



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN DE JÓVENES Y ADULTOS
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN TÉCNICA

TEMAS DE ORIENTACIÓN AL TRABAJO Y LA PRODUCTIVIDAD



PRIMER NIVEL EBA, I CICLO CEDA, "YO, SÍ PUEDO SEGUIR" BLOQUE I

MINED
Un Ministerio en la Comunidad

2013
BENDECIDOS,
PROSPERADOS Y
EN VICTORIAS!

AUTORIDADES DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN

Miriam Soledad Ráudez Rodríguez
Ministra del Poder Ciudadano para la Educación

Marlon Siu Bermúdez
Secretario de Planificación Educativa e Inversiones
Del Ministerio de Educación con rango de Vice Ministro

José Enrique Treminio Zeledón
Secretario de Programas Educativos del Ministerio de
Educación con rango de Vice Ministro

Francisco José Palacios Aguilar
Director General de Educación de Jóvenes y Adultos

COORDINACIÓN EJECUTIVA

Miguel Antonio Flores
Director de Educación Técnica

REVISIÓN TÉCNICA

Héctor Meynard Alvarado
Responsable Departamento de Habilitación Laboral

AUTORÍA

Joel Antón Reyes
Iván Berroterán Guardado
Érika Real
Loyda Vargas Montalván

DIAGRAMACIÓN

Marlon Alberto Gaitan Rosales

COLABORACIÓN FOTOGRÁFICAS

Oscar Cantarero EL 19 DIJITAL

INDICE

I. Presentación.....	05
II. Orientaciones metodológicas para el desarrollo de las lecturas.....	06
III. Registro y Control del estudio de las lecturas.....	07
1-...El Trabajo Artesanal.....	08
2-...El Trabajo Cooperativo.....	12
3-...Un Emprendimiento Familiar.....	16
4-...Haciendo Turismo Rural.....	20
5-...Cultivando Granos Básicos.....	24
6-...Cultivando Plantas Medicinales.....	28
7-...Construyendo Huertos familiares.....	32
8-...Nuestra Presentación e Higiene Personal.....	36
9-...La Eficiencia en el Trabajo.....	40
10-..La Producción y el Medio Ambiente.....	44
11-..Aprendiendo a Manejar Nuestras Cuentas.....	48
12-..Crianza del Ganado Vacuno.....	52
13-..Formas de Riego en la Producción.....	56
14-..Comercializando la Cosecha.....	60
15-..El Cooperativismo.....	64
16-..Solicitando Empleo.....	68
17-..Comidas Típicas de la Costa Atlántica.....	72
18-..Deberes y Derechos Laborales.....	76
IV. Bibliografía.....	02

PRESENTACIÓN

El Ministerio del Poder Ciudadano Para la Educación a través de la de la Dirección General de Educación de Jóvenes y Adultos ha elaborado este cuadernillo titulado "LECTURAS COMPLEMENTARIAS PARA PRIMER NIVEL" en el cual se desarrollan diferentes temas en interrelación con los ejes temáticos de los contenidos de cuadernos de trabajo de la Educación Básica de Jóvenes y Adultos, Primer Bloque Parte Uno "Yo, Si puedo Seguir", y Primer Ciclo del CEDA. Las lecturas del cuadernillo, contienen información sobre diferentes temáticas, social, laboral y productiva.

El propósito de estas lecturas complementarias, es brindar orientaciones técnicas para el trabajo y la productividad, con el fin de motivar a los estudiantes que están en el proceso de aprendizaje a continuar estudiando en los siguientes niveles de la Educación de Jóvenes y Adultos, donde se continuará profundizando y ampliando los contenidos y prácticas de orientación al trabajo, la educación técnica y la productividad.

Este documento está redactado con lenguaje sencillo, para que usted como maestro/a popular del primer nivel EBA, primer ciclo CEDA, o primera parte bloque uno del "Yo, Si puedo Seguir" realice un diálogo motivador, franco y ameno, así como algunas actividades grupales con las personas que están estudiando, sobre sus experiencias en los temas de las lecturas, y en consecuencia, despertar en los estudiantes el deseo para seguir preparándose con entusiasmo hasta concluir con su educación primaria con algunas competencias en la educación técnica, y la oportunidad de continuar en la educación secundaria.

Nuestro Gobierno Revolucionario, de Reconciliación y Unidad Nacional, cuenta con usted que, como maestra/o popular, ahora está emprendiendo una nueva tarea en su compromiso para acompañar a las personas jóvenes y adultas, a obtener más competencias para recorrer la ruta hacia el buen vivir y la restitución de sus derechos a tener una vida digna y con justicia social.

SOLO EL PUEBLO, EDUCA AL PUEBLO
SOLO EL PUEBLO, AYUDA AL PUEBLO

ORIENTACIONES METODOLÓGICAS PARA EL DESARROLLO DE LAS LECTURAS DEL CUADERNILLO

Para I Nivel EBA, I Ciclo CEDA y Bloque I Parte 1 del YSPS el estudio de los folletos será un día a la semana con duración de 30 minutos, antes de iniciar la clase y a partir de la tercera semana de clase. El tiempo utilizado para el desarrollo del cuadernillo es adicional al tiempo estipulado en los programas de estudio, o sea que se desarrollan complementariamente al tiempo estipulado para el estudio de los contenidos del nivel.

El total de folletos a estudiar es: 18 en el I Nivel EBA, 37 en el I Ciclo CEDA (de los cuales 18 son los mismos que se utilizarán en I Nivel EBA) y 12 en el Bloque-I Parte-1 del "Yo, Sí Puedo Seguir" (Para el período de Nivelación no se contemplan Folletos porque llevan sus propios folletos de lecturas). Los temas se desarrollan como lecturas complementarias a los documentos de estudios, los cuales contienen información sobre diferentes temáticas de las áreas social, laboral y productiva relacionada con los contenidos de las lecciones de los cuadernos de trabajo y textos del "Yo, Si Puedo Seguir".

Para trabajar con los estudiantes del primer nivel, bloque uno, ciclo uno se realizarán los siguientes procedimientos metodológicos:

- 1- Lea y analice con anticipación el tema y contenido del folleto, si no tiene conocimiento del tema se recomienda buscar información con alguien que lo domine.
- 2- Haga la introducción del tema del folleto con una breve explicación de la actividad a realizar y motívelos a participar con entusiasmo.
- 3- Realice la lectura del folleto utilizando buen tono y pronunciación, de forma que sea amena, interesante y motivadora procurando que todos/as puedan escuchar con claridad e interpreten el mensaje, de manera que vayan comprendiendo lo que van escuchando.
- 4- Haga algunas preguntas cortas de forma verbal que permitan estimular a los estudiantes para que dialoguen y reflexionen sobre el contenido de la lectura y la relación que existe con la vida de ellos, trate de lograr siempre alguna conclusión de utilidad en lo personal, familiar, comunal y nacional. Es importante que facilite el debate de ideas, que propicie el intercambio de opiniones y experiencias.
- 5- Cuando realice el diálogo, debe evitar hacer un discurso o dar una conferencia, se trata de hacer un diálogo donde lo más importante es que sean los propios estudiantes quienes expresen sus opiniones y experiencias sobre el tema. Puede también hacer trabajos grupales de reflexión y exposición.
- 6- La conclusión final producto de la conversación y el análisis de la lectura del folleto será la de hacer conciencia en los estudiantes acerca de la necesidad e importancia de continuar estudiando en los siguientes niveles de educación de adultos, donde se continuará ampliando los conocimientos en una especialidad ocupacional y podrá tener la posibilidad de alcanzar una calificación técnica.

Cabe destacar que las lecturas comentadas del cuadernillo para la orientación al trabajo, la educación técnica y la productividad, son de motivación por tanto, estas no se evalúan, ni certifican.

Cuadro para el Control del estudio de los Folletos para la Orientación al Trabajo y la Productividad – Continuidad Educativa

Círculo de Estudio: _____

Nombre del Maestro Popular: _____

Barrio/Comunidad: _____

Municipio: _____

Departamento: _____

Código	Temas	Fecha de estudio	Observaciones
OTP-CE-01	El Trabajo Artesanal		
OTP-CE-02	El Trabajo Cooperativo		
OTP-CE-03	Un Emprendimiento Familiar		
OTP-CE-04	Haciendo Turismo Rural		
OTP-CE-05	Cultivando Granos Básicos		
OTP-CE-06	Cultivando Plantas Medicinales		
OTP-CE-07	Construyendo Huertos Familiares		
OTP-CE-08	Nuestra presentación e Higiene Personal		
OTP-CE-09	La Eficiencia en el Trabajo		
OTP-CE-10	La producción y el Medio Ambiente		
OTP-CE-11	Aprendiendo a Manejar Nuestras Cuentas		
OTP-CE-12	Crianza del Ganado Vacuno		
OTP-CE-13	Formas de Riego en la Producción		
OTP-CE-14	Comercializando la Cosecha		
OTP-CE-15	El Cooperativismo		
OTP-CE-16	Solicitando Empleo		
OTP-CE-17	Comidas Típicas de la Costa Atlántica		
OTP-CE-18	Deberes y Derechos Laborales		

EL TRABAJO ARTESANAL



EL TRABAJO ARTESANAL

Doña María Eugenia Meza vive en La Paz Centro, departamento de León, tiene 52 años y su trabajo ha sido transformar el barro en auténticas piezas de arte popular, bellísimas piezas de cerámica decorativa. Doña María Eugenia dice, "considero mi trabajo como un arte, donde cada día se aprenden nuevas cosas y desarrollo la imaginación".



De sus cinco hijos, tres siguieron sus pasos, pues mientras que uno hace bonitas y coloridas casitas, otro hace

réplicas de iglesias y nacimientos, la

hija menor le da el acabado final a las diminutas piezas, pintándolas con bellos e intensos colores.

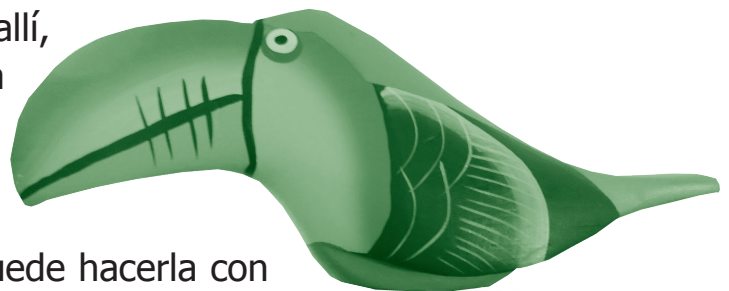


En esta casa de artesanos todos los días el patio está lleno de muñecas, jarrones, pequeños pajaritos, casas de diferentes estilos y las más variadas piezas de barro hechas a mano y a pura imaginación.

Por eso doña María Eugenia no se conformó con hacer ollas y comales para uso doméstico, pues estas piezas además de ser poco vendidas, requieren de mayor cantidad de material y más esfuerzo físico para hacerlas, por

lo que ella decidió incursionar en el arte de las miniaturas y las figuras de las "gordas" que han tenido gran aceptación tanto por los turistas extranjeros como nacionales.

Pero la producción de piezas no se queda allí, pues con la misma destreza con que elabora una muñeca así también hace maceteras, fruteras, jarrones, nacimientos, ángeles, indias, diminutos peces, loras, pájaros, así como cualquier fachada de iglesia, la cual puede hacerla con sólo una foto de muestra.



Por el excelente acabado de las piezas que elabora, doña María Eugenia se ha hecho merecedora de diferentes premios obtenidos en exposiciones y certámenes en que ha participado tanto a nivel nacional como internacional.

Doña María Eugenia les enseñó a muchos jóvenes los secretos de moldear el barro y ahora varios de ellos ya tienen su propia fuente de trabajo. Muchos artesanos del barro con sus pequeños talleres familiares, diariamente desarrollan este arte milenario que les permite mantenerse económicamente y también conservar una tradición artística de nuestros antepasados que hoy en día es muy apreciada por los turistas nacionales y extranjeros.

Esta mujer que empezó a trabajar el barro, al ver que su mamá hacía con facilidad diferentes piezas de barro rojo y blanco; ahora que sabe leer y estudia nuevos conocimientos sobre el barro y técnica artesanales es ella la que enseña a su mamá los nuevos estilos de figuras producto del aprendizaje que ella ha tenido con artesanos nacionales, mexicanos y alemanes.



El Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional (GRUN), está apoyando a las y los artesanos nicaragüenses, a través del Instituto Nicaragüense de Apoyo a la Pequeña y Mediana Empresa (INPYME), que capacita a artesanos para que hagan con más calidad su trabajo, el Instituto Nicaragüense de Turismo (INTUR) también apoya para comercializar sus productos en ferias a nivel local, nacional e internacional.

La capacitación que reciben las y los artesanos, es con el propósito de mejorar las técnicas del mezclado, el amasado y el control de la temperatura para el cocido, desarrollar el arte del diseño y la pintura y apropiarse de las técnicas de mercadeo de los productos ya elaborados.



Hemos hablado de la artesanía de La Paz Centro, pero también se hace en Masaya, Estelí, Matagalpa, Jinotega, Nueva Segovia y en muchas partes de Nicaragua donde se trabaja la madera, cuero, mecate, caparazón de tortuga y otros materiales.



Preguntas para el diálogo y la reflexión:

1. ¿Considera usted que la artesanía es un trabajo digno como cualquier otro?
Argumente su respuesta.
2. ¿Cree usted que la edad de una persona es limitante para iniciar un trabajo?
3. ¿Cómo pueden los miembros de una familia trabajar como colectivo?
4. ¿Existe trabajo de artesanos en su comunidad? ¿Qué hacen?
¿Cómo pueden mejorar su trabajo?
5. ¿De qué manera el leer, escribir y estudiar nos permiten avanzar hacia un mejor vivir?

EL TRABAJO COOPERATIVO



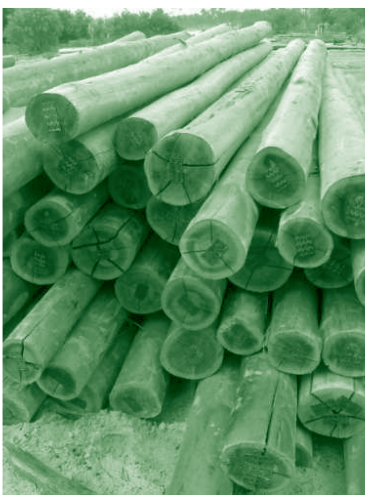
EL TRABAJO COOPERATIVO

En una comunidad carecían del servicio básico de energía eléctrica, los pobladores formaron una comisión dirigida por el líder de la comunidad que se preocupaba por el bienestar de los pobladores y llegaron a la empresa solicitando el servicio, el responsable de la empresa le dijo que se le iba a conectar la luz pero ellos debían garantizar las condiciones, instalación de postes y las instalaciones dentro de las casas.

Cuando los pobladores regresaron a la comunidad se reunieron para buscar una solución a la situación, decidieron que un grupo de hombres haría los hoyos para sembrar los postes y otros se encargarían de las instalaciones dentro de las casas, este último grupo lo dirigiría un joven que estudió un curso de electricidad residencial en un centro de capacitación en la ciudad, además que los tres grupos estarían conformados con la participación de mujeres y jóvenes.



Todos trabajaron unidos, cada quien hizo lo que le correspondía y la luz eléctrica llegó a la comunidad, mejorando las condiciones de vida para la población.



En esta historia observamos que el liderazgo lo hizo la persona que está al frente de los problemas y por esto es que el Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional (GRUN), está fortaleciendo las capacidades de los líderes, para que tengan mayores conocimientos de cómo resolver los problemas; la parte técnica la hizo un joven capacitado, por tal motivo es que el Gobierno tiene como prioridad la educación técnica, donde todas y todos los nicaragüenses tienen la posibilidad de participar.

Lo más importante de esta historia fue la unidad, la cooperación, la solidaridad demostrada por todos los miembros de la

comunidad, poniendo en práctica la responsabilidad compartida y los valores cristianos, sociales y solidarios que promueve el Gobierno, para el buen vivir de todos los nicaragüenses.

El cooperativismo está siendo impulsado por el Gobierno de Unidad y Reconciliación Nacional (GRUN), pero no solo desde el punto de vista productivo, sino de una forma más amplia como la organización comunitaria para buscar soluciones a los problemas que enfrentan las comunidades en las áreas sociales y económicas.



Para fomentar el cooperativismo se capacitan a las personas para que tengan conocimientos y habilidades en: gerencia de cooperativa, técnicas de producción orgánica, cuestiones de género, organización comunitaria, autoestima, liderazgo, ley de cooperativas y también se realizan intercambios de experiencias para diversificar la producción e iniciativas comerciales sostenibles.



Recordaremos la historia de un Señor que tenía cinco hijos y estando muy enfermo en su lecho de muerte los llamó para darle la herencia que les correspondía, sin embargo como era muy pobre los hijos no querían llegar porque ¿qué les iba a heredar?, pero llegaron.

El Padre tenía en sus manos diez varitas de madera, pidió que se acercaran y le dio una varita a cada uno y les dijo que la quebraran, después juntó las cinco varitas que le sobraron y les pidió a uno por uno que la quebrarán nuevamente, ninguno lo pudo hacer, el Padre les dijo "ésta es mi herencia, si ustedes se mantienen unidos en todo lo que hagan nadie podrá contra ustedes, estén unidos en todo momento"

Preguntas para el diálogo y la reflexión:

1. Qué opinión le merece la frase "Solo la Unidad nos hace fuerte y respetados"
2. ¿Cómo se promueve el trabajo cooperativo en su comunidad?
3. ¿Es posible trabajar unidos por el bien común?
4. ¿Qué podemos aprender de la historia del Padre y sus hijos?
5. Imagine hasta donde podemos llegar si seguimos estudiando, comparta su visión de futuro con el grupo de compañeros.

UN EMPRENDIMIENTO FAMILIAR



UN EMPRENDIMIENTO FAMILIAR



Una estudiante de la educación básica de jóvenes y adultos, de una comunidad del occidente del país participó en un curso de turismo comunitario rural, una vez que egresó del curso decidió crear su propio negocio, ya que tenía los conocimientos para promover el turismo comunitario en su comunidad, además en el curso también estudio un módulo que se llama

inducción a la microempresa, y aprendió a identificar ideas de negocios, cómo implementarlo, cómo vender los productos y cómo llevar las cuentas.

Este curso también le enseñó a conocer las actitudes y características de las personas emprendedoras, tales como una actitud propositiva frente a la vida, ver oportunidades donde otros ven obstáculos, considera posible lo que otros ven como imposible, hace que las cosas sucedan, se esfuerza por convertir sus sueños en realidad, tiene iniciativa, creatividad e innovación para iniciar su propio negocio, asume riesgo y es perseverante.

El negocio que ella impulsó, fue la creación de una pequeña agencia de turismo comunitario, con la idea que los turistas tanto nacionales como extranjeros pudieran visitar y observar cómo se produce la crianza de camarones, se les explica todo el proceso desde la crianza de larvas, el manejo y la producción, concluyendo con la elaboración de platillos como un coctel de camarones, sopa de camarones y otras formas de





prepararlos, para esto se involucraron varios miembros de su familia por lo que el trabajo se convirtió en un negocio familiar.

El papá con dos de sus hermanos se encargan del cultivo y la crianza de los camarones, su mamá prepara los platillos a base de camarones, y la joven se encargó de hacer las coordinaciones con el INTUR y algunas operadoras de turismo locales para que los turistas conocieran esta interesante experiencia.

Como en todo trabajo, el inicio es difícil, pero la experiencia en el manejo del negocio y la calidad del servicio que se presta cuando se hace con dedicación, mejora los resultados. El negocio familiar se mantuvo y fue prosperando hasta estar totalmente establecido gracias al trabajo de toda la familia.





El ejemplo de este negocio familiar es un emprendimiento productivo, también existen emprendimientos de carácter social, por ejemplo; los que sirven para mejorar las condiciones de la comunidad como en transporte. Hay personas que sin pensar en beneficio personal trabajan para mejorar su comunidad poniendo en práctica la productividad y los valores cristianos, socialista y solidarios.

Preguntas para el diálogo y la reflexión:

1. ¿Es posible ser una persona emprendedora?
2. ¿Considera que es necesario tener mucho dinero para iniciar su propio autoempleo?
3. ¿Cómo valora la integración de toda la familia en el negocio?
4. ¿De qué manera, el compartir conocimientos aprendidos en educación de jóvenes y adultos, nos permiten crecer como personas y como familia?

HACIENDO TURISMO RURAL



HACIENDO TURISMO RURAL

Son muchos los lugares que ofrece Nicaragua para las personas que buscan un contacto con la naturaleza y convivir con la población local a través del rescate, la preservación y el disfrute de la cultura productiva, de los recursos que se encuentran en manos de las y los pequeños productores.



El turismo fortalece el desarrollo económico, social, cultural y ambiental; actualmente el Gobierno de Unidad y Reconciliación Nacional (GRUN), las cooperativas y el Instituto Nacional de Turismo (INTUR), están promoviendo alianzas estratégicas, y además, se está capacitando a hombres y mujeres líderes para promover el turismo rural comunitario.

Podemos citar ejemplos como, El Rancho Agroecológico en Especies Menores Ebenezer, Ubicado a 4 km del casco urbano en la comunidad Hoja Chigüé # 1, municipio de Niquinohomo, departamento de Masaya. Actualmente es administrado por uno de sus fundadores, el señor Francisco Juárez, quien impulsó la creación de este rancho hace 22 años junto a otras personas, que empezaron a trabajar en áreas pequeñas. El rancho inició con siete manzanas, pero en la actualidad se trabaja con cuarenta manzanas.



La diversidad que promueve y aplica el rancho también tiene que ver con la crianza y reproducción de especies menores: ovejas, cabras, cerdos, conejos, gallinas y en menor cantidad gansos y patos.



A las familias se les explica que las aves de patio y los conejos son especies de rápida reproducción que tienen un alto contenido de nutrientes. Una manzana es suficiente para criar estos animales y producir hortalizas que sirven para alimentar a la gente y a los animales.

Con el paso del tiempo el "Rancho Ebenezer" se convirtió en un atractivo turístico, se crearon instalaciones para brindar servicio de alojamiento, áreas para efectuar reuniones y un restaurante. Actualmente el Rancho tiene capacidad para atender 80 personas y recibe visitas de turistas de Costa Rica, Honduras, Guatemala, El Salvador, y Haití, también recibe a estudiantes de universidades nacionales.

Actualmente el Rancho tiene capacidad para atender 80 personas y recibe visitas de turistas de Costa Rica, Honduras, Guatemala, El Salvador, y Haití, también recibe a estudiantes de universidades nacionales.



El Turismo Rural tiene como principios fundamentales proteger la naturaleza, mediante la recuperación de suelo y la producción orgánica, así como la solidaridad con los miembros de las comunidades cercanas.

En este sistema de sostenibilidad no se desperdicia nada, impulsan también la idea de sembrar en llantas de vehículos, la iniciativa surgió al ver que mucha gente las desecha o las quema, contaminando el medioambiente; por eso y

para darle el mejor uso posible al espacio, se siembran dentro de ellas hierbabuena, tomate, lechuga, orégano, culantro, apio, plantas ornamentales y medicinales.

En el rancho se produce Lombrihumus que es un abono orgánico que se hace de lombrices, para nutrir a los cultivos de las hortalizas, frutales, granos básicos y árboles forestales. Para alimentar a las lombrices se utiliza el estiércol de los animales que ahí crían y los desechos de frutas y hortalizas.



Lo más importante es que todo el trabajo que se realiza en el rancho se comparte mediante capacitaciones e intercambios de experiencia con productores, estudiantes y familias campesinas. En el sitio se promueve el "agro ecoturismo educativo productivo", para que la gente que se hospeda conviva en un ambiente educativo y productivo en armonía con la naturaleza.

El programa con que trabajan en el rancho se llama MIDPA, que significa "Mayordomía Integral Diversificada de Patio"

Mayordomía es actuar con responsabilidad, cuidando los recursos que Dios nos ha proveído a través de la madre naturaleza, los árboles no son nuestros, alguien es el dueño, la naturaleza es la dueña, los seres humanos somos simple administradores, por lo tanto debemos de preservar, cuidar y velar que no lo destruyan.

Integral se refiere a que los elementos que hay en el patio se interrelacionen entre ellos mismos, por ejemplo que el estiércol de las cabras alimente a las lombrices, las lombrices sirven de abono a las plantas, las plantas sirven de alimento para las cabras y las cabras nos dan leche, queso y carne, y de esta manera todos salimos ganando.



Diversificada significa tener variedad en el patio, por ejemplo tener cabras, conejos, gallinas, lombrices, arboles forestales, frutales, plátanos, hortalizas, etc. Recordemos que la diversidad es la clave de un turismo rural, ya que esa diversidad dinamiza el entorno.

Preguntas para el diálogo y la reflexión:

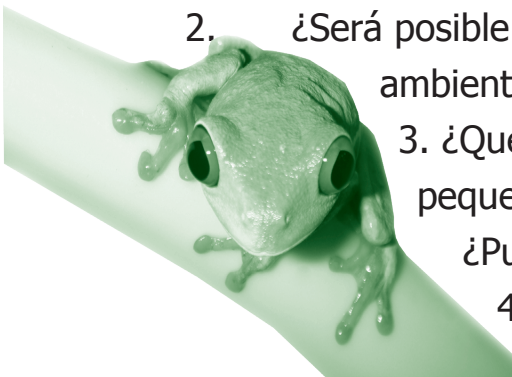
1. ¿Cree usted que el turismo rural puede implementarse con éxito en Nicaragua?

2. ¿Será posible que se realice un turismo rural sin dañar el medio ambiente?

3. ¿Qué opina de la diversificación de la producción en pequeñas extensiones de tierra?

¿Pueden ser productivas

4. ¿Qué iniciativa de turismo rural podríamos impulsar en nuestra comunidad?



CULTIVANDO GRANOS BASICOS



CULTIVANDO GRANOS BASICOS

El Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional (GRUN), desarrolla un programa que tiene el propósito de disminuir las consecuencia de la crisis alimentaria que el mundo enfrenta y Nicaragua no está fuera de esa crisis, para ello se creó la política nacional de seguridad y soberanía alimentaria que es una estrategia productiva que garantiza a las y los nicaragüenses desarrollar acciones para producir y tener acceso a los alimentos sanos.

Este programa social-productivo se hace mediante el acceso de productoras y productores a los servicios de apoyo a la producción, como la asistencia técnica, crédito y adquisición de semillas de calidad.



A través de los años Nicaragua, se ha caracterizado por su tradición productiva tanto ganadera como agrícola y muestra de ello, es que la producción de granos básicos en un 60 %, está en manos de los pequeños y medianos productores, en ellas y ellos recaen, la ardua labor para que a las y los nicaragüenses no nos falte el "Gallo Pinto".



Producir granos básicos no es "chiche", recordemos que lleva sus labores, tales como una buena preparación de suelo, contar con buenas semillas, las labores de aporque, aplicación de fertilizantes completos, de Urea, y muchas cosas más que cada cultivo de los granos básicos requiere.

Una de las labores culturales que requiere más atención es el

mantenimiento sano de los cultivos, esta tarea inicia desde la misma preparación de suelo y durará todo el ciclo hasta la cosecha. Las plagas y enfermedades en los cultivos de granos básicos es una tarea ardua, ya que si lo descuidamos, tendremos grandes pérdidas en las cosechas.



En el cultivo del maíz las plagas más importantes son: la Gallina Ciega, conocida también como Chisa, Chogote, Tecorón o Joboto, otra plaga es llamado Cortadores o cuerudos, también gusano de alambre y por último el famoso coralillo.

En el cultivo del frijol, nos encontramos también con una gran variedad de plagas tales como: babosas, cortadores, barrenadores, falso medidor, mayas o tortuguillas, mosca blanca, etc.

En el caso del cultivo del arroz, las plagas son: los chinches, la novia del arroz, entre otras.

Existen diversas maneras de controlar o combatir las plagas en estos cultivos, y esta labor empieza desde la misma preparación del suelo. El Manejo Integrado de Plagas (conocido por sus siglas como MIP), es una alternativa que combina muchos métodos para controlar las plagas. Veamos:

El Control Cultural: Uso de semilla seleccionada, rotación de cultivos (maíz-frijol), asocio de cultivos (maíz-frijol), cero labranza o labranza mínima, épocas de siembra, manejo de plantas no deseables (malezas), densidad de siembra y una buena fertilización

El Control Físico o Mecánico: Recolección y destrucción manual de



las partes de la planta afectadas, uso de instrumentos para destrucción de malezas (machete, azadón)

El control Filogenético: Es el uso de variedades resistentes o tolerantes a las plagas. En Nicaragua hay ejemplo de variedades de maíz tolerantes a achaparramiento como son los NB-6 y NB-12.

El control Etológico: Consiste en aprovechar el comportamiento de los insectos para su manejo, como sucede con el uso de las trampas lumínicas, que atrae a los adultos de gallina ciega; las atrayentes, como el uso de cebos tóxicos para el control de gusanos cortadores y las repelentes, como el caso del Neem contra el gusano cogollero.



El Control Biológico: Permite usar enemigos naturales de las plagas, atacándolas o devorándolas o sea matándolas.

El Control Químico: Se refiere al uso de plaguicidas. Por su toxicidad, la decisión de aplicación debe partir de recuentos de plagas previamente realizados que nos indiquen si existe una población de plaga que dañe el rendimiento del cultivo en una proporción seria o grave.

Debemos cuidar muy bien los sembríos de los granos básicos, las plagas hay que controlarlas, pero sin dañar el medio ambiente, recordemos que de eso depende la especie humana.

Preguntas para el diálogo y la reflexión:

1. ¿Quiénes son los mayores productores de los granos básicos en Nicaragua?
2. ¿Qué son las plagas?
3. ¿Qué controles usted aplicaría y por qué?
4. ¿De qué depende el uso de los insecticidas químicos?
5. ¿Cómo podemos conocer más sobre técnicas de producción y manejos de plagas?

CULTIVANDO PLANTAS MEDICINALES



CULTIVANDO PLANTAS MEDICINALES



Todo patio nicaragüense puede tener una "farmacia en la casa" y es que con un huerto de plantas medicinales, las familias tienen durante todo el año medicina natural. La medicina natural es necesaria para el tratamiento preventivo y curativo de enfermedades muy comunes en nuestras comunidades y que afectan tanto a personas adultas y principalmente a las niñas y niños; tales como: diarrea, tos, calentura, dolor de estomago, empachos, artritis, problemas de la piel, etc.

Con las plantas medicinales se pueden elaborar distintos tipos de infusiones o los llamados "te", también jarabes, tinturas o tintes, pomadas, jabones, con la finalidad de tratar las enfermedades. La medicina natural ha sido un método que se ha practicado desde hace años, las plantas medicinales a igual que otros cultivos requieren un pequeño pero importante manejo técnico que garantice en cualquier época del año, plantas medicinales en nuestras casas.

Marcelina, es una joven estudiante de agronomía en una universidad que está ubicada en la cabecera departamental donde ella habita, nunca ha perdido su vínculo social y compromiso



con la gente de su comunidad de origen.

Unos de sus sueños como estudiante era ser promotora de un proyecto comunitario, sus estudios le han permitido trabajar ese anhelado propósito de ser útil a la gente que han sido sus propios familiares, amigos y vecinos que la han visto crecer.



Esta joven muchacha, lo primero que realizó fue un pequeño inventario, de las familias que tenían plantas medicinales en sus patios, también se informó qué personas han tenido experiencias en el trabajo con plantas medicinales y quiénes saben cómo procesarlas.

La comunidad se entusiasmó con la iniciativa de Marcelina, esto fue muy importante, porque de esa manera, los proyectos son provechosos, porque las personas son los protagonistas y el beneficio directo será para las mismas personas de la comunidad, aparte de ser un ejercicio donde se practica la convivencia, la solidaridad comunitaria y sobre todo se obtiene un beneficio común.

Se desarrollaron talleres participativos, para socializar todas las experiencias que la comunidad tenía y ponerlas en común para hacer del proyecto un verdadero ejemplo de desarrollo comunitario, en estos talleres se abordaron los siguientes temas:

¿Cuáles son las plantas nuevas a sembrar? ¿Con qué plantas ya cuenta la comunidad?

¿Cómo cultivarlas? ¿Cómo cosecharlas? ¿Qué enfermedad cura cada una de las plantas?

El proyecto que organizó y ejecutó esta estudiante de agronomía conjuntamente con la comunidad, fue todo un éxito, ya que la alcaldía municipal apoyó a algunas familias con materiales de trabajo, tales como rastrillos,





palas, barras, maderas (cuartones y reglas) y lo más importante es que este proyecto alentó a otras instituciones para capacitar a la comunidad en otros temas de interés comunitario.

También se hizo una capacitación a mujeres y varones, para la preparación de los diferentes productos que se hacen con las plantas medicinales. Esta acción fue planificada y trabajada con el puesto de salud comunitario.

Ahora la comunidad cuenta con más conocimientos técnicos en la plantación, cuidado, manejo, cosecha y elaboración de productos con plantas medicinales, esto ha sido muy beneficioso para las familias, ya que ellas comercializan estos productos en el mercado local.

Esto es un ejemplo de personas que alcanzan metas cuando se lo proponen, y lo hacen por su propio bienestar, familiar y comunitario. Entonces a cultivar plantas medicinales tales como el Ajo, Albahaca, Eneldo, Hierbabuena, Jengibre, Llantén, Manzanilla, Orégano, Zabala y Zacate Limón entre otras, ya que serán nuestras aliadas en la prevención y curación de muchas enfermedades en nuestras familias.

Preguntas para el diálogo y la reflexión:

1. ¿Es importante que en nuestros patios tengamos plantas medicinales?, argumente su respuesta.
2. ¿Qué lecciones y enseñanza deja este proyecto para nuestra comunidad?
3. Comparta con el grupo de clase, sus experiencias sobre el cuidado y manejo de plantas medicinales.
4. ¿Cómo podemos incorporar en nuestros estudios conocimientos sobre medicina popular?



CONSTRUYENDO HUERTOS FAMILIARES



CONSTRUYENDO HUERTOS FAMILIARES

En la comunidad de la familia de Carmen los habitantes van al pueblo más cercano para comprar entre otras cosas legumbres y verduras, ya que no existe la costumbre de producir estos cultivos en esa comunidad.

El señor de la tienda les pregunta si en la comarca donde viven no tienen terreno para cultivar, a lo que los miembros de la familia contestan que eso es lo que les sobra, el señor les vuelve a preguntar ¿Por qué no hacen un huerto familiar? pues ustedes vienen de un lugar muy lejano y tienen pocas oportunidades de venir al pueblo.

De regreso a la comunidad la familia reflexionó sobre el consejo que les dio el dueño de la tienda, discutieron que en la parte trasera de la casa hay suficiente terreno para hacer un buen huerto con el cuidado de todos los miembros de la familia, y con los conocimientos que tienen pueden iniciar y establecer un huerto familiar.



Para iniciar, el Papá investigó lo qué se necesita y como hacer un huerto familiar y encontró la siguiente información:

Con un huerto familiar se puede tener una dieta bien nutritiva y variada para toda la familia, a todos los miembros de la familia le gustan las verduras y las hortalizas, si la producción es bastante pueden incluso vender y tener ingresos para cubrir otras necesidades.



Las semillas se pueden conseguir a través del Ministerio de Agricultura y Forestal (MAGFOR) y/o con el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), con el Programa "Patio Saludable" que el Gobierno Revolucionario está promoviendo. Con este programa se distribuyen semillas, plantas y árboles frutales que permiten a las familias desarrollar sus propios huertos, cultivar sus propios vegetales, sus frutas y mejorar la nutrición de su familia.

Hay que hacer un vivero y posteriormente hacer la siembra, se elige en qué parte del solar van a hacer el huerto, luego hay que limpiarlo de malezas, remover la tierra que quede hecha polvo, eliminar piedras, vidrios y plásticos.

Tanto para el vivero como para la siembra se necesita garantizar el agua, ya que las plantas la necesitan para la germinación (nacimiento o brote) y para el crecimiento.





Cuando las plantas ya están establecidas, hay que regarlas, quitarles las malezas, estar pendiente de las plagas y enfermedades por ejemplo gusanos, zompopos, hongos... o de los animales de la casa que se las puedan comer.

Cuando las plantas ya tienen frutos también hay que vigilar las plagas y enfermedades y cuando están sazonas

o maduras, cortarlas, lavarlas, almacenarlas, consumirlas o venderlas.

Preguntas para el diálogo y la reflexión:

1. ¿Creen ustedes que se pueden hacer huertos familiares en sus hogares?
Argumente su respuesta.
2. ¿Qué se necesita para la creación de huertos familiares?
3. ¿Cuáles son los beneficios que se pueden obtener de un huerto familiar en la casa?
4. ¿Consideran necesario capacitarse para tener más conocimiento y mejorar lo que se produce en el huerto familiar?

NUESTRA PRESENTACIÓN E HIGIENE PERSONAL



NUESTRA PRESENTACIÓN E HIGIENE PERSONAL

Un joven llegó a buscar trabajo a una zona franca porque están necesitando operarios, presentó sus papeles y lo llamaron a la entrevista, durante la entrevista todo iba bien de pronto el joven como parte de su nerviosismo se levantó la manga de la camisa y el entrevistador vio que tenía un tatuaje en el antebrazo, inmediatamente la entrevistadora le dijo que no le podían contratar.



A este joven se le juzgó injustamente, se le tomó en cuenta solo la presentación personal y no las demás características de la personalidad.

Muchas veces confundimos lo físico, la imagen de la persona con la personalidad, sin embargo la personalidad son los sentimientos, emociones, pensamientos, actitudes y hábitos que cada individuo posee y que lo hace diferente a los demás.

La primera impresión de todas las cosas nos llega a través del sentido de la vista, una buena presentación y aseo personal causa una impresión agradable, por eso el aseo de nuestro cuerpo y de nuestros vestidos, es una necesidad primordial en la relación que tenemos con los demás miembros de la comunidad.



De nuestra presentación y aseo personal depende en gran parte el concepto que las demás personas tengan de nosotros. El aseo personal evita que en nuestro organismo se presenten enfermedades. Con buena salud logramos una vida tranquila, armónica y satisfactoria, así como el bienestar físico, mental y social.

La presentación o "imagen personal" es la apariencia con que se muestra una persona, la apariencia se construye a partir de la vestimenta, aseo, peinado, accesorios, comportamientos, formas de hablar y moverse.

La presentación personal se relaciona con la manera como debemos estar presentados. Una persona que luce bien será bien recibida en cualquier lugar, aunque no diga una sola palabra, pues la primera impresión está dada por su presentación personal. El cuidado de nuestra presentación personal es un reflejo del respeto que sentimos por nosotros mismos y nuestra propia familia.

No basta con verse bien, es importante cuidar la limpieza de la ropa y del cuerpo.

No se trata de usar saco y corbata, ropa cara o de marca, pero sí de preocuparse por mantenerse siempre con ropa adecuada, bien presentable y limpia, es necesario aplicar las normas de aseo e higiene que garanticen y causen un impacto positivo ante las demás personas y brinden seguridad a quien las lleva, en nuestro aspecto e higiene son importantes el aseo personal y nuestro cabello.

Cada trabajo es diferente y exige a los trabajadores distintas formas de vestir, cada quien se viste según su actividad que desempeña. La ropa que se usa en el campo, en una fábrica, en un banco o en un hospital, es diferente. Incluso cuando las personas trabajan en su propia casa o por "cuenta propia" también deben de estar bien presentables.

Veamos algunas normas de higiene y aseo personal

- Limpiarse y bañarse todos los días para eliminar olores corporales y suciedad. Las partes del cuerpo a las que se debe prestar más atención son: La cabeza, las axilas, el cuello, la zona genital, las rodillas y los pies porque son las partes que más sudan,

sin descuidar las demás partes del cuerpo.

- Cepillarse los dientes cada vez que comamos y antes de acostarnos. La higiene bucal es para evitar problemas de caries, sarro y un mal aliento.
- La higiene de las manos. Las manos son las que se ensucian y contaminan con más frecuencia, se ponen en contacto con microbios y gérmenes por eso las uñas de los pies y de las manos, deben estar siempre bien cortadas y sobre todo limpias.
- Higiene de los pies, a pesar de estar protegidos por medias, calcetines y zapatos, requiere una higiene diaria porque su transpiración es abundante y así evitar malos y desagradables olores.
- Utilizar implementos de higiene y seguridad especialmente para quienes trabajen en la preparación o manipulación de alimentos.

Preguntas para el diálogo y la reflexión:

1. ¿Han tenido alguna vez un encuentro con alguna persona que le ha dado mala impresión por su presentación personal?
2. ¿Por qué cree usted, que hay personas que son desaseadas?
3. ¿Es necesario tener mucho dinero para tener una buena presentación personal y ser aseado?
4. ¿Cómo podemos promover el aseo en nuestra familia?
5. ¿De qué manera la continuidad educativa nos permite vivir limpio, vivir mejor, vivir bonito?

LA EFICIENCIA EN EL TRABAJO



LA EFICIENCIA EN EL TRABAJO

En ocasiones, sentimos que nuestro tiempo no alcanza para todo lo que queremos hacer, ¿Cuántas veces hemos deseado que el día tuviese más horas?

Las personas contamos con la misma cantidad de segundos al día, sin embargo muchos aprovechan el tiempo y otros no lo hacen, todo depende no del tiempo que tengan disponible (pues es igual para todos), sino de lo que precisamente hagan con ese tiempo.



Aprovechar nuestro tiempo con base a las responsabilidades que tenemos se le denomina eficiencia.

Trabajar duro no siempre es sinónimo de ser eficiente en nuestras labores, esta es una de las grandes preocupaciones de las personas que trabajan, que a pesar de su esfuerzo, no consiguen alcanzar las metas propuestas.

Para ser eficiente en nuestro trabajo y ser más productivo es importante seguir unos consejos prácticos, que nos llevarán a la satisfacción personal por ser más útil en nuestras labores.

La actividad laboral ocupa una tercera parte de nuestras vidas, ya sea que trabajemos en nuestra propia casa o fuera de ella, lo que convierte el lugar de trabajo en un área de nuestro desarrollo personal. Hay que vivir y trabajar con alegría y optimismo.



- Trabajar en equipo enseña valorar el trabajo de los demás. Las personas exigentes acostumbran a pensar que deben cargar toda la responsabilidad sobre sus hombros para que los resultados sean buenos, esto es un error, ya que el trabajo en equipo favorece una mejora de las ideas, se aprende más y se socializa como colectivo.
- Ser organizado demuestra que las personas que ordenan y organizan su área de trabajo son más eficientes, ya que evitan perder tiempo buscando papeles, materiales o herramientas. El desorden dificulta la concentración, trabajar en un lugar ordenado favorecerá el trabajo bien hecho, se administra mejor el tiempo y se organiza el espacio.

- Poner fechas y límites de lo que has empezado. Muchas veces los planes más largos pueden convertirse en una trampa, creemos que tenemos mucho tiempo para realizarlos y finalmente nos encontramos tratando de solucionar todo a última hora. Para evitar esto, divide el trabajo en partes y pon fechas límite para cada una de las tareas, de esta forma tendrás siempre acabadas tus tareas a tiempo.
- Descansa para evitar el agotamiento. Dormir lo suficiente no basta, el cerebro puede sobrecargarse con facilidad si no se le proporciona un descanso leve cada cierto tiempo. En las actividades que realizamos debemos tomarnos siempre unos minutos para despejarnos la mente, esto sirve para cambiar romper la monotonía, hay que pensar en otra cosa, intercambiar palabras con alguien y después volverá a las labores y serás mucho más eficiente.

No siempre es claro el camino que debemos tomar para llegar al destino que deseamos, pero es importante tener claridad sobre lo que deseamos lograr, de esta manera podemos crear prioridades y evaluar si lo que estamos haciendo contribuye a:

- Cumplir con nuestras metas laborales y personales
- Tener tiempo para compartir con nuestra familia y amistades
- Contar con un espacio para estudiar
- Descansar y tener esparcimiento.

Preguntas para el diálogo y la reflexión:

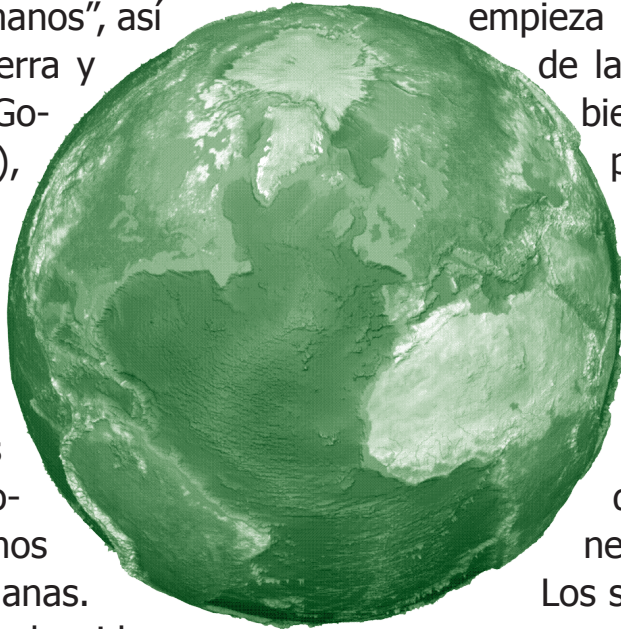
1. ¿Se puede ser eficiente en la casa, con la familia, con los amigos?
2. ¿Considera que podría ser más eficiente en sus tareas que realiza?
3. ¿Cuántos de los pasos para ser eficiente, pone en práctica en su vida todos los días?
4. ¿Qué recomendarías a sus compañeros de estudios para ser más eficientes?

LA PRODUCCION Y EL MEDIO AMBIENTE



LA PRODUCCION Y EL MEDIO AMBIENTE

“La Tierra y La Humanidad, son parte de un vasto universo en evolución y que poseen el mismo destino, amenazado de destrucción por la irresponsabilidad y por la falta de cuidado de los seres humanos”, así empieza la declaración universal del bien común de la tierra y de la humanidad, declaración asumida por nuestro Gobierno de Reconstrucción y Unidad Nacional (GRUN), por ello debemos asumir como ciudadanos que el desarrollo se fundamenta en encontrar el equilibrio entre la protección del medio ambiente, el progreso económico y el desarrollo social.



El uso de los recursos naturales debe de estar en equilibrio con la producción de bienes o servicios, que los seres humanos necesitamos para satisfacer las necesidades cotidianas. Los seres humanos buscamos mejorar nuestra calidad de vida, pero no perjudicando el medio ambiente, ya que las futuras generaciones también necesitarán los recursos naturales.

La mayoría de la población mundial que padece hambre depende principalmente de la agricultura y la ganadería para producir sus alimentos y ganarse el sustento. Cerca del 80 por ciento de la población que padece hambre vive en zonas rurales donde los recursos naturales, suelos, tierras y agua son escasos.

Los efectos negativos que se están produciendo por la mala explotación de los recursos naturales, hacen que los seres humanos produzcan con más conciencia, para garantizar la vitalidad y la integridad de la Madre Tierra, por un bien vivir comunitario.

Los pequeños, medianos y grandes productores nicaragüenses están



tomado conciencia social y ambiental, para producir, actualmente en Nicaragua se desarrolla un programa dirigido a la Responsabilidad Social Empresarial, donde se adquiere un compromiso con la comunidad y con el medio ambiente.



La Responsabilidad Social Empresarial tiene cinco principios fundamentales que permiten mejorar las relaciones entre comunidad-producción-medio ambiente-productores. Estos son:

- a) Mejorar la calidad de vida laboral; si se incentiva a los trabajadores se mejora la productividad de la empresa.
- b) Eliminar las acciones de corrupción que se deslizan en el entorno.
- c) Producir responsablemente protegiendo a las mujeres y niñez en los procesos de producción.
- d) Producir en estrecha relación con las necesidades de la comunidad.
- e) Conservar el medio ambiente, se debe producir protegiendo los recursos naturales.



Nuestro país necesita producir más y mejor para generar un desarrollo económico sostenible que se

preocupe, no solo por obtener excedentes, sino también, por el bienestar social y la conservación del medio ambiente.

Proteger el medio ambiente es un principio de nuestro trabajo en apoyo del desarrollo sostenible; es un componente esencial en la erradicación de la pobreza y uno de los cimientos de la paz. El gran desafío de hoy en día es salvar el medio ambiente y las condiciones para que se mantenga la vida en La Tierra.



Preguntas para el diálogo y la reflexión:

1. ¿El desarrollo de la sociedad implica necesariamente dañar el medio ambiente?
Argumente su respuesta.
2. ¿Cuál es su opinión acerca de la responsabilidad compartida para cuidar el medio ambiente?
3. ¿Cómo ayudamos cada uno de nosotros a preservar el medio ambiente?

APRENDIENDO A MANEJAR NUESTRAS CUENTAS



APRENDIENDO A MANEJAR NUESTRAS CUENTAS

Doña Rosaura es estudiante de educación de jóvenes y adultos, estudió un curso de habilitación laboral, en la especialidad de corte y confección, de los que brinda el MINED en las aulas taller, se asoció con tres compañeras más que recibieron el curso y emprendieron un negocio que le pusieron "Sastrería Rosaura" donde elaboran vestidos, camisas y pantalones para hombres y mujeres.



El negocio estaba marchando muy bien, pero no estaba produciendo como se esperaba, parece que están vendiendo a los mismos precios que antes, sin embargo, los materiales que utilizan para elaborar las prendas han subido de precios y no están ganando lo que se esperaba. Buscaron ayuda para manejar correctamente las cuentas y les indicaron lo siguiente:



Llevar las cuentas de un negocio, es sencillo, pero se requiere conocer algunos aspectos de "contabilidad", para esto hay que manejar dos documentos financieros que tienen que ver con el dinero y su destino.

El primer documento que le enseñaron a doña Rosaura y sus socias, se llama Balance General, es como una fotografía que presenta la situación financiera del negocio en un momento o fecha determinada, por ejemplo del 1ro de Enero al 30 de Junio de 2013.

En el Balance General se toma en cuenta todo lo que tiene el negocio:

El dinero en Efectivo

El dinero que se tiene en Banco (si hubiera ahorros en bancos)

Las cuenta por cobrar

Las cuentas por pagar

Los Préstamos,
La Materia Prima.
Los Anticipos.

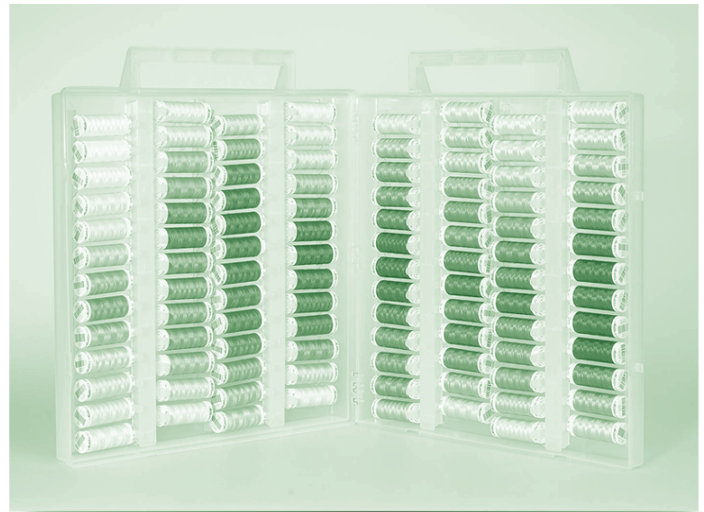
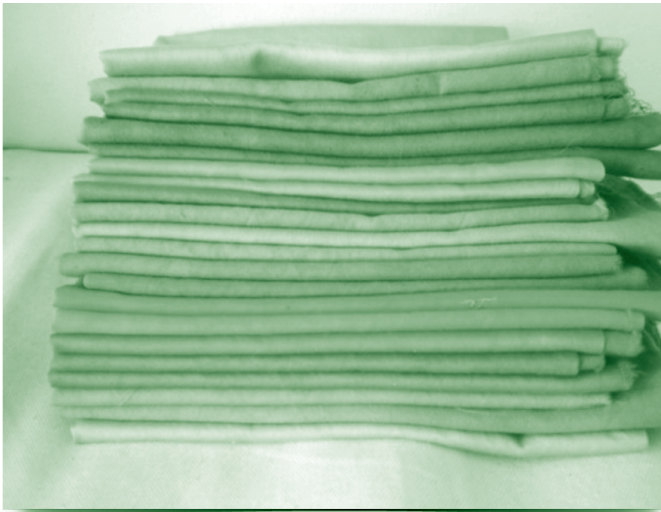
La Mercadería, la Maquinaria, Equipos y Herramientas, Terreno, Local y Otras.

	A	B	C	D	E
2	ACTIVO PASIVO		PASIVO + CAPITAL		
3	Caja y bancos	5	Cuenta por pagar	40	
4	Cuentas x cobrar	10	deuda Bancaria	10	
5	Inventarios	45	Deuda a L. P.	30	
6	Activo fijos	100	Capital y reservas	80	
7	Total Activo	160	Total Pasivo	160	
8					
9					

El segundo documento se llama Estado de Pérdidas o Ganancias se le conoce también como Estado de Resultados, nos permite ver si tuvimos pérdidas o ganancias en un determinado período, por ejemplo del 1ro al 30 del Marzo 2013, también puede ser por trimestre, semestre o año, además compara los ingresos producidos (las ventas) y los gastos para la elaboración de la producción, además se observa la eficiencia del trabajo realizado en el negocio a través de la utilidad (ganancia) o pérdidas en ese período.

	A	B	C	D	E
2	Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Procedencia (Nacional o Importada)	Precio
3	Telas	Mts.	500	Importada	12,395,00
4	Hilos	Conos	100	Importada	401
5	Agujas	Paquetes	75	Importada	13,4
6	Cinta Elástica	Rollos	200	Importada	320
7	Encajes	Metros	200	Importada	518
8	Tizas Sastres	Unidades	20	Importada	35,6
9	Total				13,683,00 + IVA (1,641,96)=15,324,96
10					
11					

Para saber lo que cuesta producir un pantalón o una camisa debe llevar un control de todo lo que utiliza, materia prima (tela, hilos, zipper...), el pago de las costureras, pago del agua, luz, e impuestos. Veamos el siguiente ejemplo



El Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional, está apoyando a las microempresas como las de doña Rosaura, con capacitación, asistencia técnica y préstamo con el programa social "Usura Cero", para iniciar o mejorar los emprendimientos productivos.

Preguntas para el diálogo y la reflexión:

1. ¿Qué les faltaba a las compañeras y compañeros de la cooperativa para saber cómo andaban en cuestiones económicas?
2. ¿Creen que es necesario saber cómo llevar las cuentas de un negocio?
3. ¿Conocen de algún negocio de compañeros y compañeras de la comunidad que se le puede ayudar en cómo llevar sus finanzas?
4. ¿Para mejorar el manejo de pequeño negocios qué temas podríamos incorporar en la Alfabetización y Educación de Jóvenes y Adultos?

CRIANZA DEL GANADO VACUNO



EL TRABAJO COOPERATIVO

El Gobierno de Reconstrucción y Unidad Nacional (GRUN), desarrolla el proyecto del "Bono Productivo", que consiste en otorgar un conjunto de bienes, entre ellos: animales (vacas, cerdas y aves); semillas y material vegetativo para pastos u otro alimento animal (morrera, marango, y madero negro) árboles frutales y para reforestación, plantas medicinales; alimento preparado para los primeros meses, sobre todo para cerdos; material para la construcción de establos y gallineros; un biodigestor para producir gas con el estiércol de los animales; un bloque multinutricional(10 meses de duración por vaca).



Para el buen uso de todo este material que se entrega, se desarrollan también acciones de entrenamientos y capacitaciones en los temas de economía campesina, prácticas agrícolas para aumentar rendimientos, cultura empresarial, sanidad y alimento animal.

Entre los muchos beneficios que brinda el ganado vacuno, esta su fácil manejo, donde la mano de obra familiar es la que se ocupa del cuidado y crianza del ganado, además el ganado vacuno, se utiliza tanto para tracción (preparación de suelo y otras labores) como para carga. El ganado vacuno tiene otra ventaja, y es que conviven con las demás especies de animales tales como, las cabras, ovejas, caballos y hasta con las aves.

El manejo del ganado empieza desde la selección de un buen semental, que no sea muy joven ni muy viejo, con testículos lisos y del mismo tamaño, que tenga buen desarrollo, pero que tampoco sea gordo, que tenga madre, hermanas y hermanos sanos, que sean buenos productores. Una buena vaquilla debe tener el lomo recto, que no sea gemela, que la grupa sea más ancha que la caja del pecho y que sus ubres sean un poco redondas



Recordemos que la vaca que se preñe debe de estar bien alimentada, desparasitada y con todas sus vitaminas.

La preñes de una vaca dura 9 meses, se separa del grupo y requiere un manejo especial, un mes antes del parto, se debe desparasitar y a los 15 días antes del parto, se vuelve a vitaminar, dos días antes del parto debemos observar la vulva, si esta hinchada y se le sale un cordón mucoso (como especie de tripa), ya está por parir, hay que darle sal y mucha agua.

Al los terneros se les desinfecta el ombligo con agua clorada y jabón; se le da la primera leche de la vaca (leche roja o calostro); se les da suplemento alimenticio a base de sal, harina de hueso y demás cosas que pueda hacer en casa, como mezclar pasto con leguminosas. Se vacunan contra pierna negra y septicemia.

A los animales adultos se les da suplementos alimenticios, se desparasitan y vacunan en mayo y septiembre, también hay que vitaminarlos siempre.

La alimentación de verano es importante en el cuidado del ganado, si podemos sembrar una "manchita" de pasto de corte, como, Taiwán, Caña de Azúcar y Sorgo, sería muy bueno, también aprovechar los arboles y forrajes.

Para que el ganado este lo más sano posible, es importante tomar en cuenta algunas

recomendaciones muy elementales tales como:

- Llevar un pequeño registro de las enfermedades: fecha, el nombre del animal, los síntomas y el tratamiento a aplicar
- Cuando el animal se enferme se debe de aislar y ponerlo en un lugar fresco, seco y tranquilo
- Mantener limpio el lugar, darle suficiente agua al animal y alimento fresco
- Los baldes, mecates, jeringas y otros materiales, no deben de usarse con los animales sanos

Hagamos un resumen de "Las 10 mejores prácticas para Tener un Buen Ganado"

1. Tengamos el ganado adecuado para la producción que queremos obtener(leche, carne o ambas)
2. Dar manejo especial a las vacas preñadas, terneros, vacas paridas y al toro.
3. Desparasitemos y demos baños frecuente a los animales.
4. Mantengamos a los animales sanos, vacunados y pendientes de los síntomas que presenten.
5. Vitaminemos al ganado.
6. Alimentemos adecuadamente al ganado, dándoles leguminosas y preparados para la época seca.
7. Hagamos buen uso de los espacios de los potreros.
8. Llevemos registros productivos y reproductivos.
9. Cuidemos y demos buen uso de las pequeñas instalaciones y aparatos pecuarios.
10. Mantengamos una adecuada higiene al momento del ordeño.



Preguntas para el diálogo y la reflexión:

1. ¿Por qué es importante para la población nicaragüense, el programa "Bono Productivo" que el gobierno impulsa?
2. ¿Qué deben hacer una vez que las personas sean beneficiadas por el "Bono Productivo"?
3. ¿Mencione por qué es importante contar con semental de calidad?
4. ¿Qué debemos hacer para cumplir con los "Diez Mandamientos" para la crianza del ganado vacuno?
5. ¿Cómo la continuidad educativa puede ser de utilidad a las personas beneficiadas con el bono productivo?

FORMAS DE RIEGO EN LA PRODUCCIÓN



FORMAS DE RIEGO EN LA PRODUCCIÓN

El agua es el recurso natural máspreciado de todos los seres humanos, sin esta no seríamos capaces de vivir, la mayor parte del planeta está cubierta de agua; en Nicaragua la encontramos en lagos, océanos, lagunas, ríos y represas artificiales.



El Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional (GRUN), ha desarrollado grandes esfuerzos por llevar el “agua potable” a comunidades rurales y urbanas, a través de proyectos de obras sociales, porque sin este vital liquido, nos es posible mejorar los niveles y calidad de vida que requiere la comunidad

Imaginemos nuestras vida si agua; el aseo del patio y la casa, la elaboración de los alimentos, el aseo personal diario, la lavada de la ropa, las escuelas sin agua, los hospitales, las fabricas, los bomberos, en fin sería un caos total, si no tuviéramos agua.

Abigail, es una niña muy inteligente y de naturaleza comunicativa, ella estudia su sexto grado de primaria en la escuela local de su comunidad, la profesora le ha orientado, una investigación sobre el “uso del agua”, mediante una entrevista con personas más indicada para que les contara sobre los diferentes uso del agua.

Abigail investigará sobre el uso que tiene el agua en la producción agrícola, como “métodos de riego para los cultivos” y entrevistará a su propio padre, un hombre con mucha experiencia de campo, llamado Don Evaristo.



Don Evaristo inicio sus repuestas a la guía de preguntas, diciéndole, que el agua para el riego de los cultivos de toda la vida, ha sido la lluvia, pero que a él le preocupa grandemente los cambios que han habido en los últimos años, "algunas veces llueve poco, otras veces mucho y lo peor que hay lugares que no llueve del todo" decía el papa de Abigail.



Los cambios del clima no solo suceden en nuestro país, también en toda La Tierra entera, por el mal comportamiento de los seres humanos contra el medio ambiente; los ríos, lagos, lagunas; los bosques, las reservas naturales están dete-

riorándose por los cambios climáticos. La producción agrícola también se ve afectada.

Don Evaristo fue explicando sobre el uso del agua para el riego cultivos; y dijo así: "el riego agrícola, es la acción de proveer agua a los semilleros, viveros y cultivos ya establecidos, de una forma artificial, o sea, haciendo uso de distintos métodos, sistemas y de equipos y accesorios para suministrar el agua".

Existen diferentes métodos de riego y estos se aplican según la topografía del terreno, tipo de cultivo, época de siembra de los cultivos y disponibilidad de agua.

Los métodos de riego son: Aspersión, Inundación, Gravedad y Goteo; veamos a continuación en qué consisten:

Riego por Aspersión: Es el método que imita la caída de la lluvia, el agua destinada al riego se conduce a través de tuberías y se esparce en forma de lluvia, por unos tubos llamados aspersores.



Riego por Gravedad: Este método es el más antiguo y más usado por la agricultura, el agua corre por los surcos, humedeciendo a los cultivos, este método de riego, es el más usado por los grandes productores.

Riego por Goteo: La planta recibe el agua "gota a gota" con este método se ahorra mucha agua. El agua se filtra en las raíces, y las plantas absorben la humedad.

Riego por Inundación: Es muy común en la producción agrícola, pero mucha agua se gasta, ya que esta es transportada por canales provenientes de represas o embalses de agua.



Abigail, hizo un resumen de toda la explicación de su papa, que presentó en su aula de clase y dice así:

- El agua es importante en la producción de alimentos en el campo.
- La mejor manera de regar los cultivos es con la propia lluvia que cae en los campos.
- En algunos lugares llueve poco y en otros muchos; esto se debe a los cambios del clima, producidos por los seres humanos.
- La comunidad debe de cuidar del medio ambiente.
- Se debe cuidar el agua que tenemos en nuestros ríos, lagos y lagunas.



Preguntas para el diálogo y la reflexión:

1. ¿Por qué el agua, es llamado el "vital liquido" de los seres vivos?
2. Mencione que otros usos tiene el agua para los seres humanos.
3. ¿Qué importancia tiene el agua para la producción agrícola?
4. ¿Cómo debemos de preservar el agua en nuestra comunidad?
5. ¿Ha utilizado alguno de estos métodos? Comparta su experiencia.

COMERCIALIZANDO LA COSECHA



COMERCIALIZANDO LA COSECHA



Existe un programa en Nicaragua que fomenta la producción, transformación y comercialización del cultivo del Cacao, y pretende trabajar con el sector público y privado para desarrollar la producción de tan importante cultivo en nuestro país.

Este programa dará asistencia técnica y capacitará en manejo, renovación, establecimiento de nuevas

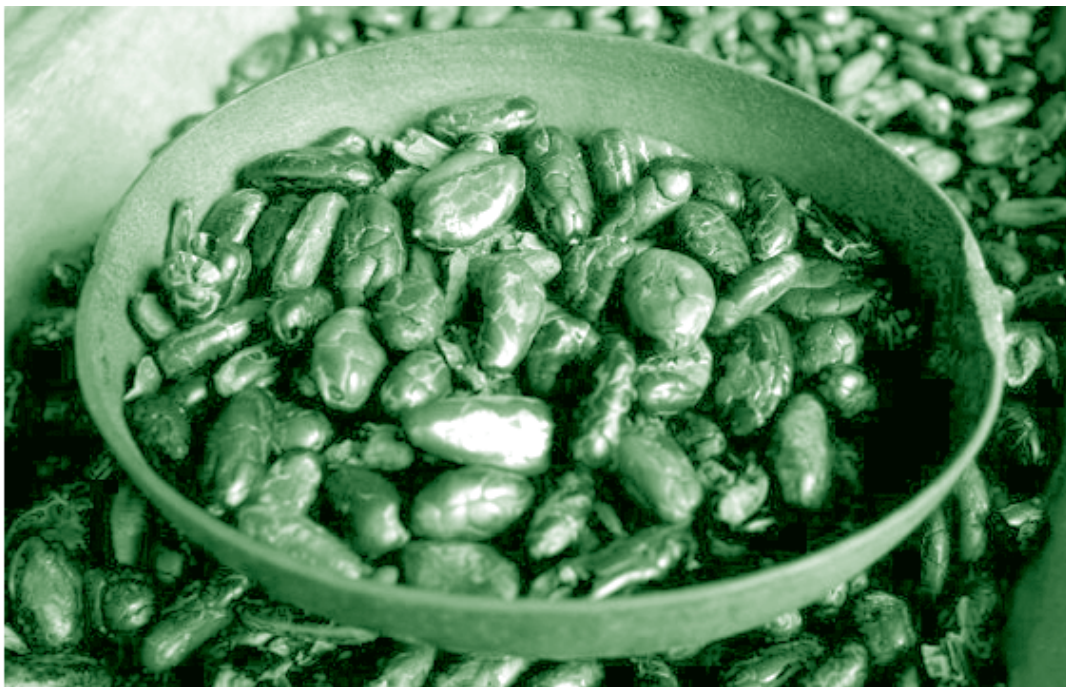
plantaciones, protegerá el medio ambiente y generará empleos e ingresos a pequeñas y pequeños productores.

El plan contempla capacitar pequeños productores asociados de las cooperativas de Nueva Guinea, municipalidad de la Región Autónoma del Atlántico Sur, y de San Juan del Sur, poblado situado a orillas del Océano Pacífico, en el departamento de Rivas.

Con este programa las familias campesinas tienen un espacio en el mercado nacional, para comercializar las semillas de cacao para producir un delicioso chocolate, gracias al Instituto Nicaragüense de la Pequeña y Mediana Empresa (INPYME)

Humberto López, responsable de comercialización de "Choco Trim de Rosa Grande", explicó que la idea de procesar el cacao y empacarlo la tuvo desde hace siete años.





Se han logrado financiamientos, capacitación, y equipamiento para poder comercializar con más calidad el cacao, las cooperativas están en el proceso de siembra, cosecha, procesamiento y comercialización de un producto que se pueda vender en pulperías y otras tiendas en el mercado nacional.



“Dulce Tentación de Siuna”, se llama al producto, que se vende en las pulperías del norte del país, también en Rosita, Matagalpa y Managua. Las ferias solidarias han contribuido colocar en el mercado capitalino 12 mil unidades de chocolate. Se está trabajando en lograr el registro sanitario que permitirá llegar a otros mercados más exigentes del país, como los supermercados.



Estas cooperativistas fabrican chocolate dulce y amargo con sabor a naranja, maní y coco y lo venden en Matagalpa, Jinotega, Estelí y el municipio de Rosita.

Comenzó como una empresa familiar, luego se formó una cooperativa y se obtuvieron mejores resultados. De esa manera la comercialización ha ido creciendo en cantidad y calidad.



Preguntas para el diálogo y la reflexión:

1. ¿Cuál son los beneficios de la comercialización de la cosecha?
2. ¿Es importante participar con el Instituto Nicaragüense de la Pequeña y Mediana Empresa para comercializar la cosecha?
3. ¿Qué actividades hicieron para dar a conocer y vender el producto?

EL COOPERATIVISMO



EL TRABAJO COOPERATIVO

Una cooperativa es la asociación libre, voluntaria e independiente de personas que se unen para hacer frente a sus necesidades y aspiraciones comunes, económicas, sociales y culturales.

La cooperativa se convierte en una empresa de propiedad conjunta y democrática que permite a las comunidades y grupos de personas participar en colaboración y solidaridad, con equidad, justicia, respeto y responsabilidad de todas y todos los integrantes para lograr el bien común.

La propiedad y el control de la cooperativa es de todos los miembros que se han asociado en esta; la administran ellos mismos para beneficio individual y colectivo, unen recursos para ayudarse mutuamente a mejorar sus condiciones de vida.



Las Cooperativas se conforman por personas que tienen objetivos comunes, que puede ser una misma ocupación, la necesidad de un servicio o producto u otros factores, como el geográfico.

Hay muchos tipos de Cooperativas, tales como: agrícolas, forestales, de transporte, vivienda, de ahorro y crédito, de pesca y de consumo entre otras.

En Nicaragua el Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional (GRUN), está apoyando para que las cooperativas logren sus objetivos con autonomía de gestión (autogestorias), autosuficientes y de esta manera contribuyan a la transformación social y productiva del país.

Las cooperativas de autogestión son aquellas en que los asociados y asociadas, con visión emprendedora, tienen el control de los medios de producción en su calidad de propietarios o propietarias y, a la vez, trabajadores(as) de la empresa. Así, llevan a cabo la producción de bienes y servicios y participan de la distribución de los frutos de su esfuerzo.

En los Programas del Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional, están participando unas 1,360 cooperativas, muchas de estas conformadas por mujeres, que reciben financiamiento y asistencia técnica a través de (Banco de Desarrollo (BANDES), PRODUZCAMOS, ALBA-CARUNA; Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAGFOR) Bono Productivo Alimentario (BPA), Instituto Nacional de Desarrollo (IDR), Empresa Nacional de Desarrollo (ENABAS), Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Instituto Nacional de la Pequeña y Mediana Industria (INPYME), Instituto Nicaragüense de la Vivienda Urbana y Rural (INVUR), Ministerio de Fomento Industria y Comercio (MIFIC) entre otros.

Algunos de los requisitos para constituir una cooperativa son los siguientes:

- Solicitud de aprobación del Acta Constitutiva dirigida al Director del Registro Nacional de Cooperativa firmada por el presidente y el secretario.
- Se acompañará a la solicitud, el certificado de capacitación de 40 horas sobre Legislación Cooperativa y los siguientes documento:
 - a. Libro Actas para Asamblea General
 - b. Libro del Consejo de Administración
 - c. Libro de la Junta de Vigilancia
 - d. Libro de Registro de Asociados
 - e. Libro de Inscripción de Certificados de Aportaciones
 - f. Libro Diario
 - g. Libro Mayor

El Acta de Constitución de las Cooperativas que se presente junto con la solicitud, deberá contener los siguientes requisitos para su debida inscripción y obtención de la Personalidad Jurídica:

- a) Lugar, fecha y hora de la celebración de la Asamblea General de Constitución.
- b) Nombre completo, estado civil, edad, profesión u oficio y domicilio de cada uno de los asociados fundadores y Cedula de identidad.
- c) Indicación del objeto de la reunión.

- e) Los Órganos de Dirección electos. Consejo de Administración. También se señalará la Junta de Vigilancia, la Comisión de Educación y Promoción del Cooperativismo. En las cooperativas de ahorro y crédito, el Comité de Crédito.
- f) Forma de suscripción y pago de los aportes de cada uno de los asociados fundadores, con los que se deberá constituir el capital inicial de la Cooperativa.
- g) Constancia de que se ha pagado por lo menos el 25% del capital suscrito por cada asociado.
- h) Las firmas de los asociados y su autenticación notarial.
- i) Aprobación del Estatuto y la incorporación del mismo en el Acta de Constitución.

Algunos deberes de los asociados: Capacitación sobre legislación cooperativa y gestión empresarial, cumplir las obligaciones sociales y económicas, cumplir las decisiones de la Asamblea General y de los órganos de dirección y control, aceptar y desempeñar cargos para los que fueran electos.

Algunos derechos de los asociados: Participar en la toma de decisiones y elecciones en la Asamblea General y demás órganos de dirección y control, derecho de voz y voto, proponer y ser propuesto para desempeñar cargos, gozar de los beneficios económicos y sociales, retirarse voluntariamente.

Estructura de una cooperativa: Asamblea General de Asociados, Consejo de Administración, Junta de Vigilancia, Comisión de Educación y Promoción del Cooperativismo. La Asamblea General: es la máxima autoridad de la cooperativa.

El Consejo de Administración: es el encargado de la dirección y administración de la cooperativa. La Junta de Vigilancia: es la encargada de la supervisión de las actividades económicas y sociales de la cooperativa, la fiscalización del Consejo de Administración y de los demás órganos de la cooperativa. La Comisión de Educación y Promoción tiene la función de planificar y ejecutar planes de educación y promoción del movimiento cooperativo.

Para atender a las cooperativas se creó el Instituto de Fomento de Cooperativas INFOCOOP, para fomentar, promover, divulgar y apoyar el movimiento cooperativo.

Preguntas para el diálogo y la reflexión:

1. ¿Qué beneficios tiene el trabajar en cooperativas?
2. ¿Qué se necesita para crear una cooperativa?
3. ¿Pueden identificar algún tipo de cooperativa que pueden crear en su comunidad?

SOLICITANDO EMPLEO



SOLICITANDO EMPLEO

El trabajo es una actividad fundamental y necesaria para los seres humanos, del trabajo depende satisfacer nuestras necesidades materiales y espirituales, tales como vestirnos, calzarnos, alimentarnos, cuidar de nuestra salud, recrearnos, entre otras cosas.

Para buscar un empleo se necesita tomar en cuenta los siguientes aspectos:



Debemos preguntarnos qué queremos hacer y qué habilidades y destrezas tenemos para desempeñarnos en el puesto que deseamos. Cada persona desempeña una función laboral acorde a lo que sabe hacer según su preparación, veamos los siguientes ejemplos:

- Una persona oficinista; sabe de computadoras, contestar el teléfono y archivar documentos.
- Un guarda de seguridad, sabe de armas, de alarmas y está capacitado para identificar comportamientos sospechosos de otras personas.
- Un conductor; sabe conducir, conoce y aplica la ley de tránsito y conoce de rutas y carreteras

1. Partida de Nacimiento.
2. Cédula de Identidad
3. Certificados de Estudios
4. Certificados de Salud
5. Cartas de Recomendación
6. Fotografías tamaño carnet
7. Record de policía
8. Carta de solicitud de trabajo o solicitud de empleo
9. Currículum vitae.

Recordemos que también tenemos el derecho ciudadano de aspirar a un puesto de trabajo asalariado siempre y cuando tengamos los requisitos que piden, por eso es importante prepararnos todo el tiempo para la vida.

Preguntas para el diálogo y la reflexión:

1. ¿Qué importancia tiene el trabajo para los seres humanos?
2. ¿Qué aspectos se deben tomar en cuenta antes de buscar empleo?
3. ¿Cuáles son los documentos que nos sirven para gestionar un empleo?
4. ¿Qué beneficios obtendría tu familia al conseguir un empleo?
5. ¿Cómo el seguir estudiando, independientemente de la edad, nos ayuda a tener más posibilidades de obtener un buen empleo?

COMIDAS TÍPICAS DE LA COSTA ATLÁNTICA



COMIDAS TÍPICAS DE LA COSTA ATLÁNTICA

La Costa Atlántica de Nicaragua ocupa casi un tercio de la superficie del país que equivale a un 56% de la región. Está dividida en dos regiones autónomas que son la Región Autónoma del Atlántico Sur (RAAS) y la Región Autónoma del Atlántico Norte (RAAN). La Costa Caribe Nicaragüense es multiétnica, multicultural y multilingüe. Está habitada por diferentes grupos étnicos como son los Mískitos, Sumos, Ramas. Garífunas, Criollos y Mestizos. La Costa Atlántica es una región rica en tradiciones y costumbres propias de los diferentes grupos étnicos.



El arte culinario en el Caribe Nicaragüense está basado en la fruta del coco, tubérculos, plátanos y los mariscos de todo tipo, camarones, pescados, langostas, ostiones, conchas, tortugas, entre otras especies marinas. Se podrán encontrar algunas variaciones en la preparación y en la accesibilidad de los ingredientes, sin embargo, el principio básico se ha mantenido a través de los tiempos.

Esto hace que sea de una variedad exótica. Poco a poco, a causa de la inmigración del Caribe al pacífico, se han venido comercializando cada vez mas algunas de las comidas más populares de la costa atlántica.

El Rondón: Se prepara con carne de tortuga, pescado, res, o cerdo de monte. Algunas veces se combinan dos de estas carnes. En la preparación, se cuece la carne con pimienta, chile, una hierba llamada nargan, cebolla, chiltoma, banano, yuca y quequisque.



El Guabul: Es una bebida propia del Caribe nicaragüense, poco conocida en el pacífico y en el centro. Para hacerla se mezclan banano verde cocido y

amasado en agua, con leche de vaca y agua de coco, más un poco de azúcar al gusto.

El Rice and Beans: Es el mismo Gallo Pinto y el mismo proceso: arroz y frijoles rojos, solo que se fríe con aceite de coco, lo que le da un saborcito diferente y especial.

El Ginger Beer: Es una bebida exquisita que se prepara con jengibre y rosas de Jamaica que se martajan y se ponen a cocer juntos, por un rato, luego se deja enfriar, se agrega azúcar al gusto, se agrega hielo o se pone a refrigerar y está listo para tomarse.



El Johnny Cake: Es un pan sin levadura, que aunque es pesado es de excelente sabor para tomar con café.



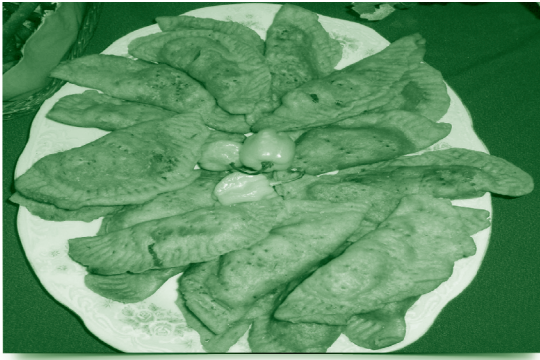
El Patty: Es un pan que se prepare la masa con el agua, y achiote. Luego se mezcla bien haga bolitas medianas y después se estira cada bolita las cuales se rellenan de carne molida la cual es preparada con apio, cebolla, chile dulce y chile jalapeño. Para luego ser freídas en un sartén bien caliente.

El pan Bon: Es un pan con levadura, la cual se revuelve en agua con una pizca de azúcar. A este se le agrega una tapa de dulce, una vez hecho miel se le agrega harina. Una vez ya

preparada se le puede dar forma en relieves con la misma masa, también se le agrega confituras de varios sabores, y listo para comer.

El Arroz y camarones (chacalines) con coco: Se prepara con camarones secos en leche de coco, cebolla mediana, orégano, albahaca, chile dulce o chiltoma, sal y pimienta al gusto.

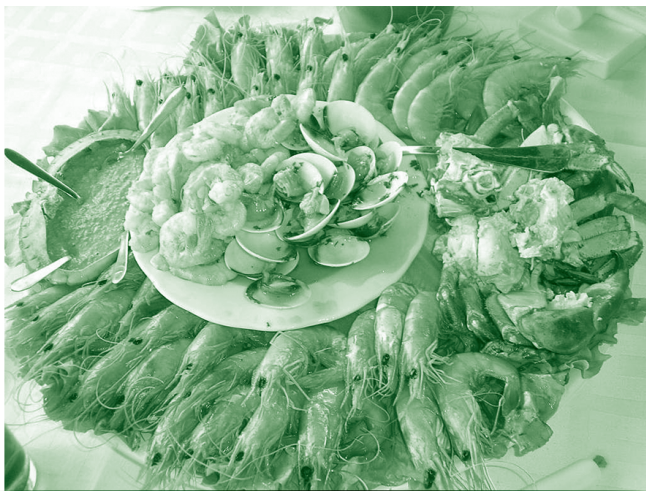




Empanadas de plátanos maduros: Esta receta se prepara la masa con la harina, manteca y pizca de sal (similar a la masa para pastel), luego pela plátanos y cortar en pedazos pequeños, se agregan el resto de ingredientes y cocinar a fuego lento hasta que los plátanos se hayan disuelto y formar una pasta para hacer pequeñas empanadas y llevar al horno hasta que dore.

Y no pueden faltar los deliciosos mariscos preparados de diversas maneras.

Como vemos las comidas de nuestra Costa del Caribe son ricas y variadas, así mismo es su gente, alegres, trabajadores y muy hospitalarios; recordemos si podemos visitar nuestra Costa Atlántica, estaremos visitando y conociendo una parte de Nicaragua que es rica en su naturaleza, en hospitalidad y en sus variadas comidas.



Preguntas para el diálogo y la reflexión:

1. ¿Cuáles son los principales ingredientes de la comida de la costa atlántica?
2. ¿Cree usted que la comida de la costa atlántica y su cultura genere muchos ingresos a través del turismo?
3. ¿Se puede preservar y promover esta cultura en el país?
4. ¿Le gustaría visitar la Costa del Caribe nicaragüense? ¿Por qué?.

DEBERES Y DERECHOS LABORALES



DEBERES Y DERECHOS LABORALES

Todas las personas realizamos labores, estamos en actividades; ya sea como trabajador o empleado por contrato, en nuestro propio negocio o emprendimiento y en los quehaceres de nuestra casa. El trabajo es un derecho y un deber del ser humano, dignifica a la persona, nos hace sentirnos útil, y también sirve para aportar bienestar a la familia y a la sociedad.



El Trabajo crea en la persona trabajadora, bienestar y satisfacción de sus necesidades físicas, emocionales y sociales, siempre y cuando el trabajo sea legal. El trabajo nos permite satisfacer nuestras necesidades personales y familiares lo que representa un mejor nivel de vida, salud, educación, servicios básicos, vivienda, entre otras cosas.

Todos los trabajadores tienen deberes y derechos que están en La Constitución Política de la República.

Artículo 80. El trabajo es un derecho y una responsabilidad social. El trabajo de los nicaragüenses es el medio fundamental para satisfacer las necesidades de la sociedad, de las personas y es fuente de riqueza y prosperidad de la nación. El Estado procurará la ocupación plena y productiva de todos los nicaragüenses, en condiciones que garanticen los derechos fundamentales de la persona.

Artículo 81. Los trabajadores tienen derecho de participar en la gestión de las empresas, por medio de sus organizaciones y de conformidad con la ley.



Artículo 82. Los trabajadores tienen derecho a condiciones de trabajo que les aseguren en especial:

- 1.** Salario igual por trabajo igual en idénticas condiciones, adecuado a su responsabilidad social, sin discriminaciones por razones políticas, religiosas, raciales, de sexo o de cualquier otra clase, que les asegure un bienestar compatible con la dignidad humana.
- 2.** Ser remunerado en moneda de curso legal en su centro de trabajo.
- 3.** La inembargabilidad del salario mínimo y las prestaciones sociales, excepto para protección de su familia y en los términos que establezca la ley.
- 4.** Condiciones de trabajo que les garanticen la integridad física, la salud, la higiene y la disminución de los riesgos profesionales para hacer efectiva la seguridad ocupacional del trabajador.
- 5.** Jornada laboral de ocho horas, descanso semanal, vacaciones, remuneración por los días feriados nacionales y salario por décimo tercer mes, de conformidad con la ley.
- 6.** Estabilidad en el trabajo conforme a la ley e igual oportunidad de ser promovido, sin más limitaciones que los factores de tiempo de servicio, capacidad, eficiencia y responsabilidad.

7. Seguridad social para protección integral y medios de subsistencia en casos de invalidez, vejez, riesgos profesionales, enfermedad y maternidad; y a sus familiares en casos de muerte, en la forma y condiciones que determine la ley.

Artículo 83. Se reconoce el derecho a la huelga.

Artículo 84. Se prohíbe el trabajo de los menores, en labores que puedan afectar su desarrollo normal o su ciclo de instrucción obligatoria. Se protegerá a los niños y adolescentes contra cualquier clase de explotación económica y social.

Artículo 85. Los trabajadores tienen derecho a su formación cultural, científica y técnica; el Estado la facilitará mediante programas especiales.

Artículo 86. Todo nicaragüense tiene derecho a elegir y ejercer libremente su profesión u oficio y a escoger un lugar de trabajo, sin más requisitos que el título académico y que cumpla una función social.

Artículo 87. En Nicaragua existe plena libertad sindical. Los trabajadores se organizarán voluntariamente en sindicatos y éstos podrán constituirse conforme lo establece la ley. Ningún trabajador está obligado a pertenecer a determinado sindicato, ni renunciar al que pertenezca. Se reconoce la plena autonomía sindical y se respeta el fuero sindical.

Artículo 88. Se garantiza el derecho inalienable de los trabajadores para que, en defensa de sus intereses particulares o gremiales, celebren con los empleadores: 1. Contratos individuales. 2. Convenios colectivos. Ambos de conformidad con la ley.

El Código del Trabajo, Ley No. 185, regula más específicamente estos deberes y derechos de los trabajadores.

¡Derecho que no se defiende...es derecho que se pierde!

Preguntas para el diálogo y la reflexión:

1. ¿Cuáles son los derechos laborales de los trabajadores?
2. ¿Están los trabajadores en Nicaragua protegidos por las leyes laborales?
3. ¿Cuáles son las violaciones más comunes a los derechos de los trabajadores en Nicaragua?
5. ¿Cómo podemos conocer más sobre nuestros deberes y derechos laborales?

BIBLIOGRAFIA

- Aprendiendo al Buen Vivir. Colección Venceremos al Hambre y la Pobreza, Tomo IV. Cartillas de: Filosofía del Programa Productivo Alimentario (PPA), Crianza del Ganado Bovino, Género y Desarrollo y Establecimiento de Huertos de Patio. Ministerio Agropecuario y Forestal MAGFOR. 2010.
- Compromisos de Buen Gobierno, para seguir cambiando Nicaragua, Cristiana, Socialista y Solidaria. Programas del Gobierno Proyectados para el año 2013.
- Cultivo de los Cítricos. Manual para el participante No. II, Manejo Técnico de los Cítricos. MINED.
- Cultivo y Beneficiado Limpio del Café. La Cuculmecca/ Inprhu Somoto. 2009.
- El Machete Verde. Gagnon, SUCO. Daniel. Cartilla 1 El Medio Ambiente, No. 4 Desarrollo Integral de Fincas, No. 5 Comercialización, No. 13: El Huerto Familiar, No. 14 Plantas Medicinales y No 21: Crianza de Ganado.
- Ganadería mayor. La Cuculmecca/ Inprhu Somoto. 2009.
- Granos Básicos. . Manual para el participante No. II. Manejo Agronómico y Post Cosecha. MINED
- Guía Integral de Patio. INTA. 209
- Inducción a la Micro Empresa. MINED 2010
- Modulo Trabajo en el Campo. MINED/AECI.2005.

**¡VIVIR LIMPIO, VIVIR SANO,
VIVIR BIEN, VIVIR BONITO!**

**CRISTIANA, SOCIALISTA, SOLIDARIA!
BUEN GOBIERNO!**