

**Mario Rolando García Mejía**

**Guía nutricional con alimentos locales para niños con estatus de  
desnutrición aguda del Municipio de Salamá, Baja Verapaz**

**Asesor:** Lic. Rony Wilfredo Pocop Morente



FACULTAD DE HUMANIDADES  
Departamento de Pedagogía

Guatemala, julio 2020

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.

Guatemala, julio 2020

## Índice

<b>Resumen</b>	<b>i</b>
<b>Introducción</b>	<b>ii</b>
<b>Capítulo I: Diagnóstico</b>	<b>1</b>
1.1 Contexto	1
1.1.1 Ubicación Geográfica	1
1.1.2 Composición social	4
1.1.3 Desarrollo Histórico	7
1.1.4 Situación económica	8
1.1.5 Vida política	9
1.1.6 Concepción filosófica	10
1.1.7 Competitividad	10
1.2 Institucional	11
1.2.1 Identidad Institucional	11
1.2.2 Desarrollo histórico	17
1.2.3 Los usuarios	18
1.2.4 Infraestructura.	21
1.2.5 Proyección Social:	23
1.2.6 Finanzas	23
1.2.7 Política Laboral	24
1.2.8 Administración	26
1.2.9 El ambiente institucional	48
1.3 Lista de carencias	49
1.4 Problematización de las carencias.	50
1.5 Priorización del problema.	52
1.6 Hipótesis-acción	53
1.7 Análisis de Viabilidad y Factibilidad de la Propuesta.	55
<b>Capítulo II: Fundamentación teórica</b>	<b>58</b>
2.1 Elementos teóricos	58
2.2 Fundamento legal	68
<b>Capítulo III: Plan de acción</b>	<b>78</b>
3.1 Título	78
3.2 Problema	78
3.3 Hipótesis-acción	78
3.4 Ubicación geográfica	78
3.5 Unidad ejecutora	78
3.6 Justificación	78
3.7 Descripción de la intervención	80

3.8	Objetivos	80
3.9	Metas	81
3.10	Beneficiarios	81
3.11	Actividades	81
3.12	Cronograma (Tiempo)	82
3.13	Técnicas Metodológicas	83
3.14	Recursos	83
3.15	Presupuesto	83
3.16	Responsables	83
3.17	Evaluación	84
	<b>Capítulo IV: Ejecución y sistematización de la intervención</b>	<b>85</b>
4.1	Descripción de las actividades realizadas	85
4.2	Productos, logros y evidencias	86
4.3	Sistematización	149
4.3.1	Autores.	152
4.3.2	Resultados obtenidos.	152
4.3.3	Lecciones aprendidas.	152
	<b>Capítulo V: Evaluación del proceso</b>	<b>153</b>
5.1	Del diagnóstico	153
5.2	De la fundamentación teórica	155
5.3	Del diseño del plan de intervención	156
5.4	De la ejecución y sistematización de la intervención	158
5.5	Evaluación final	159
	<b>Capítulo VI: Voluntariado</b>	<b>160</b>
6.1	Plan de acción realizado	160
6.2	Sistematización de la intervención	174
6.3	Evidencias y comprobantes	178
	<b>Conclusiones</b>	<b>186</b>
	<b>Recomendaciones</b>	<b>187</b>
	<b>Bibliografía</b>	<b>188</b>
	<b>Apéndice</b>	<b>190</b>
	<b>Anexo</b>	<b>243</b>

## Resumen

El Ejercicio Profesional Supervisado es un proceso el cual está compuesto por una serie de etapas las cuales se ejecutaran en diferentes áreas de aprendizaje, todas tienen como propósito beneficiar a la población en general haciendo una retribución de lo que se nos da.

Este proceso está comprendido por la realización de diagnóstico, el cual tiene como objetivo conocer la situación en la que se encuentra la institución que se va a investigar, esto con el fin de conocer concretamente las fortalezas y debilidades de la entidad. El diagnóstico institucional es el capítulo uno de este informe.

En el capítulo dos encontramos la fundamentación teórica y legal de un tema conciso que va a ser analizado y profundizado para su comprensión y emplear una solución. Por tal razón en el capítulo tres se presenta un plan de acción el cual está dirigido a ejecutar una acción para dar solución a un problema detectado y priorizado mediante una matriz de priorización, con el fin de contribuir a las mejoras de las condiciones en las que se desarrolla la entidad.

La sistematización de las actividades ejecutadas se muestra en el capítulo cuatro en ellas se hace una descripción de lo que se planificó y realizó durante el proceso de ejecución del proyecto. Seguidamente en el capítulo cinco se manifiesta la evaluación de los procesos que se llevaron durante la ejecución del Ejercicio Profesional Supervisado para verificar cuáles fueron los logros que se obtuvieron.

Para finalizar en el capítulo seis encontramos el informe de voluntariado que es un aporte a la población el cual consistió en la siembra de 600 árboles, el mencionado voluntariado se realizó en el Caserío las Sahuesitas, aldea las Anonas Salamá, Baja Verapaz para contribuir a la mejora de la calidad del medio ambiente que nos rodea.

**Palabras claves:** metodologías, investigación-acción, guía nutricional, recetas, nutrición, aprendizaje, técnicas.

## **Introducción**

El Ejercicio Profesional Supervisado EPS, se lleva a cabo mediante una serie de etapas en las cuales se manifiesta una investigación concreta para ejecutar acciones que estén dirigidas a beneficiar a la población en general con el objetivo de practicar una serie de conceptos adquiridos durante todo el proceso de enseñanza aprendizaje en la facultad de humanidades, específicamente en el área de pedagogía, que fueron conocimientos tanto administrativos como pedagógicos.

Las etapas que se plasman están dirigidas a investigar y ejecutar, el diagnóstico institucional está enfocado en una institución la cual nos abre las puertas para analizar desde la estructura que presentan, el personal con el que se cuenta, finalizando con el análisis de una lista de carencias detectadas y priorizadas para que sea analizadas y proponer una solución, la cual se debe ejecutar seguidamente para mejorar las condiciones actuales.

Para tener un panorama amplio de lo que se priorizó en la lista de carencias se manifiesta un marco teórico del tema a tratar en la ejecución del proyecto, explicando los términos más importantes, para complementar esta acción contamos con un marco legal apeándonos a las leyes de nuestro país para enriquecer nuestro tema a desarrollar. El plan de acción es la etapa donde se muestra lo que se llevará a cabo para contribuir a la solución de la carencia que fue priorizada mejorar la calidad del servicio que se presta en la institución, en este caso la implementación de una guía nutricional de recetas con alimentos locales para niños con estatus de desnutrición aguda. Para conocer las actividades que se ejecutaron durante acción se da a conocer la sistematización donde se explica de forma clara lo que se ejecutó.

El informe de voluntariado es parte de este informe en él se describe las actividades realizadas en la reforestación ejecutada en el Caserío las Sahuesitas, Aldea las Anonas Salamá, Baja Verapaz, que consistió en la siembra de 600 árboles, esto con la intención de contribuir a la mejora de las áreas boscosas de nuestro municipio, mejorando las condiciones del medio ambiente.

**Capítulo I**  
**Diagnóstico**  
**Institución avalada**

**1.1 Contexto**

**1.1.1 Ubicación Geográfica**

**Nombre:** Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz.

**Localización.**

Salamá está ubicada en la región norte de Guatemala, es la cabecera departamental de Baja Verapaz, dista de la ciudad capital 150 km, su acceso es por la Carretera Centroamericana CA-09 de Guatemala al Rancho, luego por la CA-14 de El Rancho a la Cumbre de Santa Elena y por ultimo por la Ruta Nacional 17 de la Cumbre Santa Elena a Salamá.

El municipio colinda al Norte con Purulhá, al Este con San Jerónimo, al Sur con Santa Cruz El Chol, al Oeste con San Miguel Chicaj, B.V., Rabinal y Santa Cruz El Chol departamentos de Baja Verapaz; al Sur-Oeste con Chuarrancho, Guatemala, al Sur-Este con Morazán, El Progreso. (Municipalidad de Salamá B.V, 2019, pág. 9)

**Tamaño.**

La superficie es de 776km, la altitud media es de 940.48 msnm y las coordenadas geográficas GTM, Latitud: Norte, 15°06'12" y Longitud Este, 90°16'02", 9 barrios del área urbana y 21 colonias. Se localiza a 150 kilómetros de la ciudad capital, vía Rancho, a través de la carretera asfaltada CA-14, ruta a las Verapaces. Vía San Juan Sacatepéquez, pasando por los municipios de Granados, El Chol y Rabinal, son aproximadamente 165 kilómetros, la mayor parte del tramo es de terracería, ya que el asfalto inicia a partir de la cabecera municipal de Rabinal, 27 kilómetros de longitud. La tercera vía es pasando por la aldea la Canoa, con tramo carretero de terracería y asfalto y una distancia de aproximada de 100 kilómetros. (Municipalidad de Salamá B.V, 2019, pág. 9)

### **Clima.**

Desde que se tiene registro histórico en el municipio, los meses de mayo a octubre se presentaba la precipitación pluvial con un rango de 500 a 855mm al año que daba paso a la estación de invierno, esta a su vez a la agricultura estacionaria y la evapotranspiración aumentaba en los meses de Marzo hasta agosto en proporciones medias coincidiendo con los meses más calurosos, lo que implica que es una zona relativamente carente de humedad. En el Municipio se presentaba un clima variado: cálido, semi cálido templado y frío, según la estación del año. A partir de la década de los noventas el clima del municipio ha variado considerablemente, el invierno se asienta en el mes de agosto y en el mes de octubre finaliza, situación que hace que año con año se reduzcan las regiones de cultivos, especialmente los de granos básicos. Se han registrado en el territorio temperaturas máximas de 41°C y mínimas de 8°C y los Sitios centinelas registran precipitaciones pluviales de 265 a 400mm al año. (Municipalidad de Salamá B.V, 2019, pág. 10)

### **Suelo.**

El uso intensivo del recurso suelo por las prácticas agrícolas, la ausencia de planes de conservación y, la deforestación por el avance de la frontera agrícola, han incidido en la degradación del suelo, así como también que este elemento esté muy erosionado. El suelo del municipio de Salamá presenta las características indicadas; con mayor impacto en las comunidades del área sur, La Canoa, San Antonio, Las Vegas; también en Chilascó al lado norte. Los suelos son de vocación forestal y no agrícola. (Municipalidad de Salamá B.V, 2019, pág. 10)

### **Principales accidentes.**

El suelo del municipio de Salamá presenta las características indicadas; con mayor impacto en las comunidades del área sur, La (Centro de Salud, 2019)Canoa, San Antonio, Las Vegas; también en Chilascó al lado norte. (Municipalidad de Salamá B.V, 2019, pág. 11)

### **Recursos naturales.**

Por cultivos de subsistencia, maíz y frijol; y por actividad ganadera, por talas ilícitas, extracción de leña, también por siembra de tomate y elote dulce. Además, en esta comunidad se da la tala ilícita. Las tierras del municipio son de naturaleza variada: montañas y de clima relativamente frío por el norte. Por el lado sur y este, la vegetación ha sido menos abundante, con temperaturas más elevadas. Por lo general los terrenos son quebrados y con desnivel que van desde el 15% aproximadamente. Entre las montañas o cerros sobresalientes en el municipio están: Al sur se ubica la sierra de Chuacús; al noroeste Chilascó, Miranda, Niño Perdido, Quisis y San Vicente. Al norte de la ciudad está el Cerro El Carnero, mientras que el de la Cruz se localiza hacia el sur de la cabecera municipal. (Municipalidad de Salamá B.V, 2019, pág. 12)

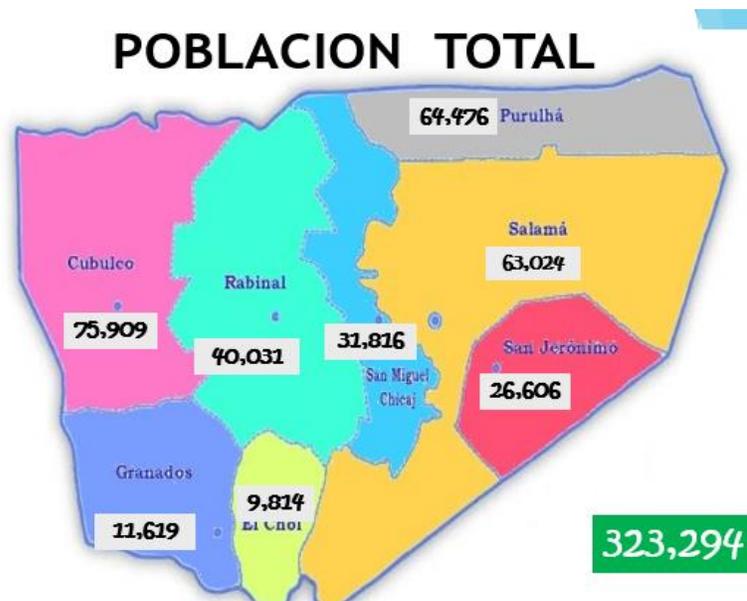
### **Vías de comunicación.**

El Municipio se comunica con la Capital por tres vías; por medio de la RN-05, la cual parte de la ciudad de Guatemala atraviesa los municipios de San Pedro y San Juan Sacatepéquez, ambos del departamento de Guatemala, seguidamente cruza los municipios de Granados (76 km. de asfalto y terracería) y El Chol (13 km. de terracería), asciende hasta la Cumbre para bajar directamente a Rabinal (26 km. de terracería) de allí sigue hacia San Miguel Chicaj (26 km. de asfalto) y llega a Salamá, esta ruta es de asfalto y terracería y cubre una distancia total de 141 km. Otra de las vías de acceso, con una distancia de 151 km. Completamente asfaltada, es la CA-09 Guatemala. El Rancho (85 km. de asfalto) hacia las Verapaces, a la altura de la Cumbre de Santa Elena (47 km. de asfalto) separa las Verapaces y pasa por San Jerónimo y llega a Salamá. La ruta más utilizada para llegar a Salamá es la CA-09 ya que es la que está completamente asfaltada y es totalmente accesible, cuenta con señalización y con vegetación que hace el recorrido muy placentero. (Municipalidad de Salamá B.V, 2019, pág. 15)

### 1.1.2 Composición social

#### Etnia:

Etnia	Ladino, Mestizos	Maya	Total
Salamá	60,000	3,024	63,024
Rabinal	20,000	20,031	40,031
Cubulco	45,400	30,509	75,909
Purulha	30,476	34,000	64,476
Granados	5,319	6,300	11,619
San Jerónimo	16,300	10,306	26,606
El Chol	4,214	5,600	9,814
San Miguel	15,310	16,506	31,816
<b>Total</b>	<b>197,019</b>	<b>126,276</b>	<b>323,294</b>



(Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 6)

### **Instituciones educativas.**

Se dice que la educación es el desarrollo de un País, sin embargo en Guatemala estamos lejos en alcanzar la meta a pesar de los esfuerzos realizados como también las estrategias planteadas, desde que surgió los acuerdos de Paz se le dio importancia en reducir el déficit de cobertura especialmente en los niveles de preprimaria y primaria, con énfasis en el área rural y en la educación de las niñas, así como elevar el nivel de analfabetismo y mejorar la calidad educativa, con énfasis en la niña del área rural. En el cuadro siguiente, se puede ver la evolución y la distribución de la proporción de alumnos que inician la primara y la terminan. Se puede ver que ninguna brecha ha sido superada, en algunos municipios, como: Cubulco y Purulhá tiene brechas de 65.3% y 62.1%. La tasa nacional es de 39.5%, los municipios Salamá y San Jerónimo tienen datos similares al valor nacional, mientras que los otros municipios tienen valores menores del valor nacional, pero siguen siendo altas y deben ser superadas para alcanzar las metas. (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 4)

### **Estudiantes que inician el primer grado y terminan el último grado de enseñanza primaria, en el departamento.**

<b>Municipio</b>	<b>Estudiantes que comienzan el primer grado y llegan al último grado de enseñanza primaria</b>			
	<b>Año base=1992</b>	<b>Última estimación=2008</b>	<b>Meta</b>	<b>Brecha</b>
<b>País</b>		<b>60.5</b>	<b>100.0</b>	<b>39.5</b>
Salamá	43.7	59.5	100.0	40.5
San Miguel Chicaj	37.5	68.7	100.0	31.3
Rabinal	37.4	73.8	100.0	26.2
Cubulco	21.8	34.7	100.0	65.3
Granados	35.0	67.9	100.0	32.1
El Chol	32.8	84.7	100.0	15.3
San Jerónimo	51.5	60.2	100.0	39.8
Purulhá	15.9	37.9	100.0	62.1

(Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 6) Fuente: SEGEPLAN, 2019

### **Instituciones de salud.**

Clínicas médicas privadas, El Instituto Guatemalteco de Seguridad Social, Hospital Departamental, Centro de Salud: Puestos de Salud el cual cuenta con 8 los cuales son; Tempisque, Chilascó, Las limas, El nance, Llano grande, El amate, San Ignacio, La canoa también cuenta con Centros Comunitarios los cuales son 10; Pacalaj, Unión Barrios, Las Anonas, San Inés, Llano Largo, La Divina Providencia, Niño Perdido, Santa Bárbara el Carnero, Payaque, Chuacús; también tenemos Hospital privados y clínicas de laboratorio privada. (Municipalidad de Salamá B.V, 2019, pág. 14)

### **Vivienda.**

Los habitantes del municipio ha aumentado en los últimos años por esta razón es que muchas personas han progresado o disminuido sus riquezas, las calles en su totalidad son pavimentadas del barrio centro.El 25% de la población reside en el área urbana (casco urbano) y el resto vive en el área rural. Además se registra que un 83% de la población es de etnia no indígena y el restante 17% es población indígena, residiendo la mayor parte (un 60% del total de la población) en el área rural. (Municipalidad de Salamá B.V, 2019, pág. 16)

### **Cultura.**

La fiesta patronal de Salamá se celebra con diversas actividades populares y religiosas. Este municipio fue elevado a dicha categoría en 1834. Está ubicado en la región central de Baja Verapaz, en la República de Guatemala. Fecha de la fiesta patronal, 17 de septiembre Santo patrono, San Mateo Apóstol Según la historia bíblica, San Mateo fue elegido por Jesús mismo para ser uno de sus doce discípulos que lo acompañaría durante su vida pública. Antes de ese acontecimiento, Mateo se dedicaba a recolectar impuestos para los romanos, por eso a San Mateo Apóstol se le atribuye ser patrono de banqueros.

Actividades: La actividad que da inicio a la fiesta patronal de Salamá es un desfile inaugural, en él participan diferentes centros educativos, comercios del municipio, así como autoridades y reinas municipales. Se llevan a cabo otros eventos como conciertos, elección e investidura de reinas de belleza, reinas indígenas, encuentros deportivos, ferias de ganado, exposiciones fotográficas y bailes sociales, así como actividades religiosas. (Municipalidad de Salamá B.V, 2019, pág. 16)

### **1.1.3 Desarrollo Histórico**

#### **Primeros Pobladores.**

Los primeros pobladores fueron indígenas y negros estaban situados en el municipio y estos estaban acostumbrados a trabajar con la disciplina monástica la cual era aplicada en su diario vivir, en esta época los habitantes lograron obtener muchos beneficios gracias a su trabajo que era realizado para obtener recursos económicos y materiales, en esta época se lograron importantes acciones que fueron parte del desarrollo del municipio en ese entonces. (Municipalidad de Salamá B.V, 2019, pág. 17)

Primeros directores:

- 1.- Dr. Leonardo Paredes
- 2.- Dr. Manolo Vicente Bate
- 3.- Dr. Juan Emilio Hernández
- 4.- Dra. Patricia Mejicanos
- 5.- Dr. Guillermo Ochoa
- 6.- Dra. Rosa María Chinchilla

Jefes de Recursos Humanos:

- 1.- Rudy Waldemar Morales
- 2.- José Cornelio Álvarez
- 3.- Juan Abundio Gramajo
- 4.- Jaime Arturo Linares

### **Lugares de orgullo local.**

Entre los lugares de orgullo local podemos mencionar; el Salto de Chilascó, Ranchitos del Quetzal, Reserva Natural Ram Tzul, Mundo Perdido Sierra de las Minas, Río Escondido, El Calvario Country, Biotopo del Quetzal Templo Minerva, Turicentro Las Orquídeas, Cerro de la Santa Cruz, Agua Caliente, iglesia católica, parque central, paseo la federal, villa deportiva, cementerio municipal, el mercado municipal, monumento a la madre, puente la libertad. (Municipalidad de Salamá B.V, 2019, pág. 19)

### **1.1.4 Situación económica**

#### **Medio de productividad.**

La producción de subsistencia está concentrado en el cultivo de maíz y frijol, productos básicos en la alimentación de las unidades familiares; los mismos se cultivan en todos los lugares poblados del municipio. La base de la economía del municipio es la producción agrícola, actividad que absorbe la mayor mano de obra de la población económica activa. (Municipalidad de Salamá B.V, 2019, pág. 19)

#### **Comercialización.**

Las actividades comerciales se concentran el área urbana, en cuanto a los servicios, La oferta de servicios financieros la realizan dos empresas instaladas en el lugar, COOSANJER, BANRURAL, BANTRAB, GENESESIS. Los servicios tecnológicos los proporcionan los Café Internet y las empresas telefónicas. (Municipalidad de Salamá B.V, 2019, pág. 20)

#### **Servicio de transporte.**

El transporte hacia las comunidades se realiza por medio de microbuses en carreteras asfaltadas y de terracería. Se cuenta con carros, motos, camionetas, bicicletas, el acceso a la cabecera municipal es accesible y se cuenta con variedad de medios los cuales ya fueron mencionadas esto hace que la movilización sea más efectiva. (Municipalidad de Salamá B.V, 2019, pág. 23)

### 1.1.5 Vida política

**Organizaciones de poder local:** Concejo municipal

Concejal primero: Byron Tejeda Marroquín

Concejal segundo: Amílcar Ascencio González

Concejal tercero: Ángel Tum Tujt

Concejal cuarto: Daniel Leonardo Jerez

Concejal Quinto: Aroldo Filemón Juárez Díaz

Síndico I: Víctor Jordán de la Cruz Cruz

Síndico II: Evaristo del Cid (Municipalidad de Salamá B.V, 2019, pág. 15)

#### **Agrupaciones políticas:**

- Comisión Salud y Asistencia Social: Manuel Alexander Fernández.
- Comisión de agua y saneamiento: Manuel Alexander Fernández.
- Comisión de servicio, infraestructura, ordenamiento territorial, urbanismo y vivienda: German Nemesio Ralda Bachenie.
- Comisión fomento económico, turismo, ambiente y recursos naturales: Marilena Aragón Guillermo de Prera.
- Comisión participación ciudadana y fortalecimiento comunitario: Julia Zenaida Morales Enríquez.
- Comisión comunitaria de seguridad alimentaria y nutrición COCOSAN: Sara Abigail Estrada Yucute.
- Comisión comunitaria de prevención de la violencia y el delito COCOPRE: Aura Marina Cornelio Ortiz de Pan.
- Comisión de la niñez, adolescencia y juventud: Antonio Margarito Vásquez Toj.
- Comisión de familia, la mujer y adulto mayor: Dilma Raquel Ramírez Moya de Gramajo (Municipalidad de Salamá B.V, 2019, pág. 30)

#### **Gobierno local:**

El gobierno local está presidido por el Señor Alcalde Municipal, que fue electo popularmente por un período de cuatro años. (Municipalidad de Salamá B.V, 2019, pág. 38)

### **1.1.6 Concepción filosófica**

En el poblado conviven dos grupos étnicos: achi'es y ladinos y su feria titular es en honor a San Mateo Apóstol se celebra desde el 17 al 21 de septiembre, en donde el turista está invitado a varias fiestas y actividades culturales, folklóricas, religiosas. La tranquilidad es una de las principales características de su cabecera municipal, que se distingue por la limpieza de sus calles y parques. La fiesta patronal es del 17 de septiembre al 21 del mismo mes en honor a San Mateo Apóstol que Según la historia bíblica, San Mateo fue elegido por Jesús mismo para ser uno de sus doce discípulos que lo acompañaría durante su vida pública. Antes de ese acontecimiento, Mateo se dedicaba a recolectar impuestos para los romanos, por eso a San Mateo Apóstol se le atribuye ser patrono de banqueros. (Municipalidad de Salamá B.V, 2019, pág. 25)

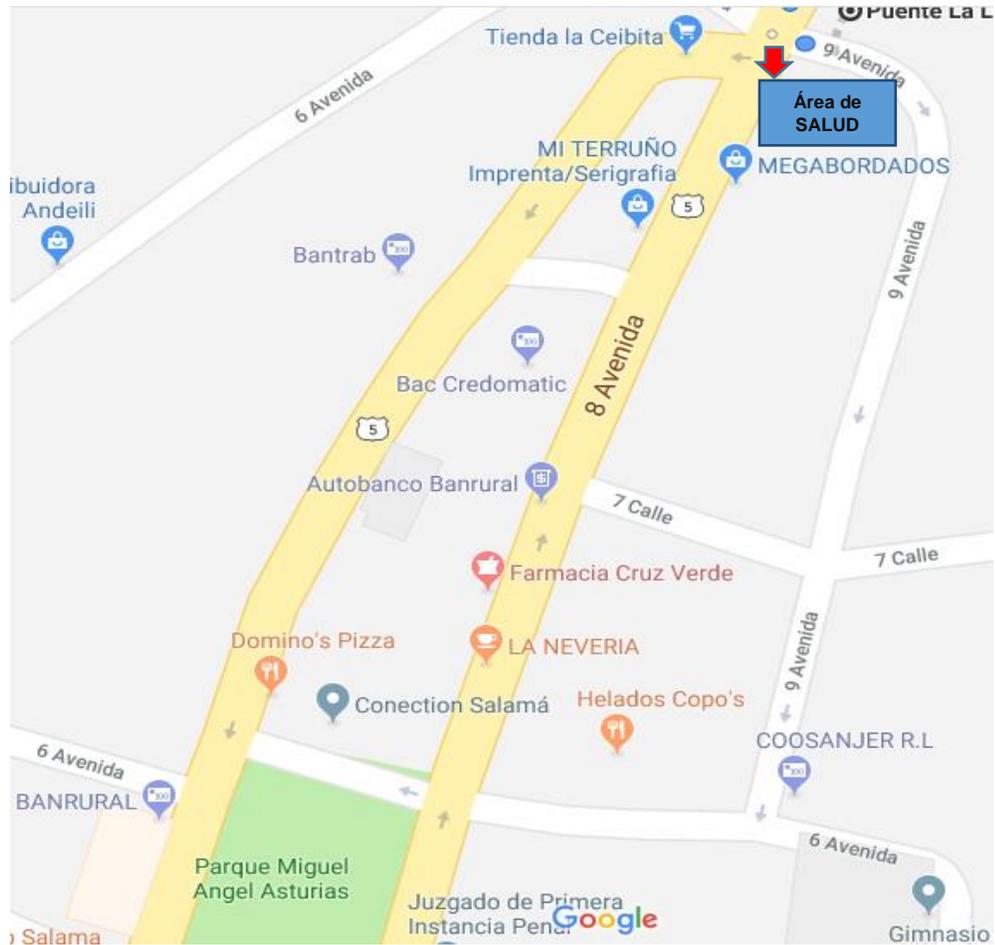
### **1.1.7 Competitividad**

La Agenda de Competitividad enfoca el desarrollo de sus acciones a corto y mediano plazo. Al mismo tiempo sienta las bases para negociar con gobiernos municipales, instituciones de gobierno, instituciones privadas y agencias de cooperación. Estas iniciativas han sido promovidas por el Red Nacional de Grupos Gestores, a través de la Oficina de desarrollo Económico Local. (Municipalidad de Salamá B.V, 2019, pág. 25)

## 1.2 Institucional

### 1.2.1 Identidad Institucional

**Nombre:** La Dirección de Área de Salud, Salamá, Baja Verapaz



#### **Localización Geográfica:**

Dirección de Área de Salud 8 avenida 7-87 Zona 1 Barrio Centro, Baja Verapaz, Salamá, Baja Verapaz (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 5)

#### **Visión.**

Ampliar y Eficientar los servicios de salud en los diferentes niveles de atención con énfasis en los grupos de mayor postergación y riesgo. (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 6)

**Misión.**

Ejercer la rectoría del sector salud, operativizar las estrategias y políticas nacionales de salud, planificar, programar, conducir, dirigir, supervisar, monitorear y evaluar los programas y servicios de salud de atención a las personas como al medio ambiente. (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 8)

**Objetivos:****Objetivos 1**

Lograr la sostenibilidad de los programas implementados por la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz a través de la coordinación interinstitucional, apropiación y empoderamiento de la atención incluyente en salud durante el período 2017-2020.

**Objetivos 2**

Promover la atención incluyente en salud con calidad y calidez al 80% de la población de Baja Verapaz con énfasis en grupos vulnerables, contando con personal institucional capacitado y sensibilizado, favoreciendo la coordinación con el sector salud, garantizando los recursos humanos, materiales y financieros durante el período 2017-2020.

**Objetivos 3**

Garantizar el acceso a la salud incluyente a los grupos vulnerables de la población que no tiene acceso a servicios de salud en Baja Verapaz, gestionando, fiscalizando y monitoreando los recursos humanos, materiales y financieros, durante el periodo 2017-2020. (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 6)

**Valores:**

- Honestidad: Actuamos con rectitud e integridad, manteniendo un trato equitativo con todos nuestros semejantes.

- Lealtad: Formamos un equipo conduciéndonos de acuerdo a los valores y objetivo empresarial de la organización.
- Respeto: Guardamos en todo momento la debida consideración a la dignidad humana y a su entorno.
- Responsabilidad: Cumplimos nuestro deber, haciendo nuestras las políticas y disposiciones de la empresa.
- Confianza: Nos desempeñamos con exactitud, puntualidad, y fidelidad para fortalecer nuestro ambiente laboral.
- Honor: Como la congruencia entre lo que se dice y lo que se hace.
- Honradez: Como la rectitud e integridad en la acción.
- Hábitos: Como parte de la práctica cotidiana de mejora y superación.
- Humildad: Como el conocimiento de nuestras limitaciones y debilidades, y la conciencia de esforzarnos cada día. (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 9)

**Filosofía De la Dirección de área de Salud:** Es un sistema de convicciones, creencias y valores en los que se apoya su accionar, es la guía de la profesión que la lleva a buscar la verdad. De los elementos que la conforman están:

- La existencia de una ser supremo de universo que guía nuestra acciones.
- El respeto por la vida desde su concepción hasta la muerte; la dignidad, la cultura y derechos del hombre.
- Que la persona humana, está formado por elementos inseparables, Psico-biosocial y espiritual, que forma parte de una familia y comunidad, con una gama de necesidades que deben ser satisfechas por el estado a través de la atención. (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 9)

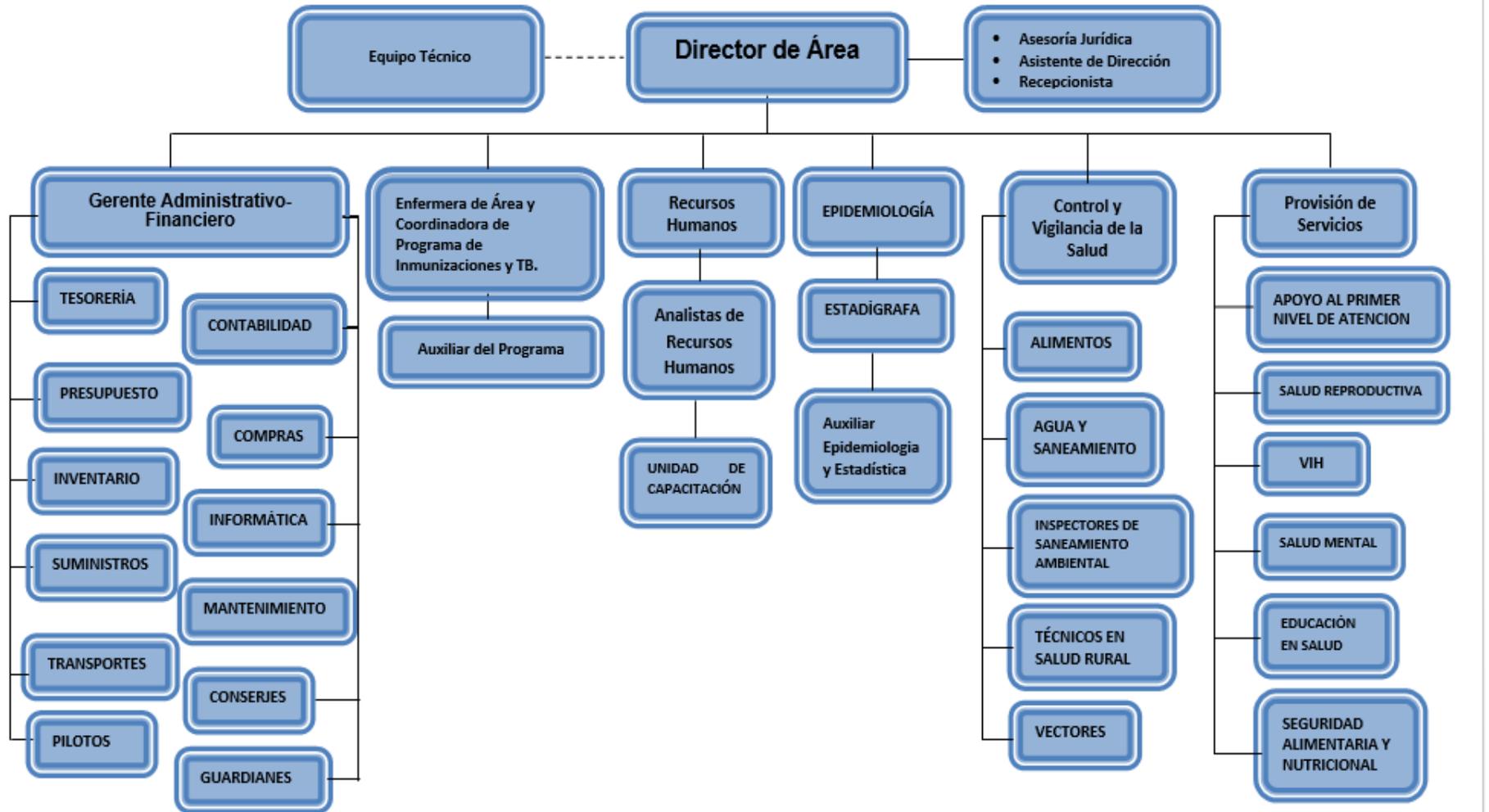
**Políticas de la institución:** En el marco de las políticas públicas vigentes, también se han definido resultados e intervenciones del MSPAS. Se resalta en este apartado, los compromisos establecidos en el Plan

Nacional de Desarrollo: Katuín Nuestra Guatemala 2032, los Objetivos de Desarrollo Sostenible y la Política General de Gobierno 2016-2020. (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 9)

**Relación con Instituciones:**

- Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
- MINEDUC
- ECONOMIA
- MUNICIPALIDADES
- SAT
- SOCIEDAD CIVIL
- IGLESIAS
- SEGEPLAN
- MICIVI
- MIDES
- IGSS
- MAGA
- MINISTERIO DE AMBIENTE
- Congreso de República. (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 10)

**Organigrama:** De la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz.



(Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 15)

**Servicio que prestan:**

- Coordinar y articular la red de servicios en salud del primer y segundo nivel de atención.
- Supervisar los servicios prestados en los diferentes servicios de salud.
- Interpretar y aplicar las políticas del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
- Desarrolla los procesos de planificación, programación, monitoreo y evaluación de los Distritos Municipales de Salud.
- La unidad técnica-administrativa conduce, supervisa y evalúa las acciones de salud del primer y segundo nivel de atención.
- Sistema de Registro de Personal de Salud
- Registro de personal de enfermería.
- Licencia sanitaria y habilitación de los establecimientos de salud
- Ventanilla de Servicios
- Productos Farmacéuticos y Afines
- Departamento de Salud y Ambiente.
- Bebidas y alimentos Laboratorio de Salud. (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 19)

### **1.2.2 Desarrollo histórico**

#### **Reseña histórica del Centro de Salud de Salamá Baja Verapaz.**

DAS B.V Está situada actualmente en 8ª A.V 7-87 Zona 1 Barrio el Centro Salamá, Baja Verapaz. En el año 1984 se conocía como la Jefatura de Área de Salud Departamental, estaba integrado por el jefe de Área de Salud, una secretaria, una enfermera Profesional, un inspector de Saneamiento Ambiental, una Trabajadora Social, un Conserje; Jerárquicamente dependían de la Dirección General de Salud quienes financieramente gestionaban la logística de insumos; para cubrir las necesidades de Salud en el área preventiva y curativa en el Departamento contaba con 01 Centro de Salud Tipo “A”, 06 Centros de Salud Tipo “B” y 21 Puestos de Salud, 01 Hospital Departamental, que anteriormente a la creación de las Jefaturas de Salud, el Director de Hospital era la máxima autoridad en Salud del Departamento.

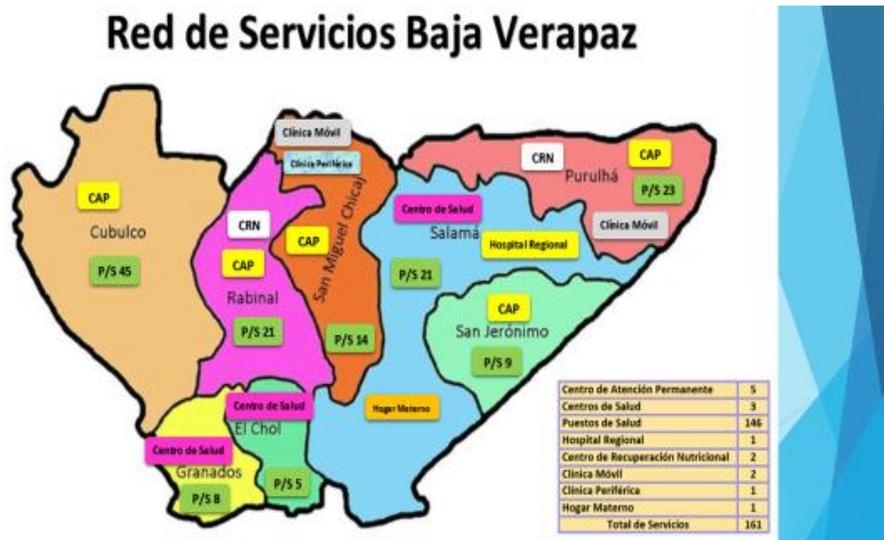
En el año de 1999 por acuerdo Gubernativo No. 115-99. De fecha 24 de febrero de 1999, se emite el Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, el cual norma la organización, naturaleza, ámbito, funciones etc, de la Dirección de Área de Salud, según su organización se dividen en a) Unidad de desarrollo de los Servicios, b) Unidad Administrativa. En el año 2002 el acuerdo Ministerial SP-M-11126-2002 de fecha. 29 de noviembre de 2002, Acuerda. Reconocer y Validar Oficialmente como Unidades Ejecutoras a nivel Nacional, para efectos de manejo en cuentas monetarias del banco de Guatemala, correspondiendo a la Dirección de Área de Salud código 219. En la actualidad el Área de Salud para su funcionamiento está organizada de la siguiente manera: Dirección de Área, con 86 empleados, operativos-técnico-administrativos, 01 Centro de Salud tipo “A”. 07 Centros de Salud tipo “B”. 63 Puestos de Salud, funcionando con 578 empleados de diferentes renglones y disciplinas. Actualmente se ha implementado en 5 Distritos de Salud, prestación de servicios en horario ampliado y 1 en plan fin de semana.

Extensión de coberturas en 6 distritos de Salud, prestando servicios de Salud a una población de 271,709 habitantes. La Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, fue reconocida y validada oficialmente como Unidad Ejecutora a nivel nacional y para efectos de manejo en cuentas monetarias ante el Banco de Guatemala con el código 9219, esto a través del Acuerdo Ministerial SP-M-1126-2002, de fecha 29 de noviembre de 2002. Es la encargada de coordinar con los diferentes servicios de salud todos los asuntos concernientes al tema de salud y asistencia social a nivel departamental. (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 3)

### 1.2.3 Los usuarios

#### Los usuarios procedencia:

- Salamá
- San Miguel Chicaj
- Rabinal
- Cubulco
- Granados
- El Chol
- San Jerónimo
- Purulhá



(Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 16)

### **Estadística anual:**

En los servicios de salud de Baja Verapaz se atendieron un total de 918,303 personas, con un 83% de pacientes nuevos y primeras consultas.

<b>Año 2,018</b>	<b>Masculino</b>	<b>Femenino</b>	<b>Total</b>
Número de Pacientes Nuevos	<b>89,886</b>	<b>167,673</b>	<b>257,559</b>
Número de Primeras Consultas	<b>157,043</b>	<b>351,164</b>	<b>508,207</b>
Número de Re-consultas	<b>24,186</b>	<b>107,067</b>	<b>131,253</b>
Número de Emergencias	<b>7,403</b>	<b>9,929</b>	<b>17,332</b>
Número de Pacientes referidos a otro nivel	<b>1,824</b>	<b>2,128</b>	<b>3,952</b>
<b>Total de Consultas</b>	<b>280,342</b>	<b>637,961</b>	<b>918,303</b>

(Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 28)

Cabe mencionar que la morbilidad general de la población en el departamento de Baja Verapaz, sigue siendo las Infecciones de Respiratorias Agudas (IRAS), con un 25% (sala situacional de salud de enero a diciembre 2018) afectando específicamente a los menores de cinco años y las personas adultas, esto es debido a las condiciones y determinantes de la salud en las familias, seguido por la gastritis con el 5% y las infecciones del tracto urinario con énfasis en las mujeres en edad fértil del área rural, y el 47% en el resto de causas. También es importante mencionar que las mujeres en edad fértil y especialmente las embarazadas la morbilidad que más les afecta y por eso buscan el servicio de salud pública es: la infección del tracto urinario con un 63% de consultas (sala situacional de enero a diciembre 2018) y esto puede llevar a complicaciones en el embarazo, parto y puerperio. Otras enfermedades que manifiesta la población son las enfermedades crónicas no transmisibles como: la diabetes mellitus, hipertensión arterial y asma.

(Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 19)

**Usuarios – Institución:**

Existe comunicación entre los usuarios y la institución cuando se les brinda atención relacionada a las necesidades que presenta la persona.

(Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019)

**Tipo de atención que se le brinda a los usuarios:**

<b>Causa</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>%</b>
Infección Respiratoria Aguda	10,244	47
Diarrea y gastroenteritis de origen infeccioso	1,085	5
Infección intestinal bacteriana, no especificada	826	4
Neumonía y bronconeumonías	791	4
Bronquitis aguda	695	3
Dermatitis del pañal	657	3
Conjuntivitis, no especifica	576	3
Trastorno de la piel y del tejido	576	3
Amebiasis, no especificada	434	2
Rinitis alérgica, no especificada	337	2
Resto de causas	5,529	25
<b>Total</b>	<b>21,750</b>	<b>100</b>

(Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 30) Sigsa Web

## **1.2.4 Infraestructura.**

### **Infraestructura de la Institución.**

#### **Tipo de instalaciones**

- Edificio con infraestructura de block, terraza y piso de granito.
- Cuenta con una adecuada evacuación de aguas usadas (saneamiento o drenaje sanitario)
- Instalación eléctrica (alumbrado)
- Telecomunicaciones (telefonía, redes informáticas) (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 18)

#### **Área de atención al público**

- Recepción.
- Dirección/ Secretaria.
- Programas.
- Enfermera de área.
- Recursos Humanos.
- Gerencia financiera.
- Servicio sanitario.
- Estadística.
- Bodega.
- Oficina de vectores.
- Saneamiento ambiental.
- Técnico en salud rural (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 19)

#### **Observación Física del Mobiliario y Equipo**

El 95% de equipo y mobiliario pertenece al Área de Salud de Baja Verapaz.

- Equipo de oficina en regular estado general
- Recursos adecuados en cuanto a material y equipo de oficina
- Calidad de mobiliario regular.

- Cantidad de mobiliario insuficiente.
- Paredes de block en buen estado
- Puertas en buen estado
- Baños en buen estado
- Lava manos en buen estado y otros en mal estado. (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 20)

**El Área de salud de Salamá Baja Verapaz dispone de los siguientes mobiliarios y equipos:**

- Escritorios
- Sillas
- Refrigeradora
- Mesas
- Engrapadoras
- Sacabocados
- Dispensador de masking tape
- Ventilador
- Estantes
- Archivo
- Computadoras
- Impresora
- Pila (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 20)

### **1.2.5 Proyección Social:**

- Nacional de inmunizaciones.
- Atención a niños, niñas y adolescentes.
- Adulto mayor y personas con discapacidad.
- Infecciones respiratorias agudas.
- Enfermedades transmitidas por agua y alimentos.
- Enfermedades transmitidas por vectores.
- Rabia y otras zoonosis.
- Tuberculosis.
- Infecciones de transmisión sexual y VIH/SIDA.
- Salud mental, alcoholismo, tabaquismo, drogadicción y violencia intrafamiliar.
- Seguridad alimentaria y nutricional.
- Enfermedad bucodental.
- Enfermedades crónicas y degenerativas. (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 29)

### **1.2.6 Finanzas**

#### **Fuentes de Obtención de fondos económicos**

Presupuesto general del Estado vigente del año fiscal 2019. (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 40)

#### **Política salarial**

Dirección de área de salud de Baja Verapaz, cuenta con personal servidores públicos, laborando bajo el reglón 011 los cuales se les paga un salario mensual a través de la nómina del Ministerio de Salud Pública de Asistencia Social. También cuenta con personal contratista bajo los reglones 182 y 189 que se les pagan honorarios mensuales por lo que cada contratista debe presentar facturas mensuales. Reglón 031 el personal se le cancela un jornal diario más bonificaciones acorde a la nómina mensual. (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 42)

### **1.2.7 Política Laboral**

La dirección de área de salud tiene una política muy relevante debido a que como dependencia del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, tiene personal servidores públicos distribuidos dentro de la dirección de área y sus ocho distritos municipales los cuales se encargan de realizar todos los procesos que corresponden, también cuenta con personal temporal los cuales firman contratos cada año y este personal se le paga un honorario mensual por el servicio que prestan, que pueden ser técnicos o profesionales, este personal a diferencia de los servidores públicos no gozan de ciertos beneficios. (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 49)

#### **Proceso para contratar personal**

Para contratar personal lo primero que se debe considerar es contar con la disponibilidad presupuestaria para no incurrir en delito y contratar personal sin pagarle sus honorarios, luego de que se tiene conocimiento que se cuenta con el presupuesto ubicado en la partida presupuestaria en el reglón, actividad, su programa y geográfico que corresponde al tipo de actividad que va a prestar se procede a publicar una convocatoria que puede ser interna o externa.

Convocatoria Interna: Este tipo de convocatoria se realiza con el fin de involucrar a todos los trabajadores que ya están laborando para el ministerio y que quieran cambiar de puesto, que puede ser por traslado o por asenso.

Convocatoria externa: Este tipo de convocatoria se realiza con el fin de que todo el personal que desee aplicar a un puesto tenga la oportunidad de poder entrar al proceso de reclutamiento y selección. Para poder realizar una convocatoria lo primero que se hace es seleccionar el perfil de puesto que se va a ocupar, se colocan los honorarios y el reglón

presupuestario en el que se va a contratar así como también los requisitos mínimos para el puesto, luego se publica el lugar, fecha y hora en la que se recibirán los expedientes del personal que desea aplicar. Luego que se tiene los expedientes se realiza la revisión de los mismos, colocando una ponderación a el perfil que esté acorde a lo que pida la convocatoria así como también una ponderación si cumple con los requisitos solicitados, luego se les realiza una ponderación de conocimientos básicos y una prueba psicométrica realizada por la psicóloga del área.

Cuando la persona ya está seleccionada se procede a realizar una programación y por ultimo cuando la programación ya se encuentra aprobada por las autoridades nominadoras se realiza el contrato administrativo que corresponde. (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 50)

### **Proceso de inducción del personal**

Lamentablemente el Ministerio no cuenta con un departamento de capacitación de personal, por lo que al realizar la contratación el personal va directo a realizar las actividades por el jefe inmediato superior. (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 51)

### 1.2.8 Administración

<b>Etapas</b>	<b>Actividad</b>
<b>Planificación</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se maneja el plan operativo anual.</li><li>• Planeaciones trimestrales para cuota para pago de personal.</li><li>• Planificación trimestral para pago de servicios.</li><li>• Planificaciones mensuales de personal contratista.</li></ul>
<b>Organización</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elaboración de sala situacional del área.</li><li>• Coordinación y supervisión de puestos.</li><li>• Actualización de bres mensual en el área.</li><li>• Implementación de visión y misión en el área.</li></ul>
<b>Dirección</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Actualización de sala situacional.</li><li>• Realización de llenado de hoja de requisición para pedidos de bodega de área.</li><li>• Realización de trazadores de medicamentos.</li></ul>
<b>Control</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Supervisión del adecuado abastecimiento de equipo y material.</li><li>• Supervisión de cumplimiento de brindar una buena atención de calidad.</li><li>• Supervisión a diferentes distritos municipales de salud.</li></ul>

(Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 54)

## **Manual de puestos y funciones:**

### **Funciones de la Dirección de Áreas de Salud.**

La Dirección de Área de Salud de su respectiva jurisdicción, tiene a su cargo las siguientes funciones:

1. Planificar, programar, ejecutar, supervisar y evaluar los programas y servicios de salud de atención a las personas como al medio ambiente.
2. Asegurar la articulación y funcionamiento eficaz y eficiente de la red de servicios departamentales y de los establecimientos sanitarios que la conforman mediante la planificación, programación, capacitación, supervisión y evaluación de sus servicios básicos y aplicados.
3. Convocar y dirigir al Consejo Técnico del Área de Salud cuya organización y funciones se rige por una normativa específica.
4. Promover el establecimiento de vínculos de comunicación y coordinación con las demás instituciones que conforman el Sector Salud y que tienen representación en el ámbito del Área de Salud, con los Consejos Departamentales y Regionales de Desarrollo, con las municipalidades, con la comunidad organizada y otros sectores.
5. Desarrollar un sistema permanente de vigilancia epidemiológica para prevenir la aparición y controlar la difusión de enfermedades transmisibles, no transmisibles, emergentes o reemergentes y recurrentes.
6. Participar en el proceso de registro, acreditación y autorización de los servicios de salud de su jurisdicción de acuerdo a normas técnicas establecidas.

7. Vigilar y exigir el cumplimiento de las normas establecidas para el funcionamiento de los programas y servicios públicos y privados de Salud.
8. Brindar asesoría técnica a los funcionarios de los distintos establecimientos de salud, en el desarrollo de los procesos vinculados con la administración financiero-contable.
9. Participar en los procesos vinculados con la prestación de los servicios generales a los diferentes establecimientos de su jurisdicción.
10. Participar en los procesos relacionados con la formación, capacitación permanente y administración de los recursos humanos de su jurisdicción.
11. Suscribir convenios con entidades privadas y comunitarias para la administración y/o prestación de servicios de salud dirigidos a la población de su jurisdicción.
12. Participar en la vigilancia y control de prestadores y administradoras de servicios de salud en el ámbito de su jurisdicción.
13. Promover la participación social y comunitaria en la gerencia, monitoreo y evaluación de los servicios de salud.
14. Otras funciones que le sean asignadas por el Despacho Ministerial.  
(Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 70)

### **Gerencia Administrativa Financiera de Áreas de Salud.**

El Gerente Administrativo Financiero de Área de Salud para llevar a cabo sus actividades, tiene las funciones siguientes:

1. Implementar, cumplir y hacer cumplir conjuntamente con el Director del Área de Salud, las políticas, normas y procedimientos administrativos y financieros generados por las autoridades superiores del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
2. Participar con la Dirección del Área y con los jefes de las dependencias, en la elaboración del Plan Operativo Anual de la Unidad Ejecutora, así como en su consolidación, seguimiento y aprobación.
3. Coordinar el registro del ajuste de metas del Plan Operativo Anual conforme al presupuesto aprobado.
4. Coordinar, con los Jefes de las dependencias, la formulación del anteproyecto de presupuesto de la Unidad Ejecutora, y someter a consideración del Director del Área de Salud la aprobación del mismo.
5. Elaborar el Plan General de Compras en forma conjunta con el Director del Área de Salud, el que servirá de base para definir la modalidad de compra a realizar durante el ejercicio fiscal.
6. Supervisar, evaluar y controlar el uso adecuado del Fondo Rotativo Interno, Fondo Privativo Interno, Caja Chica y otros en custodia del Área de Salud, de acuerdo a la normativa interna vigente.
7. Realizar personalmente o delegar las revisiones periódicas (arqueos de caja) del Fondo Rotativo Interno, Fondo Privativo Interno, Caja Chica y otros asignados a la Unidad Ejecutora.
8. Supervisar los procesos de compras y contrataciones de bienes y servicios del Área contenidos en el Plan General de Compras, y velar

por el estricto cumplimiento de la Ley de Contrataciones del Estado y su reglamento y la normativa interna vigente.

- 9.** Supervisar el funcionamiento de las bodegas y el adecuado registro, control y actualización de los inventarios.
- 10.** Supervisar el mantenimiento y/o fortalecimiento del equipo e infraestructura física de las instalaciones que conforman los diferentes establecimientos del Área de Salud.
- 11.** Vigilar el abastecimiento y distribución de los suministros y los servicios generales indispensables para el adecuado funcionamiento de los diferentes establecimientos que conforman el Área de Salud, en apoyo a las actividades o programas planificados.
- 12.** Establecer sistemas de control que garanticen y aseguren el uso adecuado de los insumos y servicios del Área de Salud.
- 13.** Coordinar la elaboración de informes financieros y/o técnicos que sean requeridos por las autoridades superiores del nivel central.
- 14.** Supervisar el registro y control de la ejecución presupuestaria del Área de Salud, en coordinación con el Director y los jefes de las diferentes unidades.
- 15.** Realizar programas de inducción para el personal de reciente ingreso y programas de capacitación y motivación de personal del área administrativa financiera.

- 16.** Coordinar en forma conjunta con el Director del Área de Salud, los procesos de reclutamiento y selección del recurso humano para ocupar plazas vacantes en el área administrativa financiera.
- 17.** Evaluar el desempeño laboral del personal bajo su cargo, el clima organizacional y el correcto uso de los recursos humanos del Área de Salud, en coordinación con la Jefatura de Recursos Humanos.
- 18.** Aplicar medidas disciplinarias, cuando correspondan, por faltas cometidas por el personal a su cargo, de acuerdo a las disposiciones legales vigentes, en concordancia con las normas emanadas del Despacho Ministerial y en coordinación con la Jefatura de Recursos Humanos.
- 19.** Tramitar, con autorización del Director del Área de salud, los permisos y licencias del personal a su cargo, de acuerdo a las disposiciones legales vigentes, en concordancia con las normas emanadas del Despacho Ministerial a través de Recursos Humanos.
- 20.** Comisionar, con autorización del Director del Área de Salud, al personal a su cargo, de acuerdo al marco legal vigente, en concordancia con las normas emanadas del Despacho Ministerial.
- 21.** Supervisar y evaluar todas las actividades relacionadas con la utilización de fondos en la extensión de cobertura.
- 22.** Gestionar la cuentadancia propia y la del personal que tenga a su cargo fondos o valores, conforme a lo que establece la Contraloría General de Cuentas.

23. Atender a las distintas delegaciones de la Contraloría General de Cuentas, la Auditoría Interna del Ministerio de Salud Pública y otras que requieran información sobre la gestión de la Gerencia Administrativa Financiera, directamente o delegando dicha función al personal a su cargo de acuerdo a los temas a tratar.
24. Representar al Área de Salud en aquellas actividades relacionadas con el cargo o por designación del Director del Área;
25. Otras funciones que sean asignadas por el Director y/o las autoridades superiores. (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 75)

#### **Presupuesto.**

La Unidad Ejecutora para llevar a cabo sus actividades en el área de presupuesto, tendrá las funciones siguientes:

1. Consolidar el anteproyecto de presupuesto y presentarlo a la Gerencia Administrativa Financiera de la Unidad Ejecutora, utilizando en su estructura las técnicas del presupuesto por programas, con enfoque a la obtención de resultados con horizonte multianual.
2. Presentar la programación anual de la ejecución presupuestaria a la Gerencia Administrativa Financiera, la cual contempla: La programación física anual y cuatrimestral realizado por Estadística y/o por las diferentes dependencias de la Unidad Ejecutora; así como la programación financiera anual y cuatrimestral conforme al presupuesto aprobado, coordinando dicha actividad con Tesorería.
3. Aperturar el presupuesto en el sistema informático o en los formatos de “Registro de la Ejecución Presupuestaria”, de conformidad con la programación presupuestaria aprobada por el nivel central.

4. Revisar, analizar y consolidar la programación cuatrimestral de la ejecución presupuestaria.
5. Velar por el cumplimiento de los procedimientos y mecanismos que se lleven a cabo en la ejecución presupuestaria para lograr la calidad del gasto, cumpliendo con los principios de prioridad, eficacia, eficiencia, transparencia y equidad.
6. Registrar la etapa del compromiso con base a las órdenes de compra emitidas por Compras.
7. Verificar y conciliar los saldos del estado de la ejecución presupuestaria por programa, subprograma, proyecto, actividad, obra, renglón del gasto, ubicación geográfica y fuente de financiamiento, generados en la Unidad Ejecutora, contra los generados en el nivel central.
8. Controlar y actualizar la disponibilidad presupuestaria en los formatos correspondientes.
9. Informar si existe disponibilidad presupuestaria antes de la ejecución de cualquier gasto que no esté contemplado en el Plan de Compras.
10. elaborar la programación de cuotas financieras en forma cuatrimestral y mensual, en coordinación con Tesorería.
11. Elaborar las modificaciones y las reprogramaciones presupuestarias, y llevar el control en lo que respecta a la solicitud, análisis, autorización y cumplimiento de aspectos legales, dejando evidencia por escrito en los formularios establecidos.

- 12.** Elaborar y presentar los informes financieros y presupuestarios relacionados con los avances de la ejecución presupuestaria correspondiente.
- 13.** Realizar la liquidación presupuestaria, efectuar el cierre de los formatos presupuestarios y verificar que los ingresos y egresos se hayan operado conforme a la normativa contable establecida al cierre del ejercicio fiscal.
- 14.** Elaborar las requisiciones de materiales y suministros de acuerdo a las necesidades de su servicio, para el desarrollo normal de sus actividades.
- 15.** Gestionar la cuentadancia ante la Contraloría General de Cuentas.
- 16.** Realizar los trámites para solicitar autorización de los formatos y documentos del área presupuestaria ante la Contraloría General de Cuentas y otras entidades.
- 17.** Custodiar y resguardar los documentos y otras formas autorizadas por entidad competente para uso del área de presupuesto, velando para que siempre se tenga existencia de los mismos.
- 18.** Participar en todas aquellas actividades que la autoridad superior le ordene, dentro del trabajo normal o para sacar avante programas o situaciones de emergencia.
- 19.** Velar porque se cumplan las disposiciones normadas en las leyes vigentes aplicables a las funciones de Presupuesto; y

- 20.** Otras funciones que le sean asignadas por el Director y/o Gerente Administrativo Financiero. (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 80)

**Contabilidad.**

La Unidad Ejecutora para llevar a cabo sus actividades en el área de contabilidad, tendrá las funciones siguientes:

- 1.** Recibir expedientes y revisar que la documentación de soporte correspondiente (solicitud de pedido, orden de compra, cuadro sumario de ofertas, factura original, constancia de ingreso a almacén y a inventario, acta de recepción del servicio, etc.), sea congruente con las normas legales e internas vigentes del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
  
- 2.** Registrar la etapa del devengado con base a la factura u otro documento legal establecido y respaldado por la orden de compra, el ingreso de almacén y/o acta de recepción del servicio recibido, así como llevar el control de las operaciones de ingresos y egresos, derivado de los procesos presupuestarios.
  
- 3.** Elaborar las órdenes de pago y realizar el traslado hacia la Tesorería de la Unidad Ejecutora, adjuntando los documentos de soporte, para el trámite del pago correspondiente.
  
- 4.** Revisar las nóminas para el pago del personal temporal, supernumerario, por jornal, por subsidio estudiantil y otros, elaboradas por Recursos Humanos de la Unidad Ejecutora.
  
- 5.** Elaborar la orden de pago de las nóminas correspondiente al personal temporal, supernumerario y por jornal, por subsidio estudiantil y otros; y su traslado a Tesorería.

- 6.** Llevar el registro y control de los reintegros del personal en concepto de sueldo y salarios, a través de la información que traslada Personal y/o Recursos Humanos.
- 7.** Elaborar mensualmente la (s) conciliación (es) de la (s) cuenta (s) bancaria (s) a cargo de la Unidad Ejecutora.
- 8.** Entregar y revisar los formularios de viáticos (anticipo, constancia y liquidación) al personal de la Unidad Ejecutora que realice comisión oficial, previo al pago que debe efectuar Tesorería.
- 9.** Verificar que las operaciones registradas en la Caja Fiscal cumplan con las disposiciones de la Contraloría General de Cuentas y que la misma cuente con los documentos de soporte correspondientes, previo a la firma del formulario.
- 10.** Apoyar a Presupuesto en la elaboración de la liquidación presupuestaria anual, aplicando los criterios técnicos, normas, políticas y procedimientos dictados por el ente rector.
- 11.** Elaborar las requisiciones de materiales y suministros de acuerdo a las necesidades de su servicio, para el desarrollo normal de sus actividades.
- 12.** Archivar la documentación de Contabilidad.
- 13.** Realizar los trámites para solicitar autorización de los formatos y documentos de área contable ante la Contraloría General de Cuentas y otras entidades.

14. Custodiar y resguardar los documentos y otras formas autorizadas por entidad competente para uso del área contable, velando para que siempre se tenga existencia de los mismos.
15. Participar en todas aquellas actividades que la autoridad superior le ordene, dentro del trabajo normal o para sacar adelante programas o situaciones de emergencia.
16. Gestionar la cuentadancia ante la Contraloría General de Cuentas.
17. Velar porque se cumplan las disposiciones normadas en las leyes vigentes aplicables a las funciones de Contabilidad; y
18. Otras funciones que le sean asignadas por el Director y/o el Gerente Administrativo Financiero. (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 83)

### **Tesorería.**

La Unidad Ejecutora para llevar a cabo sus actividades en el área de tesorería, tendrá las funciones siguientes:

1. Administrar, custodiar y controlar el Fondo Rotativo Interno, el (los) fondo (s) privativo (s) y otros fondos a cargo en la Unidad Ejecutora, además preparar y enviar oportunamente los documentos que integran las rendiciones periódicas y la gestión del reintegro correspondiente, así como efectuar la liquidación final de dichos fondos.
2. Llevar el control de las cajas chicas, su creación y las liquidaciones correspondientes.
3. Administrar las cuentas bancarias, así como la custodia de los cheques y de los documentos de legítimo abono.

4. Efectuar los registros, mantener actualizadas las transacciones bancarias y el saldo diario en el libro de bancos que reflejen la disponibilidad de recursos monetarios.
5. Velar por la óptima rotación del Fondo Rotativo Interno de acuerdo a los parámetros o índices establecidos por la Gerencia General del MSPAS.
6. Elaborar y controlar los vales del Fondo Rotativo Interno por las compras emergentes que requieran del pago inmediato.
7. Recibir, revisar y clasificar todos los documentos para pago a través del Fondo Rotativo Interno y/o pago directo.
8. Ordenar y numerar los documentos de legítimo abono de los Fondos Rotativos y las Cajas Chicas (facturas, viáticos, planillas, etc.), nóminas de sueldos, órdenes de compra, etc., para la correspondiente redición de cuentas.
9. Elaborar los cheques para el pago de proveedores y otros beneficiarios, así como la gestión para obtener la firma de los mismos, que correspondan a la ejecución presupuestaria a través del Fondo Rotativo Interno u otros fondos de la Unidad Ejecutora.
10. Entregar los cheques a los proveedores y otros beneficiarios para pagos a través del Fondo Rotativo Interno u otros fondos de la Unidad Ejecutora, atendiendo a una calendarización de los mismos.
11. Cumplir con la calendarización establecida por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social para el ingreso de la solicitud de reposición de los Fondos Rotativos Internos a través de los formatos establecidos por el nivel central.

- 12.** Cumplir con la calendarización establecida por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social para el ingreso de las órdenes de pago para acreditamiento en cuenta del proveedor y otros beneficiarios (pago directo), así como realizar el registro y control sobre dichos pagos en la etapa del pagado.
  
- 13.** Elaborar conjuntamente con Presupuesto, la programación financiero (cuotas de pago) en forma técnica y oportuna, con base en el Flujo de Caja.
  
- 14.** Controlar la ejecución de pagos (programación financiera), elaborando el calendario para el pago y atención a los proveedores y otros beneficiarios.
  
- 15.** Elaborar y tramitar los depósitos bancarios
  
- 16.** Elaborar los recibos de ingresos (63 A).
  
- 17.** Elaborar requisiciones de materiales y suministros de acuerdo a las necesidades de su servicio, para el desarrollo normal de sus actividades.
  
- 18.** Elaborar mensualmente la Caja Fiscal, con los registro de ingresos y de egresos de la Unidad Ejecutora, cumpliendo con la entrega ante la Contraloría General de Cuentas según lo estipula la Ley.
  
- 19.** Archivar las copias de la documentación de las órdenes de pago y la documentación original de los Fondos Rotativos Internos, así como todo lo relacionado a Tesorería.
  
- 20.** Gestionar la cuentadancia ante la Contraloría General de Cuentas.

21. Realizar los trámites para solicitar autorización de los formatos y documentos del área de tesorería ante la Contraloría General de Cuentas y otras entidades.
22. Custodiar y resguardar los documentos y otras formas autorizadas por entidad competente para uso del área de tesorería, velando para que siempre se tenga existencia de los mismos.
23. Participar en todas aquellas actividades que la autoridad superior le ordene dentro del trabajo normal.
24. Velar porque se cumplan las disposiciones normadas en las leyes vigentes aplicables a las funciones de Tesorería; y Otras funciones que le sean asignadas por el Director y/o Gerente Administrativo Financiero. (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 88)

### **Compras.**

La Unidad Ejecutora para llevar a cabo sus actividades en el área de compras, tendrá las funciones siguientes:

1. Mantener el abastecimiento de los insumos en los niveles adecuados, a través de un Plan General de Compras anualizado cuatrimestralmente, con apoyo de Almacén y Presupuesto, y bajo la coordinación de la Gerencia Administrativa Financiera y el Director de la Unidad Ejecutora, para programar las adquisiciones de bienes y servicios del periodo, de acuerdo a las necesidades y con el respaldo presupuestario.
2. Recibir, revisar y procesar las solicitudes y realizar las compras y/o contrataciones de bienes y servicios que requieran los Departamentos, Secciones, Unidad y Servicios de la Unidad Ejecuto, cumpliendo con lo establecido en la Ley de Contrataciones del Estado y la normativa legal vigente.

3. Establecer un catálogo y actualizar los registros de proveedores, previa investigación, análisis y evaluación de las características y comportamiento de los proveedores en el mercado en cuanto a la calidad y precio de los diversos artículos que requiera la Entidad, así como mantener información histórica de estos artículos.
4. Velar por el cumplimiento de los manuales y procedimientos que para la función de Compras tenga implementado.
5. Solicita a los proveedores las cotizaciones necesarias, para la adquisición de los bienes y servicios, buscando los precios, calidad y condiciones que sean convenientes a los intereses de la institución.
6. Velar para que todo producto a adquirir sea el de mejor calidad, de acuerdo con las especificaciones técnicas solicitadas.
7. Elaborar y tramitar las órdenes de compras, verificando que estén de acuerdo con lo solicitado en cantidad, especificaciones técnicas, tiempo precio y demás condiciones de entrega; además de indicar la partida presupuestaria a afectar conforme a la "solicitud de pedido", así mismo, efectuar el envío de dichas ordenes hacia los proveedores y el Almacén.
8. Elaborar las bases para los eventos de compra de bienes y servicios de la Unidad Ejecutora.
9. Coordinar los eventos de compra necesarios, para las adquisiciones de bienes y servicios de la Unidad Ejecutora.

- 10.** Llevar el control correspondiente de los servicios que requieran contratos, en cuanto a la vigencia, el pago y el cumplimiento de lo estipulado en los mismos.
- 11.** Llevar un archivo físico y electrónico de los contratos abiertos vigentes, así como el archivo de la documentación correspondiente a la adquisición de bienes, medicamentos, suministros y contratación de servicios efectuados.
- 12.** Efectuar las devoluciones y reclamos por atrasos, calidad inadecuada o en caso de desacuerdo con lo pedido, aclarar la responsabilidad de la Unidad Ejecutora y atender las observaciones de cualquier tipo que presenten los proveedores.
- 13.** Determinar y verificar las políticas de crédito y pago a proveedores.
- 14.** Promover el seguimiento a las funciones de compras con áreas relacionadas, tales como Almacén y Tesorería, respecto a la recepción y al pago de los proveedores.
- 15.** Elaborar las requisiciones de materiales y suministros de acuerdo a las necesidades de su servicio, para el desarrollo normal de sus actividades.
- 16.** Gestionar la cuentadancia ante la Contraloría General de Cuentas.
- 17.** Participar en todas aquellas actividades que la autoridad superior le ordene dentro del trabajo normal o para sacar avante programas o situaciones de emergencia.

18. Velar porque se cumplan las disposiciones normadas en las leyes vigentes aplicables a las funciones de Compras y;
19. Otras funciones que le sean asignadas por el Director y/o Gerente Administrativo Financiero. (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 90)

### **Almacén.**

La Unidad Ejecutora para llevar a cabo sus actividades en el área de almacén, tendrá las funciones siguientes:

1. Custodiar y reguardar los materiales y suministros (que incluye medicamentos y productos afines, material médico quirúrgico, alimentos y suministros en general), verificando que la ubicación y espacio físico de las instalaciones sean las adecuadas para el almacenamiento, conservación y seguridad de los mismos.
2. Efectuar el registro y actualización de los ingresos y salidas de los materiales y suministros enviados, donados o adquiridos con presupuesto propio, a través de las tarjetas kardex autorizadas por la Contraloría General de Cuentas.
3. Apoyar en la formulación del Plan General de Compras Cuatrimestral a la unidad, sección o departamento de compras, para programar las adquisiciones del periodo conforme a las necesidades de la Unidad Ejecutora, a fin de contar con el reabastecimiento oportuno.
4. Clasificar y almacenar los productos de acuerdo a su naturaleza y codificarlos para su fácil identificación y ubicación.
5. Revisar y recibir el producto que ingresa y las facturas correspondientes verificando que coincidan físicamente con lo facturado y la orden

compra respectiva; verificando cuando corresponda la existencia del certificado de calidad, la fecha de fabricación y vencimiento, y en el caso de los productos con características relevantes solicitar la aceptación por parte de la unidad solicitante.

6. Elaborar la “constancia de ingreso a almacén y a inventario” que forma parte de los documentos de soporte de los expedientes, así como otros documentos propios de su especialidad.
7. Trasladar oportunamente el expediente completo a Contabilidad de la Unidad Ejecutora para continuar con el proceso de pago.
8. Coordinar todo lo relacionado al despacho de materiales y suministros hacia los diferentes centros o unidades solicitantes, de acuerdo a una calendarización establecida, salvo casos de emergencia.
9. Velar por la seguridad interna del Almacén.
10. Elaborar reporte mensual sobre las existencias de los materiales y suministros; y trasladarlo a la Gerencia Administrativa Financiera.
11. Llevar el control de existencias mínimas y máximas; y establecer el punto de reorden de los productos para las necesidades de reabastecimiento, e informar a la Gerencia Administrativa Financiera.
12. Realizar la toma de inventarios y conteos físicos periódicos de los materiales y suministros, para establecer las existencias.
13. Elaborar mensualmente los informes de productos a vencer en los próximos treinta días, productos vencidos y productos en mal estado; y trasladarlos a la Gerencia Administrativa Financiera.

14. Elaborar las requisiciones de materiales y suministros de acuerdo a las necesidades de su servicio, para el desarrollo normal de sus actividades.
15. Gestionar la cuentadancia ante la Contraloría General de Cuentas.
16. Realizar los trámites para solicitar autorización de los formatos y documentos de área de almacén ante la Contraloría General de Cuentas y otras entidades.
17. Custodiar y resguardar los documentos y otras formas autorizadas por entidad competente para uso del área de almacén, velando por que siempre se tenga existencia de los mismos.
18. Participar en todas aquellas actividades de la autoridad superior le ordene dentro del trabajo normal o para sacar adelante programas o situaciones de emergencia.
19. Velar porque se cumplan las disposiciones normadas en las leyes vigentes aplicables a las funciones de Almacén; y
20. Otras funciones que le sean asignadas por el Director y/o Gerente Administrativo Financiero. (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 95)

### **Unidad de Recursos Humanos**

1. Administración de los formularios oficiales únicos de movimiento de personal en sus acciones de nombramiento aviso de toma de posición y aviso de entrega.

2. Coordinar todas las acciones de selección de personal.
3. Coordinar, elaborar, traslado, permutas, propuestas y sanciones disciplinarias de personal bajo la jurisdicción correspondiente.
4. Coordinar los ascensos que se pueden dar en el personal del Área.
5. Entrega del formulario único en movimiento de personal en el Ministerio de Salud.
6. Coordinar el rol de vacaciones correspondientes a cada año del personal 011.
7. Coordina actividades asignadas por la Gerencia Administrativa Financiera.
8. Atender a las personas que necesiten información sobre plazas vacantes.
9. Asistir a todas las reuniones de personal convocadas por el Ministerio de Salud.
10. Responder a todas las solicitudes relacionadas con personal emanadas del Ministerio de Salud.
11. Coordinar informes solicitados del nivel central.
12. Participar en el equipo técnico del Área de Salud.

- 13.** Cumple otras funciones inherentes a su cargo y apoya las actividades en que se requiera de su participación que sean asignadas por su jefe inmediato.
- 14.** Elaborar y certificar actas de movimiento de personal.
- 15.** Providenciar a la oficina Nacional del Servicio Civil información y documentación solicitada del personal que ha entregado el cargo (Jubilado).
- 16.** Elaborar nomina para pago de bono por antigüedad.
- 17.** Elaborar Nomina 029.
- 18.** Elaborar informes solicitados del nivel central.
- 19.** Archivar documentación recibida y enviada.
- 20.** Mantener ordenado los expedientes de personal 011.
- 21.** Proporcionar Boleta de Actualización de datos al personal 011 Nuevo Ingreso y Reingreso.
- 22.** Reportar Control de Licencias personal de la Dirección de Área de Salud.
- 23.** Trabajar propuestas de Personal 011.
- 24.** Consolidar información del personal 011. (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 99)

### **1.2.9 El ambiente institucional**

- Respeto: Esta acción se manifiesta cuando se atiende a los pacientes que visitan el servicio asegurándose que la atención sea de calidad.
- Disciplina: Se manifiesta con el reglamento con el que cuenta el centro de Salud para su desarrollo pleno como lo planificado.
- Armonía: Permite que los que laboran y los que visitan el servicio manifiestan una comunicación de la calidad para que el amor prevalezca ante dificultades que se puedan presentar.
- Solidaridad: Las personas estamos propensas a pasar dificultades en nuestro diario vivir por esta razón se debe ayudar a los que necesitan dicha ayuda por tal razón el apoyo debe ser incondicional.
- Honestidad: Es la virtud de ser sincero en el distrito se manifiesta mediante acciones de lealtad hacia su semejante.
- Liderazgo: Se manifiesta por medio de la coordinadora de distrito que tiene a bien realizar acciones que estén dirigidas al logro de las acciones planificadas y planeadas por el Ministerio de Salud.
- Humanidad: Se refiere al ser humano en su totalidad, a sus características esenciales, a las cualidades que posee, a las acciones que es capaz de llevar a cabo, a su capacidad de raciocinio, a sus dotes de comunicación y a la posibilidad que tiene de tomar decisiones conscientes y ejecutarlas. (Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2019, pág. 112)

### **1.3 Lista de carencias**

- 1.3.1** Inexistencia de una guía nutricional de recetas con alimentos locales para niños con estatus de desnutrición aguda que asisten a la Unidad de Nutrición.
- 1.3.2** Desorden administrativo por la falta de la aplicación de la ley vigente para regular la convivencia del personal que labora en la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz.
- 1.3.3** Inexistencia de un manual de procedimientos administrativos para aplicarlo en los trabajadores de la Dirección de Área de Salud.
- 1.3.4** Insuficiente espacio para el parqueo de los vehículos en las instalaciones de la Dirección de Área de Salud.
- 1.3.5** Desinterés por capacitar al personal de nuevo ingreso que brinda servicios en la Dirección de Área de Salud.
- 1.3.6** Insuficiente mobiliario para archivar expedientes de personal en la Unidad de Recursos Humanos de la Dirección de Área de Salud.
- 1.3.7** Insuficiente personal para desarrollar los procesos que se realizan dentro de la institución.
- 1.3.8** Desactualización de protocolos en la Unidad de nutrición de la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz.
- 1.3.9** Inseguridad en el resguardo de los bienes que se tienen dentro de las instalaciones de la dirección de Área de salud.
- 1.3.10** Insuficiente equipo de cómputo para todo el personal que presta servicios para la dirección de área de salud.
- 1.3.11** Inadecuada iluminación dentro de las oficinas administrativas de la Dirección de Área de Salud.
- 1.3.12** Deterioro en la pintura de la infraestructura de la institución.

#### 1.4 Problematicación de las carencias.

Carencias	Problemas
Inexistencia de una guía nutricional de recetas con alimentos locales para niños con estatus de desnutrición aguda que asisten a la Unidad de Nutrición.	¿Por qué no existe una guía nutricional de recetas con alimentos locales para niños con estatus de desnutrición aguda que asisten a la Unidad de Nutrición?
Desorden administrativo por la falta de la aplicación de la ley vigente para regular la convivencia del personal que labora en la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz.	¿Qué genera el desorden administrativo por la falta de la aplicación de la ley vigente para regular la convivencia del personal que labora en la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz?
Inexistencia de un manual de procedimientos administrativos para aplicarlo en los trabajadores de la Dirección de Área de Salud.	¿Qué hacer para que exista un manual de procedimientos administrativos para aplicarlo en los trabajadores de la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz?
Insuficiente espacio para el parqueo de los vehículos en las instalaciones de la Dirección de Área de Salud.	¿Por qué existe insuficiente espacio para el parqueo de los vehículos en las instalaciones de la Dirección de Área de Salud?
Desinterés por capacitar al personal de nuevo ingreso que brinda servicios en la Dirección de Área de Salud.	¿Qué genera el desinterés por capacitar al personal de nuevo ingreso que brinda servicio en la Dirección de Área de Salud?
Insuficiente mobiliario para archivar expedientes de personal en la Unidad de Recursos Humanos de la Dirección de Área de Salud.	¿Por qué existe insuficiente mobiliario para archivar expedientes de personal en la Unidad de Recursos Humanos de la Dirección de Área de Salud?

<b>Carencias</b>	<b>Problemas</b>
Insuficiente personal para desarrollar los procesos que se realizan dentro de la institución.	¿Por qué existe insuficiente personal para desarrollar los procesos que se realizan dentro de la institución?
Desactualización de protocolos en la Unidad de nutrición de la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz.	¿Por qué están desactualizados los protocolos en la Unidad de nutrición de la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz?
Inseguridad en el resguardo de los bienes que se tienen dentro de las instalaciones de la dirección de Área de salud.	¿De qué manera crear seguridad en el resguardo de los bienes que se tiene dentro de las instalaciones de la Dirección del Área de Salud?
Insuficiente equipo de cómputo para todo el personal que presta servicios para la dirección de área de salud.	¿De qué manera obtener el suficiente equipo de cómputo para todo el personal que presta servicios para la Dirección de Área de Salud?
Inadecuada iluminación dentro de las oficinas administrativas de la Dirección de Área de Salud.	¿Qué genera inadecuada iluminación dentro de las oficinas administrativas de la Dirección de Área de Salud?
Deterioro en la pintura de la infraestructura de la institución.	¿De qué manera mejorar la pintura de la infraestructura de la institución?

(Instituto de Investigación Humanística, 2018)

### 1.5 Priorización del problema.

No	Problemas	Guía nutricional	Desinterés por capacitar	Resguardo de Expedientes	Inadecuada iluminación	Desorden administrativo
1	Guía nutricional	X	Guía nutricional	Guía nutricional	Guía nutricional	Guía nutricional
2	Desinterés por capacitar		X	Desinterés por capacitar	Desinterés por capacitar	Desorden administrativo
3	Resguardo de Expedientes			X	Resguardo de Expedientes	Resguardo de Expedientes
4	Inadecuada iluminación				X	Inadecuada iluminación
5	Desorden administrativo					X

(Instituto de Investigación Humanística, 2018)

En consenso con responsables de la institución se definió la siguiente priorización:

**No.1:** Inexistencia de una guía nutricional con alimentos locales.

**No.2:** Desinterés por capacitar al personal de nuevo ingreso.

**No.3:** Inseguridad en el resguardo de Expedientes.

**No.4:** Inadecuada iluminación.

**No.5:** Desorden administrativo.

## 1.6 Hipótesis-acción

No.	Carencia	Problema	Hipótesis-acción
1	Inexistencia de una guía nutricional de recetas con alimentos locales para niños con estatus de desnutrición aguda que asisten a la Unidad de Nutrición.	¿Por qué no existe una guía nutricional de recetas con alimentos locales para niños con estatus de desnutrición aguda que asisten a la Unidad de Nutrición?	Si se diseña una guía nutricional de recetas con alimentos locales, entonces se mejorará la calidad de vida de los niños con estatus de desnutrición aguda.
2	Desinterés por capacitar al personal de nuevo ingreso que brinda servicios en la Dirección de Área de Salud.	¿Qué genera el desinterés por capacitar al personal de nuevo ingreso que brinda servicio en la Dirección de Área de Salud?	Si implementa un departamento de capacitación para personal de nuevo ingreso, entonces mejor será el desempeño laboral.
3	Insuficiente mobiliario para archivar expedientes de personal en la Unidad de Recursos Humanos de la Dirección de Área de Salud.	¿Por qué existe insuficiente mobiliario para archivar expedientes de personal en la Unidad de Recursos Humanos de la Dirección de Área de Salud?	Si se compran archivos con llaves, entonces tendrá un mejor resguardo los expedientes de personal de la Unidad de Recursos Humanos.

No.	Carencia	Problema	Hipótesis-acción
4	Inadecuada iluminación dentro de las oficinas administrativas de la Dirección de Área de Salud.	¿Qué genera inadecuada iluminación dentro de las oficinas administrativas de la Dirección de Área de Salud?	Si se compran focos para mejorar la iluminación de las oficinas, entonces el ambiente laboral mejorará.
5	Desorden administrativo por la falta de aplicación de la ley vigente para regular la convivencia del personal del personal que labora en la Dirección de Área de Salud.	¿Qué genera el desorden administrativo por la falta de la aplicación de la ley vigente para regular la convivencia del personal que labora en la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz?	Si se aplica la ley vigente en para regular la convivencia del personal, entonces se tendrá una administración eficiente y eficaz.

(Instituto de Investigación Humanística, 2018)

## 1.7 Análisis de Viabilidad y Factibilidad de la Propuesta.

### Viabilidad

Indicador	Si	No
¿Se cuenta por parte de la Institución, un 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

(Instituto de Investigación Humanística, 2018)

### Factibilidad

#### Estudio Técnico

Indicador	Si	No
¿Está definida la ubicación de la realización del proyecto?	X	
¿Se tiene exacta idea de la magnitud del proyecto?	X	
¿El tiempo calculado para la ejecución del proyecto es el adecuado?	X	
¿Se tiene claridad de las actividades a realizar?	X	
¿Existe disponibilidad de los talentos humanos requeridos?	X	
¿Se cuenta con los recursos humanos y técnicos necesarios?	X	
¿Está 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 realizar?	X	

(Instituto de Investigación Humanística, 2018)

## Estudio de Mercado

Indicador	Si	No
¿Están identificados los beneficiarios del proyecto?	X	
¿Los beneficiarios están dispuestos a la ejecución del proyecto?	X	
¿Los beneficiarios realmente requieren la ejecución y continuidad del proyecto?	X	
¿Los beneficiarios identifican las ventajas de la ejecución del proyecto?	X	

(Instituto de Investigación Humanística, 2018)

## El 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 reglón 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

(Instituto de Investigación Humanística, 2018)

## Estudio Financiero

Indicador	Si	No
¿Se tiene claridad de cómo obtener los fondos económicos para el proyecto?	X	
¿El proyecto se pagara con fondos de la institución/comunidad intervenida?		X
¿Será necesario gestionar crédito?		X
¿Se Obtendrán donaciones monetarias de otras instituciones?		X
¿Se obtendrá donaciones de personas particulares?	X	
¿Se realizara actividades de recaudación de fondos?		X

(Instituto de Investigación Humanística, 2018)

## **Capítulo II**

### **Fundamentación teórica**

#### **2.1 Elementos teóricos**

##### **Desnutrición.**

Es una enfermedad que es producto de una dieta inadecuada, que no permite la absorción de los nutrientes necesarios para mantener el equilibrio del organismo, ésta ocurre cuando no se ingieren alimentos y la falta de consumo de éstos hace que el cuerpo de una persona gaste más energías calóricas de las que consume.

La desnutrición es una enfermedad por la falta de consumo de combustibles y proteínas necesarias para que un organismo funcione correctamente, esta enfermedad está asociada a la muerte de lactantes y niños de países en vías de desarrollo.

Es una de las enfermedades más comunes que existen y está ligada a la falta de recursos necesarios para comprar y consumir los alimentos necesarios para tener una dieta adecuada y balanceada que permita el correcto funcionamiento del organismo. (Buena alimentación para niños en crecimiento, 2018, pág. 4)

La desnutrición refiere a una mala alimentación, una dieta deficiente en cuanto a las calorías, nutrientes, proteínas, hierro y demás sustancias necesarias para el cuerpo. La desnutrición también puede ser provocada por una mala absorción de los nutrientes debido a alguna enfermedad. Los casos de desnutrición se dan más a menudo en países subdesarrollados o en personas que pertenecen a clases sociales bajas. La diferencia entre la desnutrición y la malnutrición es que la desnutrición se produce por una deficiencia en la toma de los nutrientes que son necesarios, mientras que en la malnutrición existe una deficiencia, un desbalance o exceso en la toma de los nutrientes que nuestro cuerpo necesita. (Prevención de las desnutrición, 2016 - 2020)

### **Desnutrición infantil.**

La desnutrición en los niños puede comenzar inclusive en el vientre materno y un caso extremo puede terminar en Kwashiorkor (insuficiencia proteica) o Marasmo (déficit calórico en la dieta que provoca flaqueza extrema).

Un niño no es un adulto de dimensiones reducidas, sino un ser biológico distinto que está creciendo y desarrollándose. En el primer año de vida es muy importante el crecimiento y desarrollo cerebral, para protegerlo en ese lapso, la lactancia materna es esencial. (Manual para vigilancia de la desnutrición, 2009, pág. 12)

En los países en desarrollo se aconseja prolongarla cuanto sea posible, ya que después del destete es alimentado con los escasos e incompletos recursos alimentarios. Esta es la época de la mayoría de las enfermedades infectas contagiosas. Aunque se tiene un alto porcentaje de agua corporal total, es fácil de perder. La frecuencia de diarreas infecciosas produce que haya un peligro de deshidratación. (Prevención de las desnutrición, 2016 - 2020)

### **Nutrición.**

La nutrición es el proceso biológico en el que los organismos animales y vegetales absorben de los alimentos los nutrientes necesarios para la vida. La nutrición es importante porque es fundamental para el funcionamiento y el mantenimiento de las funciones vitales de los seres vivos, ayuda a mantener el equilibrio homeostático del organismo, tanto en procesos macrosistémicos, como la digestión o el metabolismo.

Asimismo, permite realizar procesos moleculares (aminoácidos, enzimas, vitaminas, minerales), que son procesos fisiológicos y bioquímicos, en los cuales se consume y se gasta energía (calorías).

Asimismo, la nutrición humana es la ciencia que investiga la relación entre los alimentos consumidos por el hombre y la salud (enfermedades), para buscar el

bienestar y la preservación de la salud humana. Una buena nutrición previene de muchas enfermedades crónicas, y está relacionada con un estilo de vida sano. Muchos problemas de salud se pueden prevenir a través de una alimentación o una dieta saludable, que siga las proporciones adecuadas de cada alimento.

Las seis clases de nutrientes que el cuerpo necesita diariamente son agua, vitaminas, minerales, carbohidratos, proteínas y grasas. El profesional de la nutrición es el nutricionista o dietista, que es quien se especializa en la nutrición humana y posee estudios especializados sobre el tema. Es su responsabilidad planificar las comidas, desarrollar menús y gestionar los programas de alimentación y nutrición de las personas. (Políticas Públicas Departamentales de Seguridad Alimentaria y Nutricional, 2012)

### **Tipos de nutrición.**

#### **Nutrición autótrofa.**

Se conoce como nutrición autótrofa aquella que utilizan los organismos autótrofos, que son organismos que producen su propio alimento, sintetizando las sustancias esenciales que necesitan para su metabolismo a partir de las sustancias inorgánicas, como el dióxido de carbono.

Existen diferentes tipos de seres autótrofos, por ejemplo, los denominados quimiolitótrofos, que son las bacterias que utilizan la oxidación de compuestos inorgánicos para la producción de energía, tales como el anhídrido sulfuroso o los compuestos ferrosos. Asimismo, están los fotolitoautótrofos, que son los organismos que usan la fotosíntesis, como las planta. (Políticas Públicas Departamentales de Seguridad Alimentaria y Nutricional, 2012)

#### **Nutrición heterótrofa**

Como nutrición heterótrofa se designa aquella propia de los organismos heterótrofos, que son los seres que necesitan de otros para vivir, es decir, que se alimentan con las sustancias orgánicas que son sintetizadas por otros organismos. (Protocolo para el tratamiento de la desnutrición aguda, 2004, pág. 11)

Ejemplos de nutrición heterótrofa los vemos en los hongos, los animales y multitud de bacterias y protozoos o protozoario, que fabrican moléculas orgánicas complejas aprovechando la energía de los seres autótrofos que se han comido.

Existen diferentes tipos de seres heterótrofos, que según su nutrición, pueden dividirse en cuatro clases, holotrofa (cadena alimenticia, carnívoros, herbívoros o fitófagos, y omnívoros), saprófaga (se alimentan de muertos), simbiótica y parásita. (Políticas Públicas Departamentales de Seguridad Alimentaria y Nutricional, 2012)

### **Pirámide nutricional**

La pirámide nutricional o pirámide alimenticia es una manera de representar gráficamente cómo debería estar constituida una dieta equilibrada.

La pirámide nutricional está dividida en cuatro partes siendo la base de la pirámide los cereales y tubérculos, en el siguiente nivel se encuentran las frutas y verduras; luego, los alimentos de origen animal y las leguminosas, y, por último, en el vértice de la pirámide, están los azúcares y las grasas. (Protocolo de la vigilancia de la desnutrición aguda en niños menores de 5 años, 2004, pág. 9)

### **Nutrición enteral y parenteral.**

Existen diferentes formas de ingerir alimentos, además de la forma natural, que es la que se hace por la vía oral, sobre todo cuando se trata de pacientes con necesidades dietéticas o nutricionales especiales: la enteral y la parenteral.

- Nutrición enteral: el alimento se coloca directamente en el tubo digestivo.
- Nutrición parenteral: el alimento se administra directamente en la vena.

(Prevención de las desnutrición, 2016 - 2020)

### **Tipos de desnutrición.**

No todos los niños sufren el mismo tipo de desnutrición, puesto que existen diversos niveles o tipos, que son los siguientes:

- **Marasmo.** Suele aparecer en niños que viven situaciones de pobreza en zonas urbanas. Se trata de un tipo de desnutrición que se produce por el bajo consumo de alimentos. Este tipo de desnutrición produce retrasos en el crecimiento, pérdida del tejido graso o poco peso para la talla del niño.
- **Proteica.** Se trata de casos en los que el niño se alimenta fundamentalmente de hidratos de carbono, pero no come proteínas. Los niños suelen tener infecciones como consecuencia de la desnutrición. (Protocolo para el tratamiento de niños con desnutrición, 2011)

Además, se pueden distinguir tres grados de desnutrición:

- **Grado 1 o leve.** Se produce cuando el peso es normal para la edad, pero es bajo para la talla.
- **Grado 2 o moderada.** Se da cuando el niño menor de un año no llega al peso que corresponde a esa edad o cuando los niños de uno a cuatro años tienen poco peso en relación con su talla.
- **Grado 3 o crónica.** Aparece cuando un niño de menos de un año tiene un peso inferior al 40% respecto al que corresponde a su edad o cuando un niño mayor de un año tiene un peso inferior al 30% en relación con el que le corresponde. (Políticas Públicas Departamentales de Seguridad Alimentaria y Nutricional, 2012)

### **Características de la desnutrición.**

La desnutrición daña a las niños, tanto mental como físicamente. Cuanto más desnutrición tiene una persona más consecuencias negativas va a tener para su salud. Las consecuencias de esta enfermedad así como sus signos y síntomas dependen de la deficiencia nutricional que padezca la persona. A continuación, presentamos las consecuencias más importantes tanto en niños como en adultos:

### **Mareo y fatiga**

Debido a la gran deshidratación que padece nuestro cuerpo por no ingerir los nutrientes necesarios o la cantidad correcta de éstos. Una de las primeras consecuencias junto con la pérdida de peso y la fuerza. El cual nos produce fatiga y nos imposibilita para realizar actividades diarias.

### **Crecimiento deficiente**

Esto suele ocurrir con mayor frecuencia en los niños. Éstos necesitan estar alimentándose constantemente para desarrollarse de forma correcta, de lo contrario, afectará a su desarrollo mental y físico. (Mandal, 2012, pág. 36)

### **Bajo peso**

Por otro lado, otra de las consecuencias de sufrir desnutrición es la pérdida de masa muscular así como el del grosor de las extremidades de la persona que sufre desnutrición. A nivel interno sin embargo, también encontramos otras consecuencias que afectan a los órganos que forman nuestro cuerpo, entre ellos, el corazón el cual pierde fuerza y tono e impide por tanto, su correcto funcionamiento.

### **Piel seca y escamosa**

También nos encontraremos consecuencias de la desnutrición tanto en la piel como en el cabello. La piel aparecerá seca y con escamas mientras que el cabello puede estar como una “paja” y sin vida e incluso romperse con facilidad (Mandal, 2012, pág. 39)

### **Reduce el sistema inmunológico**

El no consumir alimentos también afecta de forma negativa a nuestro sistema inmunológico. Éste no realiza sus funciones adecuadamente provocando que seamos propensos a coger infecciones o a enfermarnos ya que como ocurre con la mayoría de los órganos, desciende su nivel de actividad (Brown, 2003, pág. 21)

### **Debilidad muscular**

Por otro lado, los músculos también se ven afectados degenerando su masa muscular y en consecuencia sus movimientos. Esto les suele ocurrir a las personas que presentan un alto grado de desnutrición junto con un tiempo prolongado a esta enfermedad.

### **Problemas gastrointestinales**

La desnutrición también está relacionada con tener problemas gastrointestinales en el organismo. Según Wapnir (2000) mueren tres millones de personas debido a enfermedades diarreicas de éstas, se encuentran combinadas con la desnutrición el 58%.

### **Dificultades para aprender**

Si nuestro cuerpo no está bien nuestra mente tampoco estará en forma para afrontar un día de colegio o trabajo. Debido a los mareos, fatiga, dolores abdominales etc., seremos incapaces de prestar atención o de encontrarnos bien para aprender. Como hemos dicho anteriormente, los niños necesitan más alimentación que un adulto por encontrarse en época de crecimiento por ello, son un grupo que fácilmente se predispone a sufrirla (Unicef, 2011, pág. 12)

### **Los huesos se rompen fácilmente**

Al no tener la suficiente cantidad de determinados minerales y vitaminas como la vitamina D puede causar problemas de huesos e incluso hacer que éstos tengan más facilidad para romperse. (Protocolo de la vigilancia de la desnutrición aguda en niños menores de 5 años, 2004, pág. 2)

### **Encías inflamadas y sangrantes**

Otra de las consecuencias de la desnutrición es presentar las encías muy irritadas y sangrantes. Esto es debido a un déficit de forma prolongada de una vitamina en concreto, la C.

## **Problemas con el funcionamiento correcto de los órganos internos**

El no tener los nutrientes necesarios para trabajar afecta a los órganos internos de forma general, no sólo al corazón. Entre ellos, al hígado, el cual se ve vulnerable a las sustancias tóxicas de los alimentos. Por otra parte, el páncreas ya no realiza su función por lo que no produce las enzimas ni las hormonas que posibilitan tanto el desarrollo como la absorción de la glucosa así como de grasas y otros nutrientes. Por último, os vamos a hablar de los riñones, los cuales comenzarán a acumular sustancias tóxicas para el organismo que en condiciones normales, se expulsarían con la orina. (Wapnir, 2000, pág. 45)

## **Tiempos de reacción más lentos y dificultad para prestar atención**

Como hemos dicho anteriormente, ninguno de nuestros aparatos se encontrará en plenas facultades debido a la gran falta de alimentación en la que se encuentran. Esto hará que no estemos en plena facultad para reaccionar rápidamente a los estímulos de nuestro entorno e incluso tendremos problemas para concentrarnos adecuadamente en las actividades que estemos realizando.

## **Irritabilidad**

Debido al malestar que se padece durante la desnutrición, es posible que las personas que la sufran se encuentren más irritables de lo común, o que incluso puedan llegar a padecer depresión (Mandal, 2012, pág. 23)

## **Causas de la desnutrición.**

Un primer momento, una vez que dejamos de comer el cuerpo nos va a mandar una señal, la de tener hambre, con el fin de que ingiramos los nutrientes necesarios para su funcionamiento. Si lo hacemos, tal y como ya sabemos dejaremos de tener hambre y nuestros órganos por tanto, tendrán la energía que necesitan para funcionar de forma correcta. A continuación, exponemos de forma breve las posibles causas que nos llevan a sufrir desnutrición:

### **Experimentar hambre durante mucho tiempo**

Si experimentamos hambre durante un largo período de tiempo llegaremos a sufrir una gran desnutrición. Sin embargo, una persona puede sufrir desnutrición por razones que no tienen nada que ver con el hambre. Las personas que no tienen suficiente dinero para comer o que por otros factores no puede ingerir alimentos podrían sufrir desnutrición si no consumen alimentos que les proporcione los nutrientes, minerales y vitaminas necesarios. (Protocolo para tratamiento ambulatorio de niños con desnutrición, 2010, pág. 7)

### **Por enfermedad**

Algunas personas se vuelven desnutridos porque tienen una condición o enfermedad que les impide absorber o digerir sus alimentos adecuadamente. Es decir, si somos celíacos como ya sabemos, tendríamos problemas intestinales causados por una proteína, el gluten. Esta proteína impide a nuestro intestino absorber los nutrientes necesarios, lo que desemboca en deficiencias nutricionales. Por otro lado, también existen personas que tienen dificultades para absorber nutrientes, son aquellas que padecen fibrosis quística. (Homas, 2016, pág. 19)

### **Mala calidad en la alimentación**

Un 90% de los estados de malnutrición son ocasionados por la deficiente calidad o cantidad de los alimentos que se consume. En la actualidad, debido al estilo de vida es posible que caigamos en la desnutrición por no comer de forma correcta y en algunas ocasiones, por no ingerir alimentos. (Gómez, 2003, pág. 56)

### **Otras causas**

Por otro lado, un 10% de las causas de la desnutrición son las infecciones tanto enterales como parenterales así como defectos que puedan tener los niños de forma congénita. Además, otra de las posibles causas puede ser debido al nacimiento prematuro de éste o incluso por encontrarse durante períodos largos hospitalizado. (Gómez, 2003, pág. 61)

### **Como prevenir la desnutrición.**

La única forma de prevenir la desnutrición es una buena alimentación, variada y nutritiva. Ésta debe incluir cereales, frutas y verduras, alimentos de origen animal, como carne, pollo, huevos, lácteos, etcétera. Cuando la mujer comienza un embarazo, debe nutrirse bien y acumular reservas, y mientras esté embarazada debe procurar comer bien durante todo el día, respetando los tiempos de comida y haciendo colaciones. (Seguridad alimentaria y nutricional, 2005, pág. 13)

En lo que a los bebés menores de seis meses respecta, ellos solo deben consumir leche materna. Los alimentos deben ser preparados con las mayores normas de higiene posibles, teniendo no solo limpios los instrumentos a utilizar, sino también el lugar y las manos que manipulan alimentos. Finalmente, las madres embarazadas y los niños deben visitar regularmente a un médico. (Programa de seguridad alimentaria y nutricional, 2014)

### **¿Qué es una receta?**

Son aquellas que explican qué ingredientes incluye una comida y la forma en que ésta debe ser preparada. Las recetas indican el procedimiento adecuado para que el plato en cuestión pueda recrearse con los mismos resultados. Asimismo, puede proporcionar consejos para resaltar el sabor, trucos para evitar la cocción excesiva y diversas ideas para la presentación final. Las recetas de cocina suelen reunirse en libros y, en la actualidad, en páginas de Internet. También es común que se transmitan de generación en generación a nivel familiar.

Por último, cabe destacar que se le dice receta al procedimiento que, a nivel general, posibilita que una persona consiga algo: “Mi padre cree tener la receta para el éxito en los negocios”. (Programa de seguridad alimentaria y nutricional, 2014)

## **2.2 Fundamento legal**

### **Constitución Política de la República de Guatemala 1985**

#### **Título I**

#### **La persona humana, fines y deberes del estado**

##### **Capítulo único**

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

Artículo 2o.- Deberes del Estado. Es deber del Estado garantizarle a los habitantes de la República la vida, la libertad, la justicia, la seguridad, la paz y el desarrollo integral de la persona.

#### **Sección séptima**

#### **Salud, seguridad y asistencia social**

Artículo 93.- Derecho a la salud. El goce de la salud es derecho fundamental del ser humano, sin discriminación alguna.

Artículo 94.- Obligación del Estado, sobre salud y asistencia social. El Estado velará por la salud y la asistencia social de todos los habitantes. Desarrollará, a través de sus instituciones, acciones de prevención, promoción, recuperación, rehabilitación, coordinación y las complementarias pertinentes a fin de procurarles el más completo bienestar físico, mental y social.

Artículo 95.- La salud, bien público. La salud de los habitantes de la Nación es un bien público. Todas las personas e instituciones están obligadas a velar por su conservación y restablecimiento.

Artículo 96.- Control de calidad de productos. El Estado controlará la calidad de los productos alimenticios, farmacéuticos, químicos y de todos aquéllos que puedan afectar la salud y bienestar de los habitantes. Velará por el establecimiento y programación de la atención primaria de la salud, y por el

mejoramiento de las condiciones de saneamiento ambiental básico de las comunidades menos protegidas.

Artículo 99.- Alimentación y nutrición. El Estado velará porque la alimentación y nutrición de la población reúna los requisitos mínimos de salud. Las instituciones especializadas del Estado deberán coordinar sus acciones entre sí o con organismos internacionales dedicados a la salud, para lograr un sistema alimentario nacional efectivo.

### **Código de salud decreto 90-97**

**Emitido por el Congreso de la República de Guatemala el 2 de octubre de 1997**

#### **Capítulo IV sección VIII**

##### **De los establecimientos y lugares temporales abiertos al público**

Artículo 121. Autorización sanitaria. La instalación y funcionamiento de establecimientos, públicos o privados, destinados a la atención y servicio al público, sólo podrá permitirse previa autorización sanitaria del Ministerio de Salud. A los establecimientos fijos la autorización se otorga mediante licencia sanitaria. El Ministerio ejercerá las acciones de supervisión y control sin perjuicio de las que las municipalidades deban efectuar. El reglamento específico establecerá los requisitos para conceder la mencionada autorización y el plazo para su emisión.

Artículo 122. Licencia sanitaria. Las oficinas fiscales solo podrán extender o renovar patentes a los establecimientos a que se refiere el Artículo anterior, previa presentación de la licencia sanitaria extendida por el Ministerio de Salud.

Artículo 123. Inspecciones. Para los efectos de control sanitario, los propietarios o administradores de establecimientos abiertos al público están obligados a permitir a funcionarios debidamente identificados, la inspección a cualquier hora de su funcionamiento de acuerdo a lo que establezca el reglamento respectivo.

## **Capítulo V**

### **Alimentos, establecimientos y expendios de alimentos**

#### **Sección I**

##### **De la protección de la salud en relación con los alimentos**

Artículo 124. Definición. Alimento es todo producto natural, artificial, simple o compuesto, procesado o no, que se ingiere con el fin de nutrirse o mejorar la nutrición, y los que se ingieran por hábito o placer, aun cuando no sea con fines nutritivos.

Artículo 125. De otros Productos que se Ingieren. Para los efectos de la regulación de este Código y sus reglamentos, quedan comprendidas dentro de este artículo:

- a) Las sustancias que se agregan como aditivos a las comidas o bebidas;
- b) Los alimentos para lactantes y niños menores de dos años;
- c) Los alimentos para ancianos;
- d) Alimentos para regímenes especiales;
- e) Las bebidas no alcohólicas;
- f) Las bebidas alcohólicas;
- g) El agua y el hielo para consumo humanos.

Artículo 126. Bebidas Alcohólicas. Todas las bebidas que contengan más de 0.5% de alcohol por volumen, se considerarán como bebidas alcohólicas y quedarán sujetas a evaluación de conformidad y al control sanitario, de acuerdo a lo establecido en el presente capítulo y el reglamento respectivo.

Artículo 127. Otras Definiciones. Para los efectos de este Código y sus reglamentos, se entiende por:

- a) Alimento natural no procesado, el que no ha sufrido
- b) modificaciones de origen físico, químico o biológico, salvo las indicadas por razones de higiene o por la separación de partes no comestibles. La

definición incluye carnes frescas y congeladas, pescado y mariscos frescos como congelados.

- c) Alimento natural procesado, todo producto alimenticio elaborado a base de un alimento natural que ha sido sometido a un proceso tecnológico adecuado para su conservación y consumo ulterior.
- d) Alimento artificial, el que ha sido preparado con el objeto de imitar un alimento natural, en cuya composición entran sustancias no existentes en el alimento natural, además del agua o cualquier vehículo natural o procesado. Alimento enriquecido, fortificado o equiparado, todo aquel al que se le han adicionado nutrientes con el objeto de reforzar su valor nutricional, de conformidad con lo estipulado por las normas respectivas.
- e) Alimento para regímenes especiales, aquel que se ha elaborado con el fin de satisfacer regímenes nutricionales especiales, sean estos por razones metabólicas, estéticas o fisiológicas y todos aquellos que se ingieren como suplemento nutricional.
- f) Alimento alterado, el que por la acción de causas naturales o artificiales como la humedad, la temperatura, el aire, la luz, el tiempo o la acción de enzimas y otras causas, ha sufrido cambios sustanciales en sus características normales y deterioro o perjuicio en su composición.
- g) Alimento contaminado, el que contiene contaminantes físicos, químicos, radio químicos, microbiológicos ó biológicos en concentraciones superiores a las aceptables, según las normas y reglamentos vigentes.
- h) Alimento adulterado, todo aquel que en forma intencional ha sido privado parcial o totalmente de elementos útiles o característicos del producto, o si éstos hubiesen sido sustituidos por otros inertes o extraños al alimento, o bien cuando contenga un exceso de agua material de relleno según lo señalado por los reglamentos y normas específicas vigentes. Es también alimento adulterado, cuando se le hayan agregado sustancias para disimular las alteraciones de las características físicas nutricionales u organolépticas propias del alimento o haya sido adicionado de sustancias prohibidas por su toxicidad.

- i) Alimento falsificado, aquel al que se le atribuyen caracteres ficticios, para pretender apariencia de producto legítimo, sin serie; o que no procede de fabricantes legalmente autorizados.
- j) Alimento irradiado: Cualquier alimento que haya sido sometido a tratamiento con radiaciones ionizantes; entendiéndose como tal, los rayos gamma, rayos X o radiaciones corpusculares capaces de producir iones directa o indirectamente.

Artículo 128. Del Derecho de la población. Todos los habitantes tienen derecho a consumir alimentos inocuos y de calidad aceptable. Para tal efecto el Ministerio de Salud y demás instituciones del Sector, dentro de su ámbito de competencia, garantizarán el mismo a través de acciones de prevención y promoción.

### **Decreto Número 32-2005**

#### **El congreso de la república de Guatemala**

##### **Considerando:**

Que el abordaje a la problemática de la inseguridad alimentaria y nutricional es responsabilidad de todos los estratos sociales públicos y privados para garantizar la disponibilidad, acceso, consumo y aprovechamiento de los alimentos en base a la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

##### **Por tanto:**

En ejercicio de las atribuciones que le confiere el artículo 171 inciso a) y 176 de la Constitución Política de la República.

##### **Decreta:**

#### **Ley del sistema nacional de seguridad alimentaria y nutricional**

##### **Capítulo I disposiciones generales**

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”.

Artículo 2. Prohibición de discriminación. La discriminación en el acceso a los alimentos, así como a los medios y derechos para obtenerlos, por motivo de raza, etnia, color, sexo, idioma, edad, religión, opinión política o de otra índole, origen nacional o social, posición económica, nacimiento o cualquier otra condición social, con el fin o efecto de anular u obstaculizar la igualdad en el disfrute o ejercicio del derecho a la SAN, constituye una violación a la presente Ley.

Artículo 3. Política. La Seguridad Alimentaria y Nutricional se asume como una política de Estado con enfoque integral, dentro del marco de las estrategias de reducción de pobreza que se definan y de las políticas globales, sectoriales y regionales, en coherencia con la realidad nacional.

Artículo 4. Coordinación. La Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional establece los principios rectores, ejes temáticos y lineamientos generales para orientar las acciones de las diferentes instituciones que desarrollan actividades para promocionar la Seguridad Alimentaria y Nutricional de la población; dicha política se rige por los siguientes principios:

- a) Solidaridad. Las acciones encaminadas a la seguridad alimentaria y nutricional deben priorizar la dignidad de los guatemaltecos. Asimismo, debe fomentar la identificación de los miembros de la sociedad a sentir como propio el problema de inseguridad alimentaria y nutricional que afecta a gran proporción de la población, ya que cualquier acción que se hace en beneficio a unos, beneficia a todos.
- b) Transparencia. Las intervenciones están basadas en información y métodos objetivos, cuentan con mecanismo de monitoreo y evaluación permanentes,

fomentando la transparencia en el gasto público, la auditoría social y toman en cuenta las necesidades de la población.

- c) Soberanía alimentaria. El Estado de Guatemala define soberanamente la modalidad, época, tipo y calidad de la producción alimentaria, en forma sostenida y con el menor costo ambiental y garantiza la seguridad alimentaria y nutricional de la población guatemalteca.
- d) Tutelaridad. Por mandato constitucional y de oficio, el Estado de Guatemala debe velar por la seguridad alimentaria y nutricional de la población, haciendo prevalecer la soberanía alimentaria y la preeminencia del bien común sobre el particular.
- e) Equidad. El Estado debe generar las condiciones para que la población sin distinción de género, etnia, edad, nivel socio económico, y lugar de residencia, tenga acceso seguro y oportuno a los alimentos.
- f) Integralidad. La Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional debe tener carácter integral, incluyendo los aspectos de disponibilidad, acceso físico, económico, social, consumo y aprovechamiento biológico de los alimentos.
- g) Para su implementación se toma en cuenta lo que en materia de ordenamiento territorial, diversidad cultural, educación, salud, protección ambiental, recursos hídricos y productividad establece la Constitución Política de la República de Guatemala, la ley y las políticas públicas.
- h) Sostenibilidad. La seguridad alimentaria y nutricional se basa en un conjunto de factores de carácter sostenible, que garantizan el acceso físico, económico, social, oportuno y permanente a una alimentación adecuada en cantidad y calidad, con pertinencia cultural, preferiblemente de origen nacional, para su adecuado aprovechamiento biológico, para mantener una vida saludable y activa.
- i) Respecto al factor productivo, se basa en modelos productivos sostenibles que respetan la diversidad biológica y cultural y protegen los recursos naturales.

- j) La sostenibilidad se garantiza, además, mediante las normas, políticas públicas e instituciones necesarias y debe estar dotada de los recursos financieros, técnicos y humanos necesarios.
- k) Precaución. La importación de alimentos genéticamente modificados - materia prima y terminada- están sujetos al etiquetado respectivo y a las regulaciones que las leyes específicas establecen, garantizando su trazabilidad e inocuidad. Al importador le corresponde comprobar, ante las entidades públicas correspondientes, dicha trazabilidad e inocuidad. Para proteger el germoplasma nativo, se regula la importación, experimentación y cultivo de semillas genéticamente modificadas, mediante la emisión de las leyes respectivas, en concordancia con los convenios y protocolos que el Estado de Guatemala es signatario.
- l) Descentralización. El Estado traslada de acuerdo a su competencia, capacidades de decisión, formulación y manejo de recursos a los ámbitos departamental, municipal y comunal, creando las normas e instituciones que sean necesarias.
- m) Participación ciudadana. El Estado promueve la participación articulada de la población en la formulación, ejecución y seguimiento de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional y las políticas sectoriales que de ella se deriven.

Artículo 5. Participación. El Gobierno de Guatemala promoverá un proceso de consulta con la sociedad civil organizada para proponer soluciones y definir estrategias orientadas a garantizar la Seguridad Alimentaria y Nutricional -SAN- en productos tradicionales como maíz y frijol en las tierras aptas para dichos cultivos, lo que debe reflejarse en planes operativos y estratégicos.

## **Capítulo II**

### **Del sistema nacional de seguridad alimentaria y nutricional**

Artículo 6. Creación del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional

-SINASAN-. Se crea el Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional-SINASAN-, integrado por instancias de gobierno y de la sociedad guatemalteca, contando con el apoyo técnico y financiero de la cooperación internacional.

Artículo 7. Objetivos. El objetivo fundamental del SINASAN es establecer y mantener, en el contexto de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, un marco institucional estratégico de organización y coordinación para priorizar, jerarquizar, armonizar, diseñar y ejecutar acciones de SAN a través de planes, siendo sus objetivos principales:

- a) Impulsar acciones encaminadas a la erradicación de la desnutrición y reducción de enfermedades carenciales y por exceso en todo el territorio nacional y la eliminación de la transmisión intergeneracional de la desnutrición, creando y fortaleciendo condiciones que contribuyan a que toda la población acceda a oportunidades de desarrollo humano digno;
- b) Diseñar e implementar acciones eficaces y oportunas de disponibilidad de productos básicos de la alimentación y asistencia alimentaria a los grupos de población que padecen desnutrición, complementadas con programas de desarrollo comunitario y seguridad alimentaria y nutricional;
- c) Impulsar los objetivos de la Política Nacional de SAN del Estado guatemalteco en los planes estratégicos, programas y proyectos sectoriales orientados al desarrollo socioeconómico del país.

Artículo 8. Estructura del SINASAN. El SINASAN estará conformado por tres niveles de acción:

- a) Nivel de dirección y decisión política, constituido por el Consejo Nacional de SAN.
- b) Nivel de coordinación y planificación técnica, constituido por la Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Presidencia de la República.

- c) Nivel de ejecución, conformado por las instituciones o entes responsables de la ejecución directa de las acciones en SAN en todos los niveles.

Artículo 9. Órganos. El Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional está integrado por los siguientes órganos:

- a) El Consejo Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, como ente rector;
- b) La Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Presidencia de la República;
- c) Instancia de consulta y participación social
- d) Grupo de instituciones de apoyo.

Artículo 10. Responsabilidad de delegados. Los delegados de cada institución u organización que integran el sistema, deberán contar con la delegación de autoridad institucional para asumir compromisos ante el SINASAN. Cada integrante del SINASAN será responsable del cumplimiento de las directrices y acuerdos emanados del CONASAN en la institución u organización que representa.

## **Capítulo III**

### **Plan de acción**

#### **3.1 Título**

Guía nutricional con alimentos locales para niños con estatus de desnutrición aguda

#### **3.2 Problema**

¿Por qué no se existe una guía nutricional de recetas con alimentos locales para niños con estatus de desnutrición aguda que asisten a la Unidad de Nutrición de la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz?

#### **3.3 Hipótesis-acción**

Si se diseña una guía nutricional de recetas con alimentos locales, entonces se mejorará la calidad de vida de los niños con estatus de desnutrición aguda.

#### **3.4 Ubicación geográfica**

8va. Avenida 7-87 zona 1 Barrio el Centro, Salamá Baja Verapaz.

#### **3.5 Unidad ejecutora**

Facultad de humanidades, Universidad de San Carlos de Guatemala.

#### **3.6 Justificación**

Este proyecto es parte del proceso del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS), el cual se lleva a cabo en el área de salud de Baja Verapaz, durante esta etapa se realizó un diagnóstico de la institución, identificando una lista de carencias las cuales fueron priorizadas para implementar una acción que ayude a mejorar las condiciones actuales del área de salud, por todo ello luego de haber analizado en conjunto con las autoridades de la entidad hemos definido que se debe crear una guía nutricional con alimentos locales para niños con estatus de desnutrición aguda, la razón que nos impulsó a ejecutar esta acción es porque los niños menores de cinco años son más vulnerables a la desnutrición, uno de los factores que contribuye a este problema es la sequía que vive nuestro

departamento, la inseguridad alimentaria que es parte las causas y también los factores socioeconómicos que viven las familias.

El proyecto consiste en la creación de una guía que contengan recetas para cuidar la alimentación de los niños menores de cinco años que estén con estatus de desnutrición aguda, en ella se detallaran los alimentos que se deben consumir para mejorar sus alimentación, cómo se preparan para que sea aprovechado los beneficios de los productos locales y cómo se debe consumir para que sea utilizado de manera adecuada y responsable dándole al personal que trabaja con estos niños herramientas que debe proporcionar a las madres de estos niños para que mejoren sus calidad de vida con acciones que pueden tener a su alcance. La guía será implementada con la nutricionista del área de salud, al personal de enfermería para que estos proporcione a sus pacientes ideas que mejores la situación de los niños desnutridos, en muchas ocasiones los pacientes no tiene los recursos necesarios para comprar los medicamentos necesarios para mejorar la nutrición de los pequeños debido a que las familias son de escasos recursos.

El propósito de esta guía es proporcionar al personal de enfermería que trabaja con niños desnutridos un documento donde se plasme información relevante y de importancia que sea un instrumento práctico el cual puedan usar cuando sea necesario esto con el fin de que ellos puedan dar a conocer a los pacientes recetas fáciles y con bajo costo de producción que ayuden a mejorar la alimentación de los niños que tiene problemas con su nutrición aguda, para que esto sea eficaz se les proporcionara el personal un ejemplar de la guía para que lo tenga en su lugar de trabajo y que puedan usar en cualquier momento oportuno. Para la creación de esta guía se diseñará el material conjuntamente con los representantes de la institución para que este, realmente contenga lo necesario para estos pacientes siempre tomando en cuenta la condición económica en la que se puedan encontrar, dando nutrición adecuada y utilizando lo que tengan a su alrededor en su comunidad.

### **3.7 Descripción de la intervención**

La acción a ejecutar consiste en la creación de una guía nutricional con alimentos locales para niños con estatus de desnutrición aguda, la cual contará con una serie de recetas prácticas y económicas que ayudan a mejorar la nutrición de niños que no se encuentran en el rango adecuado de peso y talla, todo ello con el fin de mejorar la calidad de vida de los pacientes y por lo tanto mejorar el desempeño laboral del personal de enfermería. Esta guía es una herramienta la cual cuenta con la preparación de una serie de productos los cuales podemos adquirir fácilmente y preparar una alimentación enriquecida en nutrientes, vitaminas y minerales que son indispensables para el desarrollo eficaz de los niños especialmente, esta guía contiene paso a paso como prepara los productos que se deben consumir y en la manera en la que debe ser consumidos para que los resultados sean satisfactorios como lo planeado.

### **3.8 Objetivos**

#### **General**

Proveer una guía nutricional con alimentos locales, como herramienta operativa para el tratamiento de los niños con estatus de desnutrición aguda que asisten a la unidad de nutrición.

#### **Específicos**

Elaborar una guía nutricional de recetas con alimentos locales para mejorar la calidad de vida de los niños con estatus de desnutrición aguda.

Entregar al personal de enfermería de la Unidad de nutrición, una guía con recetas nutricionales.

Impartir un taller sobre la guía nutricional, al personal de enfermería unidad de nutrición.

### **3.9 Metas**

Se elaboró una guía nutricional de recetas con alimentos locales, para mejorar la calidad de vida de los niños con estatus de desnutrición aguda.

Se entregó al personal de enfermería de la unidad de nutrición, veinte guías con recetas nutricionales.

Se impartió un taller sobre la guía nutricional, al personal de enfermería unidad de nutrición.

### **3.10 Beneficiarios**

#### **Directos:**

Personal de enfermería, Padres de niños con estatus de desnutrición.

#### **Indirectos:**

Población en general.

### **3.11 Actividades**

Entrevista a personal de la institución.

Conocer lista de carencias de la institución.

Conocer recetas nutricionales para niños con estatus de desnutrición aguda.

Definir qué recetas debe incluir la guía de nutrición.

Diseñar un guía nutricional de alimentos locales, para niños con estatus de desnutrición aguda, que incluya recetas prácticas y económicas.

Presentar a las autoridades de la institución la guía diseñada.

Mejorar guía tomando en cuenta las observaciones de las autoridades de la entidad.

Revisión y aprobación de guía para niños desnutridos.

Taller de presentación de guía a personal de enfermería que laboran en la Dirección de Área de salud de Baja Verapaz.

Entrega de una guía a personal de enfermería que laboran en la unidad de nutrición de la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz.

### 3.12 Cronograma (Tiempo)

Actividad	No.	Septiembre				Octubre			
		Semana				Semana			
Entrevista persona de la institución.	P	■							
	E	■							
Conocer lista de carencias de la institución.	P		■						
	E		■						
Conocer recetas alimenticias para niños con desnutrición aguda.	P			■					
	E			■					
Definir qué recetas debe incluir la guía de nutrición.	P			■					
	E			■					
Diseñar un guía para niños desnutridos que incluya recetas prácticas y económicas.	P				■				
	E				■				
Presentar a las autoridades de la institución la guía diseñada.	P					■			
	E					■			
Mejorar guía tomando en cuenta las observaciones de las autoridades de la entidad.	P						■		
	E						■		
Revisión y aprobación de guía para niños desnutridos	P						■		
	E						■		
Taller de presentación de guía a personal de enfermería que laboran en la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz.	P							■	
	E							■	
Entrega de una guía a personal de enfermería que laboran en la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz.	P							■	
	E							■	

No = Número de Semana

P=Programado

E =Ejecutado

### 3.13 Técnicas Metodológicas

Entrevista a personal del área de salud de Baja Verapaz, análisis documental y convivencia con personal de enfermería de la Unidad de Nutrición.

### 3.14 Recursos

Humanos:

- Epesista
- Personal de Área de Salud de Baja Verapaz.
- Personal de enfermería de la Unidad de Nutrición.

Materiales:

- Computadora
- Impresora
- Hojas de papel bond
- USB
- Agenda
- Lapiceros
- Cámara fotográfica

### 3.15 Presupuesto

Cantidad	Insumos	Valor Unitario	Valor Total
1,600	Impresiones	Q 1.00	Q 1,600.00
6	Empastados	Q 30.00	Q 180.00
2	Alquiler de Cámara digital	Q 100.00	Q 200.00
3	Cañonera	Q 150.00	Q 450.00
<b>TOTAL</b>		Q 281.00	Q 2,430.00

### 3.16 Responsables

**3.16.1** Personal del área de Salud de Baja Verapaz

**3.16.2** Personal de enfermería de la Unidad de Nutrición.

**3.16.3** Pacientes de la Unidad de Nutrición de la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz.

**3.16.4** Epesista

### 3.17 Evaluación

A través de una lista de cotejo se evaluara el plan de acción para la verificación del cumplimiento de las actividades.

Elemento del plan	Si	No	Comentario
¿Es completa la identificación institucional del (la) Epesista?	X		
¿El problema es el priorizado en el diagnóstico?	X		
¿La hipótesis-acción es la que corresponde al problema priorizado?	X		
¿La ubicación de la intervención es precisa?	X		
¿La justificación para realizar la intervención es válida ante el problema a intervenir?	X		
¿El objetivo general expresa claramente el impacto que se espera provocar con la intervención?	X		
¿Las metas son cuantificables 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 realizar son las apropiadas para las actividades?	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 reglón de imprevistos?	X		
¿Están bien identificadas las fuentes de financiamiento que posibilitarán la ejecución del presupuesto?	X		

(Instituto de Investigación Humanística, 2018)

## CAPITULO IV

### Ejecución y sistematización de la intervención

#### 4.1 Descripción de las actividades realizadas

Actividades	Resultados
Entrevista a personal de la institución.	Se realizó la entrevista a personal de la institución iniciando el día 2 de septiembre del año 2019.
Conocer lista de carencias de la institución.	Se realizó una lista de carencias de la institución iniciando el día 9 de septiembre de septiembre del año 2019.
Conocer recetas alimenticias para niños menores de cinco años que estén desnutridos.	El día 20 de septiembre del año 2019 se recopiló información para conocer recetas alimenticias para niños menores de cinco años que estén con estatus de desnutrición aguda.
Definir qué recetas debe incluir la guía de nutrición.	Se definió las recetas que debe incluir la guía de nutrición finalizando con este proceso el día 20 de septiembre del año 2019.
Diseñar una guía nutricional con alimentos locales para niños con estatus de desnutrición aguda.	El día 27 de septiembre del año 2019 se terminó de diseñar la guía para niños con estatus de desnutrición aguda, que incluya recetas prácticas y económicas.
Presentar a las autoridades de la institución la guía diseñada.	El día 04 de octubre de año 2019 se presentó a las autoridades de la institución la guía diseñada para la Unidad de Nutrición.
Mejorar guía tomando en cuenta las observaciones de las autoridades de la entidad.	Luego de la presentación de la guía a autoridades de la institución se mejoró la guía tomando en cuenta las observaciones dadas a conocer finalizando con el día 11 de octubre del año 2019.

Actividades	Resultados
Revisión y aprobación de guía para niños con estatus de desnutrición aguda.	El día 11 de octubre del año 2019 se presentó al asesor la guía para niños con estatus de desnutrición aguda, que asisten a la Dirección de Área de Baja Verapaz para revisión y aprobación.
Taller de presentación de guía a personal de enfermería que laboran en la Unidad de Nutrición.	Se realizó la presentación de la guía a personal de enfermería que laboran en la Unidad de Nutrición, por medio de un taller el día 17 de octubre del año 2019.
Entrega de una guía a personal de enfermería que laboran en centros de recuperación nutricional de Baja Verapaz.	El día 17 de octubre del año 2019 se entregó una guía a personal de enfermería que laboran en la Dirección de Área de Baja Verapaz.

#### 4.2 Productos, logros y evidencias

Producto(s)	Logros
Se elaboró guía nutricional de recetas con alimentos locales para niños con estatus de desnutrición aguda, que asisten a la Unidad de Nutrición.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Participación de las autoridades del Área de Salud.</li> <li>b) Colaboración del personal de enfermería de la Unidad de Nutrición.</li> <li>c) Utilizar en la Unidad de Nutrición, la guía nutricional de recetas con alimentos locales para niños con estatus de desnutrición aguda.</li> <li>d) Compromiso del personal de enfermería de la Unidad de Nutrición, para dar a conocer la guía a la población.</li> <li>e) Taller de presentación de la guía realizada.</li> </ul>

## Fotografías del aporte pedagógico



Se reunió al personal de enfermería que laboran en la Unidad de nutrición, con el propósito de presentar la guía nutricional de recetas con alimentos locales para niños con estatus de desnutrición aguda.



El Epesista presenta el objetivo general y el contenido de la guía nutricional.



Se resuelven dudas que los auxiliares de enfermería tenían y también se da el espacio para comentarios entre los presentes para complementar y hacer un espacio de enseñanza-aprendizaje.



Se hace entrega de una guía nutricional de recetas con alimentos locales para niños con estatus de desnutrición aguda, a la licenciada en nutrición, encargada de la Unidad de Nutrición de la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz.



Al finalizar la actividad el personal de enfermería de la Unidad de Nutrición, se toma la foto del recuerdo.

Aporte pedagógico.



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

EPESISTA: Mario Rolando García Mejía  
Universidad de San Carlos de Guatemala

**2019**



**GUÍA NUTRICIONAL CON ALIMENTOS LOCALES PARA  
NIÑOS CON ESTATUS DE DESNUTRICIÓN AGUDA.**

## ÍNDICE

	Pág.
Introducción	I
Justificación	li
Objetivos	lii
<b>Unidad I</b>	
Conceptos básicos de la alimentación de niños menores de cinco años	1
<b>Unidad II</b>	
Recetas nutritivas para niños de seis meses a un año	12
<b>Unidad III</b>	
Recetas nutritivas para niños de seis meses a un año	18
<b>Unidad IV</b>	
Recetas nutritivas para niños de un año a dos	30
<b>Unidad V</b>	
Descripción de valor nutritivo de hortalizas	43
Conclusiones	52
Recomendaciones	53
Bibliografía	54
E-grafía	55

## Introducción

La desnutrición en Baja Verapaz es un fenómeno multicausal, debido en mayor medida a problemas estructurales en que existe una marcada brecha y grandes sectores sociales donde la población sobrevive en condiciones de extrema pobreza, es decir que no se satisfacen las necesidades de la población por tal razón se deben implementar acciones que este diseñadas con material que la población tenga en su lugar de origen.

La nutrición es el proceso de consumo, absorción y utilización de los nutrientes necesarios para el crecimiento y el desarrollo del organismo, para que los seres humanos tengan una buena calidad de vida y puedan desarrollarse en su diario vivir.

La nutrición está integrada por un complejo sistema en el que interaccionan el ambiente (que influye en la selección de alimentos, frecuencia de consumo, tipo de gastronomía, tamaño de las raciones, horarios, etc.), en el niño adquiere una dimensión mayor, al ser el factor determinante del crecimiento e influir de forma importante en el desarrollo. En los niños debemos cuidar especialmente del tratamiento y prevención de la malnutrición y las enfermedades carenciales a que el sobrepeso y la obesidad se hayan convertido en el problema nutricional más prevalente.

El presente documento encontrará un listado de conceptos básicos de alimentación de niños menores de 5 años, así como también un listado de recetas básicas de preparación de alimentos locales de Baja Verapaz. Que servirán para contrarrestar el alto índice de desnutrición que se vive en este departamento. Presento esta guía como una herramienta de trabajo para el personal operativo del primer y segundo nivel de atención que laboran en la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz.

## Justificación

El estado nutricional es el resultado de una amplia gama de condiciones sociales y económicas, constituye un indicador muy sensible del nivel general de desarrollo, Baja Verapaz es un departamento que ha aumentado el índice de desnutrición crónica en un 6.9% entre los años 2016 y 2019, los estudios nos dan a conocer que la población presenta serios problemas en respecto a este tema, es urgente que se tomen acciones que reduzcan la desnutrición y que la población logre una mejor calidad de vida.

La desnutrición aguda de los niños en Baja Verapaz está asociada a numerosas variables indicadores de factores causales, en los que sobre sale la pobreza en la que viven los habitantes, el índice de desnutrición se refleja entre la población indígena, mujeres analfabetas, familias numerosas. Se puede decir que la educación es parte fundamental para prevenir la desnutrición, la alta tasa de fecundación, el hacinamiento, el intervalo entre nacimientos, pobreza, las características de las viviendas, el acceso a los servicios básico, entre otros son factores que contribuyen a aumentar la desnutrición.

Al analizar estos factores y los datos estadísticos, se determinó que una guía con recetas alimenticias hechas con productos que la población tiene a su alcance y puedan darle una mejor calidad de vida a sus hijos tomando en cuenta su situación económica, el personal de salud debe contar con una herramienta útil para las familias que no cuentan con recursos económicos y que puedan alimentar a los niños debido a que son los más vulnerables en tener desnutrición, si se cuida de su nutrición evitaremos así muertes por esta causa y crecerán niños felices.

La guía será proporcionada a todo el personal de enfermería que en la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz para que ellos informen a la población para que manejen lo productos locales y puedan dar una buena alimentación, aprovechando lo que se encuentra a su alrededor y con ello los niños crezcan sanos y fuertes.

## Objetivos

### Objetivo General

Diseñar una guía nutricional de recetas con alimentos locales para niños con estatus de desnutrición aguda que asisten a la Unidad de Nutrición de la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz.

### Objetivos específicos

- Proveer al personal de los Centros de Recuperación Nutricional una guía con recetas nutricionales de alimentos locales, para la atención de niños con desnutrición.
- Impartir al personal de enfermería que laboran en la Unidad de Nutrición, de la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz.
- Contribuir a la prevención de la mortalidad de los niños que presentan desnutrición en el municipio de Baja Verapaz.

# UNIDAD I



**Conceptos básicos de  
la alimentación de  
niños menores de  
cinco años.**

## Leche materna

2

La Lactancia Materna ofrece innumerables beneficios para el niño, la madre y la familia, y conviene prolongarla por dos años o más:

- La leche materna es el mejor alimento; el más completo que puede recibir

**El niño menor de 6 meses:** Le brinda al bebé todos los elementos que necesita para su crecimiento y desarrollo saludables.

- La leche de la madre está adaptada a las necesidades y posibilidades de su hijo y por ello se digiere más fácilmente que cualquier otra leche.

<https://st2.depositphotos.com//depositphotos.jpg>



- Por eso lo ideal es la Lactancia exclusiva, y debe ser el único alimento que reciba el niño durante los primeros 6 meses de su vida
- La leche materna contiene todo el líquido que él bebe necesita durante los primeros 6 meses. No le dé agua, ni tectitos, ni jugos, ni otros líquidos.
- La lactancia materna favorece y fortalece la relación de afecto entre la mamá y el bebé; contribuye al desarrollo de niños capaces, seguros, y emocionalmente estables. El contacto “piel a piel” es fundamental: póngalo sobre su pecho en el momento de nacer, y a mamar dentro de la primera hora de nacido.



- El calostro (primera leche de la mamá) es muy importante ya que lo defiende de las infecciones más comunes: El bebé necesita recibirlo, no lo deseche. (Prevención de las desnutrición, 2016 - 2020, pág. 16)

<https://us.123rf.com/450wm-lactancia.jpg?ver=6>

- La leche materna es más segura e higiénica porque el niño la toma directamente de su mamá. Está disponible a toda hora y en cualquier lugar, y se conserva bien dentro del pecho materno, aun cuando la madre haya pasado un tiempo sin amamantar.
- A través de su leche, la mamá le transmite al bebé factores de protección (“anticuerpos”) que los protegen contra las enfermedades más comunes cuando son muy pequeños y hasta que sean capaces de formar sus propias defensas.



<https://www.natalben.com/lactancia-materna-exclusiva.jpg>

**Lactancia a demanda:** Los bebés piden cuando tienen hambre y esto favorece que la madre produzca la leche que su hijo necesita. Para que la mamá pueda producir la leche que su bebé necesita, el niño debe mamar con frecuencia: Esta es una de las Reglas de Oro de la lactancia. (Políticas Públicas Departamentales de Seguridad Alimentaria y Nutricional, 2012, pág. 19)

### Cómo favorecer una lactancia exitosa

Para amamantar, la mamá debe estar motivada y tranquila; y el bebé, sostenido y seguro. Hay distintas posiciones para amamantar, es conveniente variar las posiciones para prevenir dificultades. Cualquiera sea la posición, siempre es conveniente:

- Que la mamá esté cómoda.
- Con la espalda apoyada.
- Que el bebé sea llevado al pecho de la madre, y no el pecho al bebé.
- Que la cabeza y el cuerpo del bebé estén alineados con el abdomen de su mamá



<https://i.pinimg.com/originals/e545a8ade.jpg>

(“panza con panza”); que no estén curvados ni “enrollados”.

- Que la cara del bebé esté frente al pecho de la mamá, y su nariz contra el pezón, mirando a la madre.
- Que todo el cuerpo del bebé quede sostenido en el regazo materno (y no sólo la cabeza o las nalgas).
- ¡Es importante mirar al bebé a los ojos! A través de la mirada se intercambia afecto.



<http://www.familiaysalud.es/sites/itok=lf--0Ng8>

### En qué momento alimentar al bebe.

A partir de los 6 meses es necesario complementar la leche materna, agregándole de a poco otros alimentos diferentes de todos los grupos que aparecen en la Gráfica de la Alimentación Saludable. (Recetas con Productos de mi Comunidad, 2018, pág. 21)

A los 6 meses: una comida al día, más pecho a demanda, es muy importante recordar que la introducción de otros alimentos no debe demorarse más allá de los 6 meses, porque es cuando los niños necesitan más cantidad de alimentos y es cuando están listos para aprender a comer:

- Las comiditas deben ser espesas. Las preparaciones líquidas (sopas, caldos, jugos) no
- contienen suficientes elementos nutritivos porque tienen mayor cantidad de agua.
- Continúe amamantando a su bebé. Es recomendable amamantar primero y después ofrecer los alimentos distintos a la leche. (Políticas Públicas Departamentales de Seguridad Alimentaria y Nutricional, 2012, pág. 11)



<https://www.google.com/url?sa=alimentos-para-beb%23>

## ¿Qué alimentos se pueden dar y cómo ofrecerlos?

Comience a darle una vez al día unas cucharaditas de papillas de cereales: arroz, fécula de maíz, harina de maíz, tapioca. Por ejemplo, arroz bien cocido y pisado con tenedor; polenta con zapallo, o purés de hortalizas (combinar papa sin brotes, batata, mandioca, zapallo y zanahoria, enriquecidos con leche materna o leche en polvo fortificada). (Protocolo para el tratamiento de niños con desnutrición, 2011, pág. 26)



<https://media.istockphoto.com/vectors/baby-670>

- NO hace falta agregar sal. Los alimentos ya contienen, naturalmente, suficiente sal y no conviene que los niños se acostumbren desde pequeños a los sabores muy salados.
- Agregar en cada comida una cucharadita de aceite o manteca.
- Una semana más adelante agréguele un pequeño trozo de carne sin grasa –de vaca o de pollo, de conejo, de cerdo–, bien cocida –a la plancha, a la parrilla o hervida– y bien desmenuzada –picada finamente o rallada–. Una vez por semana se puede reemplazar la carne por hígado bien cocido y molido o morcilla tamizada (sólo la parte cremosa, sin piel ni partes duras).
- A los purés se les puede agregar: salsa blanca, ricota o queso tipo cremoso.



<https://previews.123rf.com/images/.jpg>

- Como postre, se pueden ofrecer purés de pulpas de frutas maduras (manzana, banana, peras, durazno), bien lavadas y peladas.
- Como bebida, lo ideal es el agua hervida y enfriada; también jugos de frutas naturales, colados y diluidos con un poco de agua. No es necesario agregarles azúcar. Los sabores naturales son siempre más saludables.



<https://eresmama.com/wp-content/-pure-frutas-3.jpg>

### **Algunos consejos:**

- Desde que comienza a comer, el niño o niña debe tener su propio plato; esto permite que la mamá o la persona que lo cuida pueda observar la cantidad que come cada vez, de acuerdo a la edad.
- La hora ideal para comenzar a darle los primeros alimentos es la que disponga la mamá. El bebé comenzará a comer una vez al día, que puede ser el almuerzo o la cena. *La madre debe tener tiempo, estar tranquila y bien dispuesta.*
- Es muy importante la mirada de la madre hacia su hijo, ya que a través de ella se comunica con él. También es importante explicarle lo que va a comer.
- Incorpore los alimentos de a uno por vez, para probar la tolerancia y la aceptación de sabores, y detectar posibles alergias. Es conveniente ofrecer el alimento durante varios días para que el niño/a se habitúe a su sabor.
- Insista una y otra vez, colocando el alimento en el centro de la lengua del niño, para evitar que éste lo escupa, ya que las primeras veces que el niño recibe alimentos con cuchara, generalmente saca la lengua (como hace para chupar) y puede parecer que está rechazando el alimento.



<https://thermomix-barcelona.es/b53bb.jpg>

- No se preocupe si no come lo que Ud. espera; es un proceso de aprendizaje en el que cada niño tiene su ritmo, que debe ser respetado.
- Utilice una cucharita pequeña, de bordes lisos y suaves.



[https://6m.babytuto.com/post/ck\\_6.jpg](https://6m.babytuto.com/post/ck_6.jpg)

- Evite agregar sal a los alimentos. No es necesario ni conveniente
- Utilice azúcar en pequeñas cantidades sólo en las preparaciones que lo requieran (por ejemplo, los postres).
- Cuide de lavar muy bien las verduras antes de cocinarlas. (Ver, en el Mensaje N° 5, en la página 33 las indicaciones para la mejor higiene y preparación.)
- Es muy importante no utilizar la comida como premio o castigo; el niño debe interpretar desde pequeño que el alimento es algo necesario para crecer.
- Poco a poco, el niño debe ir reconociendo el momento de la comida como una rutina necesaria y placentera, en la que debe participar activamente. Ofrézcale una cuchara, nómbrele los alimentos, háblele de sus características de color, temperatura, etc.

Acompañe sus comentarios con gestos y entonación agradables; anticipele que va a comer por medio de una canción o de un gesto; por ejemplo, mostrarle el babero, preparar la mesa, u otro semejante. (Programa de seguridad alimentaria y nutricional, 2014, pág. 21)

- **Entre los 7 y 8 meses:**

**2-3 comidas al día más pecho a demanda:** De a poco, las comidas del día irán tomando su forma y los alimentos serán incorporados de a uno por vez.

El ritmo de las comidas diarias es muy importante. Por ejemplo: desayuno, almuerzo, merienda, cena. Sus horarios le ayudan al niño a comprender las ideas de lo esperable, el tiempo, el espacio y le ayudan a crecer en sociedad.



<https://st3.depositphotos.com/103-.jpg>

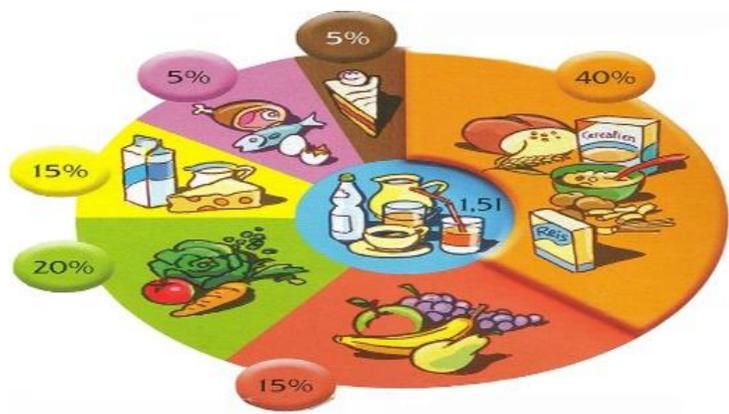
## ¿Qué alimentos se pueden dar y cómo ofrecerlos?

Podemos brindarle, además de todo lo anterior, otros alimentos tales como:

- Papillas que tengan harina de trigo, sémola o fideos chicos y finos (por ejemplo, cabellos de ángel), avena arrollada, cebada.
- Papillas de otros vegetales triturados (Ej. zapallitos).
- Yema de huevo dura y pisada, agregada a los purés y otras preparaciones.
- Papillas de legumbres bien cocidas, tamizadas y sin piel (arvejas, lentejas, garbanzos, habas, etc.).
- Agréguele un pequeño trozo de carne de vaca o ave bien cocida, desmenuzada, picada finamente o rallada (2 cucharadas soperas). Una vez por semana se puede reemplazar la carne por hígado bien cocido y molido, o morcilla.
- Agregar en cada comida una cucharadita de aceite o manteca.
- Postres con leche tales como flanes, cremas de maicena, arroz, polenta con leche y sémola con leche, cereales con leche y azúcar. Puede utilizar la leche materna para prepararlos.
- Pan ligeramente tostado; bizcochos secos (tipo tostadas) o galletitas simples sin rellenos; vainillas.
- Agregue quesos cremosos o tipo fresco, y de rallar en las preparaciones.
- Es muy importante darle todos los días una fruta y una verdura de color amarillo, anaranjado o verde oscuro.
- Yogur entero de vainilla: solo, con frutas frescas o cereales. Yogur casero.
- Pulpas de frutas locales: palta, mamón, etc.



<https://us.123rf.com/yavikto.jpg?ver=6>



<https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?C275scB>

### Algunos consejos:

- Desde que comienza a comer el niño o niña necesita tener su propio plato; esto permite que la mamá o la persona que lo cuida pueda observar la cantidad que come cada vez, de acuerdo a la edad. A partir de los 8 meses los niños necesitan comer aproximadamente medio plato mediano (tamaño postre) en cada momento de comida.



[http://www.somstudio.es/%20Piezas00\\_0.jpg](http://www.somstudio.es/%20Piezas00_0.jpg)

- Los niños necesitan “ayuda” para comer: para aprender nuevos sabores, necesitan ser estimulados, no forzados. Recuerde: No es conveniente forzarlos a comer.
- Respete el apetito del niño o niña: ellos regulan de una manera natural la cantidad que necesitan. Si en una comida comen todos los alimentos, tal vez en la siguiente comerán menos.
- Deje que el niño use sus manos –previamente lavadas– para llevar los alimentos a la boca; así conocerá la diferente consistencia de las preparaciones.
- Como las necesidades nutricionales de los niños son altas, es muy importante que cada alimento que coman sea muy nutritivo. Por eso las golosinas, bebidas gaseosas, gelatinas, jugos sintéticos concentrados y productos “de quiosco”, en general, no son adecuados para la alimentación de los niños.
- Las bebidas ideales para acompañar las comidas son el agua potable o los jugos naturales de frutas. Tengamos presente que es preferible darlos con cucharitas, tazas o vasitos bebedores.



<https://www.desdelaplaza.com/frutas.jpg>

**Higiene en todo:** Con excepción de la leche de la mamá –que se ofrece directamente al niño–, cualquier alimento o bebida tiene posibilidades de contaminarse con microbios y ser peligroso para la salud. Por eso, cuando los niños empiezan a comer otros alimentos aumenta el riesgo de enfermar de diarrea. (Prevención de las desnutrición, 2016 - 2020, pág. 35)



data: image/jpeg;base64evO3/gHGc0z4/ UB//9k=

**Para prevenir estos problemas es importante:**

- Lavarse las manos frecuentemente y con mucho cuidado, con agua limpia y jabón, antes de preparar y de servir los alimentos, y después de ir al baño, después de acompañar a los niños al baño, o después de cambiar pañales.
- Usar ropa y delantal limpios.
- Evitar tocarse el pelo, la boca, la nariz, mientras cocina y, si lo hace, lavarse luego las manos de inmediato.
- Taparse la boca con el dorso de la mano o del antebrazo si estornuda o tose, y después lavarse las manos.
- Utilice siempre agua limpia para preparar los alimentos. Si se sospecha que puede estar contaminada, se debe hervir muy bien durante 5 minutos o agregarle dos gotitas de lavandina por litro y dejarla reposar media hora en un recipiente tapado antes de usarla.



<http://4.bp.blogspot.com/00/Imagen2.jpg>

- Cuide especialmente la higiene de los utensilios y vajilla que se usan para preparar y ofrecer los alimentos.
- Todos los alimentos que se ofrezcan al niño deben ser frescos y, en lo posible, preparados en ese momento. No deben guardarse alimentos de un día para el otro.
- Conserve los alimentos en lugares limpios, frescos y secos.
- Evite recalentar los alimentos.
- Evite el contacto de los alimentos con moscas u otro tipo de insectos, y con los animales domésticos.
- No pulverice venenos o insecticidas cerca de los alimentos, para evitar su contaminación.
- Para prevenir algunas enfermedades muy serias en nuestros niños, las carnes que les damos deben estar muy bien cocidas, especialmente si se trata de carne picada o molida, como en las hamburguesas. Deben estar totalmente cocidas, y su jugo debe ser transparente.
- Asimismo, es importante evitar el contacto de las carnes crudas con otros alimentos. (Protocolo para el tratamiento de niños con desnutrición, 2011, pág. 10)



<https://www.cafrancocinas.com-1024x645.jpg>

# UNIDAD II

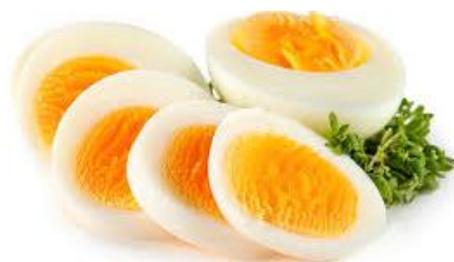


**Para niños de seis  
meses a un año**

## Papilla con yema de huevo

### Ingredientes:

- 3 cucharadas de puré de papa (1 papa cocida)
- 2 cucharadas de margarina o aceite vegetal.
- 1 yema de huevo cocida (puede dar desde 9 meses)



<https://www.marions-kochbuch.de/dru-pic/5856.jpg>

### Preparación:

1. Lavara bien la papa y ponerla a cocer.
2. Pelar la papa y deshacerla (machacar) bien con un tenedor para hacerla puré.
3. Cocer el huevo en agua, pelarlo y partirlo por la mitad.
4. Deshacer la yema de huevo y agregar el puré de papa, revolviendo con el aceite o margarina hasta hacer puré. (Recetas de Cocina Basica, 2016)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	11.9 Kcal
Proteínas	50 g
Carbohidratos	15 g
3 cucharadas por porción.	

(Tabla de Composición de alimetos de Centroamérica, 2009, pág. 29)



[https://imageserve.babycenter.com/8/7ys7\\_med.jpg](https://imageserve.babycenter.com/8/7ys7_med.jpg)

## Papilla de arroz con zanahoria

### Ingredientes:

- ½ taza de agua.
- 2 cucharadas de arroz.
- 3 cucharadas de zanahoria picada.
- 1 pizca de sal.
- 1 cucharada de aceite.
- 2 cucharadas de harina, incaparina, vitacereal.



<https://i.pinimg.com/474x/b9/5bf797cc.jpg>

### Preparación:

1. Ponga a hervir harina, incaparina o vitacereal con agua por 5 minutos.
2. Ponga a cocer la zanahoria.
3. Fría el arroz con sal y aceite.
4. Agregue el arroz el agua con que coció la zanahoria y deje cocer.
5. Cuando estén cocidos el arroz y las zanahorias, hágalo puré.
6. Mezcle todos los ingredientes, sazónelos y macháquelos bien hasta que tenga consistencia adecuada para el niño y pueda comerla. (Recetas con Productos de mi Comunidad, 2018, pág. 37)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	30 Kcal
Vitamina A	15 g
Carbohidratos	7.0 g
3 cucharadas por porción.	

(Tabla de Composición de alimetos de Centroamérica, 2009, pág. 29)



<https://static.guiainfantil.com/pictures/-zanahoria-para-bebes-y-ninos.jpg>

## Puré de elote y berro

### Ingredientes:

- ½ taza de agua.
- ¼ de unidad de elote.
- 1 cucharada de hojas de berro.
- 1 pizca de sal.
- ½ de cucharadita de aceite.
- 1 cucharada de harina o incaparina o vitacereal.



<https://previews.123rf.com/images/%ADz-dulce.jpg>

### Preparación:

1. Lave bien todos los vegetales.
2. Ponga a cocer el berro y elote.
3. Ya cocido licue o machaque todos los ingredientes.
4. Coloque en el fuego y deshaga la harina en agua.
5. Ponga a hervir todo junto por 5 minutos.
6. Si está muy espeso, agregue agua. (Guía Operativa Desnutrición, 2016, pág. 39)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	11.9 Kcal
Proteínas	10 g
Carbohidratos	18.6 g
3 cucharadas por porción.	

(Tabla de Composición de alimentos de Centroamérica, 2009)



<https://static.guiainfantil.com/media/-pures-para-el-bebe-md.jpg>

## Puré de zanahoria

### Ingredientes:

- 1 litro de agua.
- 1 cucharada de aceite.
- 2 unidades de zanahoria grande.
- Sal al gusto.



[https://cdn.pixabay.com/carrot-156853\\_720.png](https://cdn.pixabay.com/carrot-156853_720.png)

### Preparación:

1. Lave y pele las zanahorias.
2. Corte las zanahorias en trozos pequeños.
3. Hierva las zanahorias y déjelas enfriar.
4. Aplaste las zanahorias cocidas con un tenedor hasta hacerlas puré.
5. Agregue aceite y sal. (Cocina Nutritiva, 2014, pág. 59)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	15 cal
Proteínas	8.3 gramos
Carbohidratos	25.3 gramos
4 cucharadas por porción.	

(Tabla de Composición de alimetos de Centroamérica, 2009, pág. 36)



data:image/jpeg;base64,/9j/4AAQSkZJRgABAQAAQABAAD/vdeXkGcf//Z

## Yema de huevo con banano

### Ingredientes:

- 1 unidad de huevo.
- 1 unidad de banano.
- 1 taza de agua.
- Media cucharada de aceite.
- Miel o azúcar al gusto.



[https://image.freepik.com/foto-gratis/platano-huevos\\_1339-1206.jpg](https://image.freepik.com/foto-gratis/platano-huevos_1339-1206.jpg)

### Preparación:

1. Hierva el huevo en agua por 10 minutos hasta que quede duro.
2. Escorra el huevo y déjelo enfriar.
3. Quite las cascara al huevo.
4. Mezcle la yema del huevo y el banano con un tenedor.
5. Agregue miel o azúcar al gusto.
6. Si desea, agregue gotitas de aceite. (Guia Operativa Desnutrición, 2016, pág. 27)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	37.9 cal
Proteínas	72.3 gramos
Carbohidratos	6.1 gramos
4 cucharadas por porción.	

(Tabla de Composición de alimentos de Centroamérica, 2009, pág. 34)



<https://i.pinimg.com/originals/37/86/71/378671858fe4060fc3abb39aa361a489.jpg>

# UNIDAD III

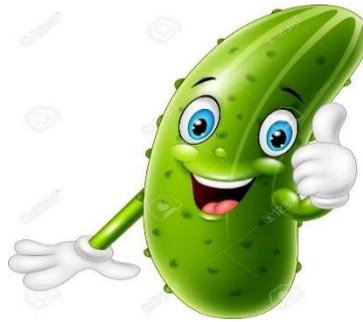


Para niños de un  
año a dos años

## Ensalada de verdolaga con pollo desmenuzado; pepino y zanahoria

### Ingredientes:

- Verdolaga, 3 manojos
- Pollo, 3 libras de pechuga
- Pepino, 5 pepinos
- Zanahoria, 5 zanahorias
- Sal, 3 cucharadas
- Limón, 2 unidades



<https://previews.123rf.com/images/-arriba.jpg>

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar la verdolaga (5 gotas de cloro en 2 litros de agua - dejar reposar durante 15 minutos).
2. Cocer en 3 litros de agua el pollo, agregar una pizca de sal para el cocimiento.
3. Una vez cocido el pollo, escurrirlo, deshilarlo y ponerlo en un recipiente.
4. Lavar y pelar los pepinos y zanahorias seguidamente rallarlos, luego partir los limones; mezclar con el pollo desmenuzado y sazonar con limón y sal al gusto.
5. Se sirve una porción de 4 cucharadas aproximadamente. (Guía Operativa Desnutrición, 2016, pág. 50)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	101 Kcal
Proteínas	29.6 g
Calcio	29 g
Carbohidratos	25.9 g
½ taza por porción.	

(Tabla de Composición de alimentos de Centroamérica, 2009, pág. 28)



[https://cdn2.traveler.es/uploads/images/\\_797089459\\_667x1000.jpg](https://cdn2.traveler.es/uploads/images/_797089459_667x1000.jpg)

## Caldo de macuy con verduras, vísceras y arroz

20

### Ingredientes:

- Macuy, 1 manojo
- Papa, 1 libra
- Güisquil, 1 unidad
- Cilantro, ¼ de manojo
- Tomate, 1 libra
- Cebolla, 1 unidad
- Zanahoria, 1 unidad
- Visera de pollo (menudo), 2 libras
- Arroz, 1 libra



[http://www.tramil.net/sites/tramil.americanum\\_rg.jpg](http://www.tramil.net/sites/tramil.americanum_rg.jpg)

### Preparación:

1. Deshojar, Lavar y desinfectar las hojas de macuy. (en un recipiente con 5 gotas de cloro en 2 litros de agua, durante 15 minutos )
2. Poner a cocinar las vísceras con un diente de ajo en 5 litros de agua, a media cocción de las vísceras agregar las papas, güisquil y zanahoria en cuadritos y el arroz.
3. Luego dejar caer las hojas de macuy y esperar que hierva por 3 minutos.
4. Servir una porción por cada niño (1 taza) (Cocina Nutritiva, 2014, pág. 51)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	11.9 Kcal
Proteínas	50 g
Calcio	28 g
Carbohidratos	15 g
½ taza por porción.	

(Tabla de Composición de alimetros de Centroamérica, 2009, pág. 24)

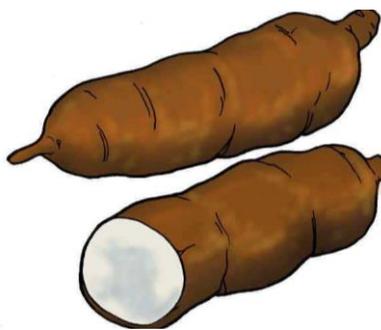


<https://docplayer.es/docs-images/92/109988816/images/267-0.jpg>

## Tortas de yuca

### Ingredientes:

- 1 libra de yuca
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 cebolla grande
- 2 huevos
- Sal al gusto



<https://i.pinimg.com/originals/4f8d1002181899.jpg>

### Preparación:

1. Lave, pele y corte en trozos medianos la yuca; ponga a cocer en un litro de agua.
2. Cuando este cocida la yuca tritúrela con un tenedor, agregue la cebolla finamente picada, la mantequilla derretida y los huevos, mezcle todos los ingredientes.
3. En un sartén coloque aceite a calentar, vierta la mezcla con una cuchara dándole la forma circular similar a una tortilla; deje cocer de ambos lados hasta que este doradita.
4. Se repite la operación lo que rinda la mezcla. (Cocina Nutritiva, 2014, pág. 8)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	11.9 Kcal
Proteínas	50 g
Calcio	28 g
Carbohidratos	15 g
2 tortitas por porción.	

(Tabla de Composición de alimetos de Centroamérica, 2009, pág. 31)



[https://2.bp.blogspot.com/\\_4ijLJs20PWU/SjhnQ71cPSI/yuca+torta-04.jpg](https://2.bp.blogspot.com/_4ijLJs20PWU/SjhnQ71cPSI/yuca+torta-04.jpg)

## Yuca cocida

22

### Ingredientes:

- 1 libra de yuca
- Sal al gusto



[http://www.methyla.org/wp-content/uploads/2019/02/2\\_3\\_6.png](http://www.methyla.org/wp-content/uploads/2019/02/2_3_6.png)

### Preparación:

1. Lave y pele la yuca.
2. Corte la yuca en trozos medianos y ponga a cocer en un litro de agua juntamente con sal.
3. Cuando la yuca este cocida puede servir acompañada de salsa de tomate.  
(Recetas con Productos de mi Comunidad, 2018, pág. 43)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	160 Kcal
Proteínas	1.36 g
Calcio	16 g
Carbohidratos	38.06 g
3 trozos pequeños por porción.	

(Tabla de Composición de alimentos de Centroamérica, 2009, pág. 13)



<https://cocinista-vs.netdna-ssl.com/download/bancorecursos/recetas/yuca-cocida.jpg>

## Frijoles con incaparina

### Ingredientes:

- 4 cucharadas de INCAPARINA® (Original, CRECIMAX® o MATERNAL®)
- 1 libra de frijol negro, blanco o colorado
- 8 tomates
- 1 cebolla
- 1 manojo de cilantro
- 8 cucharadas de cilantro
- 8 cucharadas de aceite
- 3 tazas de agua
- 1 cucharada de consomé de pollo



<https://cdn.tuhogar.com/frijoles-limpios-axion.jpg>

### Procedimiento

1. Cocinar el frijol como de costumbre, con sal, cebolla y ajo hasta que esté suave.
2. Lavar y picar finamente el tomate, la cebolla y el chile pimiento, luego freírlos.
3. Disolver la INCAPARINA® en las tres tazas de agua fría (ponga la INCAPARINA® en una olla, disuelva los grumos y agregue el agua) y agregarlas al frijol.
4. Agregar el recado frito y el cilantro bien lavado y picado y el consomé de pollo.
5. Deje hervir durante 15 minutos. (Recetas de Cocina Basica, 2016, pág. 12)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	160 Kcal
Proteínas	1.36 g
Calcio	16 g
Carbohidratos	38.06 g
½ taza por porción.	

(Tabla de Composición de alimetros de Centroamérica, 2009, pág. 19)



<https://www.eluniversal.com.mx/sites/universal.jpg>

## Galletas de incaparina

### Ingredientes:

- 2 barras de margarina
- 1 taza de azúcar
- 1 ½ taza de harina
- 1 ½ taza de INCAPARINA®  
(Original, CRECIMAX® o MATERNAL®)
- 2 cucharadas de leche
- 2 huevos
- 4 cucharaditas de polvo de hornear



<http://futumarkets.com/614/incaparina-bolsa-450g.jpg>

### Procedimiento

1. Batir huevos, azúcar, margarina, leche, polvo de hornear hasta que esté cremosa.
2. Añadir la harina y la INCAPARINA, batir hasta tener una masa consistente.
3. Luego extender la masa sobre una cubierta de harina para evitar pegar y amasar.
4. Cortar en figuras.
5. Sobre latas engrasadas y enharinadas, colocar las figuras en las latas.
6. Precaliente el horno a 350 grados centígrados y cuando esté listo, hornee las galletas de 20 ó 25 minutos hasta estar doradas. Retirar del molde mientras esté calientes. (Recetas con Productos de mi Comunidad, 2018, pág. 34)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	357 Kcal
Proteínas	0.60 g
Calcio	8 g
Carbohidratos	85.60 g
4 galletas por porción.	

(Tabla de Composición de alimetros de Centroamérica, 2009)



data:image/jpeg;base64,/9j/gBJJJIASSSAP/Z

## Refresco de chilacayote.

### Ingredientes:

- 1 chilacayote mediano
- 3 litros de agua
- 1 rajita de canela
- Azúcar al gusto



<https://c8.alamy.com/chilacayote-deutschland-TR62J3.jpg>

### Preparación:

1. Corte en trozos medianos y ponga a cocer en agua, canela y azúcar hasta que presente una consistencia blanda.
2. Seguidamente raspe quitando la cascara del chilacayote y añada más azúcar o agua, en caso de ser necesario.
3. Si desea agregue hielo al gusto. (Recetas con Productos de mi Comunidad, 2018, pág. 61)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	160 Kcal
Proteínas	1.36 g
Calcio	16 g
Carbohidratos	38.06 g
1 vaso por porción.	

(Tabla de Composición de alimetros de Centroamérica, 2009, pág. 42)



<https://comidasguatemaltecas.pro/wp-content/Fresco-guatemalteco.jpg>

## Atole de amaranto

### Ingredientes:

- 5 tazas de agua,
- 1 taza de amaranto
- 1 poco de azúcar o miel para endulzar.



<https://www.orbitanatural.com/42-default/amaranto.jpg>

### Preparación:

Coloca en remojo durante dos horas el amaranto dentro de un recipiente con dos tazas de agua. Después de las 2 horas en remojo, añade el resto de agua (3 tazas) y deja que hierva a fuego medio. Cuando la preparación termine de hervir, endulza con la miel o el azúcar, deja que se enfríe. Cuando esté totalmente frío debes licuar y colar. El atole tibio puedes darlo a tu bebé en un biberón. (Recetas con Productos de mi Comunidad, 2018, pág. 63)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	374 Kcal
Proteínas	14.45 g
Calcio	153 g
Carbohidratos	66.17 g
1 vaso por porción.	

(Tabla de Composición de alimentos de Centroamérica, 2009, pág. 36)



<https://dam.cocinafacil.com.mx/wp-content/atole-amaranto-670x375.jpg>

## Huevos revueltos con espinaca y frijol con arroz

### Ingredientes:

- Huevos, 5 unidades
- Espinaca, 1 manojo
- Arroz, 1 libra
- Frijol, 1 libra
- Cebolla, 1 unidad
- Sal, 3 cucharadas



<https://estaticos.miarevista.es/media/e74/l.jpg>

### Preparación:

1. Lavar bien la espinaca y deshojar. ( 5 litros de agua y 10 gotas de cloro)
  2. Se pone a coser el frijol con 1 cabeza de ajo y sal al gusto durante media hora, seguidamente se agrega el arroz y esperar a que se cocine.
  3. Poner a cocinar la espinaca en 2 litros de agua dejar que hierva por 5 minutos con 1 cucharada de sal. Luego escurrir en un colador.
  4. Sofreír 5 tomates y la cebolla en un sartén con 4 cucharadas de aceite.
  5. Batir los 15 huevos, agregar  $\frac{1}{2}$  cucharada de sal y agregar la espinaca. Se precalienta el aceite en un sartén grande y se deja caer la mezcla.
  6. Servir una cucharada de frijol con arroz y una porción de huevo con espinaca.
- (Cocina Nutritiva, 2014, pág. 60)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	374 Kcal
Proteínas	14.45 g
Calcio	153 g
Carbohidratos	66.17 g
¼ taza de frijol y una espinaca por porción.	

(Tabla de Composición de alimetos de Centroamérica, 2009, pág. 45)



<https://i.pinimg.com/originals/74/e7/ff/74e7ffcc6a8096ee5eb425df6c301c6e.jpg>

## Sopa de güicoy

### Ingredientes:

- Güicoy, 5 unidades
- Sal, 3 cucharadas
- Agua, 5 litros



<https://img.freepik.com/vector-gratis/calabaza-626&ext=jpg>

### Preparación:

1. Lavar los güicoyes.
2. Poner a cocer los güicoyes y dejar que hierva durante 15 minutos con 1 cucharada de sal.
3. Una vez cocidos se licúan los güicoyes.
4. En una olla agregar el licuado y dejar que hierva por 5 minutos
5. Servir 1 taza a cada niño. (Recetas con Productos de mi Comunidad, 2018, pág. 8)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	30 Kcal
Proteínas	1.03 g
Calcio	39 g
Carbohidratos	3.28 g
½ taza por porción.	

(Tabla de Composición de alimetos de Centroamérica, 2009, pág. 53)



<https://images-gmi-pmc.edge-general Mills.com/03c12-42-49-a3f5-c765e958.jpg>

## Tortas de chipilín con huevo y frijol

### Ingredientes:

- Huevos, 5 huevos
- Chipilín, 1 manojo
- Frijol, 1 libra
- Aceite, 1 botella de 250 ml
- Sal, 2 cucharadas
- Tomate, 1 libra
- Cebolla, 1 unidad
- Ajo, 1 cabeza



<https://i.pinimg.com/originals/611d.jpg>

### Preparación:

1. Lavar bien las verduras y el chipilín. ( 5 litros de agua y 10 gotas de cloro)
2. Se pone a cocinar el frijol con 1 cabeza de ajo y sal al gusto durante media hora.
3. Poner a cocinar el chipilín en 2 litros de agua dejar que hierva por 5 minutos con 1 cucharada de sal. Luego escurrir en un colador.
4. Sofreír 5 tomates y la cebolla en un sartén con 4 cucharadas de aceite.
5. Batir los 15 huevos, agregar ½ cucharada de sal y agregar el chipilín ya escurrido.  
Se precalienta el aceite en un sartén pequeño y se van elaborando las tortas.
6. Se sirve una porción de frijol y 1 torta de huevo. (Cocina Nutritiva, 2014, pág. 6)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	56 Kcal
Proteínas	7.00 g
Calcio	287 g
Carbohidratos	9.10 g
½ taza por porción.	

(Tabla de Composición de alimentos de Centroamérica, 2009, pág. 51)



<http://3.bp.blogspot.com/-h630-p-k-no-nu/sopa%2Bde%2Bchipilin.jpg>

# UNIDAD IV



Para niños de tres  
años a cinco

## Espinaca con protemás

### Ingredientes:

- 1 Sobre de protemás.
- 1 manojo de espinaca.
- Media taza de aceite.
- 2 unidades de cebollas.
- 1 unidad de papa mediana.
- 3 cucharadas de harina.
- Sal al gusto
- 2 tazas de agua.



<https://estaticos.miarevista.es/media/-espinacas.jpg>

### Preparación:

1. Remoje el protemás en dos tazas de agua y deje reposar por 15 minutos.
2. Lave, limpie y ponga a sudar las hojas de espinaca por 5 minutos.
3. Retírelas del fuego y píquelas, fría la cebolla y agregue la espinaca.
4. Agregue el protemás y espolvoree la harina. Si está muy seco agregue agua.
5. Sazone al gusto. (Recetas con Productos de mi Comunidad, 2018, pág. 20)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	23.1 Kcal
Proteínas	2.86 g
Calcio	136 g
Potasio	466 g
Carbohidratos	3.75 g
½ taza por porción.	

(Tabla de Composición de alimetros de Centroamérica, 2009, pág. 35)



[https://i.ytimg.com/vi/qa7K92avw\\_Y/hqdefault.jpg](https://i.ytimg.com/vi/qa7K92avw_Y/hqdefault.jpg)

## Flor de izote con huevo

### Ingredientes:

- 1 taza de pétalos de flor de izote
- 2 tomates maduros
- 1 cebolla mediana
- 3 huevos
- 1 cucharadita de margarina al gusto



<https://i.pinimg.com/236x/-prints.jpg>

### Preparación:

1. Lave y ponga a cocer en agua los pétalos de la flor de izote hasta que estén blandos.
2. Seguidamente córtelos en cuadritos.
3. Lave y corte finamente la cebolla y los tomates.
4. En un sartén derrita la margarina, inmediatamente sofría cebolla, tomates y los pétalos de flor de izote por 3 minutos.
5. Agregue los huevos batidos mezcle y espere hasta que estén cocidos.
6. Sirva acompañados de frijoles o queso. (Cocina Nutritiva, 2014, pág. 24)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	61 Kcal
Proteínas	2.00 g
Calcio	34 g
Potasio	0.20 g
Carbohidratos	0.30 g
½ taza por porción.	

(Tabla de Composición de alimentos de Centroamérica, 2009, pág. 36)



<https://i.ytimg.com/vi/iZ5KVPi9neM/maxresdefault.jpg>

## Flor de izote en iguaxte.

### Ingredientes:

- 1 taza de flor de izote
- ½ libra de pepitoria molida
- 4 tomates rojos
- 1 cebolla pequeña
- 10 miltomates
- ½ chile pimiento
- 1 tortilla tostada
- Aceite, sal y pimienta al gusto



[http://2.bp.blogspot.com/-hZ2CTK3J\\_Zw/036.jpg](http://2.bp.blogspot.com/-hZ2CTK3J_Zw/036.jpg)

### Preparación:

1. Lave y ponga a hervir en agua los pétalos de la flor de izote.
2. Seguidamente prepare el recado: se asan los tomates, chile pimiento, cebolla, miltomates y la tortilla.
3. Se licua todos lo que se aso junto con la pepitoria y un vaso de agua.
4. En un sartén caliente el aceite y sofría la salsa del recado, cuando este hirviendo agregue las flores de izote previamente cocida.
5. Se dejan en el fuego durante un periodo de 10 a 15 minutos y se sirven con tortillas. (Recetas con Productos de mi Comunidad, 2018, pág. 41)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	61 Kcal
Proteínas	2.00 g
Calcio	34 g
Potasio	0.20 g
Carbohidratos	0.30 g
½ taza por porción.	

(Tabla de Composición de alimetos de Centroamérica, 2009, pág. 36)



<https://aprende.guatemala.com/wp-content/-guatemalteco-400x200.jpg>

## Pacaya envuelta en huevo

34

### Ingredientes:

- Pacayas
- Huevos
- Aceite y sal al gusto



<https://1.bp.blogspot.com/-qInizLubADU/ /pacaya.JPG>

### Preparación:

1. En un recipiente ponga a hervir las pacayas en agua con sal y ocúrrelas.
2. Las claras de huevo se baten a punto de nieve, de último agregue las yemas y una pizca de sal, posteriormente sumerja las pacayas hasta que estén cubiertas.
3. En un satén vierta aceite a calentar y fría las pacayas envueltas de huevo, dórelas de ambos lados.
4. Puede servir las con una salsa de tomate. (Guía Operativa Desnutrición, 2016, pág. 21)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	45 Kcal
Proteínas	4.00 g
Calcio	369 g
Potasio	0.10 g
Carbohidratos	8.30 g
1 pacaya por porción.	

(Tabla de Composición de alimentos de Centroamérica, 2009, pág. 37)



<https://i.pinimg.com/736x/77/ca/70/77ca70e77f0dd845a977308e848ab549.jpg>

## Tortas de bledo

### Ingredientes:

- 1 manojo de bledo
- 2 huevos
- 2 tomates maduros
- 2 cebollas medianas
- 1 sobrecito de consomé
- Aceite, sal al gusto



<https://previews.123rf.com/images/13smile/.jpg>

### Preparación:

1. Lave y corte finamente las hojas de bledo, las cebollas y los tomates.
2. En un recipiente mezcle bledo, cebollas, tomates, y los huevos batidos hasta que la mezcla quede con su consistencia homogénea agregue el consomé y sal al gusto.
3. en un sartén caliente aceite, con una cuchara vierta la mezcla dándole forma de torta y se cuece por unos minutos.
4. Cuando la torta tome un color rojizo dele vuelta para cocer al otro lado.
5. Puede servirse acompañadas de arroz y ensalada. (Recetas de Cocina Basica, 2016)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	32 Kcal
Proteínas	2.72 g
Calcio	278 g
Potasio	0.14 g
Carbohidratos	5.73 g
1 torta por porción.	

(Tabla de Composición de alimetos de Centroamérica, 2009, pág. 21)



data:image/jpeg;base64,/9j//OhI2qa3tVhGEqJ/frXqRa9WAf//Z

## Huevo con bledo

### Ingredientes:

- 10 hojas de bledo.
- Huevos
- 1 cebolla pequeña.
- 1 tomate maduro
- Aceite y sal al gusto



<https://images.freeimages.com/retroflexus-l.jpg>

### Preparación:

1. Lave y corte finamente las hojas de bledo y cebolla.
2. En un sartén ponga aceite, cuando este caliente sofría la cebolla hasta que este transparente.
3. Añada las hojas de bledo y por ultimo incorpore los huevos batidos con sal.
4. Deje cocinar por 2 minutos y sirva. (Guía Operativa Desnutrición, 2016, pág. 69)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	32 Kcal
Proteínas	2.72 g
Calcio	278 g
Potasio	0.14 g
Carbohidratos	5.73 g
½ taza por porción.	

(Tabla de Composición de alimentos de Centroamérica, 2009, pág. 36)



<https://www.google.com/url?sa=i&rct= 22070375331>

## Tortitas de protemás.

### Ingredientes:

- 1 sobre de protemás.
- 4 onzas de miga de pan.
- 1 unidad de cebolla picada.
- 1 unidad de papa mediana.
- 2 tazas de agua.
- Sal y pimienta al gusto.
- 1 huevo
- 4 cucharaditas de aceite.



<https://www.centraldealimentos.com/protemas.png>

### Preparación:

1. Remoje el protemás en 2 tazas de agua y deje reposar por 15 minutos.
2. Lave, cocine y pele las papas.
3. Machaque las papas y agregue la leche y el aceite y mezcle para formar un puré.
4. Batir el huevo, añadirlo a las papas con la cebolla picada.
5. Fría el protemás y agregue al puré de papas con sal y pimienta.
6. Forme totitas, páselas por miga de pan y fríalas en aceite caliente. (Cocina Nutritiva, 2014, pág. 21)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	527 Kcal
Proteínas	8.38 g
Calcio	20 g
Potasio	120 g
Carbohidratos	57054 g
1 torta por porción.	

(Tabla de Composición de alimetos de Centroamérica, 2009, pág. 47)



data:image/jpeg;base64,/9j/yqF+6njllbfNJIrfs/9k=

## Bledo guisado

### Ingredientes:

- 1 manojito de bledo
- Huevos
- 1 cebolla pequeña
- 1 tomate maduro
- Aceite y sal al gusto



<https://amonutricion.files.wordpress.com/2014/09/bledo.jpg>

### Preparación:

1. Lave y corte finamente las hojas de bledo, la cebolla y el tomate.
2. En un sartén coloque aceite, cuando estén caliente sofría las cebollas cuidado de no quemarse.
3. Añada los tomates, las hojas de bledo, sal y consomé al gusto para sazonar.
4. Mezcle bien.
5. Deje cocinar hasta que estén blandas las hojas de bledo.
6. Puede servir con arroz y ensalada. (Recetas de Cocina Basica, 2016, pág. 11)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	32 Kcal
Proteínas	2.72 g
Calcio	278 g
Potasio	0.14 g
Carbohidratos	5.73 g
½ taza por porción.	

(Tabla de Composición de alimetros de Centroamérica, 2009, pág. 37)



data:image/jpeg;base64,/9j/4AAQSkZJ/2Q==

## Pepián negro

### Ingredientes:

- 2 onzas de pepitoria.
- 2 onzas de ajonjolí
- 1 chile pasa mediano
- 1 chile huaque
- 2 rajitas de canela
- ½ libra de chocolate
- 4 tomates maduros
- 15 miltomates
- 1 cebolla grande
- 8 panes
- 2 libras de pollo



<https://st2.depositphotos.com/-chicken-isolated.jpg>

### Preparación:

1. Lave y corte en piezas el pollo; en un recipiente con agua y sal póngalo a coser.
2. En la preparación del recado se asan los ingredientes que contengan humedad como: la cebolla, tomates, miltomates y aparte los ingredientes secos como: los chiles, la pepitoria ajonjolí, canela y los panes, cuando ya están bien sados licue.
3. Cuando el pollo este cocido agregue el recado y el chocolate en trocitos, deje que hierva por unos 20 minutos. (Cocina Nutritiva, 2014, pág. 36)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	263 Kcal
Proteínas	6.09 g
Calcio	661 g
Potasio	1044 g
Carbohidratos	72.12 g
½ taza por porción.	

(Tabla de Composición de alimetos de Centroamérica, 2009, pág. 36)

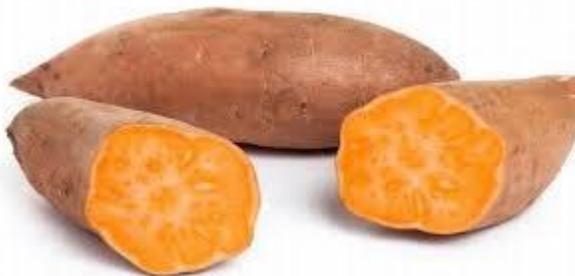


<https://i0.wp.com/yosoyguate.com/Pepian-fRudy-Giron.jpg?fit=80%2C3&sl=1>

## Hash brown de camote con salsa

### Ingredientes:

- Papa, 1 libra
- Camote, 2 libras
- Cebollines, 1 manojo
- Chile pimiento, 1 unidad
- Huevos, 3 unidades
- Harina de trigo, 3 cucharadas
- Aceite, ½ litro
- Tomate, 1 libra
- Cebolla, 1 cebolla
- Miga de pan, 3 cucharadas



data:image/jpeg;base64,/9j/4AA /ABQhCA//9k=

### Preparación:

1. Lavar y Desinfectar las verduras
2. Pelar el camote, la papa y luego se ralla, dejar en un recipiente.
3. Picar el cebollín, tomate, cebolla, ½ chile pimiento y mezclar con el camote y papa rallada, a esta mezcla agregar 2 huevos batidos, la harina y la miga de pan.
4. Elaborar las tortitas con la mezcla y poner a freír en un sartén con el aceite ya precalentado, esperar a que estén doradas de ambos lados.
5. Salsa: poner a cocer el tomate, media cebolla, ½ chile pimiento, una vez cocido se licua en un sartén con 1 cucharada de aceite, unas hojas de laurel y tomillo.

(Recetas con Productos de mi Comunidad, 2018, pág. 56)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	76 Kcal
Proteínas	1.37 g
Calcio	27 g
Potasio	230 g
Carbohidratos	17.72 g
2 tortitas por porción.	

(Tabla de Composición de alimetros de Centroamérica, 2009)

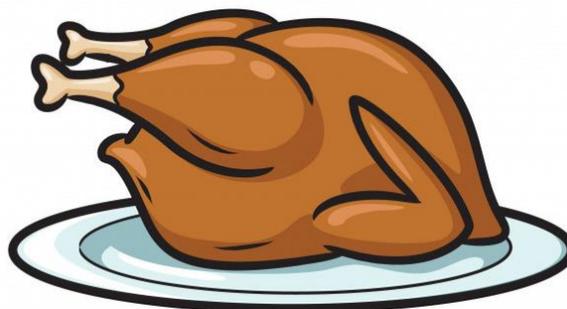


<https://encrypted-tbn0.gstatic.com/qGrj8yFYIKp6c>

## Chalupas de pollo

### Ingredientes:

- Pollo, 2 libras de pechuga
- Lechuga, 1 unidad
- Tostadas, 20 unidades
- Frijol, 1 libra
- Ajo, 2 dientes
- Aceite, 3 cucharadas
- Queso, 1 paquete
- Sal, 1 cucharada



[https://image.freepik.com/vector\\_11-190.jpg](https://image.freepik.com/vector_11-190.jpg)

### Preparación:

1. Cocinar el frijol en 2 litros de agua con 2 dientes de ajo y 1 cucharada de sal.
2. Una vez cocido licuarlos y freírlos con 3 cucharadas de aceite.
3. Cocinar el pollo en 2 litros de agua con de sal, una vez cocido se desmenuza.
4. Lavar y desinfectar la lechuga y cortarla en tiras, dejar en un recipiente.
5. Preparación: se sirve 1 tostada con 2 cucharadas de frijol colado, agregarle un puñado de lechuga y pollo desmenuzado. (Guía Operativa Desnutrición, 2016, pág. 29)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	151 Kcal
Proteínas	28398 g
Calcio	13 g
Potasio	187 g
Carbohidratos	0.00 g
1 chalupa por porción.	

(Tabla de Composición de alimentos de Centroamérica, 2009, pág. 20)



data:image/jpeg;base64,/9j/4AFeVITOJYWf//Z

## Doblada de loroco con queso

### Ingredientes:

- Harina de maíz, 1 libra
- Loroco, 1 libra
- Tomate, 1 libra
- Cebolla, 1 unidad



<https://cdn-pro.elsalvador.com/0059.jpg>

### Preparación:

1. Revolver la harina de maíz con agua y sal hasta formar una masa homogénea.
2. En un sartén se debe freír el loroco y la cebolla.
3. Formar una tortilla con la masa, luego agregar sobre ésta la mezcla de loroco.
4. Doblar la tortilla hasta que quede perfectamente sellada.
5. Colocar las dobladas en un sartén con aceite bien caliente, esto para que no absorba mucha grasa.
6. Colocar sobre una servilleta de papel para que absorba el resto de aceite.
7. Servirlas y agregar salsa de tomate, si se desea.
8. Por último, puede cubrir la doblada con salsa y un poquito de queso. (Cocina Nutritiva, 2014, pág. 34)

Aporte nutricional por porción	
Calorías	32 Kcal
Proteínas	2.72 g
Calcio	278 g
Potasio	0.14 g
Carbohidratos	5.73 g
1 doblada por porción.	

(Tabla de Composición de alimentos de Centroamérica, 2009, pág. 36)



data:image/jpeg;base64,/tAkpT/t8jSpUqKA/9k=

# UNIDAD V



## Amaranto

### El Valor Nutritivo del Amaranto

El Amaranto puede ser la planta más nutritiva del mundo. Botánicos y Nutricionistas han estudiado esta planta, encontrado que posee gran calidad nutritiva, en especial un alto contenido de proteínas, calcio, ácido fólico y vitamina C.

Semillas de Amaranto tostado proveen una fuente de proteínas superior, que puede satisfacer gran parte de la ración recomendada de proteínas para niños, y también pueden proveer aproximadamente el 70% de energía de la dieta. Una combinación de arroz y Amaranto, en una proporción de 1:1 ha sido reportada como excelente para alcanzar las especificaciones de proteínas recomendada por la Organización Mundial de la Salud. (Protocolo para el tratamiento de la desnutrición aguda, 2004, pág. 21)

El Amaranto posee un alto contenido proteico, aproximadamente 17%. La semilla de Amaranto compete bien con variedades convencionales de trigo que contiene de 12 a 14% de proteína, con el arroz que contiene de 7 a 10%, con el maíz que contiene de 9 a 10% de proteínas y con otros cereales de gran consumo. Además, el Amaranto posee abundante lisina, aminoácido esencial que está en baja proporción en los demás cereales. El Amaranto tiene el doble de lisina que el trigo, el triple que el maíz, y tanta lisina como la que se encuentra en la leche. (Cocina Nutritiva, 2014, pág. 16)



<http://agriculturers.com/wp-content/uploads/2014/12/amaranto.jpg>

### ***Macuy, Quilete o Hierbamora Solanum americanum***

Planta anual la encontramos en invierno en lugares abonados y en verano en regadillos contiene vitamina "A" "C" hierro indispensable para evitar anemias. Proteína vegetal, calcio, fosforo, y retinol Indispensable para mejorar nuestra nutrición. Se puede preparar en: dobladas, guisadas, caldo, tortitas. (Cocina Nutritiva, 2014, pág. 21)



[http://www.tramil.net/sites/tramil.aegirprod.martinique.univ/solanum\\_3st.jpg](http://www.tramil.net/sites/tramil.aegirprod.martinique.univ/solanum_3st.jpg)

### **Chipilin**

El Chipilín es una hierba anual, la encontramos asociada con otros cultivos como maíz, ayote, y en forma silvestre al igual que las demás plantas nativas proporciona hierro, Vitaminas "A" "C" Proteína vegetal, Calcio, Fosforo, Niacina, podemos preparar en. Tamalitos, dobladas, con frijoles, con arroz, pulique. (Cocina Nutritiva, 2014, pág. 51)



<data:image/jpeg;base64,/9j/vU1GRkZBQp//9k=>

## Loroco

Se cultiva especialmente en zonas semiáridas. Es una planta trepadora la encontramos en campos de cultivo o plantado en pequeñas cantidades en la huerta. Esta planta produce suficientes vitaminas y minerales que nuestro cuerpo necesita, contiene principalmente: Proteína, carbohidrato, Calcio, Fosforo, Hierro, Tiamina, Niacina, Vita. "A" "C". Se prepara en diferentes variedades: Tuyuyos, en arroz, tamalitos, Dobladas. (Recetas con Productos de mi Comunidad, 2018, pág. 70)



<https://www.ecured.cu/images/f/f1/Loroco.jpg>

## Ayote

**Descripción:** sus frutos son de diferentes formas, achatada, hasta oblonga, de tamaño y color muy variados, pueden pesar de 2 a 30 Kg. o más. Tienen una corteza dura que puede ser suave o rugosa. La pulpa comestible es de textura granulosa fina, de color cremoso, amarillo o anaranjado; presenta cavidades centrales donde se encuentran las semillas.

### USOS

- **Fruto fresco:** se consume la pulpa fresca y sin semillas como vegetal cocinado. Se utiliza para la preparación de pasteles, sopas y coladas.
- **Fruto procesado:** se puede extraer su pulpa y congelarla o enlatarla.
- **Semilla:** se consumen crudas, o tostadas en seco o en aceite. Tiene un alto contenido de proteína.
- **Otros:** se utiliza la planta y el fruto para la alimentación animal y se utiliza para decoración (Halloween). (Recetas con Productos de mi Comunidad, 2018, pág. 34)



data:image/jpeg;base64,/9j/4AAQ/2Q==

## Camote (*Ipomoea batatas*)

**Composición Nutricional:** el camote es un alimento de alta energía, sus raíces tienen un contenido de carbohidratos totales de 25 a 30%, de los cuales el 98% es considerado fácilmente digestible. Es una fuente excelente de carotenoides de provitamina A. Recientes estudios del papel de la vitamina A y la fibra sobre la salud humana puede realzar aún más la imagen del camote. También es una fuente de vitamina C, potasio, hierro y calcio. El contenido de aminoácidos es bien balanceado, con un mayor porcentaje de lisina que el arroz o el trigo, pero un contenido limitado de leucina. Datos de la composición nutricional se deben interpretar por 100 g de la porción comestible. (Recetas con Productos de mi Comunidad, 2018, pág. 28)



<https://nutricioni.com/wp-content/uploads/2019/01/camote.jpg>

## Cebolla (*Allium cepa*)

**Descripción:** es un bulbo de forma ovalada a esferoidal de un tamaño que va desde 2.54 cm a estar por encima de los 7.5 cm. Posee hojas fistulosas y cilíndricas, jugosas, de olor fuerte y sabor más o menos picante. Existen variedades de color blanco, rojo y amarillo. (Recetas de Cocina Basica, 2016, pág. 45)



<https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?VWEQ>

**Rábano**  
**(*Raphanus sativus*)**

**Descripción:** su fruto es indehisciente, seco, simple de 3 a 10 cm de largo, cilíndrico y biarticulado formado por dos partes, la inferior atrofiada con una o dos semillas globosas, rosadas a castaño claro, y la superior corchosa, cónica-alargada que contiene de 12 a 14 semillas incluidas en un parénquima esponjoso. Estas semillas son redondeadas, de color amarillento a pardo rojizo y de tamaño pequeño a medio. Produce una raíz gruesa, carnosa, comestible, de forma esférica, cónica o alargada, de color rojo, blanco, amarillenta o rosada y de diámetro de dos a seis centímetros. (Cocina Nutritiva, 2014, pág. 49)



<https://encrypted-tbn0.gstatic.com/imagesObfXEJa7Tw>



<https://cdn2.cocinadelirante.com/public/images/2019/06/rabano-en-casa.jpg>

## Zanahoria (*Daucus carota*)

**Descripción:** la parte comestible es la raíz, de color anaranjado, la cual tiene un importante contenido de vitamina A. El fruto por lo general es ancho en la parte superior y se va adelgazando. Puede medir de 10 a 30 cm de longitud.

**Usos: Fruto fresco:** se consume cruda entera o en rebanadas y sola o en ensaladas. Se cocina para consumir sola, en ensaladas, sopas, postres y purés.

**Fruto procesado:** se puede deshidratar, congelar, hacer encurtidos, envasarla o enlatarla al natural o en salmuera. Deshidratada, hace parte de alimentos pre cocido.

**Medicinal:** del fruto se puede extraer vitamina A y carotinoides que actúan como provitamina A, antioxidantes y anti cancerígenos, cicatrizante intestinal. (Cocina Nutritiva, 2014, pág. 53)



<https://images.lider.cl/wmtcl?%5D&sink>

## Cilantro

### Información nutricional y usos medicinales del Cilantro

El cilantro es más delicado que el perejil; ambos tienen propiedades nutritivas y son ricos en vitamina A, C y calcio. También posee propiedades como aperitivo, astringente, carminativa, sudorífica y vulneraria. Se usa para cicatrizar y desinfectar heridas, llagas, úlceras y favorece la maduración de inflamaciones. (Cocina Nutritiva, 2014, pág. 47)



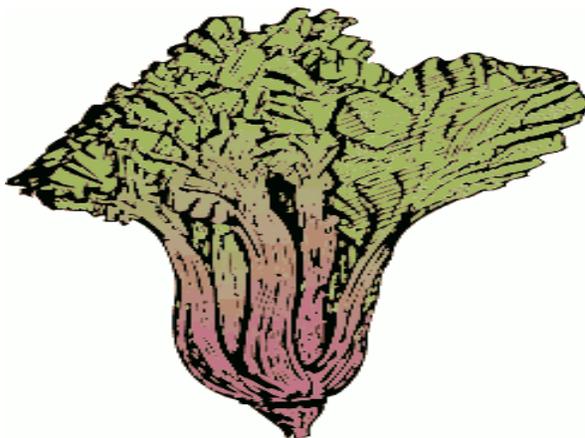
<https://images.lider.cl/wmtcl %5B0%5D&sink>

## Acelga

Rica en proteínas, esta hortaliza tiene un alto contenido de vitaminas B2, B6, C y K, beta caroteno (provitamina A) y fibra. Además, es una excelente fuente de hierro, potasio y magnesio; y, en menor proporción, de calcio, fósforo y zinc, su consumo garantiza una sana digestión, de ahí que se le considere un alimento ideal en regímenes dietéticos de control de peso. (Manual para vigilancia de la desnutrición, 2009)

**Usos Medicinales Acelga:** Sirve como laxante, especialmente para pacientes con problemas intestinales y en casos de estreñimiento crónico. Por sus propiedades antioxidantes y su aporte de ácido fólico, se recomienda su consumo en mujeres embarazadas: brinda propiedades diuréticas que neutralizan el desarrollo de hipertensión arterial y retención de líquidos.

También alivia irritaciones de las vías urinarias. No obstante, las personas con problemas renales y artritis deben reducir el consumo de acelga, pues contiene ácido oxálico, sustancia que promueve la formación de cálculos. (Recetas con Productos de mi Comunidad, 2018, pág. 42)



<https://biotrendies.com/wp-content/uploads/2015/06/Acelga.jpg>

## Ñame

### Propiedades nutricionales del Ñame

- Es un alimento que contiene carbohidratos, y pertenece al grupo de los granos y raíces.
- Es un tubérculo que se puede preparar de muchas formas.
- Tiene la energía necesaria para que el cuerpo realice sus funciones de movimiento, de respiración, crecimiento y desarrollo.
- Además, tiene vitamina B1, que ayuda al trabajo de las proteínas. (Cocina Nutritiva, 2014, pág. 38)



data:image/jpeg;base64,/9j/ERB//9k=

## Yuca

El contenido en calcio de la **yuca**, unido al aporte de vitamina K, ayuda a mantener sanos los huesos y previene la presencia de osteoporosis. Asimismo, la vitamina B6 favorece el cuidado de la piel y el pelo. También contiene hierro, que ayuda a prevenir la presencia de anemia. (Recetas con Productos de mi Comunidad, 2018, pág. 57)



<https://mejorconsalud.com/wp-content/yuca-1-500x320.jpg>

## Conclusiones

- Proporcionar al personal de la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz lineamientos para la atención de niños con desnutrición y brindar a la población una mejor calidad de vida para que en el futuro sean personas exitosas y se pueda reducir la desnutrición aguda que afecta en el departamento de Baja Verapaz.
- Se Impartió al personal de enfermería que laboran en la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz una capacitación presentando la guía realizada para que ellos puedan conocer lo que contiene la guía y saber cómo implementarla en su lugar de trabajo.
- Prevenir la mortalidad de los niños que presentan desnutrición y son atendidos en los centro de recuperación nutricional de Baja Verapaz, con ello evitaremos que muchas familias tengan que perder a sus niños por falta de información de los alimentos de su localidad que pueden mejorar la calidad de nutrición de los niños.

## Recomendaciones

- Transmitir la información que contiene la guía proporcionada para mejorar la calidad nutricional de los niños y con ello lograr que nuestra niñez pueda desarrollarse completamente en el presente y futuro y cuenten con una vida saludable y adecuada.
- Inculcar a la población recetas nutricionales adecuadas a la edad de los niños, no importando la situación económica en que se encuentren, tomando en cuenta siempre el bienestar del niño para su desarrollo pleno.
- Aprovechar los alimentos locales con los que se cuenta en el departamento, sacando de ellos los mejores nutrientes que contienen, dando a conocer las manera correcta de preparar las comidas y sean nutritivas y contribuyan a contrarrestar los índices de destrucción.

## Bibliografía

- Cocina Nutritiva, 2. (2014). *Cocina*.
- Guía Operativa Desnutrición, 2. (2016). *Guía nutricional*.
- Manual para vigilancia de la desnutrición, 2. (2009). *Manual para vigilancia de la desnutrición*. Guatemala.
- Políticas Públicas Departamentales de Seguridad Alimentaria y Nutricional, B. V. (2012). *CODESAN*. Guatemala.
- Prevención de las desnutrición, 2. -2. (2016 - 2020). *Prevención de la desnutrición*. Guatemala.
- Programa de seguridad alimentaria y nutricional, 2. (2014). *Lineamientos del protocolo para la atención de niños con desnutrición*.
- Protocolo para el tratamiento de la desnutrición aguda, 2. (2004). *Protocolo para el tratamiento de la desnutrición aguda*. Guatemala.
- Protocolo para el tratamiento de niños con desnutrición, B. V. (2011). *Protocolo para el tratamiento de niños con desnutrición*. Guatemala.
- Recetas con Productos de mi Comunidad, 2. (2018). *Recetas*.
- Recetas de Cocina Básica, 2. (2016). *Recetas Básicas*.
- Tabla de Composición de alimentos de Centroamérica, 2. (2009). *Tabla de composición*. Guatemala: Serviprensa.

### **E-grafía**

- <https://st2.depositphotos.com//depositphotos.jpg>
- <https://us.123rf.com/450wm-lactancia.jpg?ver=6>
- <https://www.natalben.com/lactancia-materna-exclusiva.jpg>
- <https://i.pinimg.com/originals/e545a8ade.jpg>
- <http://www.familiaysalud.es/sites/ itok=lf--0Ng8>
- <https://media.istockphoto.com/vectors/baby- 670>
- <https://www.google.com/url?sa=alimentos-para-beb%23>
- <https://previews.123rf.com/images/.jpg>
- <https://eresmama.com/wp-content/-pure-frutas-3.jpg>
- <https://thermomix-barcelona.es/b53bb.jpg>

### **4.3 Sistematización**

El proceso del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS), dió inicio con la propedéutica la cual consiste en una inducción impartida por personal de la Universidad de San Carlos de la Facultad de Humanidades, dicha inducción se realizó el día 02 y 09 de marzo del año 2019, esta inducción consiste en dar a conocer la manera en que se realiza todo el proceso de EPS, se socializa el normativo y la metodología que se ha aplicado durante el desarrollo del mismo.

Luego de recibir la propedéutica el proceso continúa con el nombramiento de un asesor quien será el encargado de orientar y dictaminar el trabajo de EPS. El documento tiene fecha de 20 de marzo del 2019 dirigido al Licenciado Rony Wilfredo Pocop Morente, el cual en su parte conducente literalmente dice: Atentamente se le informa que ha sido nombrado como asesor que deberá orientar y dictaminar sobre el trabajo de EPS que ejecutará el estudiante Mario Rolando García Mejía, carné 201510805. Previo a optar el grado de Licenciado en Pedagogía y Administración Educativa. Y aparecen las firmas ilegibles del Director del Departamento de Extensión y el visto bueno del señor Decano Walter Ramiro Mazariegos Biolis. Dicho documento fue recibido por el licenciado Pocop Morente el 04 de mayo del 2019.

Después de contar con la información descrita se procedió a visitar la institución avalada para realizar una serie de acciones que tiene como propósito investigar y ejecutar las etapas del Ejercicio Profesional Supervisado. Al determinar la institución la cual fue la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz se procedió a realizar una solicitud de permiso para ejecutar el proceso de EPS, esta solicitud fue firmada por el Licenciado Rony Wilfredo Pocop Morente y dirigida al Profesor de Enseñanza Media José Cornelio Álvarez Velásquez, jefe de la Unidad de Recursos Humanos el cual la recibió y autorizó sin ningún inconveniente mediante el oficio número 480-2019 Ref. RRHH/DAS/BV/JCAV/jmss de fecha 07 de mayo del 2019.

Continuando con las etapas a ejecutar, se realizó el proyecto de voluntariado siguiendo las instrucciones que el asesor nos daba al grupo de voluntariado compuesto por ocho especialistas más, el lugar de ejecución del mencionado proyecto en consenso se decidió realizar en el caserío las Sahuesitas, aldea las Anonas Salamá, Baja Verapaz. Se le dirigió una solicitud al propietario del terreno quien es el Señor José Luis García Pérez, en la cual se le informo del proceso y los beneficios que traerá a la población en general, el señor José Luis García Pérez aceptó ejecutar el proyecto en su propiedad.

Después de contar con la autorización se procedió a planificar las acciones que conlleva el proyecto de voluntariado, esta planificación está conformada por objetivos generales, específicos, cronograma, justificación, presupuesto y las gestiones que se deberán realizar para poder finalizar y lograr los objetivos planteados en beneficio de la población. Como parte de las gestiones realizadas para poder ejecutar el proyecto de reforestación se contó con el apoyo del Técnico Forestal Municipal, obteniendo el aval del área de plantación por el mismo. Se solicitó a la municipalidad de Salamá, Baja Verapaz, quienes brindaron su apoyo en cuanto a la provisión de los árboles requeridos para llevar a cabo el proceso de reforestación (voluntariado) entregando la cantidad de: 5,400 árboles de los siguientes tipos: 3,600 de tipo Pino, 900 de tipo Matilisguate, 540 de tipo Cortez, 360 de tipo Ciprés. Habiendo efectuado las acciones anteriores, se procedió a la labor de: abertura de agujeros y plantación de árboles, iniciando con la contratación de 20 trabajadores, y la solicitud a las instituciones: Brigada de Artillería y Reservas Militares, quienes hicieron posible la plantación de los 5,400 árboles, las fechas: 6, 10, 11, y 13 del mes de julio. Las acciones finales tuvieron lugar el día 16 del mismo mes, donde se llevó a cabo la colocación de estacas y asignación de etiquetas a los árboles plantados, así mismo la instalación de la manta vinílica de medio ambiente. Consolidando el mismo día el convenio de sostenibilidad con el propietario del terreno, el Sr. José Luis García Pérez, para dar seguimiento al proyecto de reforestación.

Siguiendo con el proceso de EPS se realizó el diagnóstico institucional de la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz con el objetivo de recabar información que nos ayude a conocer las condiciones de la institución de forma física, estructural y conocer el personal con el que se cuenta. Con esta acción se desea detectar una lista de carencias que nos ayudará a seguir con el proceso, luego de detectar la lista de carencias se debe problematizar y redactar una hipótesis, para que luego se pueda priorizar los problemas detectados y contribuir a la solución del problema con más auge. El plan de acción es fundamental para ejecutar la siguiente etapa del Ejercicio Profesional Supervisado debido que en ella se plasma las ideas principales de lo que será la ejecución del proyecto dentro de la institución para contribuir a resolver el problema priorizado anteriormente, para dar una explicación de lo realizado en el plan de acción se presenta una sistematización de las actividades realizadas en la cual se describe lo que se llevó a cabo tomando en cuenta los beneficios que se obtuvieron con esta acción que tiene como objetivo fundamental beneficiar a las autoridades del Área de Salud de Baja Verapaz, personal de enfermería del mismo departamento, esta herramienta será proporcionada a cada uno de los encargados funcionando como apoyo a ellos y a la población que en si es la beneficiada para que puedan alimentar a sus pequeños que presentan desnutrición aguda con recetas fabricadas con productos que tiene a su alrededor.

El objetivo fundamental del Ejercicio Profesional Supervisado es beneficiar a la población por medio de acciones concretas que se produzcan desde un punto eje en este caso el caserío las Sahuesitas en la aldea las Anonas Salamá, Baja Verapaz y los Centros de Recuperación Nutricional del mismo departamento que son parte de la sociedad. Las herramientas presentadas en el caso de los Centros de Recuperación Nutricional serán utilizadas y transmitidas por el personal de enfermería que laboran en esta institución, para que sea transmitido y se pueda beneficiar a las personas que más lo necesiten.

#### **4.3.1 Autores.**

Epesista, instituciones invitadas para el proyecto de voluntariado (Sr. José Luis García Pérez, personas de la comunidad, Brigada de Artillería y Reservas Militares). Aporte didáctico (Autoridades de la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, Personal de enfermería, madres y niños que asisten a la institución y población en general).

#### **4.3.2 Resultados obtenidos.**

Propiciar una guía nutricional de recetas con alimentos locales para niños con estatus de desnutrición aguda que asisten a la Unidad de Nutrición.

#### **4.3.3 Lecciones aprendidas.**

Una de las lecciones aprendidas fue que la gestión es fundamental para ejecutar un proyecto y con ello beneficiar a muchas personas, si se trabaja con coordinación lo planificado será finalizado como se plasmó al inicio de las acciones. El apoyo de la Institución es fundamental para ejecutar las etapas que se deben desarrollar por lo tanto aprendí que la paz y la armonía es fundamental para lograr los objetivos trazados al inicio del proceso, que si contamos con el apoyo que se requiere se alcanzara con facilidad el éxito. El trabajo en equipo es fundamental, los involucrados deben dirigirse en la misma dirección para que todo finalice con éxito, si todos colaboran de la misma forma se podrá alcanzar el objetivo de manera clara y precisa no olvidando que los beneficiados siempre será la población en general.

Lo planificado se llevó a cabo de manera concreta y el personal de la Unidad de Nutrición se mantuvo con entusiasmo durante todo el proceso, proporcionando ideas que contribuyan a mejorar las condiciones actuales del servicio. Se conoció las normas que se rigen en la institución y la manera en la cual se manejan los recursos y tiempos con el que se cuentan.

**Capítulo V**  
**Evaluación del proceso**

**5.1 Del diagnóstico**

**LISTA DE COTEJO**

Se evaluó el diagnóstico a través de una lista de cotejo.

<b>Actividad / aspecto / elemento</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>Comentario</b>
¿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 el 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		

<b>Actividad / aspecto / elemento</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>Comentario</b>
¿Fue adecuada a la priorización del problema a intervenir?	X		
¿La hipótesis acción es pertinente al problema al intervenir?	X		
¿Se presentó el listado de las fuentes consultadas?	X		

## 5.2 De la fundamentación teórica

### LISTA DE COTEJO

La Fundamentación Teórica se evaluó con una lista de cotejo.

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

### 5.3 Del diseño del plan de intervención

#### Evaluación

#### LISTA DE COTEJO

A través de una lista de cotejo se evaluó el plan de acción para la verificación del cumplimiento de las actividades.

Elemento del plan	Si	No	Comentario
¿Es completa la identificación institucional del (la) Epesista?	X		
¿El problema es el priorizado en el diagnóstico?	X		
¿La hipótesis-acción es la que corresponde al problema priorizado?	X		
¿La ubicación de la intervención es precisa?	X		
¿La justificación para realizar la intervención es válida ante el problema a intervenir?	X		
¿El objetivo general expresa claramente el impacto que se espera provocar con la intervención?	X		
¿Las metas son cuantificables 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 realizar son las apropiadas para las actividades?	X		
¿El tiempo asignado a cada actividad es apropiado para su realización?	X		

<b>Elemento del plan</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>Comentario</b>
¿Están claramente determinados los responsables de cada acción?	X		
¿E l 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		

#### 5.4 De la ejecución y sistematización de la intervención

##### LISTA DE COTEJO

La sistematización se evaluó a través de una lista de cotejo.

Aspecto	Si	No	Comentario
¿Se da a conocer 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 de EPS?	X		
¿La valorización la intervención ejecutada?	X		
¿Las lecciones aprendidas son valiosas para futuras intervenciones?	X		

## 5.5 Evaluación final

### LISTA DE COTEJO

La evaluación final se realizó a través de una lista de cotejo.

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 siguieron las indicaciones en cuanto a tipo de letra e interlineado?	X		
¿Se presenta correctamente el resumen?	X		
¿Cada capítulo está debidamente desarrollado?	X		
¿En los apéndices aparecen los instrumentos de investigación utilizados?	X		
¿En los apéndices aparecen los instrumentos de evaluación aplicados?	X		
¿En el caso de 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

### 6. Voluntariado

#### 6.1 Plan de acción realizado

##### A. Identificación o parte informativa

Universidad de San Carlos de Guatemala

Facultad de Humanidades

Departamento de Pedagogía

Sede Salamá, Baja Verapaz

Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa

Ejercicio Profesional Supervisado

Asesor: Rony Pocop Morente

Epesista:	Carne:
Jacquelin Analy Adqui Archila	201415345
Cinthia Arcely Adquí Meza	201511339
Vivian Aleyda Alvarez Morales	201415346
Daniela Aneilicee de los Santo García	201510765
Jairo Iván Diaz Manzo	201517794
Mario Rolando García Mejía	201510805
Ruth Karina Hernández Torres	201511632
Nerly José Rosales Cardona	201520123
Julio Cesar Siquic	201517176

Fuente: Alumnos epesistas 2019

##### B. Título

“La creación de mil bosques, está en nuestras manos”

##### C. Problema

¿Cómo contrarrestar la pérdida de los bosques y recursos naturales, del Caserío las Sahuesitas, Aldea las Anonas; Salamá, Baja Verapaz?

#### D. Hipótesis Acción

Si reforestamos el área ubicada en el Caserío las Sahuesitas, Aldea las Anonas; se mejorará cuidado y protección del ambiente, disminuyendo la pérdida de nuestros bosques y recursos naturales.

#### E. Ubicación física de la comunidad

Región Sur del municipio de Salamá, Baja Verapaz.

El lugar de la ejecución del proyecto tiene lugar en la Aldea las Anonas, que tiene como límite político administrativo las siguientes colindancias:

**Norte:** San Juan Bella Vista.

**Sur:** Finca de Chuacús.

**Este:** Finca del Nacional

**Oeste:** Cumbre de las Trojas.



Fuente: Google Maps, Alumnos epesistas 2019

#### F. Unidad ejecutora

Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades  
Sede Salamá Baja Verapaz.

## **G. Justificación**

La Facultad de Humanidades, en conjunto con la comisión de Medio Ambiente, como parte del Ejercicio Profesional Supervisado EPS, en el área de voluntariado, reivindica que los Epesistas, se vinculen con el proceso de reforestación, como aporte a la protección del medio ambiente, apropiándose de la problemática para coadyuvar a minimizar el cambio ecológico.

Por lo anterior expuesto, el grupo de epesistas determinó que es menester estimar el estudio, avalado por el Técnico Forestal de la Municipalidad de Salamá, B.V. que dictamina, la trascendencia del proceso de reforestación en la Aldea Las Anonas, sector que contiene una gran extensión de reserva natural del municipio de Salamá, área que se ha visto afectada por incendios provocados por el hombre, el abuso de los recursos naturales y la tala excesiva de árboles, que se encuentran en el área de contexto.

La reforestación autóctona de árboles ayudará a la conservación del agua y disminuir la erosión del suelo, los bosques tienen la capacidad de atrapar y eliminar partículas contaminantes que afectan la salud del ser humano, destacando así mismo que los árboles tienen la función de utilizar y convertir el dióxido de carbono en oxígeno, disminuyendo de esta manera el efecto invernadero en nuestro planeta.

Tomando en cuenta lo que se ha expresado, a través de la fase de voluntariado, se llevará a cabo el proceso de plantación de 5,400 árboles en el Caserío las Sahuesitas, Aldea las Anonas, del municipio de Salamá, Baja Verapaz. Cabe mencionar que los beneficiarios directos de este proyecto serán los habitantes de los siguientes caseríos: Caserío Las Sahuesitas, Caserío El Chiteo, Caserío La Quebradona, Caserío Los Rodríguez. El grupo de epesistas se incluye en los beneficiarios directos por concluir con una etapa más del Ejercicio Profesional Supervisado.

Los beneficiarios indirectos, son los habitantes del municipio de Salamá, Baja Verapaz, que tiene una población aproximada de 58,000 habitantes. Esperando lograr concientizar a la población contemporánea, con la reforestación de la zona designada, para contrarrestar la pérdida de nuestros bosques y de los recursos naturales.

## **H. Descripción de la Intervención**

El proyecto de reforestación consiste en un proceso participativo realizado por los epesistas de la universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades Sede Salamá Baja Verapaz, donde se llevará a cabo la siembra de 5,400 árboles de las especies de Matilisguate, Pino, Cortez y Ciprés; en el Caserío Las Sahuesitas, Aldea las Anonas; Municipio de Salamá, Baja Verapaz que cuenta con 4.81 mz.

## **I. Objetivo General**

Reforestar un área del caserío las Sahuesitas, Aldea las Anonas, del municipio de Salamá, Baja Verapaz; para contrarrestar la pérdida de nuestros bosques y de los recursos naturales, contribuyendo al cuidado y protección del ambiente.

## **J. Objetivos Específicos**

- Gestionar los recursos necesarios, materiales y humanos, para llevar a cabo el proyecto de reforestación.
- Motivar y crear conciencia a la sociedad contemporánea, para cuidar y salvar los recursos naturales.
- Sembrar 5,400 árboles de diversas especies, para contrarrestar la pérdida de los bosques.
- Establecer con la entidad rectora, un convenio de sostenibilidad para el área reforestada.

#### **K. Metas**

- Sembrar 5,400 árboles en el Caserío las Sahuesitas, Aldea las Anonas.
- Obtener respuesta positiva por medio de un convenio establecido de parte de los Epesistas de la Universidad de San Carlos de Guatemala y el propietario del Terreno, José Luis García Pérez.
- Contar con el apoyo de Instituciones para llevar a cabo el proceso de reforestación
- Culminar y entregar satisfactoriamente la siembra y etiquetado de árboles.
- Lograr que nuestro proyecto sea de trascendencia para fomentar conciencia ambiental.

#### **L. Beneficiarios**

- **Directos:** Habitantes del Caserío las Sahuesitas, Aldea las Anonas; Salamá Baja Verapaz y Estudiantes Epesistas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Sede Salamá.
- **Indirectos:** habitantes del municipio de Salamá Baja Verapaz.

#### **M. Actividades**

- Elaboración plan de voluntariado
- Revisión y corrección de plan de voluntariado
- Presentación de solicitud de árboles a la Municipalidad de Salamá.
- Recepción de respuesta de solicitud presentada

- Solicitud a la autoridad competente para la plantación en Aldea las Anonas
- Recepción de respuesta a la solicitud enviada para el área donde se plantará.
- Aval del área de plantación por el Técnico Forestal Municipal
- Inspección del área geográfica a reforestar con el acompañamiento del Técnico Forestal Municipal.
- Presentar solicitudes a Instituciones para llevar acabo la plantación.
- Recepción de respuestas presentadas a las instituciones.
- Preparación del terreno y agujeros, (Epesistas y personal contratado).
- Adquisición de manta vinílica y etiquetas.
- Obtención y traslado de árboles al área de reforestación Caserío las Sahuesitas, Aldea las Anonas, Salamá, B.V.
- Plantación de árboles en el área seleccionada.
- Finalización de la plantación y etiquetamiento de árboles, con el apoyo de instituciones del municipio.
- Identificación del área reforestada a través de manta vinílica.
- Erguimiento de convenio con el dueño del terreno, el señor, José Luis García Perez.

- Preludio del mantenimiento del área reforestada (visita mínima de cinco veces por mes, durante seis meses con el apoyo del señor: José Luis García Perez.
- Elaboración de informe final de la fase de voluntariado.
- Presentación de informe de voluntariado al asesor.
- Corrección de informe.
- Control de limpieza, cuidado, riego de árboles y mantenimiento del área reforestada.
- Evaluación del proyecto.
- Presentación de informe a la Comisión de Medio Ambiente y Atención Permanente
- Aval del proyecto de voluntariado.

### **Tiempo**

El Voluntariado se realizará en 06 meses según cronograma de actividades.

**CRONOGRAMA**

Cronograma de Actividades de plan de Reforestación.

No	Actividad	Responsable(s)	Mes	Junio				Julio				Agosto				Septiembre				Octubre				Noviembre				
				S	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Elaboración plan de voluntariado	Epesistas	P																									
			E																									
2	Revisión y corrección de plan de voluntariado	Asesor Epesistas	P																									
			E																									
3	Presentación de solicitud de árboles a la Municipalidad de Salamá.	Epesistas	P																									
			E																									
4	Recepción de respuesta de solicitud presentada	Unidades de la Municipalidad Epesistas	P																									
			E																									
5	Solicitud a la autoridad competente para la plantación en Aldea las Anonas	Epesistas	P																									
			E																									
6	Recepción de respuesta a la solicitud enviada para el área donde se plantará.	Propietario del terreno: José Luis García	P																									
			E																									
7	Aval del área de plantación por el Técnico Forestal Municipal	Técnico Forestal	P																									
			E																									
8	Inspección del área geográfica a reforestar con el acompañamiento del Técnico Forestal Municipal.	Técnico Forestal Epesistas	P																									
			E																									
9	Presentar solicitudes a Instituciones para la plantación.	Epesistas	P																									
			E																									
10	Recepción de respuestas presentadas a las instituciones.	Directores Epesistas	P																									
			E																									

S = Semana      P = Programado      E = Ejecutado

Fuente: Alumnos Epesistas 2019

Cronograma de Actividades de plan de Reforestación.

No	Actividad	Responsable(s)	Mes	Junio				Julio				Agosto				Septiembre				Octubre				Noviembre							
				S	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4			
11	Preparación del terreno y agujeros, (Epesistas y personal contratado).	Epesistas Trabajadores Soldados.	P					1																							
			E					1																							
12	Adquisición de manta vinílica y etiquetas.	Epesistas	P						1																						
			E						1																						
13	Obtención y traslado de árboles al área de reforestación Caserío las Sahuesitas, Aldea las Anonas, Salamá, B.V.	Epesistas	P						1																						
			E						1																						
14	Plantación de árboles en el área seleccionada.	Epesistas Soldados.	P						1																						
			E						1																						
15	Finalización de la plantación y etiquetamiento de árboles, con el apoyo de instituciones del municipio.	Epesistas Alumnos	P							1																					
			E							1																					
16	Identificación del área reforestada a través de manta vinílica.	Epesistas Alumnos	P							1																					
			E							1																					
17	Erguimiento de convenio con el dueño del terreno, el señor, José Luis García Perez.	Epesistas Propietario del terreno.	P							1																					
			E							1																					
18	Preludio del mantenimiento del área reforestada (visita mínima de cinco veces por mes, durante seis meses con el apoyo del señor: José Luis García Perez.	Propietario del terreno.	P							1																					
			E							1																					

S = Semana      P = Programado      E = Ejecutado

Fuente: Alumnos Epesistas 2019



## **N. Técnicas e instrumentos**

- Ficha de observación
- Entrevistas
- Fichas documentales
- Encuestas
- Listas de cotejo
- Investigación Documental y bibliográfica

## **O. Recursos:**

### **Humanos**

- Asesor de EPS
- Epesistas
- Técnico forestal
- Propietario de terreno ubicado en Aldea las anonas, Caserío las Sahuesitas.
- Personal de la Brigada de artillería
- Personal de Reserva

### **Materiales**

- Arboles
- Manta Vinílicas
- Etiquetas
- Hojas bond
- Lapiceros
- Tijeras
- Lazos

### Equipo

- Computadoras
- Impresoras
- Almágana
- Barreta
- Transporte (camión de la Brigada de Artillería)
- Teléfonos celulares
- Cámaras fotográficas

### Financieros

Productos/Servicios	Costo	Financiamiento
Refrigerio para personas involucradas en la plantación.	Q 1,200.00	Donación
Etiquetas	Q 1,105.00	Donación
Playeras de identificación	Q 450.00	Donación
Manta vinílica	Q 100.00	Donación
Hojas bond	Q 30.00	Donación
<b>Total</b>	<b>Q 2,885.00</b>	<b>Donación</b>

Fuente: Alumnos epesistas 2019

### P. Responsable

- Epesistas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad De Humanidades, Sede Salamá.

### **Q. Evaluación**

La evaluación se llevó a cabo por medio de una lista de cotejo, a través de la técnica de observación, permitiendo comprobar que los objetivos puntualizados en el plan de diagnóstico fueron alcanzados favorablemente ya que cada una de las actividades dispuestas se llevara a cabo satisfactoriamente. El cronograma de actividades fue muy importante porque permitió la distribución de las actividades en el tiempo correspondiente, de tal manera que se obtuvo un trabajo ordenado, tomando en cuenta los recursos ya que fueron importantes en el proceso de elaboración del diagnóstico.

## 6.2 Sistematización de la intervención

### Descripción de las actividades realizadas

Para llevar a cabo la fase de Voluntariado, fue necesaria la agrupación de estudiantes, constituyendo un grupo de nueve integrantes, partiendo de ello nuestro primer paso fue la elaboración y redacción de un plan de acción, el cual nos permitió realizar la elección del área a reforestar, así mismo la visualización de todos los elementos y actividades necesarias para llevar a cabo la etapa de voluntariado.

Las primeras actividades a realizarse fueron: la solicitud a la municipalidad de Salamá, Baja Verapaz, quienes brindaron su apoyo en cuanto a la provisión de los árboles requeridos para llevar a cabo el proceso de reforestación (voluntariado) entregando la cantidad de: 5,400 árboles de los siguientes tipos: 3,600 de tipo Pino, 900 de tipo Matilisque, 540 de tipo Cortez, 360 de tipo Ciprés. Así mismo se realizó la solicitud para la plantación de los árboles, al señor: José Luis García Pérez propietario del terreno en la Aldea las Anonas, Caserío las Sahuesitas, obteniendo una respuesta positiva inmediata. La siguiente actividad a realizarse fue: la inspección del área geográfica a reforestar con el acompañamiento del Técnico Forestal Municipal, obteniendo el aval del área de plantación por el mismo.

Habiendo efectuado las acciones anteriores, se procedió a la labor de: abertura de agujeros y plantación de árboles, iniciando con la contratación de 20 trabajadores, y la solicitud a las instituciones: Brigada de Artillería y Reservas Militares, quienes hicieron posible la plantación de los 5,400 árboles, las fechas: 6, 10, 11, y 13 del mes de julio.

Las acciones finales tuvieron lugar el día 16 del mismo mes, donde se llevó a cabo la colocación de estacas y asignación de etiquetas a los árboles plantados, así mismo la instalación de la manta vinílica de medio ambiente, con las medidas exactas, según Instrucciones generales brindadas por la comisión de Medio Ambiente y de atención permanente, para realizar el Voluntariado en

reforestación. Consolidando el mismo día el convenio de sostenibilidad con el propietario del terreno, el Sr. José Luis García Pérez, para dar seguimiento al proyecto de reforestación.

Por último, es menester mencionar que uno de los objetivos de nuestra fase de voluntariado era, motivar y crear conciencia a la sociedad contemporánea, para cuidar y salvar los recursos naturales, logrando contrarrestar la pérdida de nuestros bosques; porque “La creación de mil bosques, está en nuestras manos”.

**Producto:** Reforestación del Caserío las Sahuesitas, Aldea las Anonas, para contrarrestar la pérdida de nuestros bosques y recursos naturales.

**Logro:** Plantación de 5,400 árboles de diferentes especies, nativas del bosque del área seleccionada.

**Sistematización de la experiencia:** Por medio de la gestión realizada a diversas instituciones que prestaron su apoyo al proyecto, fue posible realizar la plantación de diferentes especies en el área asignada, Caserío las Sahuesitas, Aldea las Anonas; Salamá, B.V. Efectuando diferentes actividades para culminar satisfactoriamente lo planificado durante el proceso. Se observó el progreso de los árboles sembrados por medio de las acciones de sostenibilidad programadas, luego de un determinado tiempo el área donde se reforesto.

### **Actores**

- Asesor de ejercicio profesional supervisado
- Alcalde Municipal
- Técnico Forestal Municipal
- Propietario del Área reforestada.
- Estudiantes Epesistas
- Comunitarios.

### **Acciones**

- Autorización de la institución para realización del voluntariado mediante solicitud.
- Planificación y programación de las actividades de ejecución del proyecto seleccionado.
- Ejecución de plantación de árboles en el área Seleccionada
- Evaluación del proceso mediante técnicas y métodos.

### **Resultados**

- Información adecuada a la carencia priorizada
- Plantación de 600 árboles por cada Epesista
- Reforestación satisfactoria del área asignada.
- Crecimiento de árboles.
- Entregar a la institución beneficiada un plan de sostenibilidad.

### **Lecciones aprendidas**

Académico: adquisición de nuevos conocimientos de la institución acerca de los beneficios y aportes que realiza a la conservación del medio ambiente a nivel nacional e internacional. Esto con el fin de aplicarlos en la vida diaria y poder mejorar la calidad.

Social: se estableció comunicación con diferentes personas para conocer el área asignada y ejercer el voluntariado, identificando las plantas nativas del lugar así poder ejecutar el proyecto seleccionado. Con la idea fundamental de identificar el proyecto que mejor se adapte a las condiciones de la población.

Económico: se gestionó el apoyo de personal e instituciones, para la ejecución del proyecto, reduciendo gastos económicos de los Epesistas. Las gestiones son fundamentales para poder ejercer las actividades de forma clara y concisa.

Profesional: adquirir conocimientos de gestión y ejecución de proyectos de plantación y las diferentes etapas que contiene para aplicarlo. Plantar un árbol no es solo así, es necesario que se realice correctamente.

### 6.3 Evidencias y comprobantes

#### Solicitudes:




Salamá, Baja Verapaz, 01 de julio de 2019.

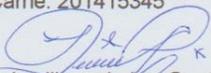
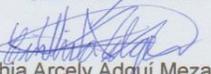
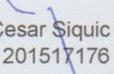
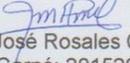
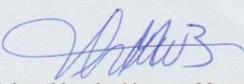
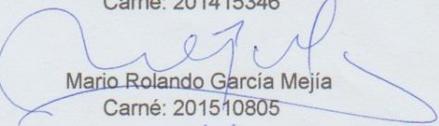
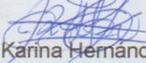
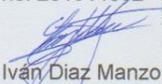
A:  
 Sr. Byron Leonidas Tejeda Marroquín.  
 Alcalde Municipal.  
 Municipalidad de Salamá, B.V.  
 Presente.

Reciba un cordial saludo, deseando que las actividades a su cargo, en favor de nuestro municipio, sean de éxito.

Como parte del último proceso de la carrera de "Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, se efectúa el Ejercicio Profesional Supervisado (EPS), en el cual debe realizarse la fase de voluntariado, que consiste en la plantación de 600 árboles por epesista, es menester mencionar que nuestro grupo está compuesto por nueve integrantes, en virtud de ello solicitamos de su apoyo en cuanto a proporcionamos la cantidad de 5,400 árboles. Asimismo solicitamos, que a través del Técnico Forestal, se nos indique si el lugar es idóneo, para la plantación respectiva.

Solicitamos también sea tan amable en brindarnos su apoyo, proporcionándonos el transporte para trasladar los árboles al lugar de plantación, que se encuentra ubicado en el Caserío las Sahuesitas, Aldea las Anonas; es importante resaltar que se cuenta con el permiso de la autoridad competente para velar a favor del cuidado y Mantenimiento del área a reforestar.

De antemano, agradeciendo una respuesta positiva a nuestra solicitud, quedamos de usted, con todo respeto:

<p>          Jacquelin Analy Adqui Archila          Carné: 201415345</p> <p>          Daniela Anelice de los Santos García          Carné: 201510765</p> <p>          Cinthia Arcely Adqui Meza          Carné: 201511339</p> <p>          Julio Cesar Siquic          Carné: 201517176</p> <p>          Nerly José Rosales Cardona          Carné: 201520123</p>	<p>          Vivian Aleyda Alvarez Morales          Carné: 201415346</p> <p>          Mario Rolando García Mejía          Carné: 201510805</p> <p>          Ruth Karina Hernández Torres          Carné: 201511632</p> <p>          Jairo Iván Díaz Manzo          Carné: 201517794</p>
--	---

**RECIBIDO**  
 MUNICIPALIDAD DE SALAMA, B.V.

02 JUL 2019

Hora: 10:23  
 Firma: [Signature]

*Recibido:*  
*Autorizado:*





Salamá, Baja Verapaz, 02 de julio de 2019

A: Epesistas  
USAC, Facultad de Humanidades  
Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa.

En respuesta a la nota: Salamá, Baja Verapaz 03 de julio de 2019; la UGAM, da a conocer lo siguiente:

1. Se otorgan los 5, 400 árboles solicitados, siendo estos de la especie de: Pino, Matiliguatate, Cortez y Ciprés, los cuales servirán para reforestar el área ubicada en el Caserío las Sahuesitas, Aldea las Anonas. Dichas especies son adecuadas para el lugar (según aval del Técnico Forestal de la UGAM).
2. La visita al área a reforestar se estará realizando el 03 de julio de 2019 para dar el aval correspondiente y llevar a cabo el proyecto de reforestación en el área seleccionada.
3. El día 05 de julio se entregarán los árboles a los epesistas, por tal motivo deberán acudir al vivero municipal, ubicado en Aldea Cachil, a las 7:00 horas.
4. Se autoriza el transporte solicitado para el traslado de árboles que se plantarán en el Caserío las Sahuesitas, Aldea las Anonas.

Atentamente:



Unidad de Servicios Públicos.  
Municipalidad de Salamá, B.V.

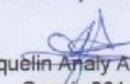
Salamá, Baja Verapaz, 02 de julio de 2019.

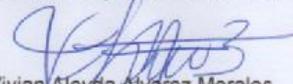
A:  
Sr. José Luis García Pérez.  
Propietario del terreno.  
Presente.

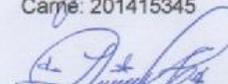
Reciba un cordial saludo, deseándole éxito en sus actividades diarias.

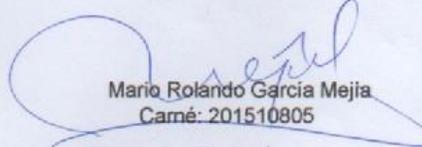
Como parte del último proceso de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, se debe realizar el Ejercicio Profesional Supervisado (EPS). Por tal motivo, en la fase de voluntariado, cada epesista debe plantar 600 árboles, debido a ello nos dirigimos a usted para solicitarle, de manera atenta, nos autorice efectuar dicha actividad en su propiedad inmueble (terreno) que se encuentra ubicado en el Caserío Las Sahuesitas, Aldea Las Anonas, del municipio de Salamá, Baja Verapaz. Para sembrar la cantidad de: 5,400 árboles, y así contribuir con la reforestación del lugar en beneficio de toda la población salamateca.

De antemano, agradeciendo una respuesta positiva a nuestra solicitud, quedamos de usted con todo respeto:

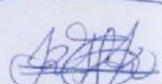
  
Jacquelin Analy Adqui Archila  
Carné: 201415345

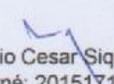
  
Vivian Aleyda Álvarez Morales  
Carné: 201415346

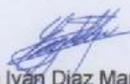
  
Daniela Anelicee de los Santos García  
Carné: 201510765

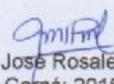
  
Mario Rolando García Mejía  
Carné: 201510805

  
Cinthia Arcely Adqui Meza  
Carné: 201511339

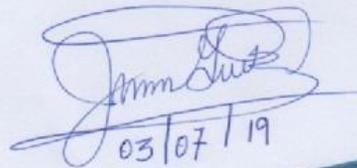
  
Ruth Karina Hernández Torres  
Carné: 201511632

  
Julio Cesar Siquic  
Carné: 201517176

  
Jairo Ivan Díaz Manzo  
Carné: 201517794

  
Nerly José Rosales Cardona  
Carné: 201520123

*Recibido*

  
03/07/19

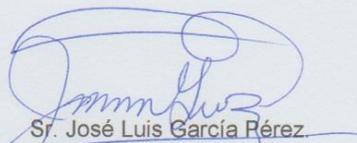
Salamá, Baja Verapaz 03 de julio de 2019.

A EPESISTAS  
USAC  
Facultad de HUMANIDADES  
Extensión Salamá B. V.  
Presente.

Aprovecho la oportunidad para saludarles cordialmente deseándoles éxito, en sus actividades diarias.

En respuesta a la solicitud recibida, autorizo la ejecución del proyecto de reforestación, en el área a mi cargo, que se encuentra ubicada en el Caserío las Sahuesitas, Aldea Las Anonas, Salamá, B.V. Para que puedan proceder y efectuar la plantación de los 5,400 árboles. Así mismo proporcionaré la información o datos que sean requeridos. Dando una respuesta positiva para colaborar con el cumplimiento del proceso de EPS, de los Estudiantes de la Facultad de Humanidades.

Deferentemente.



Sr. José Luis García Pérez

Propietario del Terreno, ubicado en el Caserío las Sahuesitas, Aldea las Anonas.

Salamá, Baja Verapaz, 3 de julio de 2019.

A:  
General Marco Tulio Morales Toscano.  
Comandante, Brigada de Artillería, Santa Bárbara, Baja Verapaz.  
Presente

Reciba un cordial saludo, deseando que las actividades a su cargo, sean de éxito.

Como parte del proceso del Ejercicio Profesional Supervisado, EPS, de la carrera de Licenciatura en Pedagogía de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, Salamá Baja Verapaz, se debe realizar la etapa de Voluntariado, la cual consiste en la plantación de árboles. Por ello nos dirigimos a usted para solicitarle de manera atenta, sea tan amable y nos permita contar con el apoyo del personal de la Brigada de Artillería. Para llevar a cabo la reforestación, ayudándonos con la abertura de agujeros y siembra de árboles los días: 06, 10, 11 de Julio del presente año, de 08:00 a 12:00 horas, en el área que se encuentra ubicada en la Aldea Las Anonas, así como el transporte del personal a la actividad, solicitándole 20 elementos ya que son 5,400 árboles a sembrar (600 por cada EPESISTA), así mismo le informamos que se cuenta con la herramienta necesaria para realizar dicha actividad, el punto de reunión será frente a la municipalidad de este municipio a las 07:00 horas para trasladarnos a la actividad que está a 10 kilómetros del punto de partida. Con su apoyo contribuiremos con la reforestación del lugar. No esta demás informarle que al personal se le brindará un refrigerio. Para cualquier coordinación se puede hacer al número de celular 4177 0747, y 503359802, del compañero EPESISTA Julio Siquic.

Nota: con todo respeto Agradecemos nos puedan responder por escrito para adjuntarlo a nuestro informe, de EPS.

De antemano, agradeciendo una respuesta positiva a nuestra solicitud, quedamos de usted, agradecidos, con todo respeto:

Jacquelin Anely Adqui Archila  
Carné: 201415345

Vivian Aleyda Alvarez Morales  
Carné: 201415346

Daniela Anejicee de los Santos Garcia  
Carné: 201510765

Mario Rolando Garcia Mejia  
Carné: 201510805

Cinthia Arcely Adqui Meza  
Carné: 201511339

Ruth Karina Hernández Torres  
Carné: 201511632

Julio Cesar Siquic  
Carné: 201517176

Jairo Ivan Diaz Manzo  
Carné: 201517794

Nerly José Rosales Cardona  
Carné: 201520123

8-8  
T. Alcaldía  
apoyamos  
03/7/19

BRIGADA DE ARTILLERIA DE CAMPEÑA  
SANTA BARBARA  
03 JUL 2019  
Hora: 11:40 Rec. Coar



Salamá Baja Verapaz 04 de julio de 2019.

A EPESISTAS  
USAC  
Facultad de HUMANIDADES  
Extensión Salamá B. V.  
Presente.

Aprovecho la oportunidad para saludarles cordialmente deseándoles éxito, en sus actividades diarias.

El motivo del presente es para confirmar la participación de los integrantes de la Brigada de Artillería, Santa Bárbara, Baja Verapaz; en apoyo a la actividad de reforestación, dando una respuesta positiva para colaborar con el cumplimiento del proceso de EPS, de los Estudiantes de la Facultad de Humanidades.

Agradezco tomar en cuenta a la institución, ya que es parte de la educación ambiental valorar y cuidar el medio ambiente de nuestro municipio.



Atentamente,

General Marco Tulio Toscano.

Comandante

Brigada de Artillería, Santa Bárbara, Baja Verapaz.

Salamá, Baja Verapaz 04 de julio de 2019.

Salamá, Baja Verapaz, 3 de julio de 2019.

A:

Coronel: Yobany Folgar.

Reservas Militares.

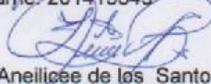
Presente

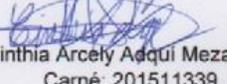
Reciba un cordial saludo, deseando que las actividades a su cargo, sean de éxito.

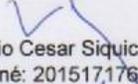
Como parte del proceso de EPS, se debe realizar la etapa de Voluntariado, la cual consiste en la plantación de árboles. Por ello nos dirigimos a usted para solicitarle de manera atenta, sea tan amable y nos permita contar con el apoyo del grupo de Reservas Militares, para llevar a cabo la reforestación, en el área que se encuentra ubicada en el Caserío Las Sahuesitas, Aldea Las Anonas, el día 13 de julio del presente año, y así contribuir con la reforestación del lugar.

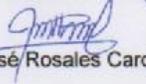
De antemano, agradeciendo una respuesta positiva a nuestra solicitud, quedamos de usted, con todo respeto:

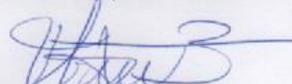
  
Jacquelin Ahaly Adqui Archila  
Carné: 201415345

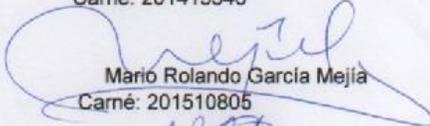
  
Daniela Anelicee de los Santos García  
Carné: 201510765

  
Cinthia Arcely Adqui Meza  
Carné: 201511339

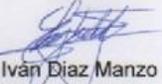
  
Julio Cesar Siquic  
Carné: 201517176

  
Nerly José Rosales Cardona  
Carné: 201520123

  
Vivian Aleyda Alvarez Morales  
Carné: 201415345

  
Mario Rolando García Mejía  
Carné: 201510805

  
Ruth Kanna Hernández Torres  
Carné: 201511632

  
Jairo Iván Díaz Manzo  
Carné: 201517794





Salamá Baja Verapaz 04 de julio de 2019.

A EPESISTAS  
USAC  
Facultad de HUMANIDADES  
Extensión Salamá B. V.  
Presente.

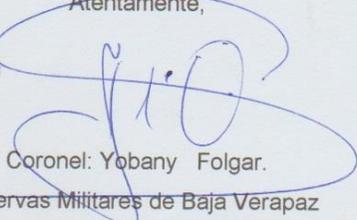
Aprovecho la oportunidad para saludarles cordialmente deseándoles toda clase de éxitos.

El motivo del presente es para confirmar la participación de los integrantes de Reservas Militares en apoyo a la actividad de reforestación, dando una respuesta positiva para coadyuvar a los Estudiantes de la Facultad de Humanidades en el cumplimiento al proceso de EPS.

Agradezco tomar en cuenta a la institución, ya que es parte de la educación ambiental, valorar y cuidar el medio ambiente de nuestro municipio.



Atentamente,

  
Coronel: Yobany Folgar.

Reservas Militares de Baja Verapaz

Salamá Baja Verapaz 04 de julio de 2019.

## Conclusiones

- Identificó habilidades y necesidades de la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz identificando por medio de un listo de carencias que conlleven a realizar una serie de procesos para poder ejecutar un proyecto que coadyuve a la solución del mismo.
- Crear una Guía alimenticia para niños menores de cinco años con desnutrición aguda, debido a que es la población más vulnerable en sufrir problemas de desnutrición y con ello contribuir al desarrollo de los niños, especialmente a los que asisten en los centro de recuperación nutricional de Baja Verapaz.
- Proporcionar a las familias una herramienta fácil y económica por medio de la Guía alimenticia para niños menores de cinco años con desnutrición aguda que asistan al centro de recuperación nutricional de Baja Verapaz y mejorar la calidad de vida.
- Mejorar la calidad de vida nutricional de los pacientes de los centro de recuperación nutricional y ayudar a las familias proporcionando recetas nutritivas y que se pueden realizar con bajos recursos económicos porque ellos por lo general cuentan con los ingredientes que necesitan para preparar las comidas.
- Dar a conocer al personal de los centro de recuperación nutricional un taller sobre la Guía alimenticia para niños menores de cinco años con desnutrición aguda que asistan al centro de recuperación nutricional de Baja Verapaz donde se muestra un apoyo para ellos y la población.

## Recomendaciones

- Darle el uso planificado a la Guía alimenticia para niños menores de cinco años con desnutrición aguda que asistan al centro de recuperación nutricional de Baja Verapaz para obtener los resultados que han sido planeados.
- Manifestar la información a las familias como una herramienta fácil y económica que mejore la calidad de vida y de esa manera hacer que el futuro de los pequeños del hogar sea mejor.
- Conocer el contenido de la Guía alimenticia para niños menores de cinco años con desnutrición aguda que asistan al centro de recuperación nutricional de Baja Verapaz y mejorar la calidad de vida para poder utilizarlo cuando se requiera.
- Que las familias puedan transmitir el mensaje a sus familiares para que el estado nutricional de los niños menores de cinco años mejore cada día más y se pueda eliminar la desnutrición aguda.

## Bibliografía

- Alumno Epesista, 2. (2019). *Alumno Epesista*.
- Brown, 2. (2003). *Brown*. Guatemala.
- Buena alimentación para niños en crecimiento, 2. (2018). *Buena alimentación para niños en crecimiento*. Guatemala: Unicef.
- (2019). *Centro de Salud*.
- Cocina Nutritiva, 2. (2014). *Cocina*.
- Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz, 2. (2019). *Dirección de Área de Salud*.
- Gómez. (2003). *Gómez*. Guatemala.
- Guia Operativa Desnutrición, 2. (2016). *Guia nutrico*.
- Homas, 2. (2016). *Homas*. Guatemala.
- Instituto de Investigación Humanística, 2. (2018). *Instituto de Investigación Humanística*.
- Mandal, 2. (2012). *Mandal*. Guatemala.
- Manual para vigilancia de la desnutrición, 2. (2009). *Manual para vigilancia de la desnutrición*. Guatemala.
- Municipalidad de Salamá B.V, 2. (2019). *MUNICIPALIDAD*.
- Políticas Públicas Departamentales de Seguridad Alimentaria y Nutricional, B. V. (2012). *CODESAN*. Guatemala.
- Prevención de las desnutrición, 2. -2. (2016 - 2020). *Prevencio de la desnutrición*. Guatemala.
- Programa de seguridad alimentaria y nutricional, 2. (2014). *Lineamientos del protocolo para la etencion de niños con desnutricion*.

- Protocolo de la vigilancia de la desnutrición aguda en niños menores de 5 años, 2. (2004). *Prococolo*. Guatemala.
- Protocolo para el tratamiento de la desnutrición aguda, 2. (2004). *Protocolo para el tratamiento de la desnutrición aguda*. Guatenaka.
- Protocolo para el tratamiento de niños con desnutrición, B. V. (2011). *Protocolo para el tratamiento de niños con desnutrición* . Guatemala.
- Protocolo para tratamiento ambulatorio de niños con desnutrición, 2. (2010). *Protocolo ambulatorio*. Guatemala.
- Recetas con Productos de mi Comunidad, 2. (2018). *Recetas*.
- Recetas de Cocina Basica, 2. (2016). *Recetas Basicas*.
- Seguridad alimentaria y nutricional, 2. (2005). *Gestion Comunitaria*. Costa Rica: incap.
- Tabla de Composición de alimetos de Centroamérica, 2. (2009). *Tabla de composición*. Guatemala: Serviprensa.
- Unicef, 2. (2011). *Unicef*. Guatemala.
- Wapnir, 2. (2000). *Wapnis*. Guatemala.

# Apéndice

## Plan general



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

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA  
FACULTAD DE HUMANIDADES  
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA  
**Ejercicio Profesional Supervisado**  
**Asesor: Lic. Rony Wilfredo Pocop Morente**

### Plan general del eps

#### I. Identificación o parte informativa

##### 1. Datos de la institución

**Institución avalada:** Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz.

##### 2. Datos del epesista:

2.1 Nombre: Mario Rolando García Mejía

2.2 CUI: 2058 10624 1501

2.3 Carné: 201510805

2.4 Carrera: Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa.

2.5 Facultad: Humanidades

2.6 Sede: Salamá, Baja Verapaz.

2.7 Teléfono: 4192 9281

2.8 Correo: maryto.mrg@gmail.com

#### II. Título:

Plan general de Ejercicio Profesional Supervisado EPS en la Dirección de Área de Salud, 8 avenida 7-87 Zona 1 Barrio Centro, Baja Verapaz, Salamá, Baja Verapaz.

### **III. Justificación:**

El Ejercicio Profesional Supervisado de la Carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, está comprendida de acciones que para su excelente ejecución es importante que se cuente con un plan general de EPS, el cual sirve para ordenar las acciones que se ejecutarán en el proceso y que estas al final cumplan la función por la cual ha sido planificada, el plan es un medio de factibilidad tomando en cuenta los problemas que se puedan presentar así mismo se pueda utilizar al máximo las habilidades que se descubran logrando con ello finalizar y dejar cambios significativos en el lugar de ejecución.

El ejercicio Profesional Supervisado está compuesto por seis etapas las cuales están enfocadas a realizar una investigación pertinente en una institución, que me avale para profundizar en sus carencias y fortalezas; todo este proceso se desarrolla en el capítulo uno que consta del diagnóstico de la institución; luego de hacer un recorrido investigativo dentro de la institución avaladora, se debe emprender a realizar una fundamentación teórica de la investigación; para que con ello se le dé un enfoque científico. Al contar con información concreta de la institución se debe emprender un plan de acción que contribuya a dar solución a la carencia priorizada y que debe ser resuelta con urgencia y de esta manera contribuir a la mejora de la calidad de atención que se brinda, todo esto se refleja en el capítulo tres.

Para que nuestra investigación sea plasmada con claridad en el capítulo cuatro se manifiesta la sistematización de las actividades realizadas haciendo énfasis en los alcances y límites que se encontraron en la institución. Para que estas actividades sean beneficiosas en el capítulo cinco hace referencia a la evaluación de las etapas antes descritas para dar a tener una calificación de las actividades ejecutadas. En la etapa final de este proceso se encuentra detalladamente lo que se realizó en el voluntariado de forma clara y concisa.

#### **IV. Objetivos:**

##### **1. Objetivo General:**

Manifestar lo aprendido en los salones de clases, durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, en la facultad de humanidades específicamente en la carrera de pedagogía, aplicando los conocimientos que se han adquirido.

##### **2. Objetivos específicos:**

- Realizar el diagnóstico institucional.
- Identificar las carencias que presenta la institución.
- Priorizar la lista de carencias identificadas.
- Problematizar las carencias reconocidas durante el proceso de investigación.
- Formular hipótesis de los problemas detectados.
- Analizar la viabilidad y factibilidad de los problemas encontrados.
- Fundamentar teóricamente.
- Elaborar el plan de acción (proyecto) para contribuir a la solución del problema detectado.
- Ejecutar el plan de acción.
- Elaborar el informe final de Ejercicio Profesional Supervisado.

#### **V. RECURSOS:**

##### **5.1. Humanos**

- Epesista
- Jefe de Recursos Humanos
- Analistas de Recursos Humanos

##### **5.2. Materiales**

- Hojas de papel bond
- Computadora
- Impresora
- Lapiceros
- Lápices

### **5.3. Espacio Físico**

Instalaciones de la Dirección de Área de Salud Salamá, Baja Verapaz.

### **5.4. Financieros**

- Autogestión

### **VI. Tiempo:**

El Ejercicio Profesional Supervisado dará inicio el 6 de mayo y finalizará en el mes de octubre.

### **VII. Técnicas e instrumentos**

#### **Técnicas:**

- Observación
- Entrevista

#### **Instrumentos:**

- Entrevistas
- Fichas de observación
- Cuestionario

#### **Recursos:**

- Recursos humanos:
  - Analistas de Recursos Humanos
  - Asesor de –EPS-
  - Epesista

- Recursos Tecnológicos:
  - Fotocopiadora
  - Impresora
  - Computadora
  - Memoria USB

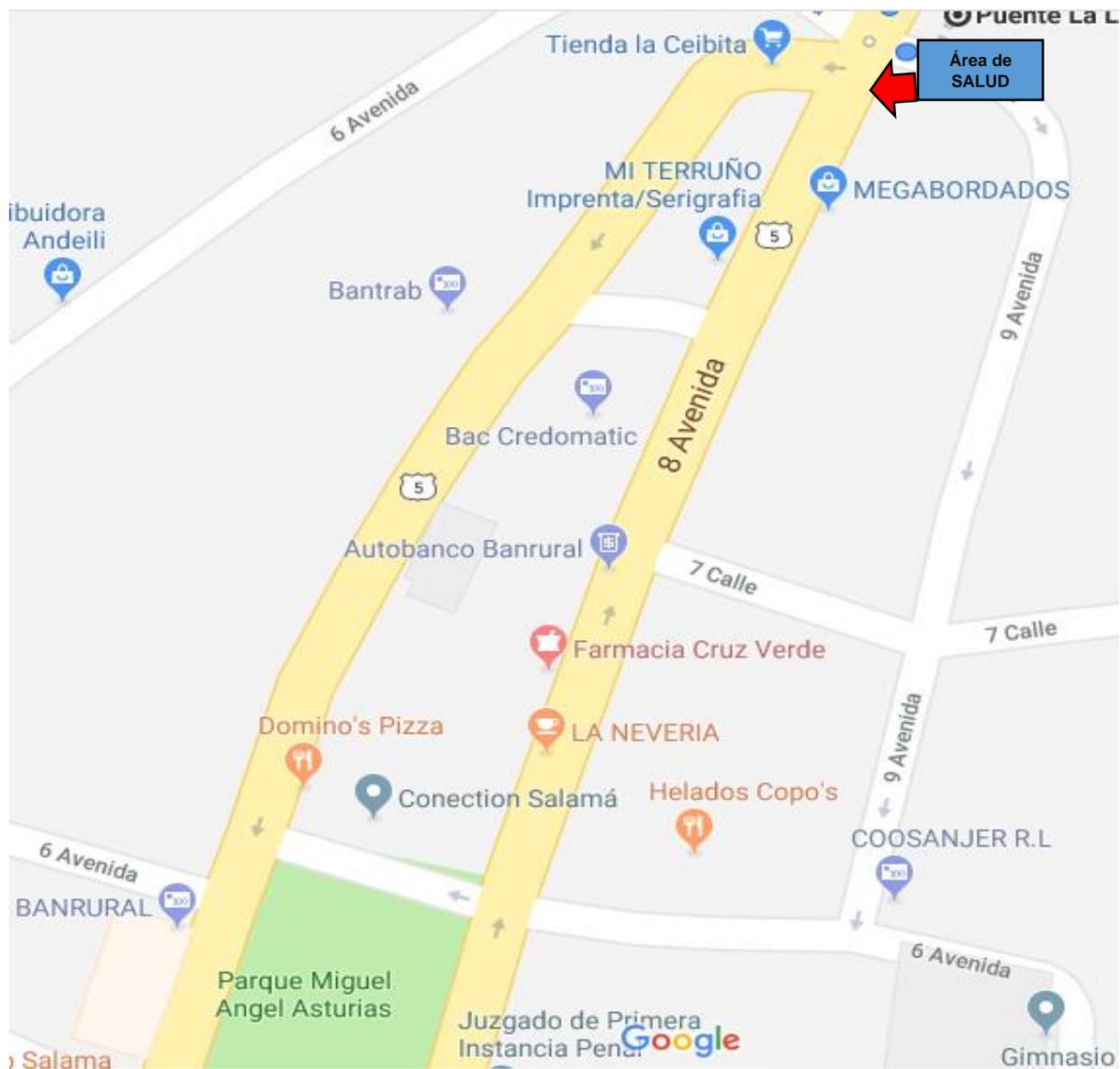
**CRONOGRAMA GENERAL  
EJERCICIO PROFESIONAL SUPERVISADO 2019**

No.	ACTIVIDAD	Mayo				Junio				Julio				Agosto			
		SEMANAS				SEMANAS				SEMANAS				SEMANAS			
<b>CAPITULO I: Diagnóstico</b>		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Elaboración de Plan General del Ejercicio Profesional Supervisado.																
2	Entrega de solicitud a autoridades para la realización del EPS.																
3	Voluntariado																
4	Elaboración de Plan de Diagnóstico.																
5	Realización del Diagnostico Institucional																
6	Identificación y priorización de carencias de la institución.																
7	Redacción del Informe de la Etapa de Diagnóstico.																
8	Presentación de Informe Final de Etapa de Diagnóstico.																

No.	ACTIVIDAD	Septiembre				Octubre			
		SEMANAS				SEMANAS			
<b>CAPITULO II: Fundamentación Teórica</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
9	Establecer los elementos teóricos del problema seleccionado.								
10	Investigar y documentar los fundamentos teóricos legales del problema priorizado.								
<b>CAPITULO III: Plan de Acción del Proyecto.</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
11	Elaborar el plan de acción de intervención inmediata.								
12	Coordinación con las autoridades de la institución avalada para la aplicación de herramientas de recolección de datos.								
13	Aplicación de los instrumentos de investigación.								
<b>CAPITULO IV: Ejecución y Sistematización de la información.</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
14	Coordinación con autoridades de avalada para intervención y sistematización del plan de acción.								
15	Ejecución del plan de acción.								
16	Entrega de producto pedagógico a autoridades competentes de Institución avalada.								

No.	ACTIVIDAD	Septiembre				Octubre			
		SEMANAS				SEMANAS			
<b>CAPITULO V: Evaluación del proceso</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
17	Aplicación del instrumento de evaluación del proceso de intervención								
18	Elaboración de conclusiones en relación al plan de acción ejecutado.								
19	Elaborar recomendaciones con relación al plan de acción ejecutado.								
<b>CAPITULO VI: Informe Final</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
20	Elaboración del informe final EPS.								
21	Presentación final del informe de EPS.								

## Croquis de la institución Avalada.



## Plan de diagnóstico



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

### a. Parte Informativa

Universidad de San Carlos de Guatemala

Facultad de Humanidades

Sede Salamá Baja Verapaz

Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa

**Carne:** 201510805

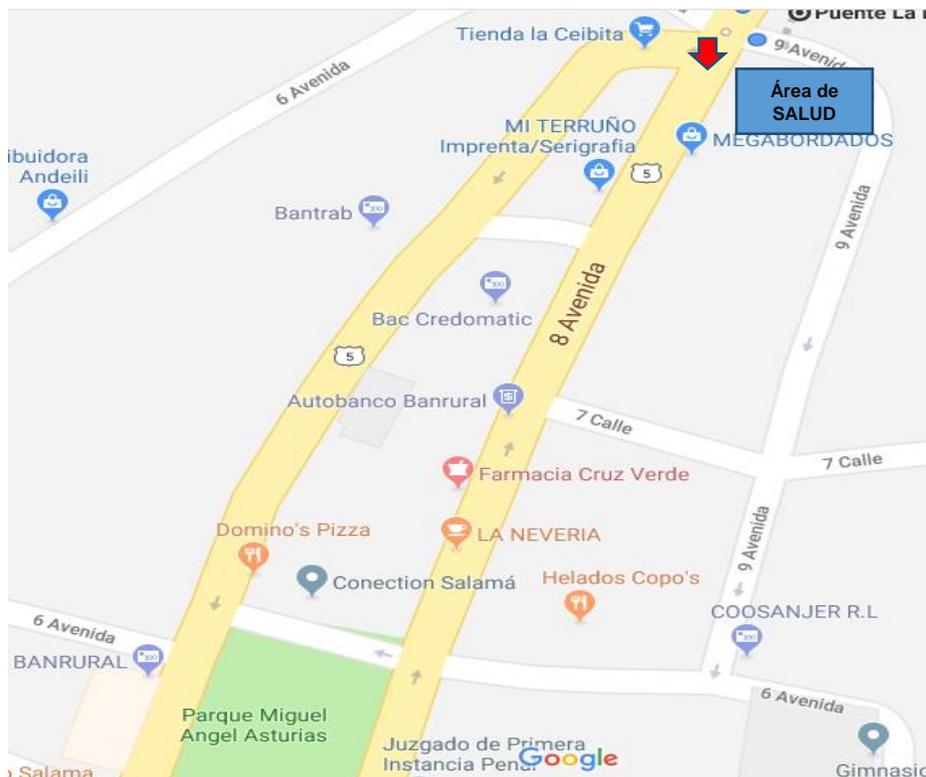
**Nombre:** Mario Rolando García Mejía

### b. Título.

Plan de Diagnóstico, Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz

### c. Ubicación Física de la Comunidad o Institución.

8va. Avenida 7-87 zona 1 Barrio el Centro, Salamá Baja Verapaz.



#### **d. Objetivos.**

**General:** Realizar el diagnóstico Institucional con el fin de conocer la situación actual de la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz.

#### **Específicos**

- Presentar solicitud para ejecutar EPS en la institución.
- Observar todos los procesos que se realizan dentro de la institución.
- Evaluar las Instalaciones de la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz.
- Verificar los recursos materiales y humanos con los que cuenta la institución.
- Analizar el FODA para determinar la lista de carencias que existen en la institución.
- Priorizar el problema que debe ser solucionado con urgencia para poder contribuir en el buen funcionamiento de la institución.

### **e. Justificación.**

A través del siguiente diagnóstico se busca conocer situaciones y descubrir las condiciones en ambientes en el que desarrolla las actividades diarias de la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz tomando en cuenta a las personas que beneficia la institución (personal que labora en el Área de Salud) Es un estudio sistemático, integral y periódico que tiene como propósito fundamental conocer la organización y el funcionamiento, con la finalidad de detectar las causas y efectos de los problemas que se detecten para luego proponer soluciones, de la misma manera pretende demostrar las necesidades diferentes áreas con las que cuenta, esta investigación es una herramienta de objeto de estudio ante una nueva etapa, a través de un análisis organizacional y administrativo para llegar a obtener un listado de carencias como institución avalada en el proceso de Ejercicio Profesional Supervisado.

Para seguir con los procesos nos debemos dirigir a investigar, esto con el fin de recopilar información relacionada a la institución y por medio de ella conocer el rol que ejecutan en su vida laboral. A través de esto lograré tomar en cuenta la existencia de diversos factores como sociales, económicos y culturales que rebasan el objeto de estudio de las mismas necesidades, siendo estas de un carácter general sin olvidar que al momento de su realización se debe tener una visión neutral y crítica sin conveniencias individuales, si no que busquen la calidad dentro de la entidad.

Estas acciones implementadas tiene como fin primordial identificar las habilidades y debilidades de la institución con el fin de adquirir conocimiento que me ayuden contribuir a la mejora de las condiciones en la que se encuentra actualmente la institución.

**f. Actividades.**

- Presentar solicitud a institución.
- Seleccionar técnicas de investigación que serán implementadas para recolección de datos.
- Utilizar la técnica de observación como una de las más prácticas y efectivas del proceso de investigación.
- Ejecutar la recolección de datos utilizando las técnicas seleccionadas.
- Realizar anotaciones de las acciones identificadas en la recolección de datos.
- Identificar las debilidades y destrezas de la institución para hacer una lista de los problemas detectados.
- Jerarquizar y priorizar las carencias identificadas.
- Identificar posibles soluciones al problema priorizado para garantizar la implementación de acciones para resolver lo detectado.

**g. Tiempo.**

Se dará inicio al Diagnostico Institucional el día miércoles 8 de mayo del año 2019.

### h. Cronograma.

No.	Actividades	Mayo 2019										
		6	7	8	9	10	13	14	15	16	17	
1	Presentar solicitud a institución.											
2	Seleccionar técnicas de investigación que serán implementadas para recolección de datos.											
3	Utilizar la técnica de observación como una de las más prácticas y efectivas del proceso de investigación.											
4	Ejecutar la recolección de datos utilizando las técnicas seleccionadas.											
5	Realizar anotaciones de las acciones identificadas en la recolección de datos											
6	Identificar las debilidades y destrezas de la institución para hacer una lista de los problemas detectados.											
7	Jerarquizar y priorizar las carencias identificadas.											
8	Identificar posibles soluciones al problema priorizado para garantizar la implementación de acciones para resolver lo detectado.											

**i. Técnicas e Instrumentos.**

- Observación.
- Entrevista.
- Análisis Documental.

**j. Recursos.**

- Humanos
- Materiales
- Económicos
- Institución

**k. Responsable.**

<b>No.</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsable</b>
<b>1</b>	Presentar solicitud a institución.	Epesista
<b>2</b>	Seleccionar técnicas de investigación que serán implementadas para recolección de datos.	Epesista
<b>3</b>	Utilizar la técnica de observación como una de las más prácticas y efectivas del proceso de investigación.	Epesista
<b>4</b>	Ejecutar la recolección de datos utilizando las técnicas seleccionadas.	Epesista
<b>5</b>	Realizar anotaciones de las acciones identificadas en la recolección de datos	Epesista
<b>6</b>	Identificar las debilidades y destrezas de la institución para hacer una lista de los problemas detectados.	Epesista

<b>No.</b>	<b>Actividades</b>	<b>Responsable</b>
<b>7</b>	Jerarquizar y priorizar las carencias identificadas.	Epesista
<b>8</b>	Identificar posibles soluciones al problema priorizado para garantizar la implementación de acciones para resolver lo detectado.	Epesista

## I. Evaluación.

Aspecto	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 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?	X		
¿Se tiene la descripción y funcionalidad de la institución?	X		

Universidad de San Carlos de Guatemala  
Facultad de Humanidades  
Comisión de Medio Ambiente y atención permanente



### **Informe de Reforestación**

**Área Rural: Caserío las Sahuesitas, Aldea las Anonas; Salamá, Baja Verapaz**

Fecha: Del 06 al 16 de julio de 2019.



El Informe de Voluntariado presentado por: Jacquelin Analy Adquí Archila, 201415345, Cinthia Arcely Adquí Meza, 201511339; Vivian Aleyda Alvarez Morales, 201415346, Daniela Aneilicee de los Santos García, 201510765, Jairo Iván Diaz Manzo, 201517794; Mario Rolando García Mejía, 201510805; Ruth Karina Hernández Torres, 201511632, Nerly José Rosales Cardona, 201520123; Julio Cesar Siquic, 201517176, que participaron en la actividad como aporte a la reforestación de Guatemala, en la Sede Salamá, Baja Verapaz.

Fecha: Del 06 al 16 de julio de 2019.

## PRESENTACIÓN

La universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, en la ejecución del proceso EPS, tiene como requisito principal, la realización de un voluntariado enfocado en la reforestación, para contrarrestar la pérdida de nuestros bosques y de los recursos naturales.

Como respuesta a esta problemática, nuestro grupo de epesistas conformado por nueve integrantes decidió llevar a cabo el proceso de voluntariado, que consistió en la plantación de 600 árboles por epesista haciendo un total de 5,400 árboles por todos los integrantes, reforestando un área que a futuro beneficiará a todo el municipio de Salamá, esperando motivar y crear conciencia en la sociedad contemporánea para cuidar y salvar los recursos naturales.

El proyecto tuvo como principal desafío solicitar el apoyo de recursos tanto materiales como humanos, para llevar a cabo la plantación de árboles. Dando inicio con la planeación e identificación del área a reforestar; asimismo se realizaron solicitudes a las instituciones y autoridades competentes, que brindaron su apoyo en el proceso de obtención árboles. Con ayuda de la municipalidad de Salamá, se logró obtener la cantidad de 5,400 árboles divididos en los tipos: 3,600 de tipo Pino, 900 de tipo Matilisque, 540 de tipo Cortez y 360 de tipo Ciprés, que fueron trasladados hacia el Caserío las Sahuesitas, Aldea las Anonas, Salamá, Baja Verapaz; para su plantación.

Otro de los retos del proyecto fue la plantación de todos los árboles, proceso que se realizó en el terreno que se encuentra ubicado en el área rural del municipio de Salamá, Baja Verapaz; abarcando 4.81 manzanas de terreno pertenecientes al territorio privado del señor: José Luis García Pérez. Comprometidos con el proyecto se logró sembrar en su totalidad la cantidad de 5,400 árboles, en un tiempo establecido de 5 días, con ayuda de trabajadores de la comunidad e instituciones. Utilizando la técnica de trabajo cooperativo se logró la administración y distribución

correcta de todo del trabajo para acelerar el proceso, alcanzando con éxito los objetivos fijados.

A través de las actividades realizadas fue posible, despertar el interés de la población cercana, humanizando unipersonal y grupalmente a todos los que formaron parte en el proceso de reforestación, conjuntamente este proyecto nos permitió conocer la importancia y vitalidad que tienen los árboles en la vida del ser humano, pues estos sirven como sumideros de dióxido de carbono, el cual contribuye a la purificación del oxígeno, así como otros beneficios que brindan a la humanidad. Por ello se estableció y firmo una carta de compromiso con el propietario del terreno, para garantizar la sostenibilidad del proyecto.

Finalizamos con los elementos que contiene este informe, siendo estos: los **objetivos** que hicieron posible el alcance de las metas planteadas, la **justificación** que describe el motivo de la realización del proyecto, la **georreferencia territorial** indicando la localización y ubicación del área reforestada, el **cronograma** estableciendo el orden de las actividades realizadas, los **recursos** que utilizamos para poder ejecutar el proyecto, los **logros y limitaciones** que describen y detallan los pasos realizados durante el proyecto. Obteniendo de esta manera resultados positivos al alcanzar nuestros objetivos tanto general como específicos.

### **OBJETIVO GENERAL:**

Reforestar un área del caserío las Sahuesitas, Aldea las Anonas, del municipio de Salamá, Baja Verapaz; para contrarrestar la pérdida de nuestros bosques y de los recursos naturales, contribuyendo al cuidado y protección del ambiente.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

- Gestionar los recursos necesarios, materiales y humanos, para llevar a cabo el proyecto de reforestación.
- Motivar y crear conciencia a la sociedad contemporánea, para cuidar y salvar los recursos naturales.
- Sembrar 5,400 árboles de diversas especies, para contrarrestar la pérdida de los bosques.
- Establecer con la entidad rectora, un convenio de sostenibilidad para el área reforestada.

## **JUSTIFICACIÓN:**

La Facultad de Humanidades, en conjunto con la comisión de Medio Ambiente, como parte del Ejercicio Profesional Supervisado EPS, en el área de voluntariado, reivindica que los Epesistas, se vinculen con el proceso de reforestación, como aporte a la protección del medio ambiente, apropiándose de la problemática para coadyuvar a minimizar el cambio ecológico.

Por lo anterior expuesto, el grupo de epesistas determinó que es menester estimar el estudio, avalado por el Técnico Forestal de la Municipalidad de Salamá, B.V. que dictamina, la trascendencia del proceso de reforestación en la Aldea Las Anonas, sector que contiene una gran extensión de reserva natural del municipio de Salamá, área que se ha visto afectada por incendios provocados por el hombre, el abuso de los recursos naturales y la tala excesiva de árboles, que se encuentran en el área de contexto.

La reforestación autóctona de árboles ayudará a la conservación del agua y disminuir la erosión del suelo, los bosques tienen la capacidad de atrapar y eliminar partículas contaminantes que afectan la salud del ser humano, destacando así mismo que los árboles tienen la función de utilizar y convertir el dióxido de carbono en oxígeno, disminuyendo de esta manera el efecto invernadero en nuestro planeta.

Tomando en cuenta lo que se ha expresado, a través de la fase de voluntariado, se llevará a cabo el proceso de plantación de 5,400 árboles en el Caserío las Sahuesitas, Aldea las Anonas, del municipio de Salamá, Baja Verapaz. Cabe mencionar que los beneficiarios directos de este proyecto serán los habitantes de los siguientes caseríos: Caserío Las Sahuesitas, Caserío El Chiteo, Caserío La Quebradona, Caserío Los Rodríguez. El grupo de epesistas se incluye en los beneficiarios directos por concluir con una etapa más del Ejercicio Profesional Supervisado.

Los beneficiarios indirectos, son los habitantes del municipio de Salamá, Baja Verapaz, que tiene una población aproximada de 58,000 habitantes. Esperando lograr concientizar a la población contemporánea, con la reforestación de la zona designada, para contrarrestar la pérdida de nuestros bosques y de los recursos naturales.

## GEORREFERENCIA

La extensión territorial de Salamá, Baja Verapaz es de 777 kilómetros cuadrados. Cuenta con 104 comunidades, 9 barrios del área urbana y 21 colonias. La cabecera municipal de Salamá se ubica en el oriente del país y se localiza a 150 kilómetros de la ciudad capital. En la temporada de lluvia es nublada, la temporada seca es mayormente despejada y es caliente durante todo el año. Durante el transcurso del año, la temperatura generalmente varía de 16 °C a 31 °C y rara vez baja a menos de 13 °C o sube a más de 34 °C. El clima aquí es tropical.

La zona para la plantación está ubicada en el municipio de Salamá, Caserío Las Sahuas de la Aldea las Anonas, fue elegida porque se considera como una zona forestal por excelencia, debido a la diversidad autóctona de árboles. La aldea las Anonas se encuentra ubicada a 1549 ms, de altura sobre el nivel del mar, sus coordenadas son: X 519333, Y 1660640; según la municipalidad de Salamá. Cuenta con un clima templado y nuboso.

### Ubicación Político Administrativa

El proyecto se encuentra ubicado en el municipio de Salamá y tiene como límite político administrativo a los siguientes municipios:

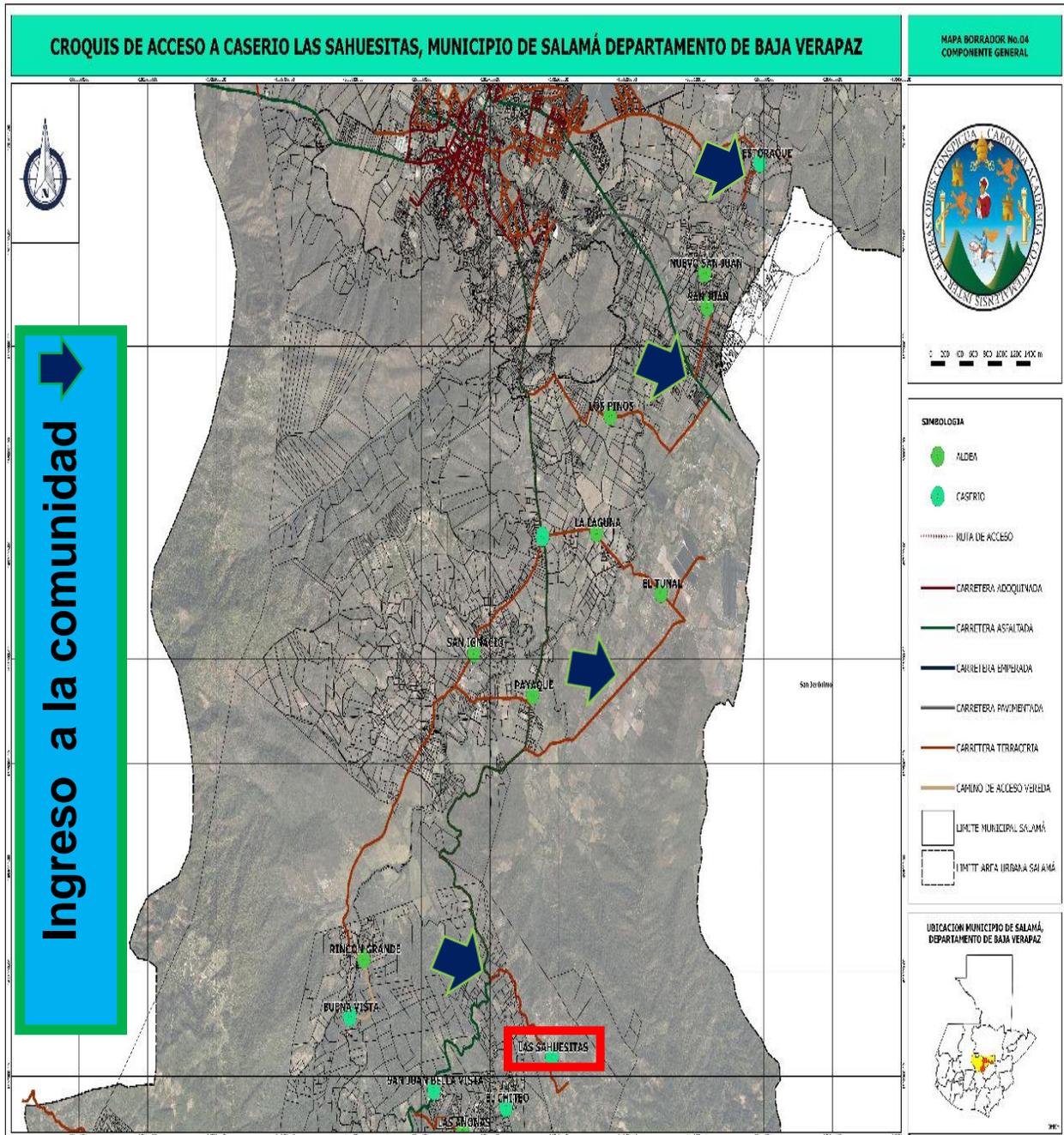
- Norte:** Municipio de Purulhá
- Sur:** Municipio de Chuarrancho, Guatemala.
- Este:** Municipio de San Jerónimo, Baja Verapaz.
- Oeste:** Municipio de San Miguel, Baja Verapaz

El lugar de la ejecución del proyecto tiene lugar en la Aldea las Anonas, que tiene como límite político administrativo las siguientes colindancias:

- Norte:** San Juan Bella Vista.
- Sur:** Finca de Chuacus.
- Este:** Finca del Nacional
- Oeste:** Cumbre de las Trojas

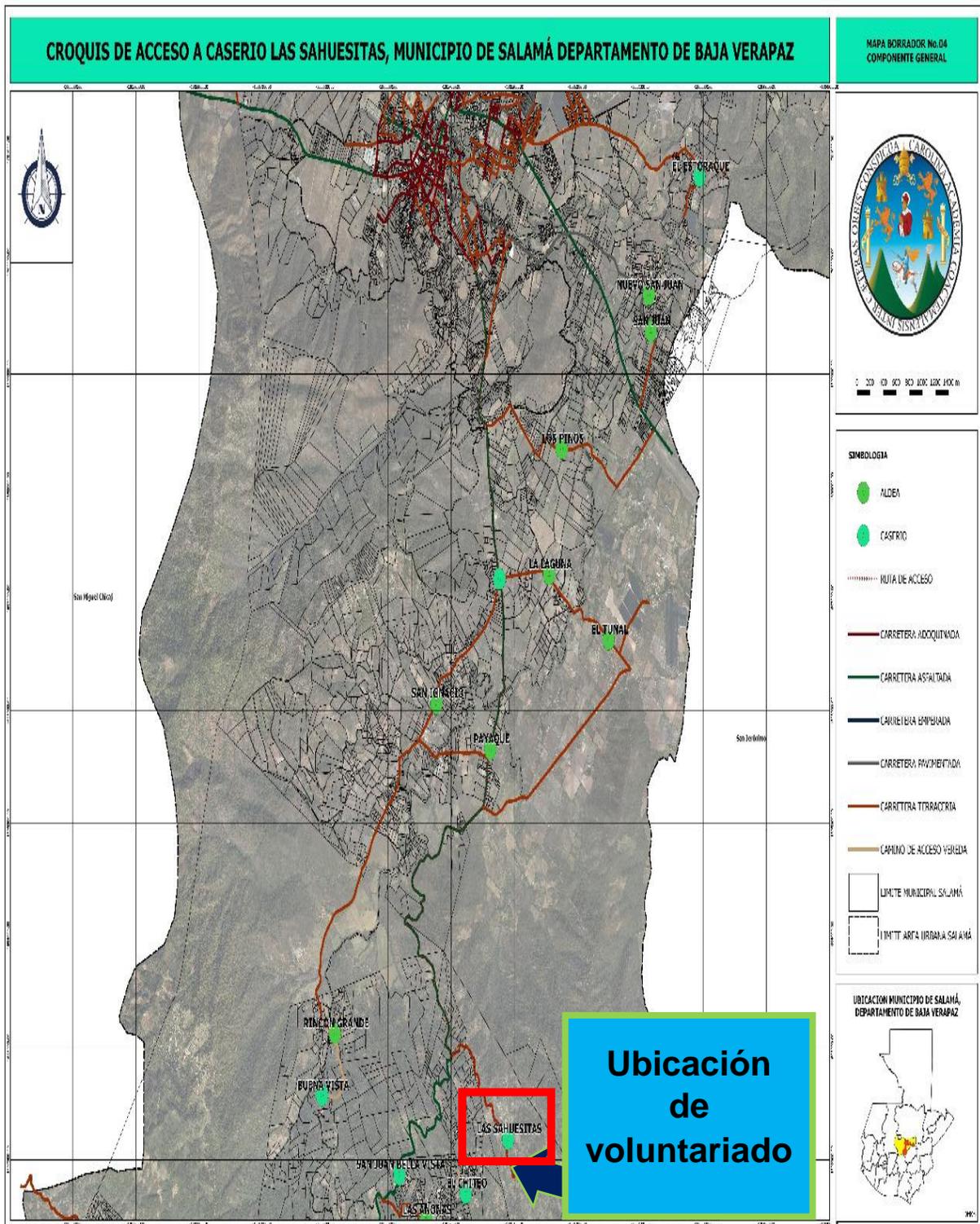
## Área de Influencia

En la siguiente fotografía se muestra el croquis que indica las vías de acceso al área de influencia del proyecto, (Ingreso a la comunidad, Aldea las Anonas, Caserío las Sahuesitas). El cual indica que para llegar a la comunidad mencionada debe atravesarse la Aldea Payaqué.



Fuente: Estudio Topográfico, fotografía aérea, Municipalidad de Salamá, Alumnos epesistas 2019

La siguiente fotografía muestra donde se encuentra ubicada la Aldea donde se llevó a cabo la fase de voluntariado.



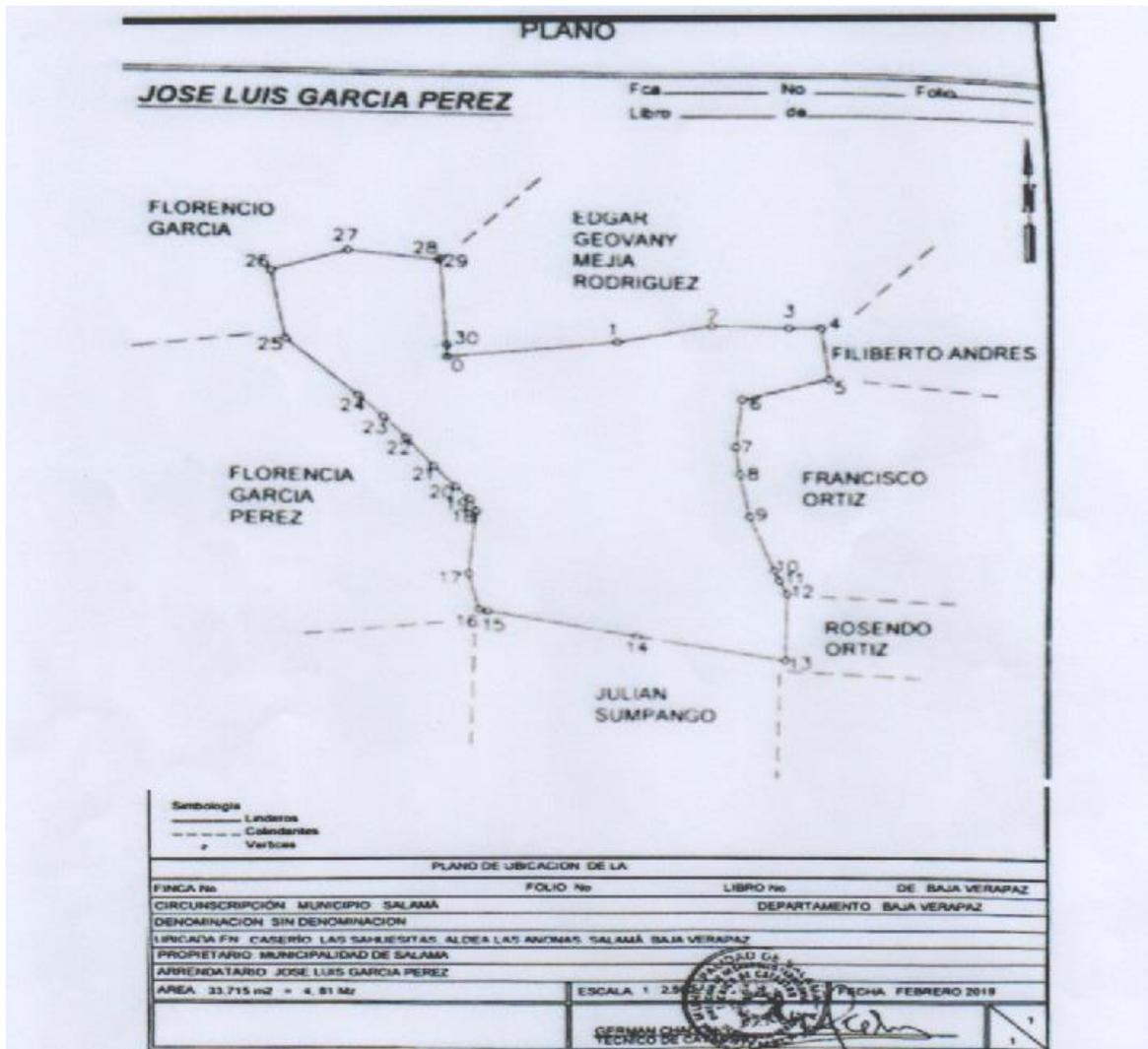
Fuente: Estúdio Topográfico, fotografía aérea, Municipalidad de Salamá, Alumnos epeistas 2019

En la siguiente fotografía satelital, se observa el área de influencia del proyecto. Observando que en el contorno del lugar reforestado se encuentra un área forestal que es parte de la Aldea las Anonas, así mismo puede observarse la distribución de las viviendas que conforman dicha comunidad, así como las carreteras que atraviesan la Aldea.



Fuente: Google maps, Alumnos epesistas 2019

Plano del terreno donde se llevó a cabo el proceso de reforestación. En la siguiente fotografía se observa el área específica donde se llevó a cabo la fase de voluntariado, es decir el terreno del señor: José Luis García Pérez.



Fuente: Señor José Luis García Pérez. 2019



*Rony*  
 Vo. Bo. Rony Alexis Moya Juárez  
 Técnico Forestal de la Municipalidad de Salamá, B.V.



Fuente: Alumnos epesistas 2019, escáner sello y firma original



Fotografías que describen el sitio específico de la actividad.



Fuente: Alumnos epesistas 2019

FOTO 1: Vista hacia el camino que conduce al terreno donde se llevó a cabo la plantación de árboles de Pino, Matilisguate, cortez y Ciprés.



Fuente: Alumnos epesistas 2019

FOTO 2: Vista Norte del terreno, puede apreciarse el suelo productivo del área, así como el lugar donde se Sembrará



Fuente: Alumnos epesistas 2019

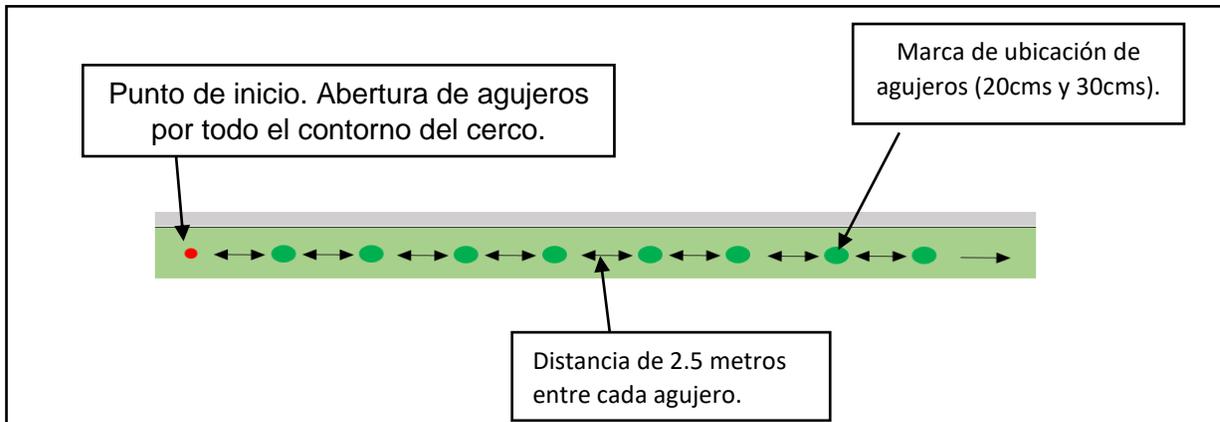
FOTO 3: Vista Sur del terreno, que muestra el área carente de plantación, así como las cualidades óptimas para que los árboles plantados se desarrollen en su totalidad.



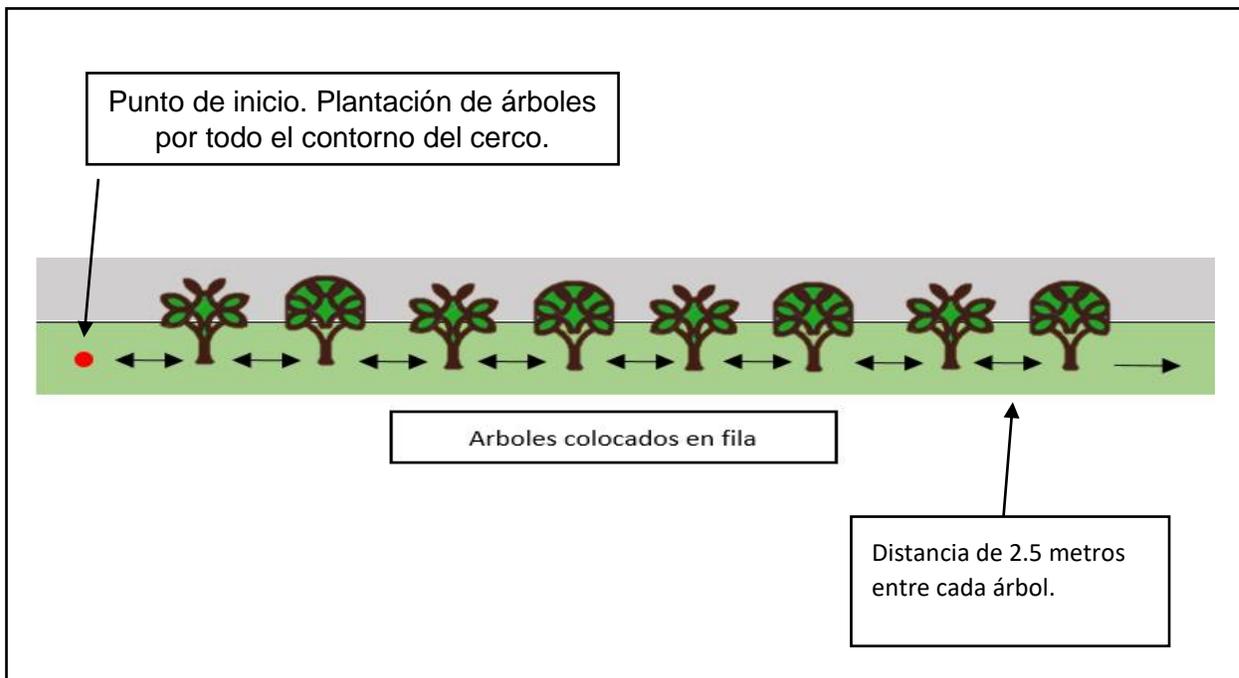
Fuente: Alumnos epesistas 2019

FOTO 4: Vista oeste del terreno que muestra la amplitud del mismo, permitiendo la siembra total de la cantidad de árboles requerida.

## Croquis de la plantación.

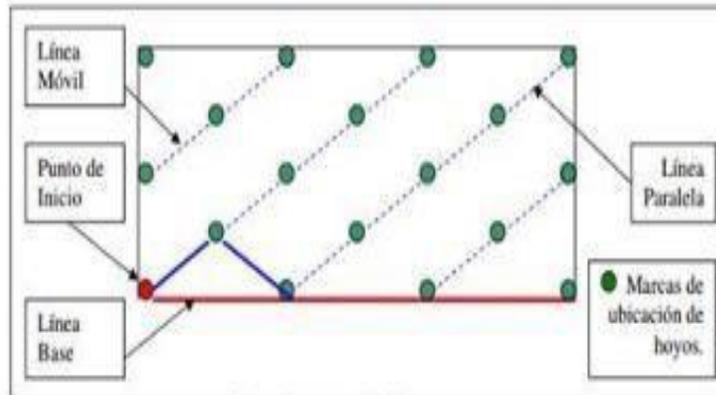


Fuente: Alumnos Epesistas 2019

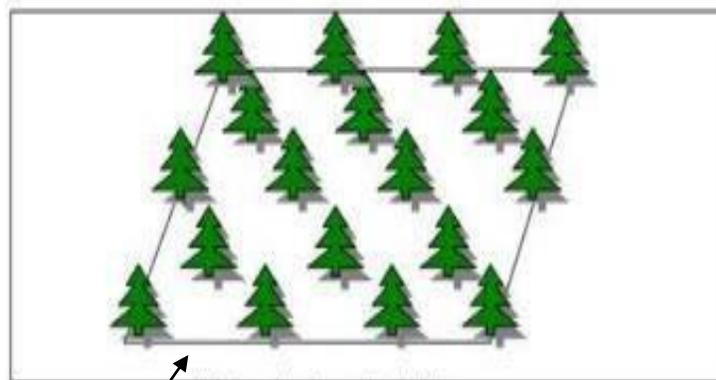


Fuente: Alumnos Epesistas 2019

- **Croquis de la plantación**



Marcado en tresbolillo



Árboles colocados en Tresbolillo

Ubicación de la plantación de árboles, a 2.5 metros de distancia entre cada uno. La técnica empleada en la plantación de la mayoría de árboles fue tresbolillo.

Fuente: Alumnos Epeistas 2019

## **Tipos de árbol**

La elección del tipo de árbol a plantar se realizó considerando las condiciones de clima y suelo y fueron los siguientes: “Pino, Matilisguate, Cortez y Ciprés”.

**Pino:** Árbol de 24 a 26 metros de altura, es un género con gran diversidad. Se adapta a una gran variedad de ambientes, incluyendo suelos poco fértiles, su copa puede ser piramidal o redondeada, las hojas se disponen en macroblastos; es un género de árboles siempre verdes y gran parte de ellos se caracteriza por poseer grandes dimensiones, son plantas monoicas.

**Importancia:** Se adapta a diversos ambientes, es considerado como una de las especies arbóreas con mejor sumidero de dióxido de carbono, eficaz para la lucha contra el cambio climático.

**Nombre Científico:** Pinus del género de plantas vasculares, perteneciente al grupo de las coníferas y dentro de este, a la familia de las Pinaceae.

**Beneficios:** Sus frutos sirven de alimento para algunos animales como las ardillas, su madera es utilizada para la elaboración de muebles, y es uno de los mejores en absorber el dióxido de carbono.

**Matilisguate:** Árbol de 6 a 10 m de altura, aunque en su hábitat nativo puede superar los 25 m. Tronco corto de corteza grisácea, algo fisurada. Hojas palmadas, compuestas de 3-5 folíolos elípticos a oblongos grandes (hasta 34 cm de largos). Las inflorescencias surgen en panículas terminales. Las flores tienen cáliz acampanado y bilabiado con pétalos rosa, lavanda o magenta. El fruto es una cápsula linear, cilíndrica de 22-35 cm de longitud con 7 a 10 semillas aladas. Estas alas son asimétricas e irregulares, con el fin de poder dispersarse a cierta distancia del árbol original.

**Importancia:** Ubicada la especie en el sexto lugar en cuanto a preferencia para el establecimiento de proyectos de reforestación.

Nombre científico: *Tabebuia rosea*, también llamado apamate, es una especie arbórea de la familia de las bignoniaceae nativa de los bosques tropófilos de la zona intertropical americana.

Beneficios: la especie ha sido establecida a menudo como ornamental, debido a su impresionante despliegue de flores rosadas. A veces se usa como sombra para las orillas de carreteras, parques y hogares.

**Cortez:** Árbol maderable de corteza amarilla que puede llegar a medir 15 metros de altura. Madera pardo oscura, pesada y resistente, con una textura fina o mediana. Sus flores son amarillas claras y las produce dos veces al año, el fruto son cápsulas largas y cilíndricas de 1.5 a 3 dm de largo, las semillas son aladas y pequeñas, varios cientos de ellas por cápsulas.

Importancia: es un árbol famoso en América Central por sus flores y su madera excesivamente dura y pesada.

Nombre Científico: *Tabebuia Ochracea*, también llamado Lapacho amarillo, es una especie arbórea de la familia de las bignoniaceae.

Beneficios: la especie ha sido establecida a menudo como ornamental, debido a su impresionante despliegue de flores amarillas. A veces se usa como sombra para las orillas de carreteras, parques y hogares.

**Ciprés:** Árbol que puede alcanzar los 20 metros de altura, su tallo es recto, muy fuerte y la corteza es de color gris, las hojas son pequeñas y de color verde oscuro, en cuanto a sus frutos estos tienen forma de piña, sirviendo como alimento para animales como las ardillas. Florece a finales del invierno produciendo flores masculinas y femeninas, ovals de color amarillento y naranja oscuro.

Importancia: se le conoce como: símbolo de la inmortalidad, debido a que puede vivir más de un siglo, puede vivir en cualquier tipo de suelo, resiste a altas temperaturas y sequías.

Nombre científico: Cupressus, llamado común mente Ciprés, pertenece a la familia de las cupresáceas.

Beneficios: Sirve como planta medicinal, para Ulceras y hemorroides, sus frutos sirven de alimento para las ardillas, su madera es utilizada para la elaboración de instrumentos musicales.

### Cantidad

Para la realización del “voluntariado” cada Epesista plantó seiscientos (600) árboles, distribuidos de la siguiente manera: 3,600 de tipo Pino, 900 de tipo Matiliguete, 540 de tipo Cortez y 360 de tipo Ciprés.

EPESISTAS	Tipo de árbol			
	Pino	Matiliguete	Cortez	Cipres
Cinthia Arcely Adqui Meza	400	100	60	40
Daniela Aneilicee de los Santo García	400	100	60	40
Ruth Karina Hernández Torres	400	100	60	40
Mario Rolando García Mejía	400	100	60	40
Jacquelin Analy Adqui Archila	400	100	60	40
Jairo Iván Díaz Manzo	400	100	60	40
Julio Cesar Siquic	400	100	60	40
Vivian Aleyda Alvarez Morales	400	100	60	40
Nerly José Rosales Cardona	400	100	60	40
Total	3,600	900	540	360

Fuente: Alumnos Epesistas 2019

## **Fecha**

La plantación se realizó según las fechas establecidas en el cronograma de trabajo que se presentó en la planificación inicial, los días siguientes:

Plantación inicial: sábado 6, miércoles 10, jueves 11, sábado 13 de julio con el apoyo de diversas entidades. Plantación final: gracias al apoyo de diferentes instituciones se finalizó con la plantación y etiquetado de árboles el día martes 16 de julio.

### CRONOGRAMA

Cronograma de Actividades de plan de Reforestación.

No	Actividad	Responsable(s)	Mes	Junio				Julio				Agosto				Septiembre				Octubre				Noviembre			
				S	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4			
1	Elaboración plan de voluntariado	Epesistas	P																								
			E																								
2	Revisión y corrección de plan de voluntariado	Asesor Epesistas	P																								
			E																								
3	Presentación de solicitud de árboles a la Municipalidad.	Epesistas	P																								
			E																								
4	Recepción de respuesta de solicitud presentada	Unidades de la Municipalidad Epesistas	P																								
			E																								
5	Solicitud a la autoridad competente para la plantación en Aldea las Anonas	Epesistas	P																								
			E																								
6	Recepción de respuesta a la solicitud enviada para el área donde se plantará.	Propietario del terreno: José Luis García	P																								
			E																								
7	Aval del área de plantación por el Técnico Forestal Municipal	Técnico Forestal	P																								
			E																								
8	Inspección del área geográfica a reforestar con el acompañamiento del Técnico Forestal Municipal.	Técnico Forestal Epesistas	P																								
			E																								
9	Presentar solicitudes a Instituciones para la plantación.	Epesistas	P																								
			E																								
10	Recepción de respuestas presentadas a las instituciones.	Directores Epesistas	P																								
			E																								

S = Semana      P = Programado      E = Ejecutado

Fuente: Alumnos Epesistas 2019



Cronograma de Actividades de plan de Reforestación.

No	Actividad	Responsable(s)	Mes	Junio				Julio				Agosto				Septiembre				Octubre				Noviembre					
				S	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
19	Elaboración de informe final de la fase de voluntariado.	Epesistas	P																										
			E																										
20	Presentación de informe de voluntariado al asesor.	Epesistas Asesor	P																										
			E																										
21	Corrección de informe.	Asesor Epesistas	P																										
			E																										
22	Control de limpieza, cuidado, riego de árboles y mantenimiento del área reforestada.	Propietario del Terreno.	P																										
			E																										
23	Evaluación del proyecto.	Asesor	P																										
			E																										
24	Presentación de informe a la Comisión de Medio Ambiente y Atención Permanente	Epesistas	P																										
			E																										
25	Aval del proyecto de voluntariado.	Comisión de Medio Ambiente y Atención Permanente	P																										
			E																										

S = Semana      P = Programado      E = Ejecutado

Fuente: Alumnos Epesistas 2019

## LIMITACIONES Y LOGROS

Para llevar a cabo la fase de Voluntariado, fue necesaria la agrupación de epesistas, constituyendo un grupo de nueve integrantes, partiendo de ello nuestro primer paso fue la elaboración y redacción de un plan de acción, el cual nos permitió realizar la elección del área a reforestar, así mismo la visualización de todos los elementos y actividades necesarias para llevar a cabo la etapa de voluntariado.

Las primeras actividades a realizarse fueron: la solicitud a la municipalidad de Salamá, Baja Verapaz, quienes brindaron su apoyo en cuanto a la provisión de los árboles requeridos para llevar a cabo el proceso de reforestación (voluntariado) entregando la cantidad de: 5,400 árboles de los siguientes tipos: 3,600 de tipo Pino, 900 de tipo Matiliguaté, 540 de tipo Cortez, 360 de tipo Ciprés. Así mismo se realizó la solicitud para la plantación de los árboles, al señor: José Luis García Pérez propietario del terreno en la Aldea las Anonas, Caserío las Sahuesitas, obteniendo una respuesta positiva inmediata. La siguiente actividad a realizarse fue: la inspección del área geográfica a reforestar con el acompañamiento del Técnico Forestal Municipal, obteniendo el aval del área de plantación por el mismo.

Habiendo efectuado las acciones anteriores, se procedió a la labor de: abertura de agujeros y plantación de árboles, iniciando con la contratación de 20 trabajadores, y la solicitud a las instituciones: Brigada de Artillería y Reservas Militares, quienes hicieron posible la plantación de los 5,400 árboles, las fechas: 6, 10, 11, y 13 del mes de julio.

Las acciones finales tuvieron lugar el día 16 del mismo mes, donde se llevó a cabo la colocación de estacas y asignación de etiquetas a los árboles plantados, así mismo la instalación de la manta vinílica de medio ambiente, con las medidas exactas, según Instrucciones generales brindadas por la comisión de Medio

Ambiente y de atención permanente, para realizar el Voluntariado en reforestación. Consolidando el mismo día el convenio de sostenibilidad con el propietario del terreno, el Sr. José Luis García Pérez, para dar seguimiento al proyecto de reforestación.

Algunos de los obstáculos y limitaciones que se nos presentaron durante el proceso de reforestación fueron: la elección de un área previo a la establecida, la cual se preveía utilizar para el proyecto de reforestación, pero debido su extensión, que no cumplía con los requisitos necesarios para plantar los 5,400 árboles, se decidió optar por descartarla. Otro de los obstáculos fue la obtención y traslado de las herramientas que utilizaron las personas contratadas y voluntarios de las instituciones solicitadas, que colaboraron con la abertura de agujeros. Es relevante destacar que los logros alcanzados fueron llevar a cabo cada una de las actividades planificadas con la administración y coordinación correspondiente, así como la ayuda de las personas que participaron en dicha actividad, quienes hicieron posible el alcance de cada una de las metas plateadas.

Por último, es menester mencionar que uno de los objetivos de nuestra fase de voluntariado era, motivar y crear conciencia a la sociedad contemporánea, para cuidar y salvar los recursos naturales, logrando contrarrestar la pérdida de nuestros bosques; porque “La creación de mil bosques, está en nuestras manos”.

## **EVIDENCIA FOTOGRÁFICA.**

En las siguientes fotografías se puede observar todo el proceso que se llevó a cabo para la reforestación del área seleccionada, desde la obtención de los árboles, la plantación y la colocación de las estacas con la etiqueta respectiva, así mismo el trabajo realizado en conjunto con las instituciones y demás personas que brindaron su apoyo.



**Fuente: Alumnos epesistas 2019**

FOTO 1: Grupo de epesistas al final del proceso de plantación de árboles, se puede observar la manta vinílica, los nueve epesistas, el asesor del proceso de voluntariado, y el propietario del terreno.



**Fuente: Alumnos epesistas 2019**

FOTO 2: Entrega y traslado de árboles. Se puede contemplar algunos integrantes del grupo de epesistas, así como el cuerpo de la Brigada de Artillería que apoyó en el traslado de árboles.



**Fuente: Alumnos epesistas 2019**

FOTO 3: Abertura de agujeros en el terreno establecido, se puede atisbar en esta fotografía algunos de los integrantes del grupo de epesistas, así mismo integrantes de las instituciones a quienes se solicitó el apoyo para el proceso de apertura de agujeros y plantación de árboles.



**Fuente: Alumnos epesistas 2019**

FOTO 4: Siembra de los 5,400 árboles. Se puede divisar en esta fotografía a las instituciones solicitadas brindando su colaboración en la plantación de los árboles.



**Fuente: Alumnos epesistas 2019**



**Fuente: Alumnos epesistas 2019**



**Fuente: Alumnos epesistas 2019**



**Fuente: Alumnos epesistas 2019**

FOTO 5: Colocación de estacas. En esta fotografía se puede contemplar a un integrante del grupo de epesistas, llevando a cabo la colocación de estacas para las etiquetas correspondientes a los árboles sembrados.

FOTO 6: Colocación de etiquetas. Se puede observar en esta fotografía a uno de los integrantes del grupo de epesistas, colocando la etiqueta correspondiente a los árboles plantados.

FOTO 7: Se puede observar al cuerpo de Reservas Militares quienes apoyaron con la abertura de agujeros y plantación de árboles, así como los integrantes del grupo de epesistas, que llevaron a cabo la fase de voluntariado.

FOTO 8: Se puede observar a los elementos del cuerpo de Reservas Militares quienes colaboraron con la abertura de agujeros y siembra de árboles, también al grupo de epesistas.

## CARTA DE CONVENIO DE SOSTENIBILIDAD.

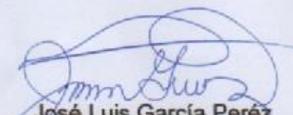


### CARTA DE CONVENIO DE SOSTENIBILIDAD

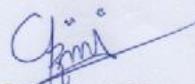
Yo, **José Luis García Pérez**, en calidad de propietario de inmueble (terreno) ubicado en Aldea las Anonas, Caserío las Sahuesitas Salamá, Baja Verapaz, me comprometo a dar sostenibilidad al proyecto: **"La creación de mil bosques está en nuestras manos"**, mismo que consistió en la plantación de **5,400 árboles** de los siguientes tipos: Pino, Matiliaguat, Cortez y Ciprés; en el área que ocupa la propiedad. Se le dará sostenibilidad a este proyecto a través de las siguientes actividades: **PRIMERO:** realizar durante un mes la limpieza de senderos y barreras para mejorar el crecimiento de los árboles. **SEGUNDO:** en el segundo mes de mantenimiento, se realizará la replantación de árboles que ya no tengan vida. **TERCERO:** en los meses tres, cuatro y cinco se realizara el monitoreo constante del área reforestada, así como el riego, limpieza y despeje de plagas. **CUARTO:** en el mes sexto se realizara un diagnóstico de la sobrevivencia de los árboles y una nueva replantación si es necesario.

Este proyecto se realizó gracias al apoyo y gestión de los epesistas de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Humanidades, Sede Salamá, Baja Verapaz: **Jacquelin Analy Adquí Archila, 201415345; Vivian Aleyda Alvarez Morales, 201415346; Daniela Aneilicee de los Santos García, 201510765; Mario Rolando García Mejía, 201510805; Cinthia Arcely Adquí Meza, 201511339; Ruth Karina Hernández Torres, 201511632; Julio Cesar Siquic, 201517176; Jairo Iván Diaz Manzo, 201517794; Nerly José Rosales Cardona, 201520123.**

EXTIENDO Y FIRMO LA PRESENTE, EN LA ALDEA LAS ANONAS, CASERÍO LAS SAHUESITAS SALAMÁ, BAJA VERAPAZ, A LOS DIECISÉIS DÍAS DEL MES DE JULIO DEL AÑO DOS MIL DIECINUEVE.

  
**José Luis García Pérez**  
propietario de inmueble (terreno)



  
Vo. Bo. **Rony Alexis Moya Juárez**  
Tecnico Forestal de la Municipalidad de Salamá, B.V.

## Conclusiones

- La organización y proceso de gestión de recursos tanto materiales como humanos, fueron sumamente necesarios para alcanzar nuestros objetivos en el proceso de Voluntariado en Reforestación.
- Las actividades realizadas hicieron posible, despertar el interés de la población cercana, en cuanto al proceso de reforestación, por lo que la creación de conciencia en la sociedad contemporánea es posible, a través del trabajo en equipo en beneficio de los recursos naturales.
- A través de las acciones realizadas y el proceso de gestión, se logró alcanzar la meta en cuanto a la plantación de los 5,400 árboles, contribuyendo a contrarrestar la pérdida de nuestros bosques.
- Se logró establecer un convenio de sostenibilidad con la autoridad competente, en este caso el propietario del terreno, quien estuvo en total acuerdo en cuanto a comprometerse a brindar seguimiento al proyecto de reforestación realizado.

## **Recomendaciones**

- La gestión del recurso humano y material, así como el trabajo en equipo son indispensables para alcanzar los objetivos del proyecto.
- Fomentar la importancia de cuidar y proteger nuestros bosques, es necesario para garantizar la sostenibilidad del proyecto de reforestación.
- Aumentar la cantidad de árboles y su diversidad en los bosques, garantizan la vida saludable del ser humano.
- El establecimiento de un convenio de sostenibilidad, garantiza la vida y crecimiento de los árboles, aumentando las probabilidades de frenar la pérdida de nuestros bosques.

Universidad de San Carlos de Guatemala  
Facultad de Humanidades Sede Salamá Baja Verapaz  
Licenciatura en Pedagogía y administración Educativa  
Ejercicio Profesional Supervisado –EPS–

**CUESTIONARIO DE ENTREVISTA PARA INSTITUCIÓN AVALADA**

1. ¿Cuál es la historia del área de Salud de Baja Verapaz?
2. ¿Tiene usted conocimiento del porcentaje de habitantes por etnias?
3. ¿Localización geográfica?
4. ¿Cuál es la visión del área de Salud de Baja Verapaz?
5. ¿Cuál es la misión del área de Salud de Baja Verapaz?
6. ¿Cuáles son los objetivos del área de Salud de Baja Verapaz?
7. ¿Cuáles son los valores practicados en el área de Salud de Baja Verapaz?
8. ¿Cuál es la filosofía del área de Salud de Baja Verapaz?
9. ¿Cuenta con Organigrama de la institución?
10. ¿Servicio que prestan?
11. ¿Relación con Instituciones?
12. ¿Usuarios y su procedencia?
13. ¿Cuál es la estadística anual?

14. ¿Cuál es la relación que existe entre la institución y los usuarios?
15. ¿Cuál es el tipo de atención que se les brinda a los usuarios?
16. ¿Cuál es la proyección social del área de Salud de Baja Verapaz?
17. ¿Cuál es la fuente de obtención de fondos económicos?
18. ¿Políticas Salarial del área de Salud de Baja Verapaz?
19. ¿Cuál es la política laboral del área de Salud de Baja Verapaz?
20. ¿Cuál es el proceso de inducción de personal?
21. ¿Cómo manejan las etapas de la administración en el área de Salud de Baja Verapaz?
22. ¿Cuentas con un documento de normar y reglamento del servicio?

Universidad de San Carlos de Guatemala  
Facultad de Humanidades Sede Salamá Baja Verapaz  
Licenciatura en Pedagogía y administración Educativa  
Ejercicio Profesional Supervisado –EPS–

**CUESTIONARIO DE ENTREVISTA AUTORIDADES DE LA DIRECCIÓN DE ÁREA DE SALUD SOBRE LA IMPLEMENTACION DE UNA GUÍA NUTRICIONAL DE RECETAS CON ALIMENTOS LOCALES PARA NIÑOS MENORES DE CINCO AÑOS CON DESNUTRICIÓN AGUDA QUE ASISTEN EN LOS CRN DE BAJA VERAPAZ.**

1. ¿Se cuenta con una guía nutricional de recetas con alimentos locales para niños menores de cinco años que asisten en los Centro de Recuperación Nutricional de Baja Verapaz?
2. ¿Considera que es de beneficio implementar una guía nutricional de recetas con alimentos locales para niños menores de cinco años que asisten en los Centro de Recuperación Nutricional de Baja Verapaz?
3. ¿Considera que es útil para el personal de enfermería contar con una guía nutricional de recetas con alimentos locales para niños menores de cinco años que asisten en los Centro de Recuperación Nutricional de Baja Verapaz?
4. ¿Cree que si se implementa una guía nutricional de recetas con alimentos locales para niños menores de cinco años que asisten en los Centro de Recuperación Nutricional de Baja Verapaz se mejora la calidad del servicio?
5. ¿Le gustaría que el personal de enfermería tenga una guía nutricional de recetas con alimentos locales para niños menores de cinco años que asisten en los Centro de Recuperación Nutricional de Baja Verapaz?

Universidad de San Carlos de Guatemala  
Facultad de Humanidades Sede Salamá Baja Verapaz  
Licenciatura en Pedagogía y administración Educativa  
Ejercicio Profesional Supervisado –EPS–

**CUESTIONARIO DE ENTREVISTA A PERSOAL DE ENFERMERIA SOBRE LA IMPLEMENTACION DE UNA GUIA GUÍA NUTRICIONAL DE RECETAS CON ALIMENTOS LOCALES PARA NIÑOS MENORES DE CINCO AÑOS QUE ASISTEN EN LOS CENTRO DE RECUPERACIÓN NUTRICIONAL DE BAJA VERAPAZ.**

1. ¿Cuenta con una guía nutricional de recetas con alimentos locales para niños menores de cinco años que asisten en los Centro de Recuperación Nutricional de Baja Verapaz?
2. ¿Le gustaría contar con una guía nutricional de recetas con alimentos locales para niños menores de cinco años que asisten en los Centro de Recuperación Nutricional de Baja Verapaz?
3. ¿Cree que si se implementa una guía nutricional de recetas con alimentos locales para niños menores de cinco años que asisten en los Centro de Recuperación Nutricional de Baja Verapaz ayudaría a las personas de escasos recursos que tiene niños con problemas de desnutrición?
4. ¿Considera que de importante contar con una guía nutricional de recetas con alimentos locales para niños menores de cinco años que asisten en los Centro de Recuperación Nutricional de Baja Verapaz?
5. ¿Usted estaría dispuesto a trasmitir la información que contiene una guía nutricional de recetas con alimentos locales para niños menores de cinco años que asisten en los Centro de Recuperación Nutricional de Baja Verapaz a la población?

# **Anexo**



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

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

Guatemala, 20 de Marzo de 2019

*Licenciado*  
**Rony Wilfredo Pocop Morente**  
*Asesor de EPS*  
*Facultad de Humanidades*  
*Presente*

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

**García Mejía Mario Rolando**  
**201510805**

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

  
**Lic. Santos de Jesús Davila Aguilar**  
**Director Departamento Extension**



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



C.C expediente  
Archivo.  
1334-2019

  
*Recibi: 4/03/2019*

*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



Universidad de San Carlos de Guatemala  
Facultad de Humanidades

Salamá B. V. 06 de mayo de 2,019.

PEM. José Cornelio Álvarez Velásquez  
Jefe Unidad de Recursos Humanos  
Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz.  
Presente

Estimado Jefe de Recursos Humanos:

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 **Mario Rolando García Mejía CUI 2058 10624 1501**, Registro Académico (carné) **201510805**, 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”

Lic. Rony Wilfredo Pocop Morente  
ASESOR DE EPS





DIRECCIÓN DE ÁREA DE SALUD DE BAJA VERAPAZ  
UNIDAD DE RECURSOS HUMANOS  
8ª. Avenida 7-87 Zona 1 Barrio el Centro, Salamá, Baja Verapaz  
TEL: 77741500  
Correo: recursosdas@gmail.com

Salamá Baja Verapaz, 07 de mayo de 2019.  
Of. No. 480-2019 Ref. RRHH/DAS/BV/JCAV/jmss

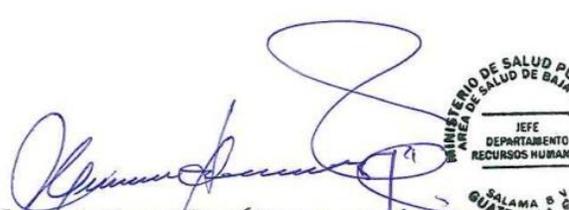
Lic. Rony Wilfredo Pocop Morente  
Asesor de EPS  
Universidad de San Carlos de Guatemala  
Sede Salamá Baja Verapaz

Lo saludo cordialmente, deseando que todas sus actividades estén encaminadas al éxito.

El motivo del presente es para dar respuesta a la solicitud de fecha 06 de mayo de 2019 emanada por su persona. Por lo que se AUTORIZA que el estudiante Mario Rolando García Mejía, Carné 201510805, pueda realizar su proceso de Ejercicio Profesional Supervisado EPS, en esta Unidad de Recursos Humanos de la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz.

Sin otro particular, me suscribo de usted.

Atentamente

  
PEM. José Cornelio Álvarez Velásquez  
Jefe Unidad de Recursos Humanos  
Área de Salud de Baja Verapaz



c.c. archivo



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

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

Guatemala 18 de septiembre de 2019.

A quien Interese:

Presente

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

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

Por esta razón, se notifica que la estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- **Mario Rolando García Mejía** número de carnet **201510805** participó en la reforestación en el Caserío las Sahuesitas, Aldea las Anonas; municipio de Salamá, departamento de Baja Verapaz, Guatemala del 06 al 16 de julio de 2019, se contribuyó con la plantación de 600 árboles en los diferentes puntos de reforestación oficial.

Agradeciendo su atención, me suscribo de usted.

  
Licda. Dalme 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



MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL  
DIRECCIÓN DE ÁREA DE SALUD DE BAJA VERAPAZ  
8ª. Avenida 7-87 Zona I Barrio el Centro, Salamá, Baja Verapaz  
TEL: 77741500  
Correo: direccion.bajaverapaz@gmail.com

LA INFRASCRIPTA COORDINADORA DEL DEPARTAMENTO DE  
NUTRICIÓN DE LA DIRECCIÓN DE ÁREA DE SALUD DE  
BAJA VERAPAZ

HACE CONSTAR:

Que el estudiante: **Mario Rolando García Mejía**, Carné No. **201510805**, Epesista de la Universidad de San Carlos de Guatemala, en la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, se ha constituido a esta Dirección de Área de Salud, para hacer entrega de veinte ejemplares de **Guía Nutricional de recetas con alimentos locales para niños menores de cinco años con desnutrición aguda que asisten en los CRN de Baja Verapaz**, dirigida a nutricionistas y personal de enfermería que labora en los Centros de Recuperación Nutricional de Rabinal y Purulhá baja Verapaz, esto con el objetivo de proporcionar una herramienta de trabajo y mejorar la calidad en el servicio. Como parte de dicha actividad se realizó la socialización del documento con el personal antes mencionado y autoridades de la Dirección de Área de Salud de Baja Verapaz.

Y PARA LOS USOS LEGALES QUE AL INTERESADO CONVENGAN, EXTIENDO, FIRMO Y SELLO LA PRESENTE EN UNA HOJA DE PAPEL BOND TAMAÑO CARTA CON MEMBRETE DE ESTA INSTITUCIÓN A LOS DIECISIETE DÍAS DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO DOS MIL DIECINUEVE EN LA CIUDAD DE SALAMÁ DEPARTAMENTO DE BAJA VERAPAZ -----

f.

Licda. Maira Cristina López-Aquino  
Coordinadora Departamento de Nutrición,  
Área de Salud de Baja Verapaz





MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL  
 DIRECCIÓN DE ÁREA DE SALUD DE BAJA VERAPAZ  
 8ª. Avenida 7-87 Zona 1 Barrio el Centro, Salamá, Baja Verapaz  
 TEL: 77741500  
 Correo: direccion.bajaverapaz@gmail.com

ENTREGA DE:

Guía Nutricional de recetas con alimentos locales para niños menores de cinco años con desnutrición aguda que asisten en los CRN de Baja Verapaz

No.	NOMBRE	CUI	FIRMA
1	Maira Cristina López Aquino	1859894540101	<i>[Signature]</i>
2	Adelina García Reyes	2250376021503	<i>[Signature]</i>
3	Antonia Herlinda Pu Cujá	2246131111503	<i>[Signature]</i>
4	Griselda Marleni Corazón	2248791461503	<i>[Signature]</i>
5	Isabel Vargas García de Tún	1658203061612	<i>[Signature]</i>
6	Isabel Vargas López	194130967505	<i>[Signature]</i>
7	Mayra Janet García Dubón	1570868341508	<i>[Signature]</i>
8	Melvin Osvaldo Ventura Muñoz	2090874041501	<i>[Signature]</i>
9	Luis Diego García	3153510771501	<i>[Signature]</i>
10	Edwin Osvaldo Coxín Reyes	1564729191502	<i>[Signature]</i>
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

f. *[Signature]*  
 Licda. Maira Cristina López Aquino  
 Coordinadora Departamento de Nutrición,  
 Área de Salud de Baja Verapaz





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

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

Guatemala, 7 de Noviembre 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:

**García Mejía Mario Rolando**  
201510805

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

Título del trabajo: **Guía nutricional de recetas con alimentos locales para niños menores de cinco años con desnutrición aguda que asisten en los CRN de Baja Verapaz.**

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.

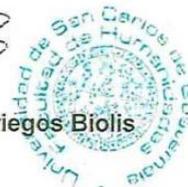
El Comité Revisor está integrado por los siguientes profesionales:

ASESOR: Lic. Rony Wilfredo Pocop Morente  
REVISOR 1: Lic. Nelson Rene Lopez Caal  
REVISOR 2: Lic. Edin Armando Ambrosio Yat

Lic. Santos de Jesús Dávila Aguilar  
Director Departamento Extensión



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



C.C expediente  
Archivo.  
1334-2019