

**Graciela Ivonne Ramírez Galindo**

**Guía para la preparación y envasado de frutas en forma artesanal dirigido a  
la Oficina de la Mujer Municipalidad de Purulhá, Baja Verapaz.**

**ASESOR: Dr. Otto David Guamuch Tubac**



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

**Guatemala, Noviembre de 2018**

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

Guatemala, Noviembre de 2018

## INDICE

<b>Contenido</b>	
Introducción	i
<b>Capítulo I : Diagnóstico</b>	<b>1</b>
1.1 Datos generales de la institución	1
1.1.1 Nombre de la Institución	1
1.1.2 Tipo de Institución	1
1.1.3 Ubicación geográfica	1
1.1.4 Visión:	2
1.1.5 Misión:	2
1.1.6 Objetivos:	2
1.1.7 Metas	3
1.1.8 Estructura organizacional	3
1.2 Técnicas utilizadas en el diagnóstico	4
1.3 Lista de carencias	5
1.4 Cuadro de análisis y priorización de problema	6
1.5 Problema priorizado:	7
1.7 Solución propuesta como Viable y Factible.	9
<b>Capítulo II: Perfil del proyecto</b>	<b>10</b>
2.1 Aspectos generales	10
2.1.1 Nombre del proyecto	10
2.1.2 Problema	10
2.1.3 Localización	10
2.1.4 Unidad ejecutora	10
2.1.5 Tipo de proyecto	10
2.2 Descripción del proyecto	10
2.3 Justificación	11
2.4 Objetivos del Proyecto	11
2.4.1 Generales	11
2.4.2 Específicos	12

2.5	Metas	12
2.6	Beneficiarios	12
2.6.1	Directos	12
2.6.2	Indirectos	12
2.7	Fuentes de Financiamiento	13
2.8	Cronograma de actividades	14
2.9	Recursos	17
	<b>Capítulo III: Ejecución del Proyecto</b>	<b>18</b>
3.1	Actividades y resultados	18
3.2	Productos y logros	20
3.2.1	Guía técnica para la preparación y envasado de frutas en forma artesanal	21
	<b>Capítulo IV : Evaluación</b>	<b>55</b>
4.1	Evaluación del diagnóstico	55
4.2	Evaluación del perfil	55
4.3	Evaluación de la ejecución	55
4.4	Evaluación final	56
	Conclusiones	57
	Recomendaciones	58
	Bibliografía	59
	Apéndice	60
	Anexo	74

## INTRODUCCIÓN

La elaboración de este informe corresponde al Ejercicio Profesional Supervisado, EPS, de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, de la Facultad de Humanidades, Universidad de San Carlos de Guatemala, en la cual se aplican todos los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera, con la finalidad de alcanzar los objetivos planteados para la realización del proyecto.

El presente proyecto consiste en el desarrollo de una guía técnica, elaborada con la finalidad de preparar y envasar alimentos con técnicas artesanales, específicamente aquellos procedimientos que se utilizan para la mezcla de frutas y verduras con azúcares.

Esta investigación se llevó a cabo en la Oficina Municipal de la Mujer del municipio de Purulhá, en el departamento de Baja Verapaz, Guatemala. En donde se realizó la entrega del producto final de la presente investigación, la cual da a conocer el procedimiento de las diferentes técnicas para la preparación y envasado de jalea, mermelada, confitura, conservas y de almíbar, de forma artesanal.

Para poder llevar a cabo este informe, se efectuaron cuatro capítulos importantes que se detallan a continuación.

**Capítulo I: Etapa del Diagnóstico.** Se realizó la evaluación diagnóstica con la finalidad de conocer las fortalezas y carencias de la Oficina Municipal de la Mujer. Para cumplir con la finalidad de esta evaluación, se elaboró un cuestionario, mediante el cual se obtuvo información acerca de la misión, visión y las metas de la institución mencionada, así mismo se aplicó también la Matriz FODA, mediante la cual se detectaron las carencias de la institución y sus posibles soluciones, que al someterlas al análisis de viabilidad y factibilidad se determinó y se priorizó el proyecto anteriormente mencionado.

**Capítulo II: Etapa del Perfil del Proyecto.** En esta etapa se estableció como objetivo, promover técnicas para enseñar los procedimientos para la preparación y envasado de jalea, mermelada, confitura, conservas y de almíbar, a través de la elaboración de una guía técnica que los explica detalladamente ,así mismo se estableció como meta, la entrega de una guía como producto de la investigación, a la Oficina Municipal de la Mujer, de igual forma se planificaron actividades relacionadas al proyecto, las cuales permitieron la recopilación de información para alcanzar los objetivos planteados.

**Capítulo III: Etapa de la ejecución del Proyecto.** En este capítulo se describen las distintas actividades que se realizaron para lograr el producto de la investigación, entre las acciones realizadas se puede mencionar, la recopilación de material de apoyo para la elaboración de la guía técnica y entre otros la entrega de solicitudes para gestionar insumos y materiales a la Municipalidad de Purulhá y a la Oficina Municipal de la Mujer, los cuales fueron utilizados para la socialización del proyecto.

**Capítulo IV: Etapa de la evaluación del Proyecto.** En esta etapa se expone la evaluación de cada uno de los capítulos mencionados anteriormente, la finalidad es verificar que las técnicas utilizadas en cada etapa sean las correctas para lograr el objetivo de la misma. Para la evaluación de cada etapa, fue necesario formular una lista de cotejo para cada fase, en las cuales, se resaltan aspectos fundamentales, en el caso de la etapa diagnóstica, el aspecto más sobresaliente, trata, sobre si el problema priorizado es el correcto o no, en la etapa del perfil, se resaltan los objetivos planteados si son logrados o no, y en la tercera fase que es la ejecución del proyecto, se determina si se logró efectuar el proyecto correctamente.

# Capítulo I

## Diagnóstico

### 1.1 Datos generales de la institución

#### 1.1.1 Nombre de la Institución

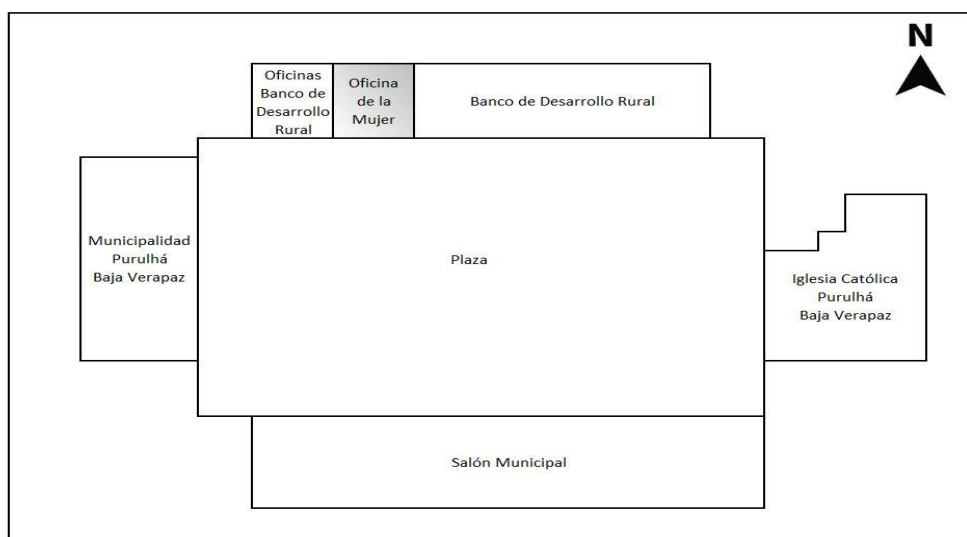
Oficina Municipal de la Mujer (OMM) de Purulhá, Baja Verapaz.

#### 1.1.2 Tipo de Institución

La Oficina municipal de la Mujer, es una dependencia de la Municipalidad del municipio Purulhá del departamento de Baja Verapaz, que se encarga del desarrollo de los derechos de la mujer, impulsando, elaborando y asesorando la formulación de las políticas públicas municipales orientado hacia la igualdad. Por lo que se denomina como una entidad Semiautónoma y educativa.

#### 1.1.3 Ubicación geográfica

“La ubicación de la institución, por falta de nomenclatura se presenta mediante croquis”<sup>1</sup>.



<sup>1</sup>Croquis Elaborado por la Epesista.

#### **1.1.4 Visión:**

“Oficina Municipal de la Mujer institucionalizada en la estructura Municipal, incidiendo, impulsando, elaborando y asesorando la formulación de políticas públicas municipales con equidad de género y apoyando procesos de empoderamiento de las mujeres como gestoras de su propio desarrollo.”(-AGAAI-, 2011, pág. 26).

#### **1.1.5 Misión:**

“La Oficina Municipal de la Mujer está constituida por un equipo técnico que contribuye a promover la equidad de género en el ámbito municipal, en apoyo con el Concejo Municipal, Comisiones Municipales, COMUDE y en coordinación con las demás oficinas técnicas municipales, así como con instituciones estatales, institucionalidad de las mujeres, organizaciones de mujeres y sectores especialmente de la sociedad civil con presencia en el Municipio.”(-AGAAI-, 2011, pág. 26).

#### **1.1.6 Objetivos:**

##### **Objetivos Generales**

“Incidir activamente en los procesos de formulación, planificación, asignación presupuestaria, implementación y monitoreo de las políticas públicas municipales que beneficien el desarrollo integral de las mujeres indígenas y mestizas en su diversidad cultural en coordinación con las mujeres y sus organizaciones en el Municipio.” (-AGAAI-, 2011, pág. 29).

##### **Objetivos Específicos**

- ✓ “Promover la participación activa y organizada de las mujeres en el COMUDE y a través de los COCODES y fortalecer su liderazgo en la elaboración y propuesta de iniciativas políticas, económicas, culturales y sociales como sujetas de desarrollo con derechos propios, que estas se reflejen en el presupuesto municipal.
- ✓ Promover espacios de interlocución y diálogo entre la municipalidad, instituciones gubernamentales y no gubernamentales con presencia en el



municipio y las organizaciones de las mujeres para la elaboración y/o seguimiento de la política municipal para la equidad.

- ✓ Fortalecer a las organizaciones de las mujeres y promover la coordinación entre las mismas para la incidencia y participación política en el desarrollo integral de las mujeres en el municipio”.

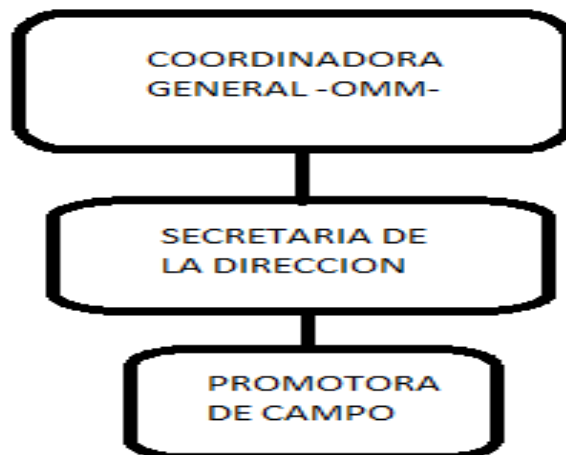
(-AGAAI-, 2011, pág. 29).

### 1.1.7 Metas

- ✓ “Promover la participación activa e incidencia de las mujeres del municipio, alcanzando los objetivos propuestos para el año.
- ✓ Cumplir con la reforma al Código Municipal.
- ✓ Asumir Acuerdos y Compromisos a través de alianzas estratégicas entre autoridad local e instituciones gubernamentales y no gubernamentales, en pro de mujeres, niñez, juventud y adulto mayor.”

(-AGAAI-, 2011, pág. 55)

**1.1.8 Estructura organizacional:** Para el cumplimiento de los objetivos de la Oficina Municipal de la Mujer está organizada de acuerdo a la siguiente estructura” ( copiado del original, ubicado en la OMM)



### **1.1.9 Recursos**

#### **Humanos**

- ✓ Coordinadora general
- ✓ Secretaria de la dirección
- ✓ Promotora de campo

#### **Materiales**

- ✓ 1 Escritorio para computadora color café claro, tres gavetas.
- ✓ 1 Impresora Canon 1p 2700, color negro
- ✓ Sillas
- ✓ 1 Equipo de cómputo
- ✓ 1 Silla secretarial giratoria color negro
- ✓ 1 Archivo cuatro gavetas color negro
- ✓ Televisor Sony de 40
- ✓ Teclado multifuncional gris
- ✓ 1 Archivo de metal de cuatro gavetas color

#### **Financiero**

La oficina cuenta con un presupuesto municipal, del cual no se obtuvo ninguna evidencia.

### **1.2 Técnicas utilizadas en el diagnóstico**

#### **✓ La observación:**

A través de la técnica de la observación se determinó las carencias de la Oficina Municipal de la Mujer de Purulhá del departamento de Baja Verapaz, el instrumento utilizado para llevar a cabo esta técnica, es una lista de cotejo.

✓ **FODA**

La aplicación de la Matriz FODA, permitió conocer aspectos significativos de la institución, determinándose las fortalezas, las oportunidades, las debilidades y las amenazas de la institución.

**1.3 Lista de carencias**

1. Insuficiencia de materiales didácticos para aprender a preparar alimentos.
2. Falta de guías metodológicas para el aprovechamiento de los cultivos de la comunidad de Purulhá.
3. Falta de elaboración de materiales para promover la nutrición.
4. Carencia de instructivos para incrementar el ingreso económico a través del aprovechamiento de los cultivos de Purulhá.
5. Carencia de capacitaciones para la elaboración de alimentos.
6. Falta de conocimiento de la comunidad de los servicios que presta la Oficina Municipal de la Mujer.

#### 1.4 Cuadro de análisis y priorización de problema

Problemas	Factores que los originan	Soluciones
<p>1. Desinterés administrativo en el desarrollo integral de las mujeres.</p>	<p>1.1 Insuficiencia de materiales didácticos para aprender a preparar alimentos.</p> <p>1.2 Falta de guías metodológicas para el aprovechamiento de los cultivos de la comunidad de Purulhá.</p> <p>1.3 Carencia de capacitaciones para la elaboración de alimentos.</p>	<p>1.1.1 Elaboración de Material didáctico para la preparación de alimentos.</p> <p>1.2.1 Elaboración de una Guía técnica para la preparación y envasado de frutas en forma artesanal.</p> <p>1.3.1 Creación de centros De capacitación para la preparación de alimentos.</p>
<p>2. Desconocimiento de las actividades que realiza la Oficina Municipal de la Mujer.</p>	<p>2.1 Falta de elaboración De materiales para promover la nutrición.</p> <p>2.2 Carencia de Instructivos para incrementar el ingreso económico a través del aprovechamiento de los cultivos de Purulhá.</p> <p>2.3 Falta de conocimiento de la comunidad de los servicios que presta la Oficina Municipal de la Mujer</p>	<p>2.1.1 Elaborar materiales Didácticos para promover la nutrición en el Municipio.</p> <p>2.2.1 Convocar a líderes comunitarios a talleres informativos acerca de las actividades que realiza la Oficina Municipal de la Mujer</p> <p>2.3.1 Crear programas informativos radiales y televisivos acerca de las actividades que realiza la Oficina Municipal de la Mujer.</p>

### 1.5 Problema priorizado:

Desinterés administrativo en el desarrollo integral de las mujeres.

### 1.6 Análisis de Viabilidad y Factibilidad

#### Opciones de solución:

1. Creación de centros de capacitación sobre la preparación y envasado de frutas en forma artesanal.
2. Elaboración de una guía técnica para la preparación y envasado de frutas en forma artesanal.

	Opciones de solución.	Opción 1		Opción 2	
		Si	No	Si	No
	<b>Indicadores para hacer análisis de cada estudio.</b>				
	<b>Financiamiento</b>				
1	¿Se cuenta con suficientes recursos financieros?		X	X	
2	¿Se cuenta con financiamiento externo?		X		X
3	¿El proyecto se realizará con recursos propios?		X		X
4	¿Se cuenta con fondos extras para los imprevistos?		X		X
5	¿Se ha contemplado el pago de asesoría?		X		X
	<b>Administración Legal</b>				
6	¿Se tiene la autorización de parte del asesor para la Autorización del proyecto?		X	X	
7	¿Se tiene estudio de viabilidad y factibilidad?	X		X	
8	¿El proyecto cumple con los reglamentos del EPS?		X	X	
	<b>Técnico</b>				
9	¿Se cuenta con los recursos humanos necesarios para la realización del proyecto?		X	X	

10	¿Se tienen las instalaciones adecuadas para el proyecto?		X	X	
11	¿Se tiene bien definida la cobertura del proyecto?	X		X	
12	¿Se tienen los insumos necesarios y adecuados para el proyecto?		X	X	
13	¿Se tiene la tecnología adecuada para el proyecto?		X	X	
14	¿Se han cumplido las especificaciones apropiadas en la elaboración del proyecto?		X	X	
15	¿El tiempo programado es suficiente para ejecutar el proyecto?		X	X	
16	¿Se han definido claramente las metas?	X		X	
	<b>Mercado</b>				
17	¿El proyecto satisface las necesidades de la población?	X		X	
18	¿Los resultados del proyecto son accesibles a la población?	X		X	
19	¿Se cuenta con personal capacitado para la ejecución del proyecto?		X	X	
	<b>Cultura</b>				
20	¿El proyecto responde a las expectativas culturales de la población en general?	X		X	
21	¿El proyecto impulsa la equidad de género?	X		X	
	<b>Social</b>				
22	¿El proyecto genera conflicto entre la comunidad?		X		X
23	¿El proyecto beneficia a la mayoría de la población?	X		X	
24	¿El proyecto involucra a la comunidad?	X		X	
25	¿El proyecto toma en cuenta a todas las personas sin importar su nivel académico y económico?	X		X	
	<b>Total</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>20</b>	<b>5</b>

### **1.7 Solución propuesta como Viable y Factible.**

Según estudio de análisis de Viabilidad y Factibilidad, la opción recomendada para solucionar el problema es la opción número dos; **Elaboración de una guía técnica para la preparación y envasado de frutas en forma artesanal.**

## Capítulo II

### Perfil del proyecto

#### 2.1 Aspectos generales

##### 2.1.1 Nombre del proyecto

Guía técnica para la preparación y envasado de frutas en forma artesanal.

##### 2.1.2 Problema

Desinterés administrativo en el desarrollo integral de las mujeres.

##### 2.1.3 Localización

Kilómetro 170 de la carretera CA 14 en el municipio de Purulhá, del departamento de Baja Verapaz.

##### 2.1.4 Unidad ejecutora

- ✓ Facultad de Humanidades, Universidad de San Carlos de Guatemala.
  
- ✓ Oficina Municipal de la Mujer, municipio de Purulhá del departamento de Baja Verapaz, Guatemala.

##### 2.1.5 Tipo de proyecto

Procesos Técnicos Administrativos.

#### 2.2 Descripción del proyecto

El proyecto consiste en la elaboración de una guía técnica, elaborada con el objetivo de preparar y envasar los diferentes tipos de alimentos con técnicas artesanales, especialmente aquellos que requieren de un procedimiento en donde se empleen técnicas de mezclas de frutas y verduras con azúcares,



dando como resultados mermeladas, jaleas, confituras, conservas y almíbar, todas preparadas en forma artesanal.

### **2.3 Justificación**

La importancia de este proyecto es su impacto en el sector agrícola del municipio de Purulhá del departamento de Baja Verapaz, Guatemala. Dado que en dicho municipio, por lo general ya no recolectan las últimas cosechas, porque tiende a bajar el costo del producto en el mercado y recogerlo incrementa costos de productividad. Por otro lado, las condiciones de calidad de los productos ya no son las óptimas; y esto es resultado precisamente de la falta de utilidad que ellos le encuentran.

Este proyecto surge con el propósito de brindar, un recurso adecuado y específico a los agricultores para convertir los productos de la última cosecha en un nuevo producto alimenticio, a través de las técnicas desarrolladas en el producto final de esta investigación, las cuales explican los diferentes procedimientos o recursos que se utilizan para la preparación de las diferentes conservas, fundamentalmente las que se utilizan para la mezcla de frutas y verduras con azúcares, teniendo como resultado mermeladas, jaleas, confituras, conservas y almíbar y así mismo envasarlos; y que además de encontrar una nueva forma de alimentos, también pueden ser objeto de comercialización, mejorando de esa manera, el ingreso económico de los habitantes del municipio de Purulhá del departamento de Baja Verapaz.

### **2.4 Objetivos del Proyecto**

#### **2.4.1 Generales**

- ✓ Promover el conocimiento en la preparación y envasado de los diferentes tipos de alimentos con técnicas artesanales, especialmente aquellos que requieren de un procedimiento de mezclas de frutas y

verduras con azúcares, para obtener mermeladas, jaleas, confituras, conservas y almíbar.

#### **2.4.2 Específicos**

- ✓ Elaboración de una guía técnica para la preparación y envasado de frutas en forma artesanal, dirigido a la población agrícola del municipio de Purulhá, del departamento de Baja Verapaz.
  
- ✓ Reproducción y validez del producto final del Ejercicio Profesional Supervisado por parte de la autoridad de la Oficina Municipal de la Mujer del municipio de Purulhá, del departamento de Baja Verapaz.

#### **2.5 Metas**

- ✓ Entrega de una guía técnica para la preparación y envasado de frutas en forma artesanal a la Oficina Municipal de la Mujer del municipio de Purulhá, del departamento de Baja Verapaz.
  
- ✓ Distribución de 40 ejemplares de guía técnica para la preparación y envasado de frutas en forma artesanal por parte de la Oficina Municipal de la Mujer del municipio de Purulhá, del departamento de Baja Verapaz.

#### **2.6 Beneficiarios**

##### **2.6.1 Directos**

Todas las personas del sector agrícola, pertenecientes del municipio de Purulhá, del departamento de Baja Verapaz, Guatemala.

##### **2.6.2 Indirectos**

- ✓ Municipalidad del municipio de Purulhá, del departamento de Baja Verapaz, Guatemala.

- ✓ Oficina Municipal de la Mujer, municipio de Purulhá del departamento de Baja Verapaz, Guatemala.

## 2.7 Fuentes de Financiamiento

La cantidad total de los gastos efectuados durante el proceso del proyecto, asciende a un total de Q.1, 824.00, de los cuales Q.1, 264.00 fue donado por la Comunidad de mujeres organizadas del municipio de Purulhá, Q.150.00 fueron donados por la Oficina Municipal de la Mujer y Q.500.00 donados por la Municipalidad del municipio ya mencionado.

### Presupuesto

Fuente de Financiamiento	Descripción	Monto
Gestiones del Epesista	Transporte	Q 300.00
	Alimentos	Q 350.00
	Refacciones	Q 200.00
	Fotocopias	Q 50.00
	Equipo de cómputo	Q 300.00
	Impresiones	Q 624.00
	<b>Total</b>	<b>Q 1,824.00</b>

## 2.8 Cronograma de actividades

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLES	2015																							
			Marzo				Abril				Mayo				Junio				Julio				Agosto			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
1	Recopilación de material de apoyo que permita la elaboración de la guía técnica para la preparación y envasado de frutas en forma artesanal.	Epesista																								
2	Entrega de solicitudes para gestionar Insumos y materiales a la OMM para la elaboración de ejemplares del producto de EPS.	Epesista																								





## **2.9 Recursos**

### **Humanos**

- ✓ Epesista
- ✓ Oficina Municipal de la Mujer
- ✓ Asesor de EPS

### **Materiales**

- ✓ Computadora
- ✓ Impresora
- ✓ Cámara digital
- ✓ Mesas
- ✓ Frascos de vidrio
- ✓ Utensilios de cocina (cuchillos, paletas, ollas de aluminio, tablas para picar, etc.)
- ✓ Insumos para cocinar (frutas, azúcar, agua, canela, limones, clavos de comer).
- ✓ Útiles de limpieza (escobas, botes de basura, trapeadores, jabón, cloro, cubetas, palanganas.
- ✓ Gabachas, redecillas de cabeza o pañuelos de cocina.

### **Físicos**

- ✓ Universidad de San Carlos de Guatemala
- ✓ Oficina Municipal de la Mujer

### **Financieros**

Los aportes económicos se obtuvieron de:

- ✓ Municipalidad de Purulhá
- ✓ Oficina Municipal de la Mujer
- ✓ Comunidad de mujeres organizadas de Purulhá

## Capítulo III

### Ejecución del Proyecto

#### 3.1 Actividades y resultados

No.	Actividades	Resultados
1	Recopilación de material de apoyo para la elaboración de la guía técnica para la preparación y envasado de frutas en forma artesanal.	En esta actividad se recopiló todo tipo de material de apoyo, relacionado con la elaboración de las diferentes técnicas para la preparación de frutas, especialmente los procedimientos que se utilizan para la mezcla de frutas y verduras con azúcares.
2	Entrega de solicitudes para gestionar Insumos y materiales a la OMM para la elaboración de ejemplares del producto de EPS.	Esta actividad consistió en gestionar, materiales a la Oficina Municipal de la Mujer del municipio de Purulhá, para elaborar algunos ejemplares de los productos artesanales que aparecen en la guía técnica.
3	Realización de taller para involucrar a las integrantes de la Oficina Municipal de la mujer del municipio de Purulhá.	La actividad consistió en la realización de talleres para involucrar especialmente a las mujeres vinculadas a la Oficina Municipal de la Mujer, para concientizarlas acerca de la importancia del proyecto de EPS.
4	Preparación de área de trabajo y traslado de materiales para la elaboración de ejemplares del	Consistió en la preparación de un lugar específico, para elaborar ejemplares de todas las diferentes



	producto de EPS.	técnicas artesanales que se encuentran en la guía técnica para la preparación de frutas en forma artesanal.
<b>5</b>	Organización de todos los documentos obtenidos como material de apoyo, para la elaboración de la guía técnica.	En esta actividad se organizó los diferentes tipos de textos de apoyo para estructurar una guía con todas las instrucciones necesarias.
<b>6</b>	Elaboración de la Guía técnica para la preparación y envasado de frutas en forma artesanal.	Teniendo todos los materiales necesarios, se procedió a elaborar la guía técnica, la cual contiene instrucciones específicas sobre la preparación y envasado de frutas en forma artesanal.
<b>7</b>	Entrega de la Guía técnica para la preparación y envasado de frutas en forma artesanal a la Oficina Municipal de la Mujer.	Después de la elaboración de la guía técnica para la preparación y envasado de frutas en forma artesanal, se hizo entrega de la misma a la Oficina Municipal de la Mujer, como producto del proceso del Ejercicio Profesional Supervisado.
<b>8</b>	Solicitud de revisión de la Guía técnica para la preparación y envasado de frutas en forma artesanal a la Oficina Municipal de la Mujer.	Después de la entrega del proyecto a la Oficina Municipal de la Mujer, se solicitó la revisión de la misma, con la finalidad de que el producto fuera aceptado por la institución mencionada.

<b>9</b>	Aceptación de la Guía técnica para la preparación y envasado de frutas en forma artesanal por parte de OMM.	En esta actividad se tuvo una reunión con personal de la Oficina Municipal de la Mujer del Municipio de Purulhá, con respecto a la aceptación del producto final del Ejercicio Profesional Supervisado.
<b>10</b>	Extensión de carta por parte de la Oficina Municipal de la Mujer, dando el Visto Bueno al producto final.	Posteriormente a la aceptación del proyecto por parte de la Oficina Municipal de la Mujer, se solicitó la extensión de una carta, en donde se requiere el Visto Bueno sobre el producto final del Ejercicio Profesional Supervisado.

### 3.2 Productos y logros

<b>No.</b>	<b>Productos</b>	<b>Logros</b>
<b>1.</b>	Guía técnica para la preparación y envasado de frutas en forma artesanal.	Se elaboró una guía técnica para la preparación y envasado de frutas en forma artesanal para fomentar el aprovechamiento de los productos agrícolas y aportar a la economía nacional.

Oficina de la Mujer, Municipalidad de Purulhá, Baja Verapaz

Facultad de Humanidades, Universidad de San Carlos de Guatemala



# Guía técnica para la preparación y envasado de frutas en forma artesanal

Autora: Graciela Ivonne Ramírez Galindo

Año 2018



## Contenido

Introducción	i
Objetivo	1
Breve historia de las conservas artesanales	1
Tipos de técnicas para las conservas artesanales	1
Técnica para la preparación de mermelada	1
Técnica para la preparación de jalea.	2
Técnica para la preparación de confitura.	2
Técnica para la preparación de conservas.	2
Técnica para la preparación de almíbar.	3
Componentes Nutricionales	3
Preparación de la fruta para su conservación	3
Procedimiento para envasar las conservas artesanales	4
Preparación de conservas sin añadir pectina.	5
Almacenamiento de las conservas	7
Preparación y envasado de frutas en almíbar	8
Duraznos en almíbar	8
Fresas en almíbar	9
Guayaba en almíbar	10
Preparación y envasado de frutas en mermeladas	11
Mermelada de Naranja	11
Mermelada de duraznos y Canela	12
Mermelada de moras	14
Mermelada de higos	15
Mermelada de manzana	15
Mermelada de pera	16
Mermelada de zanahoria y ayote	17
Mermelada de zanahoria con piña	17
Mermelada De Camote Con Piña	18
Mermelada de fresa	19

Preparación y envasado de frutas en jalea	21
Jalea de membrillo	21
Jalea de Chile Pimiento	21
Preparación y envasado de frutas confitadas	23
Cortezas de mandarina confitadas	23
Cortezas de naranja confitadas	24
Cortezas de limón confitadas	25
Preparación y envasado de frutas en conservas	26
Conserva de salsa de tomate	26
Chiles Pimientos en conserva	27
Conservas de Guayaba	28
Glosario	29
Bibliografía	30

## Introducción

La guía técnica que a continuación se expone, es producto del Ejercicio Profesional Supervisado de la autora mencionada, la cual fue realizada en la Oficina Municipal de la Mujer del Municipio de Purulhá, en el departamento de Baja Verapaz, misma que fue entregada y aceptada por dicha comunidad como resultado final del proyecto EPS.

La guía consiste en el desarrollo de una guía técnica, elaborada con la finalidad de preparar y envasar alimentos con técnicas artesanales, específicamente los procedimientos que se utilizan para la mezcla de frutas y verduras con azúcares, obteniendo como resultados: mermeladas, jaleas, confituras, conservas y almíbar.

El contenido de esta guía desarrolla los diferentes procedimientos, a través de instrucciones para convertir las frutas de la época en productos artesanales, en el caso de las mermeladas, en productos de consistencia gelatinosa, la cual se obtiene por cocción y concentración de frutas sanas preparadas adecuadamente, con adición de azúcar, con o sin adición de agua y así sucesivamente con los procedimientos para obtener jaleas, confituras, conservas y almíbar.

Además de lo mencionado en el párrafo anterior, la guía contiene instrucciones para el envasado de los diferentes tipos de productos artesanales, existen diversas formas de llevarlo a cabo y una de las más comunes es realizarlo en tarros de cristal.

## Objetivo

- ✓ Promover el conocimiento en la preparación y envasado de frutas en forma artesanal.

### Breve historia de las conservas artesanales

Según Mendoza S/N, PALOMO S/N.

“La Historia de estas conservas se remonta a la antigüedad, los griegos ya cocían membrillos en miel, según se recoge en el primer libro de cocina conocido por el mundo “De asuntos culinarios” escrito por el gastrónomo romano Marcus Gavius Apicius en el primer siglo D.C., que incluye recetas para frutas preservadas. Pero no es hasta la Edad Media cuando las jaleas y mermeladas se hacen populares en Europa, dicen que traídas por los cruzados desde Oriente Medio.” (2008, pag.4)

### Tipos de técnicas para las conservas artesanales

Las técnicas son conjuntos de procedimientos o recursos que se utilizan para la preparación de las diferentes conservas, especialmente las que se emplean para la mezcla de frutas y verduras con azúcares, dando como resultado mermeladas, jaleas, confituras, conservas y almíbar.

### Técnica para la preparación de mermelada.

Se define a las mermeladas de frutas como un producto de consistencia gelatinosa, obtenida por cocción y concentración de frutas sanas, adecuadamente preparadas, con adición de azúcar, con o sin adición de agua. La fruta puede ir entera, en trozos, tiras, o partículas finas y deben estar dispersas uniformemente en todo el producto.

- ✓ En un cazo mediano poner fruta y jugo, calentar a fuego medio-alto y dejar hervir, removiendo de vez en cuando y desespumando, hasta que los frutos estén un poco blandos (10-15 minutos). Licuar ó machacar y añadir el jugo de un limón y azúcar, seguir cocinando la mermelada hasta que esté hecha (10-15 minutos más).

### **Técnica para la preparación de jalea.**

Se hace del mismo modo que la mermelada, salvo que la fruta, una vez cocida, se pasa por una servilleta antes de cocinarla con el azúcar, con el fin de que quede más transparente. Como la fruta ha de ser colada, no es necesario quitarle la piel, corazones o tallos. Sólo lave la fruta y quítele las partes dañadas.

- ✓ En un cazo mediano poner fruta partida en trozos pequeños y el jugo de un limón, calentar a fuego medio-alto y dejar hervir, removiendo de vez en cuando, hasta que los frutos estén totalmente blandos. Triturarlos hasta que quede un puré fino, añadirle azúcar y cocinarlo a fuego lento removerlo de vez en cuando hasta que haya espesado y cambiado de color.

### **Técnica para la preparación de confitura.**

Las cascaras confitadas son aquellas que se cocinan en almíbar y se logra conservarlas, es el método perfecto para el aprovechamiento de los residuos de las diferentes frutas.

- ✓ Se cortan las cascaras en tiras, luego se colocan en una olla con jugo de la misma fruta, azúcar y agua, se llevan a ebullición hasta que se consuma todo el líquido. Se escurren y finalmente se pasan por azúcar.

### **Técnica para la preparación de conservas.**

Las conservas dulces se obtienen cocinando en primer lugar la fruta sola al fuego lentamente, hasta que esté blanda, tras lo cual se añade el azúcar y se hace hervir a fuego rápido, hasta que alcance el punto.

- ✓ Se lava y se pela la fruta, se coloca en una olla grande y se lleva a cocción con 1 taza de agua, se deja hervir por 30 minutos, se escurre y se cuela



solo la pulpa, se coloca en una olla con azúcar y se cuece hasta que de punto.

### **Técnica para la preparación de almíbar.**

El almíbar es una sustancia líquida de distintos grados de espesor que se obtiene disolviendo azúcar en agua y cocinando la mezcla a fuego lento hasta que toma consistencia; se utiliza sobre todo en conservas de frutas.

- ✓ Para preparar el almíbar, en una olla preferiblemente antiadherente agregar 1 libra y media de azúcar, 1 taza de agua y partes de piel y las semillas, a fuego medio bajo y dejar hervir, una vez que se haya iniciado el punto de ebullición dejar cocinar entre 5 y 10 minutos, hasta que se forme una miel con el espesor deseado.

### **Componentes Nutricionales**

Según Mendoza S/N, PALOMO S/N.

“Este tipo de conservas presentan un gran contenido en carbohidratos simples y una ausencia casi total de proteínas y grasas, así como una menor cantidad de agua, fibra, vitaminas, minerales y nutrientes que el mismo tipo de frutas en su estado natural, debido a su pérdida durante el proceso de elaboración.”

“Su alto contenido calórico las hacen apropiadas para su consumo invernal, así como para la práctica deportiva, recomendándose un consumo moderado en un contexto de salud normalizado y restrictivo ante la presencia de problemas dentales, diabetes y/u obesidad.”.(2008-pag. 30).

### **Preparación de la fruta para su conservación**

“Utilice sólo fruta de buen tamaño, sana y fresca, recolectadas el mismo día de la puesta en conserva y elegida según su grado de madurez:

- ✓ Según su especie, lávela con agua fresca o con agua hervida.

- ✓ Apártense sin contemplaciones todas las picadas, maltrechas o sospechosas. La esterilización puede detener el desarrollo de los principios nocivos, pero no reparar el mal ya hecho ni devolver a la fruta las cualidades y sabor perdidos.
- ✓ Escoger bien las frutas: los métodos para comprobar si las distintas frutas están maduras varían, pero la tersura, la firmeza y una fragancia agradable son buenos indicadores. Antes de comprar la fruta, compruebe que está madura con mucho cuidado para no dejar marcas en las clases delicadas.
- ✓ Hasta hace pocos años sólo se consumían habitualmente las frutas autóctonas de nuestro país (cerezas, ciruelas, melocotones, manzanas, peras, naranjas....) cada una de ellas recogida en determinada época del año.
- ✓ Actualmente la fruta exótica ha pasado a formar parte de nuestros hábitos alimenticios y han llenado de satisfacción nuestros paladares por sus propiedades refrescantes, así como por su carácter original y extravagante.”(Denikatessen, 2009).

### **Procedimiento para envasar las conservas artesanales**

“A la hora de conservar alimentos es mejor si se envasan al vacío. Asimismo, existen diversas formas de llevarlo a cabo y una de las más comunes en todos los hogares es hacerlo en tarros de cristal. Reutilizar frascos para hacer conservas es una buena forma de mantener los productos en perfecto estado durante un largo período de tiempo.

- ✓ Lo primero que debemos llevar a cabo para envasar alimentos al vacío en botes de cristal será esterilizar los tarros o frascos que vamos a usar. De esta forma, garantizamos que los productos se mantengan en condiciones

óptimas. Una vez tengamos esterilizados los frascos que utilizaremos debemos llenarlos con el alimento que queremos envasar, procurando que éste no llegue hasta el borde, sino que quede algo de espacio libre.

- ✓ A continuación, será necesario cerrar los botes apretando bien la tapa, con decisión.
- ✓ El siguiente paso será meter los botes en una olla con un paño en el fondo, para evitar que choquen y puedan romperse.
- ✓ Llenar la olla de agua hasta cubrir los botes con los alimentos en conserva.
- ✓ Poner a hervir la olla y dejar hervir aproximadamente unos 20 minutos (más tiempo si los botes son muy grandes o hay muchos).
- ✓ Después de este tiempo, sacar los botes de la olla con ayuda de un paño o unas pinzas para no quemarnos y dejarlos enfriar.
- ✓ Para saber si se ha hecho el vacío, intentamos hundir la tapa presionándola; si no se hunde, estará hecho el vacío.”(Denikatessen, 2009)

### **Preparación de conservas sin añadir pectina.**

“En la cocina moderna, como en la industria, es habitual la utilización de productos que supuestamente ayudan a conseguir los mejores resultados en las recetas. Uno de estos típicos productos es la pectina o el azúcar gelificante que se utiliza como espesante y estabilizante en la elaboración de las mermeladas. Pero, ¿Es realmente necesario añadir esta sustancia a nuestra mermelada casera? Rotundamente, no. Las frutas ya tienen pectinas naturales y con éstas, hasta en los casos de las frutas que tienen menor cantidad, pueden hacerse mermeladas perfectas.”(Denikatessen, 2009)

El uso de la pectina es un mero atajo para lograr siempre una textura correcta de mermelada independientemente de otros factores clave como la calidad de la fruta, su estado de maduración, el grado de acidez o la cantidad de azúcar añadido. Pero no por añadir pectina se va a conseguir una mejor mermelada, con un color vibrante y que resulte irresistiblemente deliciosa. Ninguna de las mermeladas que hay en esta guía técnica está hecha con pectinas añadidas y todas ellas tienen el auténtico sabor de la fruta y la textura perfecta de mermelada. Para conseguir mermeladas perfectas, una y otra vez sea cual sea la fruta que se utilice, no hace falta añadir pectina sino tener en cuenta estos sencillos consejos:

- ✓ **Hacer tandas pequeñas.** Llenar ollas con cantidades excesivas de fruta perjudica a la textura y el sabor de la mermelada. Siempre es preferible hacer poca cantidad o dividirla en diferentes ollas para conseguir una cocción y evaporación del agua lo más rápida y uniforme posible. Utilizar una olla baja y ancha es mejor que una olla alta y estrecha.
- ✓ **Escoger bien la fruta.** No por utilizar la fruta más madura se va a conseguir una mejor mermelada. Si bien la fruta madura tiene mejor sabor, es preferible que no esté demasiado madura si se piensa hacer mermelada con ella porque contiene menos pectina natural. La solución a esto es utilizar una mezcla de fruta madura con algunas piezas de fruta que estén ligeramente verdes o poco maduras. De esta forma se consigue sacar mejor partido de las cualidades naturales de la fruta: conseguir más pectina con la fruta verde y mejor sabor con la fruta madura.
- ✓ **Añadir limón.** El limón se utiliza en las mermeladas para conseguir no sólo un equilibrio en la acidez sino para incorporar un extra de pectina. Para la mayoría de mermeladas un poco de zumo de limón suele ser suficiente, pero en algunos casos es preferible introducir también un trozo de piel de limón o la piel de una manzana verde para añadir ese extra de pectina que le falta naturalmente a algunas frutas.

- ✓ **La cantidad de azúcar** que se utiliza en las recetas no sólo es importante en relación con el gusto personal, el estado de la fruta o el tiempo de conservación de la mermelada, sino que es un elemento esencial para que las pectinas logren gelificar con éxito. Las cantidades de azúcar en las técnicas son variables y pueden ir desde una cuarta parte del peso en fruta, si una vez hecha la mermelada se va a conservar en la nevera, hasta partes iguales, si se va a hacer una conserva de larga duración. Para conseguir buenos niveles de dulzor, excelente textura y buena conservación en las mermeladas, se utiliza la mitad de azúcar que de fruta.
  
- ✓ **El tiempo de cocción.** Hay que saber cuándo retirar la mermelada del fuego. Si se deja demasiado tiempo en el fuego la textura final será demasiado espesa y no sabrá nada más que a dulce. Si, por el contrario, se deja poco tiempo quedará demasiado líquida ya que la pectina no habrá conseguido gelificarse.

#### **Almacenamiento de las conservas**

“Si se hacen tandas pequeñas y para consumo inmediato no se necesita hacer nada especial salvo conservar la mermelada en el refrigerador incluso congelarla si su consumo no va a ser tan inmediato. Pero, si realmente se requiere que dure meses fuera del refrigerador, se tendrá que realizar una esterilización completa de los tarros y utilizar cualquiera de las dos técnicas para generar el vacío dentro de ellos: la americana que se hace sumergiendo los tarros, bien cerrados, en agua hirviendo durante 10 minutos o la europea que aunque sólo requiere invertir los tarros cerrados con la mermelada aún caliente y dejarlos enfriar completamente en esta misma posición, recomienda que la proporción de azúcar en la mermelada sea igual que la de fruta para asegurar la correcta conservación.” (Mendoza S/N, Palomo S/N, 2008).

## Preparación y envasado de frutas en almíbar

### Duraznos en almíbar

#### Ingredientes:

- ✓ 2 libras de duraznos bien firmes
- ✓ 1 litro de agua
- ✓ 2 libras de azúcar



fotografía: Grace Ramírez (1)

#### Instrucciones

Para comenzar es importante elegir duraznos que se encuentren firmes, los que están demasiado maduros o blandos no servirán para nuestra preparación. Lavar muy bien los duraznos y, en paralelo, llenar una olla grande de agua y llévala a fuego alto hasta que hierva. En ese momento incorporar los duraznos al agua y déjalos hervir durante un minuto. Colar el agua y, con mucho cuidado, pelar los duraznos, retirar las semillas. Conservar tanto las pieles y las semillas.

Ahora llega el momento de preparar el almíbar, en una olla preferiblemente antiadherente agregar 1 libra y media de azúcar, 1 taza de agua y parte de las pieles y las semillas, a fuego medio bajo y dejar hervir, una vez que se haya iniciado el punto de ebullición dejar cocinar entre 5 y 10 minutos, hasta que se forme un almíbar con el espesor deseado.

#### Envasado

Una vez conseguido el almíbar, colar la mezcla y conservar. Ya se tienen todos los ingredientes de duraznos en almíbar, ahora llega el momento de envasarlos. Esterilizar los frascos de vidrio que se usaran para almacenar este producto, y luego verter la cantidad de duraznos que quepa en cada bote junto con una generosa cantidad de almíbar que los cubra bien, después cerrar herméticamente.

## Fresas en almíbar

### Ingredientes:

- ✓ 1 libra de fresas frescas
- ✓ 1 libra de azúcar
- ✓ 4 tazas de agua



Fotografía :Grace Ramírez (2)

### Instrucciones:

- ✓ Se escogen las fresas sanas, en su justo punto de madurez, es preferible que tengan un tamaño similar.
- ✓ Se lavan y, tras quitar los pedúnculos, se escurren delicadamente en un paño
- ✓ Se envasan las fresas en una terrina, y se recubren con el almíbar hirviente, a continuación se tapa y se deja en maceración hasta el día siguiente.
- ✓ Se introducen con cuidado en los tarros, se filtra el almíbar de la maceración para separar los granillos duros y rojizos que se desprenden de la parte carnosa de la fresa durante la maceración.

### Envasado

Una vez conseguido el almíbar, colar la mezcla y conservar. Ya se tienen todos los ingredientes de fresas en almíbar, ahora llega el momento de envasarlos. Esterilizar los frascos de vidrio que se usaran para almacenar este producto, y luego verter la cantidad de fresa que quepa en cada bote junto con una generosa cantidad de almíbar que los cubra bien, después cerrar herméticamente.

### Consejo

Para hacer fresas en almíbar se debe seleccionar las fresas grandes y en buen estado, tener cuidado que no estén arañadas ni golpeadas.

## Guayaba en almíbar

### Ingredientes:

- ✓ 2 libras de guayaba
- ✓ 2 tazas de azúcar
- ✓ 2 tazas de agua
- ✓ Clavos de olor al gusto
- ✓ 1 raja de canela



fotografía: Grace Ramírez (3)

### Instrucciones

Pelar la fruta. Cortarla por la mitad y con la ayuda de una cuchara retirar las semillas y la pulpa, hasta dejar únicamente los cascос. Reservar.

En una olla grande añadir las 2 tazas de azúcar y las 2 de agua, la raja de canela y los clavos de olor, mover muy bien hasta que todos los ingredientes se mezclen. Colocar a fuego medio hasta que hierva.

Cuando haya alcanzado el punto de ebullición, añadir las guayabas y bajar el fuego. Dejar que los cascос de guayaba se cocinen hasta que luzcan un color intenso y el almíbar se haya espesado, lo que demorará cerca de 20 minutos. Es importante remover con delicadeza de vez en cuando.

Una vez que la guayaba en almíbar esté lista, dejar enfriar y guárdala en botes de vidrio previamente esterilizados.

### Envasado

Una vez conseguido el almíbar, colar la mezcla y conservar. Ya se tienen todos los ingredientes de guayaba en almíbar, ahora llega el momento de envasarlos. Esterilizar los frascos de vidrio que se usaran para almacenar este producto, y luego verter la cantidad de guayaba que quepa en cada bote junto con una generosa cantidad de almíbar que los cubra bien, después cerrar herméticamente.



## Preparación y envasado de frutas en mermeladas

### Mermelada de Naranja

#### Ingredientes:

- ✓ 1 libra de naranja
- ✓ ½ libra de azúcar blanco
- ✓ 2 cucharadas de ralladura fina de naranja
- ✓ 8 onzas de piel de naranja (opcional)



fotografía: Grace Ramírez (4)

#### Instrucciones:

Lavar bien las naranjas con agua caliente para eliminar la cera y la posible suciedad. Rallar la piel de una o dos naranjas hasta conseguir las 2 cucharadas de ralladura fina.

Si se va a añadir la piel de naranja, con un pelador, sacar tiras de piel hasta tener 8 onzas. Cortar la piel en tiras muy cortas y finas (con un grosor de unos 2-3 milímetros) Para blanquear la piel, poner un cazo con 1 taza de agua y llevar a ebullición. Añadir las pieles y dejarlas cocer 25-30 minutos. Escurrir y reservar.

Preparar las naranjas: Para extraer los gajos limpios de naranja (sin la membrana) la mejor manera es utilizar la técnica de hacer supremas que consiste en pelar la naranja realizando una serie de cortes precisos. En primer lugar se cortan los polos de la naranja para que apoye bien. Luego se realizan cortes de polo a polo para eliminar la piel y la membrana exterior tratando de ajustarse al espacio entre la membrana y la pulpa. Una vez la naranja esta pelada y sin membrana exterior, ni partes blancas, se sacan los gajos realizando cortes paralelos a las membranas interiores que separan los gajos llegando hasta el centro de la naranja donde los cortes se encuentran y liberan los gajos de pulpa

limpios. Repetir este proceso con todas las naranjas, recogiendo en un bol no sólo los gajos sino también el jugo que suelten y el que pueda extraerse estrujando las membranas hasta conseguir las 2 libras de la receta (se necesitan unas 4-6 naranjas enteras, dependiendo del tamaño). Eliminar las pepitas o cualquier otro resto que haya podido quedar. Reservar una de las membranas (la que haya quedado más entera después de estrujarla) para añadirla a la cocción de la mermelada (esto añade un extra de pectina que ayuda a la gelificación).

Preparar la mermelada: En un cazo mediano poner todo el contenido del bol (gajos y zumo), la ralladura de naranja, la piel (si se utiliza), el azúcar y la membrana reservada. Calentar a fuego medio-alto y dejar hervir, removiendo de vez en cuando y des espumando, hasta que esté hecha (20-30 minutos).

Retirar la membrana y verter la mermelada en un tarro de cristal esterilizado y dejar templar. La mermelada se conservará unas 3 semanas en la nevera.

### **Envasado**

Una vez conseguido el punto de cocción proseguir con el envasado.

### **Consejo**

- ✓ No se recomienda hacer más del doble de la cantidad indicada porque la mermelada no quedará suficientemente espesa.
- ✓ Cuando se hacen grandes cantidades es necesario añadir pectina.

## Mermelada de duraznos y Canela

### Ingredientes:

- ✓ 2 libras de duraznos limpios
- ✓ 1 libra de azúcar blanco
- ✓  $\frac{1}{8}$  de canela en polvo
- ✓ 1 cucharadita de jugo de limón



fotografía: Grace Ramírez (5)

### Instrucciones:

- ✓ Lavar y quitar las semillas de los duraznos. Una vez limpios se pesa 2 libras.
- ✓ Trocear los duraznos en cuatro trozos y ponerlos en un bol. Añadir el azúcar y la canela. Mezclar y dejar macerar 1 hora a temperatura ambiente (o 2-3 horas en el refrigerador).
- ✓ En un cazo mediano poner todo el contenido del bol (duraznos y líquido). Calentar a fuego medio-alto y dejar hervir, removiendo de vez en cuando y desespumando, hasta que los duraznos estén un poco blandos (10-15 minutos). Añadir el jugo de un limón y seguir cocinando la mermelada hasta que esté hecha (10-15 minutos más).
- ✓ Una vez la mermelada esté hecha ponerla en un tarro de cristal esterilizado y dejar enfriar.
- ✓ La mermelada se conservará unas 3 semanas en la nevera.

### Envasado

Una vez conseguido el punto de cocción proseguir con el envasado.

### Consejo

No se recomienda hacer más del doble de la cantidad indicada porque la mermelada no quedará suficientemente espesa. Cuando se hacen grandes cantidades es necesario añadir pectina.

### Mermelada de moras

#### Ingredientes:

- ✓ 2 libras de moras
- ✓ 2 libras de azúcar
- ✓ Jugo de medio limón



fotografía: Grace Ramírez (6)

#### Instrucciones:

Limpiar y lavar las moras. Ponerlas en un bol con el azúcar y el zumo de limón y déjalas reposar unas horas.

Poner la olla a fuego medio y deja hervir unos 35-40 minutos, removiendo de vez en cuando y retirando la espuma.

Cuando la mermelada esté lista, retirarla del fuego y, si se desea una textura más fina, se puede triturar con la batidora. Rellenar los tarros de cristal previamente esterilizados con la mermelada y cerrarlos bien. Ponerlos boca abajo y mantenerlos así durante 24 horas para que hagan el vacío.

Escoger las moras: Las moras son muy delicadas y soportan mal el transporte, el calor y las manipulaciones. Por eso, lo más recomendable es recolectar uno mismo las moras siempre que sea posible. Se deben escoger las moras enteras y brillantes, descartando las moras blandas y sin brillo.

#### Envasado

Una vez conseguido el punto de cocción proseguir con el envasado.

## Mermelada de higos

### Ingredientes:

- ✓ 2 Libras de higos limpios y pelados
- ✓ 2 Libras de azúcar
- ✓ Jugo de medio limón



fotografía: Grace Ramírez (7)

### Instrucciones:

Poner los higos limpios en una olla con el azúcar y el jugo de limón y deja reposar unas horas para que maceren. Poner la olla con los higos macerados a fuego medio y deja cocer unos 35-40 minutos, removiendo de vez en cuando y retirando la espuma. Cuando haya espesado, retira la mermelada del fuego y si se desea, tritúrala con la batidora.

Rellenar los botes previamente esterilizados con la mermelada y cerrarlos bien inmediatamente. Ponerlos boca abajo y mantenerlos así durante 24 horas para que hagan el vacío. Espesar la mermelada: Si se desea la mermelada más espesa, se puede añadir a la cocción media manzana rallada en trozos muy pequeños. En este caso, el tiempo de cocción puede reducirse, ya que espesará antes debido a la pectina que contiene la manzana.

### Envasado

Una vez conseguido el punto de cocción proseguir con el envasado.

## Mermelada de manzana

### Ingredientes:

- ✓ 2 libras de manzana
- ✓ 1 libra de azúcar
- ✓ Jugo de medio limón



fotografía: Grace Ramírez (8)

### Instrucciones:

Pelar las manzanas, quitarles el corazón y partirlas en pequeños cubos. Ponerlas en una olla con el azúcar y el jugo de limón, dejar macerar 1 hora aproximadamente.

Poner la olla a fuego medio y dejar cocer durante 35-40 minutos, removiendo de vez en cuando. Cuando tenga textura de mermelada, retirar la olla del fuego. Si se desea una textura más fina y sin grumos, se puede triturar la mermelada con la batidora.

Rellenar los tarros de cristal previamente esterilizados poco a poco y cerrarlos bien. Si se quiere dar un toque especial a la mermelada, añadir una rama de canela a la cocción y retirarla al acabar, antes de rellenar los botes o añadir una cucharadita de canela en polvo.

### Envasado

Una vez conseguido el punto de cocción proseguir con el envasado.

## Mermelada de pera

### Ingredientes

- ✓ 2 libras de peras
- ✓ 1 ½ libras de azúcar
- ✓ Jugo de medio limón



fotografía: Grace Ramírez (9)

### Instrucciones:

Pelar las peras, quitarles las pepitas y trocearlas en dados pequeños.

Poner los trozos de pera en una olla y ponerle encima el jugo de limón y el azúcar. Deja que se cocinen a fuego suave unos 45-50 minutos, removiendo de vez en cuando.

Cuando la mermelada esté hecha, retirar del fuego y ponerla poco a poco dentro de los tarros de cristal esterilizado.

### Envasado

Una vez conseguido el punto de cocción proseguir con el envasado.

## Mermelada de zanahoria y ayote

### Ingredientes:

- ✓ 2 libras de ayote
- ✓ 1 libra de zanahorias
- ✓ 2 libras de azúcar
- ✓ 1 cucharadita de canela en polvo



fotografía: Grace Ramírez (10)

**Instrucciones:**

Pelar el ayote y las zanahorias y cortarlas en dados. Ponerlas en la olla con el azúcar y la canela, tapar (para que suelte agua) destapar y dejar cocer a fuego suave durante 30 minutos.

Debe tener consistencia espesa.

**Mermelada de zanahoria con piña****Ingredientes:**

- ✓ 1 libra de zanahoria
- ✓ 1/2 libra de piña
- ✓ 1 libra de azúcar
- ✓ 1 cucharadita de canela en polvo
- ✓ Ralladura de 1 limón
- ✓ 1 cucharadita de jugo



fotografía: Grace Ramírez (11)

**Instrucciones:**

- ✓ Lavar las zanahorias y la piña, pelarlas y trocearlas.
- ✓ En una olla poner agua y azúcar, mover muy bien, luego agregar la fruta y verdura.
- ✓ Cocinar a fuego medio hasta que de punto.

**Envasado**

Una vez conseguido el punto de cocción proseguir con el envasado.



## Mermelada De Camote Con Piña

### Ingredientes:

- ✓ 4 libras camotes grandes
- ✓ 1 piña grande y dulce
- ✓ 1 raja de canela
- ✓ 4 libras de azúcar



fotografía: Grace Ramírez (12)

### Instrucciones

Limpie, lave y pele la fruta.

Parta en trozos el camote y cocine con canela y poca agua, pele y ralle la piña, haga un puré con los camotes cocidos, mezcle con la piña, agregue azúcar (3/4 taza de azúcar x taza de puré). Cocine a fuego lento hasta que tenga punto de camino.

### Envasado

Una vez conseguido el punto de cocción proseguir con el envasado.

## Mermelada de fresa

### Ingredientes:

- ✓ 3 libras de fresa
- ✓ 3 libras de azúcar
- ✓ ½ taza de jugo de limón



fotografía: Grace Ramírez (13)

**Instrucciones:**

Lave las fresas quitando el cáliz.

Agregue el azúcar y deje reposar por 20 minutos.

Cocine y deje hervir por 8 minutos, agregue el jugo de limón y continúe cocinando hasta que tenga punto de camino.

Envase en frasco esterilizado.

**Envasado**

Una vez conseguido el punto de cocción proseguir con el envasado.

## Preparación y envasado de frutas en jalea

### Jalea de membrillo

#### Ingredientes

- ✓ 1 de libra de membrillos
- ✓ 1 libra de azúcar
- ✓ 2 tazas de agua
- ✓ Jugo de medio limón



fotografía: Grace Ramírez (14)

#### Instrucciones:

Poner a hervir el agua. Pelar los membrillos y partarlos en pequeños trozos, retirando el corazón y las pepitas. Colócalos en la olla con el jugo del limón durante 25-30 minutos.

Cuando esté cocido, tritarlo con la batidora hasta que quede un puré fino. Añadirle el azúcar y poner a cocer por 20-30 minutos, removiendo de vez en cuando para que no se pegue. Cuando haya espesado y cambiado de color, estará listo.

#### Envasado

Una vez conseguido el punto de cocción proseguir con el envasado.

#### Consejo:

Al poner el dulce sobre un molde de cristal, poner una cuchara metálica dentro del mismo. Así se evita que se rompa el cristal debido al cambio brusco de temperatura.

## Jalea de Chile Pimiento

### Ingredientes:

- ✓ 1 libra de chile pimiento (rojo o verde)
- ✓ ½ libra de azúcar
- ✓ 1 cucharada de jugo de limón
- ✓ ¼ de taza de agua
- ✓ 1 Cucharadita de Canela en polvo
- ✓ Clavos



fotografía: Grace Ramírez (15)

### Instrucciones:

Lavar y azar los pimientos, ponerlos en agua fría para poder pelarlos y retirar las semillas, tritarlo y agregar los demás ingredientes.

Cocinar a fuego medio a que dé punto.

\*La cantidad de azúcar es exacto la mitad de chile pimiento.

### Envasado

Una vez conseguido el punto de cocción proseguir con el envasado.

## Preparación y envasado de frutas confitadas

### Cortezas de mandarina confitadas

#### Ingredientes:

- ✓ 2 libras de cortezas de mandarina
- ✓ 2 libras de azúcar
- ✓ 4 tazas de agua
- ✓ Sal al gusto



fotografía: Grace Ramírez (16)

#### Instrucciones:

- ✓ Se ponen en remojo las cortezas de la mandarina en agua fresca durante 3 días renovándola por la mañana y por la noche.
- ✓ Se hierven luego las cortezas de la mandarina en agua ligeramente salada por espacio de 20 minutos.
- ✓ Se escurren las cortezas de la mandarina y se prepara un almíbar con 2 libras de azúcar por 2 libras de cortezas.
- ✓ Se incorporan dichas cortezas de la mandarina (evidentemente sin mezclarlas trabajando sólo con una clase de corteza cada vez) y se hierven durante 10 minutos.
- ✓ Se pasan a una olla pequeña con tapadera y se dejan en espera hasta el día siguiente, en que se vuelven a ponerse al fuego para que hiervan 2 o 3 minutos y otra vez en espera hasta el día siguiente.

- ✓ Esta operación se repetirá cada día hasta que la corteza de la mandarina haya absorbido todo el almíbar.

### **Envasado**

Una vez seca la corteza se envasa en bolsa con cierre hermético.

### **Cortezas de naranja confitadas**

#### **Ingredientes:**

- ✓ 2 libras de corteza de naranja
- ✓ 2 libras de azúcar
- ✓ 4 tazas de agua



fotografía: Grace Ramírez (17)

#### **Instrucciones:**

- ✓ Se ponen en remojo las cortezas de la naranja en agua fresca durante 3 días renovándola por la mañana y por la noche.
- ✓ Se hierven luego las cortezas de naranja en agua ligeramente salada por espacio de 20 minutos.
- ✓ Se escurren las cortezas de la naranja y se prepara un almíbar con 2 libras de azúcar por 2 libras de cortezas.
- ✓ Se incorporan dichas cortezas de la naranja y se hierven durante 10 minutos.
- ✓ Se pasan a una terrina y se dejan en maceración hasta el día siguiente, en que se vuelven a poner al fuego para que hiervan 2 o 3 minutos y otra vez en maceración hasta el día siguiente.
- ✓ Esta operación se repetirá cada día hasta que la corteza de la naranja haya absorbido todo el almíbar. Cuando se emplea una cacerolita gruesa de esmalte, puede dejarse

- ✓ macerar las cortezas de la naranja sin trasladarlas a una terrina, da buen resultado.

Para conservar las cortezas de naranja confitadas se deben poner en tarros de cristal bien cerrados y alejados del sol.

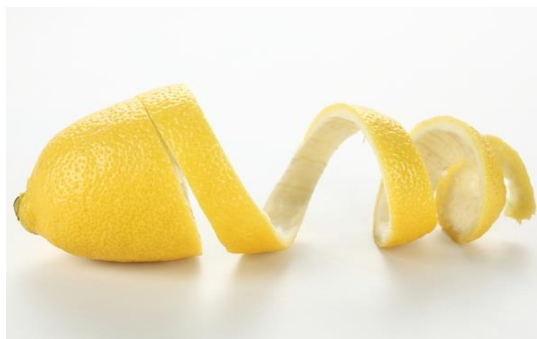
### **Envasado**

Una vez seca la corteza se envasa en bolsa con cierre hermético.

### **Cortezas de limón confitadas**

#### **Ingredientes:**

- ✓ 2 libras de corteza de naranja
- ✓ 2 libras de azúcar
- ✓ 4 tazas de agua



fotografía: Grace Ramírez (18)

#### **Instrucciones:**

- ✓ Se ponen en remojo las cortezas de limón en agua fresca durante 3 días renovándola por la mañana y por la noche.
- ✓ Se hierven luego las cortezas de limón en agua ligeramente salada por espacio de 20 minutos.
- ✓ Se escurren las cortezas del limón y se prepara un almíbar con 3 libras. de azúcar por 2 libras de cortezas.
- ✓ Se incorporan dichas cortezas del limón (evidentemente sin mezclarlas trabajando sólo con una clase de corteza cada vez) y se hierven durante 10 minutos.

- ✓ Se pasan a una terrina y se dejan en maceración hasta el día siguiente, en que se vuelven a ponerse al fuego para que hiervan 2 o 3 minutos y otra vez en maceración hasta el día siguiente.
- ✓ Esta operación se repetirá cada día hasta que la corteza del limón haya absorbido todo el almíbar.
- ✓ Cuando se emplea una cacerolita gruesa de esmalte, puede dejarse macerar las cortezas del limón sin trasladarlas a una terrina, da buen resultado.

### **Envasado**

Una vez seca la corteza se envasa en bolsa con cierre hermético.

## **Preparación y envasado de frutas en conservas**

### **Conserva de salsa de tomate**

#### **Ingredientes**

- ✓ 2 libras de tomates maduros
- ✓ Sal
- ✓ 2 chiles pimientos
- ✓ 5 dientes de ajo
- ✓ 3 cebollas medianas
- ✓ Aceite de oliva



fotografía: Grace Ramírez (19)

#### **Instrucciones:**

En una olla se colocan los tomates lavados , las cebollas sin cascara y partidas, los chiles sin semillas y en tiras, los ajos pelados y partidos, con una taza de agua y dos cucharadas de sal, todo junto se pone a cocinar en una olla tapada, cuando este cocinado se licua .

En un sartén se calienta con 2 cucharadas de aceite se agrega lo licuado y se



sofríe, se sazona y se cocina a que se reduzca un poco.

### **Envasado**

Una vez conseguido el punto de cocción proseguir con el envasado.

**Consejo:** Se puede espesar agregando francés en el momento de licuar. Se puede aromatizar con romero o albahaca.

### **Chiles Pimientos en conserva**

#### **Ingredientes**

- ✓ Pimientos rojos
- ✓ Sal
- ✓ Agua



fotografía: Grace Ramírez (20)

#### **Instrucciones:**

Asar los pimientos enteros en una parrilla o plancha a fuego vivo, dándoles la vuelta continuamente. Cuando la piel esté quemada, poner los pimientos en una olla con agua fría.

Retirar la piel, las semillas y el peciolo. Partirlos al gusto, en tiras, trozos grandes o enteros.

Lavar los pimientos asados y ponerlos en un bol cubiertos con agua hirviendo durante 5 minutos. Escurrirlos y dejar enfriar.

Rellenar los botes de cristal limpios con los pimientos y cubrir de agua. Añadir una pizca de sal y un chorro de vinagre en cada bote y tápalos.

#### **Consejo**

Para que se conserven mejor, guardar los botes en un lugar fresco, seco y alejado de la luz.

## Envasado

Una vez conseguido el punto de cocción proseguir con el envasado.

## Conservas de Guayaba

### Ingredientes

- ✓ 2 libras de pulpa de guayabas  
(unas 2 docenas de guayabas enteras)
- ✓ 2 libras de Azúcar
- ✓ 1 Taza de Jugo de naranja dulce



fotografía: Grace Ramírez (21)

### Instrucciones:

Primero lave y pele muy bien las guayabas, colóquelas en una olla grande y cocine en unos 1 o 2 tazas de agua, déjelas hervir por unos 30 minutos. Escurra las frutas y cuele muy bien la pulpa, coloque en una olla junto con el azúcar y el jugo de naranja. Lleve al fuego y cocine hasta que tenga consistencia bien espesa y uniforme, debe tornarse un poco transparente, no deje de revolver para que no se pegue ni se queme el fondo, estará lista cuando pueda ver el fondo de la olla al revolver con paleta de madera. Deje enfriar un poco esta mezcla, y viértala sobre una bandeja rectangular cubierta con azúcar granulada, espolvoree más azúcar y deje enfriar muy bien. Cuando esté fría corte en cuadros y envuelva en hojas de plátano secas.

Para preparar las conservas con otras frutas tenga en cuenta retirar muy bien la piel que la recubre, y de igual forma retirar la semilla de la fruta. Pese el azúcar de acuerdo al peso de la fruta, es decir 1 libra de azúcar por 1 libra pulpa de fruta. Se utiliza el mismo método para preparar mermeladas y jaleas, las diferencia la consistencia de la preparación. Puede sustituirse el jugo de naranja por un poco de jugo de limón.

## Glosario

**Almíbar:** se llama así al jarabe producto de cocinar cierta cantidad de azúcar disuelta en agua.

**Artesanal:** normalmente realizado de forma manual por una persona sin el auxilio de maquinaria.

**Conserva:** resultado del proceso de manipulación de los alimentos para evitar su deterioro.

**Envase:** es un producto que puede estar fabricado en una gran cantidad de materiales y que sirve para contener mercancías en cualquier fase de su proceso de producción.

**Esterilización:** eliminación de toda forma de vida de un medio o material.

**Hermético:** que cierra perfectamente y no deja pasar el aire ni el líquido.

**Jalea:** es un gel transparente comestible dulce o salado, se prepara a base de cascara de frutas.

**Proceso:** conjunto de actividades organizadas que se realizan para un fin determinado.

**Mermelada:** Es una conserva preparada por cocción de frutos enteros, troceados y colados, y azúcar hasta conseguir un producto semifluido o espeso.

## Bibliografía

Según las Normas APA 2018

Bargalló, D. (1992). *El Gran Libro de las Conservas y Mermeladas*. Guatemala, Planeta, S.A.

*Denikatessen*, C. (2009). *Conservas y Mermeladas*. 2017, Recuperado el 20 de enero de 2017, en el sitio web: <http://www.denikatessen.blogspot.com/2013/08/mermelada-casera-sin-pectina.html>

Mendoza, N. (2008). *Conservas de Frutas I.Mermeladas- Mendoza, 2015*. Recuperado el 10 de junio de 2015, en el sitio web: [www.mendozaypalomo.com/blog/?p=207](http://www.mendozaypalomo.com/blog/?p=207)

Marino, F. (2011). *Cómo hacer conservas en casa*, 2018, Recuperado el 20 de agosto de 2018, en el sitio web: <http://www.cocineando.com/03%20TECNICAS/mermeladas-confituras.html>

Las 21 fotografías contenidas en esta guía son originales de Grace Ramírez.

## **Capítulo IV**

### **Evaluación**

#### **4.1 Evaluación del diagnóstico**

La evaluación de la etapa del diagnóstico se efectuó a través de una lista de cotejo, mediante la cual se detectaron problemas de la Oficina Municipal de la Mujer, así mismo se priorizó el problema más factible y viable, para posteriormente ejecutarlo de acuerdo a los lineamientos establecidos por el asesor del Ejercicio Profesional Supervisado y poder lograr los objetivos planteados inicialmente.

#### **4.2 Evaluación del perfil del Proyecto**

La evaluación de la etapa del perfil, del Ejercicio Profesional Supervisado, se llevó a cabo con una lista de cotejo por la Epesista, con la finalidad de determinar el logro de los objetivos y el cumplimiento de las metas; que es la elaboración de una Guía técnica para la preparación y envasado de frutas en forma artesanal, para lo cual fue necesario el planteamiento de un cronograma de actividades para la ejecución del proyecto, así mismo detallar los recursos materiales y financiero para la culminación del proyecto.

#### **4.3 Evaluación de la ejecución**

Esta fase fue evaluada por la Epesista a través de una lista de cotejo, en esta evaluación se refleja que todas las actividades planteadas en el cronograma de actividades, elaborado en el perfil del proyecto, fueron ejecutadas sin dificultad, prueba de ello, se tiene el producto final de todo el proceso del Ejercicio Profesional Supervisado.

#### **4.4 Evaluación final**

La evaluación final fue realizada y evaluada por la Epesista a través de una lista de cotejo, mediante la cual se puntualiza la aceptación del producto final por parte de la Oficina Municipal de la Mujer. La evaluación se midió de acuerdo al impacto del proyecto, el cual se pudo verificar que fue un aporte pedagógico productivo, viable y factible para la población del sector agrícola del Municipio de Purulhá.

## **Conclusiones**

1. Se elaboró una guía técnica para la preparación y envasado de frutas en forma artesanal, dirigido a la población del Municipio de Purulhá del departamento de Baja Verapaz, con la finalidad de fomentar el aprovechamiento de los productos agrícolas.
2. Se entregaron 40 ejemplares de la Guía Técnica, a la Oficina Municipal de la Mujer de Purulhá, para distribuirse en distintas comunidades.
3. A través de la socialización se promovió el aprovechamiento de los productos agrícolas.

## **Recomendaciones**

1. Se recomienda a la Coordinadora de la Oficina Municipal de la Mujer, fomentar el aprovechamiento de los productos agrícolas mediante la distribución de esta guía técnica a toda la población del Municipio de Purulhá, del departamento de Baja Verapaz.
2. Se recomienda al sector agrícola de la comunidad de Purulhá del departamento de Baja Verapaz, hacerse de la guía y así mismo elaborar los diferentes productos mencionados en la guía técnica y poder comercializarlos para un mayor ingreso económico.
3. Se recomienda a la Municipalidad del Municipio de Purulhá, gestionar financieramente lo necesario, para socializar y distribuir esta guía técnica a toda la comunidad agrícola del Municipio de Purulhá.



## Bibliografía

-AGAAI-, A.(2011). *Guía para elaborar el Manual de Funciones de las Oficinas Municipales de la Mujer*. Guatemala.

Bargalló, D. (1992). *El Gran Libro de las Conservas y Mermeladas*. Guatemala, Planeta, S.A.

Denikatessen, C. (2009). *Conservas y Mermeladas*. 2017, Recuperado el 20 de enero de 2017, en el sitio web: <http://www.denikatessen.blogspot.com/2013/08/mermelada-casera-sin-pectina.html>

Mendoza, N. (2008). *Conservas de Frutas I.Mermeladas- Mendoza, 2015*. Recuperado el 10 de junio de 2015, en el sitio web: [www.mendozaypalomo.com/blog/?p=207](http://www.mendozaypalomo.com/blog/?p=207)

Marino, F. (2011). *Cómo hacer conservas en casa*, 2018, Recuperado el 20 de agosto de 2018, en el Sitio web: <http://www.cocineando.com/03%20TECNICAS/mermeladas-confituras.html>

## **Apéndice**

## Lista de cotejo

### Para Evaluar el Diagnóstico

**Instrucciones:** A continuación, se presenta una serie de enunciados los cuales deberá marcar con una x en la casilla, según corresponda lo alcanzado en la etapa.

No.	Criterios	Si	No
1	Las técnicas utilizadas en la realización del diagnóstico fueron las correctas.	x	
2	Se detectaron las carencias y necesidades de la institución.	x	
3	El problema priorizado fue viable y factible.	x	
4	El nombre del proyecto tiene relación con el tema seleccionado.	x	
5	El diagnóstico fue realizado de acuerdo a los lineamientos establecidos, por el asesor del proyecto.	x	
6	Se utilizaron instrumentos de evaluación.	x	
7	Los objetivos del diagnóstico fueron logrados.	x	
8	Las actividades del cronograma fueron realizadas en el tiempo establecido.	x	

## Lista de cotejo

### Para evaluar el Perfil del Proyecto

**Instrucciones:** A continuación, se presenta una serie de enunciados los cuales deberá marcar con una x, según corresponda lo alcanzado en la etapa.

No.	Criterios	Si	No
1	El nombre del proyecto es acorde al problema seleccionado.	x	
2	Se plantearon objetivos y metas viables y factibles.	x	
3	Las fuentes de financiamiento son acordes a cubrir las necesidades de la ejecución.	x	
4	Se planteó cronograma de actividades para la ejecución del proyecto.	x	
5	Se contó con recursos humanos, materiales y financieros para la ejecución del proyecto.	x	

## Lista de cotejo

### Ejecución del Proyecto

**Instrucciones:** Marque con una x la opción Si o No de acuerdo a cada uno de los planteamientos en relación con la ejecución del proyecto.

No.	Criterios	Si	No
1	Se cumplieron con los objetivos específicos previstos en su formulación inicial.	X	
2	Las actividades se realizaron en los tiempos previstos.	X	
3	Se cumplió con el presupuesto inicial.	X	
4	Se produjeron modificaciones en las metas inicialmente propuestas.	X	
5	Los resultados obtenidos fueron acorde a las actividades.	X	
6	Los logros de las actividades de la fase de ejecución se entregaron acorde la fecha de planificación con el cronograma.	X	
7	Se realizó como producto del proyecto la Elaboración de una guía técnica para preparación y Envasado de frutas en forma artesanal.	x	

## Lista de cotejo

### Evaluación final o de Impacto

**Instrucciones:** Marque con una x la opción Si o No de acuerdo a cada uno de los planteamientos en relación con la Evaluación final o de Impacto.

No.	Criterios	Si	No
1	El proyecto es práctico y actual.	x	
2	El proyecto es de beneficio a la sociedad.	x	
3	¿El proyecto atiende a las necesidades sociales?	x	
4	¿El proyecto atiende a las expectativas de la comunidad beneficiada?	x	
5	El proyecto es comprensible por la población a que se dirige.	x	

## 1.9 Apéndice

## FODA

<p><b>Fortalezas</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El personal conoce el organigrama, la visión, misión, objetivos y las metas de la institución OMM.</li> <li>2. El personal trabaja con la finalidad de fomentar el bienestar del sector agrícola.</li> <li>3. Personal conoce las funciones por las que fueron contratados.</li> <li>4. El personal cuenta con recursos necesarios para realizar su trabajo.</li> <li>5. Se han realizado capacitaciones dirigidas al personal, para un mejor desempeño laboral.</li> </ol>	<p><b>Oportunidades</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La cobertura de la OMM abarca la mayor parte de la población agrícola del Municipio de Purulhá.</li> <li>2. El personal de la Oficina Municipal de la Mujer, recibe apoyo administrativo y económico de la Municipalidad de Purulhá.</li> <li>3. Factibilidad para ubicar a los líderes de los agricultores en su respectiva comunidad.</li> <li>4. La población en general conocen algunos servicios que ofrece la Oficina Municipal de la Mujer.</li> </ol>
<p><b>Debilidades</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Insuficiencia de materiales técnicos para aprender un nuevo oficio.</li> <li>2. Desconocimiento acerca de una nueva utilidad de los productos de la última cosecha.</li> <li>3. Falta de guías metodológicas para el aprovechamiento de la última cosecha del sector agrícola.</li> <li>4. Falta de elaboración de guías técnicas para preparar y envasar alimentos agrícolas en forma artesanal.</li> <li>5. Escaso conocimiento acerca de todas las actividades realizadas por la Oficina Municipal de la Mujer.</li> <li>6. Las capacitaciones recibidas no son las adecuadas para mejorar el desempeño laboral del personal.</li> </ol>	<p><b>Amenazas</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Una proporción de la población en general no conocen a la institución ni los servicios que presta.</li> <li>2. Escaso seguimiento en la realización del sistema de monitoreo, evaluación y acompañamiento en los sectores agrícolas.</li> <li>3. Poca existencia de material técnico con pertinencia al aprovechamiento agrícola.</li> <li>4. No se considera importante la última cosecha del sector agrícola por parte la Oficina Municipal de la Mujer.</li> <li>5. Falta de voluntad política por parte de las autoridades y desconocimiento de la importancia que tiene la población agrícola.</li> </ol>

**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALALICENCIATURA EN  
PEDAGOGIA Y ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA  
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO –EPS–**

**Entrevista**

**Recursos Humanos**

Esta entrevista tiene como propósito recolectar información para determinar las condiciones del personal que labora dentro de la institución.

Las respuestas, son confidenciales, por lo tanto, se le solicita, responder con sinceridad las interrogantes que se han redactado.

Personal Técnico/Administrativo

1. ¿Cuál es el total de trabajadores y cuál es su función principal?

---

---

---

---

2. ¿Cuál es el total de trabajadores fijos e interinos y cuál es su función?

---

---

---

---

3. ¿Mencione los diferentes departamentos con que cuenta la Oficina Municipal de la Mujer para atender a toda la población?

---

---

---

---

Personal Administrativo



4. ¿Cuál es el total de trabajadores administrativos y cuál es su responsabilidad?

---

---

---

5. ¿Cuál es el total de trabajadores fijos e interinos en la administración de la OMM?

---

---

---

6. ¿Mencione las oficinas en donde se encuentran ubicados los personales administrativos?

---

---

---

#### Personal Operativo

5. ¿Cuál es el total de trabajadores?

---

---

---

6. ¿Cuál es el total de trabajadores fijos e interinos?

---

---

---

7. ¿Mencione la distribución de las jornadas en las que se encuentran ubicados?

---

---

---

**Cronograma de Actividades del diagnóstico para el Ejercicio Profesional Supervisado**

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLES	2015									
			Febrero				Marzo					
			1	2	3	4	1	2	3	4		
1	Autorización del EPS por parte de la coordinadora de Admisiones.	Epesista										
2	Investigación de ventajas y desventajas para la aplicación de las técnicas de diagnóstico.	Epesista										
3	Elaboración de cronograma de actividades.	Epesista										
4	Diseñar los instrumentos de investigación.	Epesista										
5	Aplicación de los instrumentos de investigación.	Epesista										
6	Tabulación de los resultados de la aplicación de los instrumentos.	Epesista										
7	Análisis e interpretación de los resultados.											

<b>8</b>	Solicitud de información a la institución para obtener información.	Epesista										
<b>9</b>	Selección de información.	Epesista										
<b>10</b>	Redacción del informe del Diagnóstico.	Epesista										
<b>11</b>	Primera Revisión del informe del Diagnostico por parte del asesor											
<b>12</b>	Correcciones a las observaciones encontradas por el asesor.	Epesista										
<b>13</b>	Entrega del informe final del diagnóstico.											

**Actividades desarrolladas durante el proceso del Ejercicio Profesional Supervisado.**

<p>Socialización del Producto Final del Ejercicio Profesional Supervisado.</p>	 A photograph showing four women wearing white hairnets and aprons, standing around a table covered with a red cloth. They are actively preparing food, with various ingredients and kitchen tools visible on the table. The setting appears to be an indoor kitchen or food preparation area.
<p>Concientización dirigido a las integrantes de la OMM, acerca de la importancia de la guía técnica.</p>	 A photograph of a community meeting or training session. A group of people is gathered around a long table covered with a patterned cloth. Some people are seated on chairs, while others are standing. The setting is outdoors or in a semi-enclosed structure with a corrugated metal roof.
<p>Acompañamiento y monitoreo del asesor de EPS</p>	 A photograph of a man and a woman kneeling on the ground in a forest. They are both smiling and holding a small plant. The man is wearing a blue and white checkered shirt, and the woman is wearing a light blue shirt. The background shows dense green foliage and trees.
<p>Plantación de árboles para fomentar el cuidado del medio ambiente.</p>	 A photograph of a man standing in a forest, holding a small plant. He is wearing a light blue shirt and dark pants. The forest is lush with green trees and vegetation. The ground is covered with dry leaves and twigs.

## **Voluntariado**

En contribución a la comunidad de Purulhá del departamento de Baja Verapaz, Guatemala, se plantaron 600 árboles de las especies de: pino, ciprés, liquidámbar y aguacatillo, árboles nativos del lugar, para contribuir a la reforestación y conservación del medio ambiente. Se plantaron en la finca Linda Vista, en el Municipio de Purulhá.

Acompañamiento del Asesor Dr. Otto Guamuch y la Epesista



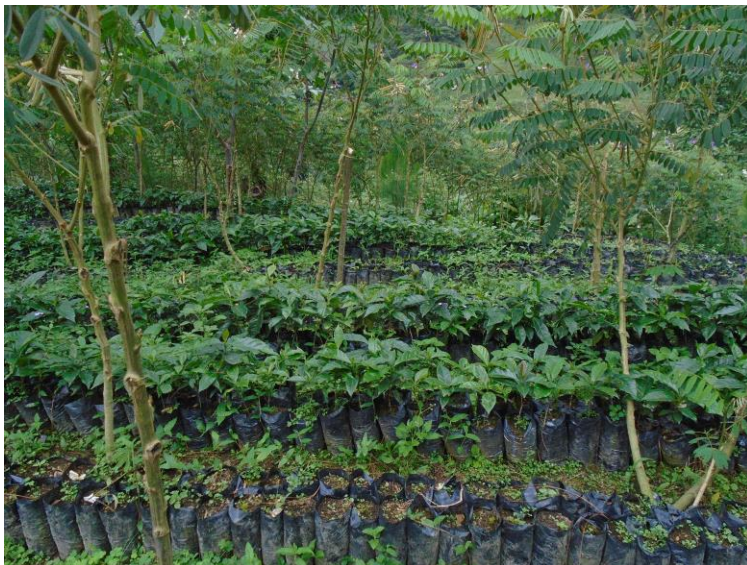
Fotografía de Grace Ramírez

Donativo de árboles de pino y aguacatillo para reforestar.



Fotografía de Grace Ramírez

Donativo de árboles de liquidámbar para reforestar



Fotografía de Grace Ramírez

Donativo de árboles de aguacatillo y ciprés para reforestar.



**Fotografía de Grace Ramírez**

## **Anexo**





**USAC**  
TRICENTENARIA  
Universidad de San Carlos de Guatemala

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

Guatemala, 22 de Septiembre de 2014.

Licenciado (a)  
**OTTO DAVID GUAMUCH TUBAC**  
Asesor (a) de Tesis o EPS  
Facultad de Humanidades

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

**GRACIELA IVONNE RAMIREZ GALINDO**  
8410592

Previo a optar al grado de Licenciado (a) en Pedagogía y Administración Educativa.

  
**Lic. Guillermo Arnoldo Gaytán Monterroso**  
Departamento Extensión

  
**Vo. Bo. Lic. Walter Ramiro Mazariegos Biolis**  
Decano

C.c. expediente  
Archivo.

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

Facultad de  Humanidades



Universidad de San Carlos de Guatemala  
Facultad de Humanidades

Guatemala, 22 de septiembre del año 2014

Señor  
Ismael Siquic Xoc  
Alcalde municipal  
Municipalidad de Purulha ,  
Baja Verapaz.  
Presente

Estimada señora:

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

Por lo anterior, solicito autorice el Ejercicio Profesional Supervisado a la estudiante **Graciela Ivonne Ramírez Galindo carné No. 84 10592** En la institución que dirige.

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

Deferentemente,

“ID Y ENSEÑAD A TODOS”

Lic. Guillermo Arnoldo Gaytan Monterroso  
Director, Departamento de Extensión



*Guillermo Arnoldo Gaytan Monterroso*  
*Autorizado*  
*25/09/2014*



meog/gagm.

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





**MUNICIPALIDAD DE PURULHA  
DEPARTAMENTO DE BAJA VERAPAZ**

**www.munipurulha.gob.gt  
GUATEMALA, C. A.  
PBX: 7957-5555**

Oficio No.0103-2014 ISX.A/DLA.S

Purulhá, Baja Verapaz, 25 de septiembre del año 2014.

Licenciado:  
Guillermo Arnoldo Gaytán Monterroso  
Director, Departamento de Extensión  
Facultad de Humanidades  
Universidad de San Carlos de Guatemala  
Su despacho


Respetable Licenciado:

De manera muy atenta me permito saludarlos deseándole éxitos en el desarrollo de sus actividades.

En atención a su requerimiento formulado por medio de nota de fecha veintidós de septiembre del año dos mil catorce, me permito informarle que es un gusto aceptar a la estudiante Graciela Ivonne Ramírez Galindo, para que en la Oficina Municipal de la Mujer, de ésta Municipalidad, pueda realizar su Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- de conformidad al programa de la Universidad que usted representa y en las fechas que establezcan.

Sin otro particular, me suscribo de usted.

Atentamente,

  
Br. Ismael Siquic Xoc  
Alcalde Municipal



***El cambio lo haremos con tu participación***



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

Guatemala, 22 de septiembre del año 2014

Señora  
Romalda Cahuec  
Coordinadora  
Oficina Municipal para la mujer de Purulha,  
Baja Verapaz.  
Presente

Estimada señora:

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

Por lo anterior, solicito autorice el Ejercicio Profesional Supervisado a la estudiante **Graciela Ivonne Ramírez Galindo carné No. 84 10592** En la institución que dirige.

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

Deferentemente,

“ID Y ENSEÑAD A TODOS”

Lic. Guillermo Arnoldo Gaytan Monterroso  
Director, Departamento de Extensión

meog/gagm.

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





**MUNICIPALIDAD DE PURULHA  
DEPARTAMENTO DE BAJA VERAPAZ**

**GUATEMALA, C. A.  
TELEFAX: 7941-7403**

Purulhá, Baja Verapaz, 26 de septiembre del año 2014.

Licenciado:  
Guillermo Arnoldo Gaytán Monterroso  
Director, Departamento de Extensión  
Facultad de Humanidades  
Universidad de San Carlos de Guatemala  
Su despacho

Respetable Licenciado:

De manera muy atenta me permito saludarlo deseándole éxitos en el desarrollo de sus actividades.

En atención a su requerimiento formulado por medio de nota de fecha veintidós de septiembre del año dos mil catorce, me permito informarle que es un gusto aceptar a la estudiante Graciela Ivonne Ramírez Galindo, para que en la Oficina Municipal de la Mujer, pueda realizar su Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- de conformidad a programa de la Universidad que usted presenta y en las fechas que establezcan.

Sin otro particular, me suscribo de usted.

Atentamente,

**Romalda Cahuec Cho de Córdova  
Coordinadora  
Oficina Municipal  
De la Mujer  
Purulhá, Baja Verapaz**



***“Juntos podemos cambiar”***



## MUNICIPALIDAD DE PURULHA

DEPARTAMENTO DE BAJA VERAPAZ

[www.munipurula.gob.gt](http://www.munipurula.gob.gt)

GUATEMALA, C. A.


PBX: 7957-5555

LA INFRASCRIPTA SECRETARIA DE LA OFICINA MUNICIPAL DE LA MUJER, DEL MUNICIPIO DE PURULHÁ DEPARTAMENTO DE BAJA VERAPAZ; -----

### HACE CONSTAR:

Que: Graciela Ivonne Ramírez Galindo, estudiante de la Universidad de San Carlos de Guatemala, por conocimientos públicos y propio, puedo dar fe de que está realizando su práctica de Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- en la Oficina Municipal de la Mujer, de conformidad a programa de la Universidad que usted presenta y en las fechas establecidas

Y, PARA LOS USOS LEGALES QUE CONVENGAN A LA INTERESADA, SE EXTIENDE, SELLA Y FIRMA LA PRESENTE, EN EL MUNICIPIO DE PURULHÁ DEPARTAMENTO DE BAJA VERAPAZ, A LOS DOS DIAS DEL MES DE FEBRERO DE DOS MIL QUINCE.-

F.   
Romalda Cahuec  
Coordinadora OMM  
Tel:4015-6920



F.   
Reina Rosaura Tun Gabriel  
Asistente OMM  
Tel: 4841-0842

“El cambio lo haremos con tu participación”



**MUNICIPALIDAD DE PURULHA  
DEPARTAMENTO DE BAJA VERAPAZ**

**www.munipurulha.gob.gt  
GUATEMALA, C. A.  
PBX: 7957-5555**

**LA INFRASCrita SECRETARIA DE LA OFICINA MUNICIPAL DE LA MUJER, DEL  
MUNICIPIO DE PURULHÁ DEPARTAMENTO DE BAJA VERAPAZ; -----**

**HACE CONSTAR:**

Que la Practicante:

**Graciela Ivonne Ramírez Galindo**

Estudiante de la Carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Universidad de San Carlos de Guatemala Carne No. 84 10592, realizo durante el ciclo DOS MIL QUINCE, su Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- en esta Dependencia Municipal, de conformidad a programa de la Universidad que usted presenta y en las fechas establecidas, habiendo sido su desempeño: **SATISFACTORIO**, por lo que se le extiende la presente constancia de Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-.

**Y PARA REMITIR A DONDE CORRESPONDE SE EXTIENDE, SELLA Y FIRMA LA  
PRESENTE CONSTANCIA, EN EL MUNICIPIO DE PURULHA, DEL DEPARTAMENTO DE  
BAJA VERAPAZ, A LOS CATORCE DIAS DEL MES DE AGOSTO DE DOS MIL QUINCE.**

F. 

**Romalda Cahuéc  
Coordinadora OMM  
Tel:4015-6920**



F. 

**Reina Rosaura Tun Gabriel  
Asistente OMM  
Tels. 5053-9541/4841-0842**

*El cambio lo haremos con tu participación*



**MUNICIPALIDAD DE PURULHA**  
**DEPARTAMENTO DE BAJA VERAPAZ**  
**www.munipurula.gob.gt**  
**GUATEMALA, C. A.**  
**PBX: 7957-5555**

**Oficio No. 05- 2015**  
**Ref. RRTG/Asistente OMM**  
Purulhá Baja Verapaz, 02 de febrero de 2015.


Señor Gerente:  
Banco Nacional de Desarrollo Rural (BANRURAL)  
Presente:

Reciba un atento saludo en nombre de la practicante de la Universidad de San Carlos de Guatemala, deseando que el Creador y Formador le llene de energías positivas al frente de sus actividades ordinarias.

Graciela Ivonne Ramírez Galindo, Epesista de la Universidad de San Carlos de Guatemala, autorizada para realizar mi Practica Supervisada en la Oficina Municipal de la Mujer, municipalidad de Purulhá, B.V; respetuosamente comparezco ante usted para gestionar por única vez la obtención de ayuda económica para dicha Oficina; lo anterior obedece a la capacitación que vengo realizando en diversas comunidades de este municipio específicamente a las mujeres y he observado que tengo deseos de aprender cosas nuevas pero carecen de recursos para tal fin. No esta demás indicarle que en lo personal y en años anteriores he colaborado con la institución en capacitar en cuenta habientes, especialmente en el producto La Señora Cuenta.


Sin otro sobre el particular en espera de una respuesta pronta y positiva a la presente y que lo resuelto por usted me sea notificado a través de la Oficina Municipal de la Mujer de este municipio.

Atentamente;

Vo.Bo.   
Romalda Cahuec  
Coordinadora OMM  
Tel:4015-6920



F.   
Reina Rosaura Tuñ Gabriel  
Asistente OMM  
Tel: 4841-0842.

F:   
Graciela Ivonne Ramírez Galindo  
Epesista de la Universidad de San Carlos de Guatemala.



**“El cambio lo haremos con tu participación”**





**MUNICIPALIDAD DE PURULHA**  
**DEPARTAMENTO DE BAJA VERAPAZ**  
[www.munipurulha.gob.gt](http://www.munipurulha.gob.gt)  
**GUATEMALA, C.A.**  
**PBX: 7957-5555**

Purulhá Baja Verapaz, 29 de septiembre de 2014

Señores:  
HIDROELÉCTRICA JUMINA, SOCIEDAD ANÓNIMA  
Presente.

Respetuosa comparezco ante ustedes para manifestarles que como estudiante de la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala (sede central) elegí este bello municipio para efectuar mi Ejercicio Profesional Supervisado (EPS), en la Oficina Municipal para la Mujer; y entre otras actividades está la de plantar árboles y colaborar a la reforestación de este municipio.

En el presente caso, previo estudio técnico, pretendo con la colaboración de ustedes plantar árboles en el área que ocupan los tanques de captación de agua que surte el agua potable a este municipio.

Por lo anterior solicito a ustedes su colaboración en el sentido de DONAR a la municipalidad de Purulhá Baja Verapaz, a través de mi persona la cantidad de trescientos (300) árboles de preferencia fauna local y que aumente el caudal de agua. Sin mas que agradecer su colaboración y en espera de una respuesta positiva, de ustedes, deferentemente,

Graciela Ivonne Ramírez Galindo  
Epesista. Móvil: 49881140 correo electrónico: [gracematerialidades@hotmail.com](mailto:gracematerialidades@hotmail.com)

Vo. Bo. Br. Ismael Siquic Xoc  
Alcalde Municipal

07-10-2014  
15:08 horas  
Jorge Valenzuela

**“El cambio lo haremos con tu participación”**



# MUNICIPALIDAD DE PURULHÁ

DEPARTAMENTO DE BAJA VERAPAZ

www.munipurulha.gob.gt

munipurulhabv@yahoo.es

PBX: 7792-0704

Ref. MTGC/Dir.-DMM-  
EL INFRASCRITO DIRECTOR DE LA DIRECCIÓN MUNICIPAL DE LA MUJER DEL MUNICIPIO DE PURULHA, DEL DEPARTAMENTO DE BAJA VERAPAZ. -----

## HACE CONSTAR:

Que la Practicante:

Graciela Ivonne Ramirez Galindo

Estudiante de la Carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Carné No. 84 10592, realizo durante el ciclo DOS MIL QUINCE, su Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- en esta dependencia municipal, de conformidad a la programación y fechas que la Universidad San Carlos establece para realizar el -EPS-, Habiendo sido el desempeño del Estudiante: SATISFACTORIO, y dando por RECIBIDO el producto que lleva por nombre "Guía técnica para la preparación y envasado de frutas en forma artesanal"; por lo que se extiende la presente constancia de Ejercicio Profesional Supervisado-EPS-.

*-y, para los usos legales que a la interesada convengan, extiende, sello y firma la presente constancia, en una hoja de papel bond tamaño carta, membretada, en el municipio de Purulhá, baja Verapaz, a veinticuatro días del mes de agosto del año dos mil dieciocho.--*



Sra. María Teresa García Córdova,  
Directora de Oficina Municipal de la Mujer -DMM-

*"Retomando el camino, porque Purulhá se lo merece"*



Universidad de San Carlos de Guatemala  
Facultad de Humanidades

Guatemala, fecha 7 de Septiembre del  
año 2018

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

Estimado Director:

Hacemos de su conocimiento que el /la estudiante: Graciela Ivonne Ramírez Galindo

CUI: 1905379570101

Registro Académico (carné): 8410592

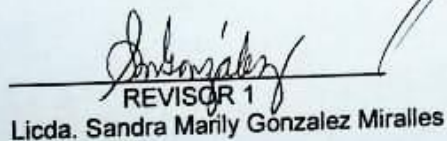
Ha realizado las correcciones sugeridas al trabajo de

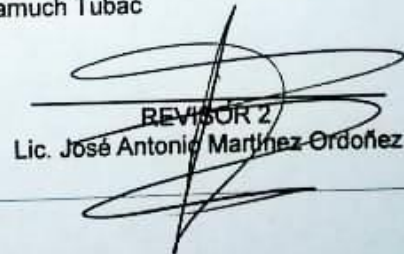
EPS  TESIS

Titulado: Guía técnica para la elaboración y envasado de frutas en forma artesanal.

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

  
ASESOR  
Dr. Otto David Samuch Tubac

  
REVISOR 1  
Licda. Sandra Marily Gonzalez Miralles

  
REVISOR 2  
Lic. José Antonio Martínez Ordoñez