

Universidad de San Carlos de Guatemala
Centro Universitario de Santa Rosa
Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa



Informe final del Ejercicio Profesional Supervisado
Guía sobre desnutrición y como combatirla con alimentos existentes dentro de la
comunidad, Agencia Municipal de Extensión Rural, San José Acatempa, Jutiapa.

Ponente: Dámaris Cristina Morán Estrada

Registro académico: 201045199

Código único de identificación: 1978525990606

Asesor: Licenciado Guillermo Arturo Linares Velásquez

Director: Ingeniero Cristián Armando Aguirre Chinchilla

Coordinador de Exámenes Generales de Graduación: Magister Artium

Félix Tomás Gómez Figueroa

Id y enseñad a todos

Cuilapa, Santa Rosa, noviembre 2019

Consejo Directivo del Centro Universitario de Santa Rosa

Ingeniero Cristian Armando Aguirre Chinchilla

Director del Centro Universitario de Santa Rosa

Licenciado José Luis Aguirre Pumay

Secretario Consejo Directivo

Licenciado Walter Armando Carvajal Díaz

Representante de Asesores Titulares del Centro Universitario de Santa Rosa

Alex Edgardo Lone Ayala

Representante de los profesores Titulares del Centro Universitario de Santa Rosa

Licenciada Claudia Marisela González Linares

Representante de los egresados del Centro Universitario de Santa Rosa

Técnico en Administración de Empresas Fredy Rolando Lemus López

Bachiller Héctor Edmundo Pablo Solís

Representantes estudiantiles del Centro Universitario de Santa Rosa

Coordinación Académica del Centro Universitario

Licenciado José Luis Aguirre Pumay

Coordinador Académico

Magister Artium. Félix Tomás Gómez Figueroa

Coordinador General de Exámenes de Graduación

Licenciado Victor Osbaldo Contreras Escalante

Coordinador de la carrera de Ciencias Jurídicas y Sociales, Abogado y Notario, Cuilapa

Licenciado Carlos Humberto Ordoñez Choc

Coordinador Técnico y Licenciatura de la carrera de Administración de Empresas,

Cuilapa

Maestra Amelia Raquel Sopony Pérez

Coordinadora de la carrera de Turismo, Cuilapa

Licenciado Walter Armando Carvajal Díaz

Coordinador de PEM y Licenciatura en Pedagogía, Cuilapa

Licenciado Juan Alberto Martínez Pérez

Coordinador PEM y Licenciatura en Pedagogía, Chiquimulilla

Licenciado Alex Edgardo Lone Ayala
Coordinador Licenciatura en Ciencias Jurídicas y Sociales, Abogado y Notario,
Chiquimulilla

Ingeniero William Leopoldo Rodríguez Cristales
Coordinador Técnico y Licenciatura en Administración de Empresas, Chiquimulilla

Licenciado Alex Edgardo Lone Ayala
Coordinador de la carrera de Ciencias Jurídicas, Chiquimulilla

Licenciado Selvin Minray Guevara Rivera
Coordinador PEM y Licenciatura en Pedagogía, Taxisco

Ingeniero Jorge Luis Roldán Castillo
Coordinador de Agronomía, Nueva Santa Rosa

Licenciado Obdulio Rosales Dávila
Coordinador Licenciatura en Ciencias Jurídicas y Sociales, Abogado y Notario, Nueva
Santa Rosa

Dictámenes y cartas de autorización



Dictamen-04-2019/GALV
Cuilapa, Santa Rosa, 26 de octubre de 2019.

Maestro
Félix Tomás Gómez Figueroa
Coordinador General de Exámenes de Graduación
Centro Universitario de Santa Rosa
Presente

Hacemos de su conocimiento que el estudiante: **Dámaris Cristina Morán Estrada**

con registro académico: 201045199 Código único de identificación: 1978525990606, ha realizado las correcciones sugeridas al trabajo de informe de:

Ejercicio Profesional Supervisado

Tesis

Titulado: **Informe final de Ejercicio Profesional Supervisado: Guía sobre desnutrición y cómo combatirla con alimentos existentes dentro de la comunidad, Agencia Municipal de Extensión Rural, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, San José Acatempa, Jutiapa.**

De acuerdo a las siguientes calificaciones aprobadas en cada etapa reguladas por el normativo vigente del Ejercicio Profesional Supervisado

Fase de investigación	15 puntos
Fase fundamentación teórica	5 puntos
Fase plan de acción de la intervención	5 puntos
Fase de ejecución del proyecto	33 puntos
Fase de voluntariado	13 puntos
Informe final	25 puntos
Total	96 puntos

Aprobando el ejercicio profesional supervisado con la calificación de: **96 puntos.**

Por lo que se **dictamina favorable** para que pueda continuar con la fase siguiente para su graduación a nivel de licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa.

Id y enseñad a todos

Atentamente,

Licenciado Guillermo Arturo Linares Velásquez
Asesor

Ejercicio Profesional Supervisado

C.c. Archivo



Cuilapa, Santa Rosa, 04 de noviembre de 2019

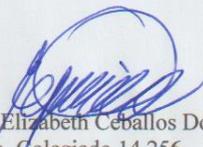
Maestro:
Félix Tomás Gómez Figueroa
Coordinador de Exámenes de Graduación
Centro Universitario de Santa Rosa
Presente.

Respetable Maestro:

Atentamente me dirijo a usted, deseándole éxitos en sus actividades realizadas a diario. El motivo de la presente es para remitirle el Informe final del Ejercicio profesional supervisado; Guía sobre desnutrición y como combatirla con alimentos existentes dentro de la comunidad Agencia Municipal de Extensión Rural, San José Acatempa, Jutiapa; de la Profesora de Enseñanza Media y Técnica en Administración Educativa Dámaris Cristina Morán Estrada, Con registro académico 201045199 Código único de identificación: 1978525990606 ha realizado las correcciones sugeridas al trabajo de informe.

El cual ya fue revisado por mi persona en calidad de revisora, por lo que remito para la aprobación y firma respectiva.-

Sin otro particular me suscribo de usted, respetuosamente.


Doctora Elizabeth Ceballos Dónis
No. Colegiado 14,256
Asesora del Ejercicio Profesional Supervisado
Sección Cuilapa Pedagogía

C.c.



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
CENTRO UNIVERTARIO DE SANTA ROSA
COORDINACION DE EXAMENES GENERALES



Cuilapa 22, de noviembre del 2019

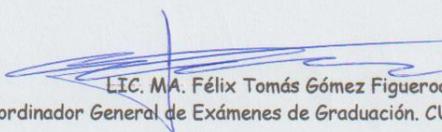
PEM. Dámaris Cristina Morán Estrada.
Carrera Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa.
Sección Cuilapa. Centro Universitario de Santa Rosa

Respetable PEM. Morán Estrada:

En atención a solicitud de impresión del Informe final del Ejercicio Profesional Supervisado desarrollado en la Agencia Municipal de Extensión Rural, del municipio de San José Acatempa, del departamento de Jutiapa, por la estudiante Damaris Cristina Morán Estrada, registro académico 201045199. La Coordinación de Exámenes Generales de Graduación, con fundamento en el normativo vigente de la Carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, autoriza la orden de impresión solicitada, debiendo entregar el o los ejemplares a las instancias correspondientes.

Deferentemente.

ID Y ENSEÑAD A TODOS


LIC. MA. Félix Tomás Gómez Figueroa
Coordinador General de Exámenes de Graduación. CUNSA RO: USAC



Nota: para efectos legales, únicamente el sustentante es responsable del contenido del presente trabajo.

Dedicatoria

A Dios

Por haberme permitido llegar hasta este punto para poder optar al título de Licenciada en Pedagogía y Administración Educativa, y haberme dado salud para lograr todos mis objetivos, además de su infinita bondad y amor.

A mi madre

Por haberme apoyado en todo momento por sus consejos, sus valores, por la motivación constante que me ha permitido ser una persona de bien, pero más que nada por su amor.

A mi esposo

Por su apoyo incondicional en todo momento.

A mi hija

Para que veas en mí un ejemplo a seguir y nunca darte por vencida.

A mi hermana

Gracias por su apoyo, cariño y por estar en los momentos más importantes de mi vida.

A mi familia

Por estar siempre presente dándome el apoyo necesario.

A mi asesor

Licenciado Guillermo Arturo Linares Velásquez

Por su dedicación en desempeñar su tarea y apoyo.

A las autoridades del Centro Universitario

Por confiar en los estudiantes.

Índice general

Resumen	i
Introducción	ii
Capítulo 1	
Diagnóstico	
1.1 Contexto	1
1.1.1 Geográfico	1
1.1.2 Social	3
1.1.3 Histórico	3
1.1.4 Económico	5
1.1.5 Política	6
1.1.6 Filosófica	7
1.1.7 Competitividad	7
1.2 Institucional	8
1.2.1 Denticidad institucional	8
1.2.1.1 Nombre	8
1.2.1.2 Localización geográfica	8
1.2.1.2.1 Vías de acceso	8
1.2.1.3 Visión	8
1.2.1.4 Misión	9

1.2.1.5	Objetivos	9
1.2.1.6	Principios	10
1.2.1.7	Valores	10
1.2.1.8	Organigrama	11
1.2.1.9	Servicios que presta	11
1.2.2	Desarrollo histórico	12
1.2.2.1	Fundación	12
1.2.2.2	Fundadores	12
1.2.2.3	Relato cronológico	12
1.2.3	Usuarios	13
1.2.3.1	Tipos	13
1.2.3.2	Características y condiciones	13
1.2.3.3	Situación económica	13
1.2.3.4	Otros que considere relevantes	13
1.2.4	Infraestructura	13
1.2.4.1	Área total	13
1.2.4.2	Área construida	14
1.2.4.3	área descubierta	14
1.2.4.4	Ambientes y destino	14
1.2.4.5	Estado de conservación	14
1.2.4.6	Locales disponibles	14

1.2.4.7 Condiciones y uso.	14
1.2.5 Proyección social	14
1.2.6 Finanzas	15
1.2.6.1 Presupuesto	15
1.2.6.2 Análisis del flujo económico	15
1.2.6.3 Fuentes de obtención de los fondos.	15
1.2.6.4 Patrocinadores	16
1.2.6.5 Venta de bienes y servicios	16
1.2.6.6 Cartera de cuentas por cobrar y pagar	16
1.2.6.7 Acceso a créditos	16
1.2.6.8 Previsiones	17
1.2.7 Política laboral	17
1.2.7.1 Procesos para contratar personal	17
1.2.7.2 Perfiles para los puestos	17
1.2.7.3 Procesos de capacitación	17
1.2.8 Administración	17
1.2.8.1 Planeamiento (tipos de planes)	17
1.2.8.2 Organización	18
1.2.8.3 Coordinación	18
1.2.8.4 Control	18
1.2.8.5 Supervisión	18

1.2.9 Ambiente institucional	19
1.2.9.1 Clima laboral	19
1.2.9.2 Relaciones interpersonales	19
1.2.9.3 Trabajo en equipo	19
1.2.9.4 Sentido de pertenencia	19
1.2.9.5 Compromiso	19
1.2.9.6 Liderazgo	20
1.3 Lista de deficiencias, carencias identificadas	20
1.4 Problematización de las carencias	21
1.4.1 Tabla carencias- problema	21
1.4.2 Hipótesis – acción.	21
1.5 Selección del problema	23
1.5.1 Propuesta de intervención-proyecto	23
1.6 Descripción de indicadores	23
1.6.1 Análisis de viabilidad y factibilidad	23
1.6.2 Estudio técnico	24
1.6.3 Estudio de mercado	24
1.6.4 Estudio económico	25
1.6.5 Estudio financiero	25

Capítulo 2

Fundamentación teórica

2.1 Elementos teóricos	26
2.2 Fundamento legal	34

Capítulo 3

Plan de acción

3.1 Identificación	38
3.1.1 Universidad	38
3.1.2 Centro Universitario	38
3.1.3 Licenciatura	38
3.1.4 Estudiante	38
3.1.5 Registro académico	38
3.1.6 Código único de identificación	38
3.2 Título del proyecto	38
3.3 Problema seleccionado	38
3.4 Hipótesis- acción	38
3.5 Ubicación geográfica de la intervención	39
3.6 Ejecutor de la intervención	39
3.7 Unidad ejecutora	39
3.8 Descripción de la intervención	39
3.9 Justificación de la intervención	40
3.10 Objetivos	40

3.10.1	Objetivo general	40
3.10.2	Objetivos específicos	41
3.11	Metas	41
3.12	Beneficiarios	41
3.12.1	Directos	41
3.12.2	Indirectos	41
3.13	Actividades a desarrolladas	41
3.14	Metodología de trabajo	43
3.15	Cronograma de actividades	44
3.16	Recursos	45
3.16.1	Talento humano	45
3.16.2	Materiales	45
3.16.3	Técnicos	45
3.16.4	Tecnológicos	45
3.16.5	Físicos	45
3.16.6	Financieros	45
3.16.6.1	Presupuesto	46
3.16.6.2	Fuentes de financiamiento	47
3.17	Evaluación	47

Capítulo 4

Ejecución y sistematización de la intervención

4.1	Descripción de las actividades realizadas	48
-----	---	----

4.2 Productos, logros y evidencias	49
4.2.3 Evidencias fotográficas	56
4.3 Sistematización de la experiencia	100
4.3.1 Actores	100
4.3.2 Acciones	100
4.3.3 Resultados	101
4.3.4 Implicaciones:	101
4.3.5 Lecciones aprendidas:	103
4.3.5.1 En lo académico	103
4.3.5.2 En lo social	103
4.3.5.3 En lo económico	103
4.3.5.4 En lo profesional	103

Capítulo 5

Evaluación

5.1 Evaluación del diagnóstico	104
5.2 Evaluación de la fundamentación teórica	106
5.3 Evaluación del plan acción	107
5.4 Evaluación de la sistematización y ejecución del proyecto	109

Capítulo 6

El voluntariado

6.1 Plan del voluntariado	110
6.1.1 Parte informativa	110

6.1.1.1 Datos del estudiante	110
6.1.1.1.1 Nombre	110
6.1.1.1.2 Registro académico	110
6.1.1.1.3 Carrera	110
6.1.1.1.4 Lugar de estudio	110
6.1.1.1.5 Número telefónico	110
6.1.1.1.6 Correo electrónico	110
6.1.1.1.7 Dirección	110
6.1.1.2 Datos de la institución	110
6.1.1.2.1 Nombre	110
6.1.1.2.2 Extensionista para el desarrollo agropecuario y rural	110
6.1.1.2.3 Ubicación	110
6.1.1.2.4 Municipio	110
6.1.1.2.5 Departamento	110
6.1.1.2.6 Tipo de institución	110
6.1.1.2.7 Número telefónico	111
6.1.1.2.8 Horario de trabajo	111
6.1.2 Título	111
6.1.3 Ubicación física	111
6.1.4 Descripción de la actividad	111
6.1.5 Justificación	111
6.1.6 Objetivos	112

6.1.6.1	Objetivo general	112
6.1.6.2	Objetivos específicos	112
6.1.7	Metas	112
6.1.8	Beneficiarios	112
6.1.8.1	Directos	112
6.1.8.2	Indirectos	112
6.1.9	Metodología de trabajo	113
6.1.10	Actividades a realizar	113
6.1.11	Cronograma	114
6.1.12	Recursos	114
6.1.12.1	Talento humano	114
6.1.12.2	Materiales	115
6.1.12.3	Técnicos	115
6.1.12.4	Tecnológicos	115
6.1.12.5	Físicos	115
6.1.12.6	Financieros	115
6.1.12.6.1	Presupuesto	115
6.1.12.6.2	Fuentes de financiamiento	116
6.1.13	Evaluación	116
6.2	Ejecución o evidencia del voluntariado	116
6.2.1	Descripción	116
6.2.2	Productos y logros	116
6.2.3	Fotografías	117

Capítulo 7

Conclusiones, recomendaciones y bibliografía

7.1 Conclusiones	121
7.2 Recomendaciones	122
7.3 Referencias bibliográficas	123

Capítulo 8

Apéndice y glosario

8.1 apéndice	124
1. Plan general	124
2. Plan de diagnóstico	133
8.2 Glosario	138

Índice de tablas y/o cuadros

Tabla No. 1 carencias – Problemas	21
Tabla No.2 Hipótesis – acción	23
Tabla No. 3 indicador	23
Tabla No. 4 estudio Técnico	24
Tabla No. 5 estudio de mercado	24
Tabla No. 6 estudio económico	25
Tabla No. 7 estudio Financiero	25
Tabla No. 08 cronograma de actividades	44
Tabla No. 09 presupuesto	46
Tabla No. 10 descripción de actividades	48
Tabla No. 11 productos, logros y evidencias	49
Tabla No. 13 sistematización de la experiencia	100
Tabla No. 13 evaluación del diagnóstico	105
Tabla No. 14 evaluación de la fundamentación teórica	106
Tabla No. 15 evaluación del plan acción	108
Tabla No. 16 evaluación de la sistematización y ejecución	109
Tabla No. 17 cronograma de actividades	114
Tabla No. 18 presupuesto	115
Tabla No. 19 productos y logros	116

Índice de figuras y/o fotografías

Imagen ubicacion de San José Acatempa No.1, recuperado de google maps	1
Imagen organigrama No. 2 elaboración propia	11
Imagen olla alimenticia No. 3	34
Imagen solicitud para realizar ejercicio profesional supervisado No. 4	50
Imagen solicitud para efectuar diagnostico No.5	51
Imagen acta de toma de posesión No. 6	52
Imagen acta de toma de posesión No. 7	53
Imagen de acta presentación de diagnóstico No. 8	54
Imagen de acta presentación del diagnóstico No.9	55
Fotografía de evidencia No. 12	57
Fotografía de evidencia No. 13	57
Fotografía de evidencia No. 14 Autora:	58
Fotografía de evidencia No. 15	58
Fotografías de Evidencia No. 16	59
Fotografía de evidencia No. 17	59
Fotografía de evidencia No. 18	60
Fotografía de evidencia No. 20	61
Imagen de acta de socialización del proyecto No. 21	62
Imagen de acta socialización del proyecto No. 22	63

Evidencia del voluntariado fotografía No. 23	117
Evidencia del voluntariado fotografía No. 24	117
Evidencia del voluntariado fotografía No. 25	118
Imagen acta entrega de voluntariado No. 25	119
Imagen acta entrega de voluntariado No. 26	120

Resumen

El proceso investigativo en el marco de un trabajo del Ejercicio Profesional Supervisado que impulsa el Centro Universitario de Santa Rosa, tiene como objetivo principal, el identificar necesidades de las comunidades de convergencia de la unidad académica, en tal virtud, este trabajo encierra un análisis institucional y contextual de la Agencia Municipal de Extensión Rural, del municipio de San José Acatempa, departamento de Jutiapa, el enfoque se centra en la necesidad de implementar una guía sobre desnutrición y como combatirla con alimentos existentes de la comunidad. Por lo tanto, se espera que con la gestión y diversas actividades técnicas, científicas y pedagógicas, se empiece a concientizar, manteniendo informados a todos sus integrantes de la importancia de contar con los requerimientos básicos nutricionales para una vida saludable.

Introducción

La naturaleza de los trabajos de investigación, permiten aplicar una serie de lineamientos y fundamentos técnicos, que al final dan como resultado el alcanzar los objetivos planificados, de allí que en el contexto de la formación universitaria que impulsa el Centro Universitario de Santa Rosa, en la región sur oriental del país, previo a optar al grado de Licenciada en Pedagogía y Administración Educativa, es necesario realizar el Ejercicio Profesional Supervisado, el cual no es más que una práctica integral de procesos educacionales académicos y socio culturales, los cuales tienen como única característica, la proyección y consolidación de la política de Extensión de la Universidad de San Carlos de Guatemala, como el máximo ente de la educación superior en Guatemala, es por eso que se describe a continuación la estructura del informe realizado en la Agencia Municipal de Extensión Rural, del municipio de San José Acatepa, departamento de Jutiapa, el cual se encuentra estructurado por ocho capítulos en los que se especifican datos y realidades contextuales e institucionales, los que permiten formular un trabajo técnico y científico en la búsqueda de solucionar una carencia que problematizada le da vida al proyecto titulado: “Guía sobre desnutrición y cómo combatirla con alimentos existentes de la comunidad”. Por lo tanto, el Capítulo 1, denominado diagnóstico, al desarrollarlo técnicamente plantea la realidad de la sede de práctica y origina, con el apoyo de la metodología de la investigación, un problema, el cual se convierte en proyecto. El segundo capítulo, tiene como razón de ser, una fundamentación con la que se cimienta científicamente el proyecto. Se conforma por el

conocimiento teórico del tema generador, y de subtemas relacionados con éste. Su estructura brinda al estudio que se realiza un carácter científico y fidedigno.

Seguidamente, el capítulo 3 enmarca el plan de acción, con la única finalidad de poseer líneas de trabajo a seguir en la búsqueda de alcanzar los objetivos previstos. A continuación, el capítulo 4, en este apartado se lleva a cabo el trabajo de ejecución, sistematización e intervención del proyecto, narra todas y cada una de las actividades que se realizarán para llevar a feliz término la culminación del proyecto. La Evaluación como proceso integral fundamenta en todo el proceso del proyecto y esto se evidencia en el capítulo 5, culminando aquí una primera etapa producto de la investigación generada, sin embargo en esta oportunidad el diseño y estructura del Ejercicio Profesional Supervisado plantea un capítulo 6, denominado El Voluntariado, que no es más que otra oportunidad que tiene el estudiante gestor responsable, de plantear otro proyecto, ya sea aislado o de manera que se convierta en operativo del tema central tratado, es así como aquí se evidencia la proyección didáctica pedagógica que hubo que realizar para optimizar la socialización del proyecto central. Es así como el aporte de los aprendizajes obtenidos el estudiante los plasma en el capítulo 7, denominado conclusiones, recomendaciones y bibliografía, para cerrar con el Capítulo 8, en el que se adjunta los documentos necesarios que evidencian todo el actuar del estudiante gestor antes, durante y después de realizado el proyecto, titulado Apéndice y Glosario.

En materia administrativa queda para respaldo de futuras acciones que quieran realizar las autoridades actuales del centro educativo pues todo el documento es una radiografía contextual e institucional de la sede de práctica.

Capítulo 1

Diagnóstico

1.1 Contexto

1.1.1 Geográfico

- Localización

El municipio de San José Acatempa, se encuentra situado en la parte Oeste del departamento de Jutiapa, en la Región IV o Región Sur-Oriental. Se localiza en la latitud $14^{\circ}15'44''$ y en la longitud $90^{\circ}07'46''$. Colinda al Norte con los municipios de Casillas y Quesada; al sur con los municipios de Jalpatagua y Oratorio; al Este con los municipios de Jalpatagua y Quezada, y Oeste con los municipios de Oratorio y Cuilapa. Es uno de los municipios más cercanos a la ciudad capital con 86 kilómetros de distancia y está a 34 kilómetros de la cabecera departamental.

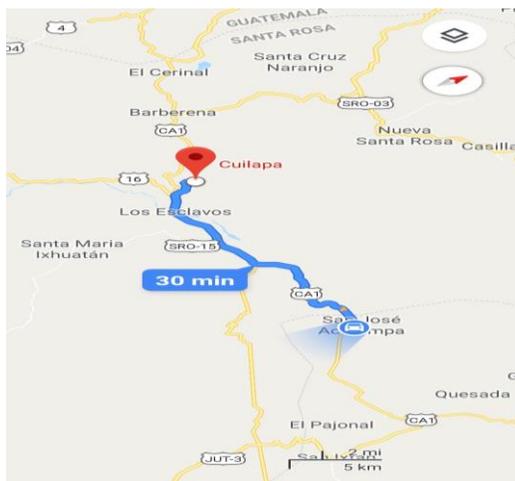


Imagen ubicación de San José Acatempa No.1, recuperado de google maps

➤ Tamaño

Cuenta con una extensión territorial de 68 Kilómetros cuadrados.

➤ Clima

Su clima es generalmente templado.

➤ Suelo

El suelo es franco arcilloso en un 80% y arcilloso 20%.

➤ Principales accidentes

Sus principales accidentes geográficos son los siguientes: Río Naranjo, Río Blanco. Río Grande Río el Jute. Quebrada Verde, Cerro Huetepe, Cerro las Minas, Cerro La Torre, Cerro El Coyolar, Cerro Los Indios, Cerro Los Nayes, Cerro Santa Anita.

➤ Recursos naturales

En el municipio se encuentran diversidad de especies entre las que sobresalen: el encino (Quercus sp), el pino (Pinus carpa), café y banano. Existe diversidad de animales entre los que se encuentran: conejos, ardillas, gato de monte, armado, pizote, tacuazín, coyotes, serpientes, mico león, coche de monte, vacas, caballos, perros y gatos.

➤ Vías de comunicación

Cuenta con dos entradas principales; en carretera interamericana kilómetro 86 y kilómetro 87, ambas conducen a la cabecera municipal, sus calles son pavimentadas, se cuenta con transporte extraurbano, diariamente pasan por la carreta principal buses que

se dirigen de Guatemala a Jutiapa o Jalapa; también microbuses que se dirigen de San José Acatempa a Jutiapa; y taxis que se dirigen a las distintas aldeas del municipio.

1.1.2 Social

La representación institucional en el municipio está constituida principalmente por entidades gubernamentales, en la cual los actores clave en proceso de desarrollo del municipio son: El Director del Centro de Salud, Coordinador Técnico Administrativo de Educación, Ministerio Agricultura, Ganadería y Alimentación, Registro Nacional de Personas, subestación de la Policía Nacional Civil. También se tiene representación del Organismo Judicial a través del Juzgado de Paz. La sociedad civil está organizada en el municipio a través de los Consejo Municipal de Desarrollo en el casco urbano, Consejo Comunitario de Desarrollo en las aldeas.

Cuenta con educación inicial, Programa de Atención Infantil, preprimaria, primaria, básicos, diversificado.

Su feria titular se lleva a cabo del 2 de febrero al 7, dedicada a la Virgen de la Piedad, en la cual se realizan eventos religiosos, culturales, sociales y deportivos.

Entre sus costumbres celebran: la Semana Santa, Independencia, Día de todos los santos y difuntos, la quema del diablo, Día de la Virgen de Guadalupe, Noche Buena y Año Nuevo.

1.1.3 Histórico

Entre los sucesos históricos se puede mencionar que se ignora por ahora la fecha de fundación del municipio, puede indicarse que en el siglo XVIII se conocía como Valle

de La Azacualpa, en el entendido en que en esa época se designaban calles a los caseríos de españoles e indios. Con el transcurso del tiempo el nombre se transformó en Azacualpa y paso a formar parte del departamento de Santa Rosa, al crearse por decreto del 9 de mayo de 1852, por acuerdo Gubernativo de 7 de junio de 1954 fue segregado del departamento de Santa Rosa y Agregado al departamento de Jutiapa.

Según leyendas o historias que se desarrollan alrededor de este municipio, dicen que sus habitantes son de origen Húngaro o sea una mezcla entre los Gitanos y los españoles, ya que la mayoría son de tez blanca y ojos claros (zarcos) de buen parecido. Varios dicen que son descendientes de personas que se dedicaron a la piratería. Existió antiguamente una Marimba que era llamada “Unión Acatempa” y era ejecutada por los vecinos de esa comunidad.

En una comarca oriental al sur de España, más ó menos a 40 kilómetros de Granada y dentro del sistema orográfico de la Sierra Nevada, se encuentra un pequeño pueblo llamado Fuente Vaqueros, sus habitantes son de origen Gitano, siendo comunes los apellidos García, Castillo y Pineda, los cuales abundan también en San José Acatempa.

Se ignora por ahora la fecha de fundación del municipio, puede indicarse que en el siglo XVIII se conocía como Valle de La Azacualpa, en el entendido en que en esa época se designaban calles a los caseríos de españoles e indios. Con el transcurso del tiempo nombre se transformó en Azacualpa y paso a formar parte del departamento de Santa Rosa, al crearse por decreto del 9 de mayo de 1852, por acuerdo Gubernativo de 7 de junio de 1954 fue segregado del departamento de Santa Rosa y Agregado al

departamento de Jutiapa, bajo el gobierno del General Jorge Ubico cambiando de nombre a San José Acatempa.

Otra de las cualidades, es la predilección de los pueblos gitanos por usar colores encendidos o fuertes, tanto en los lienzos para confeccionar su ropa o cualquier otra utilización del color. En el pasado, San José Acatempa fue conocido por sus trabajos de bronce, alambiques para la destilación del alcohol (cushá) y bisutería. Anteriormente en Catempa vestía con llamativos colores, se aceitaba el cabello, portaba afilado puñal (hoy arma de fuego) y era buen jinete. Muchas veces acostumbraban a hacer justicia por su propia mano. Pero como en todos los lugares, hay seres humanos con una acendrada vocación por la cultura de paz, que luchan por revestir un pasado histórico ya que no comparten el cultivo de la violencia.

1.1.4 Económico

Sus habitantes se dedican a la agricultura, en menor grado a la ganadería y otros cuentan con un trabajo del Estado como Agentes de la Policía Nacional Civil, Maestros, Licenciados, Jueces, Diputados, trabajadores del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social -I.G.S.S-, trabajadores del Sistema Penitenciario, Ministerio Público, entre otros, ocupando diferentes cargos.

La producción agrícola es principalmente de maíz y frijol (para autoconsumo con pocos fines comerciales), café y banano (para fines eminentemente comerciales, durante la temporada). Cuenta con un 70% de profesionales, los cuales desempeñan su trabajo

dentro de la cabecera municipal y departamental, otros habitantes desempeñan sus labores en la ciudad capital, departamentos aledaños y otros emigran al extranjero enviando remesas mensuales para el sostén y economía familiar. Entre los medios de comunicación más usados por la población se tiene el teléfono residencial, el móvil o celular, servicios de wifi. Entre los servicios hay: energía eléctrica, agua potable, servicio de transporte público, privado, taxis, motocicletas, bicicletas, cuatrimotos, caballos, etc.

1.1.5 Política

El gobierno local del municipio de San José Acatempa, es democrático, elegido popularmente en elecciones generales está integrado de la siguiente manera:

Alcalde municipal: Ingeniero Esteban Adolfo Castillo Castillo.

Concejo municipal

Concejal I Paulina Jiménez.

Concejal II Neftaly Escobar.

Concejal III Esvin Pineda.

Concejal IV Carlos Humberto Castillo.

Síndico I Morel Castillo.

Síndico II Ismael Pineda.

En cada una de sus aldeas existe un comité denominado: Consejo Comunitario de Desarrollo y dentro de la cabecera municipal el Comité Municipal del Deporte.

1.1.6 Filosófica

En el municipio los pobladores en un 43% profesan la religión católica, el 30% la religión evangélica, y el 5% testigos de Jehová, 5% sabáticos. Todos siempre con una misma visión de rendirle culto al creador y así mismo instruyendo a la familia para que sean temerosos de Dios, inculcando el amor a sus semejantes, valores y amar a Dios sobre todas las cosas. En el municipio se tiene como norma o costumbre saludar a todas las personas sin distinción alguna, ofrecerles un plato de comida a los visitantes, se practica los valores de la solidaridad y el respeto, así como también el acompañamiento y la ayuda en los casos de festividad o de tragedia, ya que es un pueblo muy unido.

(Hernández, 2018)

1.1.7 Competitividad

El municipio de San José Acatempa ha crecido, gracias al desarrollo socioeconómico de la población cuenta con una agencia bancaria del Banco de Desarrollo Rural, dos cajas rurales, una gasolinera, negocios de artículos de consumo diario, carnicerías, venta de ropa, zapaterías, agroveterinarias, librerías, panaderías, farmacias, restaurantes, oficinas contables, cable local, heladerías, sanatorio, colegio privado.

Cada una de estas entidades presta un buen servicio a toda la población en general, para que ellos puedan realizar sus compras y transacciones dentro del municipio sin necesidad a otro lugar. (Hernández, 2018)

1.2 Institucional

1.2.1 Identidad institucional

1.2.1.1 Nombre

Agencia Municipal de Extensión Rural, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

1.2.1.2 Localización geográfica

La Agencia Municipal de Extensión Rural del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación. Se encuentra ubicada atrás de la iglesia católica en el Municipio de San José Acatempa, departamento de Jutiapa a 86 kilómetros de distancia de la capital y está a 34 kilómetros de la cabecera departamental.

1.2.1.2.1 Vías de acceso

Cuenta con dos entradas principales en los kilómetros 86 y 87 sobre la carretera interamericana que conduce a la cabecera departamental de Jutiapa, y al país del Salvador.

1.2.1.3 Visión

“Ser la entidad oficial que propicie el desarrollo agropecuario del Municipio de San José Acatempa, procurando obtener para la población una mayor calidad de vida, mediante la implementación de estrategias adecuadas, que permitan un desarrollo integral, sustentable y sostenido sin afectar al medio ambiente”. (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, 2018)

1.2.1.4 Misión

“Somos una dependencia del MAGA, que coadyuva al desarrollo económico rural e integral, del Municipio de San José Acatempa, desarrollando las políticas y estrategias productivas, organizativas y comerciales con los diferentes productores para mejorar su bienestar”. (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, 2018)

1.2.1.5 Objetivos

General

- Potenciar las capacidades de producción, organización y autogestión de los pobladores rurales del municipio, mediante procesos de educación no formal y ejecución participativa, que tiendan a mejorar la calidad de vida de los productores y sus familias.

Específicos

- Participar dinámicamente en la reducción del riesgo de inseguridad alimentaria y nutricional e incidir en la reducción de la pobreza y pobreza extrema de las familias campesinas, a través del incremento de la productividad, calidad y rentabilidad de los sistemas productivos rurales.
- Fomentar entre los productores rurales, la aplicación de conocimientos para el uso sostenible de los recursos naturales, utilizados en la producción de opciones alimentarias y no alimentarias, con viabilidad sanitaria, económica y ambiental.
- Fortalecer el desarrollo de capacidades locales para la autogestión

productiva, mediante el apoyo a la organización rural existente y el fomento de nuevos grupos organizados, que propicien una mayor competitividad del sector productivo del país; así como, la facilitación de servicios de transferencia y asistencia técnica, capacitación, provisión de insumos y comercialización de productos.

- Propiciar y fortalecer el involucramiento del poder local, a través de la participación de las Municipalidades del país, para que se empoderen de la responsabilidad de fomentar el desarrollo socioeconómico de sus comunidades.
- Promover e impulsar proyectos de desarrollo comunitario, que beneficien a todos los habitantes del municipio de San José Acatempa.

1.2.1.6 Principios

Lograr el desarrollo económico rural integral de los usuarios, que permitan un desarrollo sostenido y una mejor calidad de vida, que incida en la reducción de la pobreza y así mejorar el índice de desarrollo humano en el municipio.

1.2.1.7 Valores

Los valores que se practican a nivel institución son:

- Responsabilidad
- Lealtad
- Compromiso
- Respeto

- Solidaridad

1.2.1.8 Organigrama

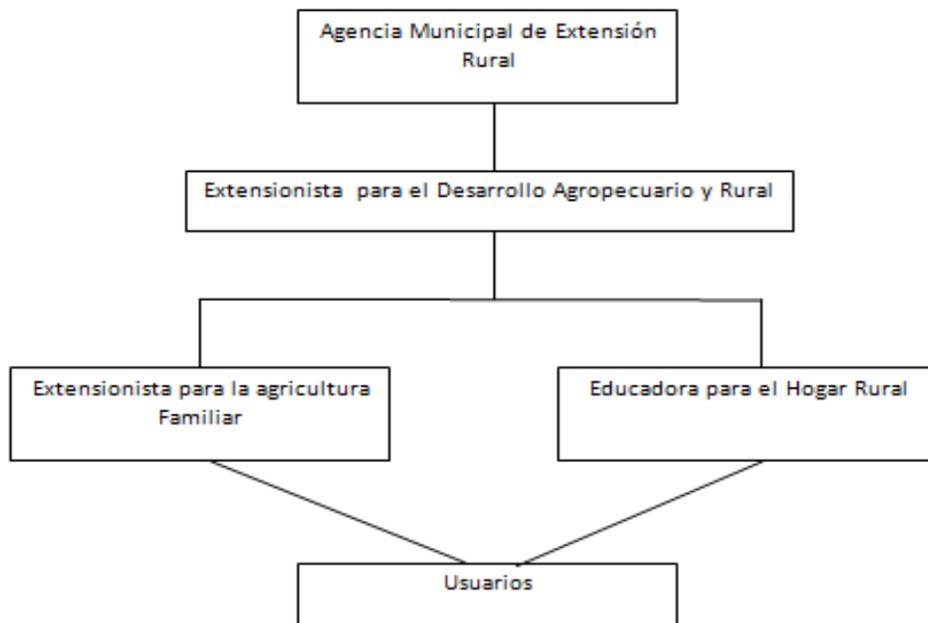


Imagen organigrama No. 2 elaboración propia

1.2.1.9 Servicios que presta

La Agencia Municipal de Extensión Rural del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación presta servicios de programas de alimentos y extensionismo rural, prestando también servicios sociales como capacitaciones y talleres de empoderamiento a la mujer como; bisutería, repostería, cocina, elaboración productos de limpieza, así también; talleres sobre agricultura, cuidados de los cultivos y elaboración de productos naturales para el cuidado de los cultivos.

1.2.2 Desarrollo histórico

1.2.2.1 Fundación

Fue creada en el año 2012 inicia sus funciones en la Municipalidad de San José

Acatempa

1.2.2.2 Fundadores

Fue gestionada por la municipalidad de San José Acatempa bajo la coordinación del Extensionista para el Desarrollo Agropecuario y Rural, Ingeniero Agrónomo. Melvin Renato Hernández, y los extensionistas Perito Agrónomo Morel Estuardo Castillo y la Licda. Helen Beatriz Pineda, quienes aún siguen ocupando sus cargos.

1.2.2.3 Relato cronológico

La Agencia Municipal de Extensión Rural Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación es una Institución Estatal. Inicia en San José Acatempa en septiembre del 2012 con la finalidad de dar asesoría técnica a los agricultores del municipio. Fue creada en el año 2012 inicia a funcionar en la municipalidad de San José Acatempa siendo dirigida por el Extensionista para el Desarrollo Agropecuario y Rural, Ing. Agro. Melvin Renato Hernández, y los extensionistas Perito Agrónomo Morel Estuardo Castillo y la Licda. Helen Beatriz Pineda.

Han ocurrido cambios en la Agencia Municipal de Extensión Rural, ha entregado alimentos a los afectados durante las canículas de los años 2012 y 2014. Con el apareamiento de la roya en el año 2013 han tenido capacitaciones y entrega de insumos agrícolas, fungicidas, bombas de mochilas y un equipo de protección. También se realizó una campaña de recolección y entrega de víveres a los damnificados por la

tragedia ocurrida en el volcán de fuego este año.

1.2.3 Usuarios

1.2.3.1 Tipos

La institución atiende un aproximado de 2,000 usuarios, la mayoría de género masculino cuya cantidad es 1,500 y unas 500 mujeres.

1.2.3.2 Características y condiciones

La procedencia de los usuarios corresponde a una parte del sector urbano y la otra del sector rural, de los cuales el 75% son hombres y el 25% mujeres.

1.2.3.3 Situación económica

La situación económica de los usuarios en algunos casos es de clase media, pero en su mayoría su situación socio económica es de clase baja.

1.2.3.4 Otros que considere relevantes

Tienen estrechas relaciones con la municipalidad por lo que forman parte de proyectos que en ocasiones son patrocinados por la misma, como por ejemplo entrega de bolsas de víveres a personas de escasos recursos.

1.2.4 Infraestructura

Las instalaciones donde funciona la Agencia Municipal de Extensión Rural, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación son alquiladas y están construidas de adobe con repello, techo de lámina y piso.

1.2.4.1 Área total

95 metros cuadrados

1.2.4.2 Área construida

65 metros cuadrados

1.2.4.3 Área descubierta

30 metros cuadrados

1.2.4.4 Ambientes y destino

La Agencia Municipal de Extensión Rural de San José Acatempa, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación no cuenta con salones específicos, pero si con ambiente para talleres, las reuniones se realizan en la institución, también cuenta con servicio de sanitario.

1.2.4.5 Estado de conservación

Las instalaciones físicas del inmueble se encuentran en buenas condiciones.

1.2.4.6 Locales disponibles

Cuenta con 3 espacios que son utilizadas como oficinas y espacio para talleres.

1.2.4.7 Condiciones y uso.

El total de espacios están en óptimas condiciones para ser utilizadas aunque no son propias, pues el alquiler es pagado por la municipalidad ya que el Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación no brinda apoyo económico para el alquiler de las instalaciones adecuadas ni para el pago de los servicios generales como lo es la energía eléctrica, agua, internet.

1.2.5 Proyección social

La institución participa en actividades sociales como en la feria patronal, día de la

madre, carreras de cintas en la celebración del día de San Juan, eventos cívicos y actividades académicas (seminarios, conferencias, capacitaciones) también se da una reunión mensual con los dirigentes de todas las instituciones para coordinar acciones en beneficio de la comunidad.

La Agencia Municipal de Extensión Rural de San José Acatempa, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación mantiene una buena relación con diversas instituciones del municipio (Municipalidad, Centro de Salud, Ministerio de Educación, Policía Nacional Civil, Ministerio de Desarrollo Social, Comunidad Agropecuaria, Registro Nacional de las Personas, Juzgado de Paz.)

1.2.6 Finanzas

1.2.6.1 Presupuesto

El personal devenga un salario que es pagado por el renglón 0-29 y 189. Agencia Municipal de Extensión Rural, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación de San José Acatempa no cuenta con presupuesto asignado directamente, la Coordinación Departamental le proporciona algunos insumos.

1.2.6.2 Análisis del flujo económico

Las auditorías interna y externa se realizan con periodicidad, debido a que se manejan programas de apoyo social,

1.2.6.3 Fuentes de obtención de los fondos.

Coordinación Departamental del Ministerio de agricultura Ganadería y Alimentación Municipalidad de San José Acatempa.

1.2.6.4 Patrocinadores

- Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación.
- Municipalidad de San José Acatepa
- Personal de la institución

1.2.6.5 Venta de bienes y servicios

Únicamente presta servicios a los promotores y promotoras asociadas, entre ellos:

- Bisutería
- Elaboración de arreglos florales
- Gastronomía
- Elaboración de productos de limpieza
- Repostería
- Artesanías
- Cuidado de cultivos
- Entrega de fertilizantes
- Apoyo a los agricultores
- Elaboración de productos naturales para el cuidado de los cultivos

1.2.6.6 Cartera de cuentas por cobrar y pagar

Entre las cuentas por pagar se encuentran el alquiler de las instalaciones y el servicio de energía eléctrica, gastos que cubre la municipalidad de San José Acatepa.

1.2.6.7 Acceso a créditos

No existe evidencia ya que como institución no cuentan con este respaldo.

1.2.6.8 Previsiones

Materiales con los que se cuenta en la oficina o donaciones.

1.2.7 Política laboral

1.2.7.1 Procesos para contratar personal

Los establece únicamente el Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación

1.2.7.2 Perfiles para los puestos

El Extensionista para el Desarrollo Agropecuario y Rural debe ser de profesión

Ingeniero Agrónomo.

El Extensionista para la agricultura Familiar debe ser de profesión Perito Agrónomo o

Ingeniero Agrónomo.

La Educadora para el Hogar Rural debe ser de profesión Maestra o Trabajadora Social.

1.2.7.3 Procesos de capacitación

El personal contratado asiste a reuniones 1 una vez al mes

1.2.8 Administración

1.2.8.1 Planeamiento (tipos de planes)

La Agencia Municipal de Extensión Rural de San José Acatempa, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación elabora planes semanal, mensual y anual, los elementos que integran los planes es la cantidad de capacitaciones, la implementación de los planes es ejecutando las capacitaciones, las bases de los planes es el sistema nacional

de extensión rural y la política nacional de desarrollo integral y no se cuenta con un plan de contingencia.

1.2.8.2 Organización

Los niveles jerárquicos de organización están de la siguiente forma; el nivel superior está a cargo del Extensionista para el Desarrollo Agropecuario y Rural, luego los 2 extensionistas, y el nivel inferior está compuesto por los usuarios el organigrama es de tipo lineal.

1.2.8.3 Coordinación

En la institución si existe manual de funciones, informativos internos, una cartelera informativa, los medios utilizados para la comunicación escrita son: solicitudes, oficios, circulares. La institución maneja los siguientes tipos de comunicación: escrita, verbal y a través de medios electrónicos.

1.2.8.4 Control

Las normas de control que se manejan en la institución son a base de cronogramas también se cuenta con un registro de asistencia y el personal es evaluado constantemente, todas las actividades son registradas en un libro de actas y conocimientos la elaboración de expedientes administrativos se realizan cada vez que se reciben los beneficios.

1.2.8.5 Supervisión

Los mecanismos utilizados en las supervisiones son: las visitas de campo a los beneficiarios de los programas, la periodicidad de supervisiones son semanales, el personal encargado de la supervisión es el Coordinador y la Contraloría General de

Cuenta.

Los tipos de supervisiones que se realizan en la institución son: presencial y documental: lista de cotejo y ficha de observación.

1.2.9 Ambiente institucional

1.2.9.1 Clima laboral

Es un ambiente agradable donde existe compañerismo, ética y moral, así mismo respeto a los puntos de vista de cada uno de los colaboradores.

1.2.9.2 Relaciones interpersonales

Las relaciones interpersonales que se manifiestan dentro de la institución están basadas en la comunicación, y esto permite que logren los objetivos pretendidos para el beneficio de la comunidad.

1.2.9.3 Trabajo en equipo

En la institución todos son muy unidos y se ayudan mutuamente logrando resultados satisfactorios en cada actividad que realizan.

1.2.9.4 Sentido de pertenencia

Las personas que laboran en la institución brindan seguridad y confianza a los usuarios y estos manifiestan mucho afecto lo cual hace que el ambiente sea agradable y se pueda llevar a cabo la prestación de servicios de la institución.

1.2.9.5 Compromiso

Cada miembro de la institución cumple con sus obligaciones de una forma comprometida y respetando normas y reglas establecidas, esto permite tener una formación integral y que todo lo que se proponen lo alcancen de manera correcta

evidenciando sus logros.

1.2.9.6 Liderazgo

Es un líder democrático pues es una persona que no tiene preferencia con nadie, toma las decisiones en consenso con sus compañeros y toma en cuenta las diferentes opiniones para luego decidir entre la más acertada.

1.3 Lista de deficiencias, carencias identificadas

- Escaso mobiliario y en malas condiciones
- Escaso material de trabajo
- La propiedad es alquilada y no se cuenta con salón de usos múltiples.
- Carece de servicio de teléfono e internet en la oficina por falta de fondos.
- No hay personal administrativo y de servicio.
- No cuenta con un plan de contingencia
- No se realizan intercambios deportivos
- No se realizan periódicamente proyectos de proyección social.

1.4 Problematización de las carencias

1.4.1 Tabla carencias- problema

Carencias	Problema
Escaso mobiliario y en malas condiciones	¿Qué hacer para obtener la donación de nuevo mobiliario?
Escaso material de trabajo	¿Cómo obtener material de trabajo para un mejor funcionamiento de la institución?
La propiedad es alquilada y no se cuenta con salón de usos múltiples.	¿Cómo contar con instalaciones propias o un lugar más adecuado para el buen funcionamiento de la institución?
Carece de servicio de teléfono e internet en la oficina por falta de fondos.	¿Cómo agenciarse de fondos para cubrir los servicios de telefonía e internet?
No hay personal administrativo y de servicio.	¿Cómo gestionar la contratación de personal administrativo y de servicio?
No cuenta con un plan de contingencia	¿Qué hacer para elaborar el plan de contingencia del institución?
No se realizan intercambios deportivos	¿Por qué no se realizan intercambios deportivos?
No se realizan periódicamente proyectos de proyección social.	¿Por qué no se realizan de manera constante proyectos de proyección social?

Tabla No. 1 carencias – Problemas

1.4.2 Hipótesis – Acción.

Problema	Hipótesis - acción
¿Qué hacer para obtener la donación de nuevo mobiliario?	Si se gestiona ante la municipalidad entonces se podrá obtener la donación de nuevo mobiliario.
¿Cómo obtener material de trabajo para un mejor funcionamiento de la institución?	Si se gestiona material de trabajo ante instituciones, entonces se podrá obtener el mismo por medio de donación.
¿Cómo contar con instalaciones propias o un lugar más adecuado para el buen funcionamiento de la institución?	Si se gestiona ante la municipalidad un terreno o el alquiler de un lugar más adecuado, entonces se contará con instalaciones para el buen funcionamiento institucional.
¿Cómo agenciarse de fondos para cubrir los servicios de telefonía e internet?	Si se gestiona ante una empresa de servicios telefónicos y de internet un paquete aun costo accesible para la institución entonces contarán con este servicio.
¿Cómo gestionar la contratación de personal administrativo y de servicio?	Si se gestiona ante el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, entonces se obtendrá la contratación de más personal.
¿Qué hacer para elaborar el plan de contingencia de la institución?	Si se elabora un plan de contingencia entonces se contará con instrumento de acciones en casos de emergencia.
¿Por qué no se realizan intercambios deportivos?	Si se realizaran intercambios deportivos, entonces se tendrá una mejor convivencia.

¿Por qué no se realizan de manera constante proyectos de proyección social?	Si se elabora una guía sobre desnutrición y como combatirla con alimentos existentes dentro del municipio, entonces se contará con un instrumento técnico para mejorar la nutrición de la comunidad
---	---

Tabla No.2 Hipótesis – acción

1.5 Selección del problema

1.5.1 Propuesta de intervención-proyecto

Guía sobre desnutrición y como combatirla con alimentos existentes dentro de la comunidad, Agencia Municipal de Extensión Rural, San José Acatempa, Jutiapa.

1.6 Descripción de indicadores

1.6.1 Análisis de viabilidad y factibilidad

Indicador	Si	No
¿Se tiene, por parte de la institución, el permiso para hacer el proyecto?	X	
¿Se cumplen con los requisitos necesarios para la autorización del proyecto?	X	
¿Existe alguna oposición para la realización del proyecto?		X

Tabla No. 3 indicador

1.6.2 Estudio técnico

Indicador	Si	No
¿Están bien definida la ubicación de la realización del proyecto?	X	
¿Se tiene exacta idea de la magnitud del proyecto?	X	
¿El tiempo calculado para la ejecución del proyecto es el adecuado?	X	
¿Se tiene claridad de las actividades a realizar?	X	
¿Existe disponibilidad de los talentos humanos requeridos?	X	
¿Está claramente definido el proceso a seguir con el proyecto?	X	
¿Se ha previsto la organización de los participantes en la ejecución del proyecto?	X	
¿Se tiene la certeza jurídica del proyecto a realizar?	X	

Tabla No. 4 estudio Técnico

1.6.3 Estudio de mercado

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

Tabla No. 5 estudio de mercado

1.6.4 Estudio económico

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

Tabla No. 6 estudio económico

1.6.5 Estudio financiero

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

Tabla No. 7 estudio Financiero

Capítulo 2

Fundamentación teórica

2.1 Elementos teóricos

- **Desnutrición**

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

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

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

- **Malnutrición**

La malnutrición es el estado que aparece como resultado de una dieta desequilibrada, en la cual hay nutrientes que faltan, o de los cuales hay un exceso, o cuya ingesta se da en la proporción errónea. Puede tener como causa también la sobrealimentación.

Una de las principales causas de malnutrición en los países desarrollados y en vías de desarrollo es la simplificación general de las dietas, que se basan principalmente en hidratos de carbono refinados (procedentes del trigo, el arroz y el azúcar), grasas y aceites procesados. Estos "alimentos modernos" han desplazado, descuidado y relegado al olvido a los alimentos tradicionales y autóctonos, los cuales son generalmente más nutritivos.

- **Desnutrición infantil**

Hace referencia a los procesos carenciales nutricionales que afectan a los niños.

Tipos de desnutrición infantil

- **Desnutrición crónica**

Un niño que presenta desnutrición crónica presenta un retraso en su crecimiento. Se mide comparando la talla del niño con el estándar recomendado para su edad. Indica una carencia de los nutrientes necesarios durante un tiempo prolongado, por lo que aumenta el riesgo de que contraiga enfermedades y afecta al desarrollo físico e intelectual del niño.

El retraso en el crecimiento puede comenzar antes de nacer, cuando el niño aún está en el útero de su madre. Si no se actúa durante el embarazo y antes de que el niño cumpla los dos años de edad, las consecuencias son irreversibles y se harán sentir durante el resto de su vida. Wisbaum, W. (2011). La desnutrición infantil. España.

- **Desnutrición aguda moderada**

Un niño con desnutrición aguda moderada pesa menos de lo que le corresponde con relación a su altura. Se mide también por el perímetro del brazo, que está por debajo del estándar de referencia. Requiere un tratamiento inmediato para prevenir que empeore.

Wisbaum, W. (2011). La desnutrición infantil. España.

- **Desnutrición aguda grave o severa**

Es la forma de desnutrición más grave. El niño tiene un peso muy por debajo del estándar de referencia para su altura. Se mide también por el perímetro del brazo. Altera todos los procesos vitales del niño y conlleva un alto riesgo de mortalidad. El riesgo de muerte para un niño con desnutrición aguda es 9 veces superior que para un niño en condiciones normales. Requiere atención médica urgente. Wisbaum, W. (2011). La desnutrición infantil. España.

- **Carencia de vitaminas y minerales**

La desnutrición debido a la falta de vitaminas y minerales se puede manifestar de múltiples maneras. La fatiga, la reducción de la capacidad de aprendizaje o de inmunidad son solo algunas de ellas. Wisbaum, W. (2011). La desnutrición infantil. España.

- **Requerimientos nutricionales**

Cantidad de energía y nutrientes, necesarios para satisfacer las necesidades de un individuo sean cuales sean sus circunstancias fisiológicas (crecimiento, embarazo, lactancia) y de actividad o patológicas (presencia de alguna enfermedad).

- **Alimento**

Sustancia o producto de carácter natural o artificial, para el consumo humano. Es cualquier sustancia que aporta la materia y la energía necesaria para realizar funciones vitales.

- **Nutrientes**

Son componentes químicos de los alimentos que se pueden utilizar una vez que se han ingerido y absorbido. Comprenden los factores dietéticos de carácter orgánico e inorgánico contenidos en los alimentos y que tienen una función específica en el organismo.

- **Nutrientes mayores**

Son aquellos que el cuerpo necesita en mayores cantidades siendo estos: carbohidratos, proteínas y grasas.

- **Nutrientes menores**

Los que el cuerpo necesita en menores cantidades siendo estos: vitaminas y minerales.

- **Carbohidratos**

Son los que proporcionan al organismo energía, indispensable para el funcionamiento y desarrollo de las actividades diarias. Los alimentos fuentes de carbohidratos son: granos, cereales, papa, pan, yuca, plátano, azúcar, miel, etcétera.

- **Proteínas**

Su función principal es la formación de todos los tejidos en el organismo. Las proteínas pueden ser de origen animal y vegetal. Las proteínas de origen animal las encontramos en todo tipo de carnes, leche y huevos. Las proteínas de origen vegetal las encontramos en frijoles, soya, así como las mezclas de harinas (Incaparina y otras similares).

- **Grasas**

Son una fuente concentrada de energía. Son contribuyentes de la pared celular, ayudan a la formación de hormonas y membranas, útiles para la absorción de las vitaminas liposolubles. Las grasas pueden ser de origen animal o vegetal.

- **Vitaminas**

Ayudan a regular las diferentes funciones del organismo. El cuerpo humano solo las necesita en pequeñas cantidades, pero si no se consumen, afectan la salud del individuo. Las vitaminas se encuentran en pequeñas cantidades en casi todos los alimentos, principalmente en frutas, hierbas, verduras y productos de origen animal.

- **Minerales**

Al igual que las vitaminas, los minerales se necesitan en pequeñas cantidades. Estos forman parte de los tejidos y participan en funciones específicas del organismo. Los minerales también están presentes en pequeñas cantidades en muchos alimentos, especialmente en los de origen animal.

- Sodio: Alimentos encurtidos, curados o preparados con sal, que es una fuente principal.
- Calcio: Los productos lácteos son una buena opción, al igual que las sardinas, las algas o las espinacas.
- Fósforo: El pescado es una gran fuente natural de fósforo, al igual que la soja, los cereales y la carne roja.
- Potasio: Aquí logramos un buen aporte a través de las legumbres, frutas como el plátano, hortalizas y verduras en general.
- Azufre: Los espárragos son muy ricos en azufre, como la cebolla, la col, las legumbres y la yema de huevo.
- Magnesio: Aquí destacaríamos el trigo, la soja, las judías, el maíz, el arroz o el trigo. También encontramos este mineral en el plátano y la avena.
- Yodo: La sal marina es una gran fuente de yodo, como las algas, el marisco y el pescado.

- Hierro: No hay como unas buenas lentejas para lograr un buen aporte de hierro, pero podemos añadir carne, garbanzos, espinacas, algas y pan integral.
- Flúor: El pescado, la soja, las espinacas y el té son alimentos muy ricos en flúor.
- Cobalto: De nuevo las lentejas y la carne, junto con los productos lácteos y el pescado, son imprescindibles para una correcta alimentación con cobalto.
- Manganeso: Cereales, legumbres, soja, té, plátanos, judías, pescado y marisco.
- Cobre: Encontramos cobre en los cereales, el cacao, las legumbres, setas y en el queso.
- Litio: Las patatas son ricas en litio, igual que la mayor parte de los vegetales, pescado y marisco.
- Níquel: Los cereales, las espinacas y las legumbres se unen al perejil como alimentos de gran contenido en este mineral.

Los siete pasos para una alimentación sana

En la olla de Guatemala se representan seis grupos de alimentos básicos, así como la frecuencia de consumo aconsejada, tanto diaria como semanal, de cada uno de ellos.

Todos los días

1. Granos (legumbres), cereales y papas (patatas)
2. Hierbas y verduras
3. Frutas

Por lo menos, 1 vez/semana

4. Carnes

Por lo menos, 2 veces/semana

5. Leche y derivados

Con moderación

6. Azúcar y grasas

A continuación, se muestran los siete pasos que quedan reflejados junto a la olla de la alimentación de Guatemala:

1. Incluya en todos los tiempos de comida granos, cereales o papas, porque alimentan, son económicos y sabrosos.
2. Coma todos los días hierbas o verduras para beneficiar su organismo.
3. Todos los días coma fruta, cualquiera que sea, porque son sanas, digestivas y alimenticias.
4. Si come todos los días tortillas (de harina de cereal) y frijoles, por cada tortilla coma una cucharada de frijol para que ésta sea más sustanciosa.
5. Coma dos veces por semana, por lo menos, un huevo, un pedazo de queso o un vaso de leche para complementar su alimentación.
6. Al menos una vez por semana coma un pedazo de hígado o de carne para fortalecer su organismo.
7. Para mantenerse sano, coma variado como se indica en la olla familiar.

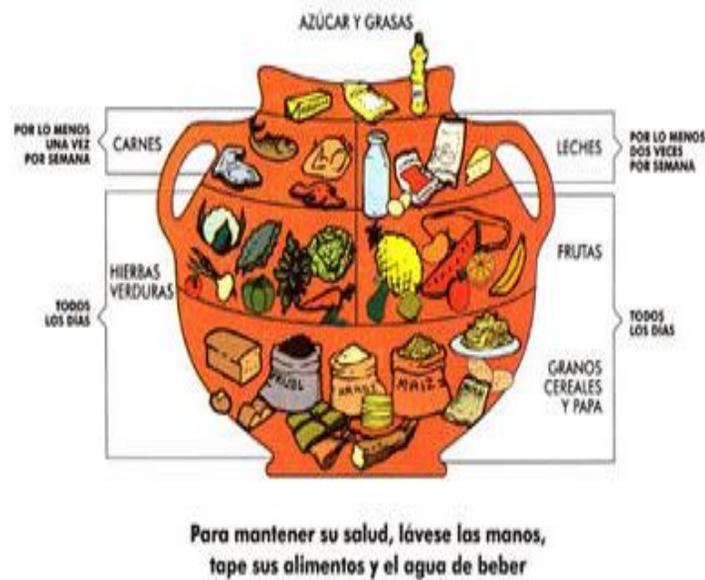


Imagen olla alimenticia No. 3, recuperado de

<https://www.google.com/search?q=olla+alimenticia&tbn=>

2.2 Fundamento legal

(Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, Decreto No. 32-2005)

Es un derecho de todos los guatemaltecos acceder a una alimentación que satisfaga sus necesidades nutricionales y sociales, condición fundamental para el logro del desarrollo integral de la persona y de la sociedad en su conjunto, por lo que se hace necesario mejorar las condiciones que permitan superar la inseguridad alimentaria y nutricional en que se encuentra la población guatemalteca, y a que las mismas representan un serio obstáculo para el desarrollo social y económico del país, especialmente en el área rural y en los grupos urbano marginales e indígenas.

Amaranto

El amaranto se caracteriza por su resistencia. Puede crecer en regiones húmedas donde se registran numerosas precipitaciones, pero también en zonas secas. Por sus usos alimenticios, se trata de una planta cultivada en todo el mundo.

Propiedades

- El amaranto era empleado como energizante y alimento curativo.
- Algunas de sus aplicaciones medicinales incluyen el tratamiento contra la diarrea, para lo cual se puede preparar una infusión, o bien la prevención del sobrepeso, gracias a su contenido rico en fibra. Por otro lado, también puede resultar beneficioso en pacientes de enfermedades tales como la hipertensión arterial, el cáncer de colon, la osteoporosis, la encefalopatía hepática, la insuficiencia hepática, el estreñimiento y la insuficiencia renal crónica. (De, 2008 -2018)

Espinaca

La espinaca es un excelente recurso natural de vitaminas, fibras y minerales, que, en comparación con las carnes, aporta pocas calorías y no contiene grasas. Es también rica en fitonutrientes, especialmente el betacaroteno y la luteína, convirtiéndola en un vegetal con propiedades antioxidantes que nos protegen del daño celular. Sus tallos son más ricos en fibra que las hojas.

La espinaca está compuesta mayormente por agua. La cantidad de grasas e hidratos de carbono es muy baja, pero es uno de los vegetales que más proteínas contiene. Es rica en fibras, especialmente los tallos, resultando muy beneficioso para nuestra salud.

Propiedades

- Promueve el transporte y depósito de oxígeno en los tejidos.
- Aumenta la fuerza muscular
- Ayuda a bajar de peso
- Favorece el tránsito intestinal
- Promueve la energía y vitalidad.
- Ayuda a prevenir enfermedades.
- Beneficia a mujeres embarazadas y niños.
- Mejora la visión.
- Mantiene la presión arterial balanceada. (De, 2008 -2018)

Acelga

Es una hortaliza de hoja verde con **propiedades nutricionales** muy beneficiosas. Las acelgas son originarias del Mediterráneo y su cultivo hoy en día se ha extendido por todo el mundo. Son unas **hortalizas** con hojas grandes, con forma ovalada y verdes y la penca puede presentar varios colores, desde el blanco hasta el rosa fuerte. Aunque la acelga se cultiva durante todo el año, su mejor época podría ser desde el otoño hasta la primavera.

Propiedades

- Evitar la pérdida de visión, conjuntivitis, glaucoma o cataratas.
- Las acelgas favoreces la buena digestión de los alimentos.
- Por su contenido en hierro y ácido fólico ayudan a evitar o combatir las anemias.
- Combatir **infecciones** como faringitis, bronquitis o sinusitis.
- Nos ayuda a mantener un buen tránsito intestinal y evitar **estreñimiento**.
- Previene la aparición de **hemorroides**. (Agricultor, 2012)

Capítulo 3

Plan de acción

3.1 Identificación

3.1.1 Universidad: de San Carlos de Guatemala.

3.1.2 Centro: Universitario de Santa Rosa.

3.1.3 Licenciatura: en Pedagogía y Administración Educativa.

3.1.4 Estudiante: Dámaris Cristina Morán Estrada.

3.1.5 Registro académico: 201045199

3.1.6 Código único de identificación: 1978525990606

3.2 Título del Proyecto

Guía sobre desnutrición y como combatirla con alimentos existentes dentro de la comunidad, Agencia Municipal de Extensión Rural, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación San José Acatempa, Jutiapa.

3.3 Problema seleccionado

¿Por qué no se realizan de manera constante proyectos de proyección social?

3.4 Hipótesis- acción

Si se elabora una guía sobre desnutrición y como combatirla con alimentos existentes dentro de la comunidad, dirigido a la Agencia Municipal de Extensión Rural, Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación San José Acatempa, Jutiapa. Entonces se contará con un instrumento técnico para mejorar la nutrición de la comunidad

3.5 Ubicación geográfica de la intervención

Kilometro 86 San José Acatempa, Barrio el Centro atrás de la Iglesia Católica.

3.6 Ejecutor de la intervención

Estudiante del ejercicio profesional supervisado.

3.7 Unidad ejecutora

Universidad de San Carlos de Guatemala, Centro Universitario de Santa Rosa.

Agencia Municipal de Extensión Rural.

3.8 Descripción de la intervención

La siguiente intervención consistió en la implementación del taller sobre "Elaboración de comidas nutritivas con plantas nativas del municipio", dirigido a madres de niños con problemas de desnutrición detectados por medio del Centro de Salud.

La intervención se desarrollo en dos sesiones de 5 horas cada una, en las instalaciones de la Agencia Municipal de Extensión Rural, del municipio de San José Acatempa, departamento de Jutiapa, el taller se impartió a 19 madres de niños con desnutrición.

Se diseñó una guía nutricional con alimentos regionales, está compuesta por dos capítulos, el primero de estos está estructurado de la siguiente manera, toda la teoría relacionada con desnutrición y cómo evitarla. El segundo capítulo tendrá todas las recetas de comidas que se pueden elaborar con alimentos nutritivos del municipio.

Con el desarrollo de este proyecto se obtuvo, para los niños afectados con desnutrición una mejor calidad en su alimentación, mediante la implementación de cada una de las recetas contenidas en la guía, que les permitirá una vida saludable.

3.9 Justificación de la intervención

La intervención se realizó, acorde con el diagnóstico que fue realizado en las instalaciones de la Agencia Municipal de Extensión Rural, se detectó que no se están alcanzando los objetivos debido a que no se realizan de manera constante proyectos de proyección social, en los cuales se den a conocer los casos de desnutrición así como las consecuencias y maneras de cómo combatir la desnutrición dentro del municipio para beneficio de la población y así evitar que surjan más niños afectados. Hubo mucho entusiasmo en la institución para llevar a cabo las diferentes actividades, y así tener un resultado satisfactorio al realizar cada una de ellas. Es necesario entonces, elaborar una guía nutricional con alimentos regionales que sirva de apoyo, para evitar que surjan nuevos casos de desnutrición.

3.10 Objetivos

3.10.1 Objetivo general

Implementar talleres sobre la "Elaboración de comidas nutritivas con plantas nativas del municipio" dirigido a madres de niños desnutridos dentro del municipio de San José Acatempa, Jutiapa.

3.10.2 Objetivos específicos

Diseñar la guía nutricional de alimentos regionales, dirigida a madres de niños con problemas de desnutrición del municipio de San José Acatempa, Jutiapa.

Desarrollar talleres sobre la elaboración de alimentos nutricionales.

Entregar una copia de la guía nutricional de alimentos regionales, dirigida a madres de niños desnutridos del municipio de San José Acatempa, Jutiapa.

3.11 Metas

Cumplir con el 100 % en la elaboración guía que dé a conocer las causas y las consecuencias de la desnutrición, así mismo la manera de cómo combatirla con alimentos que se encuentran dentro de la región.

Desarrollar dos talleres elaborando las recetas nutritivas.

Entregar la guía con sus diferentes copias a las autoridades.

3.12 Beneficiarios

3.12.1 Directos: madres y niños afectados por la desnutrición.

3.12.2 Indirectos: Familia de niños con desnutrición, población en general.

3.13 Actividades a desarrolladas para el logro de los objetivos

Elaboración y entrega del plan acción.

Corrección, revisión y entrega del plan acción.

Investigación documental sobre desnutrición, tipos y efectos que causa.

Investigación documental sobre recetas para elaboración de comidas con ingredientes regionales.

Solicitud para adquisición de refacciones y materiales a utilizar.

Revisión del contenido de la guía por asesor.

Solicitud de autorización para ejecutar los talleres.

Invitar a las madres de familia con las que se impartirán los talleres.

Ejecución del taller 1.

Ejecución taller 2.

Solicitud para sufragar gastos de empastado de las guías.

Revisión por el asesor de la guía.

Evaluación de la ejecución.

Entrega de guías a las madres.

Elaboración del informe de la ejecución del proyecto.

Entrega del informe de ejecución del proyecto.

Redacción de informe final.

Entrega de informe final.

3.14 Metodología de trabajo

Se planificó la implementación de los talleres para compartirlos con las madres de niños con problemas de desnutrición, luego de la respectiva planificación se hizo el llamado a las madres para que asistieran a los talleres a las oficinas de la Agencia Municipal de Extensión Rural. Se trabajaron dos talleres uno donde se les proporcionó toda la información de la desnutrición sus causas y consecuencias. Y el siguiente taller se les dio información de cómo combatirla con recetas nutricionales. Se gestionó el apoyo necesario para brindarles a los niños y madres una pequeña refacción así como también unos regalitos. Se elaboraron diplomas para incentivar a las madres para que sigan participando en actividades de esta índole. Fue un proceso metodológico basado en participación – acción.

3.15 Cronograma de actividades

No.	Actividad.	Responsable.		agosto				septiembre				octubre				noviembre				Resultado	
				M	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3		4
1	Elaboración y entrega del plan de acción.	Estudiante de E P S.	P	E																	Plan de acción elaborado.
2	Corrección y entrega del plan de acción.	Estudiante de E P S.	P	E																	Plan de acción entregado.
3	Investigaciones sobre desnutrición infantil.	Estudiante de E P S.	P	E																	Investigaciones realizadas.
4	Solicitud de autorización para ejecutar talleres.	Estudiante de E P S.	P	E																	Solicitud entregada.
5	Invitara a madres de familia quienes se les impartirán los talleres.	Estudiante de E P S.	P	E																	Invitaciones entregadas.
6	Ejecución taller 1.	Estudiante de E P S.	P	E																	Ejecución realizada.
7	Ejecución taller 2.	Estudiante de E P S.	P	E																	Ejecución realizada.
8	Solicitud para sufragar gastos de empastado de las guías.	Estudiante de E P S.	P	E																	Solicitud de gestiones entregadas.
9	Revisión por el asesor de la guía.	Estudiante de E P S.	P	E																	Guía revisada por el asesor.
10	Evaluación de la ejecución.	Estudiante de E P S.	P	E																	Plan de proyecto presentado.
11	Entrega de la guía.	Estudiante de E P S.	P	E																	Plan aprobado.
12	Elaboración del informe de la ejecución del proyecto.	Estudiante de E P S.	P	E																	Perfil aprobado.
13	Entrega del informe de la ejecución del proyecto.	Estudiante de E P S.	P	E																	Informe de ejecución entregado.
14	Entrega del informe final.	Estudiante de E P S.	P	P																	Informe final entregado.

Tabla No. 08 cronograma de actividades

3.16 Recursos

3.16.1 Talento humano: estudiante del ejercicio profesional supervisado, trabajadores de la agencia municipal de extensión rural, asesor, 19 madres de niños con desnutrición.

3.16.2 Materiales: hojas de papel bond, lapiceros, lápiz, marcadores, papel manila, almohadilla.

3.16.3 Técnicos: estufa e implementos de cocina.

3.16.4 Tecnológicos: computadora, impresora, celular.

3.16.5 Físicos: instalaciones de la Agencia Municipal de Extensión Rural de San José Acatempa, sillas

3.16.6 Financieros: Los recursos financieros se obtendrán por medio de gestión a diferentes instituciones.

3.16.6.1 Presupuesto

Cantidad	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
Papelería y útiles			
5	Resmas de papel bond tamaño carta	Q. 40.00	Q.200.00
4	Botes de tinta (negro, rojo, azul, amarillo)	Q. 40.00	Q.160.00
25	Empastados	Q. 10.00	Q.250.00
10	Lapiceros	Q. 1.00	Q.10.00
10	Lápiz	Q.1.00	Q.10.00
02	Marcadores	Q.5.00	Q.10.00
10	Pliegos de papel manila	Q.0.50	Q.50.00
1	Almohadilla		Q.10.00
Materiales Tecnológicos			
1	Computadora (propia)	Q. 0.00	Q. 0.00
1	Impresora (propia)	Q. 0.00	Q. 0.00
1	Cañonera (alquiler)	Q. 50.00	Q. 50.00
Alimentación			
40	Refacciones	Q. 10.00	Q.400.00
Otros Gastos			
	Imprevistos	Q.150.00	Q.150.00
Total			Q.1,300.00

Tabla No. 09 presupuesto

3.16.6.2 Fuentes de financiamiento

El financiamiento se obtuvo de la gestión hecha por parte del estudiante del ejercicio profesional supervisado.

3.17 Evaluación

Para verificar y valorar el desarrollo del plan se utilizó un cronograma doble (planificado-ejecutado), en el que se visualizó la concordancia o discrepancia entre lo que se planificó y lo que se ejecutó, y si hay algunas variantes determinar como efecto positivo o negativo en el logro de los objetivos del plan.

Capítulo 4

Ejecución y sistematización de la intervención

4.1 Descripción de las actividades realizadas

No.	Actividad	Resultado
1	Elaboración y entrega del plan acción.	Plan de acción elaborado
2	Corrección, revisión y entrega del plan acción.	Plan de acción entregado
3	Investigación documental sobre desnutrición, tipos y efectos que causa.	Investigaciones realizadas
4	Investigación documental sobre recetas para elaboración de comidas con ingredientes regionales.	Investigaciones realizadas
5	Solicitud de autorización para ejecutar los talleres.	Solicitud entregada
6	Invitar a las madres de familia con las que se impartirán los talleres.	Invitaciones entregadas
7	Ejecución del taller 1.	Ejecución realizada
8	Ejecución del taller 2.	Ejecución realizada
9	Solicitud para sufragar gastos de empastado de las guías.	Solicitudes de gestión entregadas
10	Revisión por el asesor de la guía.	Guía revisada por el asesor
11	Evaluación de la ejecución.	Plan de proyecto presentado
12	Entrega de guías a las madres.	Plan aprobado
13	Elaboración del informe de la ejecución del proyecto	Perfil realizado
14	Entrega del informe de ejecución del proyecto.	Informe de ejecución entregado
15	Redacción de informe final.	Informe final elaborado
16	Entrega de informe final.	Informe final entregado

Tabla No. 10 descripción de actividades

4.2 Productos, logros y evidencias

Productos	Logros
Talleres sobre desnutrición y de cómo preparar recetas nutritivas.	Se socializó y se elaboraron recetas de comidas nutritivas con las madres de niños con problemas de desnutrición.
Guía nutricional con alimentos regionales, dirigida a madres de familia de hijos con problemas de desnutrición.	Se socializó el contenido de la guía con las madres de niños con problemas de desnutrición.
Impresión y empastado de la guía nutricional con alimentos regionales.	Se hizo entrega a las autoridades de la guía nutricional con alimentos regionales.

Tabla No. 11 productos, logros y evidencias

**Universidad de San Carlos de Guatemala
Centro Universitario de Santa Rosa
Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa
Sección Cuilapa, Santa Rosa**

San José Acatempa, Jutiapa 08 de agosto del 2018.

**Ingeniero Agrónomo: Melvin Renato Hernández
Extensionista para el Desarrollo Rural y Agropecuario,
Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación.**

Reciba un cordial y atento saludo, deseándole éxitos en sus labores diarias.

Por este medio Yo: Dámaris Cristina Morán Estrada, estudiante de la carrera Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, con carné No. 201045199 de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Centro Universitario de Santa Rosa, expongo ante usted que para cumplir con el requerimiento de graduación es necesario realizar el Ejercicio Profesional Supervisado, por lo cual:

SOLICITO

Me permita efectuar el Ejercicio Profesional Supervisado en las instalaciones de la Agencia Municipal de Extensión Rural, Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación, San José Acatempa, Jutiapa, el cual su persona dirige.

Agradeciendo de antemano toda la colaboración que pueda brindar a la presente y esperando la respuesta que usted se sirva brindar.

Respetuosamente.


Dámaris Cristina Morán Estrada
Estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado.



Imagen solicitud para realizar ejercicio profesional supervisado No. 4

Universidad de San Carlos de Guatemala
Centro Universitario de Santa Rosa
Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa
Sección Cuilapa, Santa Rosa

San José Acatempa, Jutiapa 08 de agosto del 2018.

Ingeniero Agrónomo: Melvin Renato Hernández
Extensionista para el Desarrollo Rural y Agropecuario,
Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación.

Reciba un cordial y atento saludo, deseándole éxitos en sus labores diarias.

Como estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, en el Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

SOLICITO

Me permita efectuar el diagnóstico institucional dentro las instalaciones de la Agencia Municipal de Extensión Rural, Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación, San José Acatempa, Jutiapa, el cual su persona dirige.

Agradeciendo de antemano toda la colaboración que pueda brindar a la presente y esperando la respuesta que usted se sirva brindar.

Respetuosamente.

Dámaris Cristina Morán Estrada
Estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado.



Imagen solicitud para efectuar diagnostico No.5

Acta toma de posesión

Acta No. 01-2018

En el municipio de San José Acatempa, departamento de Guatemala, sede de la Agencia Municipal de Extensión Rural del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, siendo las dos de la (tarde) tarde con treinta minutos del día miércoles ocho de agosto del año dos mil dieciocho, reunidos las autoridades de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Centro Universitario de Sasta Tosa, el coordinador de la Carrera de pedagogía Licenciado Walter Armando Carvajal Díaz, el Asesor de Ejercicio Profesional Supervisado Licenciado Elnar Erik González Ramos, el Ingeniero Melvin Pineda Hernández de la Agencia Municipal de Extensión Rural, en respuesta a la solicitud presentada con anterioridad por el estudiante Dámaris Cristina Morán Estrada con número de Registro Académico 201045199 y Código Único de Identificación 1978525990606 estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado de la Carrera Licenciatura en pedagogía y Administración Educativa, todos para dejar constancia de lo siguiente: PRIMERO: se tuvo a la vista la solicitud para realizar el Ejercicio Profesional Supervisado, del estudiante antes mencionado, razón por la cual el Licenciado Elnar Erik González Ramos la da formal posesión para que a partir de la fecha pueda cumplir con todo el proceso que el normativo vigente del Ejercicio Profesional Supervisado exige, previo

Imagen acta de toma de posesión No. 6

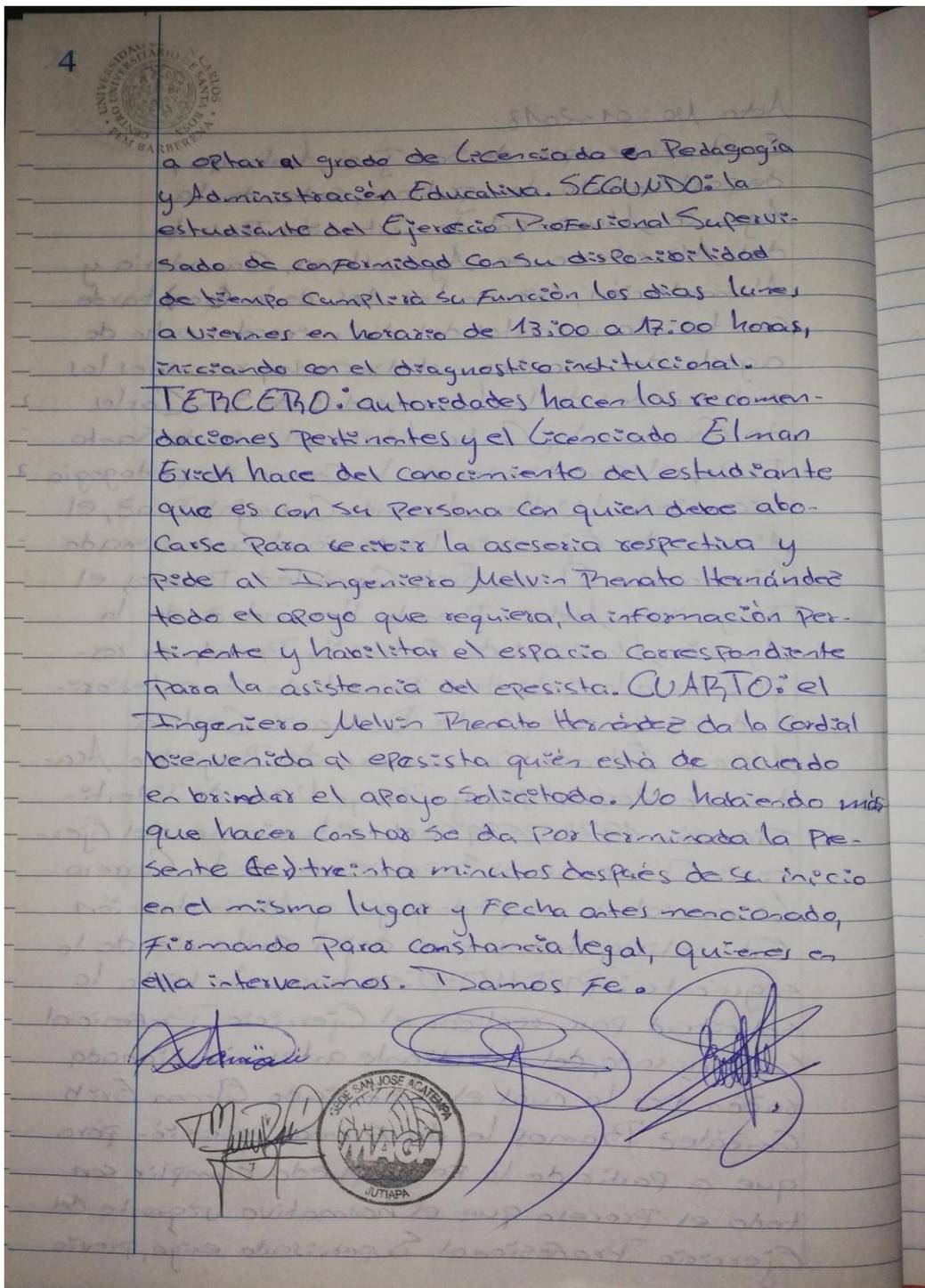


Imagen acta de toma de posesión No. 7

Acta presentación del diagnóstico

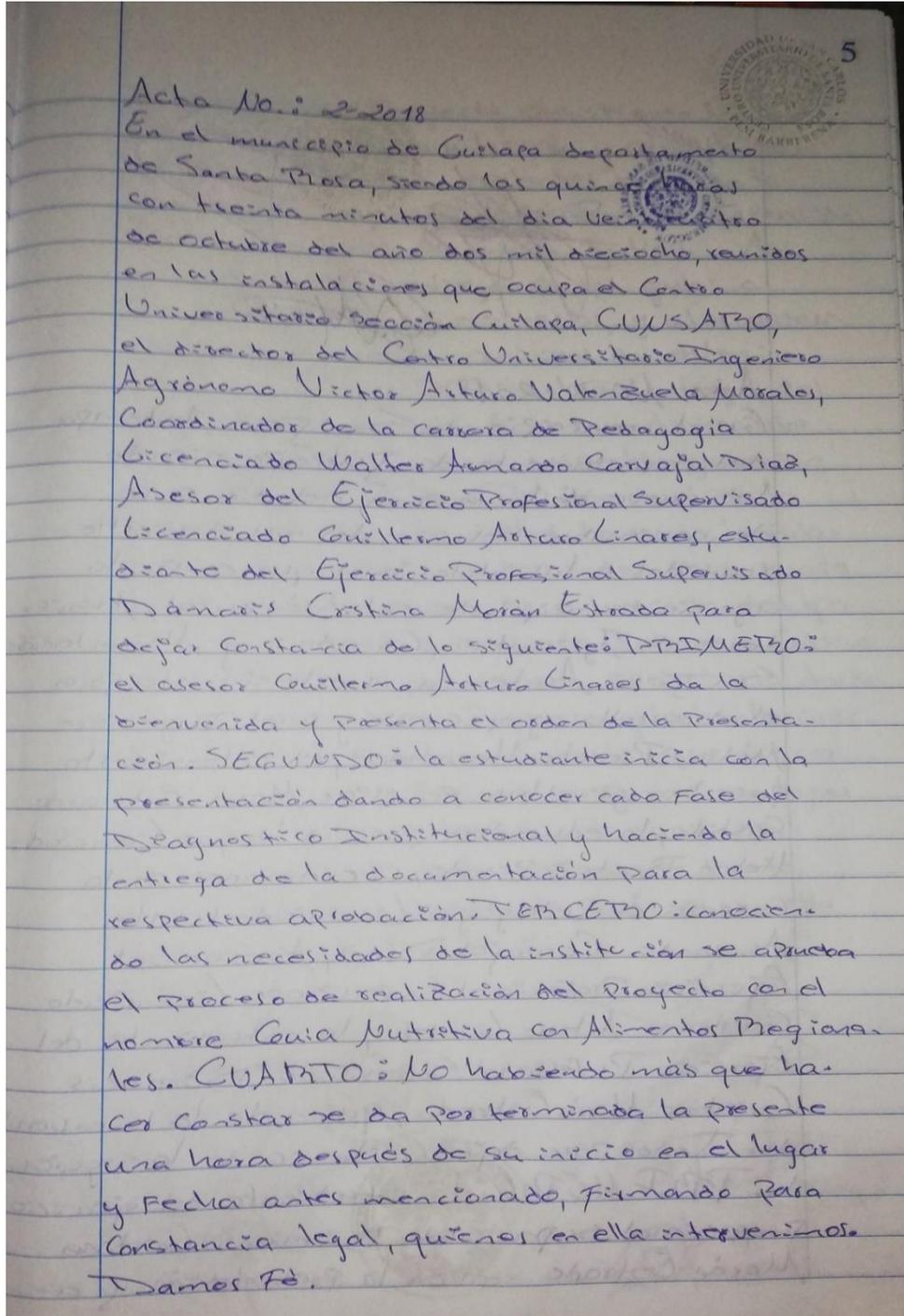


Imagen de acta presentación de diagnóstico No. 8

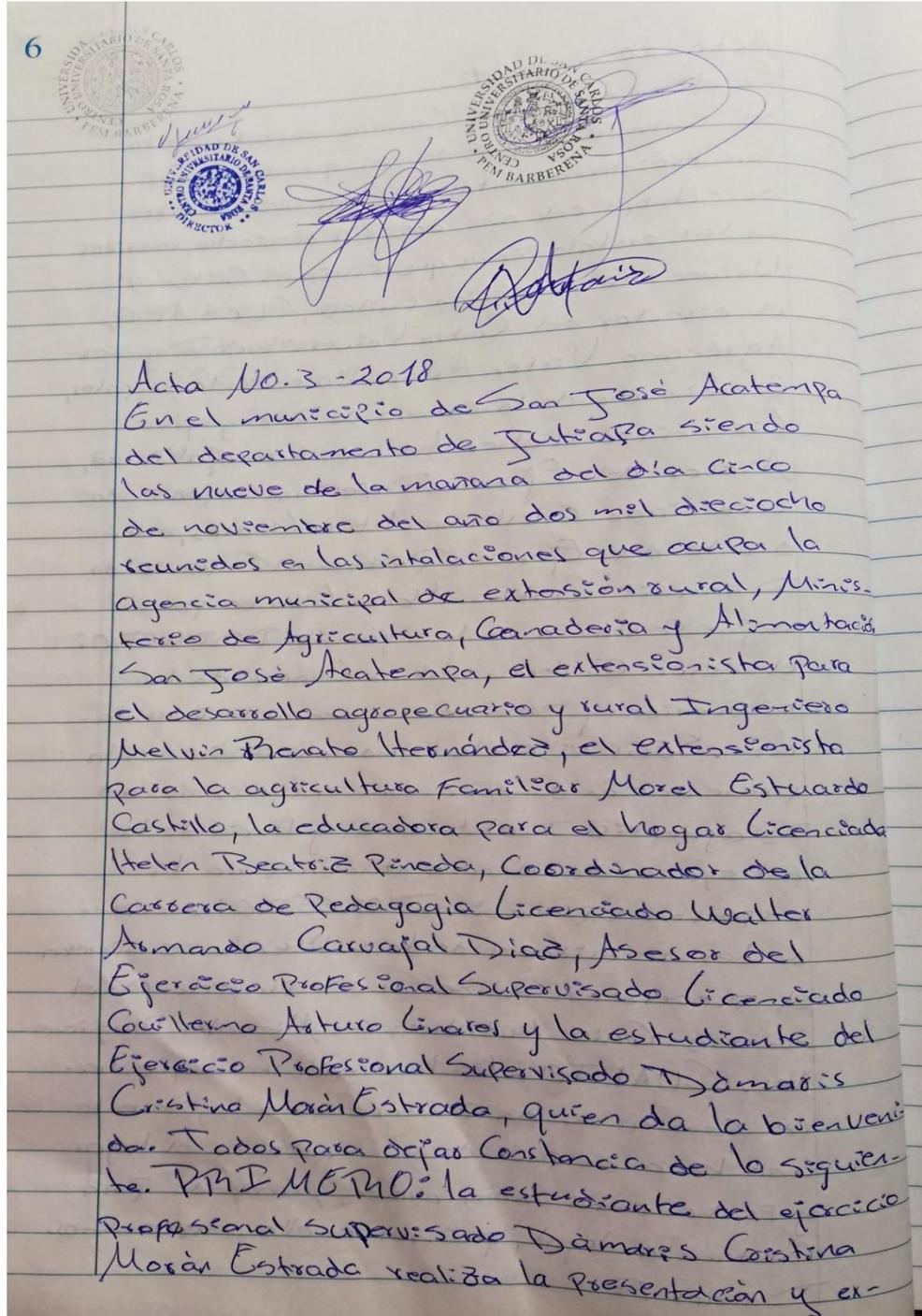


Imagen de acta presentación del diagnóstico No.9

4.2.3 Evidencias fotográficas



Fotografía de evidencia No. 10

Autora: Dámaris Morán

Momento de inicio del taller sobre desnutrición y de cómo preparar recetas nutritivas.



Fotografía de evidencia No. 11

Autora: Dámaris Morán

Presentación de la olla alimenticia e información de las porciones de alimentos que se deben consumir.



Fotografía de evidencia No. 12

Autora: Dámaris Morán

Intervención del Doctor Esteve García, director del Centro de Salud, de San José Acatempa.



Fotografía de evidencia No. 13

Autora: Dámaris Morán

Área de degustaciones de diferentes recetas con alimentos regionales.



Fotografía de evidencia No. 14 Autora:

Autora: Dámaris Morán

Participantes del taller degustando las diferentes recetas alimenticias elaboradas con alimentos regionales existentes dentro de la comunidad.



Fotografía de evidencia No. 15

Autora: Dámaris Morán

Entrega de regalos a los niños que asistieron con su madre al taller.



Fotografías de Evidencia No. 16

Autora: Dámaris Morán

Diploma de participación a las madres de familia y participantes del taller.



Fotografía de evidencia No. 17

Autora: Dámaris Morán

Entrega del proyecto al Coordinador del Centro Universitario, Licenciado Walter Armando Carvajal Díaz.



Fotografía de evidencia No. 18

Autora: Dámaris Morán

Entrega de la guía a la Licenciada Helen Beatriz Pineda Villatoro.



Fotografía de evidencia No. 19 Autora:

Dámaris Morán

Entrega del proyecto al Coordinador del Centro Universitario, al coordinador y al Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado



Fotografía de evidencia No. 20

Autora: Dámaris Morán

Entrega del proyecto a las autoridades de la Agencia Municipal de Extensión Rural.

Acta socialización y entrega del proyecto

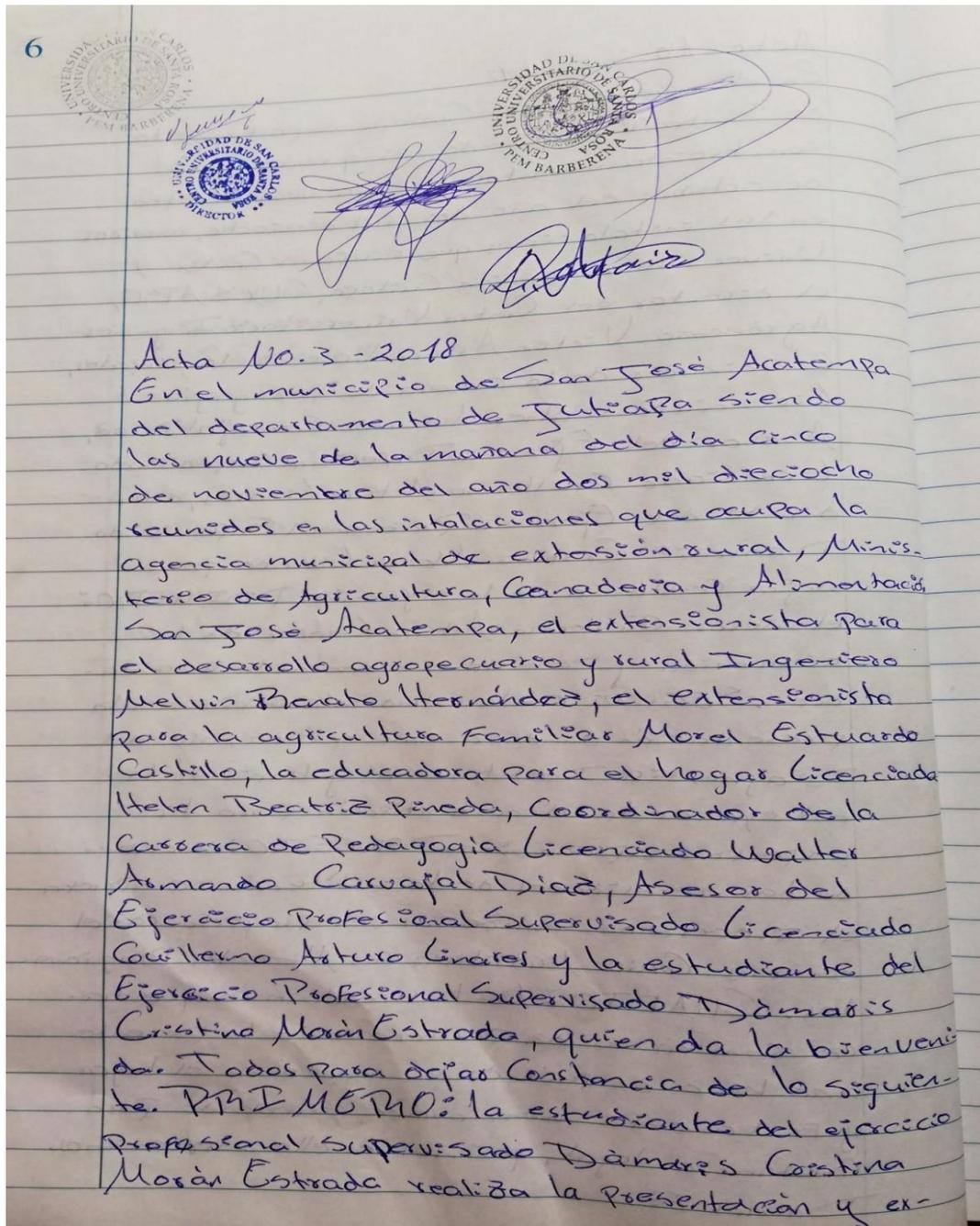


Imagen de acta de socialización del proyecto No. 21

7

plicación del Proyecto consistiendo en
 una guía Sobre desnutrición y como comba-
 tirlos con alimentos existentes dentro de la
 comunidad, Agencia Municipal de Extensión
 Rural San José Acatepec, Guatemala. Así
 mismo se hizo entrega de las guías a
 las autoridades Universitarias, y a las autori-
 dades de la agencia municipal de extensión
 rural. **SEGUNDO:** se hizo entrega del
 voluntariado consistiendo en un dispensador
 de agua electrica con su respectiva generación,
 color blanco. **TERCERO:** se realizó la
 entrega de reconocimientos tomando la pala-
 bra cada una de las autoridades para agrade-
 cer el apoyo brindado a la estudiante del ger-
 cicio Profesional Supervisado Damaris Cristina
 Morán Estrada, así mismo felicitarla dando
 por aprobado dicho Proyecto y Voluntariado.
CUARTO: No habiendo más que hacer
 se Finaliza la Presente en el mismo lugar
 y Fecha una hora después de su inicio
 siendo las diez de la mañana en punto.
 Firmando para Constancia quienes en ello
 intervinimos. Damos Fe.



The bottom section of the page contains several handwritten signatures and official stamps. On the left, there is a large, stylized signature. In the center, there is a circular stamp of the "UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS" with the text "CENTRO UNIVERSITARIO DE SAN CARLOS" and "CATEDRA DE EXTENSION RURAL". Below this is another circular stamp for the "AGENCIA MUNICIPAL DE EXTENSION RURAL SAN JOSE ACATEPEC" with the acronym "MAGRA". To the right, there are two more signatures, one of which appears to be "Damas Fe".

Imagen de acta socialización del proyecto No. 2

Universidad de San Carlos de Guatemala
Centro Universitario de Santa Rosa
Ejercicio Profesional Supervisado
Dámaris Cristina Morán Estrada



**GUÍA SOBRE DESNUTRICIÓN Y COMO COMBATIRLA CON
ALIMENTOS EXISTENTES DENTRO DE LA COMUNIDAD, AGENCIA
MUNICIPAL DE EXTENSIÓN RURAL,
MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y ALIMENTACIÓN,
SAN JOSÉ ACATEMPA, JUTIAPA.**



Validación Técnica

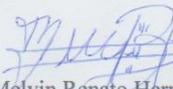
Guía nutricional con alimentos regionales, dirigida a madres de niños desnutridos. Agencia Municipal de Extensión Rural, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, San José Acatempa Jutiapa.

Elaborada por:

Damaris Cristina Morán Estrada.

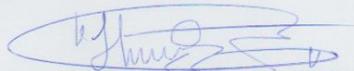
Ejercicio Profesional Supervisado de la Carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Centro Universitario de Santa Rosa.

Aprobada por:



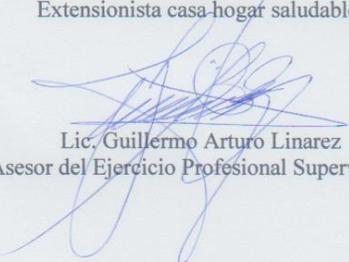
Ingeniero: Melvin Renato Hernández

Extensionista para el Desarrollo Agropecuario y Rural.



Licenciada: Helen Beatriz Pineda Villatoro.

Extensionista casa-hogar saludable.



Lic. Guillermo Arturo Linarez
Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado.

Presentación.

Debemos tener en cuenta que los niños observan nuestra forma de comer los alimentos que compramos, cómo cocinamos y poco a poco van adquiriendo dichos hábitos y se acostumbran a ellos.

Cuando son muy pequeños los niños no pueden elegir cómo y qué comer somos los padres los responsables de esa elección. Por lo tanto, la responsabilidad es muy grande y desafiante, ya que, si un niño se alimenta bien desde su infancia, tendrá seguramente una mejor calidad de vida.

Por el contrario, si los niños aprenden que lo normal es consumir comidas que no los nutran, es muy probable que en la edad adulta aumente el riesgo de contraer enfermedades relacionadas con una mala alimentación.

Si somos padres y no nos alimentamos bien, la mejor decisión que podemos tomar es mejorar nuestros hábitos alimentarios y así, como en tantas otras cosas, brindar el mejor ejemplo a nuestros hijos.

Enseñar a comer adecuadamente es una tarea que debemos realizar con responsabilidad, tiempo y dedicación, pero también de manera divertida, para captar la atención de nuestros hijos. Transmitir el mensaje educativo más importante: tener hábitos alimentarios sanos significa consumir una alimentación variada y equilibrada. Esto se consigue con una amplia variedad de alimentos, por ello, con nuestros hijos debemos trabajar con la olla familiar y su significado.

El propósito de la siguiente guía nutricional es promover el consumo de productos nutricionales con los que cuenta el municipio de San José Acatempa, para evitar los problemas de desnutrición en la niñez y prevenir las enfermedades crónicas no transmisibles en jóvenes y adultos.

Nutrición.



La nutrición es el proceso biológico en el que los organismos asimilan los alimentos y los líquidos necesarios para el funcionamiento, el crecimiento y el mantenimiento de sus funciones vitales. La nutrición también es el estudio de la relación que existe entre los alimentos, la salud y especialmente en la determinación de una dieta.

Los procesos microscópicos están relacionados a la absorción, digestión, metabolismo y excreción. Los procesos moleculares o microscópicos están relacionados al equilibrio de elementos como enzimas, vitaminas, minerales, aminoácidos, glucosa, transportadores químicos, mediadores bioquímicos, hormonas, etc.

Como ciencia, la nutrición estudia todos los procesos bioquímicos y fisiológicos que suceden en el organismo para la asimilación del alimento y su transformación en energía y diversas sustancias. Lo que también implica el estudio sobre el efecto de los nutrientes sobre la salud y enfermedad de las personas.

Wisbaum, w. (2011). La desnutrición infantil. España.

Desnutrición.



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

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

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

Wisbaum, w. (2011). La desnutrición infantil. España.

Malnutrición



La malnutrición es el estado que aparece como resultado de una dieta desequilibrada, en la cual hay nutrientes que faltan, o de los cuales hay un exceso, o cuya ingesta se da en la proporción errónea. Puede tener como causa también la sobrealimentación.

Una de las principales causas de malnutrición en los países desarrollados y en vías de desarrollo es la simplificación general de las dietas, que se basan principalmente en hidratos de carbono refinados (procedentes del trigo, el arroz y el azúcar), grasas y aceites procesados. Estos "alimentos modernos" han desplazado, descuidado y relegado al olvido a los alimentos tradicionales y autóctonos, los cuales son generalmente más nutritivos.

Wisbaum, w. (2011). La desnutrición infantil. España.

Desnutrición infantil.



Hace referencia a los procesos carenciales nutricionales que afectan a los niños.

Tipos de desnutrición infantil

Desnutrición crónica.

Un niño que presenta desnutrición crónica presenta un retraso en su crecimiento. Se mide comparando la talla del niño con el estándar recomendado para su edad. Indica una carencia de los nutrientes necesarios durante un tiempo prolongado, por lo que aumenta el riesgo de que contraiga enfermedades y afecta al desarrollo físico e intelectual del niño.

El retraso en el crecimiento puede comenzar antes de nacer, cuando el niño aun esta en el útero de su madre. Si no se actúa durante el embarazo y antes de que el niño cumpla los dos años de edad, las consecuencias son irreversibles y se harán sentir durante el resto de su vida.

Desnutrición aguda moderada.

Un niño con desnutrición aguda moderada pesa menos de lo que le corresponde con relación a su altura. Se mide también por el perímetro del brazo, que está por debajo del estándar de referencia. Requiere un tratamiento inmediato para prevenir que empeore.

Desnutrición aguda grave o severa.

Es la forma de desnutrición más grave. El niño tiene un peso muy por debajo del estándar de referencia para su altura. Se mide también por el perímetro del brazo. Altera todos los procesos vitales del niño y conlleva un alto riesgo de mortalidad. El riesgo de muerte para un niño con desnutrición aguda es 9 veces superior que para un niño en condiciones normales. Requiere atención médica urgente.

Carencia de vitaminas y minerales

La desnutrición debido a la falta de vitaminas y minerales se puede manifestar de múltiples maneras. La fatiga, la reducción de la capacidad de aprendizaje o de inmunidad son solo algunas de ellas.

Wisbaum, W. (2011). La desnutrición infantil. España.

Causas y consecuencias de la desnutrición

Entre las causas de desnutrición podemos encontrar la falta de alimentos en casa (ya sea por baja disponibilidad o acceso), catástrofes naturales que obligan a las familias a abandonar sus hogares, suspensión de lactancia materna exclusiva (LME) a niños y niñas menores de 6 meses de edad por falta de educación alimentaria y nutricional de la madre, enfermedades como la tuberculosis, SIDA, sarampión, parasitosis graves, problemas políticos como guerras, etcétera.

Entre la mayoría de factores que facilitan la desnutrición (factores de riesgo) podemos hallar problemas de ingresos en las familias (desempleo, problemas de cosechas, etcétera), falta de higiene (agua sin tratar, falta de letrinas, alimentos mal preparados, y demás), enfermedades comunes (diarreas, fiebres, neumonías, etcétera.), bajo nivel social y económico, alimentación inadecuada o monótona y problemas sociales (alcoholismo, hacinamiento, familias numerosas, etcétera.)



En cuanto a las consecuencias de la desnutrición, durante la infancia y edad preescolar se asocian con retardo en el crecimiento y desarrollo psicomotor, además se puede encontrar un aumento de las enfermedades por descenso del sistema inmunológico, déficit de vitaminas y minerales, deshidratación, hipoglicemia, hipotermia o incluso

hasta la muerte. A largo plazo la desnutrición puede llevarnos a disminución en la capacidad de trabajo físico y desempeño escolar en la edad escolar, la adolescencia y la edad adulta por lo que se aumenta la pobreza.

Incluso aumenta la propensión a enfermedades como obesidad, diabetes, hipertensión, dislipidemias y otros efectos metabólicos a largo plazo.

Más aún, la desnutrición durante los primeros años de vida, a través de sus efectos adversos en el crecimiento durante la infancia de las mujeres, tiene efectos negativos en el peso al nacer la siguiente generación.

Causas y consecuencias de la desnutrición. (16 de noviembre de 2018). Recuperado de <https://caritasarquidiocesana.org/desnutricion-causas-consecuencias/>

Requerimientos nutricionales

Cantidad de energía y nutrientes, necesarios para satisfacer las necesidades de un individuo sean cuales sean sus circunstancias fisiológicas (crecimiento, embarazo, lactancia) y de actividad o patológicas (presencia de alguna enfermedad).

Alimento

Sustancia o producto de carácter natural o artificial, para el consumo humano. Es cualquier sustancia que aporta la materia y la energía necesaria para realizar funciones vitales.

Nutrientes

Son componentes químicos de los alimentos que se pueden utilizar una vez que se han ingerido y absorbido. Comprenden los factores dietéticos de carácter orgánico e inorgánico contenidos en los alimentos y que tienen una función específica en el organismo.

Nutrientes mayores

Son aquellos que el cuerpo necesita en mayores cantidades siendo estos: carbohidratos, proteínas y grasas.

Nutrientes menores

Los que el cuerpo necesita en menores cantidades siendo estos: vitaminas y minerales.

Carbohidratos

Son los que proporcionan al organismo energía, indispensable para el funcionamiento y desarrollo de las actividades diarias. Los alimentos fuentes de carbohidratos son: granos, cereales, papa, pan, yuca, plátano, azúcar, miel, etcétera.

Proteínas

Su función principal es la formación de todos los tejidos en el organismo. Las proteínas pueden ser de origen animal y vegetal. Las proteínas de origen animal las encontramos en todo tipo de carnes, leche y huevos. Las proteínas de origen vegetal las encontramos en frijoles, soya, así como las mezclas de harinas (incaparina y otras similares).

Grasas

Son una fuente concentrada de energía. Son contribuyentes de la pared celular, ayudan a la formación de hormonas y membranas, útiles para la absorción de las vitaminas liposolubles. Las grasas pueden ser de origen animal o vegetal. Las grasas de origen animal las encontramos en la manteca de cerdo, crema, mantequilla, etcétera. Las grasas de origen vegetal las encontramos en aceites y margarina.

Vitaminas

Ayudan a regular las diferentes funciones del organismo. El cuerpo humano solo las necesita en pequeñas cantidades, pero si no se consumen, afectan la salud del individuo. Las vitaminas se encuentran en pequeñas cantidades en casi todos los alimentos, principalmente en frutas, hierbas, verduras y productos de origen animal.

Minerales

Al igual que las vitaminas, los minerales se necesitan en pequeñas cantidades. Estos forman parte de los tejidos y participan en funciones específicas del organismo. Los minerales también están presentes en pequeñas cantidades en muchos alimentos, especialmente en los de origen animal.

Comisión Nacional de Guías Alimentarias. Guías alimentarias para Guatemala. Guatemala 1998

Los siete pasos para una alimentación sana

En la olla de Guatemala se representan seis grupos de alimentos básicos, así como la frecuencia de consumo aconsejada, tanto diaria como semanal, de cada uno de ellos.

Todos los días

1. Granos (legumbres), cereales y papas (patatas)
2. Hierbas y verduras
3. Frutas

Por lo menos, 1 vez/semana

4. Carnes

Por lo menos, 2 veces/semana

5. Leche y derivados

Con moderación

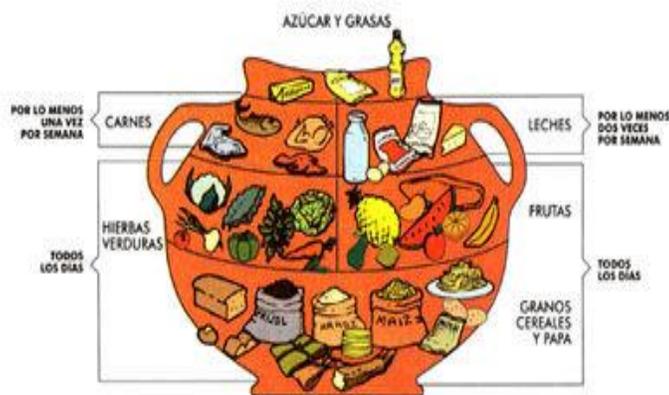
6. Azúcar y grasas

A continuación se muestran los siete pasos que quedan reflejados junto a la olla de la alimentación de Guatemala:

1. Incluya en todos los tiempos de comida granos, cereales o papas, porque alimentan, son económicos y sabrosos.
2. Coma todos los días hierbas o verduras para beneficiar su organismo.
3. Todos los días coma fruta, cualquiera que sea, porque son sanas, digestivas y alimenticias.
4. Si come todos los días tortillas (de harina de cereal) y frijoles, por cada tortilla coma una cucharada de frijol para que ésta sea más sustanciosa.
5. Coma dos veces por semana, por lo menos, un huevo, un pedazo de queso o un vaso de leche para complementar su alimentación.
6. Al menos una vez por semana coma un pedazo de hígado o de carne para fortalecer su organismo.
7. Para mantenerse sano, coma variado como se indica en la olla familiar.

Olla familiar en Guatemala. (4 de octubre de 2018) Consumer. Recuperado de http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/en_la_cocina/comer_por_el_mundo/

Olla Nutricional



Para mantener su salud, lávese las manos,
tape sus alimentos y el agua de beber

Para una alimentación balanceada se deben seleccionar alimentos de cada grupo en la proporción indicada. No es necesario consumir de todos los alimentos representados en la olla en cada tiempo de comida, pero si es importante incluir alimentos de todos los grupos diariamente combinando la variedad y la proporción de los mismos.

A continuación ofrecemos un ejemplo del menú de un día de la semana:

Incluir en el desayuno: leche, cereal y fruta.

Incluir en las refacciones: fruta, atol de incaparina o tortillas con frijol.

Incluir en el almuerzo: caldo de pollo o de res con una porción de pollo o carne, arroz, aguacate, verduras, tortilla, fruta y agua pura.

Incluir en la refacción: fruta, semillas como manías.

Incluir en la cena: frijol, huevo y tortillas o pan.

Olla familiar en Guatemala. (4 de octubre de 2018) Consumer. Recuperado de http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/en_la_cocina/comer_por_el_mundo/

Manejo y preparación de alimentos

Consiste en implementar una serie de medidas y practicas higiénicas que garantiza la inocuidad de los alimentos en su preparación y consumo. Generalmente, las malas prácticas de manipulación y preparación de alimentos en el hogar ocasionan que se contaminen y sean una causa de enfermedades en la familia.

Las familias pueden adoptar prácticas adecuadas de manejo y preparación de alimentos, con los insumos.

Importancia de la práctica

Garantizar el consumo seguro de alimentos, para que estos cumplan su función de alimentar o nutrir a la familia.

Aumentar el aprovechamiento nutricional de los alimentos.

Materiales y herramientas

Alimentos.

Botes para colocar los restos sobrantes de alimentación.

Agua.

Cloro.

Desinfectantes.

Las herramientas a utilizar

Cuchillos.

Tabla para picar.

Utensilios de cocina.

Mueble para proteger y almacenar alimentos.

Procedimiento para implementar la práctica

1. Seleccionar cuidadosamente los alimentos, tomando en cuenta la procedencia de los mismos y fechas de vencimiento.
2. Antes de empezar a manipular los alimentos, lavarse las manos con agua y jabón. Después se procede a desinfectar o lavar los alimentos.
3. Utilizar utensilios y recipientes que estén completamente limpios.

(Ministerio de Agricultura G. Y., 2015)

Las cinco claves para mantener los alimentos seguros

Utilice agua y alimentos seguros para su consumo

Purifique el agua con métodos como hervirla.

Utilice agua segura para lavar las frutas y vegetales; así como para preparar los alimentos.

Utilice agua segura para lavarse las manos.

Elija siempre alimentos seguros para preparar las comidas.

Practique la limpieza

Lávese las manos antes de comer o preparar alimentos.

Utilice jabón para lavarse las manos.

Limpie y desinfecte las áreas donde se preparan los alimentos.

Proteja la comida de las plagas, tapándola.

Separe carnes, pollo y pescado crudo del resto de los alimentos

Separe siempre los alimentos crudos (especialmente de las carnes, pollo y pescado del resto de los alimentos).

Separe los alimentos frescos de los alimentos viejos.

Guarde los alimentos en recipientes limpios y tapados.

Cocine los alimentos completamente

Cocine las carnes, el pollo y el pescado hasta que estén bien cocidos.

Recalienta la comida hasta que esté bien caliente o hirviendo por lo menos 5 minutos.

Mantenga los alimentos a temperaturas seguras (bien fríos o bien calientes)

No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de dos horas.

Mantenga la comida bien caliente hasta el momento de servirlo.

Mantenga la leche, el queso y las carnes refrigeradas.

Artículos varios de higiene. (12 de noviembre de 2018) Recuperado de <http://www.adcdietas.com/articulos/varios/higiene/>

Lavado y desinfectado de las frutas y verduras

En primer lugar debes tener en cuenta que lo mejor que puedes hacer para lavar tus frutas y verduras, es hacerlo antes de partirlas o pelarlas. Cuando lavas la fruta o verdura entera, evitas que los patógenos que hay sobre la corteza, se trasladen al interior de los alimentos. Esto lo puedes hacer independientemente de que la vayas a consumir o no, con cáscara.

También debes de lavar muy bien tus manos antes de manipular cualquier tipo de verdura y fruta. La higiene personal también jugará un papel muy importante en la contaminación de este tipo de alimentos.

Al seleccionar las frutas y verduras que vas a lavar, las debes poner al menos dos minutos en un recipiente con agua. Si tienen muchos excesos de suciedad, puedes ayudarte utilizando un cepillo o esponja limpia.

Es recomendado eliminar las hojas externas de algunas frutas y verduras, ya que pueden estar contaminados.

Para desinfectar las frutas y verduras, hay varios trucos caseros que puedes tener en cuenta, ya que se utilizan productos antibacteriales, capaces de combatir las bacterias en estos productos y disminuyendo el riesgo de contaminación.

Después de seguir estos pasos, es importante también limpiar muy bien los utensilios de cocina a utilizar, para evitar que el alimento se contamine mientras se manipula en la cocina.

Como lavar y desinfectar verduras y frutas. (12 de noviembre de 2018). Recuperado de <http://mejorconsalud.com/como-lavar-y-desinfectar-correctamente-verduras-y-frutas/>

Tortillas de arroz con chipilín.



Ingredientes

4 raciones

- 4 Huevos
- 1 1/2 arroz blanco cocido / o con verduras (el que tengas preparado)
- 1 puñado hojas de chipilín o espinaca
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto.
- Aceite para freír o de oliva (a elección)

Pasos

15 minutos

Batimos los 4 huevos en un tazón con un tenedor, revolvemos el arroz, el chipilín, sal y pimienta al gusto.

Cuando ya tenemos la mezcla preparada, calentamos un sartén con un chorro de aceite, y vertimos la mezcla de cucharada en cucharada para que se hayan creando las tortitas.

El tamaño de cada tortita varía al gusto, podemos hacer una sola con toda la mezcla para que salga grande y sea cortada estilo pie. Un minuto de cada lado y las sacamos.

Crema de chipilín y güicoy



Ingredientes

4 raciones

- Un manojo de chipilín
- Dos tazas de agua
- Una cucharadita de sal
- Una pizca de bicarbonato
- Una cucharadita de mantequilla
- Una cucharadita de cebolla picada
- Un diente de ajo
- Una taza de güicoy
- Media taza de granos de elote
- Media taza de leche
- Sal y pimienta al gusto
- Medio vaso de crema
- Queso fresco al gusto

Preparación

1. Hierva dos tazas de agua con una cucharadita de sal y el bicarbonato. Agrega las hojas de chipilín, cuece por 5 minutos, escurre las hojas, pero reserva el agua de cocción y las hojas por separado.
2. Derrite en una olla la mantequilla, sofríe la cebolla y el ajo, añade el güicoy y los granos de elote. Cocina por alrededor de 6 minutos.
3. Agrega el agua de cocción del chipilín, cuando el güicoy y el elote estén suaves, baja a fuego medio y agrega las hojas de chipilín.
4. Añade la leche, sazona con sal y pimienta al gusto y deja cocinar por 15 minutos a fuego medio.
4. Retira la olla de la estufa, sin dejar de batir, agrega la crema, mezcla hasta que quede bien incorporada.
6. Rectifica el sazón, agrega más crema, queso fresco y sirve.

Caldo de hierba mora con arroz y pollo.



Ingredientes:

4 porciones

- Caldo de pollo y pollo
- Arroz
- Tomates
- Salsa verde picante
- Hierba mora o macuy
- Tomillo fresco
- Cebolla blanca
- Ajo, Salsa soya, aceite de oliva, Sal y pimienta

Preparación

Cocina el arroz y el pollo, cada cosa en un recipiente diferente. Corta los tomates y las cebollas en gajos o tipo julianas. Corta los ajos en trozos muy pequeños y cocina rápidamente en el aceite. Agrega las hojas de la hierba mora y sofríe hasta ablandar. Sazona y agrega el caldo. Agrega la salsa verde picante y la salsa soya. Cuando esté listo monta el arroz en el centro, agrega la sopa de hierba y coloca los tomates y cebollas crudos sobre la sopa. Decora con el tomillo fresco. Sirve muy caliente.

Tortitas de berro.



Ingredientes

4 porciones

- 3 manojos berro
- 8 huevos
- 2 cucharadas harina de pan
- Aceite
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación

1. Cortamos el berro finamente.
2. Batimos las claras, ya batidas incorporamos las yemas, la harina, la sal y la pimienta.
3. Ya con el huevo mezclado incorporamos el berro
4. Ponemos un Chorrillo de aceite a calentar en el sartén y agregamos la mezcla con una cuchara dándole forma
5. Dejar que se vean doraditas por ambos lados y listo.
6. Se acompañan con salsa de tomate y arroz blanco.

Tortilla de amaranto



Ingredientes

4 porciones

Huevos.

Espinacas.

Hojas de amaranto (Se recomienda elegir las de hojas más verdes y rozagantes)

Cebolla

Chile pimiento

Ajo

Sal y Pimienta al Gusto

Mantequilla

Aceite de Oliva

Preparación:

En un sartén a fuego alto se colocan una cucharada de mantequilla y aceite de oliva.

Cuando la mantequilla este completamente derretida se colocan todos los Ingredientes que han sido previamente cortados en cubos pequeños.

Se saltean hasta que estén parcialmente cocidos (Nótese que el Volumen de las Hojas de espinaca y amaranto ya han bajado considerablemente), se retiran del fuego y se dejan reposar para que bajen un poco la temperatura.

Por otro lado se colocan los 4 huevos con dos cucharadas de leche en la Licuadora y se baten a Máxima velocidad por unos 30 segundos. En un Molde Antiadherente o uno previamente engrasado se colocan los vegetales salteados y los Huevos batidos. Se meten al horno previamente calentado a unos 200° y se deja cocinar hasta que al introducir un cuchillo este salga seco.

Crema de amaranto.



Ingredientes

6 porciones

- Una libra de amaranto
- Media taza de crema de leche
- Mantequilla
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- 1.- Limpiar el amaranto, quitar las hojas marchitas y los tallos.
- 2.- Lavar el amaranto en varias aguas. Sazonarla al gusto y cocinar al vapor durante 10 minutos.
- 3.- Escurrirla bien hasta que suelte toda el agua.
- 4.- Reducirla a puré.
- 5.- Calentar la mantequilla, en cuanto haya tomado un color tostado agregar el puré de pira, cocer durante 5 minutos; agregar la crema de leche y mezclar bien, cocer durante otros 5 minutos; probar, rectificar la sazón en caso de ser necesario, y servir.

Sopa de ayote.



Ingredientes

4 personas

- Un ayote tierno mediano
- Una cebolla pequeña
- Un ajo grande
- Medio chile dulce pequeño
- Dos cucharadas de culantro picado
- Un sobre de consomé de pollo
- Laurel al gusto
- Pimienta negra
- Una taza de leche
- Taza y media de agua
- Sal

Preparación:

1. Picamos en cuadritos el ayote y picamos la cebolla, el chile y el ajo.
2. En una olla agregamos los ingredientes picados junto con el ayote, la sal y el agua, cocinamos por 10 minutos.
3. Luego agregamos la leche, el laurel, la pimienta, el consomé y el culantro. Cocinamos por 5 minutos más y Listo a disfrutar.

Arroz con ayote.



Ingredientes

Porciones 8

- Una libra de arroz precocido
- Cebollín
- Un chile dulce rojo picado en cuadritos
- Una cebolla picada bien fina
- Ajo
- Dos sobres de consomé de pollo
- Sal y pimienta al gusto
- Ayote grande
- Mantequilla
- Tomillo

Pasos

1. Cocine el arroz sólo con agua. Aparte
2. Cocine por 10 ó 15 minutos el ayote en agua en una olla, no en olla de presión, pues así puede vigilarse que no suavice demasiado.
3. El ayote debe quedar "durito". Saque el ayote y parte. En una olla grande sofría en la mantequilla a fuego medio el cebollín, el chile, la cebolla, el ajo, la pimienta y el tomillo.
4. Trocear el ayote en cubos de 3 centímetros más o menos y agregarlo a esta mezcla junto con 1 litro de agua y los 2 consomé por 2 ó 3 minutos. Agregar poco a poco el arroz e ir revolviendo a esta mezcla. Servir.

Crema de ayote



Ingredientes

Porciones 15

Media cebolla

Medio chile dulce

Apio

Mantequilla

Ajo rallado

Un ayote grande

Dos litros de agua en la que diluimos 1 sobre consomé de pollo

Sal y pimienta al gusto

Pasos

1. En una sartén sofreír la cebolla, el chile, el apio, la mantequilla y el ajo. Apartar.
2. En el caldo poner el ayote por unos 20 min. Luego en una licuadora incorporar todos los ingredientes, hasta que se haga puré.
3. Colocar en una olla el puré, dejándolo hervir durante 5 minutos y listo.

Papas con verdolaga



Ingredientes

Porciones 6

Una libra de papas, peladas y cortadas

1 cucharadita de aceite

2 dientes de ajo

1 cebolla, finamente picada

1 manojo de verdolagas

Sal al gusto

Chiles dulces, desvenados y cocidos

Una cucharadita de comino

Preparación:

1. Cuece las papas en agua con sal hasta que se suavicen. Escurrirlas muy bien.
2. Calienta el aceite en una cacerola mediana, agregar el ajo y la cebolla, añade las verdolagas, sal y tapa. Cocina a fuego bajo durante 5 minutos.
3. Mientras, licúa los chiles con el comino y 2 tazas de agua. Cuela y vierte dentro de otra cacerola. Sazona con sal y deja que hierva durante un par de minutos.
4. Agrega las papas cocidas y cocina durante 2 minutos. Vierte dentro de la cacerola con las verdolagas, tapa de nuevo y cocina durante 3 minutos más. Y listo,

Verdolagas con huevo



Ingredientes

6 porciones

- 6 Manojos de Verdolaga
- 6 huevos
- 1 cebolla
- 1 pizca de Sal y pimienta
- 2 cucharadas soperas de Aceite de oliva

Preparación:

1. Para preparar las **verdolagas con huevo**, lava y desinfecta muy bien las hojas de verdolaga, separa las hojas de las ramas más gruesas y reserva. Mientras tanto pon medio litro de agua a calentar en una cacerola.
2. Una vez que el agua esté hirviendo, cuece de 3 a 4 minutos las hojas de verdolaga. Transcurrido ese tiempo saca del agua, exprímelas un poco y reserva.
3. Pica finamente la cebolla y sofríe en una sartén, ya caliente con dos cucharadas de aceite de oliva.
4. Agrega las verdolagas cocidas y mezcla con la cebolla. Cocina sin dejar de mover por dos minutos más.
5. Finalmente agrega los huevos a la sartén, mezcla bien con las verdolagas y sazona con sal y pimienta al gusto.
6. Deja que se fría el huevo hasta que esté bien cocido. Sirve de inmediato las verdolagas con huevo y disfruta con salsa verde y jugo de naranja

Crema de brócoli



Ingredientes

4 porciones

- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cebolla finamente picada
- 3 cucharadas de harina
- 2 tazas de caldo de pollo hecho en casa
- 1 taza de crema
- al gusto de pimienta
- al gusto de sal
- 3 tazas de brócoli

Preparación:

1. En una olla grande derrita la mantequilla a fuego medio. Dore en ella la cebolla por 10 minutos.
2. Agregue el brócoli y continúe cocinando por 1 minuto.
3. Agregue harina, sal y pimienta y mezcle con una cuchara de madera. Agregue de poco en poco el caldo de pollo y continúe cocinando hasta que hierva.
4. Baje el fuego, cubra la olla y cocine a fuego bajo por 10 minutos o hasta que el brócoli esté bien cocido.
5. Licue la sopa en una licuadora sin la tapa central para que el vapor pueda salir y no explote la licuadora.
6. Regrese la sopa a la olla y agregue la crema. Caliente (no hierva) la sopa y sirva.

Crema de brócoli con zanahoria



Ingredientes

6 porciones

- Tres cucharadas de mantequilla
- Una cebolla pequeña picada
- Cuatro zanahorias grandes picadas
- Un diente de ajo picado
- Un litro de agua
- Cuatro cucharadas de caldo de pollo
- Un brócoli
- Medio litro de crema
- Tres cucharadas de harina
- Una cucharada de salsa de soya
- Media cucharadita de pimienta molida
- Una taza de perejil picado
- Sal al gusto

Preparación

1. Derrite la mantequilla en una cacerola a fuego medio. Agrega la cebolla, zanahoria y ajo; sofríe durante 5 minutos, moviendo constantemente.
2. Coloca en una olla 1 litro de agua y el caldo de pollo; hierva a fuego alto. Agrega las verduras sofridas y el brócoli, reservando 4 o 5 ramitos. Reduce el fuego a bajo, tapa y cocina entre 15 y 20 minutos o hasta que el brócoli esté suave, pero no deshaciéndose.
3. Licua los ingredientes en partes y regrésalos a la olla. Incorpora la crema y los ramitos de brócoli reservados.
4. Mezcla la harina con 1/4 taza de leche fría hasta disolver.
5. Cuando la sopa empiece a hervir, agrega poco a poco la mezcla de harina, moviendo hasta que se haya espesado al gusto. Incorpora la salsa de soya y la pimienta; revuelve.
6. Sirve la sopa caliente o fría y adorna con el perejil picado

Crema de pollo y vegetales



Ingredientes

Porciones 4

- 1 cucharada de Mantequilla
- 1 cucharada de Harina
- 500 ml de Leche
- Vegetales mixtos
- Pechuga de pollo
- 1 taza de Caldo de pollo
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. Derrite la mantequilla en una cacerola mediana a temperatura media.
2. Incorpora la harina.
3. Incorpora poco a poco la leche.
4. Cocina la mezcla en fuego medio/bajo, revolviéndola constantemente, hasta que empiece a hervir.
5. Añade los vegetales, el pollo, el caldo de pollo, sal y pimienta al gusto. Todo previamente cocido.
6. Déjala calentarse por completo.

Berenjena con jamón



Ingredientes

Porciones 4

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 bote de pasta de tomate
- Media libra de carne picada mixta
- Cuatro rodajas de jamón
- 2 berenjenas
- Albahaca
- Sal al gusto

Preparación:

1. Lava las berenjenas y córtalas en rodajas del grosor de medio centímetro aproximadamente. Colocarles aceite de oliva y ponlas en una parrilla caliente. Añade una pizca de sal.
2. En una sartén con aceite, cuece la carne y posteriormente mézclala con la pasta de tomate. Coloca 2 rodajas berenjena en un plato y entre ellas intercala una rodaja de jamón.
3. Añade una cucharada de la mezcla del tomate y la carne. Finalmente agrega una pizca de sal y sirve

Atol de incaparina



Ingrediente

- 4 cucharadas de Incaparina
- 4 tazas de agua
- Azúcar al gusto
- Canela al gusto

Preparación:

1. Agregue en una olla 4 cucharadas soperas bien llenas de Incaparina y azúcar al gusto, mezcle bien.
2. Agregue 4 tazas de agua y mezcle vigorosamente hasta disolver completamente
3. Ponga a cocinar, revolviendo constantemente. Si lo desea agregue canela, anís o vainilla al gusto y una pizca de sal.
4. Deje hervir durante 8 minutos revolviendo constantemente.
5. Servir.

Licudo tropical de incaparina



Ingredientes

- Cuatro tazas de atol de Incaparina
- Hielo
- Azúcar al gusto
- Fruta tropical de su elección (banano, papaya, piña, fresa, mango)

Preparación:

1. Hacer el atol de incaparina.
 - a. En una olla, agregue 4 cucharadas soperas bien llenas de incaparina y 4 cucharadas bien llenas de azúcar y mezclar bien.
 - b. Agregar 4 vasos de agua fría y agitar vigorosamente hasta disolver completamente.
 - c. Poner a cocinar revolviendo constantemente.
 - d. Poner a hervir durante 8 minutos.
2. Cuando el atol esté frío, colocarlo en la licuadora y agregarle la fruta, azúcar y el hielo
3. Licuar y Servir.

Jugo de remolacha con zanahoria y mandarina



Ingredientes

- Una taza remolacha, pelada y cortada en trozos
- Una taza de zanahorias, peladas y picadas en trozos
- Una tazas de jugo de mandarina
- Hielo al gusto (opcional)

Preparación:

1. Coloca todos los ingredientes en una licuadora y licúa a velocidad rápida, hasta que todos los ingredientes estén incorporados y no queden pedazos grandes, unos 2 – 3 minutos.
2. Cuela el jugo a través de un colador de malla fina.
3. Sirve con hielo, si deseas

Espinacas al Ajillo



Ingredientes

- Cuatro manojos de espinaca
- Cinco dientes de ajo
- Pimienta y sal al gusto

Preparación:

1. Cocemos las espinacas en agua hirviendo con un chorrito de aceite de oliva, las escurrimos y las reservamos.
2. En una sartén, con un poco de aceite, doramos los ajos picados. Añadimos las espinacas y rehogamos hasta que estén hechas.
3. Ponemos sal al gusto y servimos

Sopa de Espinacas



Ingredientes

6 porciones

- Taza y media de cebollas picadas
- Una papa pelada y rebanada
- Cuatro tazas y media de consomé de pollo
- Tres ramas de cebollín picado
- Un manojo de espinacas lavadas y picadas
- Cilantro
- Dos cucharadas de aceite de oliva
- Un ajo

Preparación:

1. Calentar el aceite de oliva, agregar las cebollas y sazonar cocinar por 8 minutos, agregar las papas y medio ajo rallado, sazonar 5 minutos más.
2. Agregar el consomé y cebollín, hervir cubierto por 15 minutos.
3. Agregar espinacas y cilantro. Hervir por 5 minutos. Licuarla y rectificar el sabor agregando sal y pimienta.
4. Se puede servir con un poco de crema encima de cada plato.

Bibliografías

- Agricultor, E. (10 de 08 de 2012). *Cosumo ecologico*. Obtenido de <https://www.ecoagricultor.com/propiedades-nutricionales-y-medicinales-de-las-acelgas/>
- Artículos varios de higiene. (12 de noviembre de 2018) Recuperado de <http://www.adcdietas.com/articulos/varios/higiene/>
- Causas y consecuencias de la desnutrición. (16 de noviembre de 2018). Recuperado de <https://caritasarquidiocesana.org/desnutricion-causas-consecuencias/>
- Como lavar y desinfectar verduras y frutas. (12 de noviembre de 2018). Recuperado de <http://mejorconsalud.com/como-lavar-y-desinfectar-correctamente-verduras-y-frutas/>
- Comisión Nacional de Guías Alimentarias. Guías alimentarias para Guatemala. Guatemala 1998
- De, D. (2008 -2018). Definicion. De. Obtenido de <https://definicion.de/amaranto/>
- Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, Decreto No. 32-2005
- Ministerio de Agricultura G. Y., 2015
- Olla familiar en Guatemala. (4 de octubre de 2018) Consumer. Recuperado de http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/en_la_cocina/comer_por_el_mundo/
- Wisbaum, W. (2011). La desnutrición infantil. España.

4.3 Sistematización de la experiencia

4.3.1 Actores

Participante	Perfiles
Estudiante ejecutor del ejercicio profesional supervisado	Profesional a nivel intermedio que con la realización del proyecto espera completar el proceso de culminación del Ejercicio Profesional Supervisado, impulsado por el Centro Universitario de Santa Rosa, sede Cuilapa.
Profesional Asesor-Supervisor	Representante de las autoridades universitarias del Centro Universitario de Santa Rosa, sede Cuilapa, que da fe de lo actuado, por parte del estudiante ejecutor, en el contexto del planeamiento y ejecución del proyecto de beneficio social.
Técnicos de la Agencia Municipal de Extensión Rural, San José Acatempa.	Responsables de la ejecución de proyectos dirigidos a diferentes organizaciones para beneficio de la población en general.
Coordinador municipal de la Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Presidencia de la República.	Encargado de verificar y asistir los casos que se presentan en el municipio de desnutrición.
Medico Director del Centro de Salud.	Encargado de dirigir el centro de salud en el municipio.
Madres de familia	Madres de niños con problemas de desnutrición dentro del municipio.

Tabla No. 13 sistematización de la experiencia

4.3.2 Acciones: en la búsqueda de llevar a cabo el cumplimiento de los objetivos y metas propuestas, el trabajo encabezado por el estudiante responsable de la realización del proyecto Guía sobre desnutrición y como combatirla con alimentos existentes de la comunidad, cimentó el proceso de ejecución en las áreas de:

- Planeación
- Previsión
- Gestión
- Organización
- Integración
- Dirección
- Control

4.3.3 Resultados: los resultados obtenidos en base a los objetivos del plan de acción han sido satisfactorios ya que todo se ha realizado en el tiempo y con los recursos necesarios, previamente planificados. Las personas participantes quedaron muy satisfechas con lo que se realizó y es de gran satisfacción ser parte de proyectos de esta índole.

4.3.4 Implicaciones:

- Planificación general: como consecuencia de la previsión, surge la importancia de la planeación, para dirigir todas las acciones y que se lleven a cabo, alcanzando todos los objetivos y metas planteadas en el tiempo indicado.
- Previsión: al tener en cuenta todos los aspectos negativos y positivos que intervienen en la realización del proyecto permite realizar acciones que coadyuvan al desarrollo pleno del proyecto a realizar.
- Gestión a nivel individual o empresarial (institucional): la gestión es el actor principal dentro del proyecto para poder llevarlo a cabo, ya que dentro del

esquema a nivel del Centro Universitario de Santa Rosa, se espera que todos sus egresados sean capaces de gestionar los recursos necesarios para que todo proyecto se realice de la mejor manera posible.

- **Organización comunitaria:** es función de todo administrador dominar todos los aspectos generales de la organización, se determina la participación y compromiso activo de todos los actores involucrados en la consecución de lo planificado para beneficio de las personas que serán beneficiadas con el proyecto.
- **Integración social y material:** a través de una aplicación correcta se puede garantizar el éxito a alcanzar en el planteamiento del proyecto, permite visualizar y a la vez articular habilidades personales.
- **Dirección:** se exige un dominio general del proceso que se realiza para poder convertirse en el apoyo necesario en el contexto del proyecto, se necesita contar con las habilidades de líder en la institución beneficiada.
- **Control:** todo el éxito de un proyecto se centra especialmente en mantener una supervisión constante, antes, durante y después de realizado un proyecto, se tiene la obligación de fortalecer todas las acciones negativas que surjan logrando así reorientar todas las acciones que no cumplan con las expectativas previstas.

4.3.5 Lecciones aprendidas:

4.3.5.1 En lo académico

Se consolidó el aprendizaje obtenido durante la formación profesional recibida dentro de las aulas del Centro Universitario de Santa Rosa.

4.3.5.2 En lo social

El contribuir con un proyecto que proporcione beneficio a la población provoca una satisfacción profesional y personal, se da un servicio sin esperar nada a cambio, pero que genera una gran alegría al ver el logro alcanzado.

4.3.5.3 En lo económico

La obtención de los recursos garantiza el éxito del proyecto, es una obligación prever todas las situaciones positivas y negativas con la finalidad de llevar a la culminación el proyecto propuesto.

4.3.5.4 En lo profesional

La satisfacción que trae consigo la carrera de pedagogía es muy gratificante, brinda así la oportunidad de servicio desinteresado a favor de las personas que están deseosas de una formación integral acorde para no ser vulnerables ante las amenazas existentes en el contexto social y natural.

Capítulo 5

Evaluación

5.1 Evaluación del diagnóstico

Parte Informativa

Unidad ejecutora: Centro Universitario de Santa Rosa

Sede del ejercicio profesional supervisado: Agencia Municipal de Extensión Rural, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

Ubicación: Calle principal, atrás de la iglesia católica, San José Acatempa, Jutiapa.
 Extensionista para el Desarrollo Agropecuario y Rural: Ingeniero Melvin Renato Hernández.

Asesor: Licenciado Guillermo Arturo Linares Velásquez

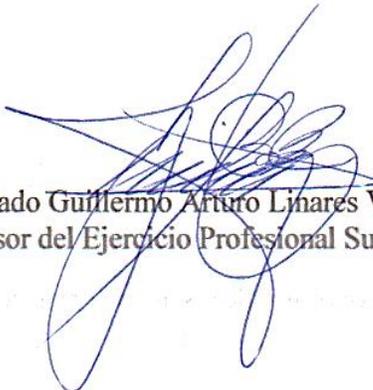
Estudiante del Ejercicio profesional supervisado: Dámaris Cristina Morán Estrada

Actividades/aspecto/elemento	Si	No	Comentario
¿Se presentó el plan de diagnóstico en el tiempo estipulado?	X		Apegados a la estructura del cronograma, partiendo que se tenía un mes para su ejecución se acomodaron todas las actividades para realizar en lo previsto
¿Los objetivos del plan fueron los adecuados?	X		Fueron los adecuados porque por medio de ellos se logró recopilar la información necesaria
¿Las actividades programadas se realizaron en las fechas establecidas?	X		Se llevaron a cabo todas las actividades programadas cumpliendo a cabalidad con las fechas estipuladas
¿Las técnicas o métodos de investigación fueron pertinentes o apropiados para el diagnóstico?	X		Las técnicas fueron las apropiadas, por medio de ellas se recopiló la información esperada
¿El tiempo se cumplió según lo programado para el diagnóstico?	X		Acertado pues se cumplió con el tiempo estipulado en el cronograma

¿Se logró la participación del personal de la institución?	X	La participación fue efectiva de todo el personal de la institución
¿Se determinó el listado de necesidades, deficiencias y debilidades en la institución?	X	Por medio del diagnóstico se logró detectar las necesidades de la institución
¿La problematización se realizó de la forma correcta?	X	Sí, porque delimitó el futuro del proyecto
¿Se realizó de forma adecuada la priorización del problema a intervenir?	X	Gracias a este proceso se identificó la carencia más ingente
¿La hipótesis acción es la correcta al problema a intervenir?	X	Si, por medio de la hipótesis se logrará encontrarle solución al problema
¿Se presentaron fuentes bibliográficas de consulta?	X	Si, ya que con este apartado se respalda todo el trabajo operativo

Tabla No. 13 evaluación del diagnóstico


Dámaris Cristina Morán Estrada
 Estudiante del Ejercicio profesional supervisado


Licenciado Guillermo Arturo Linares Velázquez
 Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado

5.2 Evaluación de la fundamentación teórica

Parte Informativa

Unidad ejecutora: Centro Universitario de Santa Rosa

Sede del ejercicio profesional supervisado: Agencia Municipal de Extensión Rural, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

Ubicación: Calle principal, atrás de la iglesia católica, San José Acatempa, Jutiapa.
 Extensionista para el Desarrollo Agropecuario y Rural: Ingeniero Melvin Renato Hernández.

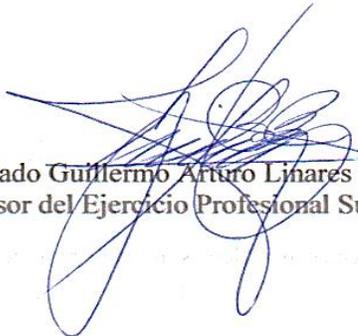
Asesor: Licenciado Guillermo Arturo Linares Velázquez

Estudiante del Ejercicio profesional supervisado: Dámaris Cristina Morán Estrada

Actividades/aspecto/elemento	Si	No	Comentario
¿La teoría corresponde al tema del contenido del problema a intervenir?	X		Sí, porque es la que abala todo el proceso de investigación
¿El contenido es suficiente para comprender con claridad el tema?	X		Si, es el indicado para ser viable su dominio
¿Son suficientes fuentes bibliográficas consultadas?	X		Si, se cumplió con el requerimiento mínimo de tres bibliografías
¿Se hacen correctamente las citas dentro de las normas requeridas?	X		Sí, por el apego técnico de lo planteado en el normativo APA
¿Las referencias citadas contienen todo lo requerido en la bibliografía?	X		Sí, porque su estructura responde a lo señalado en APA sexta edición
¿Se evidencia la participación del aporte del estudiante en la teoría?	X		Sí, porque se ha fortalecido el proceso de descripción desde un concepto dado.

Tabla No. 14 evaluación de la fundamentación teórica


 Dámaris Cristina Morán Estrada
 Estudiante del Ejercicio profesional supervisado


 Licenciado Guillermo Arturo Linares Velázquez
 Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado

5.3 Evaluación del plan acción

Parte Informativa

Unidad ejecutora: Centro Universitario de Santa Rosa

Sede del ejercicio profesional supervisado: Agencia Municipal de Extensión Rural, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

Ubicación: Calle principal, atrás de la iglesia católica, San José Acatempa, Jutiapa.
 Extensionista para el Desarrollo Agropecuario y Rural: Ingeniero Melvin Renato Hernández.

Asesor: Licenciado Guillermo Arturo Linares Velázquez

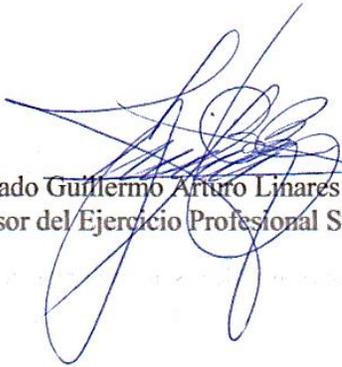
Estudiante del Ejercicio profesional supervisado: Dámaris Cristina Morán Estrada

Elemento del plan	Si	No	Comentario
¿Presenta de forma completa la identificación de la institución?	X		Si, puesto que por eso se orienta la ubicación certera del proyecto
¿El problema es el de más prioridad en el diagnóstico?	X		Sí, porque por medio de él se generó la solución a una necesidad en común
¿La hipótesis-acción es la adecuada al problema priorizado?	X		Si, ya que por medio de la problematización se determinaron de forma directa las acciones a seguir
¿La ubicación de la intervención es la adecuada?	X		Si, puesto que desde la identificación se determinó el ámbito físico del proyecto
¿El objetivo general especifica claramente lo que se pretende provocar en la intervención?	X		Si, debido a la forma concreta de plantear la meta trazada
¿Los objetivos específicos son los pertinentes para alcanzar el objetivo general?	X		Sí, porque definen las líneas complementarias de acción
¿Las metas son alcanzables según los objetivos específicos?	X		Sí, porque se relacionan directamente con las

		expectativas planteadas en los objetivos
¿Las actividades son las correctas para el logro de los objetivos específicos?	X	Si, ya que por medio de ellas se orienta cada uno de los procesos a implementar
¿Las técnicas son las adecuadas para realizar las actividades?	X	Si, son las que nos permiten llevar a cabo el proceso
¿El tiempo asignado para cada actividad es el adecuado para llevarla a cabo?	X	Sí, porque se hizo la previsión desde el cronograma respectivo
¿Están bien específicos los responsables de las actividades?	X	Si, cada integrante del recurso humano cumple con la función designada
¿El presupuesto abarca todos los costos e imprevistos de las actividades?	X	Sí, porque es la garantía material para desarrollar el proyecto
¿Están claras las fuentes de financiamiento de la ejecución del proyecto?	X	Sí, porque gracias al proceso de gestión se garantiza la obtención de los fondos necesarios

Tabla No. 15 evaluación del plan acción


Dámaris Cristina Morán Estrada
Estudiante del Ejercicio profesional supervisado


Licenciado Guillermo Arturo Linares Velázquez
Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado

5.4 Evaluación de la sistematización y ejecución del proyecto

Parte Informativa

Unidad ejecutora: Centro Universitario de Santa Rosa

Sede del ejercicio profesional supervisado: Agencia Municipal de Extensión Rural, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

Ubicación: Calle principal, atrás de la iglesia católica, San José Acatempa, Jutiapa.

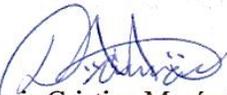
Extensionista para el Desarrollo Agropecuario y Rural: Ingeniero Melvin Renato Hernández.

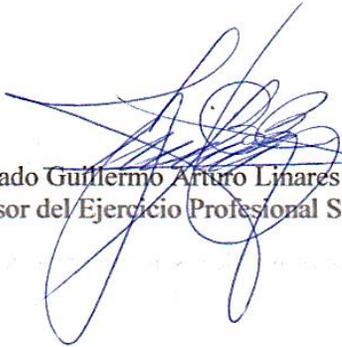
Asesor: Licenciado Guillermo Arturo Linares Velázquez

Estudiante del Ejercicio profesional supervisado: Dámaris Cristina Morán Estrada

Aspecto	Si	No	Comentario
¿Se da con claridad la experiencia vivida por el estudiante del ejercicio profesional supervisado?	X		Sí, porque se evidencia con la ejecución total del proyecto
¿La información surge de la realidad vivida en la institución?	X		Sí, porque se respetó los resultados obtenidos en el diagnóstico
¿Es notoria la participación de todos los involucrados en el proceso?	X		Sí, porque apoyaron en todo momento el proyecto
¿Se le da el valor que merece la intervención ejecutada?	X		Sí, porque como participaron activamente reconocen el impacto y beneficio que se genera la política de prevención a nivel de centros escolares
¿Las experiencias aprendidas son valiosas para el estudiante?	X		Sí, porque fortalece los dominios humanos y profesionales los cuales deben imperar como futuros administradores

Tabla No. 16 evaluación de la sistematización y ejecución


Dámaris Cristina Morán Estrada
Estudiante del Ejercicio profesional supervisado


Licenciado Guillermo Arturo Linares Velázquez
Asesor del Ejercicio Profesional Supervisado

Capítulo 6

El Voluntariado

6.1 Plan del voluntariado

6.1.1 Parte informativa

6.1.1.1 Datos del estudiante

- 6.1.1.1.1 Nombre: Dámaris Cristina Morán Estrada
- 6.1.1.1.2 Registro académico: 201045199
- 6.1.1.1.3 Carrera: Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa
- 6.1.1.1.4 Lugar de estudio: Universidad de San Carlos de Guatemala, USAC, Centro Universitario de Santa Rosa, -CUNSARO- Sección Cuilapa.
- 6.1.1.1.5 Número telefónico: 56970901
- 6.1.1.1.6 Correo electrónico: cristimoranestrada@hotmail.com
- 6.1.1.1.7 Dirección: San José Acatempa, Jutiapa.

6.1.1.2 Datos de la institución

- 6.1.1.2.1 Nombre: Agencia Municipal de Extensión Rural (AMER)
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.
- 6.1.1.2.2 Extensionista para el Desarrollo Agropecuario y Rural: Melvin Renato Hernández
- 6.1.1.2.3 Ubicación: Kilometro 86 San José Acatempa, Barrió el Centro atrás de la Iglesia Católica.
- 6.1.1.2.4 Municipio: San José Acatempa.
- 6.1.1.2.5 Departamento: Jutiapa.
- 6.1.1.2.6 Tipo de institución: Estatal

6.1.1.2.7 Número telefónico: 5476 9888

6.1.1.2.8 Horario de trabajo: lunes a viernes de 08:00 a 17:00 horas.

6.1.2 Título

Implementación de un dispensador de agua, eléctrico y su garrafón de agua, para la buena hidratación en pro de una vida saludable.

6.1.3 Ubicación física

Kilómetro 86 San José Acatempa, Barrio el Centro atrás de la Iglesia Católica.

6.1.4 Descripción de la actividad

Generalmente el voluntariado es la contribución que se realiza por medio de actos sin fines de lucro, sin remuneración y sin objetivos de crecimiento profesional; dirigidos al bienestar de alguna determinada comunidad o de la sociedad en general.

6.1.5 Justificación

El voluntariado es una herramienta para ejercer el derecho a participar y transformar la realidad que nos rodea. Es un trabajo, lo cual implica dedicación y esfuerzo. Pero, además, también es una opción personal voluntaria y libre, por lo que requiere un compromiso estable con una organización que canalice nuestra participación, siempre gratuita y en favor de otras personas y de la sociedad en general. El voluntariado es indispensable, además, porque actúa desde las necesidades existentes en cada momento, porque incide directa e inmediatamente en los problemas dando solución a ellos.

6.1.6 Objetivos

6.1.6.1 Objetivo general

Implementar un dispensador de agua, eléctrico y su garrafón de agua, para el servicio del personal de la oficina así como también para todos los visitantes.

6.1.6.2 Objetivos específicos

Colocar el dispensador en un espacio adecuado.

Promover el buen uso del dispensador para beneficio de todos.

Entregar el dispensador al personal de la oficina.

6.1.7 Metas

1 dispensador eléctrico para agua.

1 garrafón de agua purificada.

1 instalación eléctrica.

1 mesa de plástico.

6.1.8 Beneficiarios

6.1.8.1 Directos: trabajadores de la oficina Municipal de Extensión Rural de San José Acatempa, Jutiapa.

6.1.8.2 Indirectos: personas que utilizan los servicios de la oficina Municipal de Extensión Rural de San José Acatempa, Jutiapa.

6.1.9 Metodología de trabajo

Se realizaron las gestiones pertinentes ante instituciones privadas y personas individuales a manera de obtener la colaboración que permitiera la realización exitosa del voluntariado.

6.1.10 Actividades a realizar

Solicitudes dirigidas a instituciones privadas y personas individuales.

Obtención de las respuestas favorables de las solicitudes entregadas.

Verificación de recursos disponibles.

Cotización de precios.

Adquisición del dispensador eléctrico, con su respectivo garrafón.

Instalación del dispensador de agua eléctrico.

Entrega del dispensador de agua a las autoridades correspondientes de la oficina.

6.1.11 Cronograma

No.	Actividad.	Responsable.	Agosto				Septiembre				Octubre				Noviembre				Resultado	
			M	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3		4
1	Solicitudes dirigidas a instituciones privadas y personas individuales.	Estudiante de E P S.	P																	Entrega de las notas de gestión
	E																			
2	Obtención de las respuestas favorables de las solicitudes entregadas.	Estudiante de E P S.	P																	Respuestas positivas a la gestión.
	E																			
3	Verificación de recursos disponibles.	Estudiante de E P S.	P																	Cantidad satisfactoria para la compra.
	E																			
4	Cotización de precios.	Estudiante de E P S.	P																	Se realizó la compra del dispensador eléctrico.
	E																			
5	Adquisición del dispensador eléctrico, con su respectivo garrafón de agua.	Estudiante de E P S.	P																	Se compró el garrafón con agua.
	E																			
6	Instalación del dispensador de agua.	Estudiante de E P S.	P																	Se realizó la instalación del dispensador de agua.
	E																			
7	Entrega del dispensador de agua a las autoridades de la oficina.	Estudiante de E P S.	P																	Se hizo la entrega a las autoridades de la oficina.
	E																			

Tabla No. 17 cronograma de actividades

6.1.12 Recursos

6.1.12.1 Talento humano: Estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado, personal de la oficina Municipal de Extensión Rural, San José Acatempa.

6.1.12.2 Materiales: hojas de papel bond, lapiceros, lápiz, gasolina.

6.1.12.3 Técnicos: Normativo para la elaboración del Ejercicio Profesional Supervisado.

6.1.12.4 Tecnológicos: computadora, impresora, celular.

6.1.12.5 Físicos: instalaciones de la Agencia Municipal de Extensión Rural de San José Acatempa, mesa, dispensador de agua eléctrico, garrafón de agua.

6.1.12.6 Financieros: Los recursos financieros se obtendrán por medio de la gestión que realice el estudiante del ejercicio profesional supervisado a diferentes instituciones.

6.1.12.6.1 Presupuesto

Cantidad	Descripción	Precio Unitario	Precio Total
Papelería y útiles			
50	Hojas de papel bond tamaño carta	Q. 0.10	Q. 5.00
2	Lapiceros bic color azul	Q. 1.50	Q. 3.00
2	Lápiz	Q. 1.50	Q. 3.00
Materiales Técnicos			
	Gasolina	Q.50.00	Q.50.00
Materiales Tecnológicos			
	Computadora (propia)	Q. 0.00	Q. 0.00
	Impresora (propia)	Q. 0.00	Q. 0.00
	Celular (propio)	Q. 0.00	Q. 0.00
Materiales físicos			
	Mesa		Q.100.00
	Dispensador de agua		Q.400.00
	Garrafón de agua		Q. 65.00
Otros Gastos			
	Imprevistos		Q.100.00
Total			Q.726.50
Seiscientos setenta y cuatro quetzales con cincuenta centavos.			

Tabla No. 18 presupuesto

6.1.12.6.2 Fuentes de financiamiento: gestión a diferentes instituciones públicas y privadas.

6.1.13 Evaluación: Para verificar y valorar el desarrollo del voluntariado se utilizó un cronograma doble (planificado-ejecutado), en el que se visualizó la concordancia o discrepancia entre lo que se planificó y lo que se ejecutó, y si hay algunas variantes determinar como efecto positivo o negativo en el logro de los objetivos del plan.

6.2 Ejecución o evidencia del voluntariado

6.2.1 Descripción: el voluntariado se ejecutó el día lunes 19 de noviembre del año en curso, así mismo después de la ejecución se hizo entrega a las autoridades de la oficina Municipal de Extensión Rural de San José Acatempa, Jutiapa.

6.2.2 Productos y logros:

Productos	Logros
Implementación de un dispensador de agua eléctrico para el servicio de los trabajadores de la oficina, así como también para las personas visitantes.	Se instaló el dispensador de agua al igual que su respectivo garrafón.
Se dio a conocer a las autoridades de la oficina del voluntariado realizado.	Se hizo entrega a las autoridades del respectivo dispensador de agua eléctrico junto al garrafón de agua.

Tabla No. 19 productos y logros

6.2.3 Fotografías



Evidencia del voluntariado fotografía No. 23

Autora: Dámaris Cristina Morán Estrada

Dispensador eléctrico de agua, antes de ser armado y entregado.



Evidencia del voluntariado fotografía No. 24

Autora: Dámaris Cristina Morán Estrada

Instalación del dispensador de agua el cual se entrega como parte del voluntariado fase comprendida durante el desarrollo del Ejercicio Profesional Supervisado.



Evidencia del voluntariado fotografía No. 25

Autora: Dámaris Cristina Morán Estrada

Entrega del voluntariado a las autoridades de la Agencia Municipal de Extensión Rural,
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, San José Acatempa, Jutiapa.

6.2.4 Acta voluntariado.

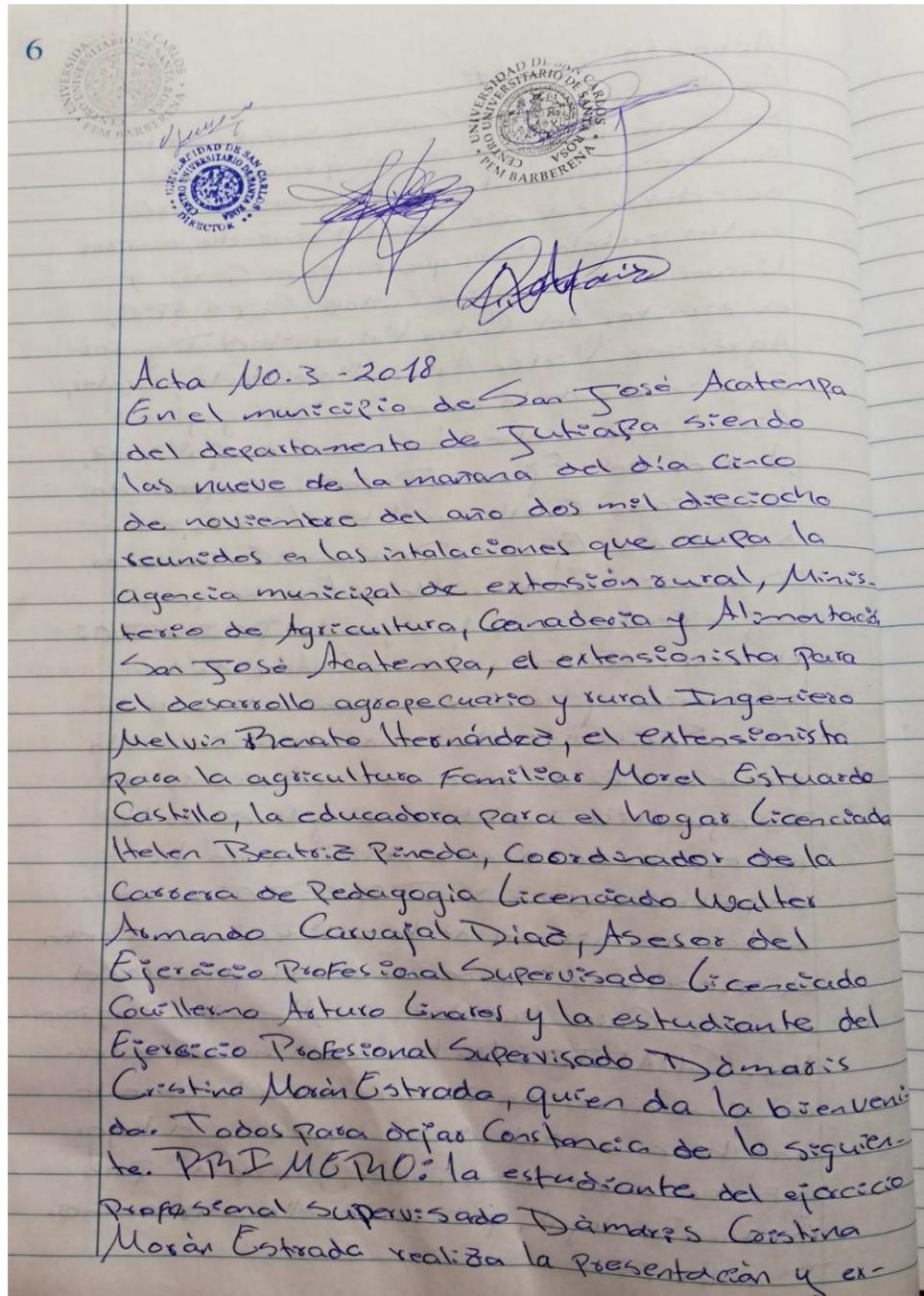


Imagen acta entrega de voluntariado No. 25

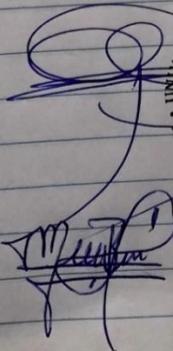
7

plicación del Proyecto consistiendo en una guía Sobre desnutrición y como combatirla con alimentos existentes dentro de la comunidad, Agencia Municipal de Extensión Rural San José Acatempa, Guatemala. Así mismo se hizo entrega de las guías a las autoridades Universitarias, y a las autoridades de la agencia municipal de extensión rural.

SEGUNDO: Se hizo entrega del voluntariado consistiendo en un dispensador de agua eléctrico con su respectivo generador, color blanco.

TERCERO: se realizó la entrega de reconocimientos tomando la palabra cada una de las autoridades para agradecer el apoyo brindado a la estudiante del ejercicio Profesional Supervisado Damaris Cristina Morán Estrada, así mismo felicitarla dando por aprobado dicho Proyecto y Voluntariado.

CUARTO: No habiendo más que hacer se Finaliza la Presente en el mismo lugar y Fecha una hora después de su inicio siendo las diez de la mañana en punto. Firmando para constancia quienes en ello intervinimos. Damos Fé.



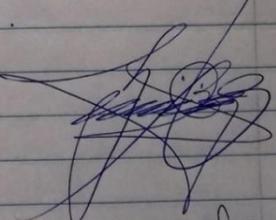


Imagen acta entrega de voluntariado No. 26

Capítulo 7

Conclusiones, recomendaciones y bibliografía

7.1 Conclusiones

- Se aplicó la investigación, como parte del proceso del Ejercicio Profesional Supervisado, obteniendo todo lo relacionado al tema de desnutrición para dar a conocer pasos de cómo prevenirla, en la guía elaborada.
- La planificación tiene un rol muy importante al momento de integrar a las madres de familia de niños con problemas de desnutrición en procesos formativos relacionados con el bienestar de la salud de cada uno, permite una comunicación eficaz y positiva.
- La ejecución de los procesos metodológicos a nivel del área práctica, fundamentados en la Guía sobre desnutrición y como combatirla con alimentos existentes dentro de la comunidad.
- El Centro Universitario de Santa Rosa con sede en la cabecera departamental de Santa Rosa, debe de convertirse en el propulsor de actividades extracurriculares que permitan a la comunidad valorar la importancia de la educación superior en su contexto.

7.2 Recomendaciones

- Capacitaciones de manera constante dando a conocer los problemas que conlleva la desnutrición a cada niño.
- Capacitar de manera conjunta a madres y padres de familia para evitar los posibles casos de desnutrición.
- Velar por el impulso de técnicas de cocina saludable con los productos que se tienen en la comunidad.
- Seguimiento y monitoreo de los niños con desnutrición se involucren de manera directa, fomentando líneas de comunicación efectiva en beneficio de una buena nutrición.

7.3 Referencias bibliográficas

Agricultor, E. (10 de 08 de 2012). Cosumo ecologico. Obtenido de <https://www.ecoagricultor.com/propiedades-nutricionales-y-medicinales-de-las-aceugas/>

Artículos varios de higiene. (12 de noviembre de 2018) Recuperado de <http://www.adcdietas.com/articulos/varios/higiene/>

Causas y consecuencias de la desnutrición. (16 de noviembre de 2018). Recuperado de <https://caritasarquidiocesana.org/desnutricion-causas-consecuencias/>

Como lavar y desinfectar verduras y frutas. (12 de noviembre de 2018). Recuperado de <http://mejorconsalud.com/como-lavar-y-desinfectar-correctamente-verduras-y-frutas/>

Comisión Nacional de Guías Alimentarias. Guías alimentarias para Guatemala. Guatemala 1998.

De, D. (2008 -2018). Definicion. De. Obtenido de <https://definicion.de/amaranto/>

Ley del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, Decreto No. 32-2005

Ministerio de Agricultura G. Y., 2015

Olla familiar en Guatemala. (4 de octubre de 2018) Consumer. Recuperado de http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/en_la_cocina/comer_por_el_mundo/

Wisbaum, W. (2011). La desnutrición infantil. España.

Capítulo 8

Apéndice y glosario

8.1 Apéndice

1. Plan General

1.1 Introducción

A continuación se presenta el plan general el cual se utilizará para el Ejercicio profesional Supervisado, el cual consta de los datos del estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado, datos de la institución en la cual se efectuará, actividades a realizar, cronograma, recursos, metodología de trabajo y evaluación del mismo.

El Ejercicio Profesional Supervisado es una de los requisitos finales de graduación plasmados en el normativo que para el efecto la Universidad de San Carlos de Guatemala y específicamente el Centro Universitario de Santa Rosa que a través de sus autoridades ha perfilado, mediante la gestión se espera lograr la obtención de recursos necesarios vitales para la ejecución y elaboración del proyecto que se efectuará dentro del rango establecido en alguna determinada institución no gubernativa, con el objetivo de retribuir a toda la sociedad guatemalteca el aporte a la Universidad de San Carlos de Guatemala.

El Ejercicio Profesional Supervisado además de poner en práctica los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera, tiene como propósito fundamental la ejecución de una

acción que solventará una problemática de tipo pedagógico dentro de la sociedad para satisfacer alguna necesidad.

1.2 Plan General de Ejercicio Profesional Supervisado

1.2.1 Datos Generales

1.2.1.1 Datos del estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado

1.2.1.1.1 Nombre: Dámaris Cristina Morán Estrada

1.2.1.1.2 Registro académico: 201045199

1.2.1.1.3 Carrera: Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa

1.2.1.1.4 Lugar de estudio: Universidad de San Carlos de Guatemala,
Centro Universitario de Santa Rosa, Sección Cuilapa.

1.2.1.1.5 Número telefónico: 56970901

1.2.1.1.6 Correo electrónico: cristimoranestrada@hotmail.com

1.2.1.1.7 Dirección: San José Acatempa, Jutiapa.

1.2.1.2 Datos de la Institución

1.2.1.2.1 Nombre: Agencia Municipal de Extensión Rural,
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

1.2.1.2.2 Coordinador: Melvin Renato Hernández

1.2.1.2.3 Ubicación: Kilometro 86 San José Acatempa, barrio el centro atrás de la Iglesia Católica.

1.2.1.2.4 Municipio: San José Acatempa.

1.2.1.2.5 Departamento: Jutiapa.

1.2.1.2.6 Tipo de institución: Estatal

1.2.1.2.7 Número telefónico: 5476 9888

1.2.1.2.8 Horario de trabajo: lunes a viernes de 08:00 a 17:00 horas.

1.2.2 Objetivos

1.2.2.1 Objetivos Generales

- Conocer la realidad de la institución, detectando las carencias a través de un análisis institucional.
- Cumplir con los requisitos que establece el normativo respectivo, realizado por el Centro Universitario de Santa Rosa, para el desarrollo del Ejercicio Profesional Supervisado, para optar al título de Licenciada en Pedagogía y Administración Educativa.

1.2.2.2 Objetivos específicos

- Planificar las actividades que se llevarán a cabo para la realización del Proyecto.
- Recabar datos importantes relacionados con el ámbito geográfico y social de la comunidad.

Enumerar los problemas existentes dentro de la institución.

Conocer la situación física e histórica de la institución.

- Identificar las interrelaciones que la institución realiza a lo interno, con su entorno y los usuarios.
- Obtener información que permita determinar la estructura y procesos administrativos de la institución.

1.2.3 Actividades a realizar

- Solicitud del Ejercicio Profesional Supervisado a coordinación general de exámenes de graduación.
- Autorización del Ejercicio Profesional Supervisado.
- Toma de posesión del Ejercicio Profesional Supervisado,
- Presentación y revisión del plan general.
- Aprobación del plan general
- Planificación estratégica del diagnóstico.
- Plan específico de intervención profesional (sin diagnóstico).
- Diagnóstico.
- Evaluación de priorización de los problemas o necesidades.
- Redacción del plan general del proyecto.
- Presentación del plan general del proyecto.
- Aprobación del proyecto.
- Ejecución.
- Evaluación.
- Planificación estratégica de la etapa de intervención profesional.
- Planes específicos de intervención.
- Evaluación del Ejercicio Profesional Supervisado.
- Elaboración del informe final.
- Presentación del informe final.

- Aprobación del informe final.

1.2.4 Cronograma general de actividades

No.	Etapa	Responsable	M	ago.	sep.	oct.	nov.	Resultados
1	Solicitud del Ejercicio Profesional Supervisado a Coordinación General de Exámenes de Graduación	ESTUDIANTE DE E P S	P	X				Solicitud redactada y entregada
	Autorización del Ejercicio Profesional Supervisado		E	X				
2	Toma de posesión del ejercicio Profesional Supervisado	ESTUDIANTE DE E P S	P	X				Solicitud autorizada
	Presentación y revisión del plan general		E	X				
3	Aprobación del plan general	ESTUDIANTE DE E P S	P	X				Acta de toma de posesión levantada
	Planificación Estratégica del Diagnostico		E	X				
4	Plan específico de intervención profesional (sin diagnostico)	ESTUDIANTE DE E P S	P	X				Plan general revisado
	Planificación del Diagnostico		E	X				
5	Planificación del Diagnostico	ESTUDIANTE DE E P S	P	X				Plan general aprobado
	Planificación del Diagnostico		E	X				
6	Planificación del Diagnostico	ESTUDIANTE DE E P S	P	X				Planificación Redactada
	Planificación del Diagnostico		E	X				
7	Planificación del Diagnostico	ESTUDIANTE DE E P S	P	X				Plan redactado
	Planificación del Diagnostico		E	X				
8	Diagnóstico	ESTUDIANTE DE E P S	P		X			Diagnóstico realizado
	Evaluación de priorización de los problemas o necesidades		E		X			
9	Redacción del plan general del proyecto	ESTUDIANTE DE E P S	P		X			Problemas priorizados
	Redacción del plan general del proyecto		E		X			
10	Redacción del plan general del proyecto	ESTUDIANTE DE E P S	P		X			Plan de proyecto redactado
	Redacción del plan general del proyecto		E		X			

11	Presentación del plan general del proyecto	ESTUDIANTE DE E P S	P E	X X		Plan de proyecto presentado	
12	Aprobación del proyecto	ESTUDIANTE DE E P S	P E	X X		Plan aprobado	
13	Ejecución de la viabilidad y factibilidad del proyecto (Perfil)	ESTUDIANTE DE E P S	P E	X		Perfil realizado	
14	Evaluación del proyecto	ESTUDIANTE DE E P S	P E	X X		Proyecto evaluado	
15	Aprobación del proyecto	ESTUDIANTE DE E P S	P E	X X		Proyecto aprobado	
16	Ejecución	ESTUDIANTE DE E P S	P E	X X	X X	Proyecto ejecutado	
17	Evaluación	ESTUDIANTE DE E P S	P E		X X	Evaluación aprobada	
18	Planificación estratégica de la etapa de intervención profesional	ESTUDIANTE DE E P S	P E		X	Planificación aprobada	
19	Planes específicos de intervención (con diagnóstico)	ESTUDIANTE DE E P S	P E		X X	Diagnostico aprobado	
20	Evaluación del EPS	ESTUDIANTE DE E P S	P E			X X	Evaluación aprobada
21	Elaboración del informe final	ESTUDIANTE DE E P S	P E		X X	X X	Informe elaborado
22	Presentación del informe final	ESTUDIANTE DE E P S	P E		X X	X X	Informe presentado
23	Aprobación del informe final	ESTUDIANTE DE E P S	P			X	Informe aprobado.

Cronograma de actividades

1.2.5 Recursos

1.2.5.1 Humanos

- Estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado
- Asesor
- Coordinador del Ejercicio Profesional Supervisado
- Coordinador General de Exámenes de Graduación

1.2.5.2 Físicos

- Centro Universitario de Santa Rosa, CUNSARO
- Instituto Municipal de Educación Básica

1.2.5.3 Materiales

- Papel Bond
- Lapiceros
- Lápices
- Calculadora
- Cartulinas
- Cuadernos
- Marcadores
- Clip
- Tijeras
- Folder
- Regla
- Engrapadora
- Tinta

1.2.5.4 Técnicos

- Guía de los ocho sectores: proceso de investigación – acción.
- Entrevistas
- Encuestas

1.2.5.5 Tecnológicos

- Computadora
- Impresora
- Cámara fotográfica
- Celular

1.2.5.6 Financieros

Clasificación o rubro	Descripción	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Libro de Actas	Se utilizará para la autorización del Ejercicio Profesional Supervisado.	1	Q.20.00	Q.20.00
Impresora	Se utilizará para imprimir los informes	1	Q. 400.00	Q. 400.00
Papel Bond	En ellas se imprimirá la información	1 resma	Q. 30.00	Q. 30.00
Lapiceros	Para anotar datos relevantes	3	Q. 2.00	Q. 6.00
Lápiz	Para anotar información que se deba corroborar	1	Q. 2.00	Q. 2.00
Calculadora	para realizar operaciones matemáticas	1	Q. 98.00	Q. 98.00
Cartulinas	Para realizar material didáctico	25	Q. 2.00	Q. 50.00
Cámara digital	para fotografiar momentos importantes para anotar los pormenores diarios del EPS	1	Q. 1,000.00	Q. 1,000.00
Cuadernos	para realizar carteles del material didáctico	2	Q. 10.00	Q. 20.00
Marcadores	para realizar carteles del material didáctico	4	Q. 8.00	Q. 32.00
Clip	para unir documentos	1 caja	Q. 12.00	Q. 12.00
Tijeras	para realizar recortes en los carteles	1	Q. 10.00	Q. 10.00
Folder	para realizar gestiones administrativas	10	Q. 2.00	Q. 20.00
Regla	para realizar trazos y medidas	1	Q. 1.00	Q. 1.00
Engrapadora	para engrapar documentos y carteles	1	Q. 21.00	Q. 21.00
Tinta	para realizar las impresiones	3 cartuchos	Q. 65.00	Q. 195.00
TOTAL				Q. 1,917.00

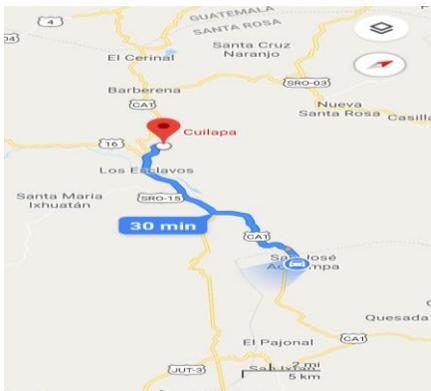
1.2.6 Metodología de Trabajo

La herramienta y técnica de la investigación-acción utilizada es la guía de los ocho sectores, e investigación tecnológica, que permitirá establecer las condiciones generales de la institución, para tomar las decisiones necesarias, y la gestión como una herramienta de apoyo de la administración educativa

1.2.7 Evaluación

El proceso evaluativo del Ejercicio Profesional Supervisado se desarrollará durante todo el proceso para verificar si se están cumpliendo los objetivos y metas establecidas. Se realizarán los tipos de evaluaciones: antes, durante y después.

Croquis



Cuilapa, Santa Rosa – San José Acatempa, Jutiapa.

Croquis Cuilapa, Santa Rosa – San José Acatempa, Jutiapa.

Ingreso en el Kilometro 86 carretera al Salvador, barrio el centro San José Acatempa, atrás de la Iglesia Catolica, camino que conduce al campo municipal.

2. Plan de Diagnóstico

2.1 Parte informativa

2.1.1 Institución: Agencia Municipal de Extensión Rural, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

2.1.1.1 Ubicación: Kilómetro 86 San José Acatempa, Barrio el Centro atrás de la Iglesia Católica.

2.1.1.2 Municipio: San José Acatempa.

2.1.1.3 Departamento: Jutiapa

2.1.1.4 Tipo de institución: Estatal

2.1.1.5 Número telefónico: 5476 9888

2.1.1.6 Horario de labores: lunes a viernes de 08:00 a 17:00 horas

2.1.2 Datos del estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado

2.1.2.1 Nombre: Dámaris Cristina Morán Estrada

2.1.2.2 Registro académico: 201045199

2.1.2.3 Carrera: Licenciatura en Pedagogía y Administración
Educativa.

2.1.2.4 Lugar de estudio: Universidad de San Carlos de Guatemala,
Centro Universitario de Santa Rosa, sección Cuilapa.

2.1.2.4 Número telefónico: 56970901

2.1.2.5 Correo electrónico: cristimoranestrada@hotmail.com

2.1.2.6 Dirección: San José Acatempa, Jutiapa.

2.1.2.7 Actividad: Estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado.

2.1.2.8 Horario: De lunes a viernes, de 13:00 a 17:00 horas.

2.1.2.9 Periodo de ejecución: Del ocho de agosto al ocho de Septiembre del año dos mil dieciocho.

2.1.3 Objetivos

2.1.2.1 Objetivo general:

- Conocer la realidad de la institución, detectando las carencias a través de un análisis institucional.

2.1.2.2 Objetivos específicos:

- Obtener información que permita determinar la situación general de la institución.
- Identificar las dificultades en el funcionamiento de la institución.
- Priorizar los problemas encontrados dentro de la institución.
- Enumerar los problemas existentes dentro de la institución.

2.1.4 Actividades a realizar

- Solicitud de autorización para la realización del diagnóstico.
- Observación de la institución.
- Elaboración de cédulas de entrevistas.

- Autorización de las cédulas de entrevista.
- Realización de la entrevista.
- Vaciado e interpretación de datos de las entrevistas.
- Recopilación de información para la redacción del diagnóstico.
- Redacción del diagnóstico.
- Revisión y autorización del diagnóstico.
- Redacción del informe.
- Revisión del informe.
- Corrección del informe.
- Presentación del informe.

2.1.5 Recursos

2.1.5.1 Humanos

Personal de la institución y estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado.

2.1.5.2 Materiales

Hojas, lapiceros, cédulas de entrevista, equipo de cómputo memoria USB, impresora, lápiz.

2.1.5.3 Financiero

Descripción	Precio Unitario	Precio Total
Resma de hojas	Q.35.00	Q.35.00
20 refacciones	Q.10.00	Q.200.00
6 lapiceros	Q.1.50	Q.9.00
Impresiones	Q.30.00	Q.30.00
2 lápiz	Q.1.50	Q.3.00
	Total	Q.277.00

2.1.7 Cronograma de actividades

No.	Actividades	julio					agosto					septiembre				
		semana					semana					semana				
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1	Solicitud de autorización para realización del diagnóstico						x									
2	Observación de la institución						x									
3	Elaboración de entrevistas							x								
4	Autorización de las entrevistas								x							
5	Realización de la entrevista								x							
6	Vaciado e interpretación de la entrevista								x							
7	Recopilación de información para la redacción del diagnóstico								x	x						
8	Redacción del diagnóstico									x	x					
9	Revisión y autorización del diagnóstico										x	x				
10	Redacción del informe										x					
11	Revisión del informe											x				
12	Corrección del informe												x			
13	Presentación del informe del diagnóstico														x	

2.1.7 Evaluación

La herramienta de evaluación que se utilizará, es el cronograma de seguimiento, porque nos permite corroborar lo planificado con lo realizado.

8.2 Glosario

Nutrición: La nutrición es el proceso biológico en el que los organismos asimilan los alimentos y los líquidos necesarios para el funcionamiento, el crecimiento y el mantenimiento de sus funciones vitales. La nutrición también es el estudio de la relación que existe entre los alimentos, la salud y especialmente en la determinación de una dieta.

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

Malnutrición: La malnutrición es el estado que aparece como resultado de una dieta desequilibrada, en la cual hay nutrientes que faltan, o de los cuales hay un exceso, o cuya ingesta se da en la proporción errónea. Puede tener como causa también la sobrealimentación.

Desnutrición: Hace referencia a los procesos carenciales nutricionales que afectan a los niños.

Alimento: Sustancia o producto de carácter natural o artificial, para el consumo humano. Es cualquier sustancia que aporta la materia y la energía necesaria para realizar funciones vitales.

Nutrientes: Son componentes químicos de los alimentos que se pueden utilizar una vez que se han ingerido y absorbido. Comprenden los factores dietéticos de carácter orgánico e inorgánico contenidos en los alimentos y que tienen una función específica en el organismo.

Carbohidratos: Son los que proporcionan al organismo energía, indispensable para el funcionamiento y desarrollo de las actividades diarias. Los alimentos fuentes de carbohidratos son: granos, cereales, papa, pan, yuca, plátano, azúcar, miel, etcétera.

Proteínas: Su función principal es la formación de todos los tejidos en el organismo. Las proteínas pueden ser de origen animal y vegetal. Las proteínas de origen animal las encontramos en todo tipo de carnes, leche y huevos. Las proteínas de origen vegetal las encontramos en frijoles, soya, así como las mezclas de harinas (Incaparina y otras similares).

Grasas: Son una fuente concentrada de energía. Son contribuyentes de la pared celular, ayudan a la formación de hormonas y membranas, útiles para la absorción de las vitaminas liposolubles. Las grasas pueden ser de origen animal o vegetal. Las grasas de origen animal las encontramos en la manteca de cerdo, crema, mantequilla, etcétera. Las grasas de origen vegetal las encontramos en aceites y margarina.

Vitaminas: Ayudan a regular las diferentes funciones del organismo. El cuerpo humano solo las necesita en pequeñas cantidades, pero si no se consumen, afectan la salud del individuo. Las vitaminas se encuentran en pequeñas cantidades en casi todos los alimentos, principalmente en frutas, hierbas, verduras y productos de origen animal.

Minerales: Al igual que las vitaminas, los minerales se necesitan en pequeñas cantidades. Estos forman parte de los tejidos y participan en funciones específicas del organismo. Los minerales también están presentes en pequeñas cantidades en muchos alimentos, especialmente en los de origen animal.

Universidad de San Carlos de Guatemala
Centro Universitario de Santa Rosa
Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa
Sección Cuilapa

Diagnóstico: Sector Institucional, Agencia Municipal de Extensión Rural, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, San José Acatempa, Jutiapa.

Cédula de entrevista

DPI _____ Lugar y fecha _____

Nombre del entrevistador: _____

Nombre del entrevistado: _____

Sexo: _____ Profesión: _____

Puesto actual: _____

Años en la institución: _____

Experiencia laboral en la institución: _____

Indicaciones: A continuación, aparece una serie de preguntas las cuales debe responder.

1. ¿Cuál es la dirección exacta del ministerio de Agricultura ganadería y alimentación?

2. ¿Cuáles son las principales vías de acceso a la institución?

3. ¿A qué tipo de institución corresponde el Ministerio de Agricultura ganadería y alimentación?

4. ¿En qué área se encuentra ubicada la institución?

5. ¿A qué tipo de institución corresponde el Ministerio de Agricultura, ganadería y alimentación?

6. ¿En qué región se encuentra ubicada la institución?

7. ¿Con qué nombre se identifican los fundadores de la institución?

8. ¿Cuáles son los principales sucesos que hacen supremo el prestigio de la institución?

9. ¿Cuáles son las principales costumbres y tradiciones internas y externas de la institución?

10. ¿Cuál es el área aproximada que ocupa la construcción de la institución?

11. ¿Cómo considera las condiciones de la institución?

12. ¿Cómo considera los servicios que presta en la institución?

Universidad de San Carlos de Guatemala
Centro Universitario de Santa Rosa
Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa
Sección Cuilapa

Diagnóstico: Sector Institucional Agencia Municipal de Extensión Rural, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, San José Acatempa, Jutiapa.

Ficha de observación

Nombre de la institución:

Ejecutor del diagnóstico:

Fecha de realización:

Indicaciones: A continuación, aparece una serie de indicadores de ambientes y equipamiento del sector institución, en los que debe marcar una X en Si o No según corresponda, además puede realizar observaciones de ser necesario.

No.	Indicadores	Si	No	Observaciones
1.	La institución cuenta con oficina propia.			
2.	La institución cuenta con servicio sanitario.			
3.	La institución cuenta con biblioteca.			
4.	La institución cuenta con bodegas			
5.	La institución cuenta con salón de usos múltiples.			
6.	La institución cuenta con talleres.			
7.	La institución cuenta con centros de producciones o reproducciones.			
8.	La institución cuenta con mobiliario.			
9.	La institución cuenta con equipo.			
10.	La institución cuenta con suministros de oficina.			
11.	Cuenta la institución con gimnasio			
12.	La institución cuenta con un comedor.			

Universidad de San Carlos de Guatemala
Centro Universitario de Santa Rosa
Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa
Sección Cuilapa

Diagnóstico: Sector Finanzas, Agencia Municipal de Extensión Rural, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, San José Acatempa, Jutiapa.

Cédula de entrevista

DPI _____ Lugar y Fecha _____
Nombre del entrevistador: _____
Nombre del entrevistado: _____
Sexo: _____ Profesión: _____
Puesto actual: _____
Años en la institución: _____
Experiencia laboral en la institución: _____

Indicaciones: A continuación, aparece una serie de preguntas las cuales debe responder.

1. ¿Cuál es la fuente de financiamiento del Ministerio de Agricultura Ganadería y alimentación?
2. ¿Recibe donaciones de otras instituciones el Ministerio de Agricultura Ganadería y alimentación?
3. ¿A cuánto asciende el presupuesto anual para pago de los empleados de la institución?
4. ¿Se asigna a la institución presupuesto para la compra de materiales y suministros de oficina?
5. ¿Cuenta la Institución con servicios profesionales?
6. ¿Son suficientes los fondos asignados que se le asignan a la institución, para el pago de

servicios generales cómo agua, luz, teléfono, internet?

7. ¿Qué libros contables se manejan en la institución?

8. ¿Qué tipo de auditorías se realizan en la Institución?

9. ¿Qué otros registros o controles se operan en la institución para facilitar las auditorías internas o externas?

10. ¿Se cuenta con algún reglamento que regule los fondos de la institución?

8. ¿Cuenta la Institución con personal de servicio?
9. ¿Cuenta la Institución con personal de servicio fijo?
10. ¿Cuánto personal de servicio se incorpora anualmente a la Institución?
11. ¿Cuál es el horario del personal de la institución?
12. ¿Qué cantidad de usuarios visita la Institución?
13. ¿Cuál es el comportamiento anual de los usuarios en la Institución?
14. ¿Qué cantidad de usuarios de la institución corresponden al sexo masculino?
15. ¿Qué cantidad de usuarios de la institución corresponden al sexo femenino?
16. ¿Cuál es la procedencia de los usuarios de la institución?
17. ¿Cuál considera que es la situación socio económica de los usuarios de la institución?

Universidad de San Carlos de Guatemala
Centro Universitario de Santa Rosa
Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa
Sección Cuilapa

Diagnóstico: Sector de Operaciones, Agencia Municipal de Extensión Rural, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, San José Acatempa, Jutiapa.

Cédula de entrevista

DPI _____ Lugar y fecha _____
Nombre del entrevistador: _____
Nombre del entrevistado: _____
Sexo: _____ Profesión: _____
Puesto actual: _____
Años en la institución: _____
Experiencia laboral en la institución: _____

Indicaciones: A continuación, aparece una serie de preguntas las cuales debe responder.

1. ¿Cuántos programas atiende el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación?
2. ¿Cuáles son los programas que atiende el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación?
3. ¿Qué tipo de servicios presta la institución?
4. ¿Qué tipo de horario se cumple en la institución flexible, rígida o variada?
5. ¿Cuántas horas se dedican a la atención de los usuarios?
6. ¿Se realizan actividades especiales en la institución?
7. ¿Cuál es la jornada de trabajo de la institución matutina, vespertina, mixta o intermedia?
8. ¿Con que frecuencia son supervisados los servicios prestados en la institución?

9. ¿Qué técnicas se utilizan en el monitoreo del servicio?

10. ¿Qué tipo de capacitaciones recibe el personal laborante?

11. ¿Cuáles son los renglones en los que laboran en el Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación?

12. ¿Qué criterios se utilizan para evaluar al personal de la institución?

13. ¿Qué tipo de evaluación se utiliza para evaluar al personal de la institución?

14. ¿Qué controles internos se utilizan en la institución para verificar la eficiencia y eficacia a los servicios que presta?

Universidad de San Carlos de Guatemala
Centro Universitario de Santa Rosa
Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa
Sección Cuilapa

Diagnóstico Sector Administrativo, Agencia Municipal de Extensión Rural, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, San José Acatempa, Jutiapa.

Cédula de entrevista

DPI _____ Lugar y fecha _____
Nombre del entrevistador: _____
Nombre del entrevistado: _____
Sexo: _____ Profesión: _____
Puesto actual: _____
Años en la institución: _____
Experiencia laboral en la institución: _____

Indicaciones: A continuación, aparece una serie de preguntas las cuales debe responder.

1. ¿Cuenta la institución con un plan de contingencia?
2. ¿Qué niveles jerárquicos existen en la institución?
3. ¿La institución cuenta con organigrama?
4. ¿La institución cuenta con manuales de función?
5. ¿La institución cuenta con régimen de trabajo?
6. ¿Existen manuales de procedimientos en la institución?
7. ¿Cuenta con cartelera informativa interna la institución?
8. ¿Cuenta con formularios para las comunicaciones escritas?

9. ¿Existen reuniones de programación de actividades en la institución?
10. ¿Qué tipos de control existen en la institución?
11. ¿Existe registro de asistencia en la institución?
12. ¿Se evalúa al personal de la institución?
13. ¿Existen cronogramas de actividades en la institución?
14. ¿Con que frecuencia actualizan los inventarios físicos de la institución?
15. ¿Con que frecuencia se elaboran expedientes administrativos?
16. ¿Qué mecanismos de supervisión utiliza la institución?
17. ¿Quiénes son las personas encargadas de la supervisión?
18. ¿Qué instrumentos de supervisión se utilizan?
19. ¿Qué tipo de supervisión se realiza?

Universidad de San Carlos de Guatemala
Centro Universitario de Santa Rosa
Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa
Sección Cuilapa

Diagnóstico: Sector de Relaciones, Agencia Municipal de Extensión Rural, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, San José Acatempa, Jutiapa.

Cédula de entrevista

DPI _____ Lugar y fecha _____

Nombre del entrevistador: _____

Nombre del entrevistado: _____

Sexo: _____ Profesión: _____

Puesto actual: _____

Años en la institución: _____

Experiencia laboral en la institución: _____

Indicaciones: A continuación, aparece una serie de preguntas las cuales debe responder.

1. ¿Considera usted que la atención que reciben los usuarios por parte de la institución es buena?

2. ¿En qué actividades deportivas participa la institución?

3. ¿La institución realiza actividades sociales?

4. ¿Qué cursos de nivel académico se realizan en la institución?

5. ¿La institución capacita anualmente al personal laborante?

6. ¿La institución tiene relación con otras instituciones?

7. ¿Existe buena relación entre la comunidad y la institución?

8. ¿La institución tiene un vínculo con la municipalidad?

9. ¿La institución proyecta desarrollo socioeconómico?

10. ¿La institución realiza periódicamente proyectos de proyección social?

Universidad de San Carlos de Guatemala
Centro Universitario de Santa Rosa
Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa
Sección Cuilapa

Diagnóstico: Sector Filosófico, Político, Legal, Agencia Municipal de Extensión Rural, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, San José Acatempa, Jutiapa.

Cédula de entrevista

DPI _____ Lugar y fecha _____

Nombre del entrevistador: _____

Nombre del entrevistado: _____

Sexo: _____ Profesión: _____

Puesto actual: _____

Años en la institución: _____

Experiencia laboral en la institución: _____

Indicaciones: A continuación, aparece una serie de preguntas las cuales debe responder.

1. ¿Cuáles son los principios filosóficos del Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentación?

2. ¿Cuál es la misión de la institución?

3. ¿Cuál es la visión de la institución?

