

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
CENTRO UNIVERSITARIO DE IZABAL
-CUNIZAB-



**Módulos de técnicas pedagógicas en procesos de cocina y repostería en los talleres de la
Dirección Municipal de la Mujer –DMM-**

Erick Fernando Marcos Morán

Para optar al título de Licenciado en Pedagogía y
Administración Educativa

Puerto Barrios, Izabal, noviembre de 2017

AUTORIDADES EDUCATIVAS
CENTRO UNIVERSITARIO DE IZABAL
-CUNIZAB-



CONSEJO DIRECTIVO

Ph.D. José Adiel Robledo Hernández

Licda. Ana María De León Escobar

Lic. Humberto Teos Morales

Licda. Juana Isabel Galdámez Mendoza

Roberto Gabino Barrera Castillo

Luis Fernando Arias López

COORDINADOR ACADÉMICO

Lic. Humberto Teos Morales

COORDINADOR DE CARRERA

Lic. Edvin Adolfo Morataya Menjivar

ASESOR

Lic. Mario Aguirre Monterroso

TERNA EVALUADORA

Lic. Edvin Adolfo Morataya Menjivar, presidente

Licda. Sonia Elizabeth Ramírez Flores, secretaria

Licda. Elva Dorothy Rushford Green de Molina

REDACCIÓN Y ESTILO

Lic. MA. Marco Tulio Flores López

Autoría

El presente informe del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS– fue elaborado como requisito previo a optar al grado de Licenciada en Pedagogía y Administración Educativa. El contenido, originalidad y autenticidad de la información aportada, es responsabilidad de la autora. Todos los derechos reservados. Prohibida la reproducción parcial o total de la obra. Artículos: 24, 42 y 63 de la Constitución Política de la República de Guatemala. Decreto Legislativo 33-98 de fecha 22/01/98 y su reforma Decreto 56-2000 de fecha 22/01/2000. CAC-N-003-2017, Acta 02-2017, Artículo 4 y 43, normativo del ejercicio Profesional Supervisado –EPS–.

Puerto Barrios, Izabal; noviembre de 2017

Dictamen de Impresión



Universidad de San Carlos de Guatemala
Centro Universitario de Izabal "CUNIZAB"
Teléfonos: 79475792, 79475788, 79475754

DICTAMEN DE IMPRESIÓN 097-2017

Con base en los requerimientos académicos y en cumplimiento de los reglamentos; según consta en punto CUARTO del acta 18-2017, de la sesión celebrada por el Consejo Directivo del Centro Universitario de Izabal, el miércoles ocho de Noviembre del dos mil diecisiete, se conoció el acta No. 113-2017 de Examen Privado de EPS de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, de fecha 7 de Octubre de dos mil diecisiete y el trabajo de EPS denominado "MÓDULOS DE TÉCNICAS PEDAGÓGICAS EN PROCESOS DE COCINA Y REPOSTERÍA EN LOS TALLERES DE LA DIRECCIÓN MUNICIPAL DE LA MUJER - DMM-, PUERTO BARRIOS, IZABAL", que para su graduación profesional presentó el estudiante: ERICK FERNANDO MARCOS MORÁN. Por lo cual, posterior a la revisión respectiva y en cumplimiento de los normativos correspondientes, el Consejo Directivo APROBO lugar, fecha y hora para efectuar examen público de graduación y esta Dirección AUTORIZA la impresión del documento de EPS.

Dado en la ciudad de Puerto Barrios, a los diez días del mes de Noviembre de dos mil diecisiete.

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"


PND. José Adiel Robledo Hernández
Director
CUNIZAB



Dictamen de redacción y estilo



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Centro Universitario de Izabal
“CUNIZAB”

Coordinación de Pedagogía
Calle al Hospital Nacional, Puerto Barrios, Izabal
Teléfonos: 79475792, 79475788, 79475754

DICTAMEN DE REDACCIÓN Y ESTILO

El siete de agosto del año dos mil diecisiete, fui nombrado(a) por el Coordinador de la carrera de Pedagogía del Centro Universitario de Izabal -CUNIZAB-, para efectuar la revisión de Redacción y Estilo al informe final del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS– de:-----

Erick Fernando Marcos Morán

Estudiante de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa. Considerando que este es un informe académico y que debe llenar las calidades de una investigación científica y contener los elementos normados por este centro universitario. Informo que efectué el proceso de revisión al –EPS– denominado: **“Módulos de técnicas pedagógicas en procesos de cocina y repostería en los talleres de la Dirección Municipal de la Mujer –DMM–”**, y señalé las correcciones pertinentes al autor, quien corrigió según lo establecido en el Normativo CAC-N-003-2017, aprobado en el punto séptimo del Acta 02-2007 de fecha dieciséis de febrero de dos mil diecisiete, sección tercera, artículos 24 y 25 del referido normativo.

Por lo tanto en base a lo que confiere el artículo 25 del presente normativo, emito DICTAMEN FAVORABLE del Informe final del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS– del **estudiante “Erick Fernando Marcos Morán”**.

Y PARA LOS USOS CORRESPONDIENTES, EMITO Y FIRMO EL PRESENTE DICTAMEN EN LA CIUDAD DE PUERTO BARRIOS, CABECERA DEL DEPARTAMENTO DE IZABAL, A LOS VEINTICUATRO DÍAS DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO DOS MIL DIECISIETE.

Atentamente,


Lic. MA. Marco Tulio Flores López,
Licenciado en Pedagogía y Administración Educativa,
Magister Artium en Educación y Administración Educativa,
Especialización en Educación Superior
Colegiado Activo No. 22034

Dictamen de asesor de ejecución del proyecto



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA "USAC"
Centro Universitario de Izabal "CUNIZAB"

Puerto Barrios, Izabal
02 de octubre del 2017

Lic. Edvin Adolfo Morataya Menjivar
Coordinador de Pedagogía
Centro Universitario de Izabal

Estimado Licenciado:

Atentamente me dirijo a usted para informarle que el estudiante: **ERICK FERNANDO MARCOS MORÁN**, Carné No. **201044604** de la Carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, ha completado satisfactoriamente la etapa del EPS: **EJECUCIÓN DEL PROYECTO**.

En virtud de lo anterior emito **DICTAMEN FAVORABLE**, para que pueda seguir con el trámite correspondiente.

Atentamente,



Lic. Mario Aguirre
Asesor

Dictamen de correcciones de ejecución de evaluación



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA "USAC"
Centro Universitario de Izabal "CUNIZAB"

Puerto Barrios, Izabal
09 de octubre del 2017

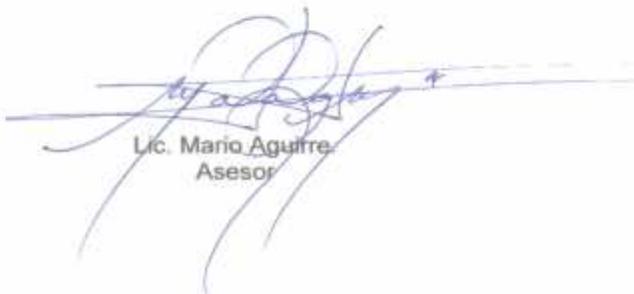
Lic. Edvin Adolfo Morataya Menjivar
Coordinador de Pedagogía
Centro Universitario de Izabal

Estimado Licenciado:

Atentamente me dirijo a usted para informarle que el estudiante: **ERICK FERNANDO MARCOS MORÁN**, Carné No. **201044604** de la Carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, ha completado satisfactoriamente la etapa: **EVALUACIÓN DEL PROYECTO Y REALIZADO LAS CORRECCIONES SOLICITADAS POR LA TERNA EVALUADORA CORRESPONDIENTES A LA ETAPA DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO.**

En virtud de lo anterior emito **DICTAMEN FAVORABLE**, para que pueda seguir con el trámite correspondiente.

Atentamente,



Lic. Mario Aguirre
Asesor

Acta de evaluación

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA



Centro Universitario de Izabal
CUNIZAB

ACTA DE EVALUACIÓN DEL INFORME FINAL DE EPS DE PEDAGOGÍA

ACTA CIENTO TRECE GUIÓN DOS MIL DIECISIETE (113-2017) COORDINACIÓN DE PEDAGOGÍA

En la ciudad de Puerto Barrios, Izabal, siendo las siete horas con cinco minutos (07:05) del día siete de octubre de dos mil diecisiete (07-10-2017), reunidos en las instalaciones del Centro Universitario de Izabal; los miembros de la terna examinadora: Lic. Edwin Adolfo Morataya Menjivar, Presidente; Licda. Sonia Elizabeth Ramirez Flores, Secretaria; Licda. Elva Dorothy Rushford Green de Molina, Vocal; para practicar evaluación del Informe Final del Ejercicio Profesional Supervisado EPS de la carrera de Pedagogía, según autorización de Coordinación Académica del Centro Universitario de Izabal, al estudiante de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa: Erick Fernando Marcos Morán, con número de carné dos mil diez, cuarenta y cuatro mil, seiscientos cuatro (201044604).

PRIMERO: el Presidente de Terna, da la bienvenida, felicita al estudiante y agradece la presencia a la evaluación; asimismo, cede el espacio al estudiante, para que proceda a presentar y defender el Informe Final del EPS.

SEGUNDO: el estudiante, presentó el Informe Final del EPS titulado: Guía Técnico Pedagógica en procesos de Cocina y Repostería, en el Centro de Capacitación Integral Municipal de Puerto Barrios, Izabal.

TERCERO: terminada la presentación por el estudiante, el Presidente de Terna, cede el espacio a integrantes de la terna evaluadora, para hacer las interrogantes relacionadas a la presentación del Informe Final del EPS.

Erick Marcos
Sonia Ramirez
Erick Marcos
Dorothy Rushford

CUARTO: al finalizar el interrogatorio, el presidente de terna, solicita al estudiante, se retire de la sala de reuniones, para proceder a la deliberación y calificación del Informe Final presentado.

QUINTO: al concluir la deliberación, se invita al estudiante, ingresar a la sala de reuniones para ser notificada del fallo.

SEXTO: el presidente de la terna, notifica al estudiante que la calificación del informe final presentado es: **APROBADO**, asimismo, pide las siguientes correcciones:

1. Concluir según objetivos
2. Recomendar según conclusiones y quitar frase: "Se recomienda".
3. Corregir puntuación
4. Citar según Normas APA
5. Modificar el nombre del documento: Modulo de técnicas pedagógicas...
6. Describir cada fotografía

SÉPTIMO: el presidente de terna, entrega al Coordinador de Pedagogía los tres instrumentos de evaluación y el promedio de la calificación obtenida, firmados por cada integrante de la terna evaluadora.

Se finaliza la reunión en el mismo día y lugar de su inicio, siendo las ocho horas en punto (08:00).


Soledad Rivas


Erick Marcos


Erick Marcos


Soledad Rivas

Dedicatoria

Al realizar éste trabajo me siento complacido y feliz de saber que todo el esfuerzo tiene un fin de cumplir el objetivo de obtener un título educativo a nivel superior, pero esto no lo hice solo, conté con la ayuda de muchas personas a mi alrededor a las cuales hoy deseo agradecer.

A Dios: el todo poderoso el único, que me ha permitido llegar a donde me encuentro hoy, que me dio fuerza para salir adelante en los días oscuros, depresivos a los cuales tuve que enfrentarme muchas veces durante este proceso, que sobre todo me dio la inteligencia para poder culminar esta cúspide.

A Mi Esposa: Marta Lidia López Galdámez, gracias por toda esa paciencia y apoyo moral, y económico durante este proceso de estudios, y que siempre fue una de mis inspiraciones para poder seguir adelante con ese ánimo que me daba durante este proceso.

Mis hermanos: Karla Leticia Marcos Morán y Carlos Alberto Marcos Morán que, me dieron todo su apoyo moral y bonitas palabras, para instarme a culminar, que vean que es posible y que nunca es tarde para poder superarse a uno mismo y superar los restos con los que la vida nos confronta.

Al Centro Universitario de Izabal –CUNIZAB- mi casa de estudios, a su valioso personal, por esas horas de dedicación y por darnos la guía a seguir en este proceso ya que fue de mucha importancia, para lograr los resultados adquiridos.

A Mi asesora: Ilce Nohemí Morales Cerón, por su acompañamiento personalizado y su tiempo otorgado, a la realización de este trabajo quien siempre es mi modelo a seguir en la vida, gracias por todas las enseñanzas, que son una muestra de su cariño y respeto a mi persona.

A mi asesor: Mario Aguirre Monterroso, por la confianza otorgada a mi persona, su tiempo y dedicación a este trabajo, que hoy nos da una victoria junta Gracias.

A la Licda. MA. Velsi Clarivel Moscoso Rivas: Por su valiosos consejos y por darme un gran apoyo he instarme a seguir siempre, no rendirme, gracias licenciada.

En especial a mis amigos y compañeros: En este proceso José Luis López Hernández y Patricia Berrios por su apoyo incondicional, su paciencia y dedicación para que culmináramos juntos los tres, este proceso, gracias por esas noches de desvelos y por qué siempre estuvieron para apoyarme.

A mis amigas: Evelyn Susmith Morales Berrios y Odilia Yolanda Berrios Cervantes, por su apoyo en este proceso ya que compartieron con mi persona, este proceso y siempre estuvieron pendientes de como llevaba este proceso

Tabla de Contenido

1	Introducción	xv
I	Etapas de diagnóstico	17
1.1	Información general de la institución.	17
1.1.1	Nombre de la institución	17
1.1.2	Responsable.....	17
1.1.3	Descripción.....	17
1.1.4	Ubicación geográfica.....	17
1.1.5	Visión	18
1.1.6	Misión.....	18
1.1.7	Políticas	18
1.1.8	Objetivos	19
1.1.9	Metas	20
1.1.10	Estructura	21
1.1.11	Recursos	21
1.2	Técnicas e instrumentos.....	23
1.2.1	Observación.....	23
1.2.2	Entrevista.....	23
1.2.3	Grupos Focales (Técnicas Grupales).....	24
1.2.4	Registro anecdótico	24
1.2.5	Ficha Técnica	24
1.2.6	Guía de Análisis Contextual.....	25
1.3	Debilidades	25
1.4	Análisis de los problemas	27
1.5	priorización de Problemas	29
1.6	Hipótesis seleccionadas	33
1.7	Viabilidad y Factibilidad	34
1.7.1	Estudio Técnico.....	34
1.7.2	Estudio de mercado	35

1.7.3	Estudio económico	35
1.7.4	Estudio Financiero	35
	Problema seleccionado	37
1.8	Propuesta de solución	37
2.1	Aspectos generales.....	38
2.2	Nombre o título	38
2.3	Descripción	38
2.3.2	Hipótesis	38
2.4	Justificación	39
2.5	Objetivos	40
2.5.1	General.....	40
2.5.2	Específicos.....	40
2.6	Metas.....	40
2.7	Beneficiarios	40
2.7.1	Directos	40
2.7.2	Indirectos:	40
2.8	Cronograma:	41
2.9	Recursos Materiales	43
2.10	Recurso humano	43
2.11	Equipo y suministros	44
2.12	Financiamiento.....	44
2.13	Evaluación	44
	III Etapa de Ejecución	45
3	Ejecución.....	45
3.2	Productos y logros	48
	IV Etapa de evaluación.....	49
4.1	Etapa del diagnóstico.....	49
4.2	Evaluación del proyecto.....	50
4.3	Evaluación de la ejecución	52

Conclusiones	53
Recomendaciones	54
Sistematización de experiencias por etapas	55
Etapa de Proyecto	56
Etapa de ejecución	57
Etapa de evaluación	58
Referencias bibliográficas	59
Apéndices.....	60
Anexos.....	118

Introducción

En la actualidad la educación forma parte esencial de una persona, puesto que a través de ella se hace factible el diario vivir dentro de la sociedad y se pueden realizar cambios que nos ayudan a lograr las metas, como: Adquirir un título en educación superior, obtener una profesión u oficio.

Es por ello que el presente proyecto forma parte de uno de los requisitos del Centro Universitario de Izabal, **-CUNIZAB-** Para adquirir el título de: Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, en Puerto Barrios. Izabal. El proyecto se realizó en el Centro De Capacitación integral Municipal, dentro de los cursos de capacitación técnica de cocina y repostería, los cuales administra la Dirección municipal de la mujer en conjunto con la Municipalidad de Puerto barrios.

A los cursos mencionados anteriormente asisten mujeres, que son convocadas por la Dirección Municipal de la Mujer, **-DMM-** en los culés se realizó un proceso de cuatro etapas para la realización de este proyecto. En el primera etapa se realizó el diagnóstico institucional, donde a través de técnicas como: Observación, entrevista, grupos focales y diario anecdótico se detectaron diferentes tipos de problemas, que conllevan a poder solucionarse y tener nuevas expectativas de lo que se desea lograr con la realización de los talleres.

La segunda etapa se estableció el nombre del proyecto, misión, visión, objetivo, metas, beneficiarios, justificación y cronograma, para la realización del mismo. Con la aplicación de este proyecto, se pretende dar más relevancia e importancia a la educación informal de carácter técnica, para que las personas que adquieran estos conocimientos puedan integrarse al campo laboral y puedan ser competitivas dentro de él.

La tercera etapa consistió en la ejecución del proyecto, acciones que se realizaron dentro del mismo a través de actividades donde se obtuvieron resultados, productos y logros, que condujeron a dar solución al problema que determino el diagnostico, luego la etapa de evaluación donde se evaluó cada una de las etapas anterior, con las diferentes técnicas e

instrumentos establecidos y en esta etapa también se realiza el instrumento para la ejecución del proyecto que consistió en: Módulos de técnicas pedagógicas en procesos de cocina y repostería.

Conclusiones y recomendaciones orientadas hacia los objetivos del plan y la sistematización que se estableció como una narrativa de cada una de las cuatro fases de nuestro proyecto EPS.

I Etapa de diagnóstico

1.1 Información general de la institución

La Dirección Municipal de la Mujer, tiene a su cargo las organizaciones de mujeres quienes incidieron para que este mecanismo institucional existiera en el municipio. La cual inicio funcionando como ventanilla para la mujer microempresaria, patrocinada por el proyecto “municipios democráticos”, se tuvo la capacidad de continuar con el trabajo propio de la oficina, según el código municipal.

Presentar una descripción general de la institución basado en los siguientes elementos.

1.1.1 Nombre de la institución

Dirección Municipal De la Mujer

1.1.2 Responsable

Alcalde Municipal: Lic. Hugo René Sarceño Orellana

Directora: Lic. Evelyn Arce Méndez

1.1.3 Descripción

La Dirección Municipal de la Mujer, tiene naturaleza de Dirección Técnica y se define como un mecanismo institucional, que forma parte de la estructura municipal, que facilita la interlocución entre la Municipalidad y las mujeres del municipio que poseen derechos y deberes y cuyas necesidades e intereses deben ser atendidos en igualdad de oportunidades. Promoviendo el consenso de todas las organizaciones de mujeres existentes, de todas las áreas tanto rural como urbana de desarrollo humano exclusivas de la mujer. (Municipalidad de Puerto Barrios , 2017)

1.1.4 Ubicación geográfica

Centro de Capacitación Integral Municipal de la Dirección Municipal de la Mujer

1.1.5 Visión

“Integrar a nivel local los distintos ejes, programas y metas de la política nacional de promoción y desarrollo integral de las mujeres, promoviendo la dignificación de la mujer que le permita, mejorar en todas las esferas de la vida, económica, social, política y cultural para lograr su desarrollo integral.

Ser la dirección municipal promotora y coordinadora de la participación y dignificación de las mujeres en su desarrollo social integral a través de la implementación de los ejes de la política nacional de promoción y de desarrollo integral de las mujeres y el plan de equidad de oportunidades. (Dirección Municipal de la Mujer, 2006, pág. 35)

1.1.6 Misión

“Somos una dirección municipal que promueve la participación ciudadana de la mujer, buscando la plena vigencia de sus derechos humanos y la habilitación de espacios sociopolíticos, en coordinación con distintas instituciones y ONGs a través de la formación, capacitación, fortalecimiento a sus capacidades, buscando una gestión de cambio a favor de las mujeres Izabalenses con miradas a construir un mejor municipio.

La Dirección Municipal de La Mujer vela por capacitar, organizar y dar participación a las mujeres en los distintos niveles del sistema de Consejo de Desarrollo Urbano y Rural, aplicando la identidad, equidad y justicia.

Velar por el desarrollo cultural y económico de todas las mujeres de nuestro municipio, llevando a cabo acciones que destaquen y dignifiquen a la mujer en cualquiera de los ámbitos. (Dirección Municipal de la Mujer, 2006, pág. 36)

1.1.7 Políticas

1.1.7.1 Equidad en la participación sociopolítica

Garantizar el acceso a oportunidades equitativas y en el respeto a las identidades étnico culturales de las mujeres, promoviendo su participación plena y activa en los ámbitos económicos, políticos, social y cultural del desarrollo social de la nación.

1.1.7.2 Identidad cultural de las mujeres mayas, garínagu y xincas

Reconocer y potenciar el aporte de las mujeres mayas, garínagu y xincas en la construcción y fortalecimiento del desarrollo integral del país, la democracia y la paz y promover el ejercicio pleno y activo de sus derechos individuales y colectivos.

1.1.7.3 Desarrollo económico y productivo con equidad

Potenciar la autonomía económica, la capacidad productiva y empresarial de las mujeres, garantizando su acceso a recursos, bienes y servicios. (Municipalidad de Guatemala , 2000)

1.1.8 Objetivos

1.1.8.1 General

Incidir activamente en los procesos de formulación, planificación, asignación presupuestaria, implementación y monitoreo de las políticas públicas municipales que beneficien el desarrollo integral de las mujeres organizadas y no organizadas.

1.8.1.2 Específicos

- Brindar información sobre la situación específica de las mujeres del municipio al Consejo Municipal y sus comisiones, a la Alcaldesa o Alcalde, COMUDE, DMP y a las instancias necesarias para proponer, elaborar e implementar las políticas públicas y acciones permanentes a favor de las mujeres a través de sus cualidades.
- Elaborar, ejecutar y evaluar planes operativos anuales de la Dirección Municipal de la Mujer, orientados al cumplimiento de sus objetivos.
- En coordinación con la DMP elaborar y mantener actualizados los diagnósticos de las situaciones de las mujeres en el municipio, que incluya datos de la población desagregadas por sexo, edad, etnia, además mantener un registro de organizaciones de mujeres orientadas a promover la equidad de género en el municipio.

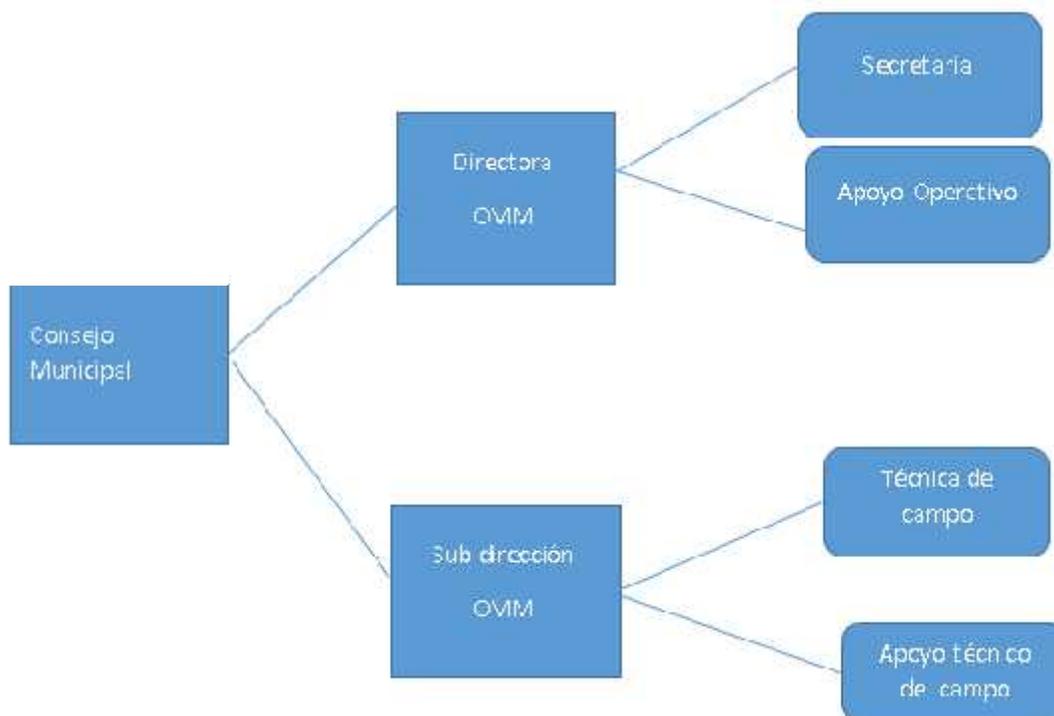
- En coordinación con la DMN, incidir activamente en la inclusión del enfoque de género y de la pertinencia cultural en la planificación y presupuesto de la municipalidad.
- Hacer las recomendaciones pertinentes al Consejo Municipal y sus comisiones acerca del uso de instrumentos para favorecer la implementación del enfoque de género en el qué hacer institucional de la Municipalidad.
- Fomentar y promover la organización y participación comunitaria de las mujeres.
- Promover cursos de sensibilización y capacitación de manera constante al personal y a la corporación municipal en la práctica de la equidad de género.
- Brindar información y asesoría y orientación a las mujeres del municipio especialmente sobre sus derechos humanos.
- Mantener y actualizar permanentemente un centro de documentación que contenga material informativo, de capacitación y de investigación así como leyes generales y específicas en especial a las que se refieren a los derechos humanos de las mujeres. (Dirección Municipal de la Mujer, 2006, pág. 39)

1.1.9 Metas

- Desarrollo integral, físico y profesional de la mujer
- Disminuir la violencia doméstica
- Contribuir a mejorar la vida de las familias del puerto

1.1.10 Estructura

Se establece de manera lineal en donde existe una línea directa y única de autoridad entre el jefe y los subordinados es una organización simple y de forma piramidal donde el consejo municipal en conjunto con el alcalde dan las directrices y cada jefe recibe y transmite lo que pasa en su área.



(Dirección Municipal de la Mujer, 2006, pág. 40 y 41)

1.1.11 Recursos

1.1.11.1 Humanos

- Directora
- Sub directora
- Secretaria
- Técnico de apoyo

1.1.11.2 Financieros

- Todo se trabaja por donaciones

1.1.11.3 Tecnológicos

- Computadoras
- Impresora
- Internet

1.1.11.4 Mobiliario y equipo

- Cuatro Escritorios
- Cuatro sillas ejecutivas
- Una guiotina

1.1.11.5 Materiales

- Hojas de papel bond
- Lapiceros
- Lápices
- Pizarrón
- Marcadores

1.2 Técnicas e instrumentos

Las técnicas e instrumentos que realizaron en este diagnóstico fueron:

1.2.1 Observación

Es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis.

La observación es un elemento fundamental de todo proceso investigativo; en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos. Gran parte del acervo de conocimientos que constituye la ciencia ha sido lograda mediante la observación en los talleres.

En este instrumento se trabajó la observación de cada uno de los participantes en los talleres, su forma de expresarse, en cuanto al aprendizaje obtenido en los observando sus fortalezas y sus debilidades.

1.2.2 Entrevista

Es una técnica para obtener datos que consiste en un diálogo entre dos personas. El entrevistador "investigador" y el entrevistado; se realiza con el fin de obtener información de parte de este, que es, por lo general, una persona entendida en la materia de la investigación.

La entrevista se realizó a la directora de la DMM, la cual fue muy productiva puesto que se determinaron puntos como su forma de trabajo con las mujeres, sus carencias y necesidades y lo que desea lograr con el trabajo que realiza en su cargo.

También se entrevistó a los participantes de los talleres de cocina y repostería en donde descubrimos problemas principales como: La poca proyección en cuanto a las capacidades que desarrollan y los conocimientos que adquieren, la inversión propia que cada uno realiza para la ejecución de los talleres, y sus necesidades prioritarias.

1.2.3 Grupos Focales (Técnicas Grupales)

Es una técnica de investigación cualitativa, con esta técnica se obtienen respuestas a fondo sobre lo que piensan y sienten las personas. Una reunión de grupos focales es una discusión en la que un pequeño grupo de participantes, guiados por un facilitador o moderador, habla libre y espontáneamente sobre temas relevantes para la investigación. La reunión de grupos focales suministra información sobre los conocimientos, creencias, actitudes y percepciones de los usuarios o personas. El número de grupos que se organizan depende de las necesidades del proyecto, de los recursos y de si aún se está obteniendo información nueva. El equipo de trabajo debe estar capacitado para desarrollar la técnica de investigación de grupos focales. La técnica de grupos focales es de bajo costo, de utilidad amplia de capacitación simple.

Esta fue una técnica muy interesante puesto, que conocimos cosas que no sabíamos de cada uno de los integrantes de los talleres y algunas inconformidades que cada uno de ellos tenía en cuanto a la formación de los grupos de trabajo como por ejemplo: Los aportes económicos dispares no equitativos, y en la ejecución de recetas la labor de unos más que la de otros.

1.2.4 Registro anecdótico

Es un instrumento en el cual se describen comportamientos importantes del objeto de estudio, en situaciones cotidianas, en él se deja constancia de las actuaciones más significativas del diario comportamiento, se caracteriza por establecer evidencia de la adaptación social, conductas típicas relacionadas a la interacción con el entorno en el que se desenvuelve el objeto de estudio.

Este consistió en el desarrollo de anotaciones diarias, de los que sucedía en cada uno de los talleres con los participantes en la realización de sus capacitaciones.

1.2.5 Ficha Técnica

Sirve para hacer anotaciones de la información obtenida de hechos acontecidos en la ejecución de actividades institucionales.

En este caso la ficha técnica se utilizó dentro del diagnóstico para recolectar la información de cada uno de las personas que laboran en la Dirección Municipal de la Mujer y dentro del Centro de Capacitación Integral Municipal, información como: nombre, profesión, puesto que ocupa dentro de la organización.

1.2.6 Guía de Análisis Contextual

Este instrumento permite recabar información acerca de las debilidades o carencias que tiene la institución diseña los pasos a seguir en la realización de cada sección del diagnóstico a través de ocho sectores los cuales deben de realizarse.

Esta guía fue tomada como base para la realización de nuestro diagnostico al tomar en cuenta sus sectores para detectar los diferentes problemas existentes.

1.3 Debilidades

- a) Poco desarrollo social.
- b) Bajo incentivo laboral.
- c) Pocas fuentes de trabajo.
- d) Mala conducta social.
- e) Falta de coordinación administrativa.
- f) Carencia de capacidades o habilidades en el desarrollo de sus funciones.
- g) No existe Instalaciones adecuadas para la oficina de la DMM.
- h) No posee instalaciones propias para los talleres.
- i) Falta de presupuesto.
- j) Desaprovechamiento de recursos administrativos.
- k) No existe un presupuesto para gastos, que apoye a los talleristas.
- l) Falta de personal para enseñar (talleristas) para cubrir a la población asistente a los talleres.
- m) Falta de inducción y capacitación del personal administrativo.
- n) Falta de desarrollo del POA de la Dirección Municipal de la Mujer.

- o) No existe por parte de la DMM un interés en la ejecución de los procesos de planificación de CEMUCAF e INTECAP
- p) No existe una evolución práctica, para determinar la calidad del trabajo ante otros profesionales.
- q) Falta de actualización en los métodos y prácticas para el proceso de enseñanza.
- r) Falta de coordinación del personal administrativo.
- s) No existe un control en cuanto a la labor en los talleres por parte de la oficina.
- t) Poca promoción y proyección en cuanto al trabajo que realiza la dirección municipal de la mujer.
- u) Falta de compromiso en cuanto al desempeñar su cargo.
- v) Carencia de toma de decisiones por parte del personal administrativo.
- w) No existe una supervisión correcta del personal de la DMM.
- x) Falta de políticas a nivel departamental.
- y) Falta de reglamento interno propio de la dirección.

1.4 Análisis de los problemas

Debilidades	Problemas
Poco desarrollo social.	¿Por qué existe el poco desarrollo social?
Bajo incentivo laboral.	¿Qué motiva el bajo incentivo laboral en la población?
Pocas fuentes de trabajo.	¿Cómo se pueden crear fuentes de trabajo?
Mala conducta social.	¿Por qué se da la mala conducta social?
Falta de coordinación administrativa DMM.	¿Qué hacer para mejorar la coordinación en la administración de la DMM?
Carencia de capacidades o habilidades en el desarrollo de sus funciones en el personal de oficina.	¿Cómo mejorar el desarrollo de las funciones del personal de oficina?
Instalaciones inadecuadas para la oficina de la DMM.	¿De qué manera se puede motivar a mejorar las instalaciones de la oficina?
No posee instalaciones propias para los talleres.	¿Cómo proporcionar un plan para adquirir instalaciones para los talleres?
Falta de presupuesto.	¿Por qué razón la oficina de la dirección no posee presupuesto?
Desaprovechamiento de recursos administrativo.	¿Por qué razón no se aprovechan al máximo los recursos?
La mayoría de los usuarios invierten dinero de su propia bolsa en los talleres.	¿Cuál es la razón por la cual los talleristas invierten su propio dinero en los talleres?
Falta de personal para enseñar (talleristas) para cubrir a la población asistente a los talleres.	¿Cómo se puede priorizar un plan para cubrir el total de la población de los asistentes a los talleres?
Falta de inducción y capacitación del personal administrativo.	¿Cuáles son las razones por las que se da la usencia de inducción y capacitación en el personal administrativo?
Falta de desarrollo del POA de la dirección municipal de la mujer.	¿Por qué razón no se ha desarrollado el POA de la institución a su totalidad?

Debilidades	Problemas
La dirección municipal de la mujer no está inmersa en la ejecución de los proceso de planificación de CEMUCAF e INTECAP.	¿Qué hacer para la DMM se introduzca un poco más en la labor que se desarrolla en los talleres?
No existe una evolución práctica, para determinar la calidad del trabajo ante otros profesionales.	¿Cómo motivar el interés para llevar a cabo un plan, en donde se evalúe la calidad de los trabajos en los talleres por un profesional?
Falta de actualización en los métodos y prácticas para el proceso de enseñanza.	¿Cómo fomentar la actualización en procesos y prácticas de la enseñanza en los talleres?
Falta de coordinación de las personas que laboran en los talleres.	¿Por qué motivos se da la falta de coordinación en las personas que laboran en el Centro de Capacitación Integral Municipal?
No existe un control en cuanto a la labor en los talleres por parte de la oficina.	¿Cómo mejorar el control en los talleres por parte de la oficina de la DMM?
Poca promoción y proyección en cuanto al trabajo que la realiza la dirección municipal de la mujer.	¿En dónde gestionar para promocionar y proyectar el trabajo de la DMM?
Falta de compromiso en cuanto al desempeñar su cargo.	¿Cómo mejorar el desarrollo de las labores de los colaboradores de la DMM
Carencia de toma de decisiones por parte del personal administrativo.	¿Por razón se da la falta de toma de decisiones en el personal administrativo de a DMM?
El estilo de dirección es muy liberal.	¿Cómo motivar cambios en el estilo de dirección?
Falta de políticas a nivel municipal.	¿Por qué razón no se establecen políticas propias a seguir a nivel municipal en la DMM?
Falta de reglamento interno propio de la dirección.	¿Por qué no existe un reglamento interno propio de la DMM?

1.5 priorización de Problemas

Problema	Hipótesis-acción
¿Por qué existe el poco desarrollo social?	Si se trabaja un plan en conjunto con la Municipalidad, en donde se trabajen alianzas público privado, entonces se contribuiría al desarrollo social.
¿Qué motiva el bajo incentivo laboral en la población?	Si se establece una bonificación por desempeño, entonces se establecería un mejor salario y se contribuiría a mejorar los incentivos labores.
¿Cómo se pueden crear fuentes de trabajo?	Si se establecen planes de acciones para brindar relevancia a las capacitaciones y aprendizajes técnicos, entonces se reducirá el desempleo.
¿Por qué se da la mala conducta social?	Si se establecen acciones, de mejorar la atención a las familias y a la población en general, enseñándoles procedimientos para reformar y formar su forma de conducta, entonces se mejoraría la conducta social de las persona.
¿Qué hacer para mejorar la coordinación en la administración de la DMM?	Si se establece un diseño de trabajo en el cual se cuenta con mayor participación de todos los trabajadores entonces se lograría una mayor coordinación, en la realización del trabajo.
¿Cómo mejorar el desarrollo de las funciones del personal de oficina?	Si se establecen pruebas que midan el nivel de desempeño de los trabajadores de la DMM, entonces se contribuiría mejorar el desempeño de cada uno.
¿De qué manera se puede motivar a mejorar las instalaciones de la oficina?	Si se genera la gestión para poder trasladar la oficina a un lugar, más amplio, entonces se mejoraría las condiciones de trabajo dentro de la oficina de la DMM.

Problema	Hipótesis-acción
¿Cómo proporcionar un plan para adquirir instalaciones para los talleres?	Si se gestiona con la Municipalidad la gestión de un edificio propio de la DMM, entonces se contribuiría a mejorar el trabajo de la misma.
¿Por qué razón la oficina de la dirección no posee presupuesto?	Si se gestiona efectividad del presupuesto asignado de la DMM, entonces se contribuye a reducir la falta de presupuesto.
¿Por qué razón no se aprovechan al máximo los recursos?	Si se establece un plan piloto de funciones, proporcionando a cada trabajador, sus funciones, entonces se aprovecharían mejor los recursos.
¿Cuál es la razón por la cual los talleristas invierten su propio dinero en los talleres?	Si se determina un plan a través del cual los talleristas realicen actividades para generar ingresos dentro de los talleres, entonces se contaría con una caja chica para amortiguar y reducir drásticamente, la inversión propia de los usuarios de los mismos.
¿Cómo se puede priorizar un plan para cubrir el total de la población de los asistentes a los talleres?	Si se establece un plan de acción en cuanto a que la Municipalidad a través de la contratación de maestros que posee, establecería contratar a dos técnicos entonces se contaría con más profesionales para atender todos los talleres.
¿Cuáles son las razones por las que se da la ausencia de inducción y capacitación en el personal administrativo?	Si se establece un proceso de inducción consistente y una capacitación constante por parte de la dirección, entonces se lograra mayor efectividad en el personal administrativo.
¿Por qué razón no se ha desarrollado el POA de la institución a su totalidad?	Si se adquiere el compromiso de realizar y finalizar el Plan Operativo Anual en su totalidad, entonces se fortalecería las bases de la institución, y se establecerían líneas de acción para mejorar los talleres.

Problema	Hipótesis-acción
¿Qué hacer para la DMM se introduzca un poco más en la labor que se desarrolla en los talleres?	Si se ejecutan acciones de supervisión y control por parte de la dirección, enfocadas en las funciones que se desarrollan dentro de los talleres, entonces se lograría una mejor calidad del trabajo de las personas que imparten los talleres.
¿Cómo motivar el interés para llevar a cabo un plan, en donde se evalúe la calidad de los trabajos en los talleres por un profesional?	Si se desarrolla un plan para mejorar la evaluación incorporando a un experto o expertos para determinar la calidad del trabajo realizado dentro de los talleres, entonces se lograría cumplir con los objetivos de la DMM y la educación técnica ocupación dentro de los talleres.
¿Cómo fomentar la actualización en procesos y prácticas de la enseñanza en los talleres?	Si se desarrolla un plan para actualizar la formación práctica y profesional para la forma de enseñanza, entonces se establecería, un mejor proceso de enseñanza a aprendizaje en la capacitación técnica dentro de los talleres.
¿Por qué motivos se da la falta de coordinación en las personas que laboran en el Centro De Capacitación Integral Municipal?	Si establecen directrices, de ejecución a cada uno de los empleados del Centro De Capacitación Integral Municipal, entonces se lograría una mejor coordinación con cada uno de ellos.
¿Cómo mejorar el control en los talleres por parte de la oficina de la DMM?	Si se establece un plan de acción en el cual la DMM verifique, lo que hace dentro del Centro De Capacitación Integral Municipal entonces se tendría un mejor conocimiento, de los que se trabaja dentro de la institución.

Problema	Hipótesis-acción
¿En dónde gestionar para promocionar y proyectar el trabajo de la DMM?	Si se efectúa un plan de trabajo de promoción a través del cual se dé a conocer el trabajo realizado en el Centro De Capacitación Integral Municipal, entonces se podrán proyectar las acciones y actividades que realiza la DMM en el Centro De Capacitación Integral Municipal con el fin de promover la autonomía de la mujer porteña.
¿Cómo mejorar el desarrollo de las labores de los colaboradores de la DMM?	Si se ejecutan acciones que verifiquen la tareas que realiza cada empleado de la DMM, entonces se obtendría un mayor compromiso por parte de los empleados al realizar sus funciones.
¿Por qué razón se da la falta de toma de decisiones en el personal administrativo de la DMM?	Si la directora de la DMM prioriza las necesidades de lo que se requiere, entonces se obtendría una mejor capacidad de tomar decisiones, que contribuirían a mejoras del trabajo.
¿Cómo motivar cambios en el estilo de dirección?	Si se ejecuta una dirección más formal, en donde se verifiquen el trabajo de cada uno de los integrantes de la DMM entonces se establecería una mejor dirección.
¿Por qué razón no se establecen políticas propias a seguir a nivel municipal en la DMM?	Si se establece una priorización de trabajo y ejecución de metas objetivos y necesidades, entonces se establecerían políticas a nivel municipal, que contribuirán al mejor funcionamiento de la DMM.
¿Por qué no existe un reglamento interno propio de la DMM?	Si se establecen normas propias, a seguir que son necesarias dentro de la oficina de la DMM, entonces se contara con un mayor compromiso por parte de los trabajadores.

1.6 Hipótesis seleccionadas

No.	Problema (pregunta)	Hipótesis-acción
3	¿Cuáles son las razones por las que se da la usencia de inducción y capacitación en el personal administrativo?	Si se estable un proceso de inducción consistente y una capacitación constante por parte de la dirección, entonces se lograra mayor efectividad en el personal administrativo.
6	¿Cómo motivar el interés para llevar a cabo un plan, en donde se evalúe la calidad de los trabajos en los talleres por un profesional?	Si se desarrolla un plan para mejorar la evaluación incorporando a un experto o expertos para determinar la calidad del trabajo realizado dentro de los talleres, entonces se lograría cumplir con los objetivos de la DMM y la educación técnica ocupación dentro de los talleres.
10	¿En dónde gestionar para promocionar y proyectar el trabajo de la DMM?	Si se efectúa un plan de trabajo de promoción a través del cual se dé a conocer el trabajo realizado en el Centro De Capacitación Integral Municipal, entonces se podrán proyectar las acciones y actividades que realiza la DMM en el Centro De Capacitación Integral Municipal con el fin de promover la autonomía de la mujer porteña.

1.7 Viabilidad y Factibilidad

En el siguiente cuadro encontramos la viabilidad de nuestro proyecto lo cual significa que pueda ser realizable, y la factibilidad que se refiere a contar con los instrumentos para poder realizarlo por ese en la siguiente tabla encontramos los indicadores que hacen referencia a lo viable y factible del proyecto.

Indicador	3		6		10	
	SÍ	NO	SÍ	NO	SÍ	NO
¿Se tiene, por parte de la Institución, el permiso para hacer el proyecto?	X		X		X	
¿Se cumplen con los requisitos necesarios para la autorización del proyecto?		X	X		X	
¿Existe alguna oposición para la realización del proyecto?	X			X	X	
Total	2	1	2	1	3	

1.7.1 Estudio Técnico

Indicador	3		6		10	
	si	no	si	no	si	no
¿Está bien definida la ubicación de la realización del proyecto?	X		X		X	
¿Se tiene exacta idea de la magnitud del proyecto?	X		X		X	
¿El tiempo calculado para la ejecución del proyecto es el adecuado?	X		X		X	
¿Se tiene claridad de las actividades a realizar?	X		X		X	
¿Existe disponibilidad de los talentos humanos requeridos?		X	X			X
¿Se cuenta con los recursos físicos y técnicos necesarios?	X		X		X	
¿Está claramente definido el proceso a seguir con el proyecto?	X		X		X	
¿Se ha previsto la organización de los participantes en la ejecución del proyecto?	X		X		X	
¿Se tiene la certeza jurídica del proyecto realizar?	X		X		X	
Total	8	1	9	0	8	1

1.7.2 Estudio de mercado

Indicador	3		6		10	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
¿Están bien identificados los beneficiarios del proyecto?	X		X		X	
¿Los beneficiarios realmente requieren la ejecución del proyecto?		X	X		X	
¿Los beneficiarios están dispuestos a la ejecución y continuidad del proyecto?		X	X		X	
¿Los beneficiarios identifican ventajas de la ejecución del proyecto?	X		X		X	
Total	2	2	4	0	4	0

1.7.3 Estudio económico

Indicador	3		6		10	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
¿Se tiene calculado el valor en plata de todos los recursos requeridos para el proyecto?	X		X		X	
¿Será necesario el pago de servicios profesionales?	X		X			X
¿Es necesario contabilizar gastos administrativos?	X		X		X	
¿El presupuesto visualiza todos los gastos a realizar?		X	X		X	
¿En el presupuesto se contempla el renglón de imprevistos?	X		X		X	
¿Se ha definido el flujo de pagos con una periodicidad establecida?		X	X		X	
¿Los pagos se harán con cheque?		X		X		X
¿Los gastos se harán en efectivo?	X		X		X	
¿Es necesario pagar impuestos?		X		X		X
Total	5	4	7	2	6	3

1.7.4 Estudio Financiero

Indicador	3		6		10	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
¿Se tiene claridad de cómo obtener los fondos económicos para el proyecto?	X		X		X	
¿El proyecto se pagará con fondos de la institución/comunidad intervenida?	X		X			X
¿Será necesario gestionar crédito?		X		X		X
¿Se obtendrán donaciones monetarias de otras instituciones?	X		X			X

Indicador	3		6		10	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
¿Se obtendrán donaciones de personas particulares?	X		X			X
¿Se realizarán actividades de recaudación de fondos?	X		X		X	
Total	5	1	5	1	2	4

1.7.5 Cuadro de Resultados de Hipótesis

No.	Pregunta	Hipótesis	Sumatoria	
			SI	NO
3	¿Cuáles son las razones por las que se da la usencia de inducción y capacitación en el personal administrativo?	Si se estable un proceso de inducción consistente y una capacitación constante por parte de la dirección, entonces se lograra mayor efectividad en el personal administrativo.	22	9
6	¿Cómo motivar el interés para llevar a cabo un plan, en donde se evalúe la calidad de los trabajos en los talleres por un profesional?	Si se desarrolla un plan para mejorar la evaluación incorporando a un experto o expertos para determinar la calidad del trabajo realizado dentro de los talleres, entonces se lograría cumplir con los objetivos de la DMM y la educación técnica ocupación dentro de los talleres.	27	4
10	¿En dónde gestionar para promocionar y proyectar el trabajo de la DMM?	Si se efectúa un plan de trabajo de promoción a través del cual se dé a conocer el trabajo realizado en el Centro De Capacitación Integral Municipal, entonces se podrán proyectar las acciones y actividades que realiza la DMM en el Centro De Capacitación Integral Municipal con el fin de promover la autonomía de la mujer porteña.	23	8

1.7.6 Problema seleccionado

¿Cómo motivar el interés para llevar a cabo un plan, en donde se evalúe la calidad de los trabajos en los talleres por un profesional?

1.8 Propuesta de solución

Si se desarrolla un plan para mejorar la evaluación incorporando a un experto o expertos para determinar la calidad del trabajo realizado dentro de los talleres, entonces se lograría cumplir con los objetivos de la DMM y la educación técnica ocupación dentro de los talleres.

II Etapa de proyecto

2.1 Aspectos generales

Universidad de San Carlos de Guatemala

Centro Universitario: CUNIZAB, Centro Universitario de Izabal

Carrera: Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa

Epesista: Erick Fernando Marcos Morán

Carné del pesista: 2010 44604

Ubicación: Centro Municipal de Capacitación y Desarrollo Técnico integral

2.2 Nombre o título

Fortalecimiento y proyección de la educación informal a través de las carreras técnicas de cocina y repostería, para integrar a las mujeres al campo laboral actual en el área urbana del municipio de Puerto Barrios, Izabal.

2.3 Descripción

No existe una evaluación que determine la calidad, de los trabajos que se realizan, en los talleres de cocina y repostería ante otro experto.

2.3.1 Problema

¿Cómo motivar el interés para llevar a cabo un plan, en donde se evalúe la calidad de los trabajos en los talleres por un profesional?

2.3.2 Hipótesis

Si se desarrolla un plan para mejorar la evaluación incorporando a un experto o expertos para determinar la calidad del trabajo realizado dentro de los talleres, entonces se lograría cumplir con los objetivos de la Dirección Municipal de la Mujer -DMM- y la educación técnica ocupación dentro de los talleres.

2.4 Justificación

Guatemala es un país en vías de desarrollo, en el cual existen muchas diferencias dentro de la sociedad que afectan a la población en general, problemas como: Analfabetismo, discriminación, acaparamiento de la riqueza, desnutrición, violencia doméstica, pobreza y muchos más, la población más afecta por estos problemas son las mujeres, que día con día se enfrentan a una realidad inverosímil, para poder salir adelante con sus familias. Aunque la realidad para algunas mujeres ha cambiado y poco a poco han ganado terreno, tomando mucha participación social y compitiendo a la par del hombre en el desarrollo social, la mayoría todavía aun, padece los efectos de los problemas antes mencionados, por lo cual existen organizaciones gubernamentales y no gubernamentales que se dedican a instruir a la mujer para lograr su desarrollo integral y social.

En el municipio de Puerto Barrios, departamento de Izabal, dentro del área urbana del mismo, a partir del año 2012 se creó la Oficina Municipal de Desarrollo de la Mujer, la cual se dedica a la formación y capacitación integral de la mujer a través de talleres de cocina general, repostería, en los cuales las mujeres adquieren nuevos conocimientos de habilidades técnicas para optar a un trabajo o emprender un negocio.

Por lo cual el propósito de este proyecto es brindar proyección y relevancia a la educación informal a través de actividades en los talleres de cocina y repostería.

El principal beneficio será la inserción de las mujeres participantes de los talleres de cocina y repostería al campo laboral actual, así como brindar un incentivo al resto de la población femenina del área urbana del municipio de Puerto Barrios, para que sea participe de estos talleres.

2.5 Objetivos

2.5.1 General

Promover la educación informal a través de actividades de proyección enfocadas a la inserción de las mujeres participantes de los talleres de cocina y repostería al campo laboral actual del área urbana del municipio de Puerto Barrios.

2.5.2. Específicos

2.5.2.1 Diseñar una guía con técnicas de cocina y repostería, que permita a las estudiantes un mejor desarrollo de las técnicas.

2.5.2.2 Capacitar a los asistentes a los cursos de cocina y repostería con personal técnico profesional, para fortalecer sus conocimientos.

2.5.2.3 Certificar a los asistentes a las capacitaciones de cocina y repostería a través de la Dirección Municipal de la Mujer con el aval de los técnicos expertos.

2.6 Metas

- Proveer una guía por estudiante de las capacitaciones técnicas de cocina y repostería y una por capacitador.
- Realizar tres capacitaciones con el objetivo de integrar la guía diseñada en técnicas de cocina y repostería.
- Otorgar 30 certificaciones avaladas por la Dirección Municipal de la mujer con el visto bueno de los técnicos expertos a los asistentes a las capacitaciones de cocina y repostería.

2.7 Beneficiarios

2.7.2 Directos

- Municipalidad de Puerto Barrios
- Dirección Municipal De la Mujer
- Capacitador o Tallerista

2.7.3 Indirectos

- Usuarios de los talleres

- Trabajadores del Centro Municipal de Capacitación Integral
- Población del área urbana del municipio de Puerto Barrios.

2.8 Cronograma

Consiste en el listado de acciones que permitirán el logro de los objetivos. A cada objetivo ha de corresponder por lo menos una actividad para su logro. Es recomendable, como ejercicio evaluativo, hacer un cuadro comparativo entre objetivos y actividades para verificar cuáles se corresponden entre sí. De darse el caso que un objetivo no le aparecen actividades o actividades que no están orientadas a un objetivo, se procede a elaborar lo que corresponda (objetivo o actividad) o simplemente se eliminan. Es recomendable utilizar la gráfica de Henry L. Gantt para considerar los tiempos adecuados para las siguientes actividades:

- Informar a la Directora de la Dirección Municipal de la Mujer sobre el proyecto a realizar.
- Plantear las actividades a realizar para el desarrollo del proyecto.
- Coordinar con la docente de los talleres de cocina y repostería.
- Enlistar a las personas de las diferentes empresas e instituciones que puedan colaborar con el proyecto.
- Redactar las y entregar las solicitudes.
- Redactar cartas para solicitar materiales a utilizar en el proyecto.
- Reunión con el experto en materia de educación para formular la guía.
- Recopilación y Redacción de Material.
- Inducción a las personas asistentes a los talleres
- Ejecución del proyecto (evaluación demostrativa)
- Entrega de la Guía a la Dirección Municipal de la Mujer y a la encargada del taller.

Gráfica de Henry L. Gantt

No.	Actividad	Año 2017							
		Agosto				Septiembre			
		1	2	3	4	1	2	3	4
1	Informar a la Directora de la Dirección Municipal de la Mujer sobre el proyecto a realizar	■							
2	Plantear las actividades a realizar para el desarrollo del proyecto	■							
3	Coordinar con la docente de los talleres de cocina y repostería.		■						
4	Enlistar a las personas de las diferentes empresas e instituciones que puedan colaborar con el proyecto.		■						
5	Redactar las y entregar las solicitudes.			■					
6	Redactar cartas para solicitar materiales a utilizar en el proyecto.			■					
7	Reunión con el experto en materia de educación para formular la guía.				■				
8	Recopilación y Redacción de Material.					■			
9	Inducción a las personas asistentes a los talleres.						■	■	
10	Ejecución del proyecto (evaluación demostrativa).								■
11	Entrega de la Guía a la Dirección Municipal de la Mujer y a la encargada del taller.								■

2.9 Recursos Materiales

Cantidad	Descripción	Costo unitario	Costo total
1	Resma de hojas bond	Q 30.00	Q 30.00
6	Marcadores	Q 3.00	Q 18.00
12	Lapiceros	Q 1.00	Q 12.00
12	Folders	Q 1.50	Q 18.00
1	Agenda	Q 50.00	Q 50.00
12	Sujetadores de papel	Q 0.50	Q 6.00
2	Cuadernos	Q 3.00 C/U	Q 6.00
25	Libretas	Q 3.00 C/U	Q 75.00
Total del recurso Material			Q 215.00

2.10 Recurso humano

Cantidad	Descripción	Costo Unitario	Costo total
1	Profesionales en cocina	Q 1000.00	Q 1000.00
1	Profesionales en repostería	Q 1000.00	Q 1000.00
1	Especialista en educación ocupación	Q 1700.00	Q 1700.00
60	Refacción	Q 300.00	Q 300.00
Total de recurso humano			Q 4000.00

2.11 Equipo y suministros

Cantidad	Descripción	Costo unitario	Costo total
1	Scanner	Q 200.00	Q 200.00
1	Impresora	Q 300.00	Q 300.00
1	Computadora	Q 4000.00	Q 4000.00
1	Tinta de impresora/negro	Q 58.00	Q 58.00
1	Tinta de impresora Color	Q 60.00	Q 60.00
Por día	Internet	Q 10.00 C/U x 2	Q 200.00
Por día	Transporte	Q 10.00 x2	Q 600.00
Total de Equipo y Suministros			Q. 5,418.00

2.12 Financiamiento

Recursos	Institución patrocinante	Descripción del aporte	Aporte total
Recurso Materiales	Dirección Municipal de la mujer	Donación de sillas y mesas para las socialización del proyecto.	Q 215.00
Equipo y suministros	Amigos y comunidad	Donación de materiales y equipo.	Q 5,418.00
Recurso humano	Dirección Municipal de la mujer y Municipalidad de Puerto barrios	Diferentes gastos servicios, materiales oficina, recurso humano.	Q 4000.00
Sub total del financiamiento			Q 9,633.00
Imprevistos 10%			Q 963.30
Total del financiamiento			Q 10,596.30

2.13 Evaluación

Se utilizó una lista de cotejo para la evaluación de la etapa de proyecto, en donde se encarga con una serie e ítem cada logro obtenido durante el proceso.

III Etapa de Ejecución

3.1 Ejecución

En esta etapa se lleva a cabo el desarrollo de cada uno de los procesos que son necesarios para la realización del proyecto.

La base para la realización de la ejecución es el cronograma de actividades a realizar, nuestro proyecto se llevó a cabo en: La Dirección Municipal de la Mujer –DMM- a través del Centro De Capacitación Integral Municipal, donde se imparten los talleres de cocina y repostería, con los cuales trabajamos.

El proyecto consistió en la creación de una Modulo de Técnicas Pedagógicas en procesos de Cocina y Repostería, compartida en dos módulos, uno de cocina y uno de repostería, para fortalecer los conocimientos de los asistentes a los talleres, para que así las mujeres puedan mejorar su desempeño en el campo laboral.

3.2 Actividades /acción del proyecto:

No.	Actividades	Resultados
1	Informar a la Directora de la Dirección Municipal de la Mujer sobre el proyecto a realizar.	Esta actividad se llevó a cabo en la primera semana del 1 al 4 de agosto de 2017. Se estableció una reunión con la directora de la DMM y su personal, para tratar temas de la realización de nuestro proyecto y ver qué tipo de acompañamiento tendríamos por parte de la dirección y de parte de las entidades que trabajan con ellos como: DIGEEX.
2	Plantear las actividades a realizar para el desarrollo del proyecto.	También se realizó en la primera semana del 1 al 4 de agosto de 2017, se estableció en conjunto con la DMM, la elaboración de Módulos de técnicas pedagógicas para fortalecer los conocimientos de los asistentes a los cursos de cocina y repostería, dos capacitaciones para el desarrollo de la guía, y una que se entregó a la DMM para que ésta pueda implementarse dentro de los futuros cursos.

No.	Actividades	Resultados
3	Coordinar con la docente de los talleres de cocina y repostería.	Esta actividad se llevó a cabo, la segunda semana de agosto de 2017, en ella se reunió con la Técnico Auxiliar y se dialogó con respecto a las debilidades encontradas que se determinaron en nuestro diagnóstico y se determinaron los contenidos que debería contener los módulos, para esto también se contó con el asesoramiento de una persona experta en repostería de INTECAP.
4	Enlistar a las personas de las diferentes empresas e instituciones que puedan colaborar con el proyecto.	Se realizó también la segunda semana del 7 al 11 de agosto de 2017, se efectuó una lista de las diferentes personas que podrían brindarnos de su ayuda y colaborar con nuestro proyecto.
5	Redactar y entregar las solicitudes.	Se redactó cada una de las cartas de solicitud dirigidas a personas que podrían apoyar nuestro proyecto. Esto se llevó la tercera semana del 14 al 18 agosto de 2017.
6	Redactar cartas para solicitar materiales a utilizar en el proyecto.	Se redactaron las cartas de solicitud de todos y cada uno de los implementos a utilizar en la ejecución del proyecto como: Materiales de oficina y útiles escolares, capacitadores, sonido y otros más. Realizado en la semana del 14 al 18 de agosto de 2017.
7	Reunión con el experto en materia de educación para formular la guía.	Esta actividad se llevó a cabo la última semana del 21 al 25 agosto de 2017, en donde se recopiló la información contenida dentro de los módulos y la redacción de los mismos.
8	Recopilación y redacción de material.	Ésta se llevó a cabo la semana del 1 al 7 de septiembre de 2017, luego después de dialogar los contenidos de los módulos, se estableció cómo se presentaría en cuanto a contenido, diseño, materiales, fotografías y dibujos.

No.	Actividades	Resultados
9	Inducción a las personas asistentes a los talleres.	Ésta se realizó la semana del 11 al 15 de septiembre de 2017, en donde se estableció contacto directo nuevamente con las y los asistentes a los talleres de cocina y repostería, se realizaron charlas acerca de lo que ellas han aprendido dentro de los cursos y qué conocimientos ellas consideraban que necesitan retroalimentar, o qué no tenían, también hablamos un poco de empleabilidad y campo laboral actual, esto se realizó dentro de las aulas.
10	Ejecución del proyecto (evaluación demostrativa).	Se realizó las semanas del 11 al 22 de septiembre de 2017, en la cual se desarrolló el programa de las capacitaciones y cómo se llevarían a cabo las mismas y también se desarrolló la primera capacitación con el módulo de cocina.
11	Entrega de la Guía a la Dirección Municipal de la Mujer y a la encargada del taller.	También se desarrolló la semana del 25 al 29 septiembre de 2017, en donde realizamos la segunda capacitación con el módulo de repostería. Y la entrega los módulos a la Dirección Municipal de la Mujer para futuros usos y se entregaron las certificaciones a través de diploma otorgado por la Dirección Municipal de la Mujer.

3.3 Productos y logros

No.	Productos	Logros
1	Módulos impresos y digitales	30 módulos impresos y digitales para Cada uno de los participantes a los talleres de cocina y repostería cuentan con una ejemplar de cada módulo para su uso personal.
2	Mujeres capacitadas en procesos técnicos básicos de cocina y repostería.	27 mujeres asistentes a los cursos cuentan con amplios conocimientos en procesos básicos de cocina y repostería.
3	Capacitaciones en proceso básicos de cocina y repostería, para socializar los módulos de estudio.	Tecnificando con nuevos conocimientos a la población asistente a los cursos.
4	Realización de receta de cocina con la implementación del módulo.	Se realizó una receta de comida cocinada al vapor y cocción seca, que es una de las técnicas mencionadas en el módulo.
5	Realización de receta en repostería con la implementación del módulo.	Se realizó una receta en horno de gas, utilizando las características organolépticas que el huevo le da a los postres.
6	Realización de certificaciones	Entrega de 30 diplomas a las asistentes a las capacitaciones avalados por la Dirección Municipal de la Mujer.
7	Proyecto gastronómico de degustación en procesos de cocina y repostería de la Dirección Municipal de la Mujer con comensales y jueces en acto de graduación de los talleres.	Durante este proceso se acordó ejecutar al momento de las graduaciones de cocina y repostería la asistencia de comensales para degustar los platillos elaborados y demostrar el aprendizaje adquirido.

IV Etapa de evaluación

4.1 Etapa del diagnóstico

Con la aplicación del normativo para la elaboración del Ejercicio Profesional Supervisado para la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, impartida en el Centro Universitario de Izabal -CUNIZAB- de la Universidad de San Carlos de Guatemala, se generó un listado y análisis de problemas, en los cuales se seleccionó el problema: No existe una orientación básica y práctica que amplíe los conocimientos para determinar la calidad del trabajo ante un profesional, en el cual se presentaron dos carencias que están provocando estas problemáticas las cuales son.

- Dos módulos de técnicas básicas técnico pedagógica en procesos de cocina y repostería, dirigida a los participantes de los cursos de cocina y repostería del **Centro de Capacitación Integral Municipal**, coordinado por la Dirección Municipal de la Mujer, en Puerto Barrios Izabal.
- Elaborar un proyecto de capacitaciones básicas técnico-pedagógicas en procesos de cocina y repostería con los asistentes a dichos cursos del Centro de Capacitación Integral Municipal de Puerto Barrios Izabal. La factibilidad y viabilidad se aplicó por medio de un análisis, priorizando las necesidades y problemas en un 100% según causa y efecto, donde se originó el proyecto seleccionado.
- Con la realización del diagnóstico a través de técnicas como: Observación, entrevista grupos focales, registro anecdótico, permitió encontrar y seleccionar el problema, obtener asesoría técnica y pedagógica, así como el apoyo de muchas personas, para la solución del problema.
- Los módulos de técnicas básicas pedagógicas en procesos de cocina y repostería, nos ayudó a solución del planteamiento del problema.

- Los módulos fueron dirigidos a los asistentes a los cursos de cocina y repostería del Centro de Capacitación Integral Municipal, coordinado por la Dirección Municipal de la Mujer en Puerto Barrios Izabal.
- Las técnicas que se utilizaron durante la etapa diagnóstica, proporcionaron información importante sobre el centro.

4.2 Evaluación del proyecto

Se procedió a evaluar cada uno de los procesos desarrollados en el proyecto: Módulos de Técnicas Básicas Técnico Pedagógica en Procesos De Cocina y Repostería, dirigida a los asistentes a los talleres de cocina y repostería del Centro de Capacitación Integral Municipal coordinada por la Dirección Municipal de la Mujer en Puerto Barrios Izabal.

No.	Procesos	Productos	Impacto
1	Realización de módulos orientada a la ampliación de conocimientos.	30 ejemplares de técnicas básicas técnico pedagógicas en proceso de cocina y repostería, entregadas a los asistentes de los talleres de cocina y repostería del Centro De Capacitación Integral Municipal	Cada uno de los participantes a los talleres de cocina y repostería, cuentan con una ejemplar de los módulos para uso personal.
2	Asistencia a las capacitaciones de la guía implementada.	27 mujeres capacitadas en procesos técnicos básicos de cocina y repostería.	Los asistentes cuentan con amplios conocimientos en procesos básicos de cocina y repostería.

No.	Procesos	Productos	Impacto
3	Realización de capacitaciones en técnicas básicas de cocina y repostería.	Dos capacitaciones en proceso básicos de cocina y repostería, para socializar la guía de estudio.	Orientación y motivación, nuevos conocimientos a la población asistente a los cursos.
4	Elaboración de receta de cocina.	Realización de receta de cocina con la implementación del módulo.	Se realizó una receta de comida cocinada al vapor, que es una de las técnicas mencionadas en el módulo.
5	Elaboración de receta de repostería	Realización de una receta en repostería con la implementación del módulo.	Se realizó una receta en horno de gas, utilizando las características organolépticas que el huevo le da a los postres.
6	Nuevas formas innovadoras y distintas de evaluación	Proyecto gastronómico de degustación en procesos de cocina y repostería de la Dirección Municipal de la Mujer con comensales y jueces en acto de graduación de los talleres.	Durante este proceso se acordó ejecutar al momento de las graduaciones de cocina y repostería, la asistencia de comensales para degustar los platillos elaborados y demostrar el aprendizaje adquirido.
7	Sostenibilidad del proyecto implementado.	Implementación de los módulos de técnicas básicas pedagógicas en procesos de cocina y repostería en futuros talleres.	Los módulos se implementarán como parte de conocimientos básicos en los talleres de cocina y repostería futuros.

4.3 Evaluación de la ejecución

Para la ejecución del proyecto: Módulos de Técnicas Pedagógica en Procesos de Cocina y Repostería, dirigida a los asistentes a los talleres de cocina y repostería del Centro de Capacitación Integral Municipal, coordinada por la Dirección Municipal de la Mujer en Puerto Barrios Izabal. El cual se desarrolló de forma digital e impresa y se ejecutó de acuerdo a cada una de las fases y componentes del proyecto.

La evaluación de la ejecución se desarrolló mediante los instrumentos previamente establecidos como: Prueba escrita y escala de rango, se evaluó tanto a los participantes y el conocimiento adquirido, como el desarrollo de la ejecución del proyecto.

- Implementar la guía como fuente de conocimientos básicos en los talleres próximos a recibirse en el centro.
- Ampliar los conocimientos adquiridos por los estudiantes dentro de los talleres de cocina y repostería con base en la guía.

Conclusiones

En el proyecto se promovió la educación informal, a través de actividades de proyección enfocadas a la ampliación de conocimientos adquiridos en los talleres de cocina y repostería para mejoramiento de su desempeño en el campo laboral actual, en las mujeres del área urbana del municipio de Puerto Barrios, Izabal.

Para el mejor desarrollo de las técnicas se crearon módulos en los talleres de cocina y repostería, ya que las capacitaciones constantes son de mucha importancia, para mejorar el desarrollo de las habilidades, la evolución es constante en cada una de las diferentes áreas técnicas de aprendizaje por ello es necesario adquirir nuevos conocimientos.

En la ejecución del proyecto se logró capacitar a 27 mujeres a través de expertos en cocina y repostería, con los conocimientos que adquirieron mejoran su desempeño en el área ocupacional a la que se dedican, por esta razón se estableció la ampliación de las técnicas en los cursos de cocina y repostería.

Las certificaciones otorgadas a los asistentes a las capacitaciones, que se desarrollaron a través de la realización de nuestro proyecto, contribuirán a mejorar el currículo de las mujeres participantes y demostrar que han ampliado sus conocimientos para así poder desenvolverse mejor en su campo laboral.

Recomendaciones

Se sugiere al personal de la Dirección Municipal de la Mujer, la ampliación de los talleres de repostería y cocina, ya que esta educación de carácter informal, se convierte en una opción viable, para la sociedad. Por causa de que se cuenta con el apoyo de instituciones que brindan personal capacitados, en cada una de las áreas que se imparten en el centro.

A la Dirección Municipal de La Mujer, se le aconseja la labor de fortalecer y ampliar los conocimientos adquiridos en los talleres de cocina y repostería futuros, esto a través de la implementación de los Módulos de técnicas pedagógicas en procesos de cocina y repostería, realizados en la ejecución del proyecto

Se insta al Centro de Capacitación Integral Municipal, a realizar las constantes capacitaciones en los diferentes cursos que se imparten dentro del centro, ya que esto mejorará su forma de trabajo y proyectará aún más su labor, en cuanto a incrementar los conocimientos que pueden brindarles a las mujeres de Puerto Barrios, Izabal.

Se solicita a la Dirección Municipal de la Mujer, gestionar las certificaciones de las dependencias que les brindan su apoyo y ayuda, en cada uno de los proyectos de capacitaciones o talleres que realizan, para contribuir a validar y respaldar a las personas asistente de los cursos.

Sistematización de experiencias por etapas

En esta parte se presenta el relato de las cuatro etapas en las que consistió el EPS: Diagnóstico, proyecto, ejecución y evaluación.

Etapa del diagnóstico

El día 13 de mayo de 2017 a las 19:00 me presente a la oficina del coordinador de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, Lic. Edvin Adolfo Morataya Menjivar, para presentar el plan de diagnóstico y comunicarle que realizaría el EPS en el Centro de Capacitación Integral Municipal, el cual funciona a través de la Dirección Municipal de la Mujer, de la Municipalidad de Puerto Barrios, Izabal.

Ese día el Lic. Edvin Adolfo Morataya Menjivar, acepta la propuesta y emitió las cartas dirigidas a la Licda. Evelyn Johana Arce Méndez, Directora de la Dirección Municipal de la Mujer en Puerto Barrios, Izabal; y asigna asesor que acompañaría este proyecto, al transcurrir la primera semana, por cuestiones de trabajo, me vi en la necesidad de consultar al Lic. Edvin de una problemática laboral, por lo cual consensuamos un cambio de asesor quedando como asesora la Licda. Ilce Nohemí Morales Cerón.

El día 15 de mayo de 2017, me presente a la oficina de la Dirección Municipal de la Mujer con la Licenciada Evelyn Arce, para iniciar contacto formal y dialogar con ella acerca de los procesos a seguir, en cuanto a la etapa diagnóstica.

El día martes 16 de mayo 2017, me presente al Centro de Capacitación Integral Municipal de la Municipalidad de Puerto Barrios, Izabal; con cartas de presentación emitidas por la Licenciada Evelyn Arce, en donde se reconoció la categoría de Epesista del Centro Universitario De Izabal -CUNIZAB-, dichas cartas se presentaron ante el personal docente del centro, trabajadores operativos, personal de seguridad y técnicos talleristas, comenzando esta primera semana con la técnica de observación.

Durante la observación denotaron algunas debilidades, por lo que se comenzó a aplicar otras técnicas como: Entrevista, diario anecdótico y grupos focales, en las dos semanas del 15 al 31 del mes de mayo de 2017, conocimos al personal del centro y de la oficina de la Dirección Municipal de la Mujer, conociéndolos un poco más personalmente y recolectando información.

En las dos primeras semanas del 1 al 16 de junio de 2017, se interactuó con los asistentes a los cursos de cocina y repostería, conociendo más de cada uno de ellos, sus dudas, su desempeño, su sentir en cuanto a la eficacia de los cursos y la forma del aprendizaje que estaban recibiendo en los talleres de cocina y repostería. En las dos últimas semanas del 19 al 25 de junio de 2017, se recolectó información necesaria para comenzar a trabajar el diagnóstico, con base en la guía de análisis contextual e institucional.

En los últimos días del 26 al 30 de junio de 2017, se comenzó a elaborar el informe del diagnóstico y así se continuó durante el mes de julio de 2017, preparando el informe del diagnóstico y preparando el perfil del proyecto, realizando los procesos permitieron concluir con el que era necesario implementar, para la realización del EPS.

El estudio arrojó, que existe falta de información en cuanto a ciertos conocimientos teóricos, mas no los prácticos, dentro de los talleres de cocina y repostería que se imparten en centro, por lo cual se estableció como proyecto la implementación de una Guía Básica Técnico Pedagógica, en procesos de Cocina y Repostería, dentro de los talleres antes mencionados que se imparten en el Centro de Capacitación Integral Municipal de Puerto Barrios, Izabal.

Etapas del Proyecto

Esta etapa se desarrolló del 1 de julio al 28 de julio de 2017, durante el proceso del proyecto en esta etapa después de obtener los resultados de la viabilidad y factibilidad, se comenzó a tratar con las personas que se tomaron en cuenta para la realización del proyecto, se dialogó con los expertos: La Técnico Auxiliar Marjorie Alejandra Teo y la Técnico Auxiliar

Loyda Galdámez, quienes brindaron su apoyo en todo momento y contribuyeron a las ideas de desarrollo del plan.

También en esta etapa se planearon las metas de nuestro proyecto, la justificación los objetivos, los beneficiarios y los recursos con los que contábamos para la realización del mismo. Así como cada una de las actividades a realizar conforme al cronograma establecido para el proceso de ejecución, utilizando diferentes técnicas. La etapa concluyó con la entrega del informe de la etapa de diagnóstico y perfil del proyecto, puestos a disposición del Centro Universitario de Izabal -CUNIZAB-, la noche del 28 de julio de 2017 para la evaluación con terna, el día 29 de julio de 2017, proceso que concluyó con la aprobación del proyecto para su ejecución.

Etapa de ejecución

Después de la aprobación del proyecto, se continuó con la etapa de la ejecución, la cual coincide exactamente con el cronograma propuesto, que preestablecía la ejecución para los meses de agosto y septiembre de 2017.

El día martes 1 de agosto de 2017, se compareció a la Dirección Municipal de la Mujer, para dialogar con la Licda. Evelyn Arce, acerca del resultado y que se procedería con la ejecución del proyecto, de quien se contó con toda la confianza y apoyo necesarios para poder ejecutar en el centro que dirige.

Ese mismo día por la tarde se notificó a las Técnicas Auxiliares de la aprobación y que se procedería a realizar cada una de las actividades descritas en el cronograma.

En los primeros quince días del 1 al 15 de agosto de 2017, se trabajó con la oficina de la DMM y con las Técnicas Auxiliares, sobre información que debería contener la guía y participantes; los siguientes quince días del 16 al 31 de agosto de 2017, se redactaron solicitudes de contribuciones y se comenzó con la realización de los módulos cuyo contenido fue supervisado por las Técnicas Auxiliares, también se trabajó en la realización de cada uno

de los dibujos contenidos en los módulos y en la captura de fotografías, en los cursos de cocina y repostería.

En la primera semana del 1 al 7 de septiembre de 2017, se comenzó la inducción con los asistentes a los cursos de cocina y repostería, en cuanto a lo que se trataría de realizar y en qué consistiría el proyecto, la segunda semana del 11 al 15 de septiembre ultimaron los detalles de la guía, se ejecutó su diseño para su previa impresión. Entre la tercera y cuarta semana en los días del 18 al 29 de septiembre del 2017 se imprimió la guía y se realizaron las capacitaciones, finalizando con la última capacitación el día 22 de septiembre de 2017.

Luego la semana restante, se utilizó para la entrega de la guía y el Convenio de Sostenibilidad con la DMM y la entrega de diplomas de participación.

Etapas de evaluación

En el proceso de evaluación durante las capacitaciones, se realizó por medio de una prueba escrita, así como también los participantes evaluaron el proceso del desarrollo de cada una de las capacitaciones a través de escala de rangos.

Las capacitaciones culminaron como se previó, el jueves 22 de septiembre de 2017, después de esa fecha se procedió a la tabulación de los resultados de las evaluaciones que permiten establecer parámetros en cuanto a la calidad de las capacitaciones y la efectividad de la socialización de la guía realizada; y por supuesto, la entrega de los diplomas que hacen constar el conocimiento impartido y la participación en las mismas, luego se procedió a la realización del informe final de ejecución, esperando la evaluación del mismo para el día 7 de octubre del presente año y si todo está de conformidad, con aprobación para finalizar en el mes de octubre de 2017, la etapa de revisión de redacción y estilo, para planificar y programar la fecha de graduación en el mes de noviembre de 2017.

Referencias bibliográficas

Dirección Municipal de la Mujer. (2006). *Manual de la Dirección Municipal de la Mujer*. Puerto Barrios, Izabal .

GR, C. (1989). *Monografías de Izabal*. Puerto Barrios, Izabal .

Municipalidad de Puerto Barrios . (2000). *Reglamento Interno de trabajo*. Puerto Barrios Izabal .

Municipalidad de Guatemala . (2000). *Manual Nacional de la Dirección Municipal de la Mujer*. Guatemala .

Municipalidad de Puerto Barrios . (10 de julio de 2017). *google maps*. Obtenido de <https://www.google.com.gt/maps/@15.7283088,->

Municipalidad de Puerto Barrios. (7 de julio de 2017). *Google Maps*. Obtenido de <https://www.google.com.gt/maps/@15.7264895,->

Dirección Municipal de la Mujer. (2006). *Manual de la Dirección Municipal de la Mujer*. Puerto Barrios, Izabal .

GR, C. (1989). *Monografías de Izabal*. Puerto Barrios, Izabal .

Municipalidad de Puerto Barrios . (2000). *Reglamento Interno de trabajo*. Puerto Barrios Izabal .

Municipalidad de Guatemala . (2000). *Manual Nacional de la Dirección Municipal de la Mujer*. Guatemala .

Municipalidad de Puerto Barrios . (10 de julio de 2017). *google maps*. Obtenido de <https://www.google.com.gt/maps/@15.7283088,->

Municipalidad de Puerto Barrios. (7 de julio de 2017). *Google Maps*. Obtenido de <https://www.google.com.gt/maps/@15.7264895,->

Apéndices

PROPUESTA DEL PLAN GENERAL DEL DIAGNÓSTICO

1. Información general

1.1. Desarrollo de habilidades técnicas, para la competencia laboral en las mujeres en el municipio de Puerto Barrios.

Las habilidades técnicas hoy en día, han adquirido gran relevancia en el campo laboral, contar con un aprendizaje práctico, como lo es: cocina, repostería, corte y confección, estética, aun cuando se adquieren de carácter informal, han llegado a ser de mucha ayuda para conseguir un empleo o emprender un pequeño negocio.

En el municipio de Puerto Barrios departamento de Izabal, a través de la dirección municipal de la mujer, se llevan a cabo procesos de enseñanza aprendizaje, en habilidades técnicas, para las mujeres por medio de los cuales ellas pueden desarrollarse y adquirir una nueva forma de vida, que otorgue un beneficio a ellas y sus familias.

Es por ello que la dirección municipal de la mujer ha hecho gestiones abundantes para poder llevar a cabo estos proyectos, primero con la adquisición de instalaciones para la realización de las capacitaciones en Cocina, corte y confección, uñas acrílicas, repostería y piñatería, para las mujeres del municipio, los expertos en estas habilidades técnicas, son gestiones que realiza la dirección a instituciones como INTECAP y el MINEDUC a través de SEMUCAF

1.2. Institución

Municipalidad de Puerto Barrios, Izabal

Dirección Municipal de la Mujer

1.3. Dirección

Municipalidad (15 calle entre 51. y 6ª. Avenida, Puerto Barrios, Izabal)

Centro de Talleres Dirección Municipal de la Mujer (12 avenida entre 12 y 13 calles, Puerto Barrios, Izabal)

1.4. Director (a)

Alcalde Municipal: Lic. Hugo Sarceño

Directora: Licda. Evelyn Arce Méndez

1.5. Epesista

1.5.1. Nombres y apellidos completos: Erick Fernando Marcos Moran

1.5.2. Carné: 2010 44604

1.5.3. DPI: 1803 83140 1801

1.5.4. Correo: marcosmoranerick@hotmail.com

1.5.5. Teléfono: 42198796 79481551

2. Descripción:

Dirección Municipal de Desarrollo Social

La dirección municipal de la mujer, tiene naturaleza de oficina técnica y se instala como el mecanismo institucional de la estructura municipal, que facilita la interlocución entre la municipalidad y las mujeres del municipio de Puerto Barrios, que poseen derechos y deberes y cuyas necesidades e intereses deben ser atendidos en igualdad de oportunidades.

3. Justificación

Guatemala es un país en vías de desarrollo, en el cual existen muchas diferencias dentro de la sociedad que afectan a la población en general, problemas como: analfabetismo, discriminación, acaparamiento de la riqueza, desnutrición, violencia doméstica, pobreza, diversidad sexual y muchos más, la población más afectada por estos problemas son las mujeres que día con día se enfrentan a una realidad inverosímil, para poder salir adelante con sus hijos. Aunque la realidad para algunas mujeres ha cambiado y poco a poco han ganado terreno, tomando mucha participación social y compitiendo a la par del hombre en el desarrollo social, la mayoría todavía aún padece los efectos de los problemas antes mencionados, por lo cual existen organizaciones gubernamentales y no gubernamentales que se dedican a instruir a la mujer para lograr su desarrollo integral y social.

En el municipio de Puerto Barrios, departamento de Izabal, dentro del área urbana del mismo, a partir del año 2012 se creó la oficina municipal de desarrollo de la mujer, la cual se dedica a la formación y capacitación integral de la mujer a través de talleres de: cocina general, repostería, corte y confección y uñas acrílicas, en los cuales las mujeres adquieren nuevos conocimientos de habilidades técnicas para optar a un trabajo o emprender un negocio. Por lo cual realizamos este diagnóstico, para determinar si en esta institución, las mujeres deciden tomar participación en el campo laboral actual.

¿Pero en realidad las mujeres pueden incorporarse al campo laboral actual en el área urbana del municipio de Puerto Barrios Izabal?

4. Objetivos

La prolongada crisis económica y social que enfrenta el país a determinado los actuales niveles elevados de desempleo abierto y subempleo, la agudización del problema estructural del mercado laboral actual ha generado una reducción significativa del ingreso real de los trabajadores, lo expuesto es en parte producto del deterioro de la situación económica social que vivimos.

Por lo cual es necesario:

4.1. General

Determinar si la población de mujeres egresada de los talleres municipales del área urbana del municipio de Puerto Barrios, posee la capacidad para poder integrarse al campo laboral, a través de los conocimientos adquiridos en dicha institución

4.2. Objetivos específicos

- Verificar el interés de las mujeres por medio de la inscripción y la asistencia en cada uno de los talleres.
- Establecer la capacidad de los instructores y Facilitadores en el desarrollo de su trabajo, al llevar a cabo la implementación de sus cursos.
- Determinar los recursos, con los que cuentan en cada uno de los talleres a través de la detección de cada uno de las carencias que se tienen dentro de la institución.
- Examinar el conocimiento que adquieren las mujeres en cada una de los talleres recibidos en la institución, por medio de su desarrollo práctico y ejecución de tareas correspondientes a los cursos.
- Observar si proporcionan los talleres las herramientas y conocimientos necesarios, para que las mujeres puedan incorporarse al ámbito laboral y generar ingresos.

Observación																																										
7	Elaboración del diagnóstico de la noticia.																																									
8	Aprobación por parte del Alcalde Municipal																																									
9	Entrega de la Propuesta.																																									

6. Técnicas e instrumentos

Observación

Es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis.

La observación es un elemento fundamental de todo proceso investigativo; en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos. Gran parte del acervo de conocimientos que constituye la ciencia ha sido lograda mediante la observación.

Encuesta

La encuesta es una técnica destinada a obtener datos de varias personas cuyas opiniones impersonales interesan al investigador.

Entrevista

Es una técnica para obtener datos que consiste: en un diálogo entre dos personas. El entrevistador "investigador" y el entrevistado; se realiza con el fin de obtener información de parte de este, que es, por lo general, una persona entendida en la materia de la investigación.

Grupos Focales (Técnicas Grupales)

Es una técnica de investigación cualitativa, con esta técnica se obtienen respuestas a fondo sobre lo que piensan y sienten las personas. Una reunión de grupos focales es una discusión en la que un pequeño grupo de participantes, guiados por un facilitador o moderador, habla libre y espontáneamente sobre temas relevantes para la investigación. La reunión de grupos focales suministra información sobre los conocimientos, creencias, actitudes y percepciones de los usuarios o personas. El número de grupos que se organizan depende de las necesidades del proyecto, de los recursos y de si aún se está obteniendo información nueva. El equipo de trabajo debe estar capacitado para desarrollar la técnica de investigación de grupos focales. La técnica de grupos focales es de bajo costo, de utilidad amplia de capacitación simple.

7. Recursos

7.1. Materiales

- a) Papel
- b) Lapiceros
- c) Cuadernos
- d) Marcadores
- e) Material de apoyo
- f) Folletos
- g) Agendas

7.2. Humanos

1. Capacitadores (talleristas)
2. Epesistas
3. Personal administrativo
4. Participantes
5. Alumnos de escuelas

7.3. Financieros

- Transporte 400
- Gastos varios (fotocopias, impresiones,) 300
- Servicio de internet 500

7.4. Técnicos

- Computadora
- Smartphone
- Scanner
- Fotocopiadora
- Impresora
- Memoria USB

7.5. Institucional

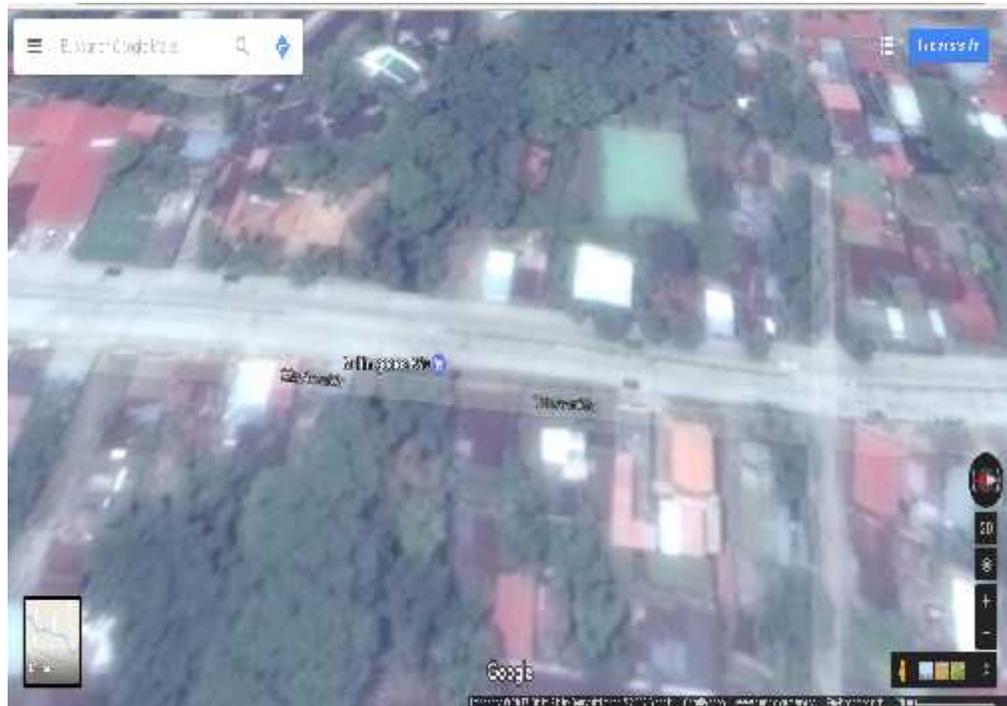
- Instituto
- Supervisión
- Dirección Departamental de Educación de Izabal

8. Evaluación

Análisis documental y de producciones (revisión de trabajos personales y grupales)

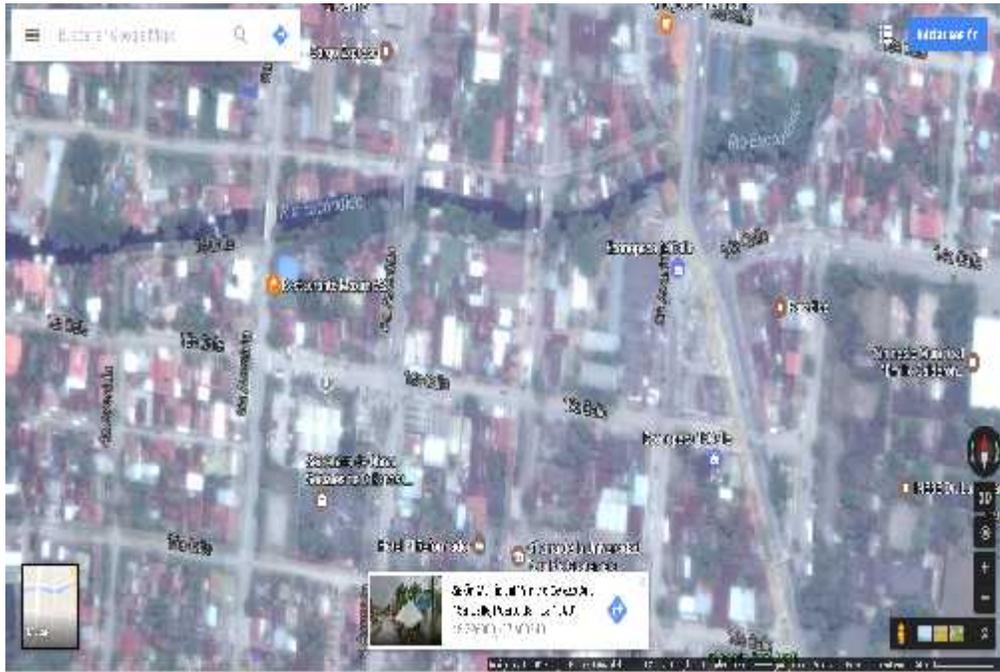
Observación directa e indirecta de grupo observación sistemática.

**Ubicación geográfica Centro de Capacitación Integral Municipal.
12 avenida entre 13 y 12 calle**



(Municipalidad de Puerto Barrios , 2017) (Municipalidad de Puerto Barrios, 2017)

**Ubicación Geográfica de la Dirección Municipal de la Mujer
15 calle entre 5ta.Y 6ta. Ave.**



(Municipalidad de Puerto Barrios , 2017) (Municipalidad de Puerto Barrios, 2017)

Técnicas e instrumentos

Guía de observación

No.	Área a observar	Posee	No pose
1	Mobiliario de cocina		
2	Materiales de cocina		
3	Técnicos capacitadores		
4	Mobiliario y equipo		
5	Recursos financieros		
6	Recursos humanos		
7	Infraestructura		
8	Servicios sanitarios		
9	Tienda		
10	Recreación		

Entrevista

Entrevista para Directora de la Dirección Municipal de la Mujer

1. ¿Cuánto tiempo tiene de estar a cargo de la Dirección Municipal de la Mujer?
2. ¿Cuáles son los objetivos que desea lograr en el cargo que ocupa?
3. ¿Qué metas establece la Dirección Municipal de la Mujer?
4. ¿Qué métodos utiliza la Dirección para atraer a la población de mujeres del área urbana de Puerto Barrios para hacerlas participes de las actividades que ejecuta?
5. ¿Cuáles han sido sus ventajas como funcionaria pública a cargo de la dirección?
6. ¿Cuáles han sido sus mayores obstáculos?
7. ¿Qué cambios se han generado en la Dirección Municipal de la Mujer en cuanto a las gestiones anterior a la actual?
8. ¿Cree usted que las mujeres a través del aprendizaje adquirido en los talleres pueden integrarse al campo laboral actual en la sociedad de Puerto Barrios?

Entrevista a talleristas

1. ¿A través de que institución imparte los talleres, en esta institución?
2. ¿Cómo ha sido a afluencia de estudiantes durante el tiempo que ha impartido los talleres?
3. ¿Cómo considera Ud. Las habilidades de aprendizaje de los participantes en los talleres?
4. ¿Cantidad de participantes con los que cuenta en los talleres?
5. ¿Qué tipo de métodos utiliza para realizar el proceso de enseñanza?
6. ¿Considera Ud. Que el aprendizaje adquirido en los talleres, puede integrar al campo laboral actual a los participantes, ya sea buscando un trabajo en el área de aprendizaje o emprendiendo un negocio propio?

Grupos Focales (Técnicas Grupales)

Guía de Grupos focales

No.	Cuestionario	Apuntes de respuestas
1	Interés y motivos por los cuales se está en curso de cocina.	
2	Inversión que realiza.	
3	Profesionalizarse en repostería o cocina.	
4	Hacer del aprendizaje adquirido una forma de ingreso.	
5	Aspiraciones en cuanto al aprendizaje adquirido.	

Registro anecdótico

Guía de diario anecdótico

Fecha	Observación individual	Observación grupal
Fecha	Observación individual	Observación grupal
Fecha	Observación individual	Observación grupal
Fecha	Observación individual	Observación grupal

Ficha Técnica

FICHA TÉCNICA PARA TALLERISTAS

Nombre

Cargo

Profesión o título

Tiempo de servicio en la institución

Tiempo ejerciendo su profesión

Observaciones

Listas de cotejo

Lista de cotejo diagnóstico

Para evaluar el diagnóstico se propone la lista de cotejo que abarca al plan y los productos del diagnóstico.

No.	Actividad/aspecto/elemento	Si	No	Comentario
1.	¿Se presentó el plan del diagnóstico?			
2.	¿Los objetivos del plan fueron pertinentes?			
3.	¿Las actividades programadas para realizar el diagnóstico fueron suficientes?			
4.	¿Las técnicas de investigación previstas fueron apropiadas para efectuar el diagnóstico?			
5.	¿Los instrumentos diseñados y utilizados fueron apropiados a las técnicas de investigación?			
6.	¿El tiempo calculado para realizar el diagnóstico fue suficiente?			
7.	¿Se obtuvo colaboración de personas de la Institución / comunidad para la realización del diagnóstico?			
8.	¿Las fuentes consultadas fueron suficientes para elaborar el diagnóstico?			
9.	¿Se obtuvo la caracterización del contexto en que se encuentra la institución / comunidad?			
10.	¿Se tiene la descripción del estado y funcionalidad de la institución/comunidad?			
11.	¿Se determinó el listado de carencias, deficiencias, debilidades de la institución?			
12.	¿Fue correcta la problematización de las carencias, deficiencias, debilidades?			
13.	¿Fue adecuada la priorización del problema a intervenir?			
14.	¿La hipótesis acción es pertinente al problema a intervenir?			
15.	¿Se presentó el listado de las fuentes consultadas?			

Lista de cotejo Perfil del proyecto

Para evaluar el proyecto se propone lo siguiente:

No.	Elemento del proyecto	Si	No	Comentario
1.	¿Es completa la identificación institucional?			
2.	¿El problema es el priorizado en el diagnóstico?			
3.	¿La hipótesis-acción es la que corresponde al problema priorizado?			
4.	¿La ubicación de la intervención es precisa?			
5.	¿La justificación para realizar la intervención es válida ante el problema a intervenir?			
6.	¿El objetivo general expresa claramente el impacto que se espera provocar con la intervención?			
7.	¿Los objetivos específicos son pertinentes para contribuir al logro del objetivo general?			
8.	¿Las metas son cuantificaciones verificables de los objetivos específicos?			
9.	¿Las actividades propuestas están orientadas al logro de los objetivos específicos?			
10.	¿Los beneficiarios están bien identificados?			
11.	¿Las técnicas a utilizar son las apropiadas para las actividades a realizar?			
12.	¿El tiempo asignado a cada actividad es apropiado para su realización?			
13.	¿Están claramente determinados los responsables de cada acción?			
14.	¿El presupuesto abarca todos los costos de la intervención?			
15.	¿Se determinó en el presupuesto el renglón de imprevistos?			
16.	¿Están bien identificadas las fuentes de financiamiento que posibilitarán la ejecución del presupuesto?			

Guía de análisis contextual

Sector 1 comunidad

Fundación y fundadores

Por el año de 1803, según documentos que obran en el Archivo General de Centroamérica, apareció el primer reglamento para embarques y desembarques del Real Consulado, en que se menciona a Izabal.

Durante el período hispánico este departamento pertenecía al corregimiento de Chiquimula de la Sierra, luego fue distrito para ser creado como departamento el 18 de mayo de 1866. Desde el 11 de marzo de 1951, el departamento de Izabal pertenecía al obispado de Zacapa, integrado por Zacapa, Chiquimula e Izabal.

La historia de los negros caribes principia en San Vicente, una isla de las Antillas Menores, a donde llegaron descendientes de esclavos africanos, sobrevivientes de naufragios o fugitivos de las plantaciones de las islas vecinas, procedentes probablemente de diferentes partes de África Occidental y del Congo, donde se mezclaron con los indios caribes.

Respecto al ferrocarril del norte, el Presidente General Justo Rufino Barrios pensó unir la capital con la costa del Atlántico por medio de un ferrocarril, en igual forma como se había hecho con la costa del Pacífico, por lo que el 4 de agosto de 1883 emitió un decreto “excitando el patriotismo de los guatemaltecos”, a efecto de que con sus propios recursos se construyera el Ferrocarril del Norte como una empresa nacional. Para tal efecto, se imponía una suscripción anual y obligatoria de cuatro pesos durante 10 años, que debían pagar todas las personas que devengaban más de ocho pesos mensuales, con derecho a ser accionistas y así llevar a cabo la obra con fondos de los propios guatemaltecos.

Cuando el General Justo Rufino Barrios murió en 1885, los trabajos del ferrocarril se suspendieron y para entonces solamente se había tendido 32 kilómetros de rieles. Varios años después, el Presidente José María Reyna Barrios se empeñó en el proyecto y el 19 de julio de 1895 emitió el decreto No. 513, publicado ese mismo día en el diario oficial, en que se

ordenaba la fundación de la ciudad de Puerto Barrios. El General Reyna Barrios colocó la primera piedra y declaró inaugurados los trabajos del ferrocarril.

El 19 de julio de 1895, se formula el Decreto Gubernativo No. 513, el gobierno del general José María Reyna Barrios estableció que entre los ríos Escondido y Estrecho, se estableciera la ciudad portuaria, que tomaría el nombre de «Puerto Barrios» en honor al fallecido ex presidente Justo Rufino Barrios. (GR, 1989)

Geográfica:

- Municipio del departamento de Izabal,
- Municipalidad 1ra. Categoría.
- Área aproximada de 1,292 Km.².
- Nombre geográfico oficial: Puerto Barrios.

Colinda al norte con la bahía de Amatique, conocida también como Santo Tomás de Castilla, Golfo de Honduras, Mar Caribe; al este con el Golfo de Honduras y la República de Honduras; al sur con la República de Honduras y Morales Izabal; al oeste con Morales, Los Amates y Livingston Izabal.

La cabecera

Con categoría de ciudad, Puerto Barrios, tiene un BM (monumento de elevación) del IGN en el Parque, a 0.67 mts.; SNM Lat. 15° 44'06", log. 88° 36'17" Puerto Barrios.

En la actualidad El municipio cuenta con 1 ciudad que es la cabecera, Puerto Barrios: 5 aldeas y 64 caseríos. Entre los barrios de la cabecera están El Bordo, El Estrecho, El Rastro y La Esperanza. La cabecera tiene los caseríos.

Agua Caliente	La Pimienta	Punta de Palma	Santa María
Bernabé	Machacas	Punta del Cabo	Buena Vista
Cambalache	Manglar	Punta de Manabique	Tepezcuinte
El Paraíso	Milla Cuatro	Río Pichilingo	Ute

Estero Lagarto	Milla Cinco	Río San Carlos	Valladares
La Graciosa	Milla Seis	San Francisco del Mar	
La Máquina	Pato Creek	San Manuel	

Las aldeas son:

- Corozo
- El Cinchado
- Entre Ríos
- Chachagualilla
- Santo Tomás de Castillas

Accidentes orográficos:

Sierras: De Omoa, Del Espíritu Santo.

Montañas: Del Mico, De La Grita.

Cerros: Diablo, Escarpado Y San Gil

Parajes: Conejo, Parquecito, La Jaloa, Poza Redonda, Dificultades, La Esperanza, Machaca

Accidentes hidrográficos:

Mar: Caribe o Atlántico

Golfo: de Honduras

Bahías: de Amatique y su parte interna: Santo Tomás de Castillas, de Omoa y La Graciosa.

Canales: de los Ingleses

lagunas: Santa Isabel y Tinta

Social

Etnias

Izabal es un departamento que cuenta con fuentes ecoturísticas de gran atracción para propios y extraños, pero también ha sido un lugar cosmopolita en donde han habitado desde italianos, griegos y belgas, hasta rusos, checos y chinos. Actualmente los descendientes de los hindúes (más conocidos como coolíes), los de procedencia china y afrodescendientes de habla inglesa, más popularmente conocidos como “Morenos de Cultura Inglesa”, en el departamento

de Izabal, aparte de habitar en los parajes del caribe-guatemalense (en la zona atlántica del país), también hoy por hoy habitan en otros departamentos y en el extranjero.

En el grupo étnico de procedencia inglesa, han destacado grandes estrellas en el atletismo, el fútbol y el boxeo, incluso en el aspecto cultural y científico, pero también han brillado atractivas bellas en los certámenes de belleza y expresión artística, tanto nacional como internacionalmente, poniendo muy en alto el nombre de Guatemala. Y no es un secreto manifestar que los morenos de cultura inglesa y los garífunas, descendientes de aquellos que históricamente se asentaron un día en el departamento de Izabal, a pesar de convivir en los mismos lugares como Livingston y Puerto Barrios, siempre han tenido diferentes costumbres en su estilo de vida.

Costumbres

En el municipio está arraigada la costumbre de los juegos de azar, las rifas. De hecho, un significativo sector de la población participa a diario de una lotería clandestina llamada: Bolido. Es común encontrar personajes que se dedican a la “sanación” de personas que padecen de alguna enfermedad intratable por médicos de medicina occidental. (SEGEPLAN, 2010)

Durante la celebración del día de la Virgen de Guadalupe se realiza el Pororó o Pororó. Este es un baile que sale a las calles de pueblo en el que lugareños y turistas brincan y bailan al ritmo de los tambores y caracoles en compañía de la procesión. Se realiza durante todo el día.

Religión

En Puerto Barrios, la mayoría de las personas profesan la fe cristiana [católica y Evangélicas Protestantes], iglesias o templos de otras denominaciones no cristianas son prácticamente inexistentes en la ciudad.

Durante la Semana Santa toman lugar también, como en todo el país, las expresiones de fervor religioso a través de las procesiones y la elaboración de alfombras y andas

procesionales; la procesión más vista y con más cargadores de la ciudad es la del Santo Entierro del Señor Sepultado de Catedral.

Salud

Puerto Barrios cuenta con Hospitales privados y públicos, la población con el recurso sólido solamente hace uso de los privados debido a los problemas que presenta la red de salud a nivel nacional.

Entre los Hospitales Nacionales están:

- Hospital Nacional de la Amistad Japón – Guatemala.
- Hospital Nacional Infantil Elisa Martínez.
- Centro de Salud de Puerto Barrios.

Entre los Hospitales privados están:

- Hospital Del Carmen.
- Hospital Hermano Pedro.
- Hospital Nuestra Señora de Guadalupe.
- Hospital Belén.
- Clínica y Sanatorio La Esperanza.

Educación:

En la ciudad existen diversos centros educativos públicos y privados, tanto de educación primaria y media.

Así también con un Centro Universitario de la Universidad de San Carlos de Guatemala CUNIZAB (Centro Universitario de Izabal) y de igual forma la Facultad de Humanidades, así también extensiones de las principales universidades del país, tales como Universidad Mariano Gálvez, Universidad Rural, Universidad Galileo, entre otras.

Historia

Siglo xvi

Los primeros proyectos para construir un puerto en el Atlántico guatemalteco se atribuyen a Gil González Dávila, que en 1524 fundó el primer asentamiento al que nombró San Gil de Buena Vista, nombre que aún se mantiene en el área protegida de Cerro San Gil.¹⁰ Sin embargo de los proyectos que llegaron a concretarse el primero fue en 1534, cuando, por orden de Carlos V, Don Pedro de Alvarado fundó el Puerto de Veracruz que fue utilizado para comunicación con España y protección de los piratas,¹¹ sin embargo este fue, en 1549, sustituido por el Puerto del Golfo Dulce que proveía mayor seguridad.

Siglo xvii

Posteriormente, el día 7 de marzo de 1604, el navegante Francisco Navarro y el Alcalde Mayor de Guatemala Don Esteban de Alvarado fundan el Puerto de Santo Tomás de Castilla, nombre que le fue dado debido a que fue fundado el día de Santo Tomás de Aquino y el organizador de la misión de exploración era el Dr. Alonso Criado de Castilla, Presidente de la Real Audiencia., pero debido a los constantes ataques de piratas se trasladó nuevamente al Golfo Dulce en 1647.

Época Contemporánea

En 1902, el gobierno del licenciado Manuel Estrada Cabrera publicó la Demarcación Política de la República; en esa época el muelle y el ferrocarril estaban abandonados, pues Guatemala todavía no se había recuperado del colapso económico de 1897. La Demarcación Política describe a Puerto Barrios así: «su cabecera es el pueblo del mismo nombre, a 12 km de Livingston, ocupa una área de 4 caballerías. Su clima es cálido y enfermizo, y su principal cultivo es la banana. Hay repastos para ganado, y sus habitantes se dedican a la pesca, principalmente.».

El 31 de agosto del 1908 se aprobó el contrato celebrado con representantes de “Guatemala Railway Company” para hacer los trabajos necesarios para mejorar las condiciones sanitarias de la ciudad de Puerto Barrios, incluyen la excavación de un pozo para abastecer de agua potable a la población.

El 19 de abril de 1920, apenas unos días después del derrocamiento del licenciado Manuel Estrada Cabrera, Puerto Barrios fue elevado a la categoría de municipio, organizando su correspondiente municipalidad; y el 17 de mayo de 1920, por acuerdo gubernativo del presidente; Carlos Herrera y Luna, se mandó trasladar a Puerto Barrios la cabecera del departamento de Izabal.

Económica

Productividad: Puerto Barrios es una importante ciudad, ya que es la cabecera departamental de Izabal. En el lugar existe una gran actividad comercial, industrial y laboral en el Puerto Santo Tomás de Castilla y en el de Puerto Barrios, donde atracan barcos comerciales o de turistas.

Medios de comunicación

Televisión puerto TV

Primer canal de televisión local de Puerto Barrios, que tiene cobertura en también en Santo Tomás de Castilla y Entre Ríos. Este canal presenta producción porteña en la que destacan más de diez programas. Canal Puerto TV, fue fundado el 12 de diciembre de 2014.

También hay corresponsales de noticias de canales nacionales como: Canal 3, Canal 7, y Guatevisión.

Radio

Entre las emisoras que se pueden sintonizar están:

- Radio Stereo Veritas (Católica) (91.5 FM).
- Stereo Impacto (Evangélica) (101.5).
- Caribbean FM (105.1 FM) (Juvenil) Audio real: www.rcdn.com.gt.
- La Pegajosa (92.7 FM) (Grupera).
- Bahía FM (107.9 FM) (Música del Recuerdo, Noticias).
- Emisoras Unidas (89.5 FM).
- Exa Tú FM (104.3 FM).
- Ke Buena / Radio Punto (107.1)

Servicios de transporte

Las vías principales y más utilizadas de la ciudad están completamente pavimentadas o asfaltadas, sin embargo aún persisten calles de terracería debido a la falta de interés por parte de la Administración Pública.

Muchos barrioporteros optan por las motocicletas dada la situación económica y por la rapidez para transportarse, la cantidad de motocicletas en las calles es bastante considerable, aunque se ha generado desacuerdos entre la población debido al aumento de accidente causados y en los que se involucran los motoristas. Aún es posible observar gran cantidad de bicicletas en las calles, debido a que es un medio económico de transporte para la mayoría de la población.

El transporte pesado es abrasivo, debido a las operaciones de carga y descarga de buques de los dos puertos.

Aeropuerto

El Aeropuerto de Puerto Barrios, es el tercer aeropuerto de Guatemala, tiene una pista de 2680 metros de longitud en dirección 12/30 es una de las más grandes del país, solamente superado por el Aeropuerto Internacional La Aurora y el Aeropuerto Internacional Mundo Maya, ofrece vuelos de Puerto Barrios hacia la Ciudad de Guatemala con un costo aproximado de \$95.00 dólares estadounidenses, se encuentra en la Calle del Aeropuerto, Puerto Barrios 18001. Su aerolínea principal es Transportes Aéreos Guatemaltecos TAG S.A., su página web es <https://tag.com.gt/>

Transporte Marítimo

Se cuenta con un servicio regular de Ferry hacia Livingston y lanchas que ofrecen diferentes destinos en Izabal y Belice, estas actividades se centran en el Muelle Municipal.

Política

El gobierno de los municipios está a cargo de un Concejo Municipal¹ mientras que el código municipal —ley ordinaria que contiene disposiciones que se aplican a todos los municipios—

Establece que «el concejo municipal es el órgano colegiado superior de deliberación y de decisión de los asuntos municipales [...] y tiene su sede en la circunscripción de la cabecera municipal»; el artículo 33 del mencionado código establece que le corresponde con exclusividad al concejo municipal el ejercicio del gobierno del municipio.

El concejo municipal se integra con el alcalde, los síndicos y concejales, electos directamente por sufragio universal y secreto para un período de cuatro años, pudiendo ser reelectos.

Existen también las Alcaldías Auxiliares, los Comités Comunitarios de Desarrollo (COCODE), el Comité Municipal del Desarrollo (COMUDE), las asociaciones culturales y las comisiones de trabajo. Los alcaldes auxiliares son elegidos por las comunidades de acuerdo a sus principios y tradiciones, y se reúnen con el alcalde municipal el primer domingo de cada mes, mientras que los Comités Comunitarios de Desarrollo y el Comité Municipal de Desarrollo organizan y facilitan la participación de las comunidades priorizando necesidades y problemas. Puerto Barrios es sede de las delegaciones departamentales de las principales instituciones gubernamentales, como la Contraloría General de Cuentas, la Procuraduría General de la Nación, el Tribunal Supremo Electoral, sedes de los Ministerios de Gobierno, entre otros.

Competitividad

En el puerto hay más instituciones que se encargan de brindar apoyo a mujeres como la secretaria de obras sociales de la esposa del presidente (SOSEP) y Secretaria presidencial de la mujer (SEPREM). También se encuentran otras de carácter no Gubernamental como la Asociación de mujeres, Garífunas de Puerto Barrios , a auxiliatura de la PDH, Asociación Nuevo Amanecer rayo de esperanza, para las familias unidas, Defensoría de la mujer indígena (DEMI)

Debilidades o carencias detectadas
Poco desarrollo social
Bajo incentivo laboral
Pocas fuentes de trabajo
Mala conducta social

Sector 2 de la institución

Ubicación geográfica

Dirección Municipal de la Mujer 15 calle entre 6ta y 5ta. Avenida.

Centro Municipal de Capacitación Integral 11 y 12 Calle 12 Avenida. (Municipalidad de Puerto Barrios , 2017) (Municipalidad de Puerto Barrios , 2017)

Tipo de Institución

Sector Público.

Historia

¿Cómo nacen las OMM?

A partir de la firma de los acuerdos de Paz en 1996 se desarrolla una etapa de transición democrática, en donde las mujeres especialmente las mujeres indígenas, constituyen sus propios espacios de organización social. A mediados de mayo de 2004 se conoció la solicitud presentada por la señora Luz Ramos de Guzmán en relaciona la creación de la oficina de la atención a la mujer porteña quien en ese entonces ejercía el cargo de Concejal VII de la entonces administración. Una de las formas de proyectar la ayuda hacía las mujeres del municipio de Puerto Barrios, ha sido a través de los talleres municipales, los cuales se imparten en el Centro de Capacitación Integral Municipal dentro de los cursos más importantes que permite generar desarrollo económico en las mujeres de nuestro municipio es el curso de Corte y Confección. Mediante el cual las mujeres aprenden a confeccionar prendas de vestir y prendas para el hogar, permitiéndoles crear su propio negocio y generar ingresos económicos para el hogar.

En dicha solicitud detallan los siguientes objetivos.

- Promover el consenso de todas las organizaciones de mujeres existentes.
- Lograr que dentro de las acciones emprendidas en beneficio de la mujer.
- Implementar programas de sostenibilidad dirigidos a la mujer promoviendo el desarrollo económico en la familia.

- Efectuar programas de salud coordinado con la jefatura de área de salud, así como organizaciones gubernamentales y no gubernamentales que desarrollan programas exclusivos para la salud reproductiva de la mujer.

Edificio

Las instalaciones que actualmente ocupa la Dirección Municipal de la Mujer no son las asignadas para su función, debido a que se encuentra en proceso de construcción. El Centro de Capacitación Integral Municipal funciona en las instalaciones del edificio de la Asociación de Ferro vías de Guatemala (FEGUA).

Condiciones y Uso

Las condiciones se limitan a la situación debido a que el edificio no está construido para oficina por lo que el espacio y condiciones se han improvisado con material de tabla yeso. En cuanto a los talleres son favorables porque cuentan con lo básico para ejercer sus actividades.

En caso del taller de corte y confección es bastante cómodo, tiene suficiente iluminación energía eléctrica dicho taller tiene a su disposición 6 máquinas de coser, sin embargo hay 2 que se encuentran con desperfectos mecánicos.

Ambiente y Equipamiento.

Salones Específicos

La Dirección Municipal de la Mujer solo cuenta con un espacio de oficina en cual se observó de un espacio pequeño en que es un poco difícil la movilización, cuenta con aire acondicionado tiene muy buena iluminación.

El Centro de Capacitación Integral Municipal tiene

Salones Específicos 9, de los cuales están distribuidos así: 5 para talleres de los cuales se imparten los cursos de cocina, corte y confección, uñas acrílicas repostería, manualidades y piñatería 2 para la escuela de música, 1 para la escuela de reforzamiento y una para la escuela de arte. Cocina no tiene, comedor no tiene, Servicios Sanitarios 4 sanitarios para damas y 3 de caballeros, 4 Bodega(s) Canchas 1 de baloncesto.

Debilidades o carencias encontradas
Falta de coordinación administrativa. Carencia de capacidades o habilidades en el desarrollo de sus funciones. No existen instalaciones adecuadas para la oficina de la DMM. No posee instalaciones propias para los talleres.

Sector 3 financiero

Fuente de financiamiento

La Dirección Municipal de la Mujer no cuenta con presupuesto para el desarrollo de sus actividades, sin embargo el proceso para realizar dichas actividades es por medio de instituciones gubernamentales y ONGs, en las cuales se provee de materiales y recurso humano para el desarrollo de las mismas. La Municipalidad proporciona el salario del Personal Administrativo y Operativo.

Dentro de las Instituciones que brindan el apoyo a la Dirección para el cumplimiento de sus objetivos tenemos:

- Dirección del Centro de Salud de Puerto Barrios
- Secretaria de Obras Sociales de la esposa del presidente (SOSEP)
- Cruz Roja Guatemalteca
- Policía Nacional Civil
- Defensoría de la Mujer Indígena
- Instituto de Técnico de Capacitación y Productividad (INTECAP)

Costos

Los materiales y enseres que utilizan la Dirección Municipal de la Mujer son otorgados por la Municipalidad directamente.

Servicios Generales

El pago de los servicios como energía eléctrica, agua potable, internet, teléfono, abstracción de basura, son acuerdos establecidos con la Municipalidad por medio de instituciones que prestan el servicio, a través de convenios legales.

Control de Finanzas

El manejo de los libros principales está a cargo de la Directora de la institución por medio de libro de inventarios de la administración pública y tarjeta de responsabilidades cargados bajo su responsabilidad.

Debilidades o carencias encontradas
--

Falta de presupuesto

Desaprovechamiento de recursos administrativo

No existe un presupuesto para gastos que apoye a los talleristas
--

Sector 4 recursos humanos

Recursos Humanos

La dirección municipal de la mujer cuenta con diferentes personas que ayudan a realizar las diferentes tareas que emprenden como un ente público, que trata de ayudar a las diferentes mujeres de la comunidad de Puerto Barrios.

Las personas que laboran directamente por con la dirección son ocho personas cinco en el área administrativa y tres en área operativa. Las ocho personas son contratadas por la municipalidad de Puerto Barrios y se distribuyen de la siguiente manera:

La Dirección Municipal de la Mujer se conforma por la dirección, sub dirección, técnico uno, técnico dos y la secretaria.

- Evelyn Arce Méndez (directora)
- Bárbara Eliana Najarro Castillo (sub directora)
- Francis Maribeth Palencia Domínguez (técnico 1)
- Anereica Argueta (técnico 2)
- Susan Mayte Perdomo Villagrán (secretaria)

Centro De Capacitación Integral Municipal de la Dirección Municipal De la Mujer

Las personas que trabajan para este sector son las que laboran directamente en donde se lleva a cabo el trabajo de práctico de la institución y son tres personas se distribuyen de la siguiente manera:

Mantenimiento, seguridad y conserjería

- Alba Magdalena Moran Estrada (apoyo técnico)
- Mario López (mantenimiento)
- Francisco Mejía arias (seguridad del centro)

El Centro de Capacitación Integral de la Dirección Municipal de la Mujer cuenta con dos profesionales que se encargan de la realización de los talleres, en los diferentes cursos que se imparten dentro del centro, estos profesionales son financiados por el Ministerio de Educación

a través del programa SEMUCAF y por el Instituto Tecnológico de Capacitación y Productividad -INTECAP- que se distribuyen de la siguiente manera.

CEMUCAF

Tallerista de cocina y repostería

- Marjorie Alejandra Monroy Teo (Técnico Auxiliar II)

INTECAP

Tallerista corte y confección (becados)

- Ada Marleny Martínez Pajoy (Técnico Instructor).

Proceso de selección de personal de la Dirección Municipal de Mujer

Es un proceso abierto y transparente en donde participan las organizaciones de mujeres del municipio, en donde se procede a la contratación responsable de La Directora de la dirección Municipal de la mujer y su personal de apoyo, bajo los términos de equidad iguales en la remuneración de trabajo y prestaciones que se establecen en la ley de servicio civil.

Se inicia con un proceso de orientación desde la municipalidad en coordinación con otras instancias de apoyo nacional o internacional y gubernamentales o no Gubernamentales con presencia en el municipio en el cual se orienta y se informa sobre su marco de acción funciones y responsabilidades.

Acciones

- Definición del perfil de la encargada y del perfil del personal de apoyo
- Convocatoria y selección de la encargada de la DMM de acuerdo al mecanismo establecido para el propósito
- Selección del personal de apoyo
- Contratación
- Orientación

CEMUCAF – DIGEEX Ministerio de Educación

Son centros de capacitación que funcionan en espacios físicos, proporcionados por la comunidad, municipalidad, ONGS o personas particulares. En los cuales la Dirección General

de Educación Extraescolar DIGEEX ratifica y facilita la formación integral y técnica ocupacional, de mano de obra semi calificada certificando los conocimientos, habilidades y destrezas de las personas

Estos centros de capacitación responden a las necesidades, socioculturales económicas y productivas locales para impulsar y fortalecer la pequeña y media empresa contribuyendo al desarrollo de la población. Con fundamento en el acuerdo gubernativo 319-71 de fecha 2 de marzo de 1971.

Proceso de selección

El proceso de selección de personal de la DIGEEX se realiza a través de convocatoria donde se especifican los puestos vacantes para técnico de educación extraescolar.

Descripción del puesto

Técnico de Educación Extraescolar Uno

Persona que desarrolla sus atribuciones y responsabilidades en los Centros Municipales de Capacitación y Formación Humana –CEMUCAF- como tutor o facilitador en el proceso de formación y/o capacitación técnica ocupacional de personas jóvenes y adultas, que posibilitan la inserción laboral y el autoempleo.

Especificaciones del puesto: Educación: Título de nivel medio de preferencia maestros, con un mínimo de 15 cursos aprobados de Profesorado en Enseñanza Media. Experiencia: Tres años como docente de educación básica y en gestión de proyectos educativos. Conocimientos: Currículum Nacional Base CNB de educación básica, mediación pedagógica y Orientaciones de Desarrollo Curricular. Habilidades y destrezas: Uso de equipo de cómputo, buenas relaciones interpersonales, capacidad para planificar, analizar y resolver conflictos, evaluar procesos educativos, elaboración, formulación, ejecución, evaluación de proyectos educativos productivos y elaboración de informes.

Documentos que se requieren para la presentación del expediente

- Carta solicitando una plaza por contrato indicando el puesto dirigida al Señor Ministro de Educación
- Carta solicitando una plaza por contrato indicando el puesto dirigida al Director Departamental de Educación.
- Curriculum Vitae actualizado y firmado (este debe contener tres referencias personales y tres laborales con los Nos. De teléfono para contactarlos, sustentar con documentación física que respalde la información, constancias laborales, Diplomas, Certificaciones por cursos o capacitaciones incluirlos al final del expediente)
- Fotocopia legible de DPI o Cédula de Vecindad Completa
- Fotocopia legible del título de diversificado (Confrontado por Supervisor Educativo) Fotocopia del Título Universitario ó Certificación de cursos aprobados en área educativa afín (si aplica)
- Fotocopias de actas de inicio y cierre de labores de cada año de servicio (si ha laborado anteriormente). Si ha prestado servicios anteriormente en el MINEDUC, debe presentar certificación de tiempo de servicio extendida por la Unidad de Gestión y Desarrollo de Personal de la Dirección Departamental de Educación y constancia de carencia de faltas al servicio del último lugar donde laboró, extendida por Director del Establecimiento y con Visto Bueno del Supervisor Educativo.
- Fotocopia (anverso y reverso) de carné de Número de Identificación Tributaria - NIT - firmado.
- Fotocopia del carné del IGSS (anverso y reverso) NOTA: Si la persona no posee debe adjuntar un oficio indicando que no posee carné del IGSS
- Antecedentes penales en original
- Presentar Constancia de Número de Cuenta Bancaria de Depósitos Monetarios de BANRURAL (si posee).

Instituto Técnico de Capacitación y Productividad INTECAP

Es la institución Guatemalteca líder en la formación profesional de los trabajadores y del recurso humano por incorporarse al mundo laboral, su propósito es acrecentar la producción de empresas con un mínimo de tiempo, formar y certificar trabajadores, por incorporarse al mercado laboral así como brindar asistencia técnica y tecnológica en todas las actividades económicas para contribuir a la competitividad y el desarrollo del país.

Proceso de selección

Se establece a través de convocatoria a través de la web para la contratación de un personal temporal o fijo. Llenar la solicitud de empleo y el formulario de entrevista. Se establecen diferentes requisitos para la contratación dependiendo de la descripción del puesto.

Empleo:

Instructor de confección artesanal occidente

Descripción del empleo

Especialidad integrada por un conjunto de actividades relacionadas con la manufactura de prendas de vestir, mediante procesos de producción en serie que incluyen el diseño y elaboración de patrones, el corte y la costura de telas, cueros, pieles y otros materiales, utilizando máquinas de coser industriales planas, overlock y otras especiales. Los productos principales de ésta especialidad son ropa para niños, damas y caballeros, sombreros, guantes y mitones, prendas y accesorios de piel, ropa forrada de piel, trajes para representaciones teatrales y otros.

Requisitos:

- años de experiencia comprobables afín a la especialidad.
- Educación mínima.
- Título de nivel medio, crédito ocupacional o certificado relacionado con la especialidad, de preferencia constancia de estudios universitarios en diseño de modas.

Debilidades o carencias detectadas
Falta de personal para enseñar (talleristas) para cubrir a la población asistente a los talleres
Falta de inducción y capacitación del personal administrativo

Sector 5 curricular

Guías de trabajo

La Dirección Municipal de la mujer trabaja a través de su plan operativo anual en el cual establece conforme a la política nacional de la mujer que se establece del 2008 al 2023.

Su planificación de actividades al igual que su cronograma se basa en la siguiente estructura.

Eje	Cronograma por mes
Objetivos	Recursos
Estrategias	Presupuesto
Metas	Responsables
Actividades	Observaciones

Las instructoras de los talleres trabajan a través de sus guías y manuales tanto de -CEMUCAF- como de -INTECAP-.

Manual de INTECAP

Se establece por etapas según el modulo a trabajar en este caso se está trabajando Corte y confección en hechura de blancos y se establecen de la siguiente manera

Nombre: Hechura de blancos para baño y cocina.		Modalidad Presencial
Área de competencia: Mano factura		
Sub área de competencia: Manufactura de textiles y prendas de vestir y productos de cuero.		
Duración presencial:40 hrs.	Formación práctica: 32 horas	Formación teórica: 8 hrs.
Objetivo Que las participantes desarrollen las competencias necesarias para confeccionar artículos de tela para decoración de baño y cocina utilizando materiales, utensilios y equipo adecuado, aplicando procedimientos de calidad y medidas de seguridad establecidas.		
Requisitos de ingreso del participante		
Edad de Ingreso 16 años en adelante	Escolaridad: Saber leer y escribir	
Experiencia: Conocimientos básicos en medidas		

Resultados de aprendizaje	Criterios de Evolución
Prepara equipo y herramientas para trazar y confeccionar diferentes prendas en tela, para artículos de baño y cocina.	<ul style="list-style-type: none">• Identificar el equipo y herramientas necesarias para la elaboración de diferentes prendas.• Utiliza sistemas de medición para la toma de medias• Realiza trazo y corte de diferentes prendas de tela, para artículos de baño y cocina.• Confecciona diferentes prendas en tela, para artículos de baño y cocina.

Guías de trabajo CEMUCAF para cocina

Muestra el desarrollo del programa por competencias laborales, para el sector de servicios, que trabaja en la preparación de alimentos un equipo conformado por técnicos/as docentes de la Dirección General de Educación Extraescolar (DIGEEX) expertos en cocina y curriculistas en formación profesional por competencias profesionales realizaron el diseño de este instrumento curricular

Instrumentos curriculares

En esta guía se presentan los instrumentos curriculares, para que, el o la participante en la capacitación como cocinero o cocinera lo conozcan lo analicen y lo tengan presente en el desarrollo de su actividades de formación

Perfil de competencias

- Guías de los instructores
- Guías de aprendizaje
- Guías técnicas o de prácticas
- Guías de evaluación

El perfil de competencias

El perfil de competencias contiene el conjunto de competencias y su desagregación en unidades de competencias dispuestas como una maya curricular. Además indica los conocimientos, destrezas, actitudes, herramientas y equipos armónicamente integrados que habrán de caracterizar al cocinero o cocinera cuando egrese de su proceso de formación.

Servicios que presta

La Dirección Municipal de Mujer presta los siguientes servicios

1. Salud
2. Educación
3. Seguridad y erradicación de la violencia contra la Mujer
4. Participación Sociopolítica
5. Desarrollo Económico y Productivo

Horarios y jornadas

El horario que se establece es el siguiente:

Oficina

De 8 a 16 horas con una hora de almuerzo intermedia ya sea a las doce del mediodía o una de la tarde. La jornada de trabaja es de lunes a viernes.

Centro Municipal de Capacitación y Desarrollo técnico Integral

Para los Talleristas y alumnos se establecen los siguientes horarios De 13:00 a 18:00 de lunes a viernes. Guardia de Seguridad horario es de 24 horas corridas mantenimiento y conserjería de 8:00 a 18:00 horas con dos horas de almuerzo. Jornada de lunes a viernes.

Materiales didácticos

- Hojas de papel
- Lápiz
- Lapicero
- Fotocopias
- Plan Operativo Anual de la Dirección Municipal de Mujer
- Guías de CEMUCAF
- Guías de INTECAP

Evoluciones e instrumentos

- Guías de CEMUCAF
- Guías de INTECAP
- Examen práctico y teórico

Debilidades o carencias detectadas
Falta de desarrollo del POA de la dirección municipal de la mujer.
NO existe por parte de la DMM un interés en la ejecución de los proceso de planificación de CEMUCAF e INTECAP.
No existe una evolución práctica, para determinar la calidad del trabajo ante un profesional.

Sector 6 Administrativo

Planeamiento

La Dirección Municipal de la Mujer realiza su trabajo en un Plan Operativo Anual (POA) basado en la Política Nacional de promoción y Desarrollo Integral de las Mujeres Guatemaltecas, mediante los tipos de planes a corto, mediano y largo plazo, el cual constituye una herramienta para el desarrollo de sus actividades.

Bases de los planes

Los planes los trabajan con la Política Nacional de promoción y Desarrollo Integral de las Mujeres y lo adecuan a las necesidades de la comunidad.

Su organización

La Dirección Municipal de la Mujer según su estructura se basa en una organización lineal lo que nos indica que se respeta la jerarquía iniciando por el Nivel Superior que es el Concejal Municipal, Directora Municipal de la Mujer, quien tiene a su cargo el cumplimiento de las políticas y estrategias para el desarrollo de las actividades en un escenario de participación cívica política social y cultural de las mujeres de municipio, Sub Dirección Secretaria, Apoyo técnico de Campo, Apoyo Operativo.

Coordinación

A nivel Superior para comunicarse con las autoridades municipales se implementan los instrumentos como Oficios, circulares, providencias, resoluciones, memorándum. A nivel interno su coordinación se hace de forma verbal.

Control

El control se realiza por medio de libro de asistencia, en donde se firma la hora de entrada y salida del personal, este libro es habilitado por la Dirección de Recursos Humanos de la Municipalidad.

Los expedientes administrativos se ordenan alfabéticamente, mediante la adjudicación de folder de colores de acuerdo a los procesos. La información se clasifica de acuerdo a la necesidad de los casos.

Supervisión.

Los mecanismos de supervisión se realizan por medio de fichas y formularios donde se anotan las actividades de cada una de las personas que integran la institución. La observación directa es otro medio importante en la supervisión del personal que integra la Dirección Municipal de la Mujer.

Debilidades o carencias encontradas
Falta de coordinación del personal administrativo
No existe un control en cuanto a la labor en los talleres por parte de la oficina.
Poca promoción y proyección en cuanto al trabajo que la realiza la dirección municipal de la mujer.

Sector 7 Relaciones

Forma de atención a los Usuarios

Para ubicar al usuario en la oficina se cuenta con la secretaria, que orienta a los usuarios en la realización de los trámites. La institución es de tipo social, presta servicio de asesoría, participación, capacitación y organización de desarrollo cultural y económico y en especial de todas las mujeres de nuestro municipio, en horario de oficina de 8:00 de la mañana a 16:00 horas en jornada única de trabajo.

Actividades sociales

Dentro de las actividades sociales que promueve la DMM se encuentra

- Talleres educativos
- Asesoría legal
- Cursos Técnicos
- Programas de sostenibilidad
- Programas de Salud
- Organización de Comités de Mujeres

Actividades Culturales

Se encuentran, las jornadas medicas celebración del día del cariño, organización de actividades para conmemorar el día de la madre, día de la mujer y en navidad festejo en diferentes comunidades.

Actividades Académicas

Se proporciona capacitaciones a grupos de señoras sobre los derechos de la mujer, violencia intrafamiliar, planificación familiar, explotación sexual y trata de personas.

Las capacitaciones técnico productivas también se promueven y dentro de estas se encuentran las de manualidades, piñatería, cocina, repostería, corte y confección y cursos de computación.

Cooperación con otras Instituciones

Se coordinan jornadas médicas y cursos técnicos-productivos con ONG,s, con instituciones gubernamentales e instituciones de beneficencia social, tales como:

- Centro de Salud de Puerto Barrios.
- Asilo de ancianos Mis años Dorados.
- Asilo de ancianos San Francisco de Asís.
- Hogar del Niño María Guadalupe.

Proyección

Se trata de lograr una mayor cobertura apoyando en actividades socioculturales, dando a conocer el avance de los proyectos por medio de medios escritos, y radiales y televisivos, en la que se promueve y anuncia los cursos y diversas actividades sociales y culturales.

Debilidades o carencias encontradas
Falta de compromiso en cuanto al desempeñar su cargo
Carencia de toma de decisiones por parte de la directora
No existe una supervisión correcta al personal de la DMM

Sector 8 filosófico político y legal

Filosofía

La Dirección Municipal de la mujer, tiene naturaleza de Dirección Técnica y se define como un mecanismo institucional, que forma parte de la estructura municipal, que facilita la interlocución entre la municipalidad y las mujeres del municipio que poseen derechos y deberes y cuyas necesidades e intereses deben ser atendidos en igualdad de oportunidades. Promoviendo el consenso de todas las organizaciones de mujeres existentes de todas las áreas tanto rural como urbana de desarrollo humano exclusivas de la mujer.

Misión

“Somos una dirección municipal que promueve la participación Ciudadana de la mujer, buscando la plena vigencia de sus derechos humanos y la habilitación de espacios sociopolíticos, en coordinación con distintas instituciones y ONGs a través de la formación, capacitación, fortalecimiento a sus capacidades, buscando una gestión de cambio a favor de las mujeres, izabalenses con miradas a construir un mejor municipio.

Visión

“Integrar a nivel local los distintos ejes, programas y metas de la política Nacional de Promoción y Desarrollo Integral de las mujeres, promoviendo la dignificación de la mujer que le permita, mejorar en todas las esferas de la vida, económica, social, política y cultural para lograr su desarrollo integral.

Ser la dirección municipal promotora coordinadora de la participación y dignificación de las mujeres en su desarrollo social integral a través de la implementación de los ejes de la política nacional de promoción y de desarrollo integral de las mujeres y el plan de equidad de oportunidades.

Objetivos

- Hacer las recomendaciones pertinentes al consejo municipal y sus comisiones acerca del uso de instrumentos para favorecer la implementación del enfoque de género en que hacer institucional de la municipalidad.
- Fomentar y promover la organización y participación comunitaria de las mujeres.
- Promover cursos de sensibilización y capacitación de manera constante al personal y a la corporación municipal en la práctica de la equidad de género.
- Brindar información y asesoría y orientación a las mujeres del municipio especialmente sobre sus derechos humanos.
- Mantener y actualizar permanentemente un centro de documentación que contenga material informativo, de capacitación y de investigación así como leyes generales y específicas en especial a las que se refieren a los derechos humanos de las mujeres.
- Identificar y gestionar mecanismos de comunicación y difusión del que hacer de las - OMM-, que sirven de enlace con las mujeres. (Dirección Municipal de la Mujer, 2006)

Principios

- Eficiencia
- Eficacia
- Ética

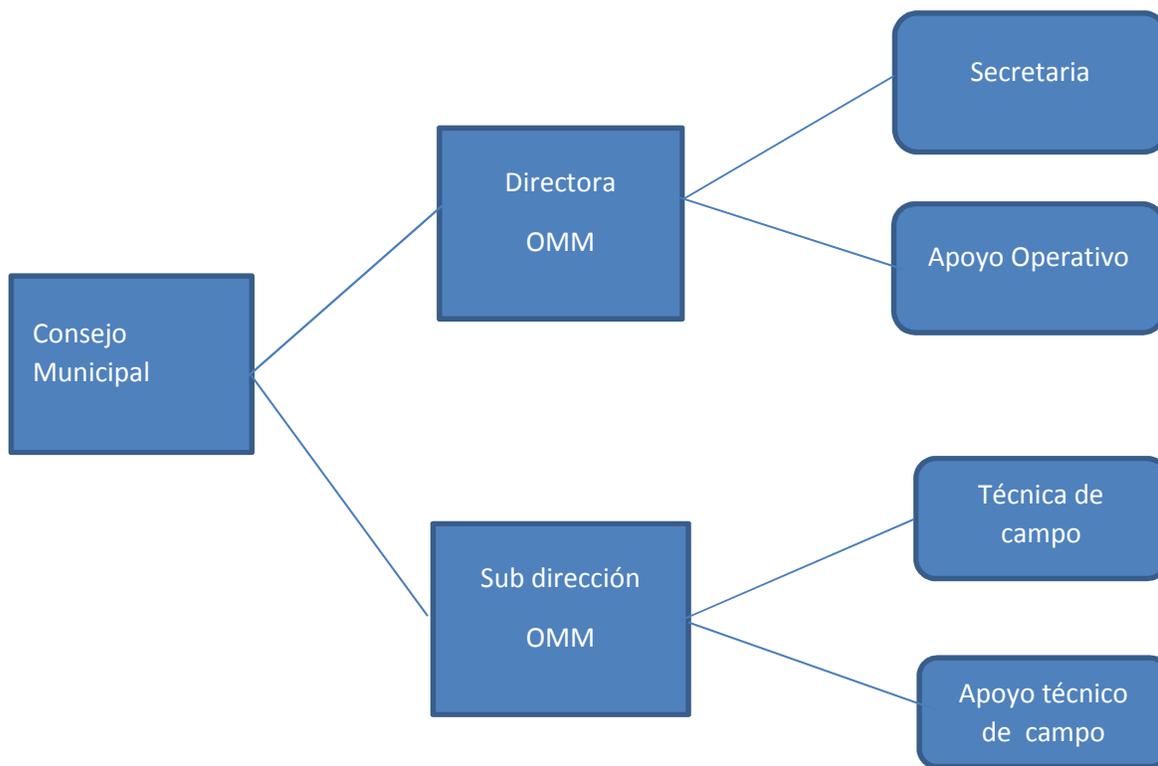
(Municipalidad de Puerto Barrios , 2000, pág. 36)

Valores

- El respeto
- La disciplina
- Puntualidad

(Municipalidad de Puerto Barrios , 2000, pág. 32)

Organigrama



(Dirección Municipal de la Mujer, 2006)

Servicios que presta

- Salud
- Educación
- Seguridad y erradicación de la violencia contra la mujer
- Participación Sociopolítica
- Desarrollo Económico y Productivo

Marco legal

Dirección Municipal de la Mujer se inició como Oficina municipal de la mujer según decreto 22-2010 de fecha 13 mayo del 2010 un gran avance con condiciones para su funcionamiento, y para que el gobierno municipal reconozca la naturaleza jurídica como ente interlocutor con las expresiones de las mujeres de la localidad. En el año 2016 se crea el decreto 39-2016 de fecha seis de septiembre de 2016 el cual vino a reformar el decreto 12-2012 del congreso de la República.

En el cual se forman los artículos 94 y 96 del código municipal en los cuales se establece que la Oficina Municipal de Mujer pasa a convertirse en Dirección Municipal de la Mujer, en la organización interna de las municipalidades y es la responsable de la elaboración de políticas basadas en la política nacional para la promoción y el desarrollo de las mujeres.

Reglamentos internos

Centro Municipal de capacitación y Desarrollo Técnico Integral

1. NO faltarle el respeto al personal docente de seguridad y Limpieza
2. No ingresar ningún tipo de vehículo a la cancha de básquet ball
3. Prohibido la caza de iguanas, ya que es penado por la ley
4. No ingerir bebidas alcohólicas dentro de las instalaciones
5. No decir palabras obscenas
6. No escenas amorosas dentro de las instalaciones
7. No dañar el mobiliario de las instalaciones
8. No manchar las paredes de las instalaciones
9. No botar basura en el área verde
10. Depositar la basura en su lugar

La oficina De la Dirección Municipal De la mujer por ser una parte de la municipalidad de Puerto Barrios Izabal se rige por el reglamento interno de trabajo para los trabajadores municipales Reglamento General.

Debilidades carencias encontradas
Falta de políticas a nivel departamental
Falta de reglamento interno propio de la dirección

Instrumento de evolución de ejecución del proyecto

Listas de cotejo

Lista de cotejo ejecución

Para evaluar el diagnóstico se propone la lista de cotejo que abarca al plan y los productos del diagnóstico.

No.	Actividad/aspecto/elemento	Si	No	Comentario
1.	¿Se organizaron las actividades de acuerdo al cronograma?			
2.	¿Hubo colaboración de patrocinadores?			
3.	¿Hubo colaboración por parte de la DMM?			
4.	¿Se contó con los recursos necesarios?			
5.	¿Los instrumentos diseñados y utilizados fueron apropiados?			
6.	¿El tiempo calculado para realizar la ejecución fue suficiente?			
7.	¿Se obtuvo colaboración del personal del centro?			
8.	¿Las fuentes consultadas fueron suficientes para la ejecución?			
9.	¿Se cumplieron los objetivos y metas?			
10.	¿Se obtuvieron los logros y productos?			
11.	¿Se llevó a cabo la socialización de los módulos?			
12.	¿Fue correcta la forma de la implementación de las capacitaciones?			

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

Centro universitario de Izabal

-CUNIZAB-

Puerto barrios, Izabal

Licenciatura en pedagogía y administración educativa



Planificación taller de capacitaciones módulos de técnicas pedagógicas en procesos de cocina y repostería dirigido a asistentes a los talleres de cocina y repostería de la dirección municipal de la mujer

Puerto barrios, Izabal, Septiembre de 2017.

Parte informativa

Día: 19 y 22 de septiembre del 2017.

Lugar: Centro de Capacitación Integral Municipal.

Horario: De 14:00 a 17:00 PM.

Participantes

Asistentes a los cursos de cocina y repostería que se imparten en el Centro de Capacitación Integral Municipal por parte de la Dirección Municipal de la mujer.

Responsables

Erick Fernando Marcos Morán

Capacitadores

Marjorie Alejandra Monroy Teo, Loyda Galdámez, Erick Fernando Marcos Morán y Francis Maribeth Palencia

Justificación

Esta capacitación se imparte con fin de que cada uno de los participantes amplíen sus conocimientos sobre cocina y repostería los cuales reciben en el Centro de Capacitación Integral Municipal, este funciona a través de la Dirección Municipal de la mujer, con esto se pretende dar importancia y relevancia a la educación informal, recibida en dichos talleres para que las mujeres tengan un conocimiento técnico, para poder integrarse y mejorar al campo laboral en el cual se desarrollan.

Metodología

HORARIO	CONTENIDO	ACTIVIDADES	RECURSOS	RESPONSABLE
2:00 pm	Bienvenida	Actividad lúdica	Material didáctico	Francis Palencia
2:15 pm	Introducción (empleabilidad)	Exposición	Material tecnológico	Francis Palencia
2:45 pm	Capacitación técnicas de cocina	Exposición, grupos focales	Tecnológicos y didácticos	Marjorie Teo
3:30 pm	Incentivar el aprendizaje a través del juego	Lúdica	Pedagógicos	Erick Fernando Marcos Morán
3:45 Pm	Refacción	Repartir refacción	Comestibles	DMM
4:00 Pm	Continuación capacitación en cocina	Exposición Grupos Focales	Tecnológicos y didácticos	Marjorie Teo
4:30 Pm	Receta de cocina	Exposición practica	Comestibles	Marjorie Teo
5:00 Pm	finalización	Finalización	Finalización	Finalización

Financiamiento

Los recursos obtenidos para esta capacitación se obtuvieron a través de la gestión con nuestros patrocinadores y la Dirección Municipal de la mujer

Evaluación

Prueba Escrita

Escala utilizada:**E = Excelente****B = Bueno****R = Regular****D = Deficiente**

No.	CRITERIO	CALIFICACIÓN			
		E	B	R	D
1.	Puntualidad para iniciar y finalizar cada actividad.				
2.	Instalaciones de la sede en donde se llevó a cabo el evento.				
3.	Contenido programado del taller.				
4.	Utilización de medios didácticos u otros				
5.	Respuesta a las preguntas giradas.				
6.	Contribución del Protocolo entregado.				
7.	Desarrollo de contenidos por capacitadores.				
8.	Desarrollo de recetas				
9.	Socialización de experiencias por participantes.				
10.	Sostenibilidad del proyecto, respecto al convenio.				

¿De qué manera las orientaciones recibidas en el taller, le serán útiles para su desempeño como Director o Directora?

En si la capacitación nos deja muchas enseñanzas desde la organización hasta la ejecución a través de ellas llevamos a la práctica aspectos, que son de mucha utilidad como: organización de personal, manejo de diferentes recursos (financieros, tecnológicos, pedagógicos) y otros, aprendimos a llevar a la practica la gestión de recursos, practicas importantes al estar al frente de un plantel educativo.

Comentario general:

Esta capacitación es un gran logro, en el cual se ha invertido valioso tiempo y dedicación, trabajando con instituciones gubernamentales y no gubernamentales, para poder lograr el desarrollo integral de las mujeres en el área urbana del municipio de Puerto Barrios y poder fortalecer sus conocimientos en estos talleres.

Evidencia de fotografías de la realización del Proyecto

Antes



Instalaciones del centro



Preparando el área para las capacitaciones

Fotografías tomadas por: Morán 2017

Durante



Realizando las capacitaciones



Proceso de capacitaciones

Fotografías tomadas por: Hernández 2017

Segunda capacitación



Preparación de recetas Según Módulos



Fotografías tomadas por: Berrios 2017

Después



Certificando a los asistentes y atendiendo a los medios de comunicación interesados en nuestro proyecto

Fotografías tomadas por: Hernández 2017.

Anexos

Constancia de propedéutica



Universidad de San Carlos de Guatemala
Centro Universitario de Izabal "CUNIZAB"

Teléfonos: 79475792/79475788

El infrascrito Coordinador de la Carrera de PEM y Licenciatura en Pedagogía y sus especialidades del Centro Universitario de Izabal, **CERTIFICA** que el estudiante **Erick Fernando Marcos Morán**, con número de carné **201044604** participó en el *Curso Propedéutico para Elaboración del Ejercicio Profesional Supervisado*; los días el día 12 y 19 de marzo del año 2017.

Dado en Puerto Barrios Izabal, a los 19 días del mes de marzo del 2017.

ID Y ENSEÑAD A TODOS



Lic. Edwin Adolfo Morataya Menjivar
Coordinador de Carrera
CUNIZAB

Carta de Solicitud de -EPS-



Puerto Barrios, Izabal
17 de abril de 2017

Lic. Hugo Rene Sarceño Orellana
Alcalde
Municipalidad de Puerto Barrios

 **RECIBIDO**
SECRETARIA MUNICIPAL

17 ABR 2017
HORA
ATENCIÓN POR
MUNICIPALIDAD DE PUERTO BARRIOS

10:40 AM
3
18413

Respetable Licenciado.

Reciba un cordial saludo y bendiciones frente al cargo que ocupa, mi nombre es Erick Fernando Marcos Morán, soy estudiante de Licenciatura en Pedagogía de la Universidad San Carlos de Guatemala, del Centro Universitario de Izabal, el motivo de la presente es para solicitarle me permita realizar mi Ejercicio Profesional Supervisado (EPS) en la Dirección Municipal de la Mujer.

Dicho EPS tiene programado realizarse en un periodo de seis a ocho meses y constara de las etapas de: a) diagnostico, b) proyecto, c) ejecución y d) evaluación -

Iniciando dicho proceso el lunes 24 de abril al 30 de noviembre del presente año dos mil diecisiete

Agradeciendo de antemano su fina atención y esperando una pronta y positiva respuesta, quedo a su disposición para brindar cualquier información que necesite.

Atentamente.



P.E.M. Erick Fernando Marcos Morán
DPI 1803 83140 1801
Carné 201044604

Carta de presentación del Epesista al personal del Centro de Capacitación Integral Municipal

Puerto Barrios, Izabal
03 de mayo de 2,017

CAPACITADORES DE TALLERES

Dirección Municipal de la Mujer

Por este medio me dirijo a ustedes deseándoles éxitos en sus labores diarias.

El motivo de esta carta es para presentarles al joven: ERICK FERNANDO MARCOS MORÁN, portador del Documento Personal de Identificación –DPI- 1803 83140 1801, quien es estudiante epesista del Centro Universitario de Izabal (Universidad de San Carlos de Guatemala).

El joven Erick Marcos estará realizando su Ejercicio Profesional Supervisado (EPS) en nuestra institución, dicho EPS consiste en un estudio de la labor que realiza dentro de la institución.

Por lo cual se les agradecerá mucho su colaboración al proporcionarle información referente a la labor que realiza en nuestra institución.

Sin más que agregar me despido de ud. Agradeciendo de antemano su colaboración.

Atentamente.



Licda. Evelyn Arce Mendez
Directora
Dirección Municipal de la Mujer
Municipalidad de Puerto Barrios.

Carta de solicitud del –CUNIZAB- a la –DMM- para autorización del –EPS-



Puerto Barrios, Izabal
Mayo 18 de 2,017

PEM. Erick Fernando Marcos Morán
Estudiante de EPS
Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa
Centro Universitaria de Izabal
CUNIZAB

Respetable Estudiante:

Le saludo cordialmente, a la vez, hago de su conocimiento que Licenciada Ilice Nohemí Morales Cerón, ha sido nombrada como su Asesora para el Ejercicio Profesional Supervisado -EPS-, puede contactarla al correo: ilcemorales@yahoo.com y teléfono: 48984970

Por lo anterior, se le pide acatar lo indicado por su asesora y espero pueda culminar con éxito su Ejercicio Profesional Supervisado EPS.

Agradeciendo la atención, grato es suscribirme.

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"



Lic. Edvin Adolfo Morataya Merhivar
Coordinador de Pedagogía

cc. archivo

Carta oficial de la fecha de inicio de diagnostico

Puerto Barrios, Izabal
22 de mayo de 2,017

Licda. Evelyn Arce Mendez
Directora
Dirección Municipal de La Mujer
Municipalidad de Pto. Barrios.

Reciba un cordial saludo y bendiciones frente al cargo que ostenta.

El motivo de la presente es para hacer de su conocimiento que el periodo del diagnóstico inicio oficialmente el día 17 de mayo y tiene como fin concluir el 17 de junio del presente año, dicho periodo de diagnóstico se realizar en los talleres de cocina, repostería y uñas acrílicas en los horarios de 15:00 a 17:00 horas de lunes a viernes durante el periodo antes mencionado.

Sin más que agregar me despido de ud. Quedando a disposición para brindar cualquier información que ud. Solicite.


P.E.M. Erick Fernando Marcos Morán
DPI 1803 83140 1801
Carné 201044604

OFICINA MUNICIPAL DE LA MUJER
PUERTO BARRIOS, IZABAL

RECIBIDO

Fecha 23/05/17 Hora 08:03 A.M



Control de asistencia diagnóstico



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA "USAC"
 Centro Universitario de Izabal "CUNIZAB"
 Coordinación de Pedagogía

CONTROL DE ASISTENCIA ETAPA DE DIAGNÓSTICO

En mi calidad de Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- de la carrera de Licenciatura de Pedagogía y Administración Educativa, por este medio, me permito agradecer la oportunidad que le da a la estudiante **Erick Fernando Marcos Morán** con carril 201044604 para que pueda realizar su EPS en la dependencia a su digno cargo. Con el objeto de que ésta sea más efectiva, solicito a usted con todo respeto, firmar en la presente hoja la asistencia, para así obtener un mejor control del proceso.

FECHA	HORARIO		FIRMA JEFE INMEDIATO
	ENTRADA	SALIDA	
19/5/2017	15:00 PM	17:00 PM	<i>[Signature]</i>
22/5/2017	15:00 PM	17:00 PM	<i>[Signature]</i>
23/5/2017	15:00 PM	17:00 PM	<i>[Signature]</i>
24/5/2017	15:00 PM	17:00 PM	<i>[Signature]</i>
29/5/2017	15:00 PM	17:00 PM	<i>[Signature]</i>
30/5/2017	15:00 PM	17:00 PM	<i>[Signature]</i>
31/5/2017	15:00 PM	17:00 PM	<i>[Signature]</i>
5/6/2017	15:00 PM	17:00 PM	<i>[Signature]</i>
6/6/2017	15:00 PM	17:00 PM	<i>[Signature]</i>
8/6/2017	15:00 PM	17:00 PM	<i>[Signature]</i>

Vo. Bp. *[Signature]*
 Licenciada Lize Norberto Morales Cerón
 ASESORA EPS

Control de asistencia diagnóstico



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA "USAC"
 Centro Universitario de Izabal "CUNIZAB"
 Coordinación de Pedagogía

CONTROL DE ASISTENCIA ETAPA DE DIAGNÓSTICO

En mi calidad de Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- de la carrera de Licenciatura de Pedagogía y Administración Educativa, por este medio, me permito agradecer la oportunidad que le da a la estudiante **Erick Fernando Marcos Morán** con carné **201044604** para que pueda realizar su EPS en la dependencia a su digno cargo. Con el objeto de que ésta sea más efectiva, solicito a usted con todo respeto, firmar en la presente hoja la asistencia, para así obtener un mejor control del proceso.

FECHA	HORARIO		FIRMA JEFE INMEDIATO
	ENTRADA	SALIDA	
9/6/2017	15:00 P.M.	17:00 P.M.	
12/6/2017	15:00 P.M.	17:00 P.M.	
13/6/2017	15:00 P.M.	17:00 P.M.	
15/6/2017	15:00 P.M.	17:00 P.M.	
16/6/2017	15:00 P.M.	17:00 P.M.	
19/6/2017	15:00 P.M.	17:00 P.M.	
20/6/2017	15:00 P.M.	17:00 P.M.	
21/6/2017	15:00 P.M.	17:00 P.M.	
22/6/2017	15:00 P.M.	17:00 P.M.	
23/6/2017	15:00 P.M.	17:00 P.M.	

Vo. Bo
 Licenciada Lic. Nohemi Morales Carón
 ASESORA EPS

Control de asistencia diagnóstico



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA "USAC"
Centro Universitario de Izabal "CUNIZAB"
Coordinación de Pedagogía

CONTROL DE ASISTENCIA ETAPA DE DIAGNÓSTICO

En mi calidad de Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- de la carrera de Licenciatura de Pedagogía y Administración Educativa, por este medio, me permito agradecer la oportunidad que le da a la estudiante **Erick Fernando Marcos Morán** con carné **201044604** para que pueda realizar su EPS en la dependencia a su digno cargo. Con el objeto de que ésta sea más efectiva, solicito a usted con todo respeto, firmar en la presente hoja la asistencia, para así obtener un mejor control del proceso.

FECHA	HORARIO		FIRMA JEFE INMEDIATO
	ENTRADA	SALIDA	
28/6/2017	15:00 P.M.	17:00 P.M.	<i>[Signature]</i>
29/6/2017	15:00 P.M.	17:00 P.M.	<i>[Signature]</i>
3/7/2017	15:00 P.M.	17:00 P.M.	<i>[Signature]</i>
4/7/2017	15:00 P.M.	17:00 P.M.	<i>[Signature]</i>
5/7/2017	15:00 P.M.	17:00 P.M.	<i>[Signature]</i>
6/7/2017	15:00 P.M.	17:00 P.M.	<i>[Signature]</i>
10/7/2017	15:00 P.M.	17:00 P.M.	<i>[Signature]</i>
11/7/2017	15:00 P.M.	17:00 P.M.	<i>[Signature]</i>
12/7/2017	15:00 P.M.	17:00 P.M.	<i>[Signature]</i>
13/7/2017	15:00 P.M.	17:00 P.M.	<i>[Signature]</i>

Vo. Bb

 Licenciada Ileana Noemí Morales Cerón
 ASESORA EPS

Dictamen etapa de diagnostico



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA-USAC-
Centro Universitario de Izabal-CUNIZAB-
Teléfonos: 79475792, 79475788, 79475754

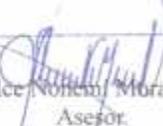
Puerto Barrios, Izabal
25 de julio de 2017

Licenciado
Edvin Adolfo Morataya Menjivar
Coordinador de Carreras de Pedagogía
Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa
Centro Universitario de Izabal –CUNIZAB-
Su Sede.

Respetable Licenciado Morataya Menjivar:

Atentamente me dirijo a usted para informarle que el estudiante regular: ERICK FERNANDO MARCOS MORÁN, quien se identifica con Carné número 201044604 de la Carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, ha completado satisfactoriamente las etapas de diagnóstico y perfil de proyecto de su Ejercicio Profesional Supervisado, del cual se deriva el Proyecto: GUÍA TÉCNICO PEDAGÓGICA EN PROCESOS DE COCINA Y REPOSTERÍA EN EL CENTRO DE CAPACITACIÓN INTEGRAL MUNICIPAL de Puerto Barrios, Departamento de Izabal.

En virtud de lo anterior, emito **DICTAMEN FAVORABLE A LAS ETAPAS CONCLUIDAS**, para que le sea nombrada terna evaluadora, ante la cual presente y argumente acerca del contenido de su informe final.

Atentamente,

Licda. Ilce Noemí Morales Cerón
Aseñor
Colegiado Activo No. 8975

c.c. archivo

Asistencia etapa de ejecución



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA "USAC"
Centro Universitario de Jzabal "CUNIZAB"
Coordinación de Pedagogía

CONTROL DE ASISTENCIA ETAPA DE EJECUCION

En mi calidad de Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- de la carrera de Licenciatura de Pedagogía y Administración Educativa, por este medio, me permito agradecer la oportunidad que le da a la estudiante **Erick Fernando Marcos Morán** con carné **201044604** para que pueda realizar su EPS en la dependencia a su digno cargo. Con el objeto de que ésta sea más efectiva, solicito a usted con todo respeto, firmar en la presente hoja la asistencia, para así obtener un mejor control del proceso.

FECHA	HORARIO		FIRMA JEFE INMEDIATO
	ENTRADA	SALIDA	
31/07/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma] MUNICIPAL
01/08/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma] MUNICIPAL
02/08/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma] MUNICIPAL
03/08/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma] MUNICIPAL
04/08/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma] MUNICIPAL
07/08/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma] MUNICIPAL
08/08/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma] MUNICIPAL
09/08/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma] MUNICIPAL
10/08/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma] MUNICIPAL
11/08/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma] MUNICIPAL

Vo. Bo.

Licenciado Mario Aguirre Monterroso
 ASESORA EPS

Asistencia etapa de ejecución



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA "USAC"
Centro Universitario de Izabal "CUNIZAB"
Coordinación de Pedagogía

CONTROL DE ASISTENCIA ETAPA DE EJECUCION

En mi calidad de Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- de la carrera de Licenciatura de Pedagogía y Administración Educativa, por este medio, me permito agradecer la oportunidad que le da a la estudiante **Erick Fernando Marcos Morán** con carné **201044604** para que pueda realizar su EPS en la dependencia a su digno cargo. Con el objeto de que ésta sea más efectiva, solicito a usted con todo respeto, firmar en la presente hoja la asistencia, para así obtener un mejor control del proceso.

FECHA	HORARIO		FIRMA JEFE INMEDIATO
	ENTRADA	SALIDA	
14/08/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma]
15/08/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma]
16/08/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma]
17/08/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma]
21/08/2017	14:00 p.m	17:30 p.m	[Firma]
22/08/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma]
23/08/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma]
29/08/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma]
30/08/2017	14:00 pm	17:30 p.m	[Firma]
31/08/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma]

Vo. Bo.

Licenciado Mario Aguirre Monterroso
ASESORA/EPS

Asistencia etapa de ejecución



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA "USAC"
Centro Universitario de Izabal "CUNIZAB"
Coordinación de Pedagogía

CONTROL DE ASISTENCIA ETAPA DE EJECUCION

En mi calidad de Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- de la carrera de Licenciatura de Pedagogía y Administración Educativa, por este medio, me permito agradecer la oportunidad que le da a la estudiante **Erick Fernando Marcos Morán** con carné **201044604** para que pueda realizar su EPS en la dependencia a su digno cargo. Con el objeto de que ésta sea más efectiva, solicito a usted con todo respeto, firmar en la presente hoja la asistencia, para así obtener un mejor control del proceso.

FECHA	HORARIO		FIRMA JEFE INMEDIATO
	ENTRADA	SALIDA	
01/09/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma]
04/09/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma]
05/09/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma]
06/09/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma]
07/09/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma]
12/09/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma]
13/09/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma]
14/09/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma]
15/09/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma]
18/09/2017	14:00 pm	17:30 pm	[Firma]

Vo. Bo.

Licenciado Mario Aguirre Monterroso
ASESORA EPS

Asistencia etapa de ejecución



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA "USAC"
Centro Universitario de Izabal "CUNIZAB"
Coordinación de Pedagogía

CONTROL DE ASISTENCIA ETAPA DE EJECUCION

En mi calidad de Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado -EPS- de la carrera de Licenciatura de Pedagogía y Administración Educativa, por este medio, me permito agradecer la oportunidad que le da a la estudiante **Erick Fernando Marcos Morán** con carné **201044604** para que pueda realizar su EPS en la dependencia a su digno cargo. Con el objeto de que ésta sea más efectiva, solicito a usted con todo respeto, firmar en la presente hoja la asistencia, para así obtener un mejor control del proceso.

FECHA	HORARIO		FIRMA JEFE INMEDIATO
	ENTRADA	SALIDA	
19/09/2017	14:00 PM	17:30 PM	
20/09/2017	14:00 PM	17:30 PM	
21/09/2017	14:00 PM	17:30 PM	
22/09/2017	14:00 PM	17:30 PM	
25/09/2017	14:00 PM	17:30 PM	
26/09/2017	14:00 PM	17:30 PM	
27/09/2017	14:00 PM	17:30 PM	
28/09/2017	14:00 P.M	17:30 P.M	
29/09/2017	14:00 P.M	17:30 P.M	
	14:00 P.M	17:30 P.M	

Vo. Bo.

Licenciado Mario Aguirre Monterroso
 ASESORA EPS

Acta de Inicio y cierre de Ejercicio Profesional Supervisado EPS

LA INFRASCrita DIRECTORA DE LA DIRECCIÓN MUNICIPAL DE LA MUJER DEL MUNICIPIO DE PUERTO BARRIOS, CABECERA DEL DEPARTAMENTO DE IZABAL, CERTIFICA HABER TENIDO A LA VISTA EL LIBRO DE ACTAS NUMERO CERO CERO UNO GUIÓN CERO CINCO GUIÓN DOS MIL CATROCE EN DONDE A FOLIOS NÚMEROS DOSCIENTOS TREINTA Y NUEVE Y DOSCIENTOS CUARENTA SE ENCUENTRA EN EL ACTA NUMERO CINCUENTA Y UNO GUIÓN DOS MIL DIECISITE.

Acta No. 51 -2017

En el municipio de Puerto Barrios, Departamento de Izabal, siendo las diecisiete horas con cinco minutos del día nueve de octubre de dos mil diecisiete reunidas en las instalaciones que ocupa el centro integral Municipal el personal técnico: **Aneirika Argueta, Bárbara Navarro y el epesista Erick Fernando Marcos Morán** y la directora de la Dirección Municipal de la Mujer **Licenciada Evelyn Arce Méndez**, quien suscribe la presente acta para dejar constancia de lo siguiente: PRIMERO: Se hace constar que el epesista **Fernando Marcos Morán** inicio su etapa diagnostica el día quince de mayo del año dos mil diecisiete en los talleres de cocina y repostería los cuales se imparten en el Centro de Capacitación Integral Municipal cumpliendo con la asistencia y las actividades correspondientes. SEGUNDO: El epesista Fernando Marcos Morán ejecuto el proyecto "**Módulos técnico pedagógicos en procesos de Cocina y Repostería**", el referido proyecto se culmino el día veintinueve de septiembre del año dos mil diecisiete, habiendo cumplido con el cronograma de actividades. TERCERO: El epesista **Fernando Marcos Morán** agradece a la directora, la oportunidad brindada para la ejecución del proyecto y el apoyo recibido por el personal operativo técnico y administrativo. CUARTO: El epesista recomienda al personal Técnico y a la Directora a dar seguimiento al plan de Sostenibilidad del Proyecto "**Módulos técnico pedagógicos en procesos de Cocina y Repostería**". QUINTO: El epesista entrega oficialmente el proyecto contando con la presencia de los estudiantes de los talleres de cocina y repostería y la Directora de la Dirección municipal de la Mujer. SEXTO: Los estudiantes asistentes recibe en sus manos 30 guías básicas, impresas para su aplicación en el desarrollo de los talleres que se imparten en el Centro de Capacitación Integral Municipal. SEPTIMO: La Directora agradece públicamente al Epesista, y en especial al Centro Universitario de Izabal "CUNIZAB", el aporte otorgado a la Educación Especial y se compromete al seguimiento efectivo de la **Módulos técnico pedagógicos en procesos de Cocina y Repostería**. OCTAVO: No habiendo más que hacer constar se finaliza la presente en el mismo lugar y fecha de su inicio siendo las

cinco horas con veinticinco minutos. Firmamos lo que intervenimos. Aparecen las firmas ilegibles y el sello respectivo.

Y PARA LOS USOS LEGALES CORRESPONDIENTES, SE EXTIENDE SELLA Y FIRMA LS PRESENTE EN LA CIUDAD DE PUERTO BARRIOS, CABECERA DEL DEPARTAMENTO DE IZABAL, A LOS NUEVE DÍAS DEL MES DE OCTUBRE DE DOS MIL DIECISIETE.

Vo Bo
L. Evelina Arce Arce
Directora

The image shows a handwritten signature in black ink, which is illegible. To the left of the signature is a circular official stamp. The stamp contains the text 'Vo Bo' on the left side and a central emblem featuring a bird, possibly a toucan, with its wings spread. The name 'L. Evelina Arce Arce' and the title 'Directora' are printed below the stamp.



Módulos de técnicas pedagógicas en procesos de cocina y repostería

**Módulos de técnicas
pedagógicas en procesos de
cocina y repostería en los
talleres de la Dirección
Municipal de la Mujer –DMM–**

Primera Edición

Erick Fernando Marcos Morán

Autor

Autoridades

Ph.D. José Adiel Robledo Hernández

Director

Lic. Humberto Teos Morales

Coordinador Académico

Lic. Edvin Adolfo Morataya Menjivar

Coordinador de Pedagogía

Lic. Mario Aguirre Monterroso

Asesor

Erick Fernando Marcos Morán

Epesista

Puerto Barrios, Izabal; noviembre de 2017

Presentación

La educación es la base principal que toda persona debe poseer para poder desarrollarse dentro de cualquier sociedad, pero lamentablemente no todas las personas tienen acceso a la misma, existen dos tipos de educación la formal e informal, pero la realidad de nuestros días es que las personas hoy, tienen más acceso a la educación informal, puesto que ésta evita un gran número de requerimientos y las personas pueden aprender un oficio, ésta la brindan instituciones que pueden ser: Gubernamentales o No Gubernamentales, que buscan avalar este tipo de educación a través de la Dirección General de Educación Extraescolar -DIGEEX- del Ministerio de Educación en Guatemala.

La Dirección Municipal de la Mujer es una de las instituciones que proporciona la oportunidad a la población necesitada del municipio de Puerto Barrios, de formarse en educación informal apoyándose con la DIGEEX y su proyecto CEMUCAF. El presente módulo tiene como finalidad reforzar las técnicas y procesos brindados en los talleres de cocina y repostería, esto con el objetivo de proporcionarle el aval y la importancia de la educación informal.

Este módulo se implementará dentro de los talleres a través de capacitaciones con personal experto en temas de cocina y repostería, en él encontramos temas como: Técnicas de cocción húmedas, secas y combinadas, conceptos de procesos de cómo escalfar y gratinar, en cocina. En repostería: Sistemas de cocción en pastelería, técnicas de preparación de masas y mezclas, esto no sólo tendrá como fin avalar a los estudiantes, sino también mejorar los procesos de aprendizaje dentro de los talleres y evaluar conscientemente sus conocimientos, conjuntamente con los expertos para que así las personas puedan tener confianza del trabajo que se lleva a cabo en los talleres brindados por la Dirección Municipal de la Mujer.

Sinopsis

La educación informal de cocina y repostería a través de las capacitaciones técnicas, son una oportunidad que se brinda a las mujeres del área urbana del municipio de Puerto Barrios, por medio del Centro de Capacitación Integral Municipal, el cual está a cargo de la Dirección Municipal de la Mujer -DMM- la cual trabaja en conjunto con el Ministerio de Educación de Guatemala, a través de la Dirección General de Educación Extraescolar -DIGEEX- y su programa CEMUCAF y también con INTECAP, para buscar avalar a y certificar a las personas asistentes a este tipo de educación.

El módulo que se presenta a continuación se impartirá en carácter de etapas en los talleres de capacitación en cocina y repostería, con el apoyo de expertos en los cursos antes mencionados, en ella encontramos las diferentes técnicas de cocina en cuanto a cocción tanto húmeda como seca y las técnicas de preparación en las dos formas de cocción; en repostería encontraremos, las diferentes técnicas de preparación y de cocción de pasteles y postres , el uso de los utensilios más importantes en decoración y amasado, así como el uso de medidas exactas en la repostería, todo esto con la finalidad fortalecer los conocimientos de los asistentes a los talleres certificarlos por parte de la Dirección Municipal de la Mujer y ayudarlos a incorporarse al campo laboral en la rama de cocina o repostería.

Objetivo general

Promover la educación informal a través de actividades de proyección, enfocadas a la inserción de las mujeres participantes de los talleres de cocina y repostería al campo laboral actual del área urbana del municipio de Puerto Barrios, Izabal.

Específicos

Capacitar a los asistentes a los cursos de cocina y repostería, con personal técnico profesional, para fortalecer sus conocimientos.

Ampliar la gama de conocimientos de las diferentes técnicas que conocen los asistentes a los cursos de cocina y repostería.

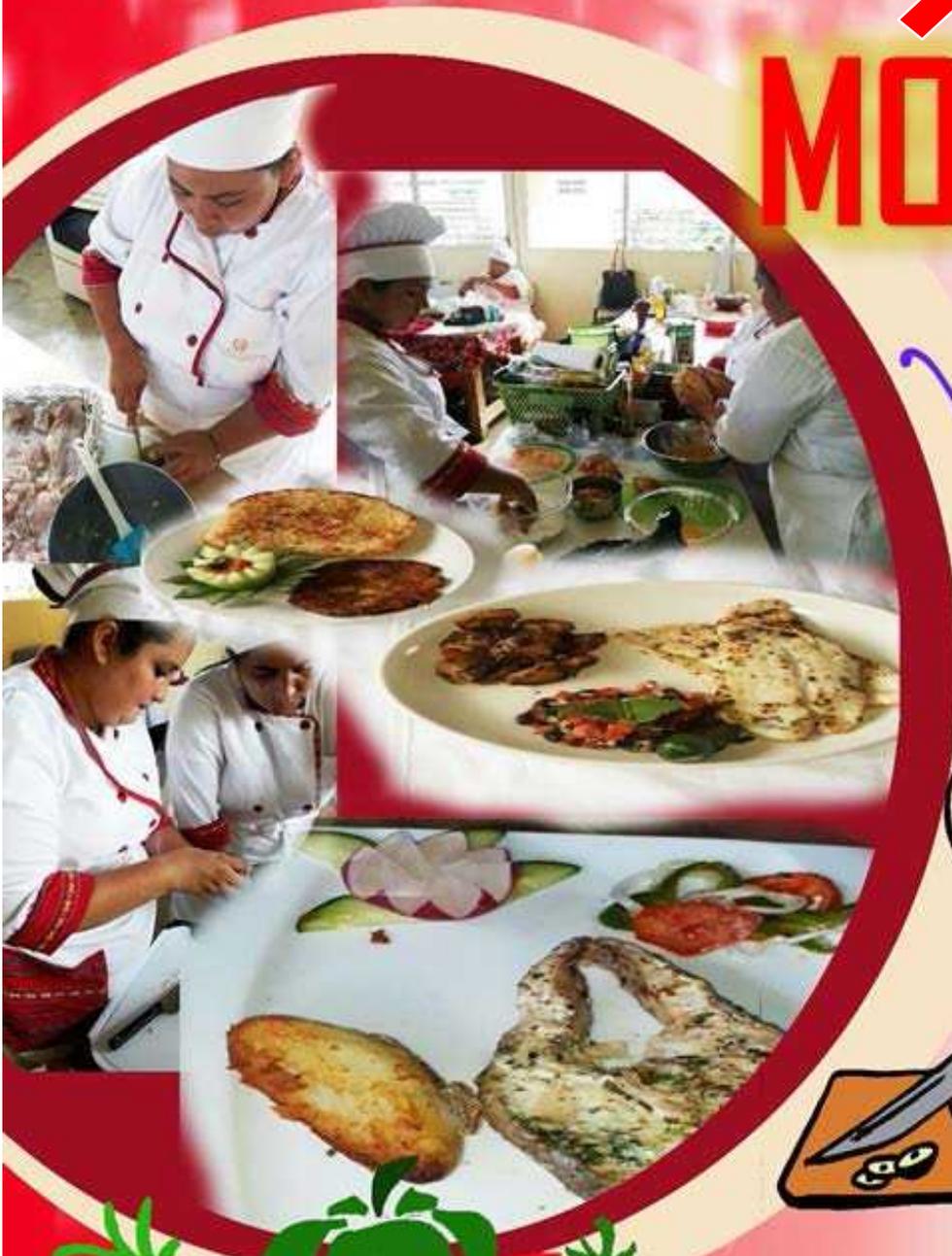
Certificar a los asistentes a las capacitaciones de cocina y repostería a través de la Dirección Municipal de la Mujer, con el aval de los técnicos expertos.

Tabla de Contenido

Módulo de Cocina	10
Métodos de Cocción	10
Cocción Húmeda o de Expansión	10
Hervir	10
Saltear	13
Dorar o Gratinar	13
Parrillada o Barbacoa	14
Al Horno	14
Cocción Mixta	14
Guisar	15
Estofar	15
Brasear	15
Receta de cocina	16
Qué es el pastelero	21
Aspectos del pastelero	21
Técnicas de cocción	21
La cocción	21
Conducción	21
Convección	21
Radiación	22
Sistemas de cocción en pastelería	22
En horno	22
A fuego directo	23
A baño María	23
Cocción al vacío	23
Técnicas de Preparación	24
El batido	24
El mezclado	24
El amasado	25
El tamizado de las materias primas	25
Técnicas de uso de utensilios	26
El rodillo	26
La Manga Pastelera	26

El Conet	27
El uso del huevo	27
Funciones del huevo en la Repostería	28
Propiedades funcionales del huevo en repostería	28
Recetas de Repostería	29
Anexos.....	32
Apéndices.....	38

MODULO



1

COCINA

Módulo de Cocina

Métodos de Cocción

Los métodos de cocción se establecen como: Todas aquellas formas a través de las cuales podemos cocinar nuestros alimentos, existen diferentes tipos de cocción los que generan una amplia variedad de texturas y sabores a nuestros alimentos, los cuales es de suma importancia conocer.

Cocción Húmeda o de Expansión

Este tipo de cocción es aquella que se realiza por medio del agua, sumergiendo los alimentos en ésta, ya sea agua fría o caliente, la base principal de este tipo de cocción es el uso del agua entre ellas podemos encontrar:



Hervir

Se establece a través de la inmersión en (agua o líquidos) de los alimentos, éste se lleva al fuego hasta lograr el proceso de ebullición, el tiempo de cocción varía dependiendo del platillo que se realice y de la cantidad de cocimiento que la receta requiera.

Hervir: Pastas y verduras

Pochar

Esta técnica consiste en someter los alimentos a una cocción lenta con poca grasa y en sus propios jugos, hasta que se ablande, pero sin llegar a tomar ningún color ajeno al color natural del alimento, se establece como una cocción a fuego lento que no modifica el color de los alimentos sólo la textura.



**Pochar: Variedad de carnes
suaves**



Cocción al vapor

Este tipo de técnica es uno de las más antiguas formas de cocción, ésta se realiza a partir de la utilización de dos recipientes, uno que es el que posee el agua en ebullición y el otro, que es un recipiente que contiene agujeros en el fondo, éste último se coloca encima, esta técnica es más utilizada con las verduras.

**Al Vapor: Verduras,
mariscos**



Cocción en olla de Presión

Este tipo de cocción es muy importante, puesto que a través de éste se logra la reducción de tiempos de cocción, habituales en una tercera parte gracias a las temperaturas que alcanza la ebullición por el proceso de presión, con el cual se

cierra o se sella la olla, en ésta la ebullición alcanza temperaturas mayores a los 100 °C



Olla de presión: Caldo de Gallina, Res (patitas)



frijoles

Escaldar o blanquear

Esta técnica consiste en pasar los alimentos por agua en proceso de ebullición por uno segundo (15 a 45 segundos), luego después de este tiempo los alimentos se sacan del agua hirviendo y se pasan a agua fría con hielo, esto con la finalidad de provocar un shock en las temperaturas y así detener la cocción del escaldar, ésta se utiliza para el proceso de quitar piel a las verduras y cocimientos breves para asar y ablandar.



Blanquear: Verduras y ensaladas

Cocción Seca o Concentrada

Este tipo de técnicas establecen poner a cocinar los alimentos en contacto directo con líquidos o materias grasas como: Aceite vegetal o animal (aceites, manteca cerdo o gallina) tratando de evitar que al momento de la cocción los jugos y nutrientes naturales de los alimentos se escapen, se busca formar una capa dorada crujiente en los alimentos que evite el escape de los nutrientes.



Freír

Esta técnica consiste poner los alimentos a sumergir en algún tipo de grasa de las mencionadas anteriormente que esté a punto de ebullición, dado que la ebullición de los aceites se alcanza a una mayor temperatura que la del agua, los alimentos se cocinan a una temperatura mayor a los 200° grados centígrados, esta técnica también nos ayuda a ahorrar tiempos



habituales en la cocción pues se realiza una cocción ligera, con la relevancia de que la mayoría de veces los alimentos toman el sabor a la grasa con la cual se fríen.

Freír: Pollo, carne (res o cerdo) mariscos

Sofreír

La diferencia entre esta técnica y la de freír consiste en reducir la cantidad de grasa que se utiliza en la sartén, pues sólo se recubre el fondo de la misma, la cantidad de tiempo de sofreír es más largo, porque ésta se realiza a fuego lento y el resultado es menos crujiente, pero más cocinado.



Sofreír: Cebolla, arroz y verduras



Saltear

Esta técnica también es una de las cuales las cantidades de grasa al momento de realizar la fritura es poca, en ésta la temperatura es más alta y el tiempo es reducido, su función al igual que las dos anteriores es conservar los jugos y nutrientes naturales de los alimentos.

Saltear: Mariscos, semillas y frutas



Dorar o Gratinar

En esta técnica lo esencial consiste en formar una capa dorada en los alimentos cocidos o precocidos, colocando al horno o a sartén a fuego lento, por poco tiempo, esta da un aspecto llamativo y un muy buen sabor a los alimentos, deben acompañarse de una salsa o producto para gratinar.



Dorar o Gratinar: carnes, mariscos, verduras

Parrillada o Barbacoa



Esta técnica se realiza a través del asado en brasa logrando en los alimentos una corteza crujiente y un sabor característico a los alimentos, de su salsa principal que la acompaña que es la barbacoa, esta técnica es muy fácil de llevar acabo y se puede realizar con todo tipo de alimentos, se utiliza carbón de leña o parrilla eléctrica para realizarlo.

Parrillada: Barbacoa (variedad de carnes) verduras

Al Horno

La técnica consiste en exponer los alimentos a la acción del calor uniforme, sin la acción de ningún elemento líquido dependiendo de la receta, el tiempo de cocción se regula por el peso del alimento y también por las temperaturas, a la que se programe el horno. La mayoría de hornos utiliza los grados centígrados en un rango de cien a quinientos, por lo cual es importante conocer sobre la temperatura adecuada para cada alimento.



Hornear: Carnes (pavo, pollo, cerdo, res) verduras

Cocción Mixta

La esencialidad de estas técnicas consiste en combinar la cocción seca con la cocción húmeda es decir que comenzamos la receta con una cocción en seco utilizando grasas para freír o dorar y la terminamos con una cocción con abundante agua como al vapor o en olla de presión, los alimentos que se cocinan con las técnicas combinadas,

suelen tener un mejor sabor pero su textura siempre es blanda y con ellos siempre se obtiene una salsa para acompañarlos.



Guisar

Esta técnica tiene como objetivo la utilización de los dos tipos de cocción los alimentos se cortan en trozos y luego se llevan a calor seco a través de salteado, frito o gratinado para después cocinar a calor húmedo con mucho líquido.

**Guisar y estofar:
Verdur carnes y
hongos**

Estofar

Esta técnica se lleva a cabo en piezas de carne con hueso o deshuesadas, las cuales se comienzan con un ligero asado o frito con grasas naturales para después prolongar su cocción lenta, sumergiéndolas en caldo o jugos que le dan un buen sabor y se caracteriza porque se cocina tapado.



Brasear

En esta técnica se utiliza un tipo de olla llamada brasea, por lo general es de cocción lenta se cocina primero con calor seco, para conservar sus jugos y nutrientes agregando grasas naturales, luego de lograr la cocción seca se agregan líquidos ya sea jugos naturales o agua para realizar la cocción húmeda. (Nestle Corporativo, 2017)



Brasear: Aves, pez y cerdo



Receta de cocina

Chop Suey

Ingredientes

3 libras de lomito de res	5 cebollas	Sal
2 zanahorias grandes	1 libra de arveja china	Pimienta
2 güisquiles grandes	300 ml de salsa soya o china	1 cabeza de ajo
2 brócolis grandes	6 cucharadas de fécula de maíz	Aceite

Procedimiento:

Sal pimentar la carne, agregarle los ajos finamente picados.

Agregar 100 ml de salsa soya o china y 1 cucharada de maicena.

En una sartén o un wok (olla grande) sofreír la carne.

Desinfectar y pelar los vegetales.

La zanahoria y el güisquil cortarlos en juliana.

Los brócolis en trozos pequeños.

Picar el apio.

Chile dulce en cuadros.

La cebolla en gajos.

Y limpiar la arveja china.

En un wok (olla grande) llevar la zanahoria y el güisquil y sólo con el vapor cocinarlos por 2 min. Seguidamente agregar el brócoli, chile dulce y el apio. Por ultimo agregar la arveja china y la cebolla. Cuando las verduras ya estén listas agregar la carne y agregar el resto de salsa soya y maicena.

Receta patrocinada por: Marjorie Alejandra Teo, Técnico en cocina.

Rice and beans con coco
Ingredientes

Para

6

personas:

- 3 libras de arroz precocido
- 1 ½ de frijoles colorados en grano
- 5 cocos secos o tres bolsas de coco seco rallado
- Aceite de coco o de palma para cocina
- Tomillo y laurel
- Cebolla
- Chile dulce
- 5 dientes de ajo
- 8 hojas de cilantro de patio
- Sal, consomé y sazónador al gusto.

Cómo preparar el rice and beans con coco

Poner a cocer los frijoles rojos por un término de hora y media hasta que estos estén suaves.

Pelar, picar y licuar la carne del coco seco para sacar la leche, si fuera coco seco rallado poner en la licuadora el coco rallado licuar y sacar la leche.

Luego poner una sartén grande al fuego lento, agregar el aceite y los ajos, esperar a que éstos se doren hasta llegar al punto de dorarse en el aceite y retirarlos, partir el chile dulce en julianas largas, agregar el arroz y sofreírlo en el aceite después de sacar los ajos dorados, agregar las julianas de chile dulce el tomillo y el laurel, luego agregar el sazónador y consomé al gusto, cuando nuestro arroz ya esté sofrito, incorporar los frijoles cosidos con poco caldo de los mismos, luego incorporar la leche de coco y el cilantro de patio y si se desea el arroz con un color más rojizo, puede agregar un poco más de caldo de frijol, dejar hervir hasta que el arroz esté suave y poroso.

Esta receta de arroz puede acompañarse con ensalada de repollo con remolacha, con pollo, guisado o asado, pescado frito, o carne guisada u horneada.

Receta proporcionada por: Leticia Morán Jácome.

Tapado de Mariscos

Ingredientes (Para 10 Personas)

- 6 cocos secos
- 1 lata de leche de coco
- 1 apio
- 1 cebolla picada
- 2 chiles pimientos
- 10 tomates picados
- 1 consomé
- 1 sazónador
- 3 yucas
- 2 malangas
- 3 plátanos partidos
- 20 camarones grandes
- 2 libras de chacalín
- 10 jaibas
- 3 libras de pescado
- 2 libras de caracol negro
- 2 libras de caracol blanco

PREPARACIÓN

Licúe la pulpa de los cocos con un poco de agua y luego cocínela con la leche de coco; reserve. Por aparte, fría en un poco de aceite el tomate, el apio, los chiles pimientos, la cebolla finamente picados y agregue el sazónador. Viértale la mezcla anterior en una olla grande y agregue lo que reservó del coco y la lata de la leche del mismo y póngala a hervir; cuando esté en este punto, agréguele los mariscos, el consomé y el plátano. Deje que se cocine durante 20 minutos a fuego lento. Se recomienda acompañar con una bebida caliente.

Puede freír los pescados antes, en aceite y agregar al último hervor para un mejor sabor

Receta Proporcionada por Leticia Morán Jácome.

MODULO



2



REPOSTERIA



Qué es el pastelero

Es la persona que se encarga de la realización de pasteles a partir del conocimiento de técnicas utilizadas en la repostería, asegurándose una participación artística que le corresponde a cada técnica en la elaboración de un pastel y para lograrlo debe conocer todo lo relacionado no sólo con las técnicas de masas sino también de dulcería y confitería.

Aspectos del pastelero

El pastelero debe desarrollar aspectos que definan al máximo su responsabilidad, que evidencien sus capacidades en cuanto al manejo de técnicas y aspectos de pastelería, algunos aspectos a mencionarse son: Creatividad, iniciativa, confianza en sí mismo, lealtad, ética, memoria, apariencia personal responsabilidad, orden en el trabajo y otras más, estos aspectos son de un buen pastelero.

Técnicas de cocción

La cocción

Consiste en poner un alimento bajo la acción del calor para transformar sus características físico-químicas como lo son: Color, sabor, textura, volumen y olor, haciéndolos más atractivos al paladar de las personas y más digestivos.

Conducción

Es la transmisión de calor a través de un cuerpo sólido, las encargadas de transmitir el calor son las placas del horno al calentarse, esto provoca la cocción en los elementos introducidos al horno.

La conducción: Horno de gas o eléctrico



Convección

La transferencia de calor la hace un fluido al ambiente que lo rodea, por el movimiento de sus moléculas. Por ejemplo: En la cocción en un horno de aire, el aire es el fluido que movido por ventiladores, transmite el calor a los productos que se encuentran dentro del horno.

Radiación

La transferencia de calor no se da por contacto físico directo. El calor que nos llega del sol es radiación térmica, así como los rayos X, microondas e infrarrojos. Por ejemplo: En el calor que emite el grill de un horno, podemos apreciar dos tipos de transmisión de calor: Por convección del aire y por radiación infrarroja en la superficie

Radiación: Microondas

Sistemas de cocción en pastelería

En horno

El tiempo y temperatura de cocción son orientativos, dependiendo del tipo de horno y la presión atmosférica del lugar geográfico. Es importante vigilar cada una de las elaboraciones cuando se cuecen para ir comprobando el grado óptimo de cocción.

En el horno de aire siempre se debe trabajar con temperaturas inferiores a 20 °C ó 30 °C respecto a los hornos refractarios. En los hornos refractarios, se pueden regular las temperaturas de suelo, centro y techo independientemente; en algunos casos, será necesario incluso poner doble lata en el suelo.

Muchas elaboraciones se cuecen en dos fases de temperatura. Por ejemplo: Piezas grandes, plum cakes, hojaldres. En la primera fase, el horno estará a una temperatura alta, y en la segunda fase, se bajará la temperatura para terminar la

cocción. El vapor que se emite o genera en la cocción favorece el pardeamiento de las piezas.

El tiro del horno se puede regular para permitir la salida del vapor generado durante la cocción. Por ejemplo: En las masas escaldadas, al final de la cocción, se debe abrir el tiro para que las piezas queden más secas y no se bajen al sacarlas del horno.



En Horno: Pasteles, carne, pan, verduras

A fuego directo

Se utiliza para calentar líquidos, para elaborar cremas, en la cocción del azúcar, para garrapiñar frutos secos, etc. Esta fuente transfiere el calor al recipiente que contiene las materias primas (convección). El calor aplicado debe ser suave con tal de evitar que las materias primas pierdan sus propiedades organolépticas



A fuego directo: Chocolate, dulces

A baño María

Sistema de cocción suave. El procedimiento es muy sencillo: En un recipiente se pone a calentar agua, cuando ésta se calienta, ponemos encima el recipiente que contiene la mezcla que se ha de cocer. Un punto importante en este tipo de cocción es que el agua no hierva, porque puede estropear la elaboración.



Baño María: Jaleas, mermeladas, cajeta, cremas



Cocción al vacío

Técnica que se realiza a una temperatura precisa y en condiciones de vacío (extracción del oxígeno). El alimento conserva así sus características sensoriales y organolépticas. Esta cocción solamente se permite en algunas elaboraciones como: Cremas, ganaches, frutas.

Técnicas de Preparación

El batido

El batido es una de las operaciones más delicadas porque de ella dependerá la esponjosidad, ligereza y volumen de algunas materias primas y preparaciones. Se puede realizar a mano, con un batidor, o bien a máquina. Generalmente se baten los huevos, la nata, la mantequilla, la trufa, etc. La función del batido es incorporar aire a las preparaciones teniendo en cuenta los parámetros de velocidad y tiempo. Un exceso de velocidad o de tiempo podría ocasionar una separación de las moléculas, dando un aspecto desagradable y ocasionando una pérdida de las características necesarias para realizar la elaboración.



El mezclado

El mezclado es una técnica que consiste en integrar dos o más materias primas o elaboraciones sin darles cuerpo ni volumen. Se realiza con espátula de goma flexible, aunque en algunos casos se utiliza un batidor. También se puede trabajar en la batidora con la pala. Para mezclar de forma adecuada, se hace con movimientos envolventes, de abajo hacia arriba, recogiendo bien las paredes y bases del bol donde se realiza la mezcla, evitando que no quede nada sin unir. Se mezclan las masas quebradas, las masas escaldadas, el plum cake y

las mezclas de mousses.

Mezclado: Harinas, masas

El amasado

La función del amasado es trabajar materias sólidas con otras líquidas con el fin de obtener una masa lisa y homogénea. Se puede realizar a mano o a máquina, con la amasadora o en la batidora con el gancho. Se amasa el pan, la bollería, la masa para el hojaldre.



Masas: Pastes, tortas de pan



El tamizado de las materias primas

El tamizado es muy importante para obtener un resultado adecuado en algunas elaboraciones. Sirve para eliminar algunas impurezas que puedan tener las materias primas. También para airear los polvos para poder unirlos e integrarlos con más facilidad a otras materias primas. Regular el tamaño de un fruto seco molido. Realizar esta operación siguiendo unas pautas, nos aporta una textura fina y regular.

El proceso de tamizado es el siguiente:

- Usar un tamiz con la malla del grosor que necesitamos.
- Colocar un papel en la mesa.
- Llenar el tamiz con los polvos. Levantarlo y agitarlo suavemente de un lado a otro, dando golpes secos con la palma de la mano si fuera necesario.
- Dejar el producto tamizado sobre el papel y pasar a integrarlo en la mezcla correspondiente.

Tamizado: Quitar grumos y verificar pureza de harinas

Técnicas de uso de utensilios

El rodillo

Existen diferentes tipos de rodillo según el material del que están hechos, su forma o su utilidad. El rodillo permite extender una masa regularmente sin romperla. Para lograr esto, el rodillo debe estar liso, limpio y bien recto.

Los pasos para una correcta utilización de esta técnica son los siguientes:

- La superficie de trabajo debe estar limpia y seca.
- Se enharina muy ligeramente la mesa de trabajo para facilitar el estiramiento.
- Se toma un trozo de masa, se hace una bola y luego se aplana con el rodillo.
- El rodillo debe ir paralelo a la mesa, las manos extendidas en los extremos del rodillo y el centro del rodillo en el centro de la masa.
- El rodillo no debe ser empujado, sólo se debe dejar que ruede ejerciendo presión sobre él, según la resistencia de la masa (hay que tener en cuenta la regularidad, la forma y el espesor de las masas); se debe estirar con un movimiento de vaivén hacia delante y hacia atrás.

Con el rodillo se pueden estirar las masas de la forma que necesitemos según lo que vayamos a realizar, por ejemplo: Redondas para molde de tartaleta y rectangular cuando cortemos piezas para croissant, hojaldre, etc.

Según su forma y su función, los rodillos pueden ser distintos:

- a) Laminados: Pueden ser de madera o aluminio, lisos y de tamaño grande.
- b) Acanalados: Generalmente son de plástico, pequeños y se utilizan para marcar piezas como pastas de té.
- c) Especiales: Sirven para cortar croissant u otras pastas.

La Manga Pastelera

La manga pastelera es una de las herramientas más utilizadas en el obrador. En muchos casos va acompañada por la boquilla en sus diferentes formas. Se fabrican de varios tamaños y materiales; las más comunes son las de plástico de un solo uso.

Los pasos para una correcta utilización de esta herramienta son los siguientes:

- Cortar la punta de la manga con unas tijeras y colocar la boquilla.
- Antes de llenar la manga, poner una pinza en el extremo donde hemos colocado la boquilla para evitar que se salga el contenido.
- Doblar la parte más ancha de la manga hacia afuera.
- Colocar la mano izquierda por debajo del dobléz y comenzar a llenar la manga, evitando manchar la parte exterior.
- Para cerrar la manga, desdoblar la parte superior y cerrar en forma de acordeón. Sujetar la manga por la parte superior con la mano izquierda.
- Colocar la mano derecha en la parte inferior de la manga y coger parte del relleno ejerciendo presión, para hacer que salga con mayor o menor rapidez, dependiendo de la fuerza que apliquemos.
- Seguidamente, empezar a escudillar las piezas sobre latas, decorar tartas, o bien rellenar moldes de magdalenas o piezas.

La manga pastelera: Instrumento de decoración en pastelería

El Conet

El conet es una pequeña manga de papel sulfurizado que se utiliza para pequeñas decoraciones sobre los pasteles: Hacer letras, ribetes, contornos, cenefas, etc. Es una de las técnicas de acabado de productos de pastelería más complejas y es necesario practicar para poder realizarlo con precisión. Además, también requiere unas nociones de dibujo para poder plasmar sobre las tartas motivos especiales.

El conet: Instrumento de decoración en pastelería

El uso del huevo

Los huevos de las aves constituyen un alimento habitual y básico en la especie humana, se presenta protegido por cáscara y su contenido es proteínas (principalmente en la albúmina que es la clara o parte blanca del huevo) y lípidos de fácil digestión, son

el componente principal de múltiples platos dulces y salados y son un complemento imprescindible en muchos otros, debido a sus propiedades aglutinantes.

Partes en que están constituidos los huevos:

- La cáscara; se compone mayormente de carbonato de calcio. Puede ser de color blanco o castaño claro (marrón), según la variedad de la gallina ponedora.
- La clara: La clara aporta las dos terceras partes del peso total del huevo, se puede decir que es una textura casi-transparente que en su composición casi el 90% se trata de agua, el resto es proteína, trazas de minerales, materiales grasos, vitaminas (la Riboflavina es la que proporciona ese color ligeramente amarillento) y Glucosa.
- Yema: La yema viene a aportar la tercera parte del peso total del huevo y su función biológica es la de aportar nutrientes y calorías así como la vitamina A, la Tiamina y Hierro necesarios para la nutrición del pollo que crecerá en su interior.
- Membrana interior: Capa intermedia entre la cáscara y el huevo en sí (clara y yema). Forma a su vez una pequeña cámara de aire.

Funciones del huevo en la Repostería

- Proporciona estructura y actúa como suavizante.
- Da color, es nutritivo, proporciona sabor, ayuda a retener humedad.
- Tiene función leudante.

Propiedades funcionales del huevo en repostería

- Ligante (estructura y textura).
- Formación de emulsión.
- Coloración natural.
- Facilitación de batido.
- Espumoso (incorporación de aire).
- Impartición y retención de humedad.
- Formación de gel y congelación.



El uso del huevo: Color natural, ligante, formación de emulsión



Recetas de Repostería

Brownies

Ingredientes	Cantidad	Gramos	Porcentaje
Harina	1 lb	454	80%
Azúcar sin sal	1 lb	454	80%
Mantequilla refinada	1.25 lb	568	100%
Huevos	8 unidades	440	77%
Esencia de vainilla	1 cucharadita	5	1%
Polvo para hornear	2 cucharaditas	10	2%
Bicarbonato	1 cucharaditas	5	100%
Cocoa amarga	12 cucharaditas	180	32%
Nuez o almendra troceada	1 ½ tazas	365	66%

Procedimiento

1. Pesar ingredientes correctamente.
2. Cernir los ingredientes secos y hacer una pileta.
3. Creinar muy bien la mantequilla agregar azúcar poco a poco. Incorporar los huevos uno por uno y terminar con la esencia colocar en el centro de la pileta y mezclar los ingredientes.
4. Incorporar las nueces.
5. Colocar en el molde previamente enharinado y engrasado hornear de 15 a 20 minutos a una temperatura de 180 c.
6. La cocción no debe ser completa, ya que el brownie sale suave.
7. Dejar enfriar, cortar en cuadritos.
8. Decorar.

Receta patrocinada por: Loyda Galdámez Técnico en repostería

Pan de coco

Ingredientes

- 5 libras de harina de pan
- 2 sobrecitos de levadura seca
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 taza de agua tibia
- 10 cocos secos o 5 bolsas de coco seco

Para sacar la leche, se pelan, se muelen y se cuele la carne del coco seco.

En una taza de agua tibia se disuelven la levadura con 1 cucharadita de azúcar y se añade 1 cucharada de harina y se mezcla bien.

Cuando ha subido la levadura, se añade la leche de los cocos y el resto de la harina con dos cucharaditas de sal.

Amase bien la masa hasta que quede bastante elástica. Si se siente que la masa queda un poquito dura se puede usar un poco de más leche de cocos para suavizarla. En un traste engrasado, se pone la masa.

Dar vuelta a la masa para que quede completamente engrasada. Se tapa con una manta y se pone en un lugar caliente para que suba. Dejarla subir más del doble, entonces amasarla otro poco y formar los bolillos; luego ponerlos en bandejas para hornear engrasadas para dejar subir un poco más antes de introducir al horno.

Hornear a 240 grados centígrados por 20 minutos hasta que se cocinen y queden dorados.

Receta proporciona por: Loyda Galdámez, Técnico en repostería

Pan de banano

Receta del pan de banano para seis personas

Ingredientes

- 2 barras de mantequilla.
- 2 tazas de azúcar.
- 3 tazas de harina.
- 4 huevos.
- 1/2 taza de crema.
- 2 tazas de banano machacado.
- 2 cucharaditas de vainilla.
- 2 cucharaditas de bicarbonato.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 3 bananos en rodajas.

Preparación

1. El primer paso para preparar este postre es cernir la harina junto con la sal y colocarla en un recipiente.
2. Batir la mantequilla hasta que tenga textura cremosa, luego mezclar con el azúcar, los huevos y la vainilla y seguir batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Luego incorporar a la mezcla la crema y el bicarbonato, posteriormente añadir el banano machacado.
4. Después se debe agregar la harina y batir hasta que se integre toda la mezcla.
5. Por último engrasar un molde con margarina y agregar la mezcla e introducir al horno por cuarenta minutos a una temperatura de 300 grados centígrados.

Receta proporciona por: Loyda Galdámez, Técnico en repostería

Anexos

Pesos y Medidas

Los pesos y medidas son muy importantes dentro de la pastelería y repostería, puesto que éstos garantizan el éxito de la preparación que se realiza, juegan un papel muy importante porque deben ser exactas en las cantidades necesarias para contribuir a que las preparaciones salgan de la mejor manera, los pesos y medidas se aplican a todo lo que se utiliza en la repostería desde la base principal que son las harinas hasta la fase de decoración que es la fase final de la preparación.

En este módulo tratamos de usar los múltiplos y submúltiplos internacionales:

- Masa (peso): g (gramos) y kg (kilogramos)
- Volumen: l (litros) y ml (mililitros)
- Longitud: cm (centímetros)
- Temperatura: °C (Grados centígrados)

Peso

En este caso un físico podría decir que las unidades siguientes son de masa, no de peso. La acción de medir la masa se denomina pesar, por eso aquí lo llamaremos peso.

1 Kilogramo (kg) = 1000 gramos (g)

1 Libra (lb) = 16 Onzas (Oz) = 454 Gramos

1 Onza (Oz) = 28.3 Gramos

El Kilogramo es una unidad del Sistema Internacional MKS. Es un múltiplo del gramo. Se escribe (kg)

Equivalencias

1 Libra equivale a 454 g.

1 kg. equivale a 2.204 Libras.

1 Onza equivale a 28.35 g.

1 g. equivale a 0.035 onzas de tetero.

Longitud

En Gastronomía podemos usar la longitud para medir el tamaño de recipientes y el diámetro y altura de algunos utensilios de cocina como sartenes, ollas, etc.

También se puede medir el tamaño recomendado de algún alimento en concreto, como espárragos.

La unidad básica es el metro, pero al ser muy grande se usan sus submúltiplos. 1 metro (m) = 10 decímetros (dm) = 100 centímetros (cm) 1 decímetro (dm) = 10 centímetros (cm).

El metro es una unidad del Sistema Internacional MKS. Es la unidad básica de longitud.

Volumen

Los líquidos rara vez se pesan, sino que se mide el espacio que ocupan. La unidad de volumen que se suele usar es el litro (l ó L). En el sistema internacional la unidad de volumen es el metro cúbico (m³). A veces en las recetas, para los volúmenes inferiores al litro se usan submúltiplos del metro cúbico como lo es el centímetro cúbico (cm³) o abreviado: CC.

1 litro (l) = 1000 mililitros (ml)

Equivalencias

La única equivalencia que interesa es: 1 centímetro cúbico (cc) = 1 mililitro (ml)

Temperatura

La temperatura es muy importante en cocina, ya que la conservación de los alimentos así como su cocinado, se pueden detallar mediante la temperatura. Las dos escalas de temperatura más usadas son:

1. Escala Celsius (°C), también llamada centígrada. Es la que usaremos en recetas.
2. Escala Fahrenheit (°F).

Similitudes

Aproximadamente se puede asociar el peso con el volumen, he aquí unos ejemplos. Se debe llenar hasta el borde y sin apretar.

Taza grande		Taza Pequeña		Cuchara grande		Cuchara pequeña	
Ingrediente	Capacidad	ingrediente	Capacidad	Ingrediente	capacidad	ingrediente	Capacidades
Aceite	140g	Aceite	75g	Aceite	12g	Aceite	4g
Agua	150g	Agua	70g	Agua	17g	Agua	5g
Arroz	100g	Arroz	65g	Arroz	17g	Arroz	6g
Azúcar	120g	Azúcar	70g	Azúcar	18g	Azúcar	7g
Cacao	-----	Cacao	-----	Cacao	12g	Cacao	4g
Harina	100g	Harina	60g	Harina	15g	Harina	5g
Leche	150g	Leche	90g	Leche	17g	Leche	5g
Sal	-----	sal	-----	sal	18g	sal	7g
Vino	150g	vino	90g	vino	17g	vino	5g

(Aída Ludeña Sánchez, 2011)

Evolución del aprendizaje

Prueba Escrita

Módulo de cocina

1. ¿Cuáles son los dos tipos de cocción que vimos en cocina?
2. ¿En qué consiste la técnica de pochar?
3. ¿Qué temperatura alcanza la cocción en olla de presión?
4. ¿En qué consiste la cocción seca?
5. ¿Describa la cocción al vapor?
6. ¿Cuál es la diferencia entre freír y sofreír?
7. ¿Cómo se llama la técnica donde la grasa es poca, la temperatura es más alta, el tiempo es reducido y su función es la conservación de las características naturales de los alimentos?
8. ¿En qué consiste la técnica de gratinar?
9. ¿Cuál es la técnica que se lleva a cabo a través del asado?
10. ¿Técnica en la que los alimentos se exponen a la acción del calor?

Prueba Escrita

Módulo de Repostería

1. ¿Quién es el pastelero?
2. ¿Cuáles son las tres técnicas de cocción en repostería en cuanto a la emisión de calor?
3. ¿Cuáles son los sistemas de cocción en pastelería?
4. ¿Mencione tres técnicas de preparación en repostería?
5. ¿Mencione las tres técnicas vistas en cuanto al uso de utensilios?
6. ¿Mencione las partes en que se constituye el huevo?
7. ¿Cuáles son las funciones del huevo en la repostería?
8. ¿Cuáles son las propiedades del huevo en la repostería?
9. ¿Cuáles son los múltiplos y submúltiplos internacionales de pesos y medidas que se aplican en la repostería?
10. ¿Resuelva las siguientes las siguientes Equivalencias?
Un kilogramo a gramos =
Un kilogramo a libras =
Una onza a gramos =

Referencias Bibliográficas

Aída Ludeña Sánchez, C. y. (2011). *pasteleria Guía del estudiante* . Lima, Peru: Centro de Servicios para la Capacitación Laboral y el Desarrollo.

Moles, C. M. (213). *procesos basicos de pasteleria y reposteria* . Valencia, España: Brief.

Nestle Corporativo. (3 de agosto de 2017). *manual_gastronomico_nestle.pdf*.
Obtenido de <https://es.scribd.com/document/339442089/MANUAL-GASTRONOMICO-NESTLE-pdf>

Agradecimientos

El presente módulo es un esfuerzo con mucha de dedicación de horas de trabajo y gracias al apoyo de entidades y personas que fueron de mucha importancia para la realización de este proyecto.

Primeramente quiero agradecer al Centro Universitario de Izabal **-CUNIZAB-** y su respetable personal, en especial al personal de la carrea de Pedagogía, por ayudarme a hacer de este sueño una realidad.

A la Dirección Municipal de la Mujer **-DMM-** y su tan valioso personal, comprometido con las mujeres de nuestro puerto en especial a la Licenciada Evelyn Arce y la Técnico Auxiliar Francis Maribeth Palencia, por su valiosa colaboración y su apoyo incondicional para llevar a cabo este proceso.

A mis asesores:

Licda. Ilce Nohemí Morales Cerón y Lic. Mario Aguirre Monterroso, por su incondicional apoyo y por ser un gran ejemplo digno a seguir por mi persona.

Lic. Edwin Adolfo Morataya Menjivar, por su apoyo y su colaboración incondicional en todo el proceso de este proyecto

Licda. Velsi Clarivel Moscoso Rivas, por sus valiosos consejos.

A mis compañeros futuros Licenciados José Luis López Hernández y Evelyn Patricia Berrios, por su apoyo moral, económico, intelectual; por esas noches de desvelo de arduo trabajo, para poder lograr este proyecto; por todas esas horas de espera, paciencia y buena voluntad siempre los guardaré como un grato recuerdo por el resto de mi vida.

A mis padres por su apoyo en todo sentido para la realización de este proyecto

A mi esposa, Marta Lidia López Galdámez, por su paciencia y su sacrificio de horas para compartir en familia y dedicárselas a este proyecto

Muchas gracias

Apéndices

Actividades lúdicas

PELOTA QUE PREGUNTA

Se arroja una pelota hacia alguno de los participantes del círculo y éste debe decir su nombre y su edad. Luego debe pensar una pregunta y arrojarle la pelota a quien quiere que la conteste. Así se repite la acción sucesivamente.

ROMPECABEZAS

Se reparten piezas de rompecabezas al azar entre los participantes, que deberán armar la figura completa ubicando a los otros miembros que tengan las piezas necesarias.

DÍGALO CON MÍMICA

Cada uno de los integrantes tiene que tomar un papel donde estarán escritas distintas profesiones. Cada uno tendrá que hacer la profesión que le toque en mímica para que el resto del grupo adivine.

TARJETAS CON CUALIDADES

Los participantes deberán buscar las cualidades escritas en papeles pegados en distintas partes del salón, y copiar aquellas con las cuales se identifiquen. Luego deberán elegir de esa lista las 10 principales y comentarla en una reunión plenaria.
(Borrás, 2000)

Realización de pescado al horno en el Centro de Capacitación Integral Municipal dirigido por la –DMM-



Proceso de realización de hojaldre o mil hojas en los talleres de cocina y repostería del Centro de Capacitación Integral Municipal, dirigida por la –DMM-



Fotografías tomadas por: Morán 2017



Tamizado y amasado de ingredientes

Fotografías tomadas por: Teo 2017



