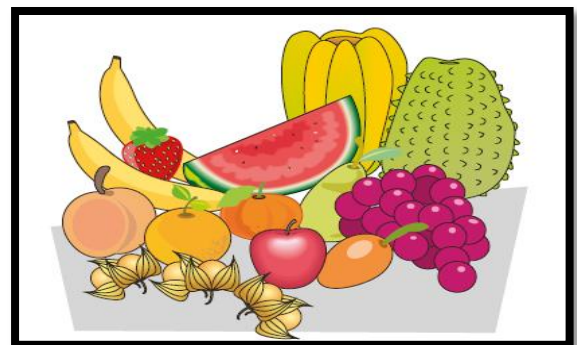
Fuente: [https://es.123rf.com/imagenes-de-archivo/grupo de alimentos.html](https://es.123rf.com/imagenes-de-archivo/grupo-de-alimentos.html)

que se transforman en vitaminas, en el organismo. Las verduras frescas dan vitamina C, ayudan al crecimiento, protegen las encías y ayudan a cicatrizar heridas.

Se debe comer dos porciones diarias de verduras y hortalizas en diferentes formas de cocinar.

Las frutas

“Estas tienen vitaminas, minerales y fibra; necesarios para cuidar contra las enfermedades y mantener un buen estado de salud” (1: 32)



Fuente: <https://sp.depositphotos.com/vector-imagenes/grupos-de-alimentos.html>

1.5.2 Grupo 2: Cereales tubérculos y plátanos

Fuente principal de carbohidratos y vitaminas, proporcionan la mayor parte de energía que se necesita para mantenerse sano y un normal crecimiento.

Los cereales tienen forma de aguja, los más utilizados en nuestra alimentación son el trigo, amaranto, arroz, maíz, quinua, cebada, avena y centeno.



Los cereales integrales son los que han sido menos procesados y contienen mayor cantidad de nutrientes y fibra, ayudan a la digestión y a disminuir el colesterol en la sangre entre otras.



Los tubérculos como papas, ocas, camote, melloco, zanahoria blanca, también aportan energía.



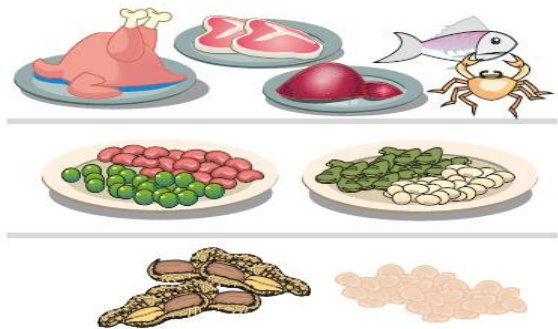
Los plátanos como oritos, guineos, maduros, maqueños verdes, rosados aportan energía y potasio.



Fuente: <https://sp.depositphotos.com/vector-images/grupos-de-alimentos.html>

1.5.3 Grupo 3: Alimentos de origen animal y Leguminosas

Representan la fuente principal de proteína de la dieta, son importantes para formar y reparar tejidos, los alimentos de origen animal son; Lácteos, huevos, carnes, pescados, mariscos.



Fuente: <https://sp.depositphotos.com/vector-images/grupos-de-alimentos.html>

Lácteos

Para crecer su niño necesita consumir 3 tazas de leche o cualquiera de sus equivalencias o derivados. Los lácteos son la leche y sus derivados como yogurt, quesillo y queso que aportan proteínas de buena calidad.

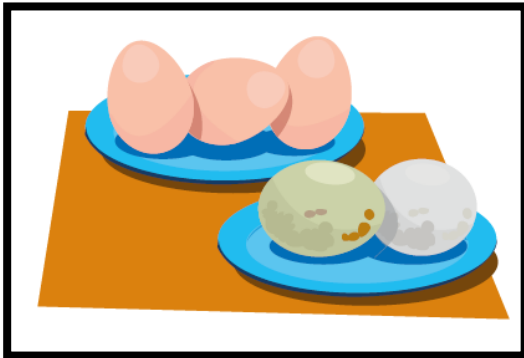
“Además son fuentes de minerales como el calcio, fósforo, zinc y magnesio que son indispensables para que los huesos crezcan fuertes y los dientes se mantengan sanos y firmes. Ayuda a prevenir la osteoporosis en la etapa adulta y la vejez; es una buena fuente de vitamina A.”(7: 23)



Fuente: <https://es.123rf.com/imagenes-de-archivo/grupo-de-alimentos.html>

Huevos

“Los huevos aportan proteínas de buena calidad ya que contienen todos los aminoácidos esenciales que el cuerpo humano no puede elaborar. Ayudan al crecimiento de los niños.”(7: 23)



Fuente: <https://es.123rf.com/imagenes-de-archivo/grupo-de-alimentos.html>

La yema provee vitamina A; también contiene colesterol por ello es preferible consumirlos cocidos en lugar de fritos.

Carnes

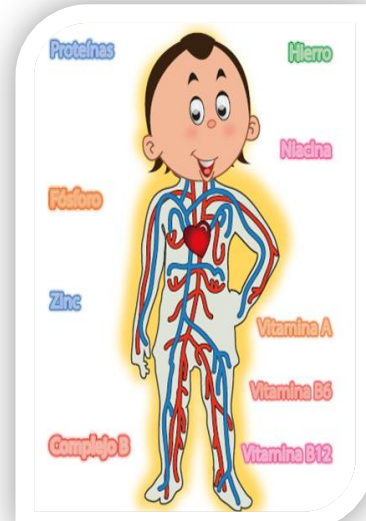
“Las carnes aportan con varios nutrientes de buena calidad como las proteínas que ayudan a desarrollar los músculos; el hierro para la formación de glóbulos rojos de la sangre y del músculo, que además previene enfermedades como la anemia; ayudan a una mejor concentración en los estudios.”(7:17).

Contiene también vitaminas del complejo B que sirve para fortalecer el sistema nervioso y para utilizar la energía de los alimentos.

Gracias y aceites.

“Son importantes para el normal movimiento del cuerpo, es necesario un consumo justo, es decir no debe pasar de exceso. Proporcionan mayor cantidad de energía que los otros nutrientes.”(7:18).

Las grasas se deben consumir con medida porque el grande consumo causa problemas como engordar .



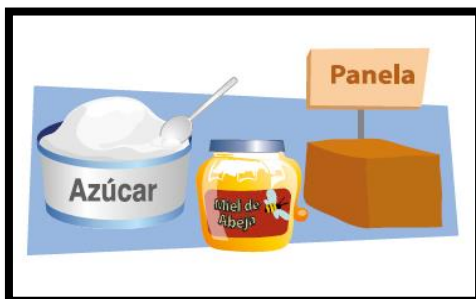
No reutilizar el aceite y las grasas.



Fuente:<https://es.123rf.com/imagenes-de-archivo/arubo-de-alimentos.html>

Azúcares

“Se les conoce como azúcares al azúcar común, miel, panela. Estos alimentos aportan calorías y el consumo en exceso afecta la salud, daña la dentadura y se acumula en forma de grasa produciendo sobrepeso y obesidad.”(7: 21)



Fuente:<https://es.123rf.com/imagenes-de-archivo/grupo-de-alimentos.html>

CAPITULO II

2. Alimentación diaria



Objetivos	Contendidos
<p>Aplicar métodos saludables para cocer los alimentos de manera segura e higiénica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El agua • Métodos de cocción saludables
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar los niveles de alimentos y sus aportes nutritivos por medio de la olla alimentaria 	<ul style="list-style-type: none"> • Olla alimentaria
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer los beneficios de los períodos de comida para mantener una buena salud en el cuerpo 	<ul style="list-style-type: none"> • Desayuno • Almuerzo • Cena

2.1 Agua

Es un elemento básico para la vida, ya que actúa en todas las funciones que realiza el organismo, transporte y absorción de vitaminas y minerales, evita el estreñimiento y mantiene humedecida la piel.

El agua segura es aquella que no contiene ninguna suciedad y se puede tomar o usar para cocinar los alimentos.



Fuente: <https://es.123rf.com/imagenes-de-archivo/grupo-de-alimentos.html>

2.2 Utilizar métodos de cocción saludables

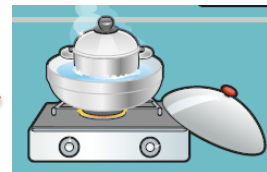
Hervido:

Consiste en dejar el agua a punto de hervir y en ese momento agregar el alimento.



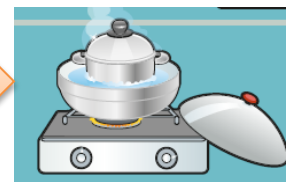
Al vapor:

Consiste en utilizar una olla con un poco de agua hirviendo donde se coloca otro recipiente agujereado en el que se pone un alimento.



Baño maría:

Se coloca un recipiente que contenga el alimento a cocinar dentro de otro más grande que tenga agua.



Recomendaciones en la preparación de alimentos

- ✓ Lavar y desinfectar bien frutas y verduras
 - ✓ Acortar el uso de sal, azúcar y grasa en la preparación de los alimentos
- Incluya un alimento de cada grupo en las preparaciones diarias.

Fuente: <https://es.123rf.com/imagenes-de-archivo/grupo-de-alimentos.html>

2.3 Desayuno saludable.

“El desayuno en la niña y en el niño es básico ya que después de 10 o 12 horas de ayuno necesita energía y nutrientes para realizar actividades diarias.”(5:8).

En las niñas y niños la falta de desayuno provoca fatiga y pérdida de energía. Cuando no toman desayuno es muy difícil que sus hijos se concentren.

En las niñas y niños los principales beneficios de tomar un buen desayuno son:

- ✓ Mejorar el rendimiento físico y escolar.
- ✓ Ayudar a mantener un peso corporal normal.
- ✓ Aumentar el rendimiento escolar
- ✓ Garantiza un buen crecimiento y desarrollo.



Fuente: <https://es.123rf.com/imagenes-de-archivo/grupo-de-alimentos.html>

2.4 Almuerzo saludable



Fuente: <https://es.123rf.com/imagenes-de-archivo/grupo-de-alimentos.html>

Prepare un almuerzo nutritivo

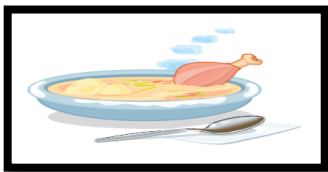
“El almuerzo es el tiempo de comida que aporta mayor cantidad de energía y nutrientes para asegurar un buen crecimiento, desarrollo y rendimiento escolar.”(5:11).

Su actitud es más positiva, si reciben las calorías necesarias, se mantendrán activos y podrán

realizar todas las actividades que el ser humano

desarrolla.

2.6 cena saludable.

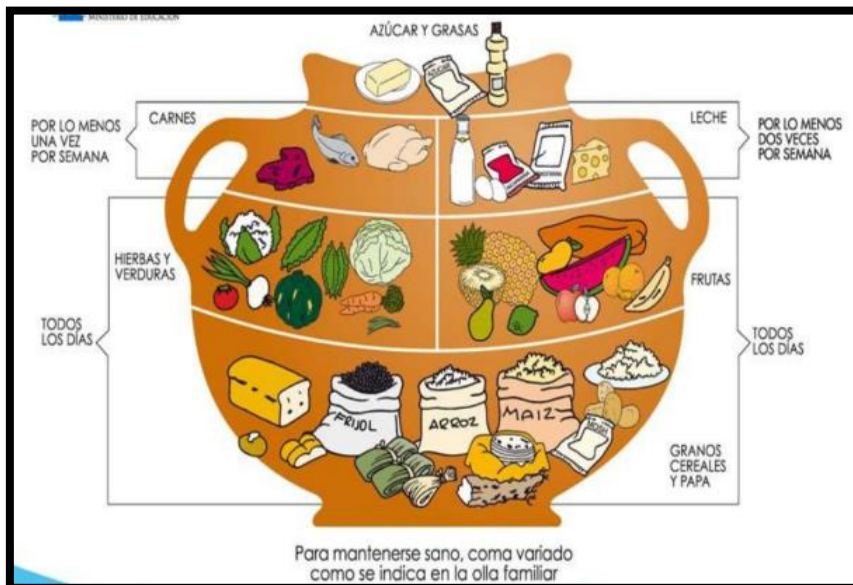


La cena es fundamental porque es la última comida del día antes de que la niña y/o niño se vaya a dormir y pase por un periodo largo de ayuno.

2.7 La olla alimentaria .

“Es la forma grafica de las raciones recomendadas de consumo de cada grupo de alimentos en un determinado periodo de tiempo diario, semanal.”(7:24)

Es la mejor guía cualitativa y en ella queda patente que la base de la alimentación son los cereales, tubérculos, hortalizas, frutas y legumbres (carbohidratos) junto con la leche y derivados (base de la pirámide)



Fuente: <https://es.123rf.com/imagenes-de-archivo/grupo-de-alimentos.html>

CAPITULO III
. Cultivo de hongo ostra


Objetivos	Contendidos
Conocer que los hongos ostra es una alternativa alimentaria porque contiene nutrientes que benefician al cuerpo.	<ul style="list-style-type: none"> • Que son los hongos ostra • Propiedades nutritivas de los hongos ostra. . • Normas de higiene para su cultivo
Orientar a las familias, sobre los procedimientos para siembra de micelios de Hongos Ostras.	<ul style="list-style-type: none"> • Procedimiento para la preparación del sustrato • Procedimiento para la siembra • Incubación • Cosecha • Recetas de preparación de hongos ostra.

3.1 Hongo

“El hongo ostra es una alternativa de seguridad alimentaria en las áreas rurales, en el cual puede participar toda la familia, y su consumo permite mejorar la nutrición, en virtud de ser un sustituto de la carne de origen animal.”.(3:10)

Es considerado un alimento de alta calidad para consumo humano, con sabor y textura apreciable y sobre todo por su valor nutritivo. Este producto genera beneficios directos en la alimentación, pues es rico en proteínas

3.2 Propiedades nutritivas del hongo ostra

“Entre las propiedades del hongo ostra están que contribuyen a una alimentación saludable.

Vitaminas del complejo B

Vitamina C

Vitamina D

Minerales como el: calcio, sodio, fosforo, potasio y hierro.

Bajo contenido en grasas y glúcidos

Vitamina B6 7%.” (6:12)



Fuente: <https://es.123rf.com/imagenes-de-archivo/grupo-de-alimentos.html>

3.3 Norma de higiene para el cultivo de los hongos ostra

Dentro de las normas de higiene se debe poner en práctica el lavado de mano correctamente esto con el fin de no contaminar el sustrato que se va utilizar para el cultivo de los hongos ostra. Como también para su preparación para su consumo. A continuación se presentan imágenes sobre los pasos del lavado de mano

3.4 Procedimiento sobre el cultivo de hongo ostra

3.4.1 Descripción de la práctica del cultivo de hongo ostra

“Es un sistema común de siembra de micelios de Hongo Ostra en bolsas plásticas. Como sustrato se pueden utilizar sub productos de los cultivos de maíz, café, arroz y otros vegetales. Es una práctica nueva en las comunidades. Para su implementación se necesita lo siguiente: construcción de un pequeño módulo y una pequeña inversión en materiales.”(2: 3).

3.4.2 Beneficios del cultivo del hongo ostra:

- Es una práctica nueva que contribuye a la producción y disponibilidad de alimentos a nivel familiar.
- Provee alimento con alto contenido proteico a las familias en cualquier época del año.
- La inversión inicial es baja.
- Fáciles de cultivar, sin complicadas operaciones de laboreo.
- Es una fuente de ingresos para las familias ya que pueden vender los excedentes.

3.4.3 Preparación del módulo

Los obligaciones 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.



Fuente: Colección buena prácticas, programa extraordinario de apoyo a la seguridad alimentaria y nutricional.

También pueden utilizarse las medidas de 1.5 X 1.5 metros.

3.4.4 Preparación del sustrato para el cultivo de hongo ostra

“El esencia 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
(2: 5)



Fuente: <https://www.elhuertourbano.net/setas/cultivo-de-la-seta-ostra/>



Fuente: Epesista

3.4.5 Desinfección del sustrato para el cultivo

“Este paso 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 temperaturas entre 80 a 90 grados centígrados durante una hora. Otra forma de la desinfección del sustrato es poner a hervir agua en un tonel hasta que hierve el agua y luego echar el olote y dejar que hierve durante 15 a 20 minutos y luego escurrirlo hasta que este frio, para realizar la siembra.” (2:6)



Fuente: Colección buena prácticas, programa extraordinario de apoyo a la seguridad alimentaria y nutricional.

3.4.6 Semilla (micelios)

Se debe contar con semilla libre de contaminantes y con la humedad adecuada.



Fuente: <https://www.elhuertourbano.net/setas/cultivo-de-la-seta-ostrea>

Estas semillas pueden comprarse en laboratorios especializados. Pregunte al técnico municipal.



Fuente: Epesista

3.4.7 Siembra:

“Consiste en juntar 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.” (3: 15)



Fuente: Epesista



Fuente: Colección buena prácticas, programa extraordinario de apoyo a la seguridad alimentaria y nutricional.

3.4.8 Colonización

“Cuando el esencia 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.”(2:7)



Fuente: Colección buena prácticas, programa extraordinario de apoyo a la seguridad alimentaria y nutricional.



Fuente: Epesista

3.4.9. Producción

En esta etapa se producen los sombreros que nacen en grupos 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 colectar sombreros más pequeños (para aperitivos) o más grandes (para corte e industrialización).



Fuente: Colección buena prácticas, programa extraordinario de apoyo a la seguridad alimentaria y nutricional.

3.4.10 Riego

“Durante todo el tiempo del cultivo del hongo, debe tenerse mucho cuidado de mantener la humedad aproximadamente de 70 a 80%, dentro de las bolsas en el módulo.”(3:21)

“Esto se logra haciendo aspersiones de agua limpia, pura y sin cloro, con atomizador manual todos los días o a cada dos días dependiendo de la temperatura del lugar. También se puede realizar el riego con una bomba con agua pura. El riego se debe hacer por medio de la ventana cubierta con gasa y durante la producción, se hace también por todos los cortes que se hacen a la bolsa. Debe mojarse el piso del módulo para mantener la humedad requerida y favorecer el desarrollo del hongo.”
(3:22)

También se deben colocarse recipientes plásticos con agua en el piso para que todo el tiempo haya evaporación y se favorezca la humedad relativa dentro del módulo.

3.4.11 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.” (3:27)



Fuente: Colección buena prácticas, programa extraordinario de apoyo a la seguridad alimentaria y nutricional.



Fuente: ebesista

CAPITULO IV

4. Recetas de comida con hongos ostras



Objetivos	Contendidos
<p>Conocer las maneras de cocinar los hongos ostra, con las recetas que contiene el manual.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Setas con arroz • Setas con hierba • Receta de pollo con hongos ostra
<p>Orientar a las familias, sobre los pasos para cocinar los hongos ostra en sus hogares</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Spaghetti con hongos • Guisado de setas para quesadillas o tacos

4.1 Hongos con arroz

Ingredientes:

“1 taza de arroz (puede ser integral) chile cuaresmeño al gusto
1 taza de setas rebanadas perejil al gusto
1 trozo de cebolla aceite
2 dientes de ajo.”(3: 31)



Preparación: Se remoja el arroz en agua caliente durante 15 min. Se enjuaga y se escurre. Posteriormente se fríe en aceite hasta que el grano esté transparente y suelto, se quita el exceso de grasa. Se licua el perejil, ajo y la cebolla con una taza de agua; se le añade la salsa al arroz y fríe unos minutos. Se agrega la sal, 3 tazas de agua, los hongos y el chile. Se tapa la olla y se deja cocer hasta que el arroz esté tierno.

4.2 Hongos con hierbas

Ingredientes:

1/2 Kg de hongos hierbas de olor
2 pimientos verduras picados aceite
2 dientes de ajo picados

Preparación: Se limpian y lavan los hongos sin tallos. Se escurren y se secan con una servilleta. En una cazuela, se fríen los ajos hasta que se transparenten, se añaden los hongos y los demás ingredientes. Se mezcla todo con cuidado. Se deja cocer a fuego lento en una charola tapada y hay que dejar reposar.

4.3 Hongos ostra con pechuga (Para 4 personas)

“**2 pechugas de pollo** cortadas en tiras finas

5 cucharadas de margarina

Sal y pimienta

½ taza de cebolla en rodajas finas

1 taza de **hongos ostra** cortados en tiras largas

½ taza de crema fresca.” (3:31)

Preparación

En una sartén mediana, derretir 2 cucharadas de margarina, saltear por 4 a 5 minutos los **hongos Ostra**, sacar de la sartén y dejarlos en una fuente, cubiertos.

En la misma sartén, agregar más margarina, las otras 3 cucharadas, incorporar las pechugas de pollo, saltearlas y cocinar por unos minutos, agregar si se desea la cebolla, saltearla. Seguir con el pollo y con todos los ingredientes. Cocinar 5 minutos más, rectificar de sal y pimienta. Servir caliente. Acompañar de arroz o pasta.

4.4 Spaghetti con hongos (4 porciones)

Ingredientes:

- 1lb. de Spaghetti
- 2 bandejas de **Hongo**
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla pequeña
- 1 vaso de crema
- Albahaca para adornar
- Aceite para freír

Preparación: Preparar el spaghetti, freír los ajos picados y la cebolla rodajeada en aceite, agregar el **Hongo Ostra** cortado en tiras, al estar sofrito el hongo, retirar del fuego y agregar.

4.5 Filetes de pollo con hongos (4 porciones)

Ingredientes:

- 4 filetes de pollo
- 1 bandeja de **Hongo ostra**
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla en tiras
- Sal y pimienta
- 2 cdas, de salsa soya

Preparación: Salpimentar los filetes de pollo y condimentarlos con el ajo picado, luego poner a freír hasta dorar. Agregar la cebolla y los hongos, freír un poco más y luego agregar la salsa soya, tapar y cocinar por 5 minutos, inmediatamente la crema. Mezclar el sofrito con la pasta y utilizar albahaca picada.

4.6 Guisado de setas para quesadillas o tacos

Ingredientes:

- 1/2 Kg de setas 1 manojo de epazote
- 100 g de chile guajillo sal y aceite al gusto
- 1 taza de cebolla picada

Preparación: En una sartén se sofríe la cebolla con 4 ó 5 cucharadas de aceite, se agregan las setas partidas en trocitos o tiritas y se fríen por unos minutos. Los chiles guajillos se ponen a remojar en agua caliente unas horas antes, después se licuan con parte de su agua y este caldillo se agrega a las setas poniendo epazote al gusto, se sala y se deja hervir por 10 min quedando listo un rico guisado para quesadillas o tacos.

Bibliografía

1. Carbajal Azcona, Ángeles. **Departamento Nutrición**. Segunda edición. Madrid. 2001 71 pp.
2. Colección buena prácticas, **programa extraordinario de apoyo a la seguridad alimentaria y nutricional**, Unión Europea. Primera edición Guatemala 2011. 8 pp.
3. Gaitán Hernández, Rigoberto, **Manual Práctico de Cultivo de Setas**. Segunda edición. México. 2006. 37 pp.
4. Ministerio de Salud Pública, **Dirección Nacional de Promoción de la Salud Gestión Interna de Promoción de la Nutrición, Seguridad y Soberanía Alimentaria**. Quito, Ecuador. Segunda edición 2017. 26 pp.
5. Mj Rivero, Roman Richman **La importancia del desayuno en la alimentación infantil** México. Tercera edición 2015 29 pp.
6. Rocero Ramos, Irene. **Propiedades Nutricionales y saludables de los hongos**. Tercera edición. España. 2015. 64 pp.
7. Serna Miquel, Isabel. **Guía de Nutrición y Alimentación Saludable. La pirámide de la alimentación**. Tercera edición. Valencia. 2009. 27 pp.

Egrafias

8. <https://sp.depositphotos.com/vector-images/grupos-de-alimentos.html>
9. https://es.123rf.com/imagenes-de-archivo/grupo_de_alimentos.html
10. https://es.123rf.com/imagenes-de-archivo/piramide_alimenticia.html
11. <https://www.elhuertourbano.net/setas/cultivo-de-la-seta-ostra/>
12. <https://www.revistavirtualpro.com/noticias/mazorcas-y-hongos-descontaminan-el-agua>
13. <https://www.google.com.gt/search?tbm=isch&sa=1&ei=flwNXMeiDoer5wL3uZbgBg&q=imAGENES+DE+HONGO+OSTRA>

Evidencias fotográficas de la intervención del proyecto.



Fuente: Pedro Armando

Identificación de la comunidad donde se ejecutará el proyecto de intervención del EPS.

Dando la bienvenida a las familias que participarán en proyecto de intervención en el Cantón Mamaj.



Fuente: María Griialva



Fuente: María Griialva



Fuente: Pedro Armando

Capacitación de parte de la representante de la **COMUSAN** sobre la importancia del cultivo de hongo ostra, su manera de cultivo en las familias, al mismo tiempo el valor nutritivo para una alimentación saludable de parte de la representante de la Comisión Nutricional y Seguridad Alimentaria de la Municipalidad de Santa Cruz del Quiché.

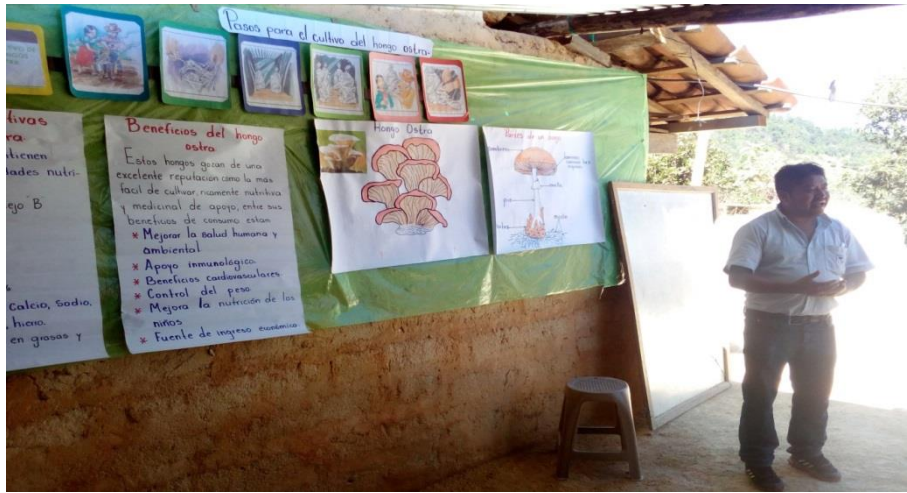


Fuente: Pedro Armando



Padres de familia conociendo el valor nutritivo de los hongos y su proceso para su cultivo, de

Fuente: Pedro Armando



Fuente: Pedro Armando

Participación del coordinador municipal de alfabetización, en la intervención del proyecto.
 Al mismo tiempo concientizo al grupo de alfabetizantes sobre la importancia de este proyecto, para una alternativa de alimentación saludable



Fuente: Pedro Armando

Ingeniero agrónomo de la **COMUSAN**, impartiendo charla sobre el valor nutritivo de los alimentos por medio de la pirámide alimenticia



Fuente: Pedro Armando



Fuente: Pedro Armando

Epesista haciendo entrega de micelios de hongo ostra y bolsas plásticas a los beneficiarios para realizar el cultivo de hongo ostra siguiendo las indicaciones dadas por el agrónomo



Fuente: Pedro Armando



Fuente: Pedro Armando

Ingeniero agrónomo demostrando el proceso del cultivo de hongos ostra
Familias, cultivando hongo ostra en acompañamiento del ingeniero agrónomo, dándoles las indicaciones necesarias y el cuidado adecuado del hongo para una cosecha favorable



Fuente: María Grijalva



Fuente: María Grijalva

Epesista y familias, cultivando hongo ostra siguiendo las indicaciones por el técnico agrónomo de la COMUSAN de la Municipalidad de santa Cruz del Quiché

Culminando de manera satisfactoria, el cultivo de hongo ostra con las familias del Cantón Mamaj, al mismo tiempo agradeciendo el apoyo brindado para la intervención del proyecto.





Fuente: María Griialva



Fuente: María Griialva



Fuente: María Griialva

Haciendo entrega el manual nutricional y cultivo de hongo ostra a las familias beneficiadas del proyecto de intervención realizado por el epesista.



Fuente: María Griialva



Fuente: María Griialva



Fuente: María Griialva



Fuente: María Griialva

Familias beneficiadas obteniendo la cosecha de hongo ostra, que mejorará la alimentación nutritiva en sus familias

4.3 Sistematización de las experiencias

4.3.1 Actores.

Durante el proceso del ejercicio profesional supervisado están los principales actores entre ellos se mencionan. El licenciado Oseas Moisés López García Asesor de EPS asignado por el departamento de pedagogía, facultad de humanidades, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, con fecha 25 de mayo 2018 que desde inicio demostró una actitud de asesoramiento para el proceso del EPS. Otro actor es el Licenciado Rene Vicente Castro, Coordinador Municipal de Alfabetización del Municipio de Santa Cruz del Quiché, donde el asesor el EPS autorizo la institución para ejecutar la práctica del EPS en sus diferentes fases. El licenciado Rene vicente Castro acepto dicha solicitud girado por el departamento de pedagogía, con fecha el 20 de julio del 2018 licenciado Rene Vicente castro demostró colaboración y apoyo para este proceso. Durante tres meses en la institución asignada se colaboró en diferentes procesos, administrativos, supervisión redacción de documentos administrativos, atención en la oficina entre otros aspectos importantes. El proceso del EPS seguía avanzado y se llegó en la intervención del proyecto donde se solicitó al Coordinador Municipal para la Asignación de una comunidad que tenía bajo su jurisdicción en el programa de CONALFA, se giró una solicitud a su persona la cual el me asigno el Cantón Mamaj donde se ejecutaría el proyecto de intervención. Con su aprobación del Coordinador Municipal de Alfabetización, se realizó una solicitud al señor Adán Motta con fecha 24 de octubre de 2018 COCODE de la comunidad para realizar el proyecto y su autorización. El señor también acepto y aprobó el proyecto y demostró colaboración en el proceso de la intervención. Entre otro actor también está la Profesora, Telma Marlis Motta Ruiz, quien facilita el programa de alfabetización en la comunidad, que por medio de su persona se coordinó las diferentes convocatorias que a las familias

beneficiadas. Y finalmente otros actores principales están también el representante de la Comisión Municipal de Seguridad Alimentaria la licenciada Mayra y el perito agrónomo Jesús quienes brindaron el apoyo técnico para la intervención del proyecto ejecutado en la comunidad del Cantón Mamaj del municipio de Santa Cruz del Quiché. Gracias a todas estas personas se logró de forma exitosa el proceso del Ejercicio Profesional Supervisado

4.3.2 **Acciones**

Entre las acciones realizadas durante el proceso del Ejercicio Profesional Supervisada de la Carrera de Licenciatura en Pedagogía y administración educativa, y para la intervención del proyecto. Están las siguientes:

- Investigación de diagnóstico de la institución avaladora y avalada
- Participación en el voluntariado, como rescate del medio ambiente.
- Solicitudes giradas para el apoyo del proyecto, la asesoría del asesor del EPS para su correcta intervención.
- Apoyo técnico de la Comisión Municipal y Seguridad Alimentaría de la municipalidad de Santa Cruz del Quiché.
- Socialización del Manual técnico Nutricional y cultivo de Hongos Ostra en la Comunidad del cantón Mamaj del municipio en mención.
- Elaboración, aprobación y entrega del manual del proyecto a las familias de la comunidad del Cantón Mamaj.
- . Elaboración del informe final

4.3.3 **Resultados**

- Veinte familias de la Comunidad del Cantón Mamaj, recibieron capacitación sobre el valor nutritivo de los alimentos para una alimentación saludable, por medio de la socialización del Manual Técnico Nutricional y Cultivo de Hongos Ostra.

- Participación de la Comisión Municipal y Seguridad Alimentaría de la municipalidad de Santa Cruz del Quiché. Con el aporte técnico para la intervención del proyecto a las familias del cantón Mamaj.
- Entrega del Manual Técnico Nutricional y Cultivo de Hongos Ostra, a veinticinco familias de la comunidad para una alimentación nutritiva en sus familias y el aporte del cultivo de hongos ostra que contiene múltiples valores nutritivos
- Entrega de semillas de hongos ostras, como su proceso de cultivo para que las familias tengan conocimiento y replicarlo en sus familias como una alternativa nutricional para una dieta saludable y en la economía de las familias.
- Las familias demostraron interés y apoyo durante todo el proceso de la intervención del proyecto.

4.3.4 Implicaciones

El proyecto dirigido a las familias del Cantón Mamaj, fue aceptado con interés y participación con deseo de aprender desde el la primera socialización de la intervención. Ya que es un proyecto de impacto porque la comunidad aprendió a utilizar sus recursos propios, para el cultivo de hongos ostra como fuente nutricional en las familias a la comunidad, porque contienen alto valor nutritivo que ayudara a una alimentación saludable. Como también este proyecto demostró a las familias el valor nutritivo de los alimentos por medio de la pirámide alimenticia que ayuda a tener una dieta equilibrada y saludable para el buen funcionamiento del organismo humano. De este modo se llevó a cabo el proyecto con una aceptación favorable y con una proyección social en la comunidad.

4.3.5 Lecciones aprendidas

A través del Ejercicio Profesional supervisado obtuve nuevos conocimientos, por medio del proyecto que se ejecutó como durante todo el proceso, que académicamente favoreció realizar investigaciones, gestión para realizar el proyecto. En el ámbito social

conocer la, cultura, la vida social, las necesidades de la comunidades, el abandono de las autoridades del estado, la forma de vida de las familia, entre otros aspectos de la comunidad donde se ejecutó el proyecto. Por otro lado en lo económico conocer la calidad de vida de las familias, su fuente de ingreso para satisfacer sus necesidades, y como en lo personal que como estudiante se debe invertir la parte económica para alcanzar las metas trazadas. Por tanto en lo político y profesional nos ayudará a tener una calidad de vida mejor, como sabemos que la educación es uno de los indicadores de desarrollo humano tanto comunitario como personal. Como también no solo en estos aspectos si no como estudiantes humanista de la Universidad de San Carlos de Guatemala, poder retribuir nuestros conocimientos a las comunidades marginadas por el estado con una proyección social de cooperación y gestión para ayuda de dichas comunidad para que también conozcan cosas nuevas que les contribuye una calidad de vida mejor.

Dentro de otras lecciones aprendidas esta la gestión en instituciones del estado guatemalteco para que apoyen a las comunidades, esto lo debe saber la población, pero muchas veces nuestras comunidades, desconocen de las instituciones o desconocen cuáles son sus derechos como ciudadanos guatemaltecos.

Como también este proyecto demostró a las familias que hay muchas dependencias del municipio que deben de apoyar la seguridad alimentaria a las personas como una obligación del estado de Guatemala. Pero muchas veces nuestras comunidades tienen ignorancia, porque lamentablemente nuestras autoridades municipales no les interesan que los pobladores sepan que como personas, tenemos derecho a que brinden a una alimentación nutritiva y variada.

También dentro de las lecciones aprendidas esta ver el agradecimiento de las personas con la universidad de san Carlos de Guatemala, como unidad ejecutora para resolver problemas de diferentes índoles a través de sus diferentes facultades y secciones en los departamentos.

En otro lección aprendida, esta como contribuir con la niñez de la comunidad ya que no tienen una dieta balanceada y nutritiva de alimentos, y esto afecta en su desarrollo físico, mental, emocional e intelección, este proyecto consiste a que los padres de familia puedan seguir con el cultivo y conocer los alimentos que se deben de consumir para evitar enfermedades.

Y como estudiantes sancarlista y humanista está en contribuir con la sociedad e n mejorar la vida de las comunidades por medio de los diferentes proyectos de intervención.

Capítulo V

Evaluación del Proceso.

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Departamento de Pedagogía
Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-
Asesor: Óseas Moisés López García
Epesista: Pedro Armando Lucas González
Carné: 201411776

Cuadro 21

5.1 Evaluación del diagnóstico

Instrucciones: A continuación se le presenta una lista de cotejo, con diferentes criterios lo cual deberá marcar una X en SI ó NO, según los resultados obtenidos en la fase del diagnóstico del EPS.

Actividad/aspecto/elemento	SI	NO	Comentario
¿Los objetivos del plan fueron pertinentes?	X		
¿Las actividades programadas para realizar el diagnóstico 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, 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		

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Departamento de Pedagogía
Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-
Asesor: Óseas Moisés López García
Epesista: Pedro Armando Lúcas González
Carné: 201411776

Cuadro 22

5.2 Evaluación de la fundamentación teórica

Instrucciones: A continuación se le presenta una lista de cotejo, con diferentes criterios lo cual deberá marcar una X en SI ó NO, según los resultados obtenidos en la fase del de la fundamentación teórica del EPS.

Actividad/aspecto/elemento	SI	NO	Comentario
¿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 la teoría presentada?	X		

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Departamento de Pedagogía
Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-
Asesor: Óseas Moisés López García
Epesista: Pedro Armando Lucas González
Carné: 201411776

Cuadro 23

5.3 Evaluación del plan de acción

Instrucciones: A continuación se le presenta una lista de cotejo, con diferentes criterios lo cual deberá marcar una X en SI ó NO, según los resultados obtenidos en la fase del plan de acción del EPS.

Actividad/aspecto/elemento	SI	NO	Comentario
¿Es completa la identificación institucional del epesista?	X		
¿El problema es el priorizado en el diagnóstico?	X		
¿La hipótesis-acción es la que corresponde al problema priorizado?	X		
¿Se hacen citas correctamente dentro de las normas de un sistema específico?	X		
¿La ubicación de la intervención es precisa?	X		
¿La justificación para realizar la intervención es válida 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 de 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 del presupuesto?	X		

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Departamento de Pedagogía
Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-
Asesor: Óseas Moisés López García
Epesista: Pedro Armando Lucas González
Carné: 201411776

Cuadro 24

5.4 Evaluación de la ejecución y sistematización de la intervención

Instrucciones: A continuación se le presenta una lista de cotejo, con diferentes criterios lo cual deberá marcar una X en SI ó NO, según los resultados obtenidos en la fase de la ejecución y sistematización de la intervención del EPS.

Actividad/aspecto/elemento	SI	NO	Comentario
¿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		

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Departamento de Pedagogía
Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-
Asesor: Óseas Moisés López García
Epesista: Pedro Armando Lucas González
Carné: 201411776

Cuadro 25

5.5 Evaluación final del eps con base al informe final

Instrucciones: A continuación se le presenta una lista de cotejo, con diferentes criterios lo cual deberá marcar una X en SI ó NO, según los resultados obtenidos en la fase final del informe final del EPS.

Actividad/aspecto/elemento	SI	NO	Comentario
¿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 sugirieron 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 las 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		

Capítulo VI Voluntariado

6.1 Plan de acción del proyecto.

Universidad de San Carlos de Guatemala

Facultad de Humanidades

Departamento de Pedagogía

Sede: Quiché-Sábado

Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa

Cuadro 26

Epesistas

No.	Integrantes	Carnet
1	Yakelen Dayana Granados Girón	201411728
2	María Pérez Martin	201411734
3	Dominga Hernández Morales	201411757
4	Miriam Margarita De León	201411759
5	Pedro Armando Lùcas Gonzáles	201411776
6	Diego Alexander Velásquez Caniz	201411777
7	Jhenner Eduardo Azañón Mota	201411779
8	Leonel Rivera Quixàn Herman	201411827
9	Brian Estuardo Gutierrez García	201411828

Título del Proyecto

- Plantación de plántulas en el Área Protegida “La Vega del Zope” Caserío Tapesquillo III del municipio de Chinique, departamento de Quiché.

Problema

- ¿Cómo contribuir con el cuidado del medio ambiente a través de la reforestación?

Hipótesis Acción

- Si se plantan árboles en el área protegida “La Vega del Zope” se pueden mejorar las condiciones de salud de las generaciones venideras y se

contribuye con la reducción de problemas ambientales para la población Chiniquense.

Ubicación

- Caserío Tapesquillo III “La Vega del Zope” Chinique de las Flores, Quiché.

Unidad Ejecutora

- Epesistas de La Facultad de Humanidades, Universidad de San Carlos de Guatemala, y Municipalidad de Chinique de las Flores, Quiché.

Justificación

- Durante el proceso del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- se realizará el voluntariado que consiste en plantar cinco mil cuatrocientos árboles, distribuidos seis cientos por cada estudiante, esto como apoyo al medio ambiente y contribuir en el rescate de áreas verdes del municipio de Chinique, y mantener los pequeños bosques aún existentes para que estos no desaparezcan en su totalidad.
- La reforestación de áreas verdes permite que los bosques aún existentes dentro del departamento se mantengan, permitiendo así la sobrevivencia de varias especies tanto vegetal como animal, es por ello importante la plantación de estos árboles, ya que es necesario buscar los medios para ayudar a cuidar las áreas verdes aun en existencia.

Descripción la intervención

- El proyecto consistirá en la reforestación de áreas de nuestro entorno, especialmente es lugares que lo requieran, el proyecto deberá tener una estructura y una viabilidad para la elaboración y coordinación de los materiales que se utilizara en el proceso y en la intervención del proyecto conjuntamente con autoridades y epesistas de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

Objetivo

- Lograr la plantación y la cantidad de plántulas para el beneficio de la comunidad y conservación de nuestras áreas verdes, principalmente en Caserío Tapesquillo III “La Vega del Zope” Chinique de las Flores, Quiché.

Objetivos específicos

- Apoyar a la comunidad y personal Técnico forestal para facilitar el proceso de gestión del proyecto de reforestación.
- Colaborar con el medio ambiente plantando 600 plántulas por epesista, al beneficio de nuestro planeta tierra.
- Brindar material y plan de sostenibilidad al Técnico forestal para el buen mantenimiento y cuidado de las plántulas.



Metas

- Implementar programas de reforestación en las comunidades y centros educativos a favor del medio ambiente.
- Plantación de plántulas y mantenimiento según las necesidades que surge en el área protegida Caserío Tapesquillo III “La Vega del Zope” Chinique de las Flores, Quiché.
- Mantenimiento de y cuidado de las plántulas, plantadas en Caserío Tapesquillo III “La Vega del Zope” Chinique, con beneficio a 281 habitantes

Beneficiarios

Directos

- Habitantes del Caserío Tapesquillo III “La Vega del Zope” Chinique, Quiché. Indirectos
- Visitantes, autoridades locales y encargados de CONAP

Actividades

- Solicitud al Alcalde de Chinique de las Flores, Quiché para la intervención del proyecto de reforestación.
- Observación y diagnóstico del área.
- Identificación y priorización del problema.
- Diseño y elaboración del plan de acción.
- Intervención y entrega del proyecto.

Cuadro 27
Cronograma del proyecto de reforestación

No.	Actividades	2018 Junio				2018 Julio			Responsables del desarrollo de actividades
		Semanas				Semanas			
		1	2	3	4	1	2	3	
1	Seleccionar el lugar a reforestar.								Epesistas
2	Diagnóstico del terreno para detectar la necesidad de la reforestar.								Epesistas
3	Elaboración del presupuesto de la intervención								Epesistas
4	Solicitud dirigida a autoridades para gestionar plantas y lugar de plantación.								Epesistas
5	Solicitud aprobada por el Señor Damián Soc Pérez, Alcalde de Chinique, Quiché.								Epesistas
6	Reunión con autoridades de la comunidad y proposición del proyecto.								Autoridades Epesistas
7	Reunión comunitaria para la aprobación del proyecto.								Autoridades Epesistas
8	Observación y análisis de la parte específica del terreno a reforestar.								Autoridades Epesistas
9	Reunión con los Epesistas y Técnico Forestal para asignar fechas de reforestación.								Técnico Forestal Epesistas

No.	Actividades	2018 Junio				2018 Julio			Responsables del desarrollo de actividades
		Semanas				Semanas			
		1	2	3	4	1	2	3	
10	Selección de la especie de pilones a sembrar.								Epesistas Técnico Forestal
11	Capacitación sobre la importancia de la reforestación y la plantación correcta de plántulas.								Epesistas Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación (MAGA)
12	Reestructuración del presupuesto de la intervención								Epesistas
13	Mandar a hacer la manta vinílica de la comisión de medio ambiente.								Epesistas
14	Mandar a hacer las etiquetas para las plántulas.								Epesistas
15	Traslado de las plántulas al lugar a reforestar.								Autoridades Epesistas
16	Limpieza de terreno a reforestar								Autoridades Epesistas
17	Plantación de las Plántulas.								Autoridades Epesistas
18	Evaluación del voluntariado								Técnico Forestal Autoridades Epesistas

Fuente: Cronograma elaborado por el grupo de Epesistas de Universidad de San Carlos de Guatemala. Durante el Proyecto de Reforestación, Voluntariado 2018.

Técnicas Metodológicas

Observación

Se aplicó la observación directa para obtener información confiable que permite conocer de forma directa el terreno para luego descubrir y analizar situaciones sobre la necesidad de reforestar.

La técnica de observación que se realizó en el Área protegida “la Vega del Zope”, Caserío Tapesquillo III, Chinique, Quiché, en el procedimiento sistematizado, se utilizó medios visualizados y una lista de chequeo.

Análisis documental

Se utilizó el análisis documental durante todo el proceso de logística, ejecución y finalización del proceso de reforestación, ya que en base a documentos pudimos constatar las especificaciones y limitaciones que debíamos tomar en cuenta para la correcta elaboración del proyecto de reforestación, algunos documentos que se utilizaron fueron guías, reglamentos y normativos

Aprendizaje colaborativo

Se aplicó el aprendizaje colaborativo debido a la participación de los Epesistas como grupo, de esta manera salió a flote el apoyo mutuo para cumplir objetivos trazados como equipo, los Epesistas mostraron responsabilidad a la hora de realizar la tarea asignada así mismo los compañeros de trabajo aceptaron las labores asignadas, los Epesistas tomaron en serio su trabajo y no perdieron comunicación en ningún momento , al contrario se mantuvo una constante comunicación, al final del proyecto se vio la colaboración y el trabajo en equipo como grupo.

Recursos

- Personal directivo y operativo de unidad de reforestación de la Municipalidad de Chinique, Quiché.
- Estudiantes Epesista de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, Departamento de Pedagogía, Sección Quiché-Sábado.
- Transporte para el personal involucrado y las plántulas.
- Materiales para la plantación de las plántulas (piochas, saca tierras, barretas, machetes).

- Manta vinílica de la comisión de reforestación y etiquetas para las plántulas.

Cuadro 28

Presupuesto

Proyecto de Reforestación en el Área protegida “la Vega del Zope”, Caserío Tapesquillo III, Chinique, Quiché.

Cantidad	DESCRIPCIÓN	Responsables	Precio Unitario	Precio Total
5,400	Plántulas (Donado por el alcalde de Chinique el Quiché)	Tecnico forestal y epesistas	Q 00.00	Q 00.00
5,400	Etiquetas para las plántulas	epesistas	C. 0.25	Q 1350.00
5,400	Cintas para las plántulas	epesistas	C.0.10	Q. 540.00
1	Transporte	epesistas	Q. 350	Q.350.00
500	Resma de papel bond	epesistas	C. 0.07	Q. 35.00
Total	Q. 2275			

Responsables

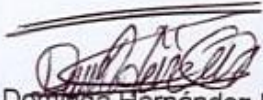
- .1. Epesistas de la Facultad de Humanidades Universidad de San Carlos de Guatemala.
- .2. Técnico en forestal
- .3. Guarda Recursos CONAP
- .4. Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado

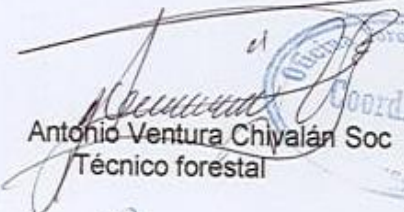
17. Evaluación

Para verificar los logros de proyecto, se diseñó una lista de chequeo que permite evaluar los diferentes aspectos dentro del plan de acción.


Lista de chequeo

Objetivo: Identificar las actividades y metas realizadas en el plan de acción.				
No.	Aspectos	SI	NO	Observaciones
1	Hipótesis completamente planteada.			
2	La justificación del proyecto completamente de acuerdo al tema y al proyecto ejecutado en en el Área protegida "la Vega del Zope", Caserío Tapesquillo III, Chinique, Quiché.	✓		
3	El diseño de los objetivos específicos es en base al objetivo general.	✓		
4	Se cumplió las metas establecidas en el proyecto.	✓		
5	Se realizó todas las actividades establecidas en el plan de acción.	✓		
6	Se entregaron los planes del proyecto y plan de sostenibilidad al Técnico forestal y Asesor.	✓		
7	Se estableció beneficiarios directos e indirectos en el proyecto.	✓		
8	Se elaboró un presupuesto general del proyecto.	✓		
9	Las actividades del proyecto se realizó en el tiempo estipulo según cronograma.	✓		
10	La ejecución y entrega del proyecto fue un éxito a los beneficiarios.	✓		


 PEM. Dominga Hernández Morales
 Carné: 201411757
 Coordinadora de grupo


 Antonio Ventura Chiyalán Soc
 Técnico forestal




 Vo. Bo. Lic. Osea Moisés López García
 Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS)

6.2 Sistematización, descripción de la acción realizada

El proyecto voluntariado consiste en reforestar áreas para contribuir y conservar nuestros recursos naturales a través de diversas actividades que contribuyen al fortalecimiento de bienestar y desarrollo y como Epesistas de la Facultad de Humanidades Universidad de San Carlos de Guatemala, aplicamos competencias, actitudes y valores que exigen el aprovechamiento y apropiación de los grandes cambios que se da entre las diferentes áreas, la actividad de reforestación dentro de un contexto es la evolución de las necesidades en poder contar con espacios existentes y reales de reforestación, es decir, que el proyecto voluntariado genera cambios de una manera dimensional e interactiva no solo para los Epesistas sino a todos aquellos que se involucran en aportar algo al medio ambiente.

El proyecto de reforestación se encuentra ubicado en Caserío Tapesquillo III “La vega del zope” Chinique, Quiché. La actividad de reforestación conste en que cada Epesista de la Facultad de Humanidades Universidad de San Carlos de Guatemala, plantara 600 unidades de plántulas, con el fin primordial de contribuir al ecosistema, ya que actualmente vemos la problemática en que se encuentra nuestra planeta, la excesiva tala de árboles, es por ello que debemos generar actividades de reforestación que beneficien a las comunidades y futuras generación.

Los árboles plantados generan mayor cantidad beneficio a la población ya que cada árbol, absorbe el dióxido de carbono y expulsan oxígeno, un elemento fundamental para el ser vivo. La plantación de árboles ayuda a la conservación del agua, es decir los árboles son soporte a la producción de agua, así mismo debemos reforestar porque algunos animales se están quedando sin hábitat. Es por ello que el proyecto voluntariado de reforestación debe lograr concientizar a la población en general sobre la protección y cuidado de las plantas como una manera de fomentar el acercamiento y empoderamiento hacia al medio ambiente; así mismo se

debe de tomar en cuenta el estudio del tipo de suelo y el lugar donde reforestar para que cada árbol plantado crezca adecuadamente según sus características.

6.3 Evidencias y comprobantes

Fotográficas durante el proceso de reforestación

Fotografías tomadas desde el vivero del municipio de Chinique de las Flores, El Quiche; Epesistas y Técnico en Reforestación. Como se puede observar en las dos fotografías dando la seguridad que todo el grupo de Epesistas colaboró para recepcionar los árboles solicitados hacia las autoridades participantes.



Fuente: Mario Velásquez

Esta fotografía fue tomada antes de trasladar los árboles, al lugar donde iban a ser plantados, podemos observar los árboles los cuales permanecían en el vivero del municipio de Chinique, y que fueron llevados por los epesistas, para ser plantados



Las siguientes fotografías fueron tomadas en la entrada de, "La vega del Zope" lugar seleccionado para la reforestación, en la fotografía, aparecen los Epesistas y el Técnico en Reforestación.



Fuente: Mario Velásquez

Fuente: Mario Velásquez

Fuente: Mario Velásquez

En esta fotografía podemos observar al grupo de Epesistas, al momento de llegar al lugar llamado "La vega del zope" en donde se desarrollará el voluntariado de reforestación, juntamente con la manta vinílica correspondiente como los arbolitos



Fuente. Mario Velasquez



Fuente. Mario Velasquez

Epesita sacando de la bolsa la planta para su plantación en el lugar limpiado.



Fuente. Mario Velasquez

Epesita plantando el arbolito y colocando su respectiva etiqueta

En estas fotografías podemos observar al grupo de Epsistas después de la actividad del voluntariado, ya terminada la plantación de los arbolitos en el lugar correspondiente



Fuente: Mario Velásquez



Fuente: Mario Velásquez

Fotografías tomadas después de la actividad de reforestación en el área “la vega del Zope”, Caserío Tapesquillo III, Chinique de las Flores, El Quiché.

Solicitud para realizar la reforestación



Chinique, Quiché junio del 2018


Sr. Alcalde Municipal
Damián Soc Pérez
Chinique, Quiché

Por este medio reciba un cordial saludo de los Epesistas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, Departamento de Pedagogía, Sección Quiché, plan sábado, deseándole toda clase de éxitos en sus labores profesionales y personales.

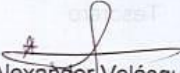
Deseamos manifestarle lo siguiente: como epesistas tenemos que realizar actividades de Voluntariado del **Ejercicio Profesional Supervisado (EPS)**, el proyecto consiste en la plantación de árboles en áreas donde se requiera una reforestación y para llevar a cabo este proyecto necesitamos un espacio adecuado donde reforestar.

Por lo anterior solicitamos su colaboración para que nos autorice un espacio donde reforestar, así mismo una donación de 5,400 plántulas para dicho proyecto. Como concededores de su alto espíritu de colaboración, esperamos una respuesta positiva a nuestra petición.

Sin nada más que expresar, nos suscribimos de usted atentamente.


Dominga Hernández Morales
Carné: 201411757
Coordinadora de Grupo


Jhenner Eduardo Azañón Mota
Carné: 201411779
Secretario


Diego Alexander Velásquez Caniz
Carné: 201411777
Tesorero




Listado de estudiantes que participaron en el voluntariado

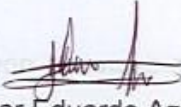


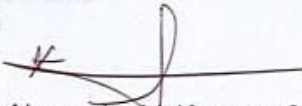
FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA

Nómina de los epesistas para el proyecto de voluntariado

No. De Carné	Nombres
201411728	Yakelen Dayana Granados Girón
201411734	María Pérez Martin
201411757	Dominga Hernández Morales
201411759	Miriam Margarita De León
201411776	Pedro Armando Lúcas Gonzáles
201411777	Diego Alexander Velásquez Caníz
201411779	Jhenner Eduardo Azañón Mota
201411827	Herman Leonel Rivera Quixán
201411828	Brian Estuardo Gutierrez García


Dominga Hernández Morales
Carné: 201411757
Coordinadora de Grupo


Jhenner Eduardo Azañón Mota
Carné: 201411779
Secretario


Diego Alexander Velásquez Caníz
Carné: 201411777
Tesorero

Constancia de participación en la reforestación



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala 17 de agosto de 2018.

A quien Interese:

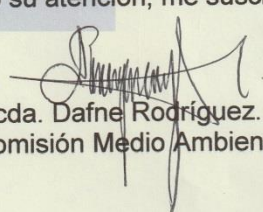
Presente

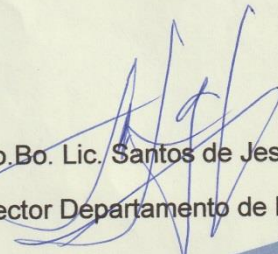
Me dirijo a usted, en espera de que sus proyectos, marchen acorde a sus planificaciones.

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 el estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- **Lúcas González, Pedro Armando**, con número de carnet **201411776**, participó en la reforestación en Área Protegida de "La Vega del Zope" Caserío Tapesquillo III del municipio de Chinique, departamento de Quiché. el 02 y 03 julio del 2018 en los diferentes puntos de reforestación oficial, con la plantación de 600 árboles.

Agradeciendo su atención, me suscribo de usted.


Licda. Dafne Rodríguez.
Comisión Medio Ambiente


Vo.Bo. Lic. Santos de Jesús Dávila
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

Reconocimiento de capacitación para la reforestación y plantación de árboles.



Plan de sostenibilidad del proyecto.

Universidad de San Carlos de Guatemala

Facultad de Humanidades

Departamento de Pedagogía

Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa

Lugar de reforestación: Caserío Tapesquillo III “La vega del zope” Chinique, Quiché.

Unidad ejecutora: Técnico Forestal y Guarda Recursos CONAP

Justificación

Como resultado de la plantación de árboles, se pudo detectar la importancia de dar seguimiento al crecimiento de los árboles, para lograr con ello un desarrollo adecuado de los arbolitos plantados. Ya que no ha existido la preocupación de muchas autoridades en darle sostenibilidad a muchos proyectos, por esta razón los encargados se han comprometido y darán sostenibilidad al proyecto ejecutado durante los próximos tres años dando con ello un ambiente adecuado al municipio de Chinique de la Flores.

Objetivo general

Mejorar las condiciones ambientales, utilizando técnicas, para tener un control del crecimiento de los árboles plantados, obteniendo con ello árboles libres de plagas y bien desarrollados en el área “La vega del zope” Chinique.

Objetivos específicos

Mejorar el control por parte de las autoridades en el área donde fueron plantados los arbolitos.

Preparar material divulgativo para que la población del Caserío Tapesquillo III “La vega del zope” Chinique, Quiché. Tomar conciencia de cuidar los bosques y los árboles plantados.

Metas

Detener el nivel de deforestación en el Caserío Tapesquillo III “La vega del zope” Chinique, Quiché. Con el apoyo de autoridades del CONAP y autoridades municipales.

Mantas vinílicas para informar a la población de la aldea Caserío Tapesquillo III “La vega del zope” Chinique, Quiché, la importancia de cuidar los árboles.

Beneficiados directos Caserío Tapesquillo I y III Chinique, El Quiché, y pobladores cercanos

Lograr que los arbolitos logren crecer normalmente en época de invierno y verano.

Beneficiarios:

Directos: pobladores Caserío Tapesquillo III Chinique, El Quiché

Indirectos: visitantes, autoridades locales y encargados de CONAP.

Actividades:

Guardias, durante el día por el guarda recursos de CONAP y autoridades municipales en coordinación con técnicos de CONAP. Durante los tres años de sostenibilidad, para evitar el robo de los arbolitos.

Mandar hacer mantas vinílicas

Colocación de mantas en el área protegida.

Limpieza de los árboles semestralmente durante los tres años acordados por el técnico y el Guarda Recursos de CONAP.

Abonar los árboles cuando el técnico de CONAP. Lo decida

Formar cuadrilla de trabajo para mejorar la vigilancia en el lugar reforestado durante los tres años.

Recursos

Humanos: Autoridades y pobladores de lugar

Material y equipo de campo (machetes, azadones, barretas). Material y equipo de oficina (computadora, impresora, tinta, hojas de papel bond, folder).

Responsables:

Técnico forestal y guarda recursos de CONAP, Pobladores del Caserío Tapesquillo III “La vega del zope” Chinique, Quiché.

Cuadro 29**Presupuesto**

No	Material	Costo	Total
1	Resma de hojas	Q. 39.00	Q. 39.00
1	Impresiones	Q.50.00	Q 50.00
2	Mantas	Q. 70.00	Q. 140.00
5	Abono orgánico e inorgánico	Q. 100.00	Q. 500.00
	TOTAL		Q. 729.00

Cronograma del plan de sostenibilidad

N o.	Actividad	Fechas-año					
		2018- 2021	09-07- 18	19-07- 18	2018- 2021	2018- 2021	08- 06- 18
1	Guardias, durante el día por el guarda recursos de CONAP y autoridades municipales en coordinación con técnicos de CONAP. Durante los tres años de sostenibilidad, para evitar el robo de los árbolitos.						

N o	Actividad	Fecha-año					
		2018- 2021	09-07- 18	19-07- 18	2018 - 2021	2018- 2021	08- 06-18
2	Mandar hacer mantas vinílicas						
3	Colocación de mantas en el área protegida.						
4	Limpieza de los árboles semestralmente durante los tres años acordados por el técnico y el Guarda Recursos de CONAP.						
5	Abonar los árboles cuando el técnico de CONAP. Lo decida						
6	Formar cuadrilla de trabajo para mejorar la vigilancia en el lugar reforestado durante los tres años.						

Fuente del Cronograma: Elaboración propio del Grupo de Epesista USAC, con base a los datos del plan de sostenibilidad del Proyecto de Reforestación, voluntariado

Evaluación

El proceso de sostenibilidad será evaluado constantemente por los encargados de CONAP. Dando una respuesta a la población de la comunidad, sirviendo de la mejor manera para que en conjunto obtengan un área bien reforestada para beneficio de todo el pueblo de Chinique Quiché.



Antonio Ventura Chivalán Soc
Técnico forestal



Angel Tzoc Pérez
Guarda Recursos CONAP

Conclusiones

Se elaboró y se entregó veinte Manuales sobre cómo mejorar la alimentación nutricional y el cultivo de hongo ostra como producto de la intervención del proyecto que beneficiará a las familias para una alimentación saludable en sus hogares.

Se dio a conocer la importancia del valor nutritivo de los alimentos por medio del proyecto de intervención durante las visitas a la comunidad, utilizando carteles e imágenes sobre los aportes nutritivos de los alimentos.

Se socializo, el valor nutritivo de los alimentos y los pasos del cultivo de hongo ostra a veinte familias del Cantón Mamaj, a través del Manual técnico Nutricional y cultivo de Hongo ostra, por medio del personal de la Coordinación Municipal de Seguridad Alimentaria y nutricional, de la Municipalidad e Santa Cruz del Quiché.

Se logró capacitar a las veinte familias, para que cada una de ellas pueda replicar el cultivo de los hongos ostra, y darle el cuidado adecuado para tener una producción satisfactoria.

A través de las instrucciones del perito agrónomo y el manual sobre los pasos de la siembra de micelios de hongos ostra, las familias lograron sembrar los micelios del hongo ostra utilizando recursos propios de la comunidad.

Con el apoyo de la Comisión y Seguridad Alimentaria de la municipalidad de Santa Cruz del Quiché, se les proporcionó semillas de hongos ostra a las veinte familias para que puedan cultivar hongos de calidad que contribuirá en la alimentación nutritiva.

Recomendaciones

Se recomienda a los habitantes dar seguimiento al proyecto de intervención que se realiza en su comunidad para que las demás personas que no participaron, conozcan que hay otras formas de comer bien para una salud saludable.

Se recomienda ver el manual para conocer los valores nutritivos de los alimentos para que en los hogares puedan tener el conocimiento de una dieta balanceada.

Se recomienda a las familias beneficiadas con la intervención poner en práctica las capacitaciones sobre el manual, para tener una alimentación saludable en sus hogares.

Se recomienda al Consejo Comunitario de Desarrollo de la comunidad y familias del Cantón Mamaj replicar las capacitaciones recibidas sobre la importancia del cultivo de hongo ostra como una alternativa alimentaria saludable, a otros miembros de la comunidad como también como fuente de economía para satisfacer otras necesidades básicas.

Se recomienda leer el manual para conocer sobre los aportes nutritivos de los alimentos, como el cultivo de los hongos ostra, para informar a sus miembros de su familia sobre como comer bien para tener una buena salud.

Se recomienda a las autoridades municipales brindar semillas de hogos por medio de las dependencias que tienen, programas de apoyo de la seguridad alimentaria para las comunidades del municipio.

Bibliografías

1. Acuerdo Gubernativo Número 75-26, reglamento de la **Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional**. Guatemala. 2006 77 pp.
2. Camacho Sanches, Guadalupe. **Selección de sustratos para producir. Hongos Setas**. Cuarta edición. Mexico. 2003. 109 pp.
3. Cantos Bernal; Mónica. **Clasificación de los alimentos según su origen**. Segunda edición. Chile. 2008 105 pp.
4. Carbajal Azcona, Ángeles. **Departamento Nutrición**. Segunda edición. Madrid. 2001 71 pp.
5. Center for Nutritivo. **La Guía Pirámide de Alimentos**. Tercera edición. Estados Unidos. 2013. 16 pp.
6. Colección buena prácticas. **Programa Extraordinario de Apoyo a la Seguridad Alimentaria y Nutricional, Unión Europea**. Segunda edición Guatemala. 2011. 28 pp.
7. Comité Nacional de alfabetización CONALFA. **Funciones de las dependencias, (ley de alfabetización, decreto no. 43-86)**. Guatemala. 200. pp 19.
8. Comité Nacional de Alfabetización CONALFA. **Manual de Organización**. Guatemala. 2005. 45 pp.
9. Comite Nacional de Alfabetización, **Plan Operativo Anual Institucional 2016**.Guatemala.2016. 27 pp.
10. **Estrategia Nacional de Alfabetización Integral**. Período 2004-2008, Guatemala. 2004. pp.58.
11. Fernández Astray José Luis. **Manual de Alimentos**. Tercera edición. España. 2000. 64 pp.
12. Gaitan Hernández, Rigoberto, **Manual Práctico de Cultivo de Setas**. Segunda edición. México. 2006. 37 pp.
13. García Portillo, Azucena. **Dietética y Nutrición**. Sexta edición. España. 2014. 127 pp.
14. Herrera Monterroso . Haroldo Eduardo. Manuales Administrativos. Web.<http://www.gestiopolis.com/manuales.adminstrativos /2007>. 67pp.

15. Ley del sistema Nacional de **Seguridad Alimentaria y Nutricional. Decreto Numero 32-2005**. Guatemala.2005. 45 pp.
16. Martinez Muñoz, Emilio. **Composición y Valor nutritivo de los alimentos**. Tercera edición. España. 2000.59 pp.
17. Méndez Pérez, José Bidel **Investigación un camino por recorrer** Quinta edición. Guatemala.2018 150 pp.
18. Méndez Pérez, José Bidel **Proyectos Elementos Propedéuticos**. Quinta edición. Guatemala. 2018. 143 pp.
19. Ministerio de Salud Pública. Dirección Nacional de Promoción de la Salud Gestión Interna de Promoción de la Nutrición. **Seguridad y Soberanía Alimentaria**. Segunda edición Quito, Ecuador.2017. 26 pp.
20. Mj Rivero, Roman Richman. **La importancia del desayuno en la alimentación infantil**. Tercera edición México. 2015. 29 pp.
21. Municipalidad de Santa Cruz del Quiché, Consejo Municipal. **Planificación Territorial. Plan de Desarrollo Municipal PDM SEGEPLAN**. Guatemala, diciembre 2010. 260 pp.
22. Municipalidad de Santa Cruz del Quiché, Guatemala SEGEPLAN/DPT. **Plan de desarrollo municipal (PMD)**, Guatemala 2010. 250 pp.
23. Otero, Lamas. **Nutrición**. Segunda edición. México. 2012.147 pp.
24. Pérez de Galla, Marvan. **Manual de Dietas Normales y Terapeuticas**. Cuarta edición. México- 2011.147 pp.
25. Propedéutica del **Ejercicio Profesional Supervisado**, Guatemala. Segunda edición. 2018. 87 pp.
26. Rocero Ramos, Irene. **Propiedades Nutricionales y saludables de los hongos**. Tercera edición. España. 2015. 64 pp.
27. Serna Miquel, Isabel. **Guía de Nutrición y Alimentación Saludable. La pirámide de la alimentación**. Tercera edición. Valencia. 2009. 27 pp.
28. Suverza, Haua. **Alimentación Saludable**. Quinta edición. Argentina. 2013. 158 pp.

APÉNDICE 1

Plan general del Ejercicio Profesional Supervisado-EPS-

Universidad de San Carlos de Guatemala

Facultad de Humanidades

Departamento de Pedagogía

Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-

Asesor: Óseas Moisés López García

Epesista: Pedro Armando Lucas González

Carné: 201411776

Sede: Quiche- Sábado

1. Ubicación física de la institución

Coordinación Municipal de Alfabetización, La institución está ubicada en la 5ta calle 9-59. Zona 3. Santa Cruz del Quiché.

2. Objetivos del Ejercicio Profesional Supervisado

2.1 General

Ejecutar las diferentes fases del Ejercicio Profesional Supervisado de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración educativa. En cada fase se ejecutaran diferentes métodos y técnicas para realizar cada etapa de forma eficiente que facilitara el proceso durante la investigación acción, que pretende darle solución a una de las carencias de la institución.

2.2 Objetivos específicos

Conocer el recurso humano, materiales y físicos con los que cuenta la institución en donde se realizará la práctica del Ejercicio Profesional Supervisado; también como los aspectos relacionados con la administración.

Diagnosticar el funcionamiento de la institución para determinar las fortalezas y las debilidades

Conocer cuál es el ambiente institucional para tener una convivencia armónica con el personal humano que labora en la institución.

Recabar información para conocer su historia, trayectoria y su enfoque que tiene hacia la sociedad

Recabar información sobre documentos que fundamentan la investigación acción para darle solución a un problema.

Utilizar diferentes métodos de investigación que permitirá conocer a fondo la investigación que se realizara.

Ejecutar diferentes técnicas y métodos adecuados para una administración eficiente y eficaz, como también observar la manera de ejecutar los principios de administración de parte del personal.

Tener la capacidad para poder ejecutar el plan acción para darle solución a una de las carencias detectada en la fase del diagnóstico.

Gestionar diferentes recursos para ejecutar el plan de acción en base al problema detectado.

Involucrar el personal humano de la institución para que sea parte del proceso la ejecución del plan de acción.

Dar a conocer cuál es la proyección social del plan de acción y cuáles serán sus productos a los beneficiarios directos e indirectos.

Desarrollar de forma eficaz y eficiente la ejecución del proyecto a través de la viabilidad y factibilidad.

3. Metas para el Ejercicio Profesional Supervisado.

Conocer la institución y estructura organizacional y a que se enfoca como organización social.

Diagnosticar cuáles son las carencias de la institución y priorizar uno para darla una solución que contribuye al mejoramiento de la institución.

Socializar la intervención con la institución para tener la viabilidad y factibilidad del proyecto.

Satisfacer la necesidad de los beneficiarios directos e indirectos por medio del producto del proyecto de intervención.

Darle solución al problema diagnosticado durante el proceso de la investigación acción para contrarrestar las deficiencias de la institución.

4. Justificación del -EPS-

El presente plan general constituye todas las etapas que requiere el EPS de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración educativa, la cual cada etapa pretende recabar información importante de la institución donde se realizará la práctica, para detectar las carencias, debilidades y para luego por medio de la investigación acción se dará solución a un problema priorizado., para contribuir a la solución por medio de un proyecto de intervención que se ejecutará en la misma institución o si lo requiere en una comunidad como una institución avalada.

5. Actividades a realizar en el Ejercicio Profesional Supervisado

5.1 El voluntariado

- 5.1.1 Elaboración del plan de reforestación
- 5.1.2 Elaboración del plan de sostenibilidad
- 5.1.3 Ejecución del plan de reforestación
- 5.1.4 Sistematización de las acciones realizadas

5.2 Fase del diagnóstico

- 5.2.1 Diagnóstico del contexto
- 5.2.2 Diagnóstico institucional
- 5.2.3 Realizar lista de deficiencias o carencias
- 5.2.4 Problematizar las deficiencias o carencias y enunciado de hipótesis acción
- 5.2.5 Priorización del problema
- 5.2.6 Descripción del problema
- 5.2.7 Designar nombre del proyecto
- 5.2.8 Análisis de viabilidad y factibilidad

5.3 Fase de la fundamentación teórica

- 5.3.1 Investigar elementos teóricos
- 5.3.2 Recolectar los fundamentos legales

5.4 Fase de plan de acción

- 5.4.1 Elaboración del plan de acción
- 5.4.2 Solicitar apoyo técnico si lo requiere el proyecto
- 5.4.3 Elaboración del instrumento de evaluación de la intervención

5.5 Fase de ejecución y sistematización de la intervención

- 5.5.1 Ejecución de la intervención
- 5.5.2 Descripción de las actividades realizadas
- 5.5.3 Sistematización de la experiencia desde diferentes ámbitos.

5.6 Fase de evaluación del proyecto

- 5.6.1 Realización de evaluación final
- 5.6.2 Presentación de instrumentos utilizados y resultados

5.7 Fase de elaboración del informe final del proyecto

- 5.7.1 Elaboración y redacción del informe
- 5.7.2 Presentación y revisión
- 5.7.3 Realización de correcciones
- 5.7.4 Presentación final.
- 5.7.5

6. Tiempo para realizar el -EPS-

El tiempo que se ejecutará el EPS es de seis meses calendario a partir del nombramiento de asesor asignado al epesista

7. Cronograma general del Ejercicio Profesional Supervisado

A continuación se detallan las actividades que se realizarán durante todo el proceso del EPS por medio de un cronograma para llevar un mejor control, como uno de los principios de administración.

Cuadro 30

No	Actividades	Año 2018								
		Julio				agosto				Septiembre
		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	
	El voluntariado									
1	Elaboración del plan de reforestación	■								
2	Elaboración del plan de sostenibilidad		■	■						
3	Ejecución del plan de reforestación			■	■	■				
4	Sistematización de las acciones realizadas						■	■	■	
No	Actividades	Año 2018								
		Julio				Agosto				Septiembre
		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	
	Fase del diagnóstico									
5	Diagnóstico del contexto	■								
6	Diagnóstico institucional		■							
7	Realizar lista de deficiencias o carencias			■						
8	Problematizar las deficiencias o carencias y enunciado de hipótesis acción			■						
9	Priorización del problema				■					
10	Descripción del problema				■					
11	Designar nombre del proyecto					■				
		Julio				Agosto				Septiem

										bre
		Semana1	Semana2	Semana3	Semana4	Semana1	Semana2	Semana3	Semana4	
12	Análisis de viabilidad y factibilidad									
	Fase de la fundamentación teórica									
13	Investigar elementos teóricos									
14	Recolectar los fundamentos legales									
	Fase de plan de acción									
15	Elaboración del plan de acción									
16	Elaboración del instrumento de evaluación de la intervención									
	Fase de ejecución y sistematización de la intervención									
17	Ejecución de la intervención									
18	Descripción de las actividades realizadas									
19	Sistematización de la experiencia									
	Fase de evaluación del proyecto									
20	Realización de evaluación final									
21	Presentación de instrumentos utilizados y resultados									
	Fase de elaboración del informe final del proyecto									
22	Elaboración y redacción del informe									
23	Presentación y revisión									
24	Realización de correcciones									
25	Presentación final									

8. Técnicas e instrumentos que se aplicarán en el –EPS–

8.1 La observación

Permitirá realizar el análisis con lo que cuenta la institución, y para poder llevar a cabo esta técnica se utilizará una lista de cotejo como instrumento de investigación.

8.2 Entrevista:

Servirá para recabar información acerca de la historia, y su enfoque social de la institución y para realizar esta técnica se utilizara un cuestionario como instrumento de investigación.

8.3 Encuesta:

Permitirá para diagnosticar cual son las fortalezas y debilidades de la institución y para realizar esta técnica se utilizara un cuestionario como instrumento de investigación.

8.4 Ficha bibliográfica.

Servirá para recopilar datos de las obras consultadas en ella se apuntan título de la obra, autor, fecha número de edición, lugar donde se publicó, esto permitirá consultar más fácil los libros relacionados con el problema investigar.

8.5 Ficha de trabajo o contenido.

Esta técnica servirá para citar las obras, como cita literal o paráfrasis del libro, como un resumen, una interpretación o comentario personal.

9. Recursos para el Ejercicio Profesional Supervisado

Para ejecutar el EPS se necesitaran los siguientes recursos.

Humanos.

Materiales.

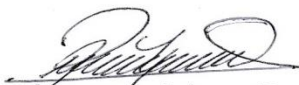
Financieros

10. Responsables de las actividades del –EPS–

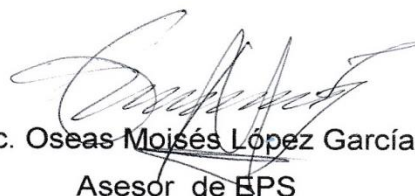
Los responsables para las actividades del Ejercicio Profesional Supervisado serán el epesista y el asesor asignado para la orientación del proceso del EPS.

11. Evaluación del proceso del Ejercicio Profesional Supervisado

Para realizar la evaluación del EPS se utilizara una lista de cotejo que consiste en listar una serie de indicadores de logro para verificar si se han logrado.



PEM. Pedro Armando Lucas González
Epesista Carne 201411776



Lic. Oseas Moisés López García
Asesor de EPS

Plan de la fase del diagnóstico

Identificación.

Universidad de San Carlos de Guatemala

Facultad: Humanidades

Sede: Quiché-Sabado.

Carrera: Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa

Carnet: 201411776

Nombre del epesista: Pedro Armando Lucas González

Plan de diagnóstico de la Coordinación Municipal de Alfabetización, municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché.

Ubicación Física.

La dirección exacta donde se realizara la práctica del Ejercicio Profesional Supervisada es 5ta calle 9-59 zona 3, municipio de Santa Cruz del Quiché.

Objetivos.

General:

Determinar las principales características, tanto internas como externas bajo las cuales se desempeña la institución donde se ejecutará la práctica del ejercicio profesional supervisado de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa.

Específicos

- a) Identificar la estructura administrativa, financiera y políticas institucionales.
- b) Analizar los principios filosóficos, administrativos, histórico-legales, en los cuales se fundamenta para brindar el servicio en la comunidad.
- c) Evaluar las características y aspectos infraestructurales, ambientales y geográficos.
- d) Identificar las carencias de la institución que tiene que le impide para que este funcione de una manera eficiente y eficaz.
- e) Detectar las necesidades de la institución mediante el proceso de diagnóstico.
- f) Priorizar los problemas detectados que requieren soluciones inmediatas.
- g) Solucionar el problema priorizado tomando en cuenta su análisis de viabilidad y factibilidad.

Justificación.

El presente diagnóstico constituye una fase importante y determinante para la toma de decisiones en torno a un componente fundamental, para la realización del EPS. Conocer la realidad actual de la institución, para responder a las necesidades, intereses, demandas y características de la institución como objeto de estudio.

El Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- de la Carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa como práctica terminal, supervisada por el asesor y ejecutada por estudiantes contribuye a la solución de las múltiples necesidades existentes, como también de las situaciones problemáticas, con el sentido una solución de beneficio integral de la institución y población.

Actividades.

Para llevar a cabo la fase del diagnóstico se realizarán acciones, visitas a la institución, entrevistas, encuestas, observaciones, diálogos con el recurso humano, reseña histórica, enfoque social, servicios que presta a la comunidad entre otras esto permitirá conocer el funcionamiento de la institución y para luego cumplir con los objetivos trazados.

Tiempo.

Para ejecutar la fase del diagnóstico se llevará un lapso de tiempo que comprende de las semanas de julio dando inicio en la fecha de 16 de julio y finalizando el 27 de julio del año dos mil dieciocho.

Cronograma de actividades.

A continuación se presenta un cronograma de actividades que se realizarán para ejecutar la fase del diagnóstico dicho cronograma tiene como objetivos llevar un control de forma eficiente como uno de los principios de la administración en la organización o planificación de las diferentes actividades.

Cuadro 31

No.	Actividades	Tiempo Año 2018														
		julio														
		Semana 2 / días					Semana 3 / días					Semana 4 / días				
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1	Planificación de la Etapa de Diagnóstico	■	■													
2	Elaboración de instrumentos			■	■	■										
3	Aplicación de instrumentos					■	■	■								
4	Consolidación de información recabada								■	■	■					
5	Estructuración de la información								■	■		■	■			
6	Análisis de la información											■				
7	Identificación y priorización de problemas												■	■		
8	Redacción del informe de la Etapa de Diagnóstico												■	■	■	
9	Presentación del Informe Final de la Etapa															■

Técnicas e instrumentos

La observación

Permitirá realizar el análisis con lo que cuenta la institución, y para poder llevar a cabo esta técnica se utilizará una lista de cotejo como instrumento de investigación.

Entrevista:

Servirá para recabar información acerca de la historia, y su enfoque social de la institución y para realizar esta técnica se utilizara un cuestionario como instrumento de investigación.

Encuesta:

Permitirá para diagnosticar cual son las fortalezas y debilidades de la institución y para realizar esta técnica se utilizara un cuestionario como instrumento de investigación.

Estudio de caso:

Nos servirá para estudiar con mucha profundidad y con mucho detalle el hecho o problemática a lo largo del tiempo.

Análisis documental.

Investigar o solicitar diferentes documentos escritos, libros y folletos, que contienen información sobre la institución. Para el efecto se autorizó la fotocopia de los mismos, información analizada en fichas de resúmenes.

Recursos.

Para ejecutar la fase del diagnóstico se necesitará tanto del recurso humano material y económico, la cual se detallan de la siguiente forma.

Humanos: Coordinador Municipal de alfabetización, secretaria de oficina, epesista

Materiales: fotocopias, fichas, hojas, cuadernos, tinta de impresión, equipo de cómputo.

Institucionales: Coordinación Municipal de alfabetización.

Financieros:

Combustible Q 50 .00

Papelería Q. 100.00

TOTAL Q.150.00

Responsable.

El encargado de realizar el presente diagnóstico será el estudiante epesista de la Universidad de San Carlos de la Facultad de Humanidades, sección Quiché.

Evaluación.

La evaluación de esta fase se realizará mediante la modalidad de la heteroevaluación, utilizando una lista de cotejo que consiste en escribir un listado de indicadores de logro para verificar si se logran dichos indicadores.



PEM. Pedro Armando Lucas González
Epesista Carne 201411776



Lic. Oseas Moisés López García
Asesor de EPS

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Departamento de Pedagogía
Sede Quiché/Plan sábado
Licenciatura en Pedagogía y Admón. Educ.
Ejercicio Profesional Supervisado

Encuesta para el personal de la institución

Instrucciones: A continuación se le presenta una serie de enunciados, lo cual deberá de responder con un Si o No, marcando un X según considere.

1. ¿Sabe usted cuál son sus funciones dentro de la institución?
 Si No
2. ¿Conoce usted cuál es la jerarquía de la institución?
 Si No
3. ¿Usted recibe capacitación para desempeñar mejor su puesto de trabajo?
 Si No
4. ¿Conoce usted cuál es su proyección social de la institución?
 Si No
5. ¿Tiene usted bien claro cuál es la visión y misión de la institución?
 Si No
6. ¿Conoce usted cuales son los procesos administrativos?
 Si No
7. ¿Sabe usted cuanto personal trabajo en la institución?
 Si No
8. ¿en la institución tienen documentos administrativos, y sabe qué tipo de documentos son?
 Si No
9. ¿La institución cuenta con los servicios básicos, como agua, luz, drenaje?
 Si No
10. ¿En la institución practican la clasificación de la basura?
 Si No

Universidad de San Carlos de Guatemala

Facultad de Humanidades
Departamento de Pedagogía
Sede Quiché/Plan sábado
Licenciatura en Pedagogía y Admón. Educ.
Ejercicio Profesional Supervisado

Encuesta para padres de familia del Cantón Mamaj Santa Cruz del Quiché

Instrucciones: A continuación se le presenta una serie de enunciados, lo cual deberá de responder con un SI o No, marcando un X según considere.

1. Las familias de la comunidad cuentan con agua potable.

 SI NO

2. En la comunidad existe pobreza.

 SI NO

3. En la comunidad existen niños con desnutrición.

 SI NO

4. La comunidad recibe programas de apoyo de la municipalidad

 SI NO

5. En la comunidad las familias conocen el valor nutritivo de los alimentos que consumen.

 SI NO

6. La comunidad tiene escuela y maestros

 SI NO

7. Conoce usted que son los hábitos higiénicos que se debe practicar

 SI NO

8. En su familia habla sobre educación sexual con sus hijos e hijas.

 SI NO

9. Conoce usted que es una alimentación saludable.

 SI NO

10. En la comunidad las familias aprovechan los desechos orgánicos.

 SI NO

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Departamento de Pedagogía
Sede Quiché/Plan sábado
Licenciatura en Pedagogía y Admón. Educ.
Ejercicio Profesional Supervisado.

Entrevista para las madres y padres de familia de la comunidad

Instrucciones: A continuación se le presenta una serie de preguntas, responda según su criterio.

1. ¿Su comunidad cuenta con las necesidades básicas para vivir?

2. ¿En su comunidad los niños y niñas tienen los mismos derechos y obligaciones?

3. ¿A qué actividad económica se dedican las familias de la comunidad?

4. ¿Qué tipos de producción más se da en su comunidad?

5. ¿Conoce usted cuales son los valores nutritivos de los alimentos que usted consume y sus beneficios para la salud?

6. ¿En su familia practican y conocen sobre los hábitos de higiene?

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Departamento de Pedagogía
Sede Quiché/Plan sábado
Licenciatura en Pedagogía y Admón. Educ.
Ejercicio Profesional Supervisado.

Entrevista para el personal de la institución de CONALFA

Instrucciones: A continuación se le presenta una serie de preguntas, responda según su criterio.

1. ¿Cuáles son las funciones del puesto que ocupa?

2. ¿Cuenta con los materiales suficientes para desempeñar su trabajo?

3. ¿Su remuneración es suficientes para cubrir sus necesidades básicas?

4. ¿Qué tipo de puesto ocupa en la institución?

5. ¿Recibe capacitación de parte de la institución para mejor su trabajo?

6. ¿Tiene usted buena relación laboral con las demás personas que trabajan en la institución?

Plan de sostenibilidad del proyecto.

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Departamento de Pedagogía
Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa
Lugar: Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché
Unidad ejecutora: Universidad de San Carlos de Guatemala

Justificación

Como resultado de la intervención del proyecto que consistió en la importancia de una alimentación nutritiva y cultivo de hongo ostra, los beneficiarios demostraron interés en la intervención del epesista, para lo cual es importante darle seguimiento, por esta razón representante de CONALFA en la comunidad y COCODE de la comunidad se han comprometido y darán sostenibilidad al proyecto ejecutado, mediante gestión con la comunidad durante los próximos dos años, con este se pretende que la comunidad siga cultivando hongo ostra para contribuir a una alimentación nutritiva en las familias.

Objetivo general

Contribuir en la alimentación nutritiva de las familias del Cantón Mamaj, utilizando los recursos orgánicos para el cultivo de hongo ostra, con ello obtener cosechas de hongo de calidad para consumir.

Objetivos específicos

Mejorar el control del cultivo de Hongo ostra, por autoridades locales.

Enseñar a otras familias sobre la importancia de una alimentación saludable y como fuente de alimento el cultivo de los Hongo Ostra.

Replicar la forma del cultivo de hongo ostra a la población de la comunidad.

Metas

Enseñar a las familias que hay otras formas de alimentación saludable.

Lograr que las familias de la comunidad, cultiven hongo ostra por sí mismo, para contribuir a una alimentación nutritiva en su hogar, como económicamente.

Beneficiarios:

Directos: 20 familias que participan en el programa de CONALFA.

Indirectos: Población en general del Cantón Mamaj.

Actividades:

Riego de los hongo durante su cultivo, según las indicaciones del perito agrónomo de la municipalidad de Santa Cruz del Quiché.

Familias que participan en el programa de CONALFA, coordinan con él o coordinador de CONALFA para seguir solicitando semilla de hongo ostra para continuar el cultivo para los próximos años.

Madres y padres familia, se organizan para seguir cultivando hongo ostra, para contrarrestar la desnutrición.

Familias, construirán un lugar, específico para facilitar el proceso del cultivo de los hongos ostra.

COCODE de la comunidad organiza a las demás familias para, enseñar el proceso del cultivo del hongo ostra, y enseñar su importancia para una alimentación nutritiva.

Recursos

Humanos: Autoridades y pobladores de lugar

Material y equipo: Micelios de Hongo ostra, Bolsas plásticas de @, olotes, modulo para la siembra, agua.

Responsables:

Representante de CONALFA, alfabetizadora del programa de CONALFA, COCODE de la comunidad y pobladores del Cantón, Mamaj, Santa Cruz del Quiché.

Cuadro 32

Presupuesto

No	Material	Costo	Total
1	Micelios de Hongo ostra	Q. 30. 00 lbs.	Q. 30.00
2	Bolsas de @	Q.2.00	Q 2.00
3	Trasporte de Santa Cruz del Quiche a la comunidad	Q.150.00	Q. 150.00
4	Atomizador para facilitar el riego	Q 20.00	
5	Olote (aporte de la comindiad)		
	TOTAL		Q. 202.00

Cuadro 33

Cronograma de actividades del plan de sostenibilidad

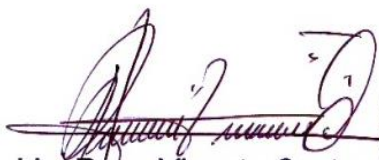
N o.	Actividad	Fechas-año					
		2018-2019	06-07-19	19-07-19	2018-2019	2018-2019	08-06-2019
1	Riego de los hongo durante su cultivo, según las indicaciones del perito agrónomo de la municipalidad de Santa Cruz del Quiché.						

N o	Actividad	Fechas- Año 2019					
		Febrero- Marzo		Abril – Mayo		Junio Julio	
2	Familias que participan en el programa de CONALFA, coordinan con él o coordinador de CONALFA para seguir solicitando semilla de hongo ostra para continuar el cultivo para los próximos años.						
3	Madres y padres familia, se organizan para seguir cultivando hongo ostra, para contrarrestar la desnutrición.						
4	Familias, construirán un lugar, específico para facilitar el proceso del cultivo de los hongos ostra.						


No	Actividad	Año 2019			
		Agosto septiembre	Octubre Noviembre	Diciembre	
5	COCODE de la comunidad organiza a las demás familias para, enseñar el proceso del cultivo del hongo ostra, y enseñar su importancia para una alimentación nutritiva.				

Evaluación:

El proceso del plan de sostenibilidad se evaluado, periódicamente por los encargados de CONALFA en la comunidad, COCODE de la comunidad y facilitadora del programa de con alfa a las familias.



Lic. Rene Vicente Castro
Coordinador Municipal de Alfabetización.
Santa Cruz del Quiché

Mario Adán Motta
COCODE del Cantón Mamaj Comunidad
Avalada
Santa Cruz del Quiché




Profa. Telma Marlis Motta Ruiz
Facilitadora del programa de CONALFA.

Instrumentos de evaluación utilizados

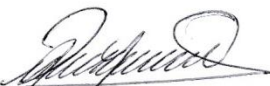
Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Sede: Quiché-Sábado
Licenciatura en Pedagogía y Admón. Educ.
Ejercicio Profesional Supervisado
Epesista: Pedro Armando Lúcas González
Carné: 201411776

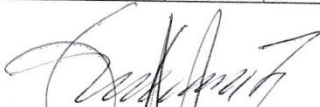
Cuadro 34

Instrumento de evaluación del plan general del EPS.

Instrucciones: A continuación se le presenta una lista de cotejo, con diferentes criterios, los cuales deberá marcar con una X, SI o NO, según los resultados obtenidos del plan general del Ejercicio Profesional Supervisado.

No.	Aspectos	SI	NO	Obs.
1	En el plan general están evidenciadas todas las actividades que se realizarán.	X		
2	La planificación es acorde al EPS.	X		
3	El diseño de los contenidos del plan general es eficiente.	X		
4	Se cumplieron las metas establecidas en el plan general.	X		
5	Se realizaron todas las actividades establecidas en el plan general del EPS.	X		
6	Se contemplan todas las actividades a realizar durante el EPS.	X		
7	Se establecieron metas en el plan general del EPS.	X		
8	Se evidencia la importancia de las actividades del EPS.	X		
9	La ejecución de las actividades se realizó en el tiempo estipulado según el cronograma.	X		
10	Se ejecutaron satisfactoriamente las actividades.	X		


PEM. Pedro Armando Lúcas González
Epesista Carne 201411776


Lic. Oseas Moisés López García
Asesor de EPS

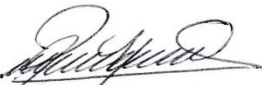
Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Sede: Quiché-Sábado
Licenciatura en Pedagogía y Admón. Educ.
Ejercicio Profesional Supervisado
Epesista: Pedro Armando Lúcas González
Carné: 201411776

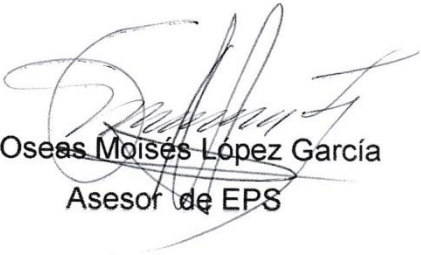
Cuadro 35

Instrumento de evaluación del plan de diagnóstico

Instrucciones: A continuación se le presenta una lista de cotejo, con diferentes criterios lo cual deberá marcar con una X, SI o NO, según los resultados obtenidos en el Diagnóstico.

No.	Aspectos	SI	NO	Observaciones
1	La planificación cuenta con orden cronológico.	X		
2	La justificación es adecuada al tipo de plan.	X		
3	El diseño de los objetivos específicos es en base al objetivo general.	X		
4	Se realizaron todas las actividades establecidas en el plan de diagnóstico.	X		
5	Se entregó el plan de diagnóstico al asesor.	X		
6	El plan de diagnóstico cuenta con todos los elementos estipulados.	X		
7	Se respetó la fecha de entrega del plan de diagnóstico.	X		


PEM. Pedro Armando Lúcas González
Epesista Carne 201411776


Lic. Oseas Moisés Lopez Garcia
Asesor de EPS


Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Sede: Quiché-Sábado
Licenciatura en Pedagogía y Admón. Educ.
Ejercicio Profesional Supervisado
Epesista: Pedro Armando Lúcas González
Carné: 201411776

Cuadro 36

Instrumento de evaluación de la fundamentación teórica

Instrucciones: A continuación se le presenta una lista de cotejo, con diferentes criterios lo cual deberá marcar con una X, SI o NO, según los aspectos de la fundamentación teórica.

No.	Aspectos	SI	NO	Observaciones
1	¿La teoría fundamentada es acorde al tema seleccionado?	X		
2	¿El contenido obtenido es claro y preciso para darle una posible solución al problema?	X		
3	¿Las fuentes obtenidas son suficientes para describir el tema?	X		
4	¿Se aplicaron correctamente las citas?	X		


PEM. Pedro Armando Lúcas González
Epesista Carne 201411776


Lic. Oseas Moisés López García
Asesor de EPS

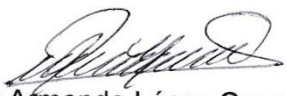
Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Sede: Quiché-Sábado
Licenciatura en Pedagogía y Admón. Educ.
Ejercicio Profesional Supervisado
Epesista: Pedro Armando Lúcas González
Carné: 201411776

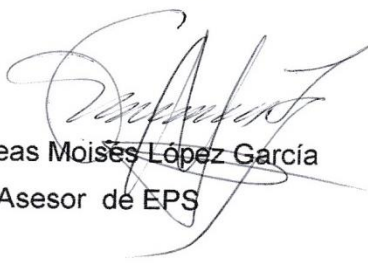
Cuadro 37

Instrumento de evaluación del plan de acción

Instrucciones: A continuación se le presenta una lista de cotejo, con diferentes criterios lo cual deberá marcar con una X, SI o NO, según los resultados obtenidos en el plan de acción.

No.	Aspectos	SI	NO	Observaciones
1	¿Se conoce el problema que afecta a la comunidad?	X		
2	¿Se identificó la clase de proyecto que se ejecutará?	X		
3	¿Es clara la descripción y la justificación de la intervención?	X		
4	¿Se describen con claridad los objetivos y metas planteados para llevar a cabo la intervención?	X		
5	¿El nombre del proyecto responde a una posible solución del problema seleccionado?	X		
6	¿La ejecución de la intervención da una posible solución al problema existente?	X		
7	¿Se llevó a cabo la ejecución de la intervención?	X		


PEM. Pedro Armando Lúcas González
Epesista Carne 201411776


Lic. Oseas Moisés López García
Asesor de EPS

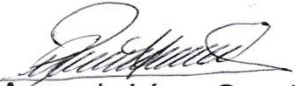
Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Sede: Quiché-Sábado
Licenciatura en Pedagogía y Admón. Educ.
Ejercicio Profesional Supervisado
Epesista: Pedro Armando Lúcas González
Carné: 201411776


Cuadro 38

Instrumento de evaluación de la sistematización

Instrucciones: A continuación se le presenta una lista de cotejo, con diferentes criterios lo cual deberá marcar con una X, SI o NO, según los aspectos incluidos en la sistematización.

No.	Aspectos	SI	NO	Observaciones
1	¿Se elaboró un cuadro de ejecución de actividades planeadas?	X		
2	¿La descripción de la sistematización es clara y concisa?	X		
3	¿Los datos de la sistematización son verdaderos?	X		
4	¿Aparecen lecciones aprendidas?	X		
5	¿Se terminó la estructura del informe?	X		


PEM. Pedro Armando Lúcas González
Epesista Carne 201411776


Lic. Oseas Moisés López García
Asesor de EPS

APÉNDICE 2

Documentos elaborados por el epesista



FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA

Santa Cruz del Quiché, 05 de mayo de 2018.

A:
Director
CONALFA
Santa Cruz del Quiché, Quiché

Respetable director:

En calidad de estudiante solicito realizar el, Ejercicio Profesional Supervisado del Departamento de Pedagogía de la Facultad de Humanidades, Universidad de San Carlos de Guatemala, la cual me identifico como: **Pedro Armando Lúcas González**, con carné número: **201411776**. Para que pueda realizar la práctica del Ejercicio Profesional Supervisado con sus diferentes etapas en la institución que usted tiene a su cargo.

Esta práctica tiene como fin primordial que el estudiante ejecute técnicos-administrativos y pedagógicos con fin de contribuir al desarrollo, en el municipio de Santa Cruz del Quiché, departamento de Quiché.

Al agradecer su fina y amable atención aprovecho suscribirse de usted, con las muestras de mi alta estima y consideración.

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"


Pedro Armando Lúcas González
Estudiante

Facultad de  Humanidades

Recibido el
04/05/2018






Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Santa Cruz del Quiché 25 de junio de 2018.

Señor: Licenciado
Rene Vicente Castro Coordinador Municipal
CONALFA
Presente

Estimado licenciado:

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

Por lo anterior, solicito que me autorice ejecutar Ejercicio Profesional Supervisado en la institución que tiene dirige, la cual me identifico como: Pedro Armando Lucas González con registro académico 201411776.

Deferentemente,

Recebido
13/07/2018
h. 15:12

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"

Pedro Armando Lucas González
Estudiante



Santa Cruz del Quiché 18 de octubre de 2018

A: Presidente de COCODE

Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché, departamento de Quiché

Por este medio reciba un afectuoso saludo de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, departamento de Pedagogía, Sección Quiché, plan sábado. Deseándole que nuestro creador y formador le derrame muchas bendiciones en sus labores personales y comunitarias.

Expongo: Como Epesista de la universidad en mención, debo realizar un proyecto como parte del cierre de la carrera de, Licenciatura en Pedagogía y administración educativa, durante el proceso del Ejercicio Profesional Supervisado.

Por lo expuesto solicito su colaboración, participación y visto bueno para la ejecución del proyecto dirigido al grupo de CONALFA que funciona en la comunidad. El proyecto consiste en el cultivo de hongos ostra, que será de mucho benéfico a los participantes.

Me suscribo de usted, y esperando una respuesta positiva.

Atentamente.

PEM. Pedro Armando Lucas González
Epesista de la Universidad de San Carlos de Guatemala
Plan sábado-Quiché



Autorizado
Mario Adan Motta
Presidente
COCODE



FACULTAD DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA

Santa Cruz del Quiché, Quiché 23 de octubre del 2,018

Licenciada. Mayra Baten
COMUSAN
Santa Cruz del Quiché, Quiché

Por este medio reciba un cordial saludo de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, Departamento de Pedagogía, Sección Quiché, plan sábado, deseándole toda clase de éxitos en sus labores personales.

Deseo manifestarle lo siguiente: como Epesista debo realizar un proyecto después de culminar la práctica del **Ejercicio Profesional Supervisado (EPS)**, el proyecto consiste en el Cultivo de Hogos Ostra, en el Cantón Mamaj, Aldea Chujuyub, Santa Cruz del Quiché, Quiché.

Por lo anterior solicito su colaboración para que me pueda apoyar con semillas de hongos ostra así mismo el apoyo técnico para el proceso de cultivo. Como conocedor de su alto espíritu de colaboración, espero una respuesta positiva a mi petición.

Sin nada más que expresar, me suscribo de usted atentamente.



PEM

PEM. Pedro Armando Lucas Gonzalez
Epesista

Guatemala, 20 de marzo de 2019

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

En virtud de haber concluido satisfactoriamente el trabajo de EPS (X), TESIS ()
Titulado: Manual Técnico Nutricional y Cultivo de Hongos Ostra para las familias del
Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché, de fecha: 16 de marzo de 2019.

Yo, Pedro Armando Lúcas González

CUI: 1709 76823 1401

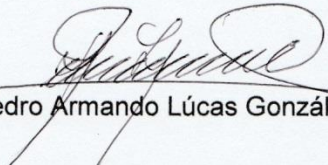
Registro Académico: 201411776

Dirección para recibir notificaciones: Cantón Xesic Primero; Santa Cruz del Quiché.
Correo Electrónico: g.gonzalezarmando@gmail.com

Teléfono: 46978131- 47841457

Solicito fecha de **EXAMEN PRIVADO**, previo a optar al grado de licenciado en:
Pedagogía y Administración Educativa.

Atentamente,


PEM. Pedro Armando Lúcas González



ANEXOS



Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Santa Cruz del Quiché 20 de julio de 2018 .

Señor: Licenciado
Rene Vicente Castro, Coordinador Municipal de Alfabetización.
CONALFA
Presente

Estimado Licenciado:

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

Por lo anterior, solicito autorice el Ejercicio Profesional Supervisado al estudiante **Pedro Armando Lucas González**, CUI 1709768231401, Registro Académico, 201411776. 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”

Santos De Jesús Dávila Aguilera
Director Departamento de Extensión



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



Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Santa Cruz del Quiché 20 de julio de 2018 .

Señor: Licenciado
Rene Vicente Castro, Coordinador Municipal de Alfabetización.
CONALFA
Presente

Estimado Licenciado:

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

Por lo anterior, solicito autorice el Ejercicio Profesional Supervisado al estudiante **Pedro Armando Lucas González**, CUI 1709768231401, Registro Académico, 201411776. 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”

Santos De Jesús Dávila Aguirre
Director Departamento de Extensión



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





*Coordinación Municipal de Alfabetización
Santa Cruz del Quiché, Quiché*

**Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades
Asesor de EPS: Lic. Oseas Moisés López García**

Carta de Aceptación

Por este medio me permito informar a usted que el estudiante, **Pedro Armando Lucas González**, carné No. **201411776**, de la carrera de, **Licenciatura en Pedagogía y administrativa Educativa**, se le **AUTORIZA** para poder ejecutar La práctica del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- en esta institución que tengo bajo mi cargo. De la misma manera agradeciendo a la universidad en tomar en cuenta esta institución.

Santa Cruz del Quiché, El Quiché, 23 de julio de 2018

**Lic. Rene Vicente Castro
Coordinador Municipal de Alfabetización
Santa Cruz del Quiché, Quiché.**



*Coordinación Municipal de Alfabetización
Santa Cruz del Quiché, Quiché*

Por este medio hago constar que el estudiante **Pedro Armando Lucas González**, carné No. **201411776**, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades. Como coordinador Municipal de alfabetización **AUTORIZO** para que ejecute su proyecto de intervención en la comunidad del Cantón Mamaj de este municipio, ya que en dicho cantón funciona el programa de CONALFA. De parte de la coordinación se le brindara el apoyo necesario para la intervención del proyecto que se ejecutará en el cantón asignado.

Santa Cruz del Quiché, Quiché, 25 de septiembre de 2018

Lic. Rene Vicente Castro
Coordinador Municipal de Alfabetización
Santa Cruz del Quiché, Quiché.



*Coordinación Municipal de Alfabetización
Santa Cruz del Quiché, Quiché*

Finiquito

A quien interese:

Por este medio se hace saber que el estudiante **Pedro Armando Lucas González**, carné No. **201411776**, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, culminó satisfactoriamente el proceso de práctica del **Ejercicio Profesional Supervisado de la Carrera de Licenciatura en Pedagogía y administrativa Educativa** en la Coordinación Municipal de Alfabetización, del municipio, Santa Cruz del Quiché, departamento de Quiché. Por lo que no tengo ningún inconveniente de extender el presente finiquito.

POR LO QUE SE LE EXTIENDE EL PRESENTE FINIQUITO A CINCO DIAS DEL MES DE OCTUBRE DE DOS MIL DICIOCHO.

Lic. Rene Vicente Castro
Coordinador Municipal de Alfabetización
Santa Cruz del Quiché, Quiché.

EL INFRASCRITO COORDINADOR MUNICIPAL DE ALFABETIZACIÓN, DEL MUNICIPIO SANTA CRUZ DEL QUICHE, QUICHE. CERTIFICA: QUE SE TIENE A LA VISTA EL LIBRO DE ACTAS NÚMERO DOS EN EL FOLIO 26 Y 27 QUE SE ENCUENTRA EL ACTA NÚMERO TREINTA Y CINCO GUIÓN DOS DICIOCHO QUE COPIADA LITERALMENTE DICE: _____

Acta No. 35-2018

En el municipio de Santa Cruz del Quiché, El Quiché, 23 de julio del año dos mil dieciocho, siendo las ocho horas en punto, reunidos en las instalaciones que ocupa de Coordinación Municipal de Alfabetización del municipio de Santa Cruz del Quiché, Quiché, estando presentes las siguientes personas: Lic. Rene Vicente Castro Coordinador Municipal de Alfabetización, Pedro Armando Lúcas González, PEM practicante de la Universidad de San Carlos de Guatemala del Departamento de Pedagogía de la Facultad de Humanidades, y secretaria quien suscribe la presente. **PRIMERO:** El Licenciado, Rene Vicente Castro le da la cordial bienvenida al PEM practicante Pedro Armando Lúcas González **SEGUNDO:** El practicante PEM Pedro Armando Lúcas González; quien se identifica con carné 201411776, estudiante de la Universidad de San Carlos de Guatemala, inscrito en el Departamento de Pedagogía de la Facultad de Humanidades de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, le hace entrega al licenciado la solicitud respectiva de la práctica del Ejercicio Profesional Supervisado autorizado por el asesor Oseas Moisés López García. La cual consta de una duración de horas que dentro de ella el epesista realizara diferentes etapas. **TERCERO:** El licenciado le da la toma de posesión de la práctica al estudiante en la Coordinación Municipal de Alfabetización para la realización que corresponde a la práctica del Ejercicio Profesional Supervisado. **CUARTO:** El licenciado le da las recomendaciones, normas, como cumplimiento de horario, esmero y dedicación, al PEM practicante Pedro Armando Lúcas González. **QUINTO:** El estudiante practicante agradece la oportunidad que se le da para poder realizar la práctica y formar parte del personal, a la vez se compromete a respetar cada uno de las normas y recomendaciones que el coordinador dio a conocer. **SEXTO:** Se da por terminada la reunión en el mismo lugar y fecha antes mencionada, treinta y cinco minutos después de su inicio. Formando los que en ella intervinimos.

Y PARA LOS USOS LEGALES QUE CORRESPONDA SE EXTIENDE, FIRMA Y SELLA LA PRESENTE CERTIFICACIÓN EN LA COORDINACIÓN MUNICIPAL DE ALFABETIZACIÓN DEL MUNICIPIO DE SANTA CRUZ DEL QUICHÉ DEPARTAMENTO DE QUICHE A LOS DIAS 25 DIAS DEL MES SEPTIEMBRE DEL AÑO DOS MIL DICIOCHO



Licenciado. Rene Vicente Castro
Coordinador Municipal de Alfabetización
Santa Cruz del Quiché

EL INFRAESCRITO COORDINADOR MUNICIPAL DE ALFABETIZACIÓN, DEL MUNICIPIO SANTA CRUZ DEL QUICHE, QUICHE. CERTIFICA: QUE SE TIENE A LA VISTA EL LIBRO DE ACTAS NÚMERO DOS EN EL FOLIO 32 Y 33 QUE SE ENCUENTRA EL ACTA NÚMERO TREINTA Y OCHO GUIÓN DOS DICIOCHO QUE COPIADA LITERALMENTE DICE: -----

Acta No. 38-2018

En el municipio de Santa Cruz del Quiché, El Quiché, 24 de septiembre del año dos mil dieciocho, siendo las ocho horas en punto, reunidos en las instalaciones que ocupa de Coordinación Municipal de Alfabetización del municipio de, Santa Cruz del Quiché, Quiché, estando presentes las siguientes personas: Licenciado, Rene Vicente Castro Coordinador Municipal de Alfabetización y Pedro Armando Lúcas González, PEM practicante de la Universidad de San Carlos de Guatemala del Departamento de Pedagogía de la Facultad de Humanidades, y secretaria quien suscribe la presente. **PRIMERO:** El Licenciado, Rene Vicente Castro le da la cordial bienvenida al PEM practicante Pedro Armando Lúcas González y al mismo tiempo agradeciendo por el apoyo brindado a la institución durante la práctica que realizó en dicha institución que tiene a su cargo. **SEGUNDO:** El practicante PEM Pedro Armando Lúcas González; quien se identifica con carné **201411776**, estudiante de la Universidad de San Carlos de Guatemala, inscrito en el Departamento de Pedagogía de la Facultad de Humanidades de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, agradece también al coordinador licenciado Rene Vicente Castro y a todo el personal, por todo el apoyo brindado en las fases del EPS. **TERCERO:** El licenciado toma nuevamente la palabra para darle las gracias al estudiante, y dar la finalización satisfactoria de la práctica del Ejercicio Profesional Supervisado. **CUARTO:** Se da por terminada la reunión en el mismo lugar y fecha antes mencionada, treinta minutos después de su inicio. Firmando los que en ella intervinimos.

Y PARA LOS USOS LEGALES QUE CORRESPONDA SE EXTIENDE, FIRMA Y SELLA LA PRESENTE CERTIFICACIÓN EN LA COORDINACIÓN MUNICIPAL DE ALFABETIZACIÓN DEL MUNICIPIO DE SANTA CRUZ DEL QUICHÉ DEPARTAMENTO DE QUICHE A LOS DIAS 25 DIAS DEL MES SEPTIEMBRE DEL AÑO DOS MIL DICIOCHO



Licenciado. Rene Vicente Castro
Coordinador Municipal de Alfabetización
Santa Cruz del Quiché



Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché, 20 de octubre, 2018

Por este medio me permito informar a usted que el estudiante, **Pedro Armando Lucas González**, carné No. 201411776, de la carrera de, Licenciatura en Pedagogía y administrativa Educativa, se le **AUTORIZA** para que ejecute el proyecto de intervención que consiste, en informar a las familias sobre los valores nutritivos de los alimentos, y el cultivo de hongo ostra que contribuirá para una mejor alimentación en las familias, que están en el programa de CONALFA. De la misma manera agradeciendo a la universidad en tomar en cuenta la comunidad ya que este proyecto será de mucho beneficio.

Atentamente.


Mario Adán Motta
COCODE




Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché.


EL INFRASCRITO SECRETARIO DEL CONSEJO COMUNITARIO DE DESARROLLO (COCODE) DEL CANTÓN MAMAJ DEL MUNICIPIO DE SANTA CRUZ DEL QUICHE, DEPARTAMENTO DE QUICHÉ.....

HACE CONSTAR:

Que el Epesista **Pedro Armando Lucas González**, quien se identifica con el carné No. **201411776**, de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, sección Quiché. Realizó satisfactoriamente el proyecto titulado **Manual Técnico Nutricional y cultivo de hongos ostra para las familias del Cantón Mamaj**, del municipio de Santa Cruz del Quiché, a las familias beneficiadas como parte de su Ejercicio Profesional Supervisada, el veintitrés de noviembre de dos mil dieciocho.

Y PARA LOS USOS LEGALES QUE A LA PARTE INTERESADA LE CONVenga, SE EXTIENDE, SELLA Y FIRMA LA PRESENTE CONSTANCIA EN UNA HOJA DE PAPEL BOND TAMAÑO CARTA, EN EL MUNICIPIO DE SANTA CRUZ DEL QUICHÉ DEPARTAMENTO DE QUICHÉ, EL DIA VENTITRES DE NOVIEMBRE DE DOS MIL DICIOCHO.


Mario Adán Motta
COCODE DEL CANTÓN MAMAJ
Santa Cruz del Quiché

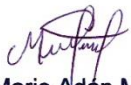



EL INFRASCRITO SECRETARIO DEL CONSEJO COMUNITARIO DE DESARROLLO (COCODE) DEL CANTÓN MAMAJ DEL MUNICIPIO DE SANTA CRUZ DEL QUICHE, DEPARTAMENTO DE QUICHÉ.....

HACE CONSTAR:

Que el Epesista **Pedro Armando Lúcas González**, quien se identifica con el carné No. **201411776**, de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, sección Quiché, aportó a esta comunidad: **20 Manuales Técnico Nutricional y cultivo de hongos ostra para las familias del Cantón Mamaj**. Por lo que doy fe de su aporte a las familias beneficiadas como parte de su Ejercicio Profesional Supervisada, el día veinte de noviembre de dos mil dieciocho, en dicho municipio.

Y PARA LOS USOS LEGALES QUE A LA PARTE INTERESADA LE CONVenga, SE EXTIENDE, SELLA Y FIRMA LA PRESENTE CONSTANCIA EN UNA HOJA DE PAPEL BOND TAMAÑO CARTA, EN EL MUNICIPIO DE SANTA CRUZ DEL QUICHÉ DEPARTAMENTO DE QUICHÉ, EL DIA 20 DE NOVIEMBRE DE DOS MIL DICIOCHO .


Mario Adán Motta
COCODE DEL CANTÓN MAMAJ
Santa Cruz del Quiché



Guatemala, 31 de enero de 2019

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

Hago de su conocimiento que el estudiante: Pedro Armando Lúcas González

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

CUI: 1709 76823 1401

Registro Académico: 201411776

Dirección para recibir notificaciones: Cantón Xesic Primero

No. de Teléfono: 4697 8131 - 47841457

Correo Electrónico: g.gonzalezarmando@gmail.com

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

En el periodo de: 6 meses

Titulado: Manual Técnico Nutricional y Cultivo de Hongos Ostra para las familias del Cantón Mamaj, Santa Cruz del Quiché.

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


Lic. Oseas Moisés López García
Asesor de EPS



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



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala, 27 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:

Lúcas González Pedro Armando
201411776

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

Título del trabajo: MANUAL TÉCNICO NUTRICIONAL Y CULTIVO DE HONGOS OSTRÁ PARA LAS FAMILIAS DEL CANTÓN MEMAJ, SANTA CRUZ DEL QUICHÉ.

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 Jesus Dávila Aguilar
Director Departamento Extensión

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

C.C expediente
Archivo.724-2019

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

Recibido
02/03/19
[Signature]



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Guatemala, 27 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:

Lúcas González Pedro Armando
201411776

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

Título del trabajo: MANUAL TÉCNICO NUTRICIONAL Y CULTIVO DE HONGOS OSTRÁ PARA LAS FAMILIAS DEL CANTÓN MEMAJ, SANTA CRUZ DEL QUICHÉ.

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

Juan Carlos Garcia Espinoza
Lic. en Pedagogía y Admón. Educ.
Colegiado 13996
05/03/2019.

Lic. Santos de Jesús Davila Aguilar
Director Departamento Extensión

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

C.C expediente
Archivo.724-2019

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

Guatemala, 16 de marzo de 2,019

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

Estimado Director: Santos de Jesús Dávila Aguilar

Hacemos de su conocimiento que el estudiante: Pedro Armando Lucas González

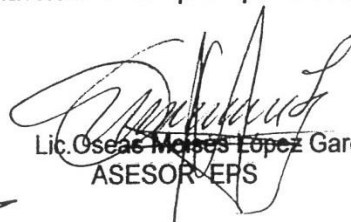
CUI: 1709768231401

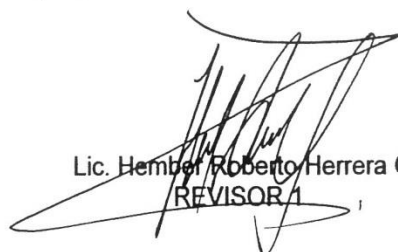
Registro Académico: 201411776

Ha realizado las correcciones sugeridas al trabajo de

EPS (X) TESIS ()

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


Lic. Oseas Moises Lopez Garcia
ASESOR EPS


Lic. Hember Roberto Herrera Girón
REVISOR 1


Lic. Juan Carlos Garcia Espinoza
REVISOR 2