

Regina Aurora Aquino Arenas

Propuesta del p nsium de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en
Hotelería y Restaurantes, dirigido a Autoridades Educativas del
Departamento de Retalhuleu.

Asesor: Lic. Antonio Garay



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

Guatemala, 18 de marzo de 2009

Este informe fue elaborado por la autora, como trabajo del ejercicio Profesional Supervisado - EPS - Previo a optar al grado de Licenciada en Pedagogía y Administración Educativa.

Guatemala, 18 de marzo de 2009

ÍNDICE

PAGINA

Introducción	i
Introducción	i
CAPÍTULO I DIAGNÓSTICO	1
1.1 Aspectos generales	1
1.1.1 Nombre de la institución	1
1.1.2 Tipo de institución	1
1.1.3 Ubicación geográfica	1
1.1.4 Visión	1
1.1.5 Misión	1
1.1.6 Política de calidad	1
1.1.7 Objetivos	2
1.1.8 Metas	2
1.1.9 Estructura organizacional	3
1.1.10 Recursos (humanos, físicos y financieros)	4
1.2 Técnica utilizada para el diagnóstico	5
1.3 Lista de necesidades o carencias	12
1.4 Cuadro de análisis de problemas	13
Cuadro de análisis de factibilidad y viabilidad	13
1.5 Problema seleccionado	14
1.6 Solución propuesta como viable y factible	15
CAPÍTULO II PERFIL DEL PROYECTO	15
2.1 Aspectos generales	16
2.1.1 Nombre del proyecto	16
2.1.2 Problema	16
2.1.3 Localización	16
2.1.4 Unidad ejecutora	16
2.1.5 Tipo de proyecto	16

2.2	Descripción del proyecto	16
2.3	Justificación	17
2.4	Objetivos del proyecto	18
2.4.1.	General	18
2.4.2.	Específico	18
2.5	Metas	18
2.6	Beneficiarios	18
2.6.1.	Directos	18
2.6.2.	Indirectos	19
2.7	Fuente de financiamiento y Presupuesto	19
2.7.1.	Presupuesto	19
2.8	Cronograma de actividades de ejecución del proyecto	20
2.9	Recursos (humanos, materiales)	21
2.10	Evaluación	21
 CAPÍTULO III EJECUCIÓN DEL PROYECTO		 22
3.1	Actividades y resultados	22
3.2	Productos y logros	23
3.3	Fotografías de la entrega del proyecto	24
	- Justificación del porque de la carrera	27
	- Justificación del diseño y readecuación de guías curriculares	28
	- Perfil que solicitan los administradores y jefes de recursos humanos de los hoteles y restaurantes del departamento de Retalhuleu	28
	- Propuesta de Pensum de Bachillerato en Turismo y perito en Hotelería y Restaurantes.	30
	Guías Curriculares 4º. Grado	32
	Guías Curriculares 5º. Grado	88
	Guías Curriculares 6º. Grado	144

CAPÍTULO IV	EVALUACIÓN DEL PROYECTO	207
4.1	Evaluación del diagnóstico	207
4.2	Evaluación del perfil	207
4.3	Evaluación de la ejecución	207
4.4	Evaluación final	207
	Conclusiones	208
	Recomendaciones	209
	Bibliografía	210
	Apéndice	211
	Anexos	253

INTRODUCCIÓN

El Ejercicio Profesional Supervisado se realizó en la Dirección Departamental de Educación de la ciudad de Retalhuleu, se procedió de acuerdo a lo indicado para la elaboración de proyectos. La primera etapa consistió en la elaboración del diagnóstico de la Dirección Departamental de Educación y con fundamento en los hallazgos, diseñar el perfil del proyecto, ejecutarlo y evaluarlo, durante y al final del mismo y cada una de las etapas se presenta en capítulos.

Capítulo I. El diagnóstico comprendió el estudio de la institución, visión, misión, política de calidad, objetivos de calidad y metas que orientan el proceso administrativo. Se analizó el área de recursos humanos, físicos y financieros para lo cual se utilizó la guía de los ocho sectores, siete de la Licenciada Elisa Delgado Moreira, más el sector filosófico, político y legal de el Licenciado José Bidel Méndez Pérez. Se tuvo como base la técnica del FODA, la que contribuyó al conocimiento global de la Dirección Departamental de Educación.

Capítulo II. El perfil se realizó al conocer las necesidades de la institución educativa y con base a la solicitud de la Directora Departamental de Educación, de ejecutar el diseño de pénsum de una carrera con enfoque turístico, puesto que Retalhuleu está contemplado en la séptima zona turística según Política Nacional para el Desarrollo Turístico Sostenible de Guatemala 2004-2008 Acuerdo 294-2001-D, publicado en el Diario Oficial el 2 de agosto de 2001 lo que perfila a Retalhuleu como un destino turístico lo cual se ha manifestado en mayor cantidad de hoteles, restaurantes, Tour operadores y ventas de comida rápida, por lo que se hace necesario contar con personal calificado que llene el perfil que requiere cada una de las empresas hoteleras en las áreas de turismo hotelería y restaurantes, esto con base a los 2 millones de turistas que visitaron los parques recreativos de IRTRA en el año 2007 y de cuyos visitantes los lugares circunvecinos y especialmente la cabecera departamental percibió un 2% de los 2 millones; por esta razón se optó por desarrollar el proyecto, propuesta del pénsum de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes, con las respectivas guías curriculares de cuarto, quinto y sexto grado, el cual cuenta con la revisión y aval del curricularista de la Dirección Departamental de Educación. Se procedió así a la elaboración del perfil del proyecto, tomando como guía el modelo proporcionado por la coordinación del Ejercicio Profesional Supervisado de la Facultad de Humanidades, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

Capítulo III. En la ejecución se realizaron todas las actividades planificadas iniciando con las gestiones a las entidades gubernamentales y no gubernamentales hasta culminar con la entrega de las guías curriculares como producto final del proyecto, a la Directora Departamental de Educación.

Las actividades se fundamentaron en algunos principios de la administración tales como: división del trabajo, autoridad, disciplina, unidad de mando, jerarquía, orden, iniciativa y espíritu de grupo y los conocimientos teóricos adquiridos durante la carrera

en materia administrativa, con énfasis en la planeación, organización, dirección y control.

Capítulo IV. En la etapa de evaluación del proyecto se diseñaron y aplicaron instrumentos que permitieron mantener el control de las actividades, así como hacer algunos ajustes del proceso para asegurar el éxito en el logro de los objetivos y metas. La etapa de evaluación, permitió tomar algunas decisiones finales, como la realización de la evaluación de impacto, lo que permitió conocer la aceptabilidad del proyecto entre los beneficiarios directos e indirectos y se finaliza con conclusiones, recomendaciones, bibliografía, apéndice y anexos.

CAPÍTULO I

DIAGNÓSTICO

1.1 Datos generales de la institución

1.1.1 Nombre de la institución

Dirección Departamental de Educación

1.1.2 Tipo de institución

Estatal

1.1.3 Ubicación geográfica

La Dirección Departamental de Educación se encuentra ubicada en la 4av. 6-43 zona 1. Retalhuleu.

1.1.4 Visión

Ciudadanos con carácter, capaces de aprender por si mismos, orgullosos de ser guatemaltecos, empeñados en conseguir su desarrollo integral, con principios, valores y convicciones que fundamentan su conducta. (4:6)

1.1.5 Misión

Somos una institución evolutiva, organizada, eficiente y eficaz, generadora de oportunidades de enseñanza-aprendizaje, orientada a resultados, que aprovecha diligentemente las oportunidades que el siglo XXI le brinda y comprometida con una Guatemala mejor. (4:6)

1.1.6 Políticas

POLÍTICA DE CALIDAD

En el Ministerio de Educación estamos comprometidos con la satisfacción de los clientes; internos externos. Buscamos, constantemente, la excelencia en la gestión; administramos los recursos de forma eficaz, eficiente y transparente.

Contribuimos al desarrollo de la sociedad formando ciudadanos con carácter capaces de aprender por si mismos y orgullosos de ser guatemaltecos. (4:6)

1.1.7 Objetivos

OBJETIVOS DE CALIDAD:

- 1.- Mejorar la satisfacción del cliente
- 2.- Eficiencia en el cierre de quejas y denuncias
- 3.-Índice de nivel de servicio
- 4.- Lograr la Certificación ISO 9001: 2000 EN EL 2007

1.1.8 Metas: UNIDOS POR LA EDUCACIÓN

A pesar de los esfuerzos realizados por los guatemaltecos durante los últimos años en materia educativa, aun tenemos por delante grandes desafíos. Los integrantes e una tercera parte de nuestra población no sabe leer ni escribir. Medio millón de niños y jóvenes no asisten a la escuela, y no todos los que ingresan al primer grado terminan la primaria con éxito. Solo una cuarta parte de los jóvenes asisten a la secundaria y la mitad de los graduados no pueden continuar estudios universitarios porque no han adquirido los niveles requeridos.

Necesitamos más educación para vivir en armonía y para ser un país más próspero, con desarrollo humano. Necesitamos profesores más capacitados, buenos libros de texto, aulas adecuadas, alimentación para nuestros niños y niñas e innovaciones que nos permitan ser competitivos. Estamos promoviendo un nuevo sistema, con mayor calidad y pertinencia cultural. Deseamos llevar la educación a los centros rurales más pobres y lejanos. La tecnología en las aulas nos hará poderosos en un mundo globalizado. Nuestros niños y niñas desarrollarán una mejor capacidad de soñar.

Cambiar nuestro destino es una tarea común. Debemos ser solidarios, para ampliar la cobertura, lograr que la reforma educativa llegue a las aulas, convertir a la escuela en el centro de cada comunidad, hacer que nadie quede excluido de la primaria, buscar y fortalecer la identidad nacional. Las metas que nos hemos fijado para los próximos años son ambiciosas. Depende de todos alcanzarlas. Unidos podemos lograrlo. (4:7)

METAS:

- ✘ Primaria completa
- ✘ Cobertura universal de primaria
- ✘ Reforma Educativa en el aula
- ✘ Calidad Educativa

- ✘ La escuela es de la comunidad
- ✘ Participación
- ✘ Educación en un mundo competitivo
- ✘ Competitividad
- ✘ Orgulloso de ser guatemalteco
- ✘ Identidad

Nivel Educativo	enero 2004	enero 2008
Primaria	90%	100%
Preprimaria	44%	75%
Básico	30%	40%
Diversificado	18%	20%

(4:8)

1.1.10 Recursos (humanos, físicos, financieros)

RECURSOS HUMANOS

Despacho Directora Departamental de Educación

	Cargo	Horario
01.	Directora Departamental	8:00 a 16:30
02.	Asistente Dirección Departamental	8:00 a 14:00
03.	Secretaria Ejecutiva Despacho	8:00 a 16:30

Unidad de Planificación Económica

	Cargo	Horario
01.	Coordinadora de Proyectos	8:00 a 16:30

Control Académico

	Cargo	Horario
01.	Coordinador control Académico	8:00 a 12:30
02.	Encargado de control Académico	8:00 a 16:30

Unidad de Planificación y Administración Financiera

	Cargo	Horario
01.	Coordinadora	8:00 a 16:30
02.	Asistente	8:00 a 16:30
03.	Asistente	8:00 a 16:30
04.	Comisionado	8:00 a 14:00

Unidad de Desarrollo Administrativo

	Cargo	Horario
01.	Coordinadora	8:00 a 16:30
02.	Asistente Profesional IV	8:00 a 16:30
03.	Asistente Profesional IV	8:00 a 16:30
04.	Oficinista IV	8:00 a 16:30
05.	Inventarios	8:00 a 16:30

Educación Bilingüe Intercultural

	Cargo	Horario
01.	Jefe Departamental	8:00 a 16:30
02.		

Unidad de Informática

	Cargo	Horario
01.	Coordinador	8:00 a 16:30
02.	Oficinista II	8:00 a 16:30

Unidad de Desarrollo Educativo

	Cargo	Horario
01.	Coordinador	8:00 a 16:30
02.	Asistente	8:00 a 16:30
03.	Asistente	8:00 a 16:30
04.	Proyectos	8:00 a 16:30

Unidad de Recursos Humanos

	Cargo	Horario
01.	Coordinador	8:00 a 16:30
02.	Asistente I	8:00 a 16:30
03.	Profesional II	8:00 a 16:30

Jurado Auxiliar Departamental de Oposición

	Cargo	Horario
01.	Representante MINEDUC	8:00 a 16:30
02.	Asistente	8:00 a 16:30
03.	Representante Preprimaria	8:00 a 16:30
04.	Representante Primaria	8:00 a 16:30

Oficina de Servicio a la Comunidad

	Cargo	Horario
01.	Coordinadora	8:00 a 16:30
02.	Secretaria Ejecutiva	8:00 a 16:30

Auditoria Interna

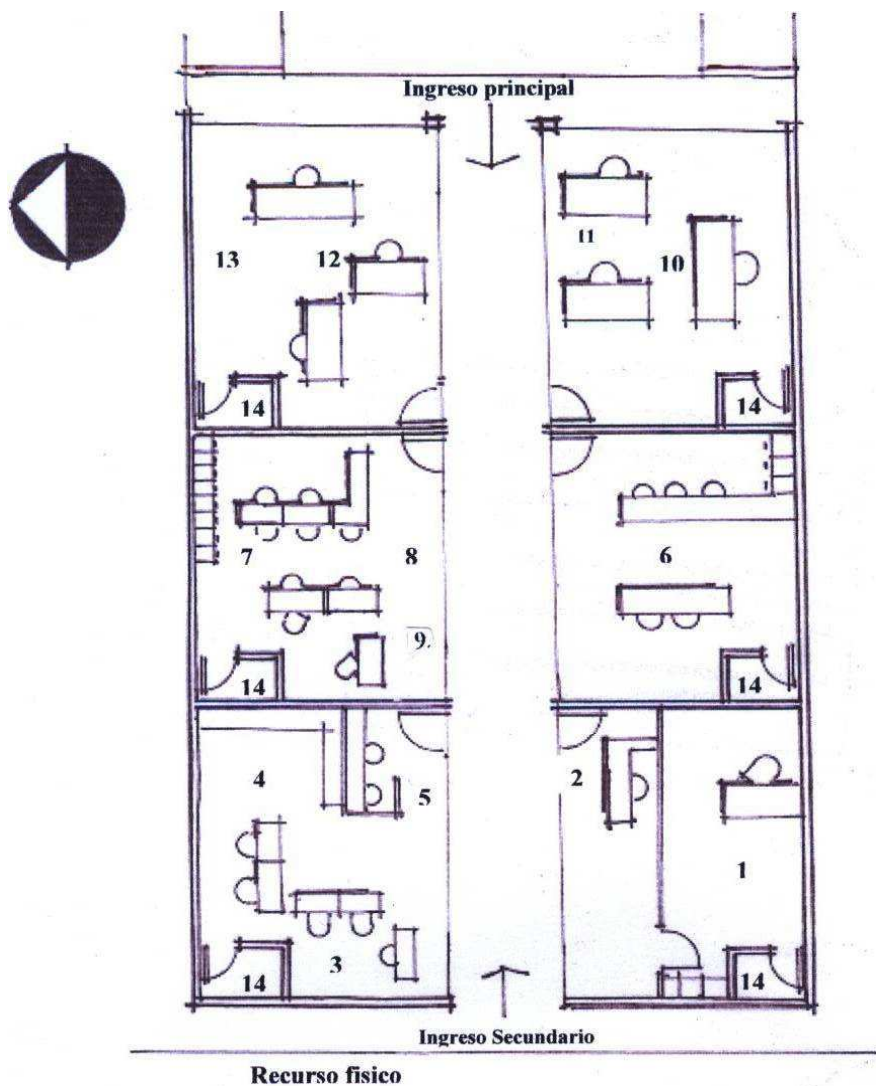
	Cargo	Horario
01.	Auditor	8:00 a 16:30

Catalogación

	Cargo	Horario
01.	Catalogadora	8:00 a 16:00

RECURSO FÍSICO





- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Despacho director Departamental. 2. Recepción. 3. Unidad de planificación económica. 4. Control académico. 5. Unidad de planificación y admón. Financiero. 6. Unidad de desarrollo administrativo. 7. Unidad de desarrollo educativo 8. Jefe de educación bilingüe e intelectual. 9. Unidad de informática. | <ul style="list-style-type: none"> 10. Unidad de recursos humanos. 11. Jurado auxiliar departamental de oposición. 12. Oficina de servicio a la comunidad. 13. Auditoria interna. 14. Servicios sanitarios. |
|--|--|

La Dirección Departamental de Educación de Retalhuleu, cuenta con ambientes adecuados para cada departamento, baños en cada uno de ellos, amplio pasillo para circulación. En el despacho, se cuenta con mesa para sesiones, dos ingresos, buena iluminación natural y artificial aire acondicionado en cada una de las oficinas.

RECURSO FINANCIERO

Ejecución Analítica del Presupuesto por tipo de Gasto

Ejercicio 2007

Entidad: 008-311-000 Dirección Departamental de Educación

		Programa	Asignado	Vigente
	01	Actividades centrales		
005	000	Desarrollo Curricular y Capacitación Docente	658,208.00	658,208.00
007	000	Administración y Coordinación Educativa	2,427,242.00	2,429,242.00
	03	Actividades comunes a los programas 11 y 12		
001	000	Educación Estética	144,412.00	144,412.00
002	000	Jurado de Oposición	4,992.00	4,992.00
004	000	Educación Especial	149,404.00	190,965.00
	04	Actividades comunes a los programas 12,13,14		
003	000	Prevención del SIDA y drogadicción	00	00
	05	Actividades comunes a los programas 11/12/13/14		
001	000	Supervisión	832,427.00	917,427.00
002	000	Servicios de apoyo a la educación	1,082,427.00	1,167,427.00
	11	Educación Preprimaria		
001	000	Dirección y Coordinación	0.00	62,340.00
002	000	Educación Preescolar	25,000.00	87,340.00
001	000	Administración y docencia Urbana	9,071,066.00	9,071,066.00
	02	Preprimaria Bilingüe		
001		Administración y docencia Rural	9,494,366.00	9,556,706.00
	12	Educación Primaria		
001		Dirección y Coordinación	8,620,426.00	8,859,672.00
001	000	Administración y docencia Urbana	7,596,536.00	7,596,536.00
002	000	Administración y Docencia Rural	35,012,928.00	35,012,928.00
	02	Primaria Bilingüe		
001	000	Administración y Docencia Rural	993,070.00	993,070.00
	04	Primaria de Adultos	45,088,040.00	45,318,286.00
	13	Educación Básica		
001	000	Dirección y coordinación	1,231,861.00	1,193,276.00
002	000	Administración y Docencia	5,398,158.00	5,398,158.00
003	000	Tele secundaria	553,001.00	553,001.00
004	000	Subsidio a Institutos por cooperativa	10,296,660.00	10,258,075.00
	14	Educación Diversificada		
001	000	Dirección y Coordinación	153,982.00	182,026.00
002	000	Subsidio a Institutos por Cooperativa	357,142.00	385,186.00
	01	Formación de Maestros	1,662,645.00	1,750,395.00

	03	Formación de Peritos		
001	000	Formación de Peritos	1,956,620.00	1,956,620.00
	05	Formación Técnica Industrial		
001	000	• Formación Técnica Industrial	631,417.00	631,417.00
	06	Formación Tecnológica		
001	000	Formación Tecnológica	5,046,304.00	5,163,098.00
	15	Educación Extraescolar		
001	000	Dirección y Coordinación	0-00	272,234.00
002	000	Núcleos Familiares Educ.- NUFED-	0.00	452,506.00
	18	Educación Inicial		
001	000	Nivel Infantil y PAIN	00	62,340.00
Total Entidad 008-311-000			73,584.443.00	74,598,645.00

Referencias:

001-007= programas

1.2 Técnica utilizada para el diagnóstico

Para recolectar la información requerida en el diagnóstico institucional de la Dirección Departamental de Educación, se aplicó la Guía de los 7 Sectores de Elisa Delgado Moreira con los siguientes sectores; I. Sector Comunidad; II, Sector Institución; III Sector Finanzas; IV Sector Recursos humanos; V. Sector Currículum; VI. Sector Administrativo; VII. Sector de Relaciones; más el sector filosófico, político y legal del Licenciado José Bidel Méndez Pérez. La guía fue aplicada con responsabilidad y apegada a la realidad de la institución. Los datos e información se obtuvieron a través de la aplicación de encuestas y entrevistas a supervisores, jefes de unidad y personal administrativo, esto permitió hacer un análisis documental completo con base en el Plan Operativo Anual y Manual de Funciones de la Dirección Departamental de Educación, a través de lo cual se detectaron las necesidades de la institución. Se aplicó la técnica del FODA que es el análisis de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas al personal administrativo, jefes de unidades y supervisores lo que contribuyó a tener un conocimiento global interno y externo de la Dirección Departamental de Educación, Retalhuleu.

1.3 Lista de necesidades o carencias

- 1.3.1 Inapropiada oferta educativa enfocada al turismo, hotelería y gastronomía en el sector oficial del Nivel Medio.
- 1.3.2 Falta de centros educativos del Nivel Medio.
- 1.3.3 Incumplimiento en las políticas educativas de acuerdo a la actual demanda laboral.
- 1.3.4 Imposibilidad de desarrollo educativo en el área turística con el Pénsum actual.
- 1.3.5 Insuficiente mobiliario y equipo
- 1.3.6 Carencia de planta telefónica.

1.4 cuadro de análisis de problemas

Problemas	Factores que los producen	Soluciones
1. Inapropiada oferta educativa enfocada al turismo, hotelería y gastronomía en el Nivel Medio, sector oficial y privado.	1. Carencia de carreras técnicas que abarque las áreas de turismo, hotelería y gastronomía.	1. Diseño del Pénsum de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes.
2. Incumplimiento de políticas educativas de acuerdo a la actual demanda laboral.	1. Falta de centros educativos del Nivel Medio en el sector oficial.	1. construir infraestructura necesaria de acuerdo a la nueva carrera.
3. Imposibilidad de desarrollo educativo en el área turística con el Pénsum actual.	1. escasa asignación presupuestaria para la implementación de carreras técnicas.	1. Implementación de nuevas carreras técnicas en el sector oficial.

CUADRO DE ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD Y VIABILIDAD

Opción 1 Diseño del Pénsum de la Carrera, Bachiller en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes.

Opción 2 Construir infraestructura necesaria de acuerdo a las carreras técnicas.

Indicadores	Opción 1		Opción 2	
	si	no	si	no
Financiero				
1. Se cuenta con financiamiento externo?	x			x
2. El proyecto se ejecutará con recursos propios?		x		x
3. Se cuenta con suficientes recursos financieros?	x			x
4. Existe posibilidad de crédito para el proyecto?	x			x
5. Ofrece facilidad en su ejecución el proyecto?	x			x
Administrativo legal				
6. Se tiene la autorización legal para realizar el proyecto?	x			x
Técnico				
7. Se tiene bien definida la cobertura del proyecto?	x		x	
8. Se tienen los insumos necesarios para el proyecto?	x			x
9. El tiempo programado es suficiente para ejecutar el proyecto?	x			x
10. Se han definido claramente las metas?	x			x
11. Se tiene la opinión multidisciplinaria para la Ejecución del proyecto?	x			x
Mercado				
12. El proyecto satisface las necesidades de la población?	x		x	
13. Se cuenta con el personal capacitado para la ejecución del proyecto.	x			x
14. El proyecto tiene aceptación de la región?	x		x	
15. El proyecto es accesible a la población en general?	x		x	
Político				
16. La institución será responsable del proyecto?	x			x
17. El proyecto es de vital importancia para la institución?	x			x
Cultural				
18. El proyecto está diseñado acorde al aspecto lingüístico de la región?	x		x	
19. El proyecto impulsa la equidad de género?	x		x	
20. El proyecto responde a las expectativas culturales del departamento?	x		x	
Social				
21. El proyecto beneficia a la mayoría de la población?	x		x	
	20	1	08	13

1.5 Problema Seleccionado

Inapropiada oferta educativa enfocada al turismo, hotelería y gastronomía en el Nivel Medio, sector oficial y privado.

.

1.6 Solución propuesta como viable y factible

Diseño del Pénsum de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes

Viabilidad

Se cuenta con la aprobación de las autoridades locales del Ministerio de Educación.

Factibilidad

Es factible ya que se cuenta con los recursos financieros, materiales, humanos y la propuesta del estudio técnico responde a la política de calidad del Ministerio de Educación y a la política nacional para el desarrollo turístico de Guatemala 2004-2014.

CAPÍTULO II PERFIL DEL PROYECTO

2.1 Aspectos Generales

2.1.1 Nombre del Proyecto

Diseño del p nsum de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes, dirigido a Autoridades Educativas del Departamento de Retalhuleu.

2.1.2 Problema

Inapropiada oferta educativa enfocada al turismo, hotelería y gastronomía.

2.1.3 Localización

4 avenida 6-43 zona 1, municipio de Retalhuleu, Retalhuleu.

2.1.4 Unidad Ejecutora

Facultad de Humanidades, Universidad de San Carlos de Guatemala.

2.1.5 Tipo de Proyecto

Productos Pedagógicos, diseño de nueva carrera en el Nivel Medio.

2.2 Descripción del Proyecto

El proyecto consiste en diseñar el p nsum de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes; estructurado de tal manera que la reforma educativa llegue a las aulas, fundamentada en las metas de calidad educativa para un mundo competitivo.

2.3 Justificación

En la actualidad el Ministerio de Educación –MINEDUC- no ha estructurado alternativas educativas para atender a la población estudiantil que tiene inclinación a las áreas de aprendizaje de turismo, arte culinario y administración de hoteles. Lo anterior es evidente, por cuanto sólo existe la carrera de Bachillerato en Turismo y Administración de Hoteles, con dos años de estudio y lo cubre únicamente el sector privado, en el departamento de Retalhuleu. El estado solo se ha dedicado a la atención de estudiantes con vocación al magisterio, área comercial y contable; no ha creado opciones a la población estudiantil que necesitan desarrollar sus capacidades prácticas y ser certificados para el desempeño laboral.

Es importante señalar la necesidad de otras opciones estudiantiles y crear un programa educativo para atender a los jóvenes y señoritas con las vocaciones descritas con anterioridad, específicamente en la jurisdicción del departamento de Retalhuleu el que se proyecta como destino turístico.

Diversas instituciones como el comité de Autogestión Turística CAT; Grupo Gestor; Cámara de turismo; Gremial de Hoteles y Cluster de Turismo se han dado la tarea de desarrollar productos turísticos que comprende las áreas de turismo de aventura, aviturismo, recreación, naturaleza y arqueología, localizado en diferentes municipios del Departamento: lo que ha provocado que surjan diversas empresas como operadores de Turismo, Agencia de viajes, hoteles, restaurantes y se han organizado congresos dirigidos a operadores de turismo de Centroamérica, Sur de México, países bajos y Guatemala a quienes se les presentaron cuatro circuitos a promocionar dentro y fuera del país.

por lo antes descrito, los establecimientos educativos del nivel medio del sector oficial y privado del departamento de Retalhuleu deben contar con una carrera específica que cubra las áreas de turismo, hotelería y restaurantes, para preparar a la población estudiantil y así responder a la demanda de personal especializado que requieren las empresas y que es equivalente según estudio de mercado, a un 48% en administración, 38% en restaurantes y 14% en hotelería.

Por tal motivo se propone un programa para el desarrollo turístico, hotelero y de restaurantes con el diseño curricular que según criterio profesional se deben de implementar en la carrera que nos ocupa.

- Perfil que solicitan los administradores y jefes de recursos humanos de hoteles y restaurantes del departamento de Retalhuleu.
 - Habilidad numérica
 - Interpretación de reportes
 - Conocimiento de costos
 - Facilidad de elaboración de reportes
 - Elaboración y revisión de inventarios
 - Conocimiento de documentos administrativos

- Iniciativa
- Administración de recursos humanos
- Vocación de servicio al cliente
- Facilidad de comunicación
- Excelentes relaciones humanas interpersonales
- Imagen profesional
- Saber solucionar conflictos
- Conocimientos generales de costos en la industria de alimentos y bebidas
- Conocimiento de equipo y dependencias
- Aplicación de teoría en la práctica de turismo, hotelera y restaurantes
- Nivel alto de manejo de paquetes de computación

2.4 Objetivos del Proyecto

2.4.1 General

- Contribuir con la labor educativa en beneficio del estudiante egresado del Ciclo Básico con vocación para las áreas de Turismo, Hotelería y Restaurantes en el Departamento de Retalhuleu.

2.4.2 Específicos

- ❖ Diseñar el Pénsum de la Carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes
- ❖ Diseñar Guías Curriculares no existentes.
- ❖ Readecuar guías curriculares de la carrera de Bachillerato en Turismo y Administración de Hoteles.

2.5 Metas

Reproducir 30 trifoliales del Pénsum de la carrera con la descripción de contenidos por asignatura y periodos semanales.

Imprimir 03 juegos de Guías Curriculares con el respectivo Pénsum para autoridades educativas locales, a entregar en el mes de noviembre de 2007.

Realizar 2 reuniones de divulgación con autoridades educativas, grupo Gestor y Cámara de Turismo; en el mes de noviembre 2007.

2.6 Beneficiarios

2.6.1 Directos

Establecimientos Oficiales y privados del Nivel Medio del Departamento de Retalhuleu.

2.6.2 Indirectos

Alumnos residentes en el Departamento de Retalhuleu de tercero Básico, aproximadamente 3216 alumnos.

2.7 Fuentes de Financiamiento y Presupuesto

El costo del Proyecto será cubierto por el Grupo Gestor del Municipio de Retalhuleu en un 70 %.

Cámara de Turismo Filial Retalhuleu, en un 30 %.

2.7.1 Presupuesto

Materiales y útiles de oficina	
6 cartuchos de tinta para impresora Lexmark	Q. 1080.00
10,000 hojas tamaño oficio de 80 gramos	Q. 651.70
Pastas para las presentaciones	Q. 150.00
Reproducción de material	
Material para talleres	Q 500.00
4000 fotocopias	Q. 1000.00
Viáticos y transporte	Q. 1500.00
Gastos imprevistos	Q. 300.00
TOTAL	Q 5,181.70

2.8 Cronograma de actividades de ejecución del proyecto

No.	Actividades	meses							Responsable
		m	j	j	a	s	o	n	
		5	6	7	8	9	10	11	
1	Enviar solicitud de colaboración al Grupo Gestor y Filial Cámara de Turismo Retalhuleu								Epesista
2.	Elaboración del Pénsum de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes.								Epesista
3.	Readecuar guías curriculares ya existentes.								Epesista
4.	Diseñar Guías curriculares								Epesista Coordinador UDE
5.	Reproducción del Pénsum de la carrera, con la descripción de contenidos por asignatura, periodos semanales y guías curriculares.								Epesista
6.	Solicitud al Coordinador de Unidad de Desarrollo Educativo -UDE- para personal de apoyo en reuniones de divulgación.								Epesista Colaborar UDE
7.	Realizar dos reuniones de promoción y divulgación de dos horas cada una, con autoridades educativas, grupo Gestor y Cámara de Turismo								Epesista
9..	Oficialización del proyecto a través de gestión realizada en la Unidad de Desarrollo Educativo de la Dirección Departamental de Educación de Retalhuleu.								Directora Departamental de Educación Epesista Coordinador UDE Supervisor Nivel Medio Grupo Gestor Cámara de Turismo

2.9 Recursos (humanos, materiales, físicos y financieros)

2.9.1 Humanos

- Directora Departamental de Educación
- Epesista
- Coordinador –UDE-
- Grupo Gestor
- Cámara de Turismo

2.9.2 Materiales

- Útiles de oficina
- Guías curriculares
- Libros de turismo
- Libros de restaurantes
- Libros de hotelería
- Solicitudes
- Hojas membretadas
- Equipo de reproducción
- Computadora
- Fotocopiadora
- Impresora

2.10 Evaluación

Para evaluar el perfil del proyecto se preparó lista de cotejo (página 236) la que se aplicó a autoridades educativas, (supervisores, directores del Nivel Medio).

CAPÍTULO III

EJECUCIÓN DEL PROYECTO

En esta fase se presenta el proceso de ejecución del proyecto con la programación, en la que se describen las actividades realizadas; el costo, tiempo, recursos utilizados y logros obtenidos en el diseño de Pénsum de la Carrera de Bachillerato en Turismo. Y Perito en Hotelería y Restaurantes, dirigido a Autoridades Educativas del departamento de Retalhuleu.

Con base a las necesidades de desarrollo turístico, hotelero y de restaurantes que se perfila en la zona, debido a la gran cantidad de turistas nacionales y extranjeros que visitaron el departamento de Retalhuleu, en el 2007 según registros de INGUAT, asciende a la cantidad de 2 millones

3.1 Actividades y resultados.

- ★ Enviar solicitud de colaboración al Grupo Gestor y Filial Cámara de Turismo Retalhuleu
- ★ Elaboración del Pénsum de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes.
- ★ Readecuar guías curriculares ya existentes

- ★ Diseñar Guías curriculares.

- ★ Reproducción del Pénsum de la carrera, con la descripción de contenidos por asignatura, periodos semanales y guías curriculares.

- ★ Solicitud al Coordinador de Unidad de Desarrollo Educativo -UDE- para personal de apoyo en reuniones de divulgación

- ★ Realizar dos reuniones de promoción y divulgación de dos horas cada una, con autoridades educativas, grupo Gestor y Cámara de Turismo.

- ★ Oficialización del proyecto a través de gestión realizada en la Unidad de Desarrollo Educativo de la Dirección Departamental de Educación de Retalhuleu.

3.2 Productos y logros

Productos	Logros
1. Diseño del Pénsum de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes.	Pénsum de la carrera aprobado por autoridad educativa departamental.
2. Guías curriculares readecuadas	Guías curriculares adecuadas a la nueva carrera
3. Diseño de nuevas guías curriculares	Guías curriculares diseñadas, acordes a la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes.
4. Revisión de guías curriculares de los tres grados, por el coordinador de la Unidad de Desarrollo Educativo.	Guías curriculares, avaladas por el Coordinador de la Unidad de Desarrollo Educativo de la Dirección Departamental de Educación.
5. Reproducción de guías curriculares redeacuadas y diseñadas de los tres grados.	Entrega de guías curriculares de 4º, 5º. Y 6º. a Autoridades Educativas.
6. Solicitud de trámite de oficialización de las guías curriculares a la Dirección Departamental de Educación.	Oficialización a través de la Unidad de Desarrollo Educativo de la Dirección Departamental de Educación de Retalhuleu.

3.3 Fotografías de entrega del proyecto a autoridades educativas del departamento de Retalhuleu.



De izquierda a derecha se aprecia a la Directora Departamental de Educación, Licda. Azalia Castillo de Fernández y la epesista Regina Aurora Aquino Arenas.



De izquierda a derecha, el coordinador de la Unidad de Desarrollo Educativo, Lic. Eduardo Quiñónez, Licda. Azalia Castillo de Fernández y la epesista, Regina Aurora Aquino Arenas.



En la fotografía se aprecia el momento en que la Directora Departamental recibe de la epesista, la propuesta del p nsun de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y restaurantes.



La Directora Departamental de Educación, agradece a la epesista por la contribución a la educación, con la ejecución del proyecto.



En la presente fotografía, se aprecia la Directora Departamental de Educación y a la epeista en la entrega oficial del proyecto.



En la fotografía se observa al coordinador de la Unidad de Desarrollo Educativo, recibiendo de manos de la epeista Un ejemplar del proyecto ejecutado.

Justificación del por qué de la carrera

La propuesta de Pénsum de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes, tiene como base inicial que Retalhuleu, esté contemplado en la séptima zona de desarrollo turístico según Política nacional para el desarrollo turístico sostenible de Guatemala 2004-2014, seguidamente como una necesidad identificada en el diagnóstico institucional y sugerencia de la Directora Departamental de Educación de Retalhuleu, quien con el objetivo de cumplir con la meta de ampliación de cobertura, elevar la educación a un mundo competitivo y brindar apoyo educativo a todas las organizaciones de Retalhuleu, quienes en subconjunto están trabajando en el desarrollo y comercialización de productos y destinos turísticos del departamento (Gremial de Hoteles- Grupo Gestor- Cámara de Turismo- Comité de Autogestión Turística- Cluster de Turismo- Municipalidad de Retalhuleu).

Por las razones antes descritas, se hizo una revisión del pensa nacional y se llegó a la conclusión que era necesaria una carrera técnica que respondiera al perfil que solicitan las empresas hoteleras, turísticas y de restaurantes del departamento. Y por tal motivo se toma la decisión con base en el diagnóstico de elaborar la propuesta de Pénsum de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes, misma que responde a la actual demanda laboral.

Los cambios realizados en las guías curriculares de cuarto, quinto y sexto, fueron los siguientes:

Diseño de las guías curriculares de Taller I, II y III de Turismo, Hotelería y Restaurantes, las que tienen diez periodos semanales prácticos en su mayoría de tal manera que cubren objetivos cognitivos, psicomotores, afectivos y con contenidos apegados a la realidad local y nacional actual en hotelería, turismo y restaurantes.

Luego se readecuaron los contenidos de las guías curriculares existentes en Bachillerato en Turismo, las mismas no contaban con objetivos que cubrieran los tres aspectos (cognitivo, psicomotor, afectivo) y los contenidos no eran congruentes con la realidad por lo que se hizo necesario adaptar contenidos acordes a las necesidades de desarrollo turístico de la región y del país.

En quinto grado el cambio radical está en el curso de recursos humanos que responde al perfil que solicitan las empresas. En sexto grado el diseño fue de mercadotecnia, etiqueta y protocolo que también responden al perfil requerido por las empresas.

Otra de las características radica en que la carrera está diseñada para tres años, jornada doble, cursos prácticos, la práctica supervisada comprende 200 horas y el curso de práctica supervisada tiene un área de prepráctica al final de quinto grado, 100 horas en empresa turística y 100 horas en restaurantes y 200 horas de práctica en un hotel con todos los servicios.

Justificación de diseño y readecuación de guías curriculares

Para la elaboración de la propuesta de Pénsum de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes se tomó como base el Pénsum y guías curriculares autorizadas por el Ministerio de Educación de la carrera Bachillerato en Turismo y Administración Hotelera la cual tiene como base dos años en una jornada.

Las guías curriculares que actualmente utiliza esta carrera se detectó inicialmente que en el desarrollo de las asignaturas no cuentan con objetivos que llenen los tres aspectos: cognoscitivo, psicomotor y afectivo: por lo que fue necesario readecuar los objetivos de los aspectos que no contemplaban las existentes. Seguidamente los contenidos de las asignaturas no son congruentes con el perfil que las empresas turísticas, hoteleras y de restaurantes, que requiere el mercado laboral actual, por lo que se proponen contenidos que se consideran necesarios para que el alumno egresado de esta carrera, llene los perfiles que exigen las empresas que se dedican al turismo y la hotelería.

Dentro del Pensa nacional autorizado por el MINEDUC no existe ninguna carrera que cubra los tres aspectos que propone este proyecto, el cual es de 3 años; jornada doble y 30 periodos de los 50 semanales son prácticos; con lo que se pretende tener mano de obra calificada para el área laboral.

Según estadísticas de la Unidad de Informática de la Dirección Departamental de Educación de Retalhuleu, en el año 2007 se tiene un estimado de 3216 alumnos que egresaron de tercero Básico; y actualmente existen en el departamento de Retalhuleu un total de 25 hoteles registrados en el INGUAT de los cuales únicamente 4 están catalogados de 2 y 3 estrellas y un aproximado de 100 restaurantes formales, los que se clasifican en distintas categorías, tanto por el servicio que prestan como por la cantidad de personal que utilizan, los cuales requieren; según el estudio de mercado, el 48% de empleados en administración, el 38% en restaurantes y el 14% en hotelería.

A continuación se detallan las características más relevantes que solicitan las empresas turísticas hoteleras del departamento (según información recabada).

- Perfil que solicitan los administradores y jefes de recursos humanos de hoteles y restaurantes del departamento de Retalhuleu.
 - Habilidad numérica
 - Interpretación de reportes
 - Conocimiento de costos
 - Facilidad de elaboración de reportes
 - Elaboración y revisión de inventarios
 - Conocimiento de documentos administrativos
 - Iniciativa

- Administración de recursos humanos
- Vocación de servicio al cliente
- Facilidad de comunicación
- Excelentes relaciones humanas interpersonales
- Imagen profesional
- Saber solucionar conflictos
- Conocimientos generales de costos en la industria de alimentos y bebidas
- Conocimiento de equipo y dependencias
- Aplicación de teoría en la práctica de turismo, hotelera y restaurantes
- Nivel alto de manejo de paquetes de computación

PROPUESTA DEL PÉNSUM DE BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA Y RESTAURANTES PARA EL DEPARTAMENTO DE RETALHULEU

Cuarto Grado	Periodos Semanale	Quinto Grado	Periodos Semanale	Sexto Grado	Periodos Semanale
1. Área Técnica		1. Área Técnica		1. Área Técnica	
Asignaturas		Asignaturas		Asignaturas	
Taller I de turismo	10	Taller II de turismo	10	Taller III de turismo	10
de hotelería	10	de hotelería	10	de hotelería	10
de restaurantes	10	de restaurantes	10	de restaurantes	10
2. Área Académica		2. Área Académica		2. Área Académica	
Matemática Comercial	03	Contabilidad	03	Estadística	03
Legislación Turística	04	Cultura guatemalteca	03	Mercadotecnia	03
Geografía e Historia	02	Administración Hotelera y de Restaurantes II	03	Etiqueta y protocolo	02
Administración Hotelera y de Restaurantes I	04	Recursos Humanos	03	Inglés técnico III	03
Inglés técnico I	04	Inglés técnico II	04	Computación III	03
Computación I	03	Computación II	04	Seminario	03
				Práctica Supervisada	03
Total Periodos	50	Total periodos	50	Total periodos	50

Pésum de la Carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes
para el Departamento de Retalhuleu

Cuarto Grado

Asignatura	Diseño	Readecuación	Existente
Área Técnica			
Taller I			
de Turismo	X		
de Hotelería	X		
de Restaurantes	X		
Área Académica			
Matemática Comercial		X	
Legislación Turística		X	
Geografía e Historia		X	
Administración Hotelera y de Restaurantes		X	
Inglés Técnico		X	
Computación I		X	

GUÍAS CURRICULARES

CUARTO BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA Y RESTAURANTES

GUIA CURRICULAR: CURSO DE TALLER I DE TURISMO PARA CUARTO BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA Y RESTAURANTES, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU

I. IDENTIFICACION

01. ASIGNATURA	: Taller I de Turismo
02. GRADO	: Cuarto Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes
03. NIVEL	: Medio
04. CICLO	: Diversificado
05. JORNADA	: Doble de 7:00 a 12:15 y 13:30 a 16:00 horas. :
06. LUGAR	: Dirección Departamental de Educación, 4ª Av 6-43 zona 1 Retalhuleu
07. NUMERO DE PERIODOS	: 10 semanales
08. DURACION DE CADA PERIODO:	35 minutos

II. DESCRIPCION GENERAL DE LA ASIGNATURA

El curso de Taller I de turismo es la base teórico- práctico para el desarrollo de la Carrera y está formado por contenidos y actividades que conllevan a una formación del estudiante, tendiente a conocer la importancia de la cultura Maya en relación al turismo así como las características de la Arqueología, la economía y la estrecha relación de la geografía con el trabajo de atención al turismo.

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá desarrollado procesos intelectuales que le permitan:

- 01. IDENTIFICAR las características étnicas del país.
- 02. APLICAR los conocimientos teóricos prácticos en la clasificación de las etnias.

Dominio Psicomotriz: al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en:

- 01. APLICAR la práctica sobre los diferentes tipos de arqueología en el país.
- 02. ORGANIZAR trabajo en equipo para identificar las diferentes clases sociales del hombre guatemalteco.

Dominio Afectivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá priorizado los valores culturales del país.

- 01. RESPETAR las diferencias culturales, ideológicas, religiosas y políticas de los diferentes grupos lingüísticos del país y de otros países.

IV. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA	SER SOCIAL	SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD
------------------------	-----------------------	---

V. OBJETIVOS GENERAL: Identificar las características principales de la cultura Maya, en relación al desarrollo turístico.

VI. TABLA DE OBJETIVOS—CONTENIDOS POR GRADO

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<ol style="list-style-type: none"> 1. ANALIZAR los factores principales de la organización política, económica y social de la cultura maya. 2. CLASIFICAR las diferentes organizaciones y formas de vida de los mayas. 3. VALORAR las diferentes culturas y tradiciones del contexto nacional. 4. EVALUAR la importancia de la educación y cultura de los mayas y su incidencia en el turismo. 	<p>UNIDAD I</p> <p>1.1 Cultura Maya</p> <p>1.1.2. Organización política</p> <p>1.1.3. Organización económica</p> <p>1.1.4 Organización social</p> <p>1.1.5 Educación</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>1. IDENTIFICAR las diferentes etnias del altiplano guatemalteco.</p> <p>2. ELABORAR mapas turísticos identificando las diferentes etnias y sus características culturales.</p> <p>3. VALORAR la importancia de la cultura de cada una de las etnias</p> <p>1. IDENTIFICAR los diferentes grupos étnicos.</p> <p>2. PARTICIPAR, en conferencias y Seminarios sobre las características del hombre guatemalteco en el periodo colonial.</p> <p>3. CLASIFICAR los grupos étnicos de acuerdo a su importancia y ubicación en relación al flujo turístico.</p>	<p>UNIDAD II :</p> <p>2.1. Señoríos del altiplano guatemalteco</p> <p>2.1.1. Gobierno</p> <p>2.1.2. Economía</p> <p>2.1.3. Educación</p> <p>2.1.4. Proceso de conquista</p> <p>UNIDAD III:</p> <p>3.1 El hombre guatemalteco en el periodo colonial</p> <p>3.1.1 Grupos étnicos sociales</p> <p>3.1.2 Educación en la colonia.</p> <p>3.1.3 Sociedad.</p> <p>3.1.4 Importancia de los mestizos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conferencia: Grupos étnicos en Guatemala

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>1. CLASIFICAR las zonas turísticas de acuerdo a los periodos arqueológicos.</p> <p>2. ESQUEMATIZAR en cuadro sinóptico Los centros arqueológicos, clasificándolos en prehispánicos y coloniales.</p> <p>3. PARTICIPAR en conferencias y seminarios respecto del tipo de arqueología que prevalece en las zonas turísticas.</p> <p>1. IDENTIFICAR los elementos propios de cada una de las etnias respetando las costumbres y tradiciones.</p> <p>2. GRAFICAR según el área geográfica los puntos turísticos según su importancia.</p> <p>3. VALORAR la importancia del conocimiento de la geografía en relación al turismo.</p>	<p>UNIDAD IV</p> <p>4.1 Arqueología</p> <p>4.1.1 Arqueología y turismo</p> <p>4.1.2. Centros arqueológicos prehispánicos</p> <p>4.1.3. Centros arqueológicos coloniales</p> <p>4.1 4 Preservación de los centros arqueológicos</p> <p>4.1.5 Instituto de Antropología e historia</p> <p>4.1. 6 Instituto Guatemalteco de Turismo.</p> <p style="text-align: center;">❖ Conferencia sobre Arqueología</p> <p>UNIDAD V</p> <p>5.1 Transculturización</p> <p>5.1.1 Identidad guatemalteca</p> <p>5.1.2 Geografía aplicada al turismo</p> <p>5.1.3 Importancia de la geografía</p> <p style="text-align: center;">en la actividad del guía de turismo.</p>

VII. BIBLIOGRAFÍA

01. Enciclopedia Práctica Profesional de Turismo, Hoteles y Restaurantes. OCÉANO/CENTRUM. Océano Grupo Editorial S.A. Barcelona, España, 2002.
02. Gispert, Carlos (y) Monset Marcé. Hotelería y Turismo. Editorial Sopena. Barcelona España 2002.
03. Manual del Curso Administración Hotelera UFM. Quetzaltenango Guatemala 2004.
04. Manual de Operaciones Porta hotel Antigua. Antigua Guatemala. Guatemala 2002.
05. Varios Editores Legislación Turística. Instituto Guatemalteco de Turismo (INGUAT). Guatemala 2005.
06. Guía General de turismo. Tomo I. Instituto Técnico de Capacitación y Productividad –INTECAP. Guatemala.1996.

GUIA CURRICULAR:
CURSO DE TALLER I DE HOTELERIA
PARA CUARTO BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO
EN HOTELERÍA Y RESTAURANTES, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU

I. IDENTIFICACIÓN

01. ASIGNATURA	: Taller I de Hotelería
02. GRADO	: Cuarto Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes
03. NIVEL	: Medio
04. CICLO	: Diversificado
05. JORNADA	: Doble de 7.00 a 12:15 y de 13:30 a 16:00 horas
06. LUGAR	: Dirección Departamental de Educación, 4ª Av 6-43 zona 1 Retalhuleu
07. NÚMERO DE PERIODOS	: 10 semanales
08. DURACION DE CADA PERIODO:	35 minutos

III. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ASIGNATURA

Taller I de Hotelería sirve para adquirir conocimientos básicos sobre: los orígenes de la hotelería así como la clasificación de los hoteles según sus servicios. La organización interna del hotel con sus distintas dependencias y especialmente el servicio que se le da al cliente en las habitaciones lo que tiene una estrecha relación con el departamento de alimentos y bebidas.

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá desarrollado procesos intelectuales que le permitan:

01. IDENTIFICAR, los hoteles según sus servicios.
02. ENUMERAR las distintas formas de gestión en la organización de un hotel.

Dominio Psicomotriz: al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en,

- 01 CLASIFICAR, los hoteles según los servicios que presta.
02. EJERCITAR, las diferentes formas de cómo planificar y brindar un mejor servicio al cliente.

Dominio Afectivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá valorado la importancia del servicio hotelero.

01. VALORAR, la importancia de la atención al cliente.
02. SELECCIONAR, los distintos hoteles de acuerdo a los servicios que presta.

IV. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA	SER SOCIAL	SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD
------------------------	-----------------------	---------------------------------------

V. OBJETIVO GENERAL: Actuar con certeza en la clasificación de hoteles, planificación de convenciones y la correcta organización de un hotel. .

VI. TABLA DE OBJETIVOS—CONTENIDOS POR GRADO

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. IDENTIFICAR los principales factores y elementos que integran los contenidos de estudio relativos al desarrollo de la hotelería a nivel Mundial y local.</p> <p>02. CLASIFICAR los diferentes hoteles de acuerdo al servicio que prestan.</p> <p>03. EVALUAR la importancia del desarrollo económico de la industria hotelera.</p> <p>01. IDENTIFICAR la importancia del servicio al cliente,</p> <p>02. PLANIFICAR y ejecutar la organización de los servicios del hotel.</p>	<p>UNIDAD I :</p> <p>1.1. PRINCIPIOS DE LA HOTELERÍA</p> <p>1.1.1. Orígenes de la hotelería</p> <p>1.1.2. Desarrollo de la hotelería</p> <p>1.1.3. Diferentes tipos de hoteles</p> <p>1.1. 4. Clasificación de los hoteles según su capacidad y servicio</p> <p>UNIDAD II :</p> <p>2.1. Organización interna de un hotel</p> <p>2.1.1. El bar y el restaurante en un hotel</p> <p>2.1.2. Los hoteles de vacaciones</p> <p>2.1.3 Seminario sobre organización de un hotel</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>03. PARTICIPAR, en conferencias y seminarios sobre la importancia de la funcionalidad de un hotel y sus servicios.</p> <p>01. INVESTIGAR las diferentes formas en que se manifiesta el ser humano y las cualidades que debe cultivar el relacionista de mesas, en referencia al tratamiento humano</p> <p>02. ELABORAR diferentes menús de acuerdo al tipo de restaurante</p> <p>03. EVALUAR los beneficios de un buen servicio al cliente en función económica.</p>	<p>UNIDAD III:</p> <p>3.1 El servicio de alimentos y bebidas como renglón importante de la hotelería</p> <p>3.1.1. La cocina</p> <p>3.1.2. Planeación del menú</p> <p>3.1.3 El personal de servicio de alimentos</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. IDENTIFICAR los principales servicios que debe brindar un hotel</p> <p>02. DESARROLLAR buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas.</p> <p>03. PROMOVER el buen servicio en las diferentes áreas de un hotel</p>	<p>UNIDAD IV</p> <p>4.1 El servicio de alimentos y bebidas</p> <p>4.1.1 El servicio en el comedor</p> <p>4.1.2. El servicio en el cuarto</p> <p>4.1.3. El servicio en los centros nocturnos</p>

VII. BIBLIOGRAFÍA

01. Enciclopedia Práctica Profesional de Turismo, Hoteles y Restaurantes. OCÉANO/CENTRUM. Océano Grupo Editorial S.A. Barcelona, España, 2002.

02. Manual del curso Administración Hotelera. UFM. Quetzaltenango, Guatemala 2004

03. Varios editores. Legislación Hotelera. Instituto Guatemalteco de Turismo (INGUAT) Guatemala 2005.

GUIA CURRICULAR: CURSO DE TALLER I DE RESTAURANTES PARA CUARTO BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA Y RESTAURANTES, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU

I. IDENTIFICACION

01.ASIGNATURA	: Taller I de Restaurantes
02.GRADO	: Cuarto Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes
03..NIVEL	: Medio
04.CICLO	: Diversificado
05.JORNADA	: Doble 7:00 a 12:15 y de 13:30 a 16.00 horas. :
06. LUGAR	: Dirección Departamental de Educación, 4ª Av 6-43 zona 1 Retalhuleu
07. NÚMERO DE PERIODOS	: 10 semanales
08. DURACION DE CADA PERIODO:	35 minutos

II. DESCRIPCION GENERAL DE LA ASIGNATURA

Este curso lleva al estudiante a adquirir aprendizajes relacionados con el conocimiento y origen de los restaurantes y que través del desarrollo de los contenidos teórico prácticos logre identificar y clasificar las diferentes formas de servicio de los restaurantes; tales como catering, comida rápida, cadena de restaurantes y como se encuentran organizados para dar un mejor servicio al cliente y su clasificación de acuerdo al tipo de servicio que ofrecen.

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá desarrollado procesos intelectuales que le permitan:

01. IDENTIFICAR, con eficiencia y eficacia las diferentes formas de servicio de los restaurantes
02. CLASIFICAR los distintos tipos de restaurantes y las áreas que comprende según el servicio que presta.

Dominio Psicomotriz: al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en,

01. DESARROLLAR: diferentes recetas de comida rápida con el propósito de aplicar a la vida laboral los contenidos vistos en clase.
02. ELABORAR diferentes menús presentando al final un documento con toda la información recopilada durante el aprendizaje.

Dominio Afectivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá interiorizado los valores que permitan

01. ORGANIZAR los contenidos de estudios en sus archivos personales como base para el desarrollo de recetas.
02. VALORAR la importancia del menú, poniendo en práctica cada una de las áreas de la gastronomía.

IV. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA	SER SOCIAL	SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD
------------------------	-----------------------	---

V. OBJETIVO GENERAL: IDENTIFICAR los principales componentes que integran la clasificación de los restaurantes desde la historia, los servicios que prestan en la actualidad a nivel mundial y local.

VI. TABLA DE OBJETIVOS—CONTENIDOS POR GRADO

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>1. IDENTIFICAR los servicios básicos que prestan los restaurantes de comida rápida</p> <p>2. ENUMERAR los factores de éxito en la elaboración de menús de comida rápida</p> <p>3. PARTICIPAR en la investigación de las diferentes clases de comida rápida en el ámbito local.</p> <p>1. IDENTIFICAR los principales elementos en la organización de los restaurantes</p>	<p>UNIDAD I</p> <p>1. Los Restaurantes</p> <p>1.1 Historia de la Restaurantes</p> <p>1.2 Los banquetes</p> <p>1.3 El éxito de la comida rápida.</p> <p>UNIDAD II</p> <p>2. Las cadenas de restaurantes</p> <p>2.1 cómo se organizan</p> <p>2.2 ventajas de las cadenas</p> <p>2.3 Nueva orientación de los negocios de restaurantes.</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>2.INVESTIGAR la mejor forma de organización que debe tener un restaurante.</p> <p>3.EVALUAR los beneficios y riesgos de las cadenas de restaurantes</p> <p>1.IDENTIFICAR los principales elementos del catering (servicio a domicilio)</p> <p>2. CLASIFICAR los servicios de catering de acuerdo a la institución.</p> <p>3. VALORAR la importancia de rentabilidad del catering en cuanto al aspecto económico.</p>	<p>UNIDAD III</p> <p>3.1 Catering (Servicio a domicilio)</p> <p>3.1.1 Comidas para comunidades</p> <p>3.1.2 El servicio a hospitales</p> <p>3.1.3 Comidas para escuelas</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>1.IDENTIFICAR los restaurantes según su especialidad.</p> <p>2.ESTRUCTURAR y aplicar las estrategias adecuadas para brindar un mejor servicio al cliente.</p> <p>3.VALORAR la importancia de un buen menú.</p>	<p>UNIDAD IV</p> <p>1.3Clasificación de los restaurantes</p> <p>1.3.1 Servicio en el restaurante</p> <p>1.3.2 Servicio en la cafetería</p> <p>1.3.3 Organización del restaurante.</p> <p>1.3.4 Importancia del menú</p>

VII. BIBLIOGRAFÍA

1. Enciclopedia Práctica Profesional de Turismo, Hoteles y Restaurantes. OCÉANO/CENTRUM. Océano Grupo Editorial S.A. Barcelona, España, 2002.
2. Foster, Dennis L. Operaciones, métodos y control de costos. Editorial McGraw-Hill Interamericana de México.1995.

***GUIA CURRICULAR DEL CURSO DE MATEMÁTICA COMERCIAL
PARA CUARTO BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO EN
HOTELERÍA Y RESTAURANTES DEPARTAMENTO DE RETALHULEU.***

I. IDENTIFICACIÓN

01. ASIGNATURA	: Matemática Comercial
02. GRADO	: Cuarto Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes
03. NIVEL	: Medio
04. CICLO	: Diversificado
05. JORNADA	: Doble 7:00 a 12:15 y de 13:30 a 16.00 horas.
06. LUGAR	: Dirección Departamental de Educación de Retalhuleu.
07. NÚMERO DE PERIODOS	: 03 por semana
08. DURACIÓN DE CADA PERIODO:	35 minutos

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ASIGNATURA

Este curso proveerá a los alumnos los fundamentos básicos y la terminología utilizada en el aprendizaje de la matemática como ciencia. Se pretende orientar al alumno en el desarrollo de herramientas para el análisis reflexivo, útiles para leer información, comunicar ideas, y resultados, utilizando esquemas, gráficos y tablas. Esta área, fundamentará al estudiante para adquirir experiencias prácticas de razonamiento lógico y le abrirá campos oportunos en el campo laboral como estudiantil

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo : al finalizar la carrera, el egresado habrá desarrollado los procesos intelectuales que les permitan

- 01. UTILIZAR el razonamiento lógico, en la construcción del conocimiento y solución de problemas de cálculo, longitud, tiempo y velocidad.
- 02. APLICAR el conocimiento matemático en operaciones abreviadas de aritmética, álgebra, geometría y demás sistemas de medidas, con ejercicios acordes con la actividad técnico-profesional que realizará.

2. Dominio Psicomotriz: al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en:

- 01. APLICAR criterios lógicos en la resolución de operaciones y problemas de aritmética y algebra propias del curso enfocadas a la carrera de turismo, hotelería y restaurantes en el área técnica
- 02. PRACTICAR la conversión de medidas utilizando operaciones aritméticas con base a medidas de peso, longitud, tiempo y el uso de la geometría.

3. Dominio Afectivo: *al finalizar la carrera, el egresado habrá interiorizado los valores que le permitan*

- 03. UTILIZAR criterio lógico en el proceso del estudio de la matemática.
- 02. VALORAR la importancia de la aplicación de la aritmética, algebra y geometría en las situaciones propias del curso y de la vida diaria.

IV. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA	SER SOCIAL	SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD
--------------------	-------------------	---------------------------------------

V. OBJETIVO GENERAL: Adquirir los conocimientos y la práctica matemática necesaria que le permitan solucionar problemas de razonamiento y análisis de la vida cotidiana

VI. TABLA DE OBJETIVOS—CONTENIDOS POR GRADO

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. IDENTIFICAR con exactitud las principales operaciones de números fraccionarios y decimales</p> <p>02. RESOLVER con exactitud las principales operaciones de números fraccionarios, decimales, regla de tres simple, operaciones básicas del sistema de numeración decimal.</p> <p>03. COMPARTIR los conocimientos de operaciones con regla de tres simple, con exponentes, radicales y potencias de diez, para finalizar con actividades de reparto en orden proporcional y orden inverso.</p>	<p><i>UNIDAD I</i></p> <p>ARITMETICA</p> <p>1.1- Sistemas de Numeración</p> <p>1.2- Operaciones con números fraccionarios y decimales</p> <p>1.3- Regla de tres simples</p> <p>1.4- Porcentaje</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descuentos • Ganancias • Utilidades
<p>01. IDENTIFICAR con pertinencia las Expresiones algebraicas y la Nomenclatura utilizada, en ejercicios de aplicación del valor numérico, en casos de adición y sustracción de monomios y polinomios.</p>	<p><i>UNIDAD II</i></p> <p>ALGEBRA I</p> <p>2.1- Expresiones algebraicas y nomenclatura</p> <p>2.2- Valor numérico</p> <p>2.3- Adición y sustracción de monomios y polinomios.</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>02. RESOLVER operaciones de adición y sustracción de monomios y polinomios.</p> <p>03. EXPRESAR en forma voluntaria y verbal ecuaciones de primer grado algebraicos y encontrar el valor numérico.</p> <p>01. DIFERENCIAR las ecuaciones enteras de primero y segundo grado.</p> <p>02. EXPRESAR en forma gráfica y descriptiva ecuaciones enteras de primero y segundo grado.</p> <p>03. APLICAR a problemas de la vida diaria operaciones con monomios y polinomios.</p>	<p><i>UNIDAD III</i></p> <p>ALGEBRA II</p> <p>3.1. Multiplicación y división de monomios y polinomios</p> <p>3.2. Factorización</p> <p>3.3. Ecuaciones enteras de primer grado con una incógnita.</p> <p>3.4. Ecuaciones enteras de segundo grado</p> <p>3.5. Resolución de sistemas numéricos con denominadores</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. IDENTIFICAR las diferentes funciones trigonométricas</p> <p>02. RESOLVER problemas de conversiones de los diferentes sistemas de medidas.</p> <p>03. UTILIZAR con acertividad los sistemas de medidas y sus conversiones.</p> <p>04. VALORAR la importancia del conocimiento de los sistemas de medidas.</p>	<p><i>UNIDAD IV</i></p> <p><i>GEOMETRIA Y TRIGONOMETRIA DESCRIPTIVA</i></p> <p>4.1. Funciones trigonométricas.</p> <p>4.2. Sistemas de medidas.</p> <p>4.3. Sistema métrico decimal.</p> <p>4.4. Medidas de capacidad, peso y tiempo.</p> <p>4.5. Figuras geométricas planas.</p> <p>4.6. Perímetros áreas y volúmenes.</p>

VII.BIBLIOGRAFÍA

1. Baldor, Aurelio A. Álgebra Elemental. Cultural Centroamericana de Guatemala. 1967
2. Baldor, Aurelio A. Aritmética Cultural Centroamericana de Guatemala. 1967.
3. Fuller, Gordon. Álgebra Universitaria. Editorial C.E.C.S.A. 1era. Edición. México. 1987.
4. Copetti -- Caballero Tabla de Logaritmos.
5. Libro de Texto Básico II. Colegio Costa Sur 2005.

GUIA CURRICULAR DEL CURSO DE LEGISLACIÓN TURÍSTICA PARA CUARTO BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA Y RESTAURANTES DE RETALHULEU.

IDENTIFICACIÓN

01. ASIGNATURA	: Legislación Turística
02. GRADO	: Cuarto Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes
03. NIVEL	: Medio
04. CICLO	: Diversificado
05. JORNADA	: Doble 7:00 a 12:15 y de 13:30 a 16.00 horas.
06. LUGAR	: Dirección Departamental de Educación Retalhuleu
07. NUMERO DE PERIODOS	: 03 por semana
08. DURACION DE CADA PERIODO:	35 minutos

II. DESCRIPCION GENERAL DE LA ASIGNATURA

El curso de Legislación Turística es uno de los ejes fundamentales en la formación técnica de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes. El propósito fundamental consiste en proporcionar conocimiento para la aplicación de las normas en referencia. Así también de los procesos para obtener información mediante la lectura y análisis de las mismas a través de conferencias y tareas en casa.

El curso girará sobre el estudio, análisis y comprensión de los aspectos de la legislación turística.

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá desarrollado los procesos intelectuales que les permitan

1. CONOCIMIENTO y aplicación de la Legislación Turística.
2. ELABORAR modelos y proyectos de trabajos en donde se apliquen contenidos y conocimientos de la Legislación turística .

Dominio Psicomotriz : al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en :

1. APLICAR la Legislación Turística en Proyectos de apertura de agencias turísticas.
2. DESARROLLAR habilidades y destrezas en función de la gestión administrativa turística.

Dominio Afectivo : al finalizar la carrera, el egresado habrá interiorizado los valores que le permitan

1. ORGANIZAR los contenidos de estudios en sus archivos de notas documentales, como complemento a los procesos de trabajo en el aula.
2. PROMOVER la recreación y el descanso como factor turístico en el ámbito donde se desenvuelva.

IV. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA

SER SOCIAL

SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD

V. **OBJETIVO GENERAL:** Adquirir los conocimientos necesarios sobre legislación turística y distintas formas de turismo a nivel nacional y local.

VI. TABLA DE OBJETIVOS—CONTENIDOS POR GRADO

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. IDENTIFICAR los principales factores y elementos de la Legislación Turística y el Derecho.</p> <p>02. EVALUAR la importancia del estudio del Derecho, en cuanto a las Normas Jurídicas, fuentes de la Legislación turística y Principios Generales del Derecho.</p> <p>03. PARTICIPAR en conferencias y talleres, sobre legislación turística.</p>	<p>UNIDAD I : LA LEGISLACIÓN TURÍSTICA</p> <p>1.1. Legislación Turística (I)</p> <p>1.1.1 Concepto y Características</p> <p>1.1.2 El Derecho y las normas</p> <p>1.1.3 Fuentes de la Legislación turística</p> <p>✓ Ley del Instituto Guatemalteco de Turismo –INGUAT—</p> <p>★ Conferencia : El Instituto Guatemalteco de Turismo –INGUAT--</p> <p>★ Taller : Ley de Turismo</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>. IDENTIFICAR las diferentes empresas turísticas.</p> <p>02. CLASIFICAR las empresas turísticas de acuerdo al servicio que prestan.</p> <p>03. VALORAR la importancia del turismo como empresa.</p> <p>01.DIFERENCIAR las distintas formas de hacer turismo.</p> <p>02. REALIZAR ejercicios mediante los cuales adquieran experiencias en cuanto al conocimiento de las distintas formas de turismo a nivel local y nacional.</p> <p>03.PARTICIPAR en Conferencias y Talleres sobre turismo regional</p>	<p>UNIDAD II EL TURISMO</p> <p>2.1 ¿EN QUÉ CONSISTE EL TURISMO?</p> <p>2.1.1 El Turismo como empresa</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El futuro de la empresa está en la especialización ✓ El concepto del Club Turístico ✓ El Turismo como concepto unificador de empresas <p>2.1.2 Los Organizadores de Viajes</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El Consejero y El Agente de Viajes <p>UNIDAD III</p> <p>3.1.1. Los Motivos para hacer Turismo</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El Trabajo y la Necesidad : las tarifas de viajeros y el leasing ✓ La Recreación y el Descanso : rutas y sitios turísticos ✓ La Salud como factor Turístico : la tranquilidad cura ✓ El Turismo Ecológico : la industria nacional ✓ El Turismo Deportivo : cluster turísticos y deportivos <p>★ Conferencia : Los Motivos para hacer Turismo</p> <p>Taller: El Turismo en Retalhuleu.</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. IDENTIFICAR el potencial turístico y económico a nivel de industria local.</p> <p>02. DESARROLLAR habilidades Y destrezas de motivación hacia el turista para despertar el interés por La oferta que se ofrece.</p> <p>03 PARTICIPAR en Conferencias y Talleres respecto de las características del centro histórico y cultural de Retalhuleu.</p>	<p>UNIDAD IV: IMPORTANCIA DEL TURISMO EN LA SOCIEDAD</p> <p>4.1. La Economía de la Sociedad Local</p> <p>4.1.1 Importancia de la relación coste-beneficio</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ ¿Qué podemos ofrecer? <p>4.1.2 Inversión de los Turistas (internos y externos)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ ¿En qué gasta su dinero un Turista? <p>4.1.3 El Turismo potencia la cultura</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La industrialización del Arte Local <ul style="list-style-type: none"> ★ Conferencia: El Centro Histórico y Cultural de Retalhuleu. ★ <p>Taller: Industrialización del Arte Local y Globalización .</p>

VII. BIBLIOGRAFÍA

01. Enciclopedia Práctica Profesional de Turismo, Hoteles y Restaurantes. OCEANO/CENTRUM. Océano Grupo Editorial S.A. Barcelona, España, 2002.

02. Gispert, Carlos (y) Monset Marcé. Hotelería y Turismo, Editorial SOPENA, Barcelona, España, 2002.

03. Varios Editores. Legislación Turística. Instituto Guatemalteco de Turismo (INGUAT), Guatemala, 2005.

**GUIA CURRICULAR: CURSO DE GEOGRAFÍA E HISTORIA DE GUATEMALA
PARA CUARTO BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA Y
RESTAURANTES, DE RETALHULEU**

I. IDENTIFICACIÓN

1. ASIGNATURA	: Geografía e Historia de Guatemala
2. GRADO	: Cuarto Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes.
3. NIVEL	: Medio
4. CICLO	: Diversificado
5. JORNADA	: Doble 7:00 a 12:15 y de 13:30 a 16.00 horas
6. LUGAR	: Retalhuleu
7. NUMERO DE PERIODOS	: 04 por semana
8. DURACIÓN DE CADA PERIODO	: 35 minutos

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ASIGNATURA

El curso de Geografía e Historia de Guatemala, se presenta con un criterio acorde a nuestra realidad social nacional, con información actualizada en los libros de texto de consulta e investigaciones utilizados como apoyo, para un proceso metodológico dinámico, crítico, reflexivo y participativo. En el área histórico-social se le otorgará especial atención a la problemática de la realidad guatemalteca. En el área fisiográfica se abarca de manera directa, resumida con un claro propósito informativo. Con el área histórica se pretende que el alumno se interese por los acontecimientos políticos y sociales de Guatemala, los compare con los hechos actuales y lo visualice como un ente social de cambio.

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá desarrollado los procesos intelectuales que les permitan

01 ANALIZAR la exposición temática de contenidos didácticos y manejar con pertinencia La geografía de Guatemala.

02 IDENTIFICAR con acertividad los límites geográficos y turísticos de Guatemala.

Dominio Psicomotriz: al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en:

01. CONTRASTAR la historia con los hechos actuales para construir expectativas para el mejoramiento de la sociedad

02. LOCALIZAR la geografía y fisiografía de Guatemala.

Dominio Afectivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá interiorizado los valores que le permitan

01. ACTUAR con voluntad en las diferentes situaciones donde se encuentre aplicando los aprendizajes obtenidos en el proceso educativo.

02. VALORIZAR los aspectos multiculturales del país en busca de la identidad nacional.

03. RESOLVER problemas presentados en los estudios de casos con sus opiniones de acuerdo con las experiencias personales desarrolladas.

IV. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA	SER SOCIAL	SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD
--------------------	-------------------	---

TABLA DE OBJETIVOS—CONTENIDOS POR GRADO

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>3. REALIZAR ejercicios fisiográficos de localización poniendo en práctica lo aprendido en clase.</p> <p>4. DESCRIBIR los accidentes geográficos y el valor turístico que tienen para el desarrollo del turismo.</p>	<p>1.1.4. La Producción Nacional</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Región Norte ✓ Región Oriente ✓ Región Centro ✓ Región Sur ✓ Región Occidente ✓ Región Sur-Occidente
<p>1. ANALIZAR y criticar la historia y la actual problemática de Guatemala.</p> <p>2. Ilustrar cada una de las épocas históricas de Guatemala.</p> <p>3. VALORAR la importancia histórica de la civilización maya hasta nuestros tiempos.</p>	<p style="text-align: center;">UNIDAD III : HISTORIA DE GUATEMALA (I)</p> <p>3.1. Síntesis Histórica de Guatemala</p> <ul style="list-style-type: none"> 3.1.1. La Civilización Maya 3.1.2. Época del Descubrimiento 3.1.3. Época Pre-colonial 3.1.4. Época Colonial 3.1.5. Época Independiente 3.1.6. Época Post-Independencia 3.1.7. Reforma y Contra-Reforma 3.1.8. Época Moderna 3.1.9. Época Contemporánea

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>1. IDENTIFICAR los principales aspectos de la estructura social de Guatemala mediante ejercicios en el aula.</p> <p>2. IDENTIFICAR los principales aspectos de la Estructura Social de Guatemala, mediante ejercicios realizados en el aula</p> <p>3. VISUALIZAR un futuro diferente para el país jugando un papel protagónico como ciudadanos</p> <p>4. EVALUAR la importancia del estudio de los principales factores de la Identidad Nacional.</p> <p>5. VALORAR la importancia de la educación ecológica y en valores.</p>	<p>UNIDAD IV : Análisis Estructural de la Sociedad Guatemalteca</p> <p>4.1. Estructura Social de Guatemala</p> <p>3.1.1. La Estructura Agraria</p> <p>3.1.2. La Estructura Industrial</p> <p>3.1.3. Organización Política del Estado de Guatemala</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El Estado ✓ Los Partidos Políticos ✓ El Sistema Electoral (El Tribunal Supremo Electoral) ✓ Los Organismos de Estado ✓ La Constitución Política de Guatemala ✓ Los Acuerdos de Paz <p>3.1.4. Construcción de la Identidad Nacional</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Multiculturalidad ✓ Interculturalidad ✓ Educación Ecológica ✓ Valores Cívicos

VII. BIBLIOGRAFÍA

1. Consejo Editorial, Enciclopedia Temática OCÉANO, Editorial Océano, España.
2. Consejo Editorial, Estudios Sociales I, II y III, Editora Educativa de Guatemala.
3. Arriaza P., Roberto Estudios Sociales I, II y III. Editora TEXDIGUA, Guatemala, 1999.
4. Consejo Editorial. Estudios Sociales I, II y III. Editora de Textos S.A. EDITEXSA, Guatemala.
5. Consejo Directivo. Historia sinóptica de Guatemala. MINEDUC, 1999.
6. Consejo Editorial. Enciclopedia Concisa de Guatemala. Editorial OCÉANO, 2000.
7. Diccionario Enciclopédico OCÉANO, España, 2000

GUIA CURRICULAR DEL CURSO DE ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y DE RESTAURANTES I PARA CUARTO BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA Y RESTAURANTES DE RETALHULEU.

I. IDENTIFICACIÓN

01. ASIGNATURA	: Administración Hotelera y de Restaurantes.
02. GRADO	: Cuarto Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes
03. NIVEL	: Medio
04. CICLO	: Diversificado
05. JORNADA	: Doble 7:00 a 12:15 y de 13:30 a 16.00 horas
06. LUGAR	: Dirección Departamental de educación Retalhuleu.
07. NUMERO DE PERIODOS	: 05 por semana
08. DURACION DE CADA PERIODO	: 35 minutos

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ASIGNATURA

El curso de Administración Hotelera y de restaurantes forma parte de la formación del futuro profesional en el ámbito del turismo y perito en hotelería y Restaurantes. Se presenta de manera teórico-práctico como herramientas fundamentales para el desempeño laboral; siendo su propósito fundamental el proporcionar al alumno los conocimientos de la Administración de la Hotelería y los restaurantes. Así también, la práctica pertinente a los mismos. Uno de los objetivos fundamentales es otorgar a los alumnos a través del clúster turístico aprendizaje técnico y práctico en la especialidad de la carrera, que lo identifique como egresado de la misma.

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá desarrollado los procesos intelectuales que les permitan

1. ANALIZAR con habilidad y destreza los conceptos y características de la administración hotelera y de restaurantes.
2. DIFERENCIAR las distintas fases y principios de la administración.

Dominio Psicomotriz: al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en:

1. RESOLVER casos que se presentan en la administración hotelera y de restaurantes.
2. EJERCITAR sobre los procesos de la administración pública y privada en cuanto a los servicios de hotelería y restaurantes.

Dominio Afectivo.

1. PARTICIPAR en conferencias y talleres respecto de la administración de servicios de hotelería y restaurantes.
2. VALORAR la importancia de una buena administración.

IV. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA	SER SOCIAL	SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD
--------------------	-------------------	---------------------------------------

V. OBJETIVO GENERAL: Desarrollar de forma eficaz y eficiente el proceso de administración para generación de impactos económico sociales que beneficien a un equilibrio sostenible de las empresas del área hotelera y de restaurantes.

VI. TABLA DE OBJETIVOS—CONTENIDOS POR GRADO

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>1. IDENTIFICAR la importancia de la Administración, en cuanto a principios y fases que se aplican en la actividad de hotelería y de restaurantes.</p> <p>2. RESOLVER problemas administrativos con base a los principios de la administración hotelera y de restaurantes.</p> <p>3. PARTICIPAR en conferencias y talleres sobre los servicios de hotelería y restaurantes.</p> <p>1. IDENTIFICAR las características de la red hotelera nacional y las funciones y finalidades de la administración.</p> <p>2. REALIZAR ejercicios mediante los cuales adquieran experiencias en cuanto a la red hotelera nacional y local.</p>	<p>UNIDAD I : ADMINISTRACIÓN</p> <p>1.1. La Administración</p> <p>2.1.1. Concepto y características</p> <p>2.1.2. El Proceso Administrativo</p> <p>2.1.3. Principios de la Administración Hotelera y de Restaurantes</p> <p>2.1.4. Fases de la Administración</p> <p>2.1.5. El Derecho Administrativo</p> <p>2.1.6. La Administración Pública</p> <p>2.1.7. La Administración Privada</p> <p>2.1.8. La Administración Mixta</p> <p>★ Conferencia : La Administración Hotelera</p> <p>★ Taller : La Administración de Servicios de Hotelería y Restauración</p> <p>UNIDAD II : LA ADMINISTRACIÓN HOTELERA (I)</p> <p>2.1. Hostelería y Turismo (I)</p> <p>2.1.1 La Red Hotelera Nacional</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Características de la Red Hotelera Nacional ✓ Estructura de la Red Hotelera Nacional ✓ Factores de la Red Hotelera Nacional ✓ Funciones y Finalidades Estructurales de la Hostelería ✓ Funciones y Finalidades del Servicio de Restauración Alimentaria ✓ Funciones y Finalidades Estructurales de los Servicios Turísticos.

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>4. IDENTIFICAR la importancia de la Administración, en cuanto a principios y fases que se aplican en la actividad de hotelería y de restaurantes.</p> <p>5. RESOLVER problemas administrativos con base a los principios de la administración hotelera y de restaurantes.</p> <p>6. PARTICIPAR en conferencias y talleres sobre los servicios de hotelería y restaurantes.</p> <p>1. IDENTIFICAR las características de la red hotelera nacional y las funciones y finalidades de la administración.</p> <p>2. REALIZAR ejercicios mediante los cuales adquieran experiencias en cuanto a la red hotelera nacional y local.</p>	<p>UNIDAD I : ADMINISTRACIÓN</p> <p>1.1. La Administración</p> <p>2.1.9. Concepto y características</p> <p>2.1.10. El Proceso Administrativo</p> <p>2.1.11. Principios de la Administración Hotelera y de Restaurantes</p> <p>2.1.12. Fases de la Administración</p> <p>2.1.13. El Derecho Administrativo</p> <p>2.1.14. La Administración Pública</p> <p>2.1.15. La Administración Privada</p> <p>2.1.16. La Administración Mixta</p> <p>★ Conferencia : La Administración Hotelera</p> <p>★ Taller : La Administración de Servicios de Hotelería y Restauración</p> <p>UNIDAD II : LA ADMINISTRACIÓN HOTELERA (I)</p> <p>2.1. Hostelería y Turismo (I)</p> <p>2.1.2 La Red Hotelera Nacional</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Características de la Red Hotelera Nacional ✓ Estructura de la Red Hotelera Nacional ✓ Factores de la Red Hotelera Nacional ✓ Funciones y Finalidades Estructurales de la Hostelería ✓ Funciones y Finalidades del Servicio de Restauración Alimentaria ✓ Funciones y Finalidades Estructurales de los Servicios Turísticos.

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>3. VALORAR la importancia de la estructura hotelera a nivel nacional.</p> <p>4. PARTICIPAR en conferencias y talleres sobre los servicios de la hotelería y servicio de restaurantes locales.</p> <p>1. IDENTIFICA las funciones y finalidades de la hotelería local.</p> <p>3. APLICAR los conocimientos referidos a las características de la Gremial de Hoteles a nivel local por medio de dinámicas activas participativas</p> <p>3. PARTICIPAR en conferencias y talleres respecto de los servicios a la comunidad en cuanto a la Hotelería y Restaurantes.</p>	<p>Conferencia: El Servicio de Hostelería Local.</p> <p>Taller: El Servicio de Restaurantes (el nivel de las estrellas).</p> <p>UNIDAD III : LA ADMINISTRACIÓN HOTELERA (II)</p> <p>3.1. Hotelería y Turismo (II)</p> <p>3.1.1. La Gremial Hotelera Local</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Características de la Gremial Hotelera Local ✓ Estructura de la Red Hotelera Local ✓ Factores de la Red Hotelera Local ✓ Funciones y Finalidades Estructurales de la Hostelería Local <p>★ Conferencia: El Servicio de Hostelería Local.</p> <p>★ Taller: El Servicio de Restaurantes (el nivel de las estrellas).</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>1. DIFERENCIAR los diferentes tipos de restaurantes que existen en el ámbito.</p> <p>2. COMPARAR las características de las cadenas de restaurantes con el catering alimentario.</p> <p>3. PRACTICAR sobre los diferentes servicios de restaurantes existentes en Retalhuleu</p> <p>4. VALORAR la importancia de la aplicación de las normas de calidad alimentaria en los restaurantes locales.</p> <p>5. PARTICIPAR en conferencias y seminarios sobre manipulación, reparación de alimentos y normas de calidad</p>	<p>UNIDAD IV : LA ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURANTES</p> <p>4.1. LOS RESTAURANTES</p> <p>4.1.2. Historia de la Restaurantes</p> <p>4.1.3. Marketing en los Restaurantes</p> <p>4.1.4. Las Cadenas de Restaurantes</p> <p>4.1.5. El Catering Alimentario (empresarial, escolar, informal)</p> <p>4.1.6. Las Franquicias de Restauración</p> <p>4.1.7. El Servicio de Restauración Alimentaria en Retalhuleu</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Características y Estructura ✓ Factores de los Restaurantes Locales ✓ Funciones y Finalidades ✓ Las Normas de Calidad Alimentaria (ISO : 9000 / ISO 14000) <p>✓ Condiciones Fitosanitarias para el servicio de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> ★ Conferencia : El Servicio de Catering Alimentario ★ Taller: Normas de Calidad (ISO : 9000 / ISO 14000). <p>Seminario Taller: Buenas prácticas de manufactura y Bebidas con café vino y quesos.</p>

VII. BIBLIOGRAFÍA

01. Enciclopedia Práctica Profesional de Turismo, Hoteles y Restaurantes. OCÉANO/CENTRUM. Océano Grupo Editorial S. A. Barcelona, España, 2002.
02. Gispert, Carlos (y) Monset Marcé. Hotelería y Turismo, Editorial SOPENA, Barcelona, España, 2002.
03. Puigcerver, DINAC & CIA. Manual de Operaciones OPRYLAND HOTEL Editorial CHAIRPERSON, USA, 2002.
04. Manual del Curso. Administración Hotelera. U.F.M., Quetzaltenango, Guatemala, 2004.
05. Manual del Curso. Administración de Restaurantes. U.F.M., Quetzaltenango, Guatemala, 2004.
06. Varios Editores. Legislación Turística. Instituto Guatemalteco de Turismo (INGUAT), Guatemala, 2005.
07. Varios Editores. Legislación Hotelera. Instituto Guatemalteco de Turismo (INGUAT), Guatemala, 2005.
08. Varios Editores. Legislación de Servicios de Alimentación. Instituto Guatemalteco de Turismo (INGUAT), Guatemala, 2005.
09. Manual de Operaciones PORTA HOTEL ANTIGUA. Antigua Guatemala, Guatemala, 2002.

GUIA CURRICULAR DEL CURSO DE INGLÉS TÉCNICO I PARA CUARTO BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA Y RESTAURANTES

I. IDENTIFICACIÓN

01. ASIGNATURA	: Inglés Técnico I
02. GRADO	: Cuarto Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes
03. NIVEL	: Medio
04. CICLO	: Diversificado
05. JORNADA	: Doble 7:00 a 12:15 y de 13:30 a 16.00 horas
06. LUGAR	: Retalhuleu
07. NÚMERO DE PERIODOS	: 05
08. DURACIÓN DE PERIODOS	: 35 minutos.

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ASIGNATURA

Este curso se presenta de manera teórico-práctico para desarrollar en los estudiantes de la carrera, la habilidad para buscar y procesar la información aplicando los procesos de lectura, escritura y conversación; para con ello obtener información de cualquier documento escrito, particularmente de aquellos que pertenecen al área de estudio de su formación técnica y profesional, ya sea en períodos de clases o como tareas en casa. Se pretende que exprese con propiedad la terminología necesaria en la formación técnica de la carrera de turismo, hotelería y servicio de restaurantes.

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá desarrollado los procesos intelectuales que le permitan

1. IDENTIFICAR con propiedad los grafemas y fonemas del alfabeto en idioma inglés.
2. TRADUCIR textos utilizando las diferentes formas del verbo.

Dominio Psicomotriz : al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en :

01. EJERCITAR aspectos básicos utilizando la gramática y las distintas formas de expresión.
02. CLASIFICAR oraciones en los tres tiempos del verbo.

Dominio Afectivo: *al finalizar la carrera, el egresado habrá interiorizado los valores que le permitan*

01. PARTICIPAR en diálogos donde exprese sus opiniones y demostrar capacidad de interpretación para con los turistas extranjeros.
02. GUIAR a los turistas extranjeros hacia lugares turísticos que pretendan visitar.
03. EXPRESAR con propiedad las distintas fases de un vocabulario técnico

IV. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA	SER SOCIAL	SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD
--------------------	-------------------	---

V. OBJETIVO GENERAL: Identificar los fonemas del alfabeto, ampliar su vocabulario, utilizando los tres tiempos del verbo como parte de la Gramática del idioma Inglés y con base en ello sostener conversaciones con turistas de otros países

VI. TABLA DE OBJETIVOS—CONTENIDOS POR GRADO

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. TRANSLATE the form, meaning and usage of basic structures in English.</p> <p>02. DEVELOP strategies to encourage themselves to speak, listen, write and read in the target language.</p> <p>03. USE a large amount of vocabulary to communicate ideas and feelings.</p> <p>01. UNDERSTAND the form, meaning and usage of basic structures in English.</p> <p>02. DEVELOP strategies to encourage themselves to speak, listen, write and read in the target language.</p>	<p>UNIT I</p> <p>1.1 Business usage capitalization</p> <p>1.2 Grammar nouns and their pictures</p> <p>1.3 Punctuation the period</p> <p>1.4 Grammar posse</p> <p>1.5 Exercises</p> <p>1.6 Grammar possessive nouns</p> <p>1.7 Punctuation the comma</p> <p>1.8 The inside address</p> <p>1.9 Business usage Numbers</p> <p>1.10 Grammar verb forms</p> <p>1.11 Punctuations, the colon</p> <p>1.12 Exercises</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. TRANSLATE to Spanish story experiences future tense.</p> <p>02. EXERCISE with your opinions used modal Auxiliaries in conversation.</p> <p>03. CONVERSATION using modal auxiliaries and vocabulary.</p>	<p><i>Unit II</i></p> <p>2.1 Giving and sharing experiences</p> <p>2.2 Three needed soldiers (story)</p> <p>2.3 English grammar</p> <p>2.4. Future tense</p> <p>2.5 Future time expressions</p> <p>2.6 Unhappy life (reading)</p> <p>2.7 Self – test / Vocabulary</p> <p>2.8 Expressing your opinions</p> <p>2. 9 English grammar : modal auxiliaries</p> <p>2.10 English Grammar : conversation using modal auxiliaries</p> <p>2.11 Questions words</p> <p>2.12 Self – test / Vocabulary</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. UNDERSTAND the form, meaning and usage of pains people and places of the Guatemala and your community.</p> <p>02. DEVELOP strategies to encourage themselves to speak, listen, write and read in the target language.</p> <p>03. HANDLE a large amount of vocabulary to communicate ideas and feelings.</p>	<p><i>Unit III</i></p> <p>3.1 People and places of the Guatemala</p> <p>3.2 People and places of my community</p> <p>3.3 Review English</p> <p>3.4 Self – test / Vocabulary</p> <p>3.5 Writing and essay</p> <p>3.6 Parts of an essay</p> <p>3.7 Graphics parts of ant essay</p> <p>3.8 Self – test / Vocabulary</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. IDENTIFY the modern machines, the history of computers and vocabulary.</p> <p>02. DEVELOP strategies to encourage themselves to speak, listen, write and read in the target language.</p> <p>03. RECOGNIZE the building machines and construction industry with vocabulary.</p> <p>04. HANDLE a large amount of vocabulary to communicate ideas and feelings.</p>	<p><i>Unit IV</i></p> <p>4.1 Machines and progress</p> <p>4.2 Modern machines</p> <p>4.3 The computers : electric brains</p> <p>4.4 The history of computers</p> <p>4.5 The microscope</p> <p>4.6 Self – test / Vocabulary</p> <p>4.7 The Builder</p> <p>4.8 Building machines</p> <p>4.9 Construction Industry</p> <p>4.10 f– test / Vocabulary</p>

VII. BIBLIOGRAFÍA

01. Azar, Betty Schramper. Basic English Grammar. Regents Prentice Hall. The United States of America, Second Edition, 1999
02. Flower, John. Start Building your Vocabulary. Language Teaching Publications. England. First Edition, 1995.
03. Redman, Stuart. English Vocabulary in Use. Cambridge University Press. The United Kingdom. Third Edition. 1997
04. Hartmann, Pamela (& Elaine Kina Reading Skills Book Mc Greenhill Companies. Printed Mexico. Third Edition. 1996.
05. Mc Greenhill Companies. Printed Singapore .First Edition. 2001

**GUIA CURRICULAR: CURSO DE COMPUTACIÓN I
PARA CUARTO BACHILLERATO EN TURISMO Y
PERITO EN HOTELERIA Y RESTAURANTES**

I. IDENTIFICACIÓN

01. ASIGNATURA	: Computación I	:
02. GRADO	: Cuarto Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes.	
03. NIVEL	: Medio	
04. CICLO	: Diversificado	
05. JORNADA	: Doble 7:00 a 12:15 y de 13:30 a 16.00 horas	
06. LUGAR	: Retalhuleu	
07. NÚMERO DE PERIODOS	: 03 por semana	
08. DURACIÓN DE CADA PERIODO:	35 minutos	

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ASIGNATURA

El curso pretende esencialmente, fundamentar los diversos aspectos y conceptos básicos de la informática, mediante el conocimiento del entorno de Windows. Se requiere que el alumno describa y trabaje con los accesorios de Windows y que opere adecuadamente los diferentes dispositivos auxiliares del equipo de computo mediante el uso de software con lo cual podrá poner en práctica en la carrera de turismo, hotelería y restaurantes el uso de la tecnología de INTERNET y redes de información.

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá desarrollado los procesos intelectuales que les permitan

1. IDENTIFICAR con pertinencia la terminología y aplicaciones propias del manejo de paquetes de Windows, como elemento fundamental de los procesos de informática.
2. MANEJAR con propiedad las actividades básicas del entorno de Windows.

Dominio Psicomotriz al finalizar la carrera, el egresado habrá interiorizado los valores que le permitan

1. PRACTICAR eficaz y eficientemente todos los programas que implica la informática.
2. RESOLVER electrónicamente mediante programas de Windows y software ejercicios aplicables a turismo , hotelería y restaurantes.

Dominio Afectivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá interiorizado los valores que le permitan

1. VALORAR la importancia del conocimiento de la computadora y sus programas aplicados a turismo, hotelería y restaurantes.
2. ADAPTAR los programas de Windows, software a las necesidades de turismo, hotelería y restaurantes.

IV. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA	SER SOCIAL	SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD
--------------------	-------------------	---

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<ol style="list-style-type: none"> 1. IDENTIFICAR las principales partes de la computadora y sus funciones. 2. MANEJAR asertivamente el encendido y apagado de la máquina. 3. Crear imágenes y aplicarlas de fondo de escritorio. 4. VALORAR la importancia de la tecnología en Guatemala. <ol style="list-style-type: none"> 1. DEFINIR las funciones de las herramientas del programa Word pad y Paint. 2. CREAR carpetas, cambiarle iconos, eliminar y cambiarle nombre a las carpetas. 3. JUSTIFICAR la importancia del conocimiento de los programas Word pad y Paint. 	<p><u>Primer Bimestre</u></p> <p>UNIDAD I :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Historia del origen de la computadora y desarrollo en Guatemala. 1.1 Concepto de Windows. 1.2 Partes de la computadora. 1.3 Definición de las funciones principales de la computadora. 1.4 Pasos para crear carpetas. 1.5 Pasos para cambiar icono a las carpetas. 1.6 Pasos para cambiar nombre a las carpetas. 1.7 Pasos para eliminar carpetas. 1.8 Concepto de escritorio 1.9 Pasos para cambiar fondo de escritorio. 1.10 Concepto de protector de pantalla <p>Bimestre II</p> <p>Unidad II</p> <p>2. Word Pad y Paint</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Definición de Word pad. 2.2 Partes de la ventana de Word pad. 2.3 Concepto de cada uno de los menús. 2.4 Concepto de cada uno de los submenús. 2.5 Pasos para trabajar cada submenú. 2.6 Definición de paint. 2.7 Concepto de cada herramienta que contiene paint. 2.8 Pasos para establecer como fondo los dibujos.

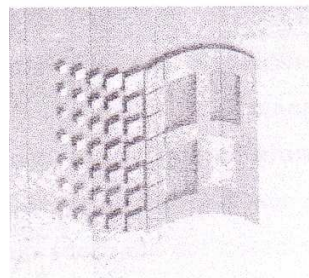
V. OBJETIVO GENERAL: Adquirir los conocimientos teóricos y prácticos básicos necesarios en el uso de programas de Windows, aplicables al turismo y hotelería.

VI. TABLA DE OBJETIVOS—CONTENIDOS POR GRADO

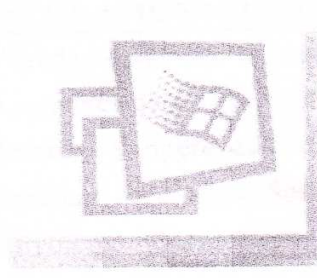
• OBJETIVOS	• CONTENIDOS
<ul style="list-style-type: none"> • • 1. COMPRENDER la estructura del programa Microsoft Office Word para su manejo y configuración. • 2. MANEJAR los menús archivo, ver, insertar, formato, para aplicar estas opciones en los documentos. • 3. JUSTIFICAR la importancia del conocimiento de los diferentes menús del programa, vistos en la unidad. • • 1. IDENTIFICAR las principales funciones d el menú tabla, sus submenús y su aplicación en los documentos utilizados. • 2. UTILIZAR los submenús del menú tabla y sus diferentes funciones. • 3. VALORAR la importancia del menú herramienta para la elaboración de documentos en el programa Microsoft Office Word 	<ul style="list-style-type: none"> • Bimestre III • Unidad III • 3. Microsoft Office Word 3.1 Definición de Word 3.2 Definiciones del menú archivo. 3.3 Configurar pagina. 3.4 Pasos para abrir y guardar un archivo. 3.5 Definición del menú ver 3.6 Definición de cada uno de los submenús. 3.7 Pasos para aplicar cada submenú. 3.8 Definición del menú insertar. • 3.10 Pasos para utilizar cada submenú. • 3.11 Definición de cada uno de los submenús a trabajar. • 3.12 Pasos para aplicar estas opciones. • Bimestre IV • UNIDAD IV • 4. Menú tabla • 4.1 Definición del menú tabla. • 4.2 Definición de cada uno de los submenús. • 4.3 Pasos para trabajar cada uno de los submenús. • 4.4 Definición del menú herramienta. • 4.5 Definición de cada uno de los submenús a trabajar. • 4.6 Pasos para poder trabajar cada uno de los submenús.

VII. BIBLIOGRAFÍA

- 1) Pérez, Juan Arturo
COMPUTACIÓN
Editorial Texdigua, Colección Kamar, Guatemala, 1994.
2. Loerincs, Gabor
ENCICLOPEDIA DE LA MICRO-COMPUTACIÓN
Ediciones Euro México S.A. de C.V., México D.F. 2000
3. Consejo Editorial
ENCICLOPEDIA DE LA COMPUTACIÓN (Multimedia)
Editorial OCÉANO, España, 2000
4. Varios Autores
MANEJO DE PAQUETES DE SOFTWARE
Editorial de la Universidad Francisco Marroquín
Programa FISSIC-IDEA, Facultad de Ingeniería en Sistemas
Guatemala.
5. Sistemas Multimedia de Operación.



WINDOWS



WINDOWS 2000



WINDOWS Me

Quinto Grado

Asignatura	Diseño	Readecuación	Existente
Área Técnica			
Taller II			
de Turismo	X		
de Hotelería	X		
de Restaurantes	X		
Área Académica			
Contabilidad		X	
Cultura guatemalteca		X	
Administración Hotelera y de Restaurantes		X	
Recursos Humanos	X		
Inglés Técnico II		X	
Computación II		X	

**QUINTO BACHILLERATO EN
TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA
Y RESTAURANTES**

GUIA CURRICULAR: CURSO DE TALLER II DE TURISMO PARA QUINTO BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA Y RESTAURANTES, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU.

IV. IDENTIFICACION

09. ASIGNATURA	: Taller II de Turismo
10. GRADO	: Quinto Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes
11. NIVEL	: Medio
12. CICLO	: Diversificado
13. JORNADA	: Doble de 7:00 a 12:15 y 13:30 a 16:00 horas. :
14. LUGAR	: Dirección Departamental de Educación, 4ª Av. 6-43 zona 1 Retalhuleu
15. NUMERO DE PERIODOS	: 10 semanales
16. DURACION DE CADA PERIODO:	35 minutos
17.	

II. DESCRIPCION GENERAL DE LA ASIGNATURA

El curso de Taller II de turismo es la base teórico- práctico para el desarrollo de la Carrera y está formado por contenidos y actividades que conllevan a una formación del estudiante, tendiente a conocer la importancia del turismo en la sociedad y la economía; la comercialización de las zonas turísticas y la valoración del ambiente ecológico. Así como el trato con el público; el que adquiere una importancia muy particular en el ámbito de la práctica. Actualmente empieza a reconocerse la importancia social económica y política de los viajes y del turismo, por lo que es oportuna la inserción del estudiante en el campo de esta industria.

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá desarrollado procesos intelectuales que le permitan:

01. IDENTIFICAR la realidad turística del país
02. APLICAR los conocimientos teórico-Práctico en la planificación de viajes y servicios.

Dominio Psicomotriz: al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en:

1. APLICAR el aprendizaje adquirido en clase durante el proceso educativo.
2. TRABAJAR en equipo para brindar un mejor servicio al turista

Dominio Afectivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá priorizado los valores culturales del país.

1. RESPETAR las diferencias culturales, ideológicas, religiosas y políticas de los diferentes grupos sociolingüísticos del país y de otros países.
2. SER RESPONSABLE en la planificación de recepción y orientación de turistas nacionales y extranjeros
3. IDENTIFICAR los distintos hoteles y los servicios que presta.

IV. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA	SER SOCIAL	SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD
-------------	-------------------	------------------------------------

- V. **OBJETIVOS GENERAL:** Identificar los factores principales que hacen posible el desarrollo turístico con base a las zonas, tomando en cuenta la diversidad étnica y la importancia de la comercialización de productos de la región.

VI. TABLA DE OBJETIVOS—CONTENIDOS POR GRADO

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	CONTENIDOS
<p>5. ANALIZAR los factores principales para el desarrollo turístico con base a contenidos del curso.</p> <p>6. CLASIFICAR las diferentes organizaciones y formas de viajar.</p> <p>7. VALORAR las diferentes culturas y tradiciones del contexto nacional.</p> <p>8. EVALUAR la importancia del turismo en la región y su incidencia en el desarrollo económico y cultural.</p>	<p>UNIDAD I</p> <p>1.1. Turismo</p> <p>3.1.1. En que consiste el turismo</p> <p>1.1.2. Distintas formas de viajar</p> <p>1.1.3. Organizaciones de viajes</p> <p>1.1.4 Por qué se hace turismo</p> <p>1.1.5 Importancia del turismo en la sociedad y la economía.</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>1. IDENTIFICAR las áreas turísticas de mayor desarrollo económico de país.</p> <p>2. ELABORAR mapas turísticos identificando las diferentes zonas y sus características culturales a través de la tecnología informática.</p> <p>3. Valorar la importancia del comercio local en las zonas turísticas.</p> <p>1. IDENTIFICAR las diferentes zonas turísticas de acuerdo al clima.</p> <p>2. PARTICIPAR, en conferencias y Seminarios de los servicios turísticos que pueden brindar a la comunidad.</p> <p>3. CLASIFICAR las zonas turísticas de acuerdo a la importancia del flujo turístico.</p>	<p>UNIDAD II :</p> <p>2.1. Importancia del turismo en la sociedad y la economía.</p> <p>2.1.1. Planificación de los destinos turísticos.</p> <p>2.1.2. Comercialización de las zonas turísticas.</p> <p>2.1.2.1 Promoción turística</p> <p>2.1.2.2 Carreteras</p> <p>2.1.2.3 Sitios arqueológicos</p> <p>2.1.2.4 Centros turísticos</p> <p>2.1.3. La computación y el sector turístico</p> <p>UNIDAD III:</p> <p>3.1 Regionalización del país</p> <p>3.1.1. División político administrativa de Guatemala</p> <p>3.1.2. Importancia de la regionalización</p> <p>3.1.3. Recursos naturales de Guatemala</p> <p>3.1.3.1 Topografía</p> <p>3.1.3.2 Flora y fauna</p> <p>3.1.3.3 Clima</p> <p>3.1.3.4 Geología</p> <p>3.1.3.5 Cordillera central</p> <p>3.1.3.6 Tierras bajas de Petén</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>4. RESALTAR las características principales de cada una de las zonas turísticas.</p> <p>1. CLASIFICAR las zonas turísticas de acuerdo al idioma predominante.</p> <p>2. Esquematizar los días de mercado de acuerdo al área turística.</p> <p>3. PARTICIPAR en conferencias y seminarios respecto del tipo de comercialización que prevalece en las zonas turísticas.</p>	<p>3.1.3 Zonas turísticas por región.</p> <p>3.1.4. Medios de transporte</p> <p>UNIDAD IV</p> <p>4.1 Comercialización en zonas turísticas</p> <p>4.1.1 Idiomas mayas predominantes en zonas turísticas</p> <p>4.1.2. Folklore aplicado al turismo</p> <p>4.1.3. Folklore y ciencias sociales</p> <p>4.1.4 Folklore y cultura</p> <p>4.1.5 Folklore Ergo lógico</p> <p>4.1.5.1 Tejidos</p> <p>4.1.5.2 Cerámica</p> <p>4.1.5.3 Orfebrería</p> <p>4.1.5.4 Carpintería</p> <p>4.1.5.5 Talabartería</p> <p>4.1.5.6 Pintura</p> <p>4.1.5.7 Gastronomía</p> <p>4.1.5.8 Comercialización de productos típicos</p> <p>4.1.4. Tipos de mercado.</p> <p>4.1. 5 Días de plaza</p>

VII. BIBLIOGRAFÍA

07. Enciclopedia Práctica Profesional de Turismo, Hoteles y Restaurantes. OCÉANO/CENTRUM. Océano Grupo Editorial S.A. Barcelona, España, 2002.
08. Gispert, Carlos (y) Monset Marcé. Hotelería y Turismo. Editorial Sopena. Barcelona España 2002.
09. Manual del Curso Administración Hotelera UFM. Quetzaltenango Guatemala 2004.
10. Manual de Operaciones Porta hotel Antigua. Antigua Guatemala. Guatemala 2002.
11. Varios Editores Legislación Turística. Instituto Guatemalteco de Turismo (INGUAT). Guatemala 2005.

GUIA CURRICULAR: CURSO TALLER II DE HOTELERIA PARA QUINTO BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA Y RESTAURANTES, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU

I. IDENTIFICACIÓN

01. ASIGNATURA	: Taller II de Hotelería
02. GRADO	: Quinto Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes
03. NIVEL	: Medio
04. CICLO	: Diversificado
05. JORNADA	: Doble de 7.00 a 12:15 y de 13:30 a 16:00 horas
06. LUGAR	: Dirección Departamental de Educación, 4ª Av 6-43 zona 1 Retalhuleu
07. NÚMERO DE PERIODOS	: 10 semanales
08. DURACION DE CADA PERIODO:	35 minutos

II. DESCRIPCION GENERAL DE LA ASIGNATURA

El curso de Taller II de Hotelería es la base para la planificación de convenciones en hoteles y sobre todo la importancia del buen servicio en las habitaciones, lo que se refleja en la satisfacción del cliente. El curso gira hacia la práctica del vendedor de la felicidad y hacia las distintas formas de gestión pasando por la calidad práctica que tiene este campo en la industria y los sistemas modernos de comunicación inmersos dentro de todo este proceso de gestión turística.

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá desarrollado procesos intelectuales que le permitan:

01. DISEÑAR las diferentes organizaciones de ferias y convenciones.
02. JERARQUIZAR las distintas formas de gestión en la organización de un hotel, según la categoría del mismo.

Dominio Psicomotriz: al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en,

- 01 CLASIFICAR, los diferentes servicios de un hotel.
02. EJERCITAR, las diferentes formas de cómo planificar una convención.

Dominio Afectivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá valorado la importancia del servicio hotelero.

01. VALORAR, la importancia de la atención al cliente.
02. ORGANIZAR guía o trifolios sobre los nuevos sistemas de comunicación que ofrecen los hoteles de acuerdo a su categoría.

V. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA	SER SOCIAL	SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD
----------------	------------	---------------------------------------

V. OBJETIVO GENERAL: Actuar con acertividad en la clasificación de hoteles, planificación de convenciones.

VI. TABLA DE OBJETIVOS—CONTENIDOS POR GRADO

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. IDENTIFICAR la importancia del servicio al cliente,</p> <p>02. EJERCITAR la planificación de convenciones.</p> <p>03. PARTICIPAR en conferencias y seminarios sobre la importancia de ruedas de negocios</p> <p>01. IDENTIFICAR las distintas formas de gestión.</p> <p>02. CLASIFICAR la importancia de la gestión hotelera en función de los nuevos sistemas de comunicación.</p> <p>03. PROMOVER los valores en general y específicamente de los pueblos y grupos sociales guatemaltecos</p>	<p>UNIDAD I :</p> <p>2.1. EL NEGOCIO DE LA ORGANIZACIÓN DE FERIAS Y CONVENCIONES.</p> <p>2.1.1. Planificación de las convenciones</p> <p>2.1.2. Las variables del éxito ferial</p> <p>2.1.3. La importancia del servicio en las habitaciones</p> <p>2.1.4. Relación entre clientela y reputación de hotel</p> <p>UNIDAD II:</p> <p>2. ASPECTOS IMPORTANTES DE LA ADMINISTRACIÓN DE UN HOTEL</p> <p>2.1.1 Distintas formas de gestión</p> <p>2.1.2. La calidad práctica busca líderes</p> <p>2.1.3. Los hoteles y los nuevos sistemas de comunicación</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. IDENTIFICAR las principales áreas de un hotel.</p> <p>02. CLASIFICAR los departamentos de un hotel según su gestión.</p> <p>03. PROMOVER el buen servicio en función del cliente.</p>	<p>UNIDAD III</p> <p>3.1 ORGANIZACIÓN INTERNA DE UN HOTEL</p> <p>3.1.1 Recepción</p> <p>3.1.2. Habitaciones</p> <p>3.1.3. Ama de llaves</p> <p>3.1.4 Interrelación con restaurante</p> <p>3.1.5 Lavandería</p> <p>3.1.6 Servicio en el bar y restaurante</p> <p>3.1.7 Servicio de desayuno</p> <p>3.1.8 Brunch</p> <p>3.1.9 Almuerzo</p> <p>3.1.10 Cena</p> <p>3.1.11 Buffet</p>
<p>1.IDENTIFICAR las bebidas que se sirven, antes, durante y después de las comidas.</p> <p>2. CLASIFICAR las bebidas, según gustos.</p> <p>3. ORIENTAR al cliente en el servicio de las diferentes</p>	<p>UNIDAD IV</p> <p>4.1. EL SERVICIO EN EL BAR</p> <p>4.1.1. Bebidas que se sirven antes de la comida</p> <p>4.1.2. Bebidas que se sirven durante la comida</p> <p>4.1.3 Bebidas que sirven después de las comidas.</p>

VII. BIBLIOGRAFÍA

01. Enciclopedia Práctica Profesional de Turismo, Hoteles y Restaurantes. OCÉANO/CENTRUM. Océano Grupo

Editorial S.A. Barcelona, España, 2002.

02. Manual del curso Administración Hotelera. UFM. Quetzaltenango, Guatemala 2004.

03. Varios editores. Legislación Hotelera. Instituto Guatemalteco de Turismo (INGUAT) Guatemala 2005.

GUIA CURRICULAR: CURSO DE TALLER II DE RESTAURANTES PARA QUINTO BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA Y RESTAURANTES, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU

II. IDENTIFICACION

01. ASIGNATURA	: Taller II de Restaurantes
02. GRADO	: Quinto Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes
03. NIVEL	: Medio
04. CICLO	: Diversificado
05. JORNADA	: Doble 7:00 a 12:15 y de 13:30 a 16.00 horas. :
06. LUGAR	: Dirección Departamental de Educación, 4ª Av 6-43 zona 1 Retalhuleu
07. NÚMERO DE PERIODOS	: 10 semanales
08. DURACION DE CADA PERIODO	: 35 minutos

II. DESCRIPCION GENERAL DE LA ASIGNATURA

Este curso eminentemente práctico, lleva al estudiante a adquirir habilidades y destrezas utilizando su creatividad en la preparación de diferentes clases de platillos alimenticios que puedan servirse en un restaurante según su categoría. Se pretende que en este curso, el estudiante, aplique normas de higiene en la manipulación de alimentos para prevenir enfermedades y ofrecer un servicio de calidad al cliente.

IV. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá desarrollado procesos intelectuales que le permitan:

01. IDENTIFICAR, eficientemente los diferentes fondos, caldos y carnes básicas en el servicio de un restaurante.
02. CLASIFICAR las diferentes clases de salsas madres.

Dominio Psicomotriz: al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en,

01. DESARROLLAR: diferentes recetas de entradas y entremeses con el propósito de aplicar a la vida laboral las recetas vistas en clase.
02. ELABORAR: diferentes platillos haciendo las combinaciones necesarias de acuerdo a la ocasión

Dominio Afectivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá interiorizado los valores que permitan

01. ORGANIZAR los contenidos de estudios en sus archivos personales como base para el desarrollo de recetas.
02. VALORAR la importancia, de una buena gastronomía.

VI. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA	SER SOCIAL	SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD
-------------	------------	---------------------------------------

V. OBJETIVO GENERAL: Organizar el área de cocina y realizar preparaciones básicas.

VI. TABLA DE OBJETIVOS—CONTENIDOS POR GRADO

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>1. IDENTIFICAR los elementos de organización de cocina, equipo y utensilios.</p> <p>2. EMPLEAR las normas de higiene y manipulación de alimentos para prevenir enfermedades.</p> <p>3. IDENTIFICAR las diferentes clases de caldos y fondos que se utilizan en la cocina.</p> <p>4. APLICAR las diferentes técnicas de clarificación de los fondos.</p> <p>5. PREPARAR las diferentes salsas madres y las derivadas.</p> <p>6. VALORAR la importancia de aplicar una salsa madre.</p>	<p>UNIDAD I</p> <p>1.1. Inducción general</p> <p>1.2 Buenas prácticas de manipulación de alimentos</p> <p>1.3 Fondos y caldos</p> <p>1.4 Salsas</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>1. IDENTIFICAR los elementos indispensables en el funcionamiento de un restaurante</p> <p>2. IDENTIFICAR las preparaciones básicas para entradas y entremeses</p> <p>3. APLICAR métodos de cocción en la preparación de platillos.</p> <p>4. SELECCIONAR ingredientes de calidad en la elaboración de entradas y entremeses.</p>	<p>UNIDAD II</p> <p>2.1 Fundamentos e inicio de los restaurantes</p> <p>2.2 Entradas clásicas y frías</p> <p>2.3 Entradas compuestas y escabechadas</p> <p>2.4 Entremeses</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>1. IDENTIFICAR las diferentes clases de arroces, cereales y su uso.</p> <p>2. APLICAR los métodos de cocción en la elaboración de pastas.</p> <p>3. Aplicar los métodos de cocción y preparación de aves y carnes.</p> <p>3.VALORAR la importancia de una buena selección de las carnes.</p>	<p style="text-align: center;">Unidad III</p> <p>3.1 Arroces y cereales</p> <p>3.2 pastas</p> <p>3.3 Aves</p> <p>3.4 Carnes rojas</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>1. IDENTIFICAR las preparaciones básicas de mariscos y cebiches.</p> <p>2. APLICAR métodos de cocción en la preparación de las diferentes clases de carnes.</p> <p>3. PARTICIPAR en el seminario taller de Relaciones públicas e interpersonales.</p>	<p>UNIDAD IV</p> <p>4.1 carnes rosadas</p> <p>4.2 mariscos</p> <p>4.3 ceviches</p> <p>Seminario de Relaciones Públicas e interpersonales</p>

VII. BIBLIOGRAFÍA

1. Océano. Enciclopedia Práctica Profesional de Turismo, Hotelería y Restaurantes .Grupo Editorial Océano .España.
2. Foster, Dennis L. Operaciones, métodos y control de costos. Editorial McGraw-Hill Interamericana de México.1995.
3. Curso de asistente de Chef Cocinero. Costa Sur Centro de Capacitación. Retalhuleu Guatemala. 2006

GUIA CURRICULAR: CURSO DE CONTABILIDAD PARA QUINTO BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA Y RESTAURANTES.

I. IDENTIFICACIÓN

ASIGNATURA	<i>Contabilidad</i>
01. GRADO	Quinto Bachillerato en Turismo y Perito en Hoteleria y Restaurantes.
02. NIVEL	Medio
03. CICLO	Diversificado
04. JORNADA	Doble de 7:00 a 12:15 y 13:30 a 16:00 horas.
05. LUGAR	Retalhuleu
06-NUMERO DE PERIODOS	03 por semana
07. DURACIÓN DE CADA PERIODO	35 minutos

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ASIGNATURA

Este curso provee a los alumnos de los fundamentos básicos y la terminología necesaria en el aprendizaje de la práctica de la contabilidad como instrumento de aplicación en la Administración de empresas. Pretende que el estudiante opere con seguridad los libros para el control financiero de una empresa. Todo ello con la finalidad de conocer mejor los procesos contables, para aplicar los conocimientos adquiridos. Lo anterior, sin olvidar el desarrollo de los contenidos curriculares propios de la materia y área de estudios, la cual se constituye en elemento fundamental que se desarrolla como facilitador de los servicios de Turismo (individual o cluster).

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá desarrollado los procesos intelectuales que le permitan:

01. IDENTIFICAR con precisión cada uno de los conceptos contables.
02. ENUMERAR con precisión, los diferentes procedimientos para operar los libros contables.

Dominio Psicomotriz : al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en :

01. OPERAR el proceso contable con los contenidos de las diferentes unidades del curso,
02. CLASIFICAR documentos para la elaboración del inventario.

Dominio Afectiva: *al finalizar la carrera, el egresado habrá interiorizado los valores que le permitan*

01. ORGANIZAR los archivos contables en función de la operatividad eficiente del proceso contable.
02. VALORAR la importancia de hacer un proceso contable ordenado en beneficio de la empresa.

IV. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA	SER SOCIAL	SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD
-------------	-----------------------	---------------------------------------

V. **OBJETIVO GENERAL:** Adquirir los conocimientos básicos necesarios para operar documentos y libros legales de los registros contables.

VI. TABLA DE OBJETIVOS—CONTENIDOS POR GRADO

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. IDENTIFICAR las principales características del patrimonio y presupuesto familiar</p> <p>02. EVALUAR la importancia de la actividad contable en relación al presupuesto familiar.</p> <p>03. ORGANIZAR los diferentes ingresos y egresos del presupuesto familiar.</p>	<p>UNIDAD I</p> <p>1. El Patrimonio y el Presupuesto Familiar</p> <p>1.1. Concepto de bienes e inmuebles</p> <p>1.2 Obligaciones, ingresos y gastos.</p> <p>1.3 el patrimonio y el presupuesto familiar</p> <p>1.4 Registro de operaciones contables.</p>
<p>01 .IDENTIFICAR los diferentes factores de la actividad comercial en relación a patrimonio y capital</p> <p>02.EVALUAR la importancia de los documentos legales en los registros contables.</p>	<p>UNIDAD II</p> <p>2. El Comercio, el Comerciante y su Patrimonio</p> <p>2.1 Concepto de Comercio</p> <p>2.2 Actividad comercial</p> <p>2.3 El Comerciante y su patrimonio.</p> <p>2.4 El Capital</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>03. REGISTRAR en los libros contables toda la actividad comercial de ingreso y egreso.</p> <p>04. VALORAR la importancia del registro de ingresos y egresos en la actividad comercial.</p> <p>1. IDENTIFICAR las partes de una cuenta y como Operar cargo y abono.</p> <p>2. ANALIZAR la utilidad de la contabilidad en el proceso contable..</p>	<p>2.5 Documentos de uso en el comercio.</p> <p>2.5.1 Requisitos legales</p> <p>2.5.2 Los documentos legales como origen de los registros contables.</p> <p>2.6 Concepto de proceso Contable</p> <p>2.6.1 Los libros de contabilidad</p> <p>UNIDAD III</p> <p>3. CONTABILIDAD Y TÉCNICAS DE REGISTROS</p> <p>3.1 Contabilidad</p> <p>3.2 clasificación de la contabilidad</p> <p>3.3 principios y requisitos de la contabilidad</p> <p>3.4 La cuenta: partes de que consta- terminología de la cuenta</p> <p>3.5 teoría de cargo y abono</p> <p>3.6 Interpretación de reportes</p> <p>3.7 Estados financieros</p> <p>3.8 Costos relativos a la industria de alimentos y bebidas.</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>3. VALORAR la importancia de aplicar los registros contables.</p> <p>1. IDENTIFICAR los principios básicos de la jurnalización y las partidas de apertura.</p> <p>2. EJERCITAR el libro diario, mayor y las partidas de apertura y cierre.</p> <p>3. EVALUAR la aplicación correcta del libro diario y mayor</p>	<p>3.6 EL PROCESO CONTABLE</p> <p>3.6.1 Concepto de proceso Contable</p> <p>3.6.2 Los libros de contabilidad</p> <p>3.6.3 Apertura de la contabilidad</p> <p>3.6.4 Libro de inventario</p> <p>3.7 Partes de que consta el inventario</p> <p>3.7.1 Clasificación de los inventarios</p> <p>3.7.2 Técnicas de registro.</p> <p>UNIDAD IV</p> <p>4. Libro Diario</p> <p>4.1 Jurnalización</p> <p>4.2 Principios básicos de la jurnalización</p> <p>4.3 Técnica de registro del diario</p> <p>4.4 Partidas de apertura y operaciones comerciales más comunes</p> <p>4.5 El Libro Mayor</p> <p>4.6 El rayado del libro mayor</p> <p>4.7 Traslado al mayor</p> <p>4.8 Saldo de las cuentas y cierre del mayor</p> <p>4.9 Técnica de registros en el libro mayor</p>

VII. BIBLIOGRAFÍA

1. Colegio Costa Sur. Contabilidad General. 3ª. Edición. Retalhuleu Guatemala. 2006
2. Editora Educativa. Contabilidad General. 5ª. Edición. Guatemala.2005
3. Guerra. María Alicia. Contabilidad de Sociedades.17ª. Edición. Guatemala C. A. 1984.
4. Molina M. J. Ernesto. Contabilidad de Sociedades Mercantiles. Treceava Edición. Guatemala. 2000.
5. Molina Leiva, José Ernesto. Introducción al Estudio de la Contabilidad Gubernamental. 2ª. Edición. Editorial Servitextos.
6. Putzeys Álvarez, Guillermo. Contabilidad General. Guatemala C. A. 2006
7. Weber, Máx. Historia Económica General. Editorial Fondo de Cultura Económica. México.1992.
8. Molina M. J. Ernesto. Contabilidad de Sociedades Mercantiles. Treceava Edición. Guatemala. 2000.
9. Molina Leiva, José Ernesto. Introducción al Estudio de la Contabilidad Gubernamental. 2ª. Edición. Editorial Servitextos.
10. Guatemala. C. A. 2002.
11. Guerra. María Alicia. Contabilidad de Sociedades.17ª. Edición. Guatemala C .A. 1984.

**GUIA CURRICULAR: CURSO DE CULTURA GUATEMALTECA
PARA QUINTO BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO
EN HOTELERÍA Y RESTAURANTES, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU**

I. IDENTIFICACIÓN

01. ASIGNATURA	: Cultura guatemalteca
02. GRADO	: Quinto Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes.
03. NIVEL	: Medio
04. CICLO	: Diversificado
05. JORNADA	: Doble de 7:00 a 12:15 y 13:30 a 16:00 horas
06. NÚMERO DE PERIODOS	: 03 por semana
07. DURACIÓN DE CADA PERIODO:	35 minutos

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ASIGNATURA

El curso de cultura guatemalteca, se presenta con un criterio acorde a nuestra realidad social nacional, con información actualizada en los documentos de texto y de consulta.

Las dos áreas del curso: Historia y Desarrollo Sociocultural, han sido desarrolladas con la idea de enfatizar sobre aspectos de carácter familiar, otorgándole especial atención a la problemática social de Guatemala. Se pretende que el alumno se interese por los acontecimientos políticos y sociales con lo cual se convierte en una actividad vivencial, sin descuidar los aspectos históricos que son base para el desarrollo del curso

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá desarrollado los procesos intelectuales que les permitan

Dominio Psicomotriz: al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en:

01. ELABORAR cuadros sinópticos con las características de cada una de las ciencias sociales.
02. INVESTIGAR sobre costumbres y tradiciones de Guatemala.

Dominio Afectivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en

- 01 VALORAR la importancia de preservar la identidad nacional.
- 02 PROMOVER el desarrollo de las representaciones escenográficas y artesanales.

IV. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA	SER SOCIAL	SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD
-------------	------------	------------------------------------

V. Objetivo General: Adquirir conocimiento profundo de la Cultura nacional y local y valorar la misma para promocionarla a los grupos de turistas que visitan el país

VI. TABLA DE OBJETIVOS—CONTENIDOS POR GRADO

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>1. IDENTIFICAR con propiedad los conceptos de las Ciencias Sociales.</p> <p>2. APLICAR los conceptos de cada una de las ciencias a la vida cotidiana.</p> <p>3. VALORAR la importancia de cada una de las áreas de las ciencias sociales.</p> <p>1. DESCRIBIR las etnias según el área turística.</p> <p>2. ELABORAR estudios comparativos de lugares turísticos en relación a las diferentes etnias y sus costumbres</p>	<p>PRIMER BIMESTRE</p> <p>UNIDAD I : Las Ciencias Sociales</p> <p>1. Definición</p> <p>2. Las Ciencias</p> <p> 2.1 Las Ciencias Naturales</p> <p> 2.2 Las Ciencias Sociales</p> <p> 2.2.1 Sociología</p> <p> 2.2.2 Economía</p> <p> 2.2.3 Política</p> <p> 2.2.4 Antropología</p> <p> 2.2.5 Arqueología</p> <p> 2.2.6 Derecho</p> <p> 2.2.7 Historia</p> <p> 2.2.8 Geografía</p> <p>SEGUNDO BIMESTRE</p> <p>UNIDAD II Clasificación de las etnias y sus costumbres</p> <p>2.1 clasificar las etnias por área turística.</p> <p>2.2 Característica de cada una de las áreas turísticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Antigua Guatemala • Sololá • Quiché • Petén • Retalhuleu • Quetzaltenango

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>3. PROMOVER las costumbres de cada una de las etnias según la época histórica.</p> <p>1. IDENTIFICAR las costumbres y tradiciones de Guatemala por zonas turísticas.</p> <p>2. REALIZAR viajes de reconocimiento de las áreas turísticas para la valoración y promoción de las tradiciones</p> <p>3. VALORAR la importancia de las representaciones escenográficas con enfoque al conocimiento de la identidad nacional.</p> <p>4. PROMOVER la búsqueda de la identidad nacional guatemalteca.</p>	<p>2.3 Importancia de los cofrades en la cultura guatemalteca</p> <p>2.4 Diferentes costumbres según la etnia.</p> <p>TERCER BIMESTRE</p> <p>UNIDAD III : Cultura Social guatemalteca</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Costumbres y tradiciones de Guatemala 2. tradición oral 3. Tradición escrita 4. Representaciones escenográficas (danza, música, literatura, teatro) 5. Artesanías y Producción 6. Construcción y mejoramiento de la identidad nacional 7. Multiculturalidad e interculturalidad 8. La educación ecológica 9. Guatemala multicultural 10. El bilingüismo en Guatemala

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<ol style="list-style-type: none"> 1. IDENTIFICAR las costumbres y tradiciones de cada uno de los municipios del departamento de Retalhuleu. 2. ORGANIZAR eventos escenográficos que promuevan el conocimiento y práctica de las costumbres y tradiciones. 3. DIFERENCIAR las tradiciones y características culturales de cada uno de los municipios de Retalhuleu. 4. CLASIFICAR cada uno de los municipios según el atractivo turístico. 5. PARTICIPAR en el desarrollo de los productos turísticos en organizaciones al servicio de la comunidad del departamento de Retalhuleu. 	<p>CUARTO BIMESTRE</p> <p>UNIDAD IV : Análisis Estructural de la Sociedad</p> <p>Retalhuleu</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. División Política del Departamento de Retalhuleu 2. Costumbres y tradiciones de Retalhuleu 3. Representaciones escenográficas (danza, folklore, música, teatro) 4. Lugares Turísticos de Retalhuleu <ol style="list-style-type: none"> 4.1 Centro Recreativo IRTRA 4.2 Takalik Abaj 4.3 Hotel Takalik Maya Lodge 4.4 Finca el Patrocinio 4.5 Manchón Guamuchal 4.6 Comunidad Nueva Alianza 4.7 Finca Santa Elena 4.8 Playa Champerico 4.9 Finca el Tambor 4.10 Puentes colgantes. 4.11 Finca la Virgen 4.12 Hotel Candelaria 4.13 San Sebastián

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>6. VALORAR la importancia de la divulgación de nuestras artesanías.</p> <p>7. PROMOVER los diferentes tipos de turismo existentes en Retalhuleu.</p>	<p>5. Tipo de turismo</p> <ul style="list-style-type: none"> Aventura Ecológico Recreativo Aviturismo Pesca turismo Agroturismo

VII. BIBLIOGRAFÍA

1. Consejo Editorial, Enciclopedia Temática OCÉANO, Editorial Océano, España.
2. Consejo Editorial, Estudios Sociales I, II y III, Editora Educativa de Guatemala.
3. Arriaza P., Roberto Estudios Sociales I, II y III. Editora TEXDIGUA, Guatemala, 1999.
4. Consejo Editorial. Estudios Sociales I, II y III. Editora de Textos S.A. EDITEXSA, Guatemala.
5. Consejo Directivo. Historia sinóptica de Guatemala. MINEDUC, 1999.
6. Consejo Editorial. Enciclopedia Concisa de Guatemala. Editorial OCÉANO, 2000.
7. Diccionario Enciclopédico OCÉANO, España, 2000.

GUIA CURRICULAR: CURSO DE ADMINISTRACIÓN HOTELERA Y DE RESTAURANTES II PARA QUINTO BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA Y RESTAURANTES. EN DEPARTAMENTO DE RETALHULEU

I. IDENTIFICACIÓN

01. ASIGNATURA	: Administración Hotelera y de Restaurantes II
02. GRADO	: Quinto Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes.
03. NIVEL	: Medio
04. CICLO	: Diversificado
05. JORNADA	: Doble de 7:00 a 12:15 y 13:30 a 16:00 horas
05. NÚMERO DE PERIODOS	: 03 por semana
06. DURACIÓN DE CADA PERIODO:	35 minutos

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ASIGNATURA

Este curso es considerado como tema eje en la formación académica de los alumnos de la carrera y se presenta de manera teórico práctico por lo consiguiente se mediará con un enfoque pedagógico activo y participativo con la gestión administrativa de los servicios de hotelería y de restaurantes, el propósito fundamental consiste en coadyuvar a su formación en cuanto al conocimiento y aplicación de la administración relacionada con la hotelería y restaurantes del futuro Bachiller en turismo.

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: Al finalizar la carrera el estudiante habrá desarrollado los procesos intelectuales que le permitan:

1. IDENTIFICAR las principales características de la administración hotelera y de los servicios de alimentos y bebidas.
2. ADQUIRIR los conocimientos de la gestión administrativa de los hoteles.

Dominio Psicomotriz: Al finalizar la carrera el egresado habrá adquirido mayor destreza en:

1. APLICAR los conocimientos de cómo sacar costos de los servicios que ofrece la hotelería y restaurantes.
2. ELABORAR trifolios informativos sobre los servicios hoteleros a nivel nacional, regional y local.

Dominio Afectivo: Al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en:

1. VALORAR la importancia de la comercialización de las zonas turísticas.
2. PARTICIPAR en seminarios sobre organización de eventos sociales y condiciones fitosanitarias para el servicio de alimentos.

IV. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA	<i>SER SOCIAL</i>	SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD
-------------	-------------------	------------------------------------

V. Objetivo General: Desarrollar procesos administrativos eficaces y eficientes en función del producto que se debe generar en los hoteles

VI. TABLA DE OBJETIVOS Y CONTENIDOS POR GRADO

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>1. ADQUIRIR conocimientos pertinentes respecto a la administración de hoteles</p> <p>2. PLANIFICACIÓN y ejecución de planes estratégicos sobre la oferta y la demanda para una mayor rentabilización hotelera.</p> <p>3. PARTICIPAR en conferencias y talleres sobre la ley hotelera nacional y factores de la administración, para la mejora continua en la gestión administrativa hotelera.</p> <p>1. IDENTIFICAR las principales características de la red hotelera nacional, regional y local.</p> <p>2. ELABORAR guías sobre servicios hoteleros</p> <p>3. PARTICIPAR en conferencias y talleres sobre lugares recreativos y turísticos y organización de eventos.</p>	<p>UNIDAD I</p> <p>1. ADMINISTRACIÓN HOTELERA II</p> <p>1.1 Los beneficios de la hotelería</p> <p>1.2 ¿Cómo financiar un hotel?</p> <p>1.3 La construcción hotelera ¿inversión o créditos?</p> <p>1.4 cuando la oferta excede a la demanda</p> <p>1.5 Los consorcios hoteleros: el recurso de las acciones</p> <p>1.6 La absorción de una empresa por otra.</p> <p>1.7 Arrendar en lugar de comprar.</p> <p>1.8 Rentabilización de la inversión: valor de cesión valor de mercado</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conferencia ley hotelera nacional. ➤ Seminario taller factores de la administración. <p>UNIDAD II</p> <p>Administración hotelera.</p> <p>2. Hotelería</p> <p>2.1. La red hotelera nacional</p> <p>2.2 Principales características de la Red Hotelera Nacional.</p> <p>2.3 Guía de los servicios hoteleros a nivel nacional, regional y local.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conferencia sobre lugares recreativos y turísticos de Retalhuleu ➤ Seminario taller Organización de Eventos Especiales.

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>1. DEFINIR el concepto de administración de restaurantes.</p> <p>2. DIAGRAMAR los distintos servicios que ofrecen bares y restaurantes de un hotel.</p> <p>3. ELABORAR diferentes clases de presupuestos que permitan determinar costos de los servicios hoteleros, según su categoría.</p> <p>4. ORGANIZAR los servicios de bebidas y alimentos según la especialidad de la empresa.</p>	<p>UNIDAD III</p> <p>3. Administración de los servicios de restaurantes alimentos y bebidas</p> <p>Restaurantes y alimentos El servicio de bar y restaurante en el hotel El control de costes de los servicios. Las especialidades en cuanto a las bebidas y alimentación (Room Services) El servicio en la habitación: comidas y bebidas.</p>
<p>1. CALCULAR costos y rentabilidad de los servicios de bebidas.</p> <p>2. DIAGRAMAR sobre características y factores de los restaurantes locales.</p> <p>3. PARTICIPAR en seminario taller de bebidas.</p>	<p>UNIDAD IV</p> <p>4. La rentabilidad de servicio de bebidas el servicio de buffet: las reglas del buffet características y estructura factores de los restaurantes locales condiciones fitosanitarias para el servicio de alimentos</p> <p>➤ Seminario taller: bebidas básicas</p>

VII. BIBLIOGRAFÍA

01 Enciclopedia Práctica Profesional de Turismo, Hoteles y Restaurantes. OCÉANO/CENTRUM. Océano Grupo Editorial S.A.

Barcelona, España, 2002.

02. Gispert, Carlos (y) Monset Marcé. Hotelería y Turismo. Editorial SOPENA, Barcelona, España, 2002.

03. Puigcerver, DINAC & Cia. Manual de Operaciones OPRYLAND HOTEL. Editorial CHAIRPERSON. U.S.A 2002.

04. Consejo Editorial ATRIUM. El mundo de los Hoteles, Editorial HARLA, México, D.F. 2002.

05. Manual del Curso. Administración Hotelera U.F.M. Quetzaltenango, Guatemala. 2004.

06. Manual del Curso Administración de Restaurantes U.F.M. Quetzaltenango, Guatemala, 2004.

07. Varios Editores Legislación Hotelera Instituto Guatemalteco de Turismo (INGUAT) Guatemala. 2005.

08. Varios Editores. Legislación de Servicios de Alimentación. Instituto Guatemalteco de Turismo (INGUAT) Guatemala. 2005.

09. Manual de Operaciones PORTA HOTEL ANTIGUA. Antigua Guatemala, Guatemala. 2002.

GUIA CURRICULAR: DE RECURSOS HUMANOS PARA QUINTO BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA Y RESTAURANTES. DEPARTAMENTO DE RETALHULEU.

I. IDENTIFICACIÓN

- | | |
|-------------------------------|--|
| 01. ASIGNATURA | : Recursos Humanos |
| 02. GRADO | : Quinto Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes. |
| 03. NIVEL | : Medio |
| 04. CICLO | : Diversificado |
| 05. JORNADA | : Doble de 7:00 a 12:15 y 13:30 a 16:00 horas |
| 05. NÚMERO DE PERIODOS | : 03 por semana |
| 06. DURACIÓN DE CADA PERIODO: | 35 minutos |

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ASIGNATURA

Recursos Humanos, es un curso considerado como tema eje en la formación académica de los alumnos de Bachiller en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes, se presenta de manera teórico práctico, se pretende que el alumno, reconozca que el recurso humano es el valor más importante de una empresa, interesada en el mejor desempeño de su personal; en función de la calidad en el servicio al cliente, como para aumentar las ventas en la empresa y girará en torno a la preparación de los alumnos en la planeación, selección y reclutamiento de recursos humanos.

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: Al finalizar la carrera el estudiante habrá desarrollado los procesos intelectuales que le permitan:

01. IDENTIFICAR las principales características de la administración hotelera y de los servicios de alimentos y bebidas.
02. ADQUIRIR los conocimientos de la gestión administrativa de los hoteles.

Dominio Psicomotriz: Al finalizar la carrera el egresado habrá adquirido mayor destreza en:

1. RESOLVER pruebas de aptitud cognitivas y psicomotrices para la selección del recurso humano.
2. ELABORAR solicitudes de empleo y currículum vitae.

Dominio Afectivo: Al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en:

1. VALORAR la importancia de la planeación, selección y reclutamiento de recursos humanos, para la contratación de personal.
2. PARTICIPAR en las actividades grupales e individuales planificadas en el aula.

IV. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA	SER SOCIAL	SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD
-------------	-------------------	------------------------------------

V. OBJETIVO GENERAL: Identificar los principales aspectos que deben tomarse en cuenta en la planeación, selección y reclutamiento de recursos humanos en la estructura organizacional de la empresa.

VI. TABLA DE OBJETIVOS Y CONTENIDOS POR GRADO

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>1.DEFINIR cuales son los aspectos principales de la función administrativa llamada integración de personal</p> <p>2.DESCRIBIR los diferentes enfoques que existen respecto a la administración de recursos humanos.</p> <p>3.RESALTAR los aspectos más importantes que deben tomarse en la proyección del requerimiento de los recursos humanos.</p> <p>1.DESCRIBIR el proceso de reclutamiento y sus diferentes alternativas.</p> <p>2.IDENTIFICAR los factores internos y externos que pueden influir en el proceso de reclutamiento.</p> <p>3.EVALUAR la mejor estrategia a utilizar para el reclutamiento de personal.</p>	<p>UNIDAD I</p> <p>1. Administración de Recursos Humanos</p> <p>1.1 Definición de integración de personal</p> <p>1.2 Definición de la labor administrativa</p> <p>1.3 El enfoque de sistemas de la administración de recursos humanos</p> <p>1.4 Planeación de Recursos Humanos</p> <p>1.4.1 Proyección de los requerimientos de recursos humanos</p> <p>1.4.2 Proyección de la disponibilidad de recursos humanos.</p> <p>UNIDAD II</p> <p>2. Proceso de Reclutamiento de Recursos Humanos</p> <p>2.1 Alternativas de reclutamiento</p> <p>2.2 Tiempo extra</p> <p>2.3 Subcontratación</p> <p>2.4 Trabajadores eventuales</p> <p>2.5 Reclutadores</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seminario Taller de Relaciones Humanas

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>1. EXPLICAR cómo los factores ambientales y empresariales afectan el proceso de selección de recursos humanos.</p> <p>2. IDENTIFICAR la importancia de la entrevista preliminar y la revisión de la solicitud de empleo en el proceso de selección.</p> <p>3. EVALUAR la importancia de la entrevista, en la selección de recursos Humanos.</p> <p>1. IDENTIFICAR las características de las diferentes pruebas de selección de recursos humanos.</p> <p>2. ELABORAR las diferentes pruebas para la selección de recursos humanos.</p> <p>3. PARTICIPAR en la resolución de pruebas de selección de personal</p>	<p>UNIDAD III</p> <p>3. Selección de Recursos Humanos</p> <p>3.1 Significado de la selección de empleados</p> <p>3.2 Factores ambientales que afectan el proceso de selección</p> <p>3.3 Jerarquía Organizacional</p> <p>3.4 Tipo de organización</p> <p>3.5 Periodo de prueba</p> <p>3.6 Proceso de selección</p> <p>3.7 Entrevista preliminar</p> <p>3.8 Revisión de solicitudes y currícula</p> <p>UNIDAD IV</p> <p>4. Administración de Pruebas de selección</p> <p>4.1 Característica de las pruebas de selección</p> <p>4.2 Tipos de pruebas</p> <p>4.3 Pruebas de aptitud cognitiva</p> <p>4.4 Prueba de habilidades psicomotrices</p> <p>4.5 Prueba de conocimiento del puesto</p> <p>4.5 Pruebas de muestreo del trabajo</p> <p>4.6 Métodos de entrevista.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seminario Taller sobre Liderazgo y Comunicación

VII. BIBLIOGRAFÍA

1. Heinz Win rich, Harold Koomz. Administración. Una Perspectiva global. 11a. Edición. México. 2002.
2. R. Wayne Mondy. Administración de Recursos Humanos. Sexta Edición. México. 1997

**GUÍA CURRICULAR DEL CURSO DE INGLÉS TÉCNICO II
DE QUINTO BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA Y RESTAURANTES**

I. IDENTIFICACIÓN

01. ASIGNATURA	: inglés Técnico II
02. GRADO	: Quinto Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes.
03. NIVEL	: Medio
04. CICLO	: Diversificado
05. JORNADA	: Doble de 7:00 a 12:15 y 13:30 a 16:00 horas
05. NÚMERO DE PERIODOS	: 04 por semana
06. DURACIÓN DE CADA PERIODO:	35 minuto

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ASIGNATURA

El curso se presenta teórico práctico. Su propósito incrementar la capacidad de comprensión del Idioma Inglés, desarrollando la habilidad para buscar y procesar la información, disfrutando los procesos de lectura, escritura y conversación, para con ello obtener información de cualquier documento escrito, particularmente de aquellos que pertenecen al área de turismo, hotelería y restaurantes.

a. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: Al finalizar la carrera el estudiante habrá desarrollado los procesos intelectuales que le permitan:

1. DIFERENCIAR la terminología utilizada en los diferentes procesos de aprendizaje del idioma inglés.
2. TRADUCIR diferentes términos relacionados con el área técnica en forma oral y escrita.

Dominio Psicomotriz: Al finalizar la carrera el egresado habrá adquirido mayor destreza en:

1. REDACTAR discursos de diferente tipo relativas al ámbito del curso.
2. CONVERSAR con un lenguaje fluido con compañeros y otras personas describiendo actividades turísticas.

Dominio Afectivo: Al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en:

1. EXPRESAR en forma oral los diferentes lugares de la comunidad.
2. COMUNICAR en forma oral las diferentes formas de expresión en la trata con personas.

IV. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA	<i>SER SOCIAL</i>	SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD
-------------	-------------------	------------------------------------

V. OBJETIVO GENERAL: Comunicar con fluidez discursos turísticos en las diferentes situaciones que se presenten con los turistas

VI. TABLA DE OBJETIVOS –CONTENIDOS POR GRADO

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>The students will learn:</p> <p>01. DESCRIBE homes and neighbors positive and negative gestures make comparisons.</p> <p>02. USE isolated and into context with the different part of speech.</p> <p>03. SPEAK about a city and directions</p> <p>04. USE isolated and into context with the all different parts of speech</p>	<p>I BIMESTRE</p> <p>UNIT I</p> <p>1.1 Past tense for narration past tense and use to for habitual actions.</p> <p>1.2 Pronunciations reductions with were and did.</p> <p>1.3 People, education, childhood</p> <p>1.4 Indirect questions sequence markers and imperatives</p> <p>1.5 Pronunciation question intonation</p> <p>1.6 Adverbs and adjectives</p> <p>1.7 Comparisons using adjectives pronunciation sentence stressed and unstressed</p> <p>1.8 Parts of speech</p> <p>1.8.1 Review on:</p> <p>1.8.2 Vocabulary verbs</p> <p>1.8.3 Noun, pronoun, adjective, adverb, verb</p> <p>1.8.4 Determiners, prepositions, conjunctions, exclamations</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>The students will learn:</p> <p>01. DESCRIBE experiences, giving instructions</p> <p>02. GIVE advice describe things to do In a city describe plans</p> <p>03. MAKE requests; Accept / refusing requests Complaining Apologizing Giving excuses</p>	<p>II BIMESTRE UNIT II</p> <p>2.1 Past tense and present perfect (participles) 2.2 Pronunciation word stressed 2.3 Food, experiences, instructions recipes.</p> <p>2.4 Modal verbs 2.5 Future with present 2.6 Continues present progressive and going to 2.7 Pronunciation reduced 2.8 Travels, vacations, plans</p> <p>2.9 Imperatives 2.10 Requests with modals 2.11 Pronunciation reductions with 2.12 Could and would 2.13 Requests 2.14 Complaints 2.15 apologies</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>The students will learn</p> <p>01. DESCRIBE holidays, festivals, customs and special events.</p> <p>02. DESCRIBE the problems suggest solutions for problems</p> <p>03. COMPARE time periods Describe possibilities</p>	<p>III BIMESTRE</p> <p>UNIDAD III</p> <p>3.1 Infinitives, gerunds, countable uncountable nouns</p> <p>3.2 Pronunciation stressed in Compound nouns</p> <p>3.3 Machines, appliances.</p> <p>3.4 Relative time clauses</p> <p>3.5 Adverbial time clauses</p> <p>3.6 Pronunciation sentences stressed and rhythm</p> <p>3.7 Past and present tenses future with will and If clauses with modal Auxiliaries</p> <p>3.8 Pronunciation pitch</p> <p>3.9 Life in the past present and future. Changes and contrasts.</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>IV BIMESTRE</p> <p>The students will learn:</p> <p>01.DESCRIBE abilities and skills about people's qualities</p> <p>02. DESCRIBE buildings and landmarks, a country and peoples characteristics.</p> <p>03. TALK and asking about things people have been doing. and asking about past events</p>	<p>IV BIMESTRE</p> <p>UNIT IV</p> <p>4.1 Responses with so and neither adjectives an adverbs</p> <p>4.2 Pronunciation stress in responses People's abilities, skills and Qualities. Jobs</p> <p>4.3 The passive with and without by Pronunciation linked sound Knowledge.</p> <p>4.4 Past tense, past continuous</p> <p>4.5 Adverbial clauses</p> <p>4.6 Phrases</p> <p>4.7 information about someone's past</p>

VI. BIBLIOGRAFÍA

1. Azar Betty Schramper. Basic English Grammar. Regents Prentice Hall The United Status of America. Second Edition, 1999
2. Dos Santos, Manuel. Super Goal. Mc GrawHill Companies. Printed Singapore. First Edition, 2001.
3. Flower, John. Stara Bulding your Vocabulary. Language Teaching Publications. England. First Edition, 1995.
4. Hartmann, Pamela (&) Elaine Kira. A Reading Skills Book. Mc GrawHill Companies. Printed México. Third Edition, 1996.
5. Redman, Stuart. English Vocabulary in Use. Cambridge University Press. The United Kingdom. Third Edition, 1997

GUÍA CURRICULAR DEL CURSO DE COMPUTACIÓN II
DE QUINTO BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA Y RESTAURANTES

I. IDENTIFICACIÓN

01. ASIGNATURA	: Computación II
02. GRADO	: Quinto Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes.
03. NIVEL	: Medio
04. CICLO	: Diversificado
05. JORNADA	: Doble
05. NÚMERO DE PERIODOS	: 04 por semana
06. DURACIÓN DE CADA PERIODO:	35 minutos

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ASIGNATURA

El curso pretende esencialmente, fundamentar los diversos aspectos y conceptos básicos de la informática, mediante el conocimiento del entorno de Windows. Se requiere que el alumno describa y trabaje con los accesorios de Windows y que opere adecuadamente los diferentes dispositivos auxiliares del equipo de computo (hardware) mediante el uso de programas de software con lo cual podrá poner en práctica en la carrera de turismo, hotelería y restaurantes el uso de la tecnología de INTERNET y redes de información

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá desarrollado los procesos intelectuales que les permitan

1. DENTIFICAR con pertinencia la terminología y aplicaciones propias del manejo de paquetes de Windows, como elemento fundamental de los procesos de informática.
2. MANEJAR con propiedad las actividades básicas del entorno de la informática.

Dominio Afectivo: **al finalizar la carrera, el egresado habrá interiorizado los valores que le permitan**

1. EJERCITAR archivos gráficos con los contenidos y accesorios de Windows y paquetes de software.
2. RESOLVER electrónicamente mediante programas de Windows y software ejercicios aplicables a turismo, hotelería y restaurantes.

Dominio Psicomotriz

3. VALORAR la importancia del conocimiento de la computadora y sus programas aplicado a turismo, hotelería y restaurantes.
4. ADAPTAR los programas de Windows y software e INTERNET a las necesidades en turismo, hotelería y restaurantes.

IV. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA

SER SOCIAL

SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD

V. OBJETIVO GENERAL: Manejar con propiedad y destreza los diferentes programas de la informática aplicados al ámbito laboral donde él se desenvuelva.

VI. TABLA DE OBJETIVOS—CONTENIDOS POR GRADO

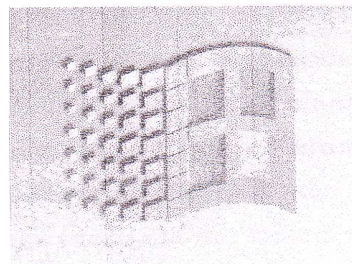
OBJETIVOS	CONTENIDO
<ol style="list-style-type: none"> 1. COMPRENDER la estructura del programa para su manejo y configuración. 2. APLICAR formulas básicas d el menú formato para realizar modificaciones. 3. VALORAR la importancia del conocimiento de las formulas lógicas y anidadas para el uso y manipulación de datos. 	<p>BIMESTRE I</p> <p>1. Microsoft Office Excel.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Concepto de Microsoft Excel. 1.2 Definición del menú archivo. 1.3 Definiciones de cada uno de los submenús. 1.4 Definición del menú formato. 1.5 Definición de cada uno de los submenús. 1.6 Pasos para aplicar los distintos submenús.
<ol style="list-style-type: none"> 1. IDENTIFICAR las formulas avanzadas, buscarv, 2. APLICAR las fórmulas lógicas en la elaboración de tablas de cálculo. 3. VALORAR la importancia del conocimiento de las formulas lógicas y anidadas para el uso y manipulación de datos. 	<p>BIMESTRE II</p> <p>2. Fórmulas Básicas</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Concepto de cada una de las formulas. 2.2 Ejemplo de las formulas lógicas. 2.3 Explicación de las formulas lógicas. 2.4 Definición de la formula del si. 2.5 Ejemplo de la fórmula del si. 2.6 Aplicación de la formula del si. 2.7 Elaborar tablas de cálculo

OBJETIVOS	CONTENIDO
<p>01. IDENTIFICAR las diferentes Funciones del menú insertar de Microsoft Excel.</p> <p>02. MANEJAR las diferentes funciones del menú insertar de Microsoft Excel.</p> <p>03. EJERCITAR los submenús de menú datos.</p> <p>04. PRESENTAR la recopilación de sus tareas en un texto</p>	<p>BIMESTRE III</p> <p>3. Menú Insertar y Menú Datos</p> <p>3.1 Definición del menú insertar.</p> <p>3.1.1 Definición de cada uno de los submenús.</p> <p>3.1.2 Celdas</p> <p>3.1.3 Filas</p> <p>3.1.4 Columnas</p> <p>3.1.5 Hoja de cálculo</p> <p>3.1.6 Gráficos</p> <p>3.1.7 Auto formas</p> <p>3.1.8 Insertar imágenes desde archivo, escáner y/o cámara.</p> <p>3.2 Definición de cada una de las planillas (mensual, quincenal).</p> <p>3.2.1 Pasos para aplicar cada submenú.</p> <p>3.3 Definición del menú datos.</p> <p>3.3.1 Aplicación de los submenús a utilizar.</p> <p>3.3.2 Pasos para aplicar cada submenú del menú datos</p>

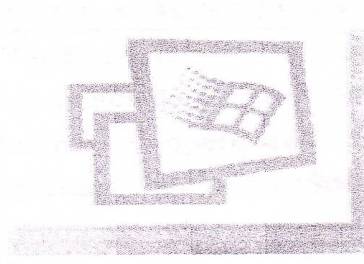
OBJETIVOS	CONTENIDO
<p>01. DISTINGUIR las diferentes funciones de buscarv</p> <p>02. MANEJAR las diferentes fórmulas de tiempo de la función buscarv</p> <p>03. EJERCITAR los submenús de menú herramientas</p> <p>04. COOPERAR en la elaboración de trabajo en grupo, relacionados con los contenidos de la unidad de trabajo.</p>	<p>BIMESTRE IV</p> <p>Buscarv</p> <p>4.1 Definición de la función buscarv</p> <p>4.2 Explicación de la función buscarv</p> <p>4.3 Ejemplo de la función buscarv.</p> <p>4.4 Definición de las formulas de tiempo.</p> <p>4.5 Explicación de las formulas de tiempo.</p> <p>4.6 Ejemplo de las formulas de tiempo</p> <p>4.7 Definición del menú herramientas.</p> <p>4.8 Definición de cada uno de los submenús.</p> <p>4.9 Pasos para aplicar cada submenú.</p> <p>4.10 Definición del menú datos.</p> <p>4.11 Definición de los submenús a utilizar.</p> <p>4.12 Pasos para aplicar cada submenú.</p>

VII. BIBLIOGRAFÍA

- 2) Pérez, Juan Arturo. COMPUTACIÓN. Editorial Texdigua, Colección Kamar, Guatemala, 1994.
2. Loerincs, Gabor. ENCICLOPEDIA DE LA MICRO-COMPUTACIÓN. Ediciones Euro México S.A. de C.V., México D.F. 2000
3. Consejo Editorial. ENCICLOPEDIA DE LA COMPUTACIÓN (Multimedia). Editorial OCÉANO, España, 2000
4. Varios Autores. MANEJO DE PAQUETES DE SOFTWARE. Editorial de la Universidad Francisco Marroquín Programa FUSIC-ODEA, Facultad de Ingeniería en Sistemas. Guatemala.
5. Sistemas Multimedia de Operación.



WINDOWS



WINDOWS 2000



WINDOWS Me

Sexto Grado

Asignatura	Diseño	Readecuación	Existente
Área Técnica			
Taller III			
de Turismo	X		
de Hotelería	X		
de Restaurantes	X		
Área Académica			
Estadística		X	
Mercadotecnia	X		
Etiqueta y Protocolo	X		
Inglés Técnico III		X	
Computación III		X	
Seminario		X	
Práctica Supervisada		X	

**SEXTO BACHILLERATO EN
TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA
Y RESTAURANTES**

GUIA CURRICULAR: CURSO DE TALLER III DE TURISMO PARA SEXTO BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA Y RESTAURANTES, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU

V. IDENTIFICACIÓN

18. ASIGNATURA	: Taller III de Turismo
19. GRADO	: Sexto Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes
20. NIVEL	: Medio
21. CICLO	: Diversificado
22. JORNADA	: Doble de 7:00 a 12:15 y 13:30 a 16:00 horas.
23. LUGAR	: Dirección Departamental de Educación, 4ª Av. 6-43 zona 1 Retalhuleu
24. NUMERO DE PERIODOS	: 10 semanales
25. DURACION DE CADA PERIODO:	35 minutos
26.	

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ASIGNATURA

El curso de Taller III de turismo es la base teórico- práctico para el desarrollo de la Carrera y está formado por contenidos y actividades que conllevan a una formación del estudiante, tendiente a promover el turismo a nivel local y nacional; con la comercialización de las zonas turísticas y la valoración del ambiente ecológico. Así como el trato con el público que visitan las áreas turísticas; el que adquiere una importancia muy particular en el ámbito de la práctica. Actualmente empieza a reconocerse la importancia social económica y política de los viajes y del turismo, por lo que es oportuna la inserción del estudiante en el campo de esta industria.

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá desarrollado procesos intelectuales que le permitan:

01. Conocimiento profundo de la realidad turística del país
02. Aplicación de los conocimientos teórico-Práctico en la planificación de viajes y servicios.

Dominio Psicomotriz: al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en:

1. APLICAR práctica de los aprendizajes adquiridos en clase durante el proceso educativo.
2. ORGANIZAR trabajos en equipo y brindar un mejor servicio al turista

Dominio Afectivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá priorizado los valores culturales del país.

01. RESPETAR a las diferencias culturales, ideológicas, religiosas y políticas de los diferentes grupos Sociolingüísticos del país y de otros países.
02. COOPERAR en la conducción de grupos de turistas nacionales y extranjeros
03. IDENTIFICAR los distintos hoteles y los servicios que presta.

VI. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA	SER SOCIAL	SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD
-------------	-------------------	------------------------------------

V. OBJETIVOS GENERAL: Identificar los factores que inciden en el desarrollo turístico, tomando en cuenta la diversidad étnica y la importancia de la comercialización de productos turísticos de cada región.

VI. TABLA DE OBJETIVOS—CONTENIDOS POR GRADO

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	CONTENIDOS
<p>12. ANALIZAR los factores que inciden en el desarrollo turístico.</p> <p>13. ORGANIZAR distintos tipos de de viajes turísticos.</p> <p>14. PROMOVER las diferentes culturas y tradiciones del contexto nacional.</p> <p>15. EVALUAR la importancia del turismo en la región y su incidencia en el desarrollo económico y cultural.</p>	<p>UNIDAD I</p> <p>1.1. Turismo</p> <p>3.1.2. En que consiste el turismo</p> <p>1.1.2. Distintas formas de viajar</p> <p>1.1.3. Organizaciones de viajes</p> <p>1.1.4 Por qué se hace turismo</p> <p>1.1.5 Importancia del turismo en la sociedad y la economía.</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>1. OBTENER capacidad para planificar diferentes destinos turísticos.</p> <p>2. ELABORAR mapas turísticos identificando las diferentes zonas y características culturales a través de la tecnología de la Informática.</p> <p>3. PROMOVER la comercialización de las zonas turísticas.</p> <p>1. IDENTIFICAR las diferentes zonas turísticas de acuerdo al clima para su promoción y comercialización.</p> <p>2. DESARROLLAR capacidades para la divulgación de los recursos naturales con que cuenta Guatemala en las diferentes regiones.</p> <p>3. CLASIFICAR las zonas turísticas de acuerdo a la importancia del flujo turístico.</p>	<p>UNIDAD II :</p> <p>2.1. Importancia del turismo en la sociedad y la economía.</p> <p>2.1.1. Planificación de los destinos turísticos.(viajes)</p> <p>2.1.2. Comercialización de las zonas turísticas.</p> <p>2.1.2.1 Promoción turística</p> <p>2.1.2.2 Carreteras</p> <p>2.1.2.3 Sitios arqueológicos</p> <p>2.1.2.4 Centros turísticos</p> <p>2.1.3. La computación y el sector turístico</p> <p>UNIDAD III</p> <p>3.1 Regionalización del país</p> <p>3.1.1. División político administrativa de Guatemala</p> <p>3.1.2. Importancia de la regionalización</p> <p>3.1.3. Recursos naturales de Guatemala</p> <p>3.1.3.1 Topografía</p> <p>3.1.3.2 Flora y fauna</p> <p>3.1.3.3 Clima</p> <p>3.1.3.4 Geología</p> <p>3.1.3.5 Cordillera central</p> <p>3.1.3.6 Tierras bajas de Petén</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>4. RESALTAR las características principales de cada una de las zonas turísticas.</p> <p>1. CLASIFICAR las zonas turísticas de acuerdo a la cultura sociolingüística en dichas zonas.</p> <p>2. PROMOCIONAR a través de trífolios, mapas turísticos respecto a las costumbres de las diferentes zonas turísticas.</p> <p>3. DESARROLLAR capacidades como panelista para la divulgación de los destinos turísticos.</p> <p>4. PARTICIPAR en viajes y Seminarios para conocer las diferentes formas de comercialización que prevalece en las zonas turísticas.</p>	<p>3.1.3 Zonas turísticas por región.</p> <p>3.1.4. Medios de transporte</p> <p>UNIDAD IV</p> <p>4.1 Comercialización en zonas turísticas</p> <p>4.1.1 Idiomas mayas predominantes en zonas turísticas</p> <p>4.1.2. Folklore aplicado al turismo</p> <p>4.1.3. Folklore y ciencias sociales</p> <p>4.1.4 Folklore y cultura</p> <p>4.1.5 Folklore Ergológico</p> <p>4.1.5.1 Tejidos</p> <p>4.1.5.2 Cerámica</p> <p>4.1.5.3 Orfebrería</p> <p>4.1.5.4 Carpintería</p> <p>4.1.5.5 Talabartería</p> <p>4.1.5.6 Pintura</p> <p>4.1.5.7 Gastronomía</p> <p>4.1.5.8 Comercialización de productos típicos</p> <p>4.1.4. Tipos de mercado.</p> <p>4.1. 5 Días de plaza</p> <p>4.1.6 Viajes a los distintos lugares turísticos del país.</p>

VII. BIBLIOGRAFÍA

1. Enciclopedia Práctica Profesional de Turismo, Hoteles y Restaurantes. OCÉANO/CENTRUM. Océano Grupo Editorial S.A. Barcelona, España, 2002.
2. Gispert, Carlos (y) Monset Marcé. Hotelería y Turismo. Editorial Sopena. Barcelona España 2002.
3. Manual del Curso Administración Hotelera UFM. Quetzaltenango Guatemala 2004.
4. Manual de Operaciones Porta hotel Antigua. Antigua Guatemala. Guatemala 2002.
5. Varios Editores Legislación Turística. Instituto Guatemalteco de Turismo (INGUAT). Guatemala 2002

GUIA CURRICULAR: CURSO TALLER III DE HOTELERIA PARA SEXTO BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA Y RESTAURANTES, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU.

I. IDENTIFICACIÓN

- | | |
|-------------------------------|--|
| 01. ASIGNATURA | : Taller III de Hotelería |
| 02. GRADO | : Sexto Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes |
| 03. NIVEL | : Medio |
| 04. CICLO | : Diversificado |
| 05. JORNADA | : Doble de 7.00 a 12:15 y de 13:30 a 16:00 horas |
| 06. LUGAR | : Dirección Departamental de Educación, 4ª Av 6-43 zona 1 Retalhuleu |
| 07. NÚMERO DE PERIODOS | : 10 semanales |
| 08. DURACION DE CADA PERIODO: | 35 minutos |

II. DESCRIPCION GENERAL DE LA ASIGNATURA

El presente curso está enfocado al conocimiento, la organización y funcionamiento de un hotel: manejo registro de tarjetas, tipos de tarifas y el uso de equipos. En el mismo se presentan unidades con conocimientos teóricos necesarios e indispensables para aplicarlos en las actividades que corresponda realizar con eficacia.

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá desarrollado procesos intelectuales que le permitan:

01. OBTENER capacidad para clasificar los diferentes departamentos de un hotel.
02. ORGANIZAR adecuadamente todos los servicios de un hotel.

Dominio Psicomotriz: al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en,

01. DESARROLLAR competencias para emplear los diferentes los formatos en la administración de un hotel.
02. CAPACIDAD para resolver problemas de atención al cliente respecto a los cambios de habitaciones según los casos que se presentan.

Dominio Afectivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá valorado la importancia del servicio hotelero.

01. ORGANIZAR al personal de cada uno de los departamentos.
02. CUMPLIR con las tareas que le competen según el puesto que desempeñe.

IV. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA	SER SOCIAL	SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD
----------------	-----------------------	---------------------------------------

V. **OBJETIVO GENERAL:** Preparar a los alumnos para que se desempeñen con eficacia en el área de hoteles.

VI. TABLA DE OBJETIVOS—CONTENIDOS POR GRADO

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. IDENTIFICAR cada uno de los Departamentos de un hotel.</p> <p>02. ORGANIZAR al personal que sea necesario en función de un mejor servicio al cliente.</p> <p>03. DISEÑAR estrategias motivacionales para despertar el interés en los subordinados a que desempeñen su labor eficaz eficientemente.</p>	<p>UNIDAD I</p> <p>1. Estructura de la división de cuartos</p> <p>1.1 Departamento de reservaciones</p> <p>1.2 Departamento de recepción</p> <p>1.3 Departamento de conserjería</p> <p>1.4 Departamento ama de llaves.</p>
<p>01. IDENTIFICAR y utilizar los formatos que se llevan en cada uno de los departamentos para el control adecuado de los procesos.</p> <p>02. APLICAR los diferentes formatos que se utilizan en la recepción del hotel.</p> <p>03. EVALUAR el control del departamento de compras para verificar precio, calidad y proveedores.</p>	<p>UNIDAD II:</p> <p>4. Departamento de Compras</p> <p>2.1 Precio de los productos</p> <p>2.2 Calidad</p> <p>2.3 Proveedores</p> <p>2.4 Artículos de limpieza</p> <p>2.5 Formatos</p> <p>2.5.1 Tarjetas de registro</p> <p>2.5.2 Tarjeta de grupos</p> <p>2.5.3 Boucher de tarjeta de crédito</p> <p>2.5.4 Reportes en general</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. UTILIZAR la comunicación fluida para el desarrollo de los diferentes procesos en un marco de eficiencia dentro de los distintos departamentos que intervienen en la administración</p> <p>02. DESARROLLAR habilidades para resolver los diferentes inconvenientes que se presenten en la compra de productos.</p> <p>03. PROMOVER las buenas relaciones Interpersonales entre el personal de los diferentes departamentos.</p> <p>01. IDENTIFICAR y aplicar registros de kardex que deberán usarse en la recepción y flujo de Artículos.</p> <p>02. ESTRUCTURAR y ejecutar controles de entradas y salidas de productos que se utilizan en el hotel.</p> <p>03. PROPORCIONAR informes de los distintos procesos de entradas y salidas de los artículos.</p>	<p>UNIDAD III</p> <p>3. Relación de Personal</p> <p>3.1. Gerente de alimentos</p> <p>3..2. Chef</p> <p>3..3. Encargado de compras</p> <p>3..4 Encargado de compras con encargado de planear menú</p> <p>UNIDAD IV</p> <p>4. Adquisición de productos</p> <p>4.1 Artículos que necesita un hotel</p> <p>4.2 Sistema de recepción de los artículos</p> <p>4.3 Apertura de Kardex</p> <p>4.4 Reporte de flujo de los artículos</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. ELABORAR y aplicar los diversos planes de alojamiento y capacidad con que cuenta el hotel.</p> <p>02. OFRECER a los huéspedes variedad de Planes que ofrece el hotel.</p> <p>03 VALORAR la importancia de las cortesías para con los huéspedes.</p>	<p>UNIDAD V</p> <p>16. Planes especiales</p> <p>V. 5.1 Plan europeo</p> <p>VI. 5.2 Plan americano</p> <p>VII. 5.3 Plan americano modificado</p> <p>5.4 Plan continental</p> <p>5.5 VIP</p> <p>5.6 Cortesías</p> <p>VIII. Habitaciones conectadas</p> <p>IX. Suites</p> <p>X. Habitaciones con vistas especiales</p> <p>XI. Habitaciones HC</p>
<p>01. DEMOSTRAR conocimiento de todos los Procesos relativos a un recepcionista de hotel.</p> <p>02. MANEJAR con eficiencia la sobreventa</p> <p>03. VALORAR el uso eficiente de la bitácora.</p>	<p>UNIDAD VI</p> <p>17. Recepcionista de Hotel</p> <p>6.1 Perfil y características del puesto</p> <p>6.2 Reservas</p> <p>6.3 Auditor Nocturno</p> <p>6.4 Tipos de tarifas</p> <p>6.5 Acortar y ampliar distancia</p> <p>6.6 Manejo de sobreventa</p> <p>6.7 Cambio de habitaciones</p> <p>6.8 Uso de Bitácora</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. DIFERENCIAR los roles que debe cumplir en cada uno de los departamentos.</p> <p>02. APLICAR momentos de magia y cortesía con los huéspedes en momentos de descontento de los mismos.</p> <p>03. VALORAR la importancia de los buenos modales con los huéspedes.</p> <p>01. DESARROLLAR habilidades para el uso y manejo del equipo electrónico que utiliza el hotel para el mejor servicio a los clientes.</p> <p>02. USAR con eficiencia cada uno de los equipos.</p> <p>03. EVALUAR la importancia del buen uso del equipo.</p>	<p>UNIDAD VII</p> <p>18. El Departamento</p> <p>7.1 El front desk</p> <p>7.2 Back office</p> <p>7.3 Back on the house</p> <p>7.4 Manejo de quejas</p> <p>7.4.1 Pasos para solucionar problemas</p> <p>7.4.2 Posibles inconvenientes</p> <p>7.4.3 Momentos de magia</p> <p>7.4.4 Manejo de cortesías</p> <p>UNIDAD VIII</p> <p>19. Uso de equipos</p> <p>8.1 Uso de teléfonos, llamadas nacionales e internacionales</p> <p>8.2 Uso de fax</p> <p>8.3 Uso de fotocopidora</p> <p>8.4 Uso de correo electrónico</p> <p>8.5 Uso cajas de seguridad</p>

VII. BIBLIOGRAFIA

01. Manual del curso Administración Hotelera. UFM. Quetzaltenango, Guatemala 2004.

02. Enciclopedia Práctica Profesional de Turismo, Hotelería y Restaurantes .Grupo Editorial
Océano .España.

03. Varios editores. Legislación Hotelera. Instituto Guatemalteco de Turismo (INGUAT) Guatemala 2005.

GUIA CURRICULAR: CURSO DE TALLER III DE RESTAURANTES PARA SEXTO BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA Y RESTAURANTES, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU

I. IDENTIFICACION

01.ASIGNATURA	: Taller III de Restaurantes
02.GRADO	: Sexto Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes
03.NIVEL	: Medio
04.CICLO	: Diversificado
05.JORNADA	: Doble 7:00 a 12:15 y de 13:30 a 16.00 horas. :
06. LUGAR	: Dirección Departamental de Educación, 4ª Av. 6-43 zona 1 Retalhuleu
07. NÚMERO DE PERIODOS	: 10 semanales
08. DURACION DE CADA PERIODO:	35 minutos

II. DESCRIPCION GENERAL DE LA ASIGNATURA

Este curso lleva al estudiante a adquirir aprendizajes relacionados con el conocimiento y origen de los restaurantes y que través del desarrollo de los contenidos teórico prácticos aplique lo aprendido a las diferentes formas de servicio de los restaurantes; tales como servicio a domicilio, comida rápida, cadena de restaurantes y como se encuentran organizados para dar un mejor servicio al cliente y su clasificación de acuerdo al tipo de servicio que ofrecen.

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá desarrollado procesos intelectuales que le permitan:

01. IDENTIFICAR, con eficiencia y eficacia las diferentes formas de servicio de los restaurantes
02. CLASIFICAR los distintos tipos de restaurantes y las áreas que comprende según el servicio que presta.

Dominio Psicomotriz: al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en,

01. DESARROLLAR: diferentes recetas de comida rápida con el propósito de aplicar a la vida laboral los contenidos vistos en clase.
02. ELABORAR diferentes menús presentando al final un documento con toda la información recopilada durante el aprendizaje.

Dominio Afectivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá interiorizado los valores que permitan

01. VALORAR la importancia de la presentación de un buen menú.
02. VALORAR la importancia del menú, poniendo en práctica cada una de las áreas de la gastronomía.

IV. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA	<i>SER</i> <i>SOCIAL</i>	SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD
-------------	-----------------------------	---------------------------------------

V. OBJETIVO GENERAL: Elaborar diferentes platillos de la cocina guatemalteca y de temporada para realizar montajes.

VI. TABLA DE OBJETIVOS—CONTENIDOS POR GRADO

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>1. COLECCIONAR las diferentes recetas de diferente gastronomía.</p> <p>2. ELABORAR diferentes platillos, innovando sabores según el tipo de cocina.</p> <p>5. PARTICIPAR en la creación de nuevas recetas de la cocina guatemalteca.</p>	<p>UNIDAD I</p> <p>1.1. Cocina de temporada</p> <p>1.2 Cocina navideña</p> <p>1.3 Cocina guatemalteca</p>
<p>1. CALCULAR los costos de una receta.</p> <p>2. DISEÑAR diferentes montajes de acuerdo al evento.</p> <p>6. ELABORAR diferentes tipos de sándwiches tomando en cuenta la nutrición.</p> <p>7. VALORAR la importancia de la nutrición en la gastronomía-</p>	<p>UNIDAD II</p> <p>2.1 Costos</p> <p>2.2 Montaje y organización</p> <p>2.3 Nutrición</p> <p>2.4 Sándwiches</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>1. PLANIFICAR las diferentes formas de decoración según el evento.</p> <p>2. ELABORAR diferentes diseños con vegetales y frutas.</p> <p>3. ELABORAR masas básicas.</p> <p>4. ELABORAR postres, utilizando las masas básicas.</p> <p>5. ORGANIZAR exposiciones, poniendo en práctica la pastelería básica decorado con Garnish.</p> <p>1. EMPLEAR todas los contenidos básicos en la elaboración de recetas de cocina internacional</p> <p>2. ORGANIZAR diferentes montajes tomando en cuenta todos los aspectos a contemplarse en un evento.</p> <p>3. PONER en práctica aspectos de seguridad industrial</p>	<p>UNIDAD III</p> <p>3.1 Garnish (decoración a base de frutas, pastas y vegetales)</p> <p>3.2 Pastelería Básica</p> <p>3.3 Postres</p> <p>UNIDAD IV</p> <p>4.1 Cocina internacional</p> <p>4.2 Montaje general de un evento</p> <p>Seminario: Seguridad industrial</p>

VII. BIBLIOGRAFIA

- a. Enciclopedia Práctica Profesional de Turismo, Hoteles y Restaurantes. OCÉANO/CENTRUM. Océano Grupo Editorial S.A. Barcelona, España, 2002.

- b. Foster, Dennis L. Operaciones, métodos y control de costos. Editorial Mcgraw-Gill Interamericana de México.1995.

GUIA CURRICULAR: CURSO DE ESTADÍSTICA PARA SEXTO BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA Y RESTAURANTES, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU.

I. IDENTIFICACIÓN

ASIGNATURA	<i>Estadística</i>
01. GRADO	Sexto Bachillerato en Turismo y Perito en Hoteleria y Restaurantes.
02. NIVEL	Medio
03. CICLO	Diversificado
04. JORNADA	Doble de 7:00 a 12:15 y 13:30 a 16:00 horas.
05. LUGAR	Retalhuleu
06-NUMERO DE PERIODOS	03 por semana
07. DURACIÓN DE CADA PERIODO	35 minutos

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ASIGNATURA

El objetivo principal de este curso, es introducir al estudiante en la conceptualización y práctica de la estadística como ciencia de cálculo; la cual se utiliza para la recolección, organización de datos numéricos, así también proporcionar al estudiante, herramientas útiles para interpretar información a través de fórmulas , utilizando esquemas, gráficos y tablas.

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá desarrollado los procesos intelectuales que le permitan

- 01. DESARROLLAR capacidad para la utilización de fórmulas estadísticas con base a datos proporcionados.
- 02. IDENTIFICAR los conceptos básicos de estadística, población, muestra y gráficos estadísticos para leer información.

Dominio Psicomotriz: *al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en:*

- 01. APLICAR la estadística para obtener datos representativos en un proceso de investigación del movimiento turístico
- 02 ELABORAR diferentes tipos de gráficos estadísticos.

Dominio Psicomotriz: al finalizar la carrera, el egresado habrá interiorizado los valores que le permitan

- 01. VALORAR la importancia del conocimiento y práctica de la estadística como evidencia de los resultados financieros de una empresa.
- 02. PARTICIPAR en la elaboración de gráficos, con base a información aportada por cuadros estadísticos.

IV. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA	SER SOCIAL	SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD
-------------	-----------------------	---------------------------------------

V. Objetivo General: Desarrollar habilidades para la aplicación del proceso estadístico en el ámbito turístico.

VI TABLA DE OBJETIVOS—CONTENIDOS POR GRADO

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. OBTENER pleno conocimiento del concepto y proceso estadístico.</p> <p>02. Elaborar tablas de distribución de frecuencias con valores agrupados.</p> <p>03. GRAFICAR los resultados de un proceso estadístico.</p> <p>04. ORDENAR serie de datos en tablas de frecuencias relativas y acumuladas.</p>	<p><i>PRIMER BIMESTRE</i></p> <p><i>UNIDAD I</i></p> <p>1. Concepto de estadística</p> <p>2. Procedencia y ordenación de datos</p> <p> a. Ascendente</p> <p> b. descendente</p> <p>3. Recuento de casos</p> <p> a. por tarjado</p> <p> b. por puntos</p> <p>4. serie simple</p> <p>5. Distribución de frecuencias de valores agrupados</p> <p>6. frecuencia absoluta</p> <p>7. total de casos</p> <p>8. frecuencia relativa</p> <p>9. frecuencia acumulada</p> <p>10. distribución de referencias de valores agrupados</p> <p>11. amplitud</p> <p>12. marca de clase.</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. IDENTIFICAR fórmulas para calcular las medidas de tendencia central.</p> <p>02. APLICAR correctamente los procedimientos de cálculo de las medidas de tendencia central.</p> <p>03. UTILIZAR las fórmulas de las medidas de tendencia central.</p>	<p>SEGUNDO BIMESTRE</p> <p><i>UNIDAD II</i></p> <p>2. Medidas de tendencia central</p> <p>2.1 Promedios firmes y no firmes</p> <p>2.2 Media Aritmética</p> <p>2.3 La Media aritmética de una serie simple</p> <p>2.4 Media aritmética de una distribución de frecuencias de valores sin Agrupar.</p> <p>2.5 Media aritmética de una distribución de frecuencia de valores Agrupados en intervalos.</p> <p>2.6 Moda</p> <p>2.7 Amplitud de intervalos</p> <p>2.8 Límite real de los intervalos</p> <p>2.9 Frecuencia absoluta</p> <p>2.10 Frecuencia acumulada</p> <p>2.11 Frecuencia relativa</p> <p>2.12 Punto medio de los intervalos</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. IDENTIFICAR y aplicar los diferentes tipos y funciones de las gráficas estadísticas.</p> <p>02. ELABORAR los diferentes tipos de gráficas estadísticas en función de los servicios turísticos y su relación con otras ramas.</p> <p>03. JUSTIFICAR la importancia del conocimiento de los diferentes tipos de gráficas estadísticas en función de la hotelería.</p> <p>01. IDENTIFICAR las gráficas discretas: de barras, sectores, pictograma</p> <p>02. ELABORAR las diferentes gráficas discretas.</p> <p>03. VALORAR la importancia de la correcta elaboración de gráficas discretas.</p>	<p>TERCER BIMESTRE</p> <p>III UNIDAD</p> <p>3. Gráficas estadísticas</p> <p>3.1 Función de las gráficas estadísticas</p> <p>3.2 Clasificación de gráficas</p> <p>3.3 Gráficas continuas</p> <p> a. Polígono de frecuencias</p> <p> b. Histograma</p> <p> c. Opera de Galton</p> <p>3.4 Gráficas discretas</p> <p> a. Gráficas de barras</p> <p> b. Gráficas de sectores</p> <p> c. pictograma</p> <p>UNIDAD I V</p> <p>.4 Gráficas discretas</p> <p>4.1. Gráficas de barras</p> <p>4.2 Gráficas de sectores</p> <p>4.3. pictograma</p>

VII. BIBLIOGRAFÍA:

1. DICADE. MINEDUC. Libro de texto Telesecundaria. Guatemala. 2005
2. Putzeys Álvarez, Guillermo. Libro de Texto Segundo Semestre. Bachillerato por Madurez. Guatemala 2006.

**GUIA CURRICULAR DEL CURSO DE MERCADOTECNIA PARA SEXTO
BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA Y
RESTAURANTES DE RETALHULEU.**

IDENTIFICACION

01. ASIGNATURA	: Mercadotecnia
02. GRADO	: Sexto Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes
03. NIVEL	: Medio
09. CICLO	: Diversificado
10. JORNADA	: Doble 7:00 a 12:15 y de 13:30 a 16.00 horas.
11. LUGAR	: Dirección Departamental de Educación Retalhuleu
12. NUMERO DE PERIODOS	: 03 por semana
13. DURACION DE CADA PERIODO:	35 minutos

El presente curso está enfocado hacia la mercadotecnia siendo esta área de aprendizaje, donde el estudiante aprenderá a desarrollar habilidades básicas para el diseño y promoción de un producto especialmente de la demanda. Siendo su principal objetivo la publicidad de la imagen de la empresa y está dirigida al consumidor.

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá desarrollado los procesos intelectuales que les permitan

01. IDENTIFICAR las técnicas utilizadas para la comercialización y distribución de un producto o un servicio.

02. PLANIFICAR los servicios para favorecer el desarrollo adecuado del producto.

Dominio Psicomotriz: al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en:

01. DESARROLLAR diferentes técnicas de mercadeo para investigar el comportamiento de los consumidores

02. INNOVAR los productos de manera que influya en la duración de los artículos en el mercado.

Dominio Afectivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá interiorizado los valores que le permitan

01. PROPONER diferentes estrategias para que el precio del producto sea acorde a producción y competencia.

02. VALORAR la importancia de una buena campaña publicitaria.

IV. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA	SER SOCIAL	SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD
-------------	-------------------	------------------------------------

OBJETIVO GENERAL: Desarrollar habilidades para utilizar la mercadotecnia en función del crecimiento empresarial turístico.

VI. TABLA DE OBJETIVOS—CONTENIDOS POR GRADO

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<ol style="list-style-type: none"> 1. DESARROLLAR mensajes tanto escritos como orales con facilidad de comprensión. 2. PONER en práctica los elementos de la comunicación. 3. VALORAR la importancia de una buena comunicación. <ol style="list-style-type: none"> 1. EMPLEAR acertadamente terminología utilizada en mercadotecnia. 2. UTILIZAR la mercadotecnia para aumentar las ventas. 3. ESTABLECER necesidades y deseos que influyen en el comportamiento para que deseen adquirir los bienes. 	<p>BIMESTRE I</p> <p>UNIDAD I</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Comunicación 1.2 Emisión 1.3 Recepción 1.4 Importancia de darse a entender 1.5 Qué es un mensaje <p>BIMESTRE II</p> <p>Unidad II</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Conceptos fundamentales de mercadotecnia 2.2 Filosofía de dirección de mercado 2.3 Mezcla de mercadotecnia 2.4 Retos de mercadotecnia 2.5 Necesidad-deseos-demanda

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>1. IDENTIFICAR los beneficios de importación y exportación de los productos.</p> <p>2. IDENTIFICAR la diferencia existente en los tipos de mercado.</p> <p>3. VALORAR las técnicas utilizadas para la comercialización</p> <p>01. IDENTIFICAR y utilizar los conceptos de producción.</p> <p>02. CREAR bienes y servicios utilizando los diferentes factores de la producción.</p> <p>03. INVESTIGAR sobre el comportamiento social de los consumidores.</p>	<p>BIMESTRE III</p> <p>UNIDAD III</p> <p>3. Comercialización</p> <p>3.1 Mercado</p> <p>3.2 Comercio</p> <p>3.3 Mercado estratégico – inversión</p> <p>3.4 Comercio internacional</p> <p>3.4.1 Importación</p> <p>3.4. 2 Exportación</p> <p>3.4.3 Divisas</p> <p>3.4.4 Control de proceso</p> <p>3.5 Certificación</p> <p>3.6 Correo electrónico</p> <p>UNIDAD IV</p> <p>4. Producción</p> <p>Concepto de producción</p> <p>Concepto de producto</p> <p>Concepto de venta</p> <p>Concepto de mercadotecnia Social</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. ANALIZAR los aspectos de la inversión.</p> <p>02. MANEJAR los recursos disponibles en la empresa con eficiencia,</p> <p>03. VALORAR la importancia de la industria en la economía.</p> <p>01. UTILIZAR la planificación para el control de los costos.</p> <p>02. Aplicar sus conocimientos para una buena publicidad.</p> <p>03. ORGANIZAR equipos de mercadotecnia para garantizar que las ventas sean rentables.</p> <p>04. PARTICIPAR en una presentación de mercadeo</p>	<p>BIMESTRE IV</p> <p>UNIDAD V</p> <p>5. Gestión Autogestión Aplicación de recursos Industria</p> <p>UNIDAD VI</p> <p>6. Mercadotecnia y ventas 6.1 Organizar equipos 6.2 Crear un producto 6.3 Tipo de anuncios 6.4 Control de costos 6.5 Planificación y operación 6.6 Hacer una presentación.</p>

VII. BIBLIOGRAFIA

01. Enciclopedia de Management. Océano Grupo Editorial. Impreso España S.A.
02. J. Tomas, Russell. Kleppne. Publicidad. D. R. Tearson Educación de México S.A. de C.V. Cuarta Edición. 2001.
03. Microsoft ® Encarta ® 2006. © 1993-2005 Microsoft Corporation.
04. Reyes Ponce, Agustín. Administración de Empresas Teoría y Práctica. Larios S.A. México Distrito Federal 1980.

GUIA CURRICULAR: CURSO DE ETIQUETA Y PROTOCOLO PARA SEXTO BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA Y RESTAURANTES, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU.

I. IDENTIFICACIÓN

- | | |
|-------------------------------|---|
| 01. ASIGNATURA | : Etiqueta y Protocolo |
| 02. GRADO | : Sexto Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes. |
| 03. NIVEL | : Medio |
| 04. CICLO | : Diversificado |
| 05. JORNADA | : Doble de 7:00 a 12:15 y 13:30 a 16:00 horas |
| 06. NÚMERO DE PERIODOS | : 03 por semana |
| 07. DURACIÓN DE CADA PERIODO: | 35 minutos |

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ASIGNATURA

El curso de Etiqueta y Protocolo, se dirige a los estudiantes para que de el obtengan aprendizajes útiles para que conozcan y puedan manejar las reglas de etiqueta y protocolo básicas, y le permitan desempeñarse adecuadamente en actos oficiales y sociales. Así también saber organizar en las instituciones donde laboren todo tipo de actividades dentro de las normas protocolarias.

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá desarrollado los procesos intelectuales que les permitan

01. IDENTIFICAR las diferentes formas de presentación que marca la etiqueta.
02. TENER los conocimientos fundamentales sobre las reglas de protocolo según el acontecimiento donde se desenvuelva.

Dominio Psicomotriz: al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en:

01. APLICAR las diferentes formas de presentación que se realizan en la etiqueta.
02. APLICAR las reglas del protocolo según el evento.

Dominio Afectivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en

01. ORGANIZAR todo tipo de actividades dentro de las normas protocolarias.
02. PROMOVER el conocimiento de las reglas de etiqueta y protocolo.

IV. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA	SER SOCIAL	SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD
-------------	-------------------	------------------------------------

V. OBJETIVO GENERAL: **Desempeñar adecuadamente las reglas de Etiqueta y Protocolo en todos los actos sociales y oficiales .**

VI. TABLA DE OBJETIVOS—CONTENIDOS POR GRADO

OBJETIVOS	CONTENIDOS
01. IDENTIFICAR las diferentes formas de presentación que se realizan en la etiqueta.	I BIMESTRE I UNIDAD 1. Fundamentos de Etiqueta 1.1 Historia de la etiqueta 1.2 Formas de presentación 1.3 Etiqueta cotidiana 1.4 Buenas maneras en toda ocasión 1.5 posturas y gestos II UNIDAD 2. Protocolo 2.1 Historia del protocolo 2.1.1 Definición del protocolo 2.1.2 Reglas del protocolo 2.2 Tratamiento y formas de saludar 2.3 precedencia 2.4 anfitrión de éxito 2.5 Decálogo del buen anfitrión 2.6 Otras presentaciones del protocolo 2.7 Los auténticos trajes de etiqueta (hombres y mujeres) 2.8 Organización de reuniones y recepciones 2.9 Atención a invitados
02. APLICAR las diferentes formas de presentación y buenas maneras en toda ocasión.	
03. VALORAR la importancia de la práctica de buenas posturas y gestos en toda ocasión.	
01. TENER amplio conocimiento de las normas de protocolo en el ámbito social y cultural.	
02. APLICAR las normas de protocolo en el ambiente en el que se desenvuelve y en ceremonias especiales.	
03. PRACTICAR la buena atención a invitados en reuniones y recepciones	

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. DESCRIBIR las reglas generales del buen vestir.</p> <p>02. APLICAR buenos modales en el trabajo y poner en práctica las reglas generales del vestir.</p> <p>03. PRACTICAR las reglas generales del vestir.</p> <p>04.- FOMENTAR los valores</p>	<p>II BIMESTRE</p> <p>III UNIDAD</p> <p>3. Los modales en el trabajo</p> <p>3.1 Imagen profesional</p> <p>3.2 indumentaria de presentación</p> <p>3.3 Reglas generales de vestir</p> <p>3.4 Grooming de presentación</p> <p>3.5 Dar y recibir ordenes</p> <p>3.6 prácticas prohibidas en el trabajo</p> <p>3.7 actitudes y valores</p>
<p>01. DEMOSTRAR aplicación de las reglas de etiqueta que se deben observar en la conversación.</p> <p>02. PRACTICAR las reglas de comunicación telefónica y lenguaje corporal.</p> <p>03. PROMOVER la aplicación de las reglas de etiqueta en la conversación.</p>	<p>IV UNIDAD</p> <p>4. Etiqueta en la conversación</p> <p>4.1 Concepto</p> <p>4.2 Hablar y escuchar</p> <p>4.3 Reglas que deben observarse en la conversación</p> <p>4.4 Murmuración</p> <p>4.5 Comunicación telefónica y sus reglas</p> <p>4.6 Lenguaje corporal</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. IDENTIFICAR las reglas de cortesía y comportamiento social.</p> <p>02. DEMOSTRAR en el ámbito social donde se desenvuelva las reglas de cortesía.</p> <p>03. VALORAR la importancia del arreglo Personal en le ámbito social.</p> <p>01. HABILIDAD para Identificar los tipos de montajes gráficos y de servicios que debe utilizar según el evento.</p> <p>02.PRACTICAR la técnica de montaje de mesas, utilizando adecuadamente todo el equipo.</p> <p>03.CLASIFICAR la loza y cristalería según la ocasión.</p> <p>03. UTILIZAR buenos modales para tomar los alimentos correctamente.</p>	<p>III BIMESTRE</p> <p>V UNIDAD</p> <p>5. Reglas de etiqueta y comportamiento social</p> <p>5.1 Reglas de cortesía</p> <p>5.2 Cortesía laboral</p> <p>5.3 Arreglo personal</p> <p>5.4 Comportamiento en la mesa</p> <p>VI UNIDAD</p> <p>6. Acontecimientos en la mesa</p> <p>6.1 Historia del comensal</p> <p>6.2 Clasificación de la cristalería</p> <p>6.3 Clasificación del plaqué</p> <p>6.4 Clasificación de la loza</p> <p>6.5 Diferentes tipos de montaje (gráficos)</p> <p>6.6 Diferentes tipos de montaje (servicios)</p> <p>6.7 Complementos del montaje</p> <p>6.8 Las horas de los diversos menús</p> <p>6.9 Distribución de mesas</p> <p>6.10 Modales en la mesa</p> <p>6.11 Uso de la servilleta</p> <p>6.12 Uso de cubiertos</p> <p>6.13 Técnicas especiales al comer</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. DESARROLLAR eficaz y Eficientemente un servicio especial dependiendo el tipo de evento.</p> <p>02. ORGANIZAR el servicio de buffet.</p> <p>03. ORGANIZAR fiestas con bebidas y reuniones tipo coctel.</p> <p>04. PARTICIPAR en lo seminarios programados sobre vinos y quesos.</p>	<p>IV BIMESTRE</p> <p>V II UNIDAD</p> <p>7. Servicios Especiales</p> <p>7.1 Atención de los anfitriones en una comida formal</p> <p>7.2 Como comportarse en la mesa</p> <p>7.3 Como arreglar la mesa</p> <p>7.4 Servicio de buffet</p> <p>7.5 Montaje de buffet</p> <p>7.6 Fiestas con bebidas</p> <p>7.7 Reuniones tipos coctel</p> <p>7.8 Arreglos para toda ocasión</p> <p>Seminario sobre vinos y quesos.</p>

II. BIBLIOGRAFÍA

01. Aquino Arenas, Regina Aurora. Libro de Etiqueta y Protocolo. Costa Sur, Centro de Capacitación. Guatemala. 2007

02. Instituto Nacional de Administración Pública. Guatemala 2002

*GUÍA CURRICULAR DEL CURSO DE INGLÉS TÉCNICO III
DE SEXTO BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA Y
RESTAURANTES, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU*

I. IDENTIFICACIÓN

01. ASIGNATURA	: Inglés Técnico III
02. GRADO	: Sexto Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes.
03. NIVEL	: Medio
04. CICLO	: Diversificado
05. JORNADA	: Doble de 7:00 a 12:15 y 13:30 a 16:00 horas
05. NÚMERO DE PERIODOS	: 04 por semana
06. DURACIÓN DE CADA PERIODO:	35 minutos

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ASIGNATURA

Este curso se presenta teórico práctico. Su propósito incrementar la capacidad de comprensión del Idioma Inglés, desarrollando la habilidad para buscar y procesar la información, disfrutando los procesos de lectura, escritura y conversación, para con ello obtener información de cualquier documento escrito, particularmente de aquellos que pertenecen al área de estudio de hotelería y restaurantes. Se pretende expresar con propiedad la terminología utilizada en los diferentes procesos del área de hotelería y restaurantes.

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: Al finalizar la carrera el estudiante habrá desarrollado los procesos intelectuales que le permitan:

1. DIFERENCIAR la terminología utilizada en los diferentes procesos de aprendizaje del idioma inglés.
2. TRADUCIR diferentes términos relacionados con el área técnica en forma oral y escrita.

Dominio Psicomotriz: Al finalizar la carrera el egresado habrá adquirido mayor destreza en:

1. ELABORAR listado de vocabulario y expresiones relativas al área hotelera y turística.
2. CLASIFICAR vocablos de presente a futuro.

Dominio Afectivo: Al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en:

1. EXPRESAR en forma oral los diferentes lugares de la comunidad.
2. PRESENTAR en forma oral las diferentes formas del verbo y expresiones diarias.

IV. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA	SER SOCIAL	SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD
-------------	-------------------	------------------------------------

OBJETIVO GENERAL: Utilizar vocabulario amplio, variado y estructura gramatical adecuada en el intercambio de información y conversaciones en idioma inglés.

III. TABLA DE OBJETIVOS –CONTENIDOS POR GRADO

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>The students will learn:</p> <p>01. DESCRIBE personalities, childhood and school days.</p> <p>02. DESCRIBE and comparing jobs</p> <p>03. DESCRIBE skills and abilities</p> <p>04. DESCRIBE cities and places</p> <p>05. GIVE a presentation</p> <p>06. DESCRIBE past events narrative a story</p> <p>07. DESCRIBE a dream</p>	<p>I BIMESTRE</p> <p>I UNIDAD</p> <p>1.1 Clauses with who, that, when adverbial clauses of time.</p> <p>1.2 Pronunciation emphatic stressed</p> <p>1.3 Personal qualities relationships</p> <p>1.4 Comparisons, adverbs of degrees</p> <p>1.5 Adjectives, pronunciation sentence stress</p> <p>1.6 Education skills</p> <p>1.7 Order of adjectives quantifiers with countable and uncountable nouns.</p> <p>1.8 Pronunciation reduce forms of there are/ there is cities, places, climate</p> <p>1.9 Questions with past tense and past progressive.</p> <p>1.10 Pronunciation reduced and Blended forms in with questions the media, news, stories, past events, drea</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>The students will learn:</p> <ul style="list-style-type: none"> 01. MAKE requests 02. ACEPTE / declining requests 03. LEAVE messages 04. ASK about preferences 05. DESCRIBE differences and similarities 06. TALK about customs give advice 07. DESCRIBE cities and places 08. ASK where to get something done 09. ASK for recommendations 	<p>II BIMESTRE II UNIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> 2.1 Requests with modals and 2.2 It clauses, indirect requests' 2.3 Pronunciations: blended consonant 2.4 Requests and messages 2.5 Would rather and prefer, quantifiers 2.6 pronunciation: intonation schools marriage, work, preferences 2.7 adverbial of purpose and reason clauses with when and if 2.8 pronunciation consonant clusters with /s/ 2.9 get and have and participles nouns with infinitives, clauses 2.10 Pronunciation consonant contrast, shopping, 2.11 services, recommendations

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>The students will learn:</p> <ul style="list-style-type: none"> 01. DESCRIBE homes and neighborhood 02. DESCRIBE problems making complaints 03. OFFER to fix something 04. TALK about historical events 05. GIVE opinions describing hypothetical situations 06. RENT an apartment 07. DESCRIBE problems 08. MAKE complaints offering to fix something 09. DESCRIBE how something works 10. DESCRIBE what something is used for the process. 	<p>III BIMESTRE</p> <p>III UNIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> 3.1 Prepositions and adverbs 3.2 Future with will, going to. 3.3 Future continuous, future perfect 3.4 Pronunciation syllable stressed History, biography 3.5 Conjunctions, adverbs and Prepositions, 3.6 Pronunciation Contrastive stress homes, Complaints. 3.7 If clauses and modals Phrases with gerunds. 3.8 Pronunciation plurals Social and environmental issues 3.9 Relative clauses 3.10The passive 3.11Pronunciation stressed in Compound nouns. 3.12Gadgets and appliances Inventions, processes

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>The students will learn:</p> <p>01. GIVE reasons</p> <p>02. DESCRIBE qualities for success Comparing ads</p> <p>03. DESCRIBE personalities</p> <p>04. DESCRIBE childhood and school days</p> <p>05. DESCRIBE and compared jobs skills and abilities</p> <p>06. DESCRIBE cities and places</p> <p>07. GIVE a class presentation</p>	<p>IV BIMESTRE</p> <p>IV UNIDAD</p> <p>4.1 Sentences with if clauses and Infinitives</p> <p>4.2 Pronunciation reduced forms</p> <p>4.3 clauses with who-that-when adverbial clauses of time</p> <p>4.4 pronunciation emphatic stressed</p> <p>4.5 personal qualities relationships comparisons</p> <p>4.6 adverbs of degree</p> <p>4.7 adjectives</p> <p>4.8 pronunciation emphatic order of adjectives qualifiers</p> <p>4.9 questions</p>

IV. BIBLIOGRAFÍA

6. Azar Betty Schramper .Basic English Grammar. Regents Prentice Hall The United Status of America. Second Edition,
1999
7. Flower, John. Stara Bulding your Vocabulary. Language Teaching Publications. England. First Edition, 1995.
8. Redman, Stuart. English Vocabulary in Use. Cambridge University Press. The United Kingdom. Third Edition, 1997
9. Hartmann, Pamela (&) Elaine Kira. A Reading Skills Book. Mc GrawHill Companies. Printed Mexico. Third Edition, 1996.
10. Dos Santos, Manuel. Super Goal. MC GrawHill Companies. Printed Singapore. First Edition, 2001.

***GUÍA CURRICULAR DEL CURSO DE COMPUTACIÓN III DE SEXTO BACHILLERATO EN TURISMO
Y PERITO EN HOTELERÍA Y RESTAURANTES, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU***

I. IDENTIFICACIÓN

01. ASIGNATURA	: Computación III
02. GRADO	: Sexto Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes.
03. NIVEL	: Medio
04. CICLO	: Diversificado
05. JORNADA	: Doble de 7:00 a 12:15 y 13:30 a 16:00 horas.
05. NÚMERO DE PERIODOS	: 04 por semana
06. DURACIÓN DE CADA PERIODO:	35 minutos

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ASIGNATURA

El curso pretende esencialmente, fundamentar los conocimientos en cuanto a los diversos aspectos y conceptos básicos de la informática con el manejo de paquetes de software en sus principales presentaciones, sobre todo en ambiente Windows de MS. Pretende lograr que el alumno describa y opere adecuadamente los diferentes dispositivos auxiliares del equipo de cómputo (Hardware) mediante el uso de programas adecuados (software). Con ello se utilizarán principios y conocimientos en el uso de “paquetes” de software para la preparación y presentación de diversos informes.

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá desarrollado los procesos intelectuales que les permitan

1. MANEJAR con pertinencia la terminología y aplicaciones propias de los programas de power point, Publisher, e Internet como elemento fundamental de los procesos de informática.
2. UTILIZAR correctamente los procesos de trabajo de Los programas vistos en el curso acceso otorgado en el plantel y adecuados a las necesidades tecnológicas contemporáneas.

Dominio Afectivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá interiorizado los valores que le permitan

1. ORGANIZAR los contenidos de estudios en carpetas y archivos.
2. DESARROLLAR experiencias significativas con el abordaje de problemas presentados en los estudios de casos,

Dominio Psicomotriz al finalizar la carrera, el egresado habrá interiorizado los valores que le permitan

1. ELABORAR archivos gráficos con los contenidos de las diferentes unidades del curso.
2. DEMOSTRAR capacidad para manejar los distintos programas electrónicamente.

IV. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA	SER SOCIAL	SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD
----------------	-------------------	---------------------------------------

V. Objetivo General: Operar apropiadamente la computadora con todos sus accesorios para efectos de estudio y práctica del curso.

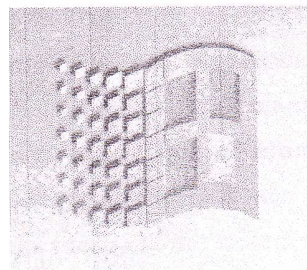
V. TABLA DE OBJETIVOS—CONTENIDOS POR GRADO

OBJETIVOS	CONTENIDO
<p>1. CREAR diapositivas par exposiciones de trabajo en equipo.</p> <p>2.APLICAR el rol de cada miembro en trabajos de grupo.</p> <p>3.PARTICIPAR en elaboración de proyectos cooperativos en forma ética.</p>	<p><u>Primer Bimestre</u></p> <p>1. Microsoft Office Power point.</p> <p>1.1 Definición de power point.</p> <p>1.2 Pasos para configurar página.</p> <p>1.3 Pasos para activar la opción encabezado y pie de página.</p> <p>1.4 Definición del menú formato.</p> <p>1.5 Pasos para aplicar diseño de diapositiva.</p> <p>1.6 Pasos para aplicar estilo de diapositiva.</p> <p>1.7 Pasos para aplicar fondo de diapositiva.</p> <p>1.8 Definición del menú presentación.</p> <p>1.9 Aplicación de cada submenú</p>
<p>1. PLANIFICAR presentaciones con diapositivas y películas, utilizando la tecnología.</p> <p>2.APLICAR en forma correcta de hipervínculo en los diferentes programas de computación.</p> <p>3.VALORAR los aportes a la actividad profesional en el uso de los recursos informáticos.</p>	<p>BIMESTRE II</p> <p>UNIDAD II</p> <p>2. Patrones</p> <p>2.1 Definición de patrones.</p> <p>2.2 Pasos para aplicar patrones de diapositiva.</p> <p>2.3 hipervínculo.</p> <p>2.4 Aplicación de hipervínculo</p> <p>2.5 Definición del menú insertar.</p> <p>2.5.1 diapositivas</p> <p>2.5.2 imagen</p> <p>2.5.3 diagramas</p> <p>2.5.4 películas y sonidos</p> <p>2.5.5 gráficos</p> <p>2.5.6 tablas</p>

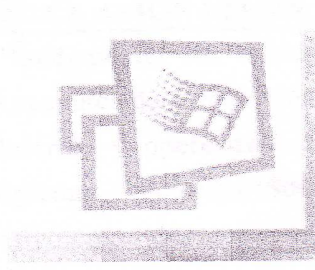
OBJETIVOS	CONTENIDOS
<ol style="list-style-type: none"> 1. IDENTIFICAR los menús y submenús del programa Microsoft Publisher. 2. DISEÑAR tarjetas de presentación de invitación, diplomas, pancartas, póster y configurarlos. 3. PRESENTAR los diseños de pancartas, Póster y tarjetas al final el curso. 	<p>Tercer Bimestre</p> <p>UNIDAD III</p> <p>3. Microsoft Office Publisher.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.1 Utilidad de Publisher. 3.2 Barras de herramientas. 3.3 Catálogos de Publisher. 3.4 Empezar a trabajar con el catalogo publicaciones para impresión. 3.5 Creación de publicaciones anuncios, calendarios (anual y mensual, pagina completa y tamaño billetera.) 3.6 Pasos para elaborar y configurar tarjeta de presentación. 3.7 Pasos para elaborar y configurar tarjeta de invitación. 3.8 Pasos para crear y configurar pancartas. 3.8 Pasos para crear y configurar póster. <p>BIMESTRE IV</p> <p>UNIDAD IV</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. IDENTIFICAR las diferentes funciones y múltiples fuentes de información a través de Internet. 2. APLICAR la tecnología en los trabajos de investigación. 3. DEMOSTRAR respeto hacia la propiedad intelectual, los derechos de producción y el uso leal de los materiales acogidos a la legislación, sobre derechos de autor. 	<ol style="list-style-type: none"> 4. Introducción a Internet <ol style="list-style-type: none"> 4.1 Ambientes virtuales de aprendizaje 4.2 Correo Electrónico 4.3 Páginas Web 4.4 Intranet 4.5 Videos 4.6 fotografías 4.7 Cañonera 4.8 Presentación con diapositivas

V. BIBLIOGRAFÍA

1. Consejo Editorial ENCICLOPEDIA DE LA COMPUTACIÓN (Multimedia) Editorial OCÉANO, España, 2000
2. Loerincs, Gabor ENCICLOPEDIA DE LA MICRO-COMPUTACIÓN Ediciones Euro México S.A. de C.V., México D.F. 2000
3. Pérez, Juan Arturo COMPUTACIÓN Editorial Texdigua, Colección Kamar, Guatemala, 1994.
4. Sistemas Multimedia de Operación.
5. Varios Autores MANEJO DE PAQUETES DE SOFTWARE Editorial de la Universidad Francisco Marroquín Programa FUSIC-ODEA, Facultad de Ingeniería en Sistemas Guatemala.



WINDOWS



WINDOWS 2000



WINDOWS Me

GUIA CURRICULAR: CURSO DE SEMINARIO PARA SEXTO BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA Y RESTAURANTES, DEPARTAMENTO DE RETALHULEU

I. IDENTIFICACIÓN

- | | |
|-------------------------------|---|
| 01. ASIGNATURA | : Seminario |
| 02. GRADO | : Sexto Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes. |
| 03. NIVEL | : Medio |
| 04. CICLO | : Diversificado |
| 05. JORNADA | : Doble de 7:00 a 12:15 y 13:30 a 16:00 horas |
| 06. NÚMERO DE PERIODOS | : 04 por semana |
| 07. DURACIÓN DE CADA PERIODO: | 35 minutos |

Este curso es muy importante por cuanto, introduce al estudiante en la función de investigación, de acuerdo con su nivel educativo, preparándolo para utilizar las técnicas de investigación, con base en la orientación del tema de estudios relativos a un problema socioeconómico local o nacional. Se pretende obtener un producto final grupal por parte de las y los seminaristas.

VII. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá desarrollado los procesos intelectuales que les permitan

01. DESCRIBIR las técnicas de investigación aplicadas a las ciencias sociales y fundamentos para los procesos de investigación documental dentro de la situación problemática social y económica de la nación.
02. OBTENER un producto final, grupal, respecto del tema de estudio.

Dominio Psicomotriz: al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en:

01. ELABORAR un informe final de la investigación grupal, realizada, del problema socioeconómico local o nacional, elegido por los seminaristas.
02. DESARROLLAR habilidades en técnicas y diseños de investigación.

Dominio Afectivo: al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en

01. OBTENER de todo el proceso investigativo aprendizajes que puedan ser utilizados en la vida cotidiana..
02. PROMOVER la participación en la resolución de problemas socioeconómicos locales o nacionales.

IV. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA	SER SOCIAL	SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD
-------------	-------------------	------------------------------------

V. Objetivo General: Aplicar un diseño de investigación tomando en cuenta todos sus componentes para crear teoría investigativa.

VI. TABLA DE OBJETIVOS—CONTENIDOS POR GRADO

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. IDENTIFICAR con propiedad los fundamentos conceptuales de las Técnicas de Investigación, mediante la elaboración de cuadros sinópticos.</p> <p>02. ELABORAR presupuesto y reglamento interno de seminario.</p> <p>01. PARTICIPAR mediante comentarios constructivistas, en las actividades propuestas para el desarrollo de los contenidos de clases.</p>	<p>PRIMER BIMESTRE</p> <p>Fundamentación Teórica</p> <p>1. Introducción al estudio del curso</p> <p>1.1. Características del Seminario (Normas parlamentarias)</p> <p>1.2. Tipos de Seminarios</p> <p>1.3. El Presupuesto y Reglamento Interno del Seminario</p> <p>2. El Conocimiento</p> <p>2.1. Definición y medios de adquisición</p> <p>2.2. Actitudes y valores para investigar</p> <p>2.3. Diferentes tipos de conocimiento</p> <p>3. El Método Científico</p> <p>3.1. Definición y Descripción</p> <p>3.2. El Método Científico y la Investigación</p> <p>3.3. Características de la investigación</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. IDENTIFICAR los diferentes tipos de investigación y los componentes fundamentales del diseño de un anteproyecto.</p> <p>02. DISEÑAR un anteproyecto de Investigación con sus componentes fundamentales.</p> <p>03. PARTICIPAR en la selección y diseño del anteproyecto de investigación.</p>	<p>SEGUNDO BIMESTRE</p> <p>Selección previa del problema (anteproyecto)</p> <p>4. El Método en la Investigación</p> <p>4.1. El Método Científico y el Método de la Investigación</p> <p>5. Tipos de Investigaciones</p> <p>5.1. Investigación por Observación y Descriptiva</p> <p>5.2. Investigación Ex post factum y Experimental</p> <p>5.3. Investigación Histórica y Documental</p> <p>2.4. Actitudes y valores para investigar</p> <p>2.5. Diferentes tipos de conocimiento</p> <p>6. Componentes fundamentales de la investigación (Diseño de Practic B. Scott)</p> <p>6.1. El Marco Conceptual</p> <p>6.1.1. Selección del Tema</p> <p>6.1.2. El problema de la Investigación</p> <p>6.1.3. Antecedentes del problema</p> <p>6.1.4. Justificación e Importancia de la Investigación</p> <p>6.1.5. Planteamiento del Problema</p> <p>6.1.6. Alcances y Límites</p>

OBJETIVOS	CONTENIDO
<p>1. IDENTIFICAR las diferentes fuentes de consulta para elaborar el marco teórico, de la investigación.</p> <p>2. DIFERENCIAR los elementos de marco metodológico y marco operativo de una investigación.</p> <p>3. DISEÑAR instrumentos para recopilar información del problema local o nacional, seleccionado.</p> <p>4. PARTICIPAR en la recopilación y procesamiento de datos de la investigación.</p>	<p>TERCER BIMESTRE</p> <p>Análisis Estructural de la Sociedad Guatemalteca</p> <p>6.2. El Marco Teórico</p> <p>6.2.1. Definición</p> <p>6.2.2. Componentes</p> <p>6.2.3. Funciones</p> <p>6.3. El Marco Metodológico</p> <p>6.3.1. Hipótesis, Tipos y su operacionalización</p> <p>6.3.2. Objetivos de la Investigación</p> <p>6.3.3. Variables. Definición Conceptual y Operacional</p> <p>6.3.4. Indicadores</p> <p>6.3.5. Población y Muestra</p> <p>6.3.6. Instrumentos</p> <p>6.3.7. Análisis estadístico</p> <p>6.4. El Marco Operativo</p> <p>6.4.1. Recopilación y Procesamiento de la Información</p> <p>6.4.2. Estudio Piloto</p> <p>6.4.3. Recursos</p> <p>6.4.4. Cronograma</p> <p>6.4.5. Bibliografía</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01. DESCRIBIR los métodos, técnicas e instrumentos utilizados en el trabajo de investigación realizado.</p> <p>02. RESOLVER la evaluación escrita, relacionada con el Trabajo de investigación.</p> <p>03. PRESENTAR el informe final de la investigación realizada.</p>	<p>CUARTO BIMESTRE</p> <p>Problemática Social Guatemalteca</p> <p>7. EVALUACIÓN DEL CURSO</p> <p>7.1. Entrega del Primer Proyecto de Investigación</p> <p>7.2. Entrega del Segundo Proyecto de Investigación</p> <p>7.3. Entrega del Informe Final de la Investigación</p> <p>7.4. Presentación del Informe Escrito de la Investigación.</p> <p>7.5. Evaluación Escrita.</p> <p>7.6. Presentación del Informe Escrito de la Investigación</p> <p>7.7. Entrega del documento paralelo de apoyo al curso</p> <p>7.8. Evaluación Escrita.</p>

VII. BIBLIOGRAFIA

04. Achaerandio, Luis P.J. Metodología de la Investigación. Editorial URL, Quetzaltenango, Guatemala. 1990.
05. Consejo Editorial. Enciclopedia General de la Educación. Editorial Océano, España 1988.
06. Consejo Editorial. Técnicas de Investigación en el Nivel Medio. Editora Educativa, Guatemala. 1990.
07. De Soto, Mirna. Metodología de la Investigación. Editorial USAC, Guatemala, 2000.
08. Nieves, Luis Francisco. Guía Metodológica del Seminario en la enseñanza media. Editorial Piedrasanta, Guatemala. 1989.
09. Schmelkes, Korina. Manual para la presentación de anteproyectos y tesis. Editorial Harla, México. D.F.

GUIA CURRICULAR DEL CURSO DE PRÁCTICA SUPERVISADA
PARA SEXTO BACHILLERATO EN TURISMO Y PERITO EN HOTELERIA Y RESTAURANTES,
DEPARTAMENTO DE RETALHULEU

I. IDENTIFICACION

01. ASIGNATURA	: Práctica Supervisada.
02. GRADO	: Sexto Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes.
03. NIVEL	: Medio.
04. CICLO	: Diversificado.
05. JORNADA	: Doble de 7:00 a 12:15 y 13:30 a 16:00 horas
06. LUGAR	: 4ª. Av. 6-43 zona 1 Retalhuleu.
07. NÚMERO DE PERIODOS	: 03 por semana
08. DURACION DE CADA PERIODO:	35 minutos

II. DESCRIPCION GENERAL DE LA ASIGNATURA

El curso de Práctica Supervisada es considerado como fundamental, en la formación académica del Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes, Ya que le permite de manera teórico-práctica desarrollar sus experiencias de aprendizaje de la carrera en forma gradual una empresa, para el desarrollo de sus habilidades técnico-administrativo de los servicios de turismo, hotelería y restaurantes.

El mismo está estructurado de la siguiente manera:

- a.) 100 horas de inducción a la práctica del área de turismo al final de quinto grado, mes de noviembre en agencia de operadores de turismo.
- b.) 100 horas de inducción a la práctica en el área de restaurantes al final de quinto grado, mes de diciembre
- c.) 200 horas de práctica supervisada en hotel que cuente con todos los servicios, al haber cerrado pensum a partir del mes de agosto.

III. PERFIL TERMINAL DEL EGRESADO DE LA ASIGNATURA

Dominio Cognoscitivo: Al finalizar la carrera, el egresado habrá desarrollado los procesos intelectuales que les permitan

1. DESARROLLAR con eficacia y eficiencia, los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridas para la aplicación de los conocimientos en cuanto a la Administración en general, Hotelera y servicios de Restaurantes.
2. ELABORAR modelos y proyectos de trabajo en donde se apliquen contenidos de la Administración Hotelera, de Servicios Turísticos y de Alimentación.

Dominio Psicomotriz: Al finalizar la carrera, el egresado habrá adquirido mayor destreza en :

01. DESARROLLAR competencias técnico administrativas en el ámbito turístico, hotelero y de restaurantes.
02. APLICAR capacidades adquiridas mediante los procesos de aprendizaje respecto a la carrera que culmina.

Dominio Afectivo: Al finalizar la carrera, el egresado habrá interiorizado los valores que le permitan

01. DEMOSTRAR los buenos modales y relaciones interpersonales en el trabaja en equipo.
02. ORGANIZAR todos los procesos que conforman la práctica supervisada para efecto del informe final de lo practicado.

IV. PERFIL DEL EDUCANDO POR GRADO EN LA ASIGNATURA

SER PERSONA	SER SOCIAL	SER ENTE DE CAMBIO EN SU COMUNIDAD
-------------	-------------------	---------------------------------------

V. OBJETIVO GENERAL: Aplicar los conocimientos adquiridos en el proceso de aprendizaje en el área práctica.

VI. TABLA DE OBJETIVOS—CONTENIDOS POR GRADO

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>1. IDENTIFICAR los principales factores y elementos que integran los contenidos de estudios de la unidad, relativos a la Introducción a los procesos Administrativos en una empresa oferente de servicios de área.</p> <p>2. REALIZAR la visita a las instituciones de interés para aplicar los procesos de la Práctica específica de la carrera.</p> <p>3. EVALUAR la importancia de la Administración hotelera en cuanto a sus principales características y la Comercialización de las zonas de interés.</p>	<p>1. Visita a los posibles centros de Practica</p> <p>2.1. Entrega de la Carta de Solicitud</p> <p>2.2. Procedimiento de Solicitud de Autorización.</p> <p>2.3. Primer informe de la institución de aceptación.</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01.PARTICIPAR de manera activa, en forma directa en la obtención de información inicial de la Institución de aplicación del Ejercicio de Práctica Supervisada.</p> <p>02.REALIZAR ejercicios mediante los cuales adquieran destreza en la aplicación de los instrumentos utilizados en el diagnóstico para recopilación de la información.</p> <p>03.DISEÑAR un informe escrito del diagnóstico realizado en la institución de aplicación de la práctica supervisada.</p>	<p>UNIDAD II : OBSERVACIÓN Y DIAGNÓSTICO</p> <p>2. Etapa y observación de la institución de aplicación</p> <p>2.1 Visita a los diferentes departamentos de la institución para registro de todas las actividades laborales de la empresa</p> <p>2.2 Inicio de la inserción del estudiante al área laboral.</p>

OBJETIVOS	CONTENIDOS
<p>01.PARTICIPAR de manera activa, en forma directa en los procesos de Auxiliatura y de información de la Institución de aplicación para el proyecto inicial y desarrollo</p> <p>02.REALIZAR ejercicios mediante los cuales adquieran destrezas en la aplicación de los instrumentos utilizados en las auxiliaturas y programación del proyecto inicial y desarrollo fina</p> <p>03.ELABORAR informe del proyecto, como requisito del curso.</p>	<p>UNIDAD III : POR ETAPAS DE AUXILIATURA Y PROGRAMACIÓN</p> <p>3.1. Actividades de la Etapa de Programación Técnica</p> <p>3.1.10. Ubicación en el área de trabajo</p> <p>3.1.11. Asistencia Técnica en la Institución de aplicación</p> <p>3.1.12. Programación de Actividades de Auxiliatura.</p> <p>3.1.13. Desarrollo de las Actividades laborales.</p> <p>4. PRESENTACIÓN DE TODO EL PROCESO DE LA PRÁCTICA SUPERVISADA.</p> <p>OBSERVACIÓN: La práctica de inducción en quinto grado implica desarrollar las 3 etapas descritas en los contenidos de este curso; presentando al final de asistencia y síntesis de lo actuado, con el aval del jefe de área. Igualmente lo que corresponde a sexto grado con la presentación del informe final descrito en el punto</p>

CAPÍTULO IV

EVALUACIÓN DEL PROYECTO

4.1 Evaluación del diagnóstico

En la evaluación del diagnóstico, se aplicó lista de cotejo, lo que permitió analizar la información obtenida a través de encuestas, a un 100% de supervisores, jefes de unidades, personal administrativo de la Dirección Departamental de Educación y alumnos de tercero Básico sector oficial del municipio de Retalhuleu.

4.2 Evaluación del Perfil

El perfil del proyecto, se evaluó a través de una lista de cotejo, (página 239) la cual arrojó que un 90% de encuestados, consideran que es necesaria la implementación de una carrera técnica con estas características, en la cual se tomaron criterios coherentes al proyecto, con base en los objetivos planteados, actividades planificadas, tiempo, recursos disponibles y costo del proyecto.

4.3 Evaluación de la Ejecución

En esta etapa se elaboró una evaluación de proceso,(página 240 y 231) para verificar el cumplimiento de las actividades programadas en el cronograma de actividades de la ejecución del proyecto. En la cual se constató en un 100% que todas las actividades programadas se realizaron en el tiempo establecido en el cronograma de actividades y recursos disponibles.

4.4 Evaluación Final

La evaluación final se realizó con la evaluación de impacto (página 242-243) dirigida a Supervisores, Jefes de Unidades de la Dirección Departamental de Educación de Retalhuleu y Directores del Nivel Medio del municipio de Retalhuleu, quienes en un 100% le dan aceptabilidad al proyecto.

Asimismo se aplicó una encuesta a estudiantes de tercero Básico, sector oficial del municipio de Retalhuleu, quienes en un 75% demostraron interés en estudiar dicha carrera.

CONCLUSIONES

1. El diseño del Pénsum de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes, resuelve una de las debilidades detectadas en la educación del Nivel Medio del departamento de Retalhuleu.
2. Se diseñó el Pénsum de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes.
3. Se diseñaron las guías curriculares no existentes, tres para cuarto grado, cuatro para quinto y cinco para sexto grado, para la nueva carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes.
4. Las guías curriculares de la carrera de Bachillerato en Turismo y Administración Hotelera se readecuaron para el Pénsum de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes.

RECOMENDACIONES

1. Que las autoridades de la Dirección Departamental de Educación de Retalhuleu, realicen gestiones para la implementación de la nueva carrera en establecimientos educativos del sector oficial.
2. Las autoridades de la Dirección Departamental de Educación de Retalhuleu, deben dar a conocer a los directores de los establecimientos educativos del Nivel Medio, del sector oficial y privado, el Pénsum de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes.
3. Que los establecimientos educativos del departamento de Retalhuleu, que implementen la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes, utilicen la bibliografía sugerida en las guías curriculares del Pénsum de la nueva carrera.
4. Que los supervisores del nivel medio, oficial y privado del departamento de Retalhuleu, den a conocer el Pénsum de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes.

BIBLIOGRAFÍA

1. Archivo Permanente Dirección Departamental de Educación.
2. Arizmendy Martínez, Aníbal. Legislación Básica Educativa 3ª. Edición Huehuetenango, Guatemala. 2005. Ediciones APC.
3. De la Mora, Oscar. Monografía de Retalhuleu.
4. Lineamientos de Política Educativa. Ministerio de Educación Guatemala agosto 2005.
5. Modernización del Nivel Central del Ministerio de Educación. Portal del MINEDUC
6. Política Nacional para el Desarrollo Turístico Sostenible de Guatemala 2004-2014.
7. Presupuesto Dirección Departamental de Educación. Unidad de Planificación Administrativa y Financiera –UPAF- 2007.

APÉNDICE

PLAN DE DIAGNÓSTICO DE LA DIRECCIÓN DEPARTAMENTAL DE EDUCACIÓN, RETALHULEU

a. Datos de identificación:

Institución: Dirección Departamental de Educación

Ubicación: 4ª. Avenida 6-43 zona 1, Retalhuleu.

Ejecutora del diagnóstico: Regina Aurora Aquino Arenas

Carné: 47968

Tiempo de trabajo: Del 06 de marzo al 27 de abril de 2007.
de 08:00 a 16:30 horas.

b. Objetivo general: Identificar las necesidades y problemas que inciden en el proceso administrativo y educativo de la Dirección Departamental de Educación.

c. Objetivos específicos:

1. Recabar información esencial para el diseño del diagnóstico institucional.
2. Priorizar las necesidades de la institución.

d. Actividades a realizar:

- ✚ Asistir de martes a viernes a la Dirección Departamental de Educación
- ✚ Elaboración de instrumentos a utilizar.
- ✚ Guía de entrevista al personal administrativo de la institución.
- ✚ Análisis documental
- ✚ Análisis FODA.-

e. Cronograma del diagnóstico

FECHAS	marzo				abril				Observaciones
	1	2	3	4	1	2	3	4	
1. Diagnóstico									El informe de la etapa de diagnóstico se está entregando el 28 de abril del presente año, por acuerdo entre estudiante epepista y asesor de diagnóstico de la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Sección departamental de Retalhuleu.
1.1 Visita a la institución									
1.2 Presentación con las autoridades y empleados de la institución.									
1.3 Diseño de instrumentos									
1.4 Recopilación de información									
1.5 Procesamiento de datos									
1.6 Elaboración del informe final									

f. Recursos a utilizar

Materiales:

- * Guías de observación
- * Guías de entrevista
- * Encuesta
- * Hojas bond
- * Disket

Equipo

- * Computadora
- * Impresora

Institucional:

Unidad de Desarrollo Educativo, Dirección Departamental de Educación, Retalhuleu.



Universidad de San Carlos
De Guatemala

ESTIMADO SUPERVISOR (A)

Como estudiante de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Universidad de San Carlos de Guatemala sección Retalhuleu, solicito su apoyo en la presente encuesta; la cual tiene como objetivo recabar información respecto de Las necesidades y/o debilidades en relación a las carreras de nivel medio, para el trabajo del Ejercicio Profesional Supervisado que actualmente realizo.

INSTRUCCIONES: Sirva contestar las preguntas que a continuación se le presentan.

Sexo: ____ Grado Académico _____

Sector que atiende; _____

Tiempo de ser supervisor (a): _____

1. ¿Qué niveles educativos le corresponden a su distrito escolar

2. ¿conoce usted las políticas institucionales actuales?

a) si

b) no

¿Por qué? _____

3. ¿Considera que son suficientes los centros educativos de nivel medio en Retalhuleu?

a) si

b) no

¿Por qué? _____

4. ¿Existe diversidad de carreras en los centros educativos de Nivel Medio, Oficiales y Privados de Retalhuleu?

a) si

b) no

¿Por qué? _____

5. ¿Cree usted, que es necesario ampliar las carreras del Nivel Medio en Retalhuleu?

a) Si

b) No

¿Por qué? _____

6. ¿Cree usted, que Retalhuleu está preparado a nivel educación para enfrentar el reto de potencia turística?

a) Si

b) No

¿Por qué? _____

7. ¿Considera usted, que hay diversidad de carreras turísticas en los centros educativos del Nivel Medio en Retalhuleu?

a) Si

b) No

¿Por qué? _____

8. ¿Cree usted, que con la diversificación de carreras turísticas, se beneficiará la demanda laboral local?

a) Si

b) No

¿Por qué? _____

9. ¿Considera usted, que es necesario crear carreras con enfoque turístico?

a) Si

b) No

¿Por qué? _____

10. ¿Considera usted que los alumnos pueden elegir que carrera turística estudiar en Retalhuleu ?

a) Si

b) No

¿Por qué? _____

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN



Universidad de San Carlos
De Guatemala

GUÍA PARA EL DIAGNÓSTICO INSTITUCIONAL

Jefes de Unidades.

Con el objeto de reunir información para realizar el Diagnóstico Institucional, se le solicita responder las siguientes preguntas. Gracias por su colaboración.

1. Escriba el nombre de 3 carreras del ciclo diversificado que ofrecen los establecimientos educativos en Retalhuleu:

2. Escriba el nombre de 3 establecimientos educativos oficiales que ofrezcan carreras con enfoque turístico

3. Escriba el nombre de 3 establecimientos educativos privados que ofrezcan carreras con enfoque turístico:

4. Escriba el nombre de 3 carreras turísticas que se impartan en Retalhuleu.

5. Escriba 3 fortalezas de los establecimientos educativos que imparten carreras turísticas en Retalhuleu:

6. Escriba 3 debilidades de los establecimientos educativos que imparten carreras turísticas en Retalhuleu:

7. Escriba 3 razones por los cuales considera usted que es necesario crear carreras con enfoque turístico:

8. Escriba 3 áreas en donde a la Dirección Departamental de Educación le falta proyectarse al aspecto turístico:

9. De acuerdo con su criterio escriba 3 áreas en las cuales la Dirección Departamental de Educación, necesita fortalecer el aspecto turístico:

10. Enumere 3 beneficios para el departamento de Retalhuleu, al crear diversidad de carreras turísticas:

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN



Universidad de San Carlos
De Guatemala

LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA Y ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA

Ejercicio Profesional Supervisado Dirección Departamental de Educación
Retalhuleu.

Respetado personal administrativo,

Con el objetivo de obtener información para realizar el diagnóstico se le solicita responder las siguientes preguntas. Gracias por su colaboración.

Objetivo: Identificar las debilidades y fortalezas de la institución, con el fin de contribuir a su fortalecimiento y solución de problemas.

1. Escriba tres aspectos por los cuales usted se siente satisfecho de laborar en esta institución.

2. Escriba tres necesidades que usted haya observado que existe en la Dirección Departamental de Educación.

3. Escriba tres fortalezas de la Dirección Departamental de Educación que usted considere, a través de las cuales se ha proyectado a la comunidad educativa.

4. Escriba las actividades más relevantes que realiza su unidad.

5. Escriba tres aspectos positivos por los cuales esta institución ha sobresalido en el proceso administrativo.

6. Escriba tres razones por las cuales considere usted que son requeridos los servicios que ofrece esta institución.

7. Escriba tres aspectos positivos que la comunidad de Retalhuleu ha visto en esta institución.

8. Escriba tres áreas en donde a la Dirección Departamental de Educación le falta proyectarse a la comunidad.

9. Escriba tres nombres de personas que colaboran con esta institución.

10. De acuerdo con su criterio escriba tres áreas en las cuales la institución necesita crecer.

MATRIZ FODA

<p>FORTALEZAS (Aspectos internos)</p>	<p>OPORTUNIDADES (Aspectos externos)</p>
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Conocimiento de Políticas educativas ✚ Capacidad de trabajo de Directora Departamental. ✚ Personal Administrativo Profesional. ✚ Trabajar bajo normas de ISO 9001. ✚ Existe comunicación y coordinación ✚ Trabajo en equipo ✚ Existe buen servicio a la comunidad educativa ✚ Oficinas amplias y ventiladas 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Apoyo del MINEDUC. ✚ Profesionalización. ✚ Apoyo de Embajada de Japón ✚ Apoyo Despacho Ministerial ✚ Apoyo de Concejo de Desarrollo ✚ Apoyo de Grupo Gestor ✚ Apoyo del proceso de ISO 9001
<p>DEBILIDADES (Aspectos internos)</p>	<p>AMENAZAS (Aspectos externos)</p>
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Falta de Centros educativos de Nivel Medio. ✚ Falta de diversidad de Carreras. ✚ Falta de apoyo a la educación en Turismo. ✚ Insuficiencia en la diversidad de carreras de turismo en el sector privado. ✚ Carencia de carreras turísticas en el sector Oficial de Nivel Medio ✚ Deficiente educación en sector turístico ✚ Insuficiente mobiliario y equipo. ✚ Carencia de Planta telefónica. ✚ Deficiente Agua Potable 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Migración de estudiantes a otros departamentos. ✚ No estudian por vocación. ✚ Pérdida de valores por lo nuestro ✚ Falta de apoyo en el sector turismo ✚ Desactualización del sector Educación con las necesidades turísticas de la región. ✚ Personal no actualizado en el área de turismo. ✚ Deterioro de documentos de archivo. ✚ Pérdida de tiempo en transmisión de información. ✚ Contaminación del ambiente.

I. SECTOR COMUNIDAD

1. ÁREA GEOGRÁFICA

El municipio de Retalhuleu, está situado a una altura de 239.39 Mts. sobre el nivel del mar. Limita al norte con los municipios de San Felipe, San Sebastián, Nuevo San Carlos, El Asintal y Coatepeque y Génova del departamento de Quetzaltenango. Al sur con el municipio de Champerico y el Océano Pacífico, al oeste con el municipio de Ocos, San Marcos, al este con Santa Cruz Mulúa y San Andrés Villa Seca, Retalhuleu.

Este municipio, está dividido en catorce aldeas, veinticuatro caseríos, seis zonas, cada una con sus colonias. La extensión territorial del municipio de Retalhuleu es de 796 kilómetros cuadrados, su clima es cálido, con un promedio de temperatura de 32 grados centígrados.

El recurso natural de mayor empleo y explotación en esta zona es la tierra, por la fertilidad de su suelo. Este municipio posee gran potencial económico, cuyos principales sectores son: la agricultura, la ganadería y la artesanía, sus principales cultivos son el arroz, el cacao, caña de azúcar, maíz y café.

Los ríos más importantes son el Samalá, Sis, Ocosito, Nil, el Bolas, que atraviesa la ciudad de Retalhuleu, el río Xulá, Tzununá y río Ixpat. (3:41)

2. ÁREA HISTÓRICA

El nombre de Retalhuleu, proviene de las voces kichés Retal y Huleu, que significa señal de hoyos en la tierra.

El municipio recibió la categoría de Villa el 12 de noviembre de 1825, por decreto de la Asamblea Nacional Constituyente y la categoría de ciudad por Acuerdo Gubernativo del 15 de octubre de 1892, en donde se le reconoce como cabecera del departamento. A esta cabecera departamental se le ha denominado con varios nombres por las características especiales que posee, entre los nombres que sobresalen son: Perla del Pacífico, Tierra de Promisión, Capital del Mundo y Ciudad de las Palmeras.

El libro de nacimientos que figura en el Registro Civil del municipio de Retalhuleu, fue abierto el día sábado 15 de septiembre de 1877. Lo autorizó el Alcalde Municipal Severo Marroquín y lo firmó como secretario Leonte Herrarte. El primer empadronado oficialmente en el departamento de Retalhuleu fue Cornelio de Jesús, hijo natural de Melicia Aguilar, el día miércoles 19 de septiembre de 1877. El libro de defunciones se abrió el mismo día, con la misma autorización, firma y sello y la primera defunción registrada fue la de Toribio Aguilar, hijo natural de Leona Aguilar, quien falleció en forma violenta.

En el municipio de Retalhuleu se han destacados varios personajes como : Tirso Manuel Córdova, Ramón Serra, Eduardo Orellana Matta.

Entre los sucesos históricos más importantes, se pueden mencionar que en el año 1912 durante el gobierno del Coronel Jorge Ubico y la dirección del ingeniero Luis Niquet, con la colaboración de los señores Domingo Alejos, Manuel Quiñónez Alejos.

El Alcalde Eduardo Pérez Figueroa, quienes participaron activamente en la siembra en la calzada 500 palmeras reales, en los meses de febrero y marzo y de ahí viene el nombre de Calzada las Palmas; en 1915 se celebró la primera Feria de Concepción, en 1959 la creación del escudo de Retalhuleu.

Los lugares de orgullo local con que cuenta el municipio de Retalhuleu son: El Palacio Departamental, Iglesia San Antonio de Padua, el Complejo Deportivo, el Río Ocosito. (3:47)

3. Área Política

En el municipio de Retalhuleu, cabecera del departamento del mismo nombre está el Gobernador, quien es el representante del presidente de la República.

El gobierno local del municipio de Retalhuleu está integrado por el Concejo Municipal, que preside el Alcalde Municipal, quien es electo por el pueblo.

La ciudad de Retalhuleu está dividida en 6 zonas, cada una con varias colonias.

Su jurisdicción municipal está clasificada con categoría de ciudad, la cabecera municipal es Retalhuleu y cuenta con 35 caseríos, 60 fincas, 72 haciendas, 9 parcelamientos, tres aldeas, dos microparciamientos, cuatro labores, y la ciudad conformada por el casco urbano, que está dividido en 6 zonas. (3:2)

4. ÁREA SOCIAL

La población urbana del municipio de Retalhuleu, se dedica al comercio, pequeñas empresas, pequeñas fábricas de block, talleres de mecánica, carpintería, peluquerías, etc. En el área rural, la población se dedica a la agricultura y la distribución de los productos se realiza en los mercados y algunos productos que son de exportación.

En el municipio de Retalhuleu, hay centros educativos oficiales y privados.

En la ciudad de Retalhuleu, área urbana se encuentran los siguientes establecimientos educativos

Oficiales

Escuela Rubén Villagrán Paúl

Escuela Soledad Ayau

Escuela Dinamarca

Escuela de Aplicación

Escuela Monterrey

Instituto Experimental Carlos Manuel Arana Osorio

Instituto Normal Mixto Carlos Dubón

Instituto Diversificado con Orientación en Computación

Instituto Técnico Industrial

Privados:

Colegio Mixto Retalhuleu

Colegio Centroamericano

Colegio Bilingüe Paraíso

Colegio Liceo Retalteco

Colegio Monterrey

Colegio Nuevos Horizontes
Colegio Nueva Guatemala
Colegio La Paz
Colegio Lisbi
Colegio Mario Monteforte
Colegio Galileo
Colegio Albert Einstein
Colegio Costa Sur
Colegio Desarrollo Integrador
Colegio Lavagnino
Instituto Privado de Educación Media
Colegio Juan Pablo II
Colegio Isidro Taracena
Colegio Santa María (3:34)

Agencias sociales de salud y otras

En la ciudad de Retalhuleu, se cuenta con un Centro de Salud, el cual es insuficiente para atender a la población demandante, según información obtenida de la Dirección General de Salud, se ha dado prioridad a la medicina curativa y no a la preventiva. Los servicios que el Centro de salud presta están clasificados en programas de consulta general, materna, infantil, saneamiento ambiental, salud comunal y epidemiología

Se cuenta también con un Hospital Nacional nuevo y moderno, Instituto Guatemalteco de Seguridad Social –IGSS- APROFAM, varios hospitales y Centros Médicos privados, CECYPSA es una institución que cuenta con una clínica de Medicina Natural y Clínica Odontología para toda clase de personas, especialmente para las personas de escasos recursos económicos que requieran de sus servicios.

Vivienda

La vivienda, además de ser una de las necesidades básicas del ser humano, es un derecho constitucional, por lo que el Estado debe velar por la satisfacción de la vivienda para la población sin distinción alguna.

Las viviendas están clasificadas en cuatro categorías, según el Instituto Nacional de Estadística –INE- de 6,437 familias, el 14% son de primera, EL 16% DE SEGUNDA, EL 30% de tercera y el 40% de cuarta.

Centros de Recreación

En el municipio de Retalhuleu, los centros recreativos, son insuficientes para la población demandante.

El municipio de Retalhuleu cuenta con algunos centros de recreación entre los cuales podemos mencionar: el complejo deportivo, parque la Independencia, parque del Trabajo, Río Ocosito.

Transporte

En la Terminal de buses, que se encuentra ubicada al lado sur del municipio, contiguo al mercado más grande, se ve la fluctuación de vehículos de todo tipo como: buses, microbuses, camionetillas, taxis, pick ups y camiones de diferentes municipios ubicada al lado norte del municipio, que se considera como punto de partida para transportar productos y personas a otros municipios y departamentos.

Comunicaciones

El municipio de Retalhuleu cuenta con excelentes servicios de comunicación como: Correos, que se encuentra a un costado de la Municipalidad, además de Correos existen empresas privadas como King Express, , hay también 3,070 líneas telefónicas instaladas de TELGUA en el casco urbano, dos canales locales de televisión, y varias emisoras de radio.

Grupos Religiosos

Los grupos religiosos existentes en esta zona son:

- Católicos
- Mormones
- Evangélicos
- Testigos de Jehová

Clubes o Asociaciones Sociales

Club de Leones

Damas Rotarias

Asociación de Ganaderos –AGSOGUA-

Alcohólicos Anónimos.

Composición Étnica

En el municipio de Retalhuleu se encuentran cuatro grupos étnicos que se dispersan en las diferentes comunidades, los cuales son: Ixil, Mam, Kiché y ladino. (3:38)

Principales del sector	Problemas	Factores que originan los problemas	Solución que requieren lo problemas
1. Institutos de Nivel Medio.		1. Carencia de centros Educativos oficiales del nivel medio.	1. Gestiones para la creación de centros educativos oficiales de nivel medio.

II. SECTOR INSTITUCIÓN

1. Localización Geográfica

La Dirección Departamental de Educación se encuentra ubicada en la 4ª Avenida 6-43 zona 1, Retalhuleu.

2. Localización Administrativa

La Dirección Departamental de Educación, es una institución de servicios técnico Administrativos encargada de planificar, dirigir, conducir y ejecutar acciones Educativas a cargo de la Dirección Departamental y depende directamente del despacho Ministerial en función.

3. Historia de la Institución

La Dirección Departamental de Educación fue creada según Acuerdo Gubernamental número 165-96 de fecha 21 de mayo de 1996, firmó don Luis Alberto Flores Asturias Vicepresidente de la República, bajo la rectoría y autoridad Superior del Ministro de Educación. Encargada de planificar, dirigir, conducir y ejecutar acciones educativas a cargo del Director Departamental y depende directamente del despacho Ministerial en función, el primer Director Departamental fue el Licenciado Rudy Allan Morán.

Las funciones de la Dirección Departamental de Educación, según el artículo 2º., son planificar acciones educativas en el ámbito de su jurisdicción en función de las necesidades locales. (2:71)

El proceso de modernización del Ministerio de Educación se dio a principios del año 2004 con el objeto de hacer efectiva la entrega de servicio educativo, este proceso tiene su base legal en la Constitución Política de la República, Artículo No. 76 basados en los compromisos adquiridos por los Acuerdos de Paz, en donde establece mejorar, fortalecer, modernizar y reformar el sistema educativo.

La base legal del cambio lo establece el Congreso de la República en la ley del Organismo Ejecutivo, decreto 114-97” en cada Ministerio deben reunirse todas las unidades de gestión administrativa de la administración general. (7:9)

Requisitos para el puesto de Director Departamental de Educación, según artículo 3º.

- ❖ Título universitario, experiencia mínima de 5 años, que incluya aspectos administrativos y de supervisión de personal.
- ❖ Conocimiento del Sistema Educativo Nacional, su problemática y ser residente del departamento de Retalhuleu. (2:72)

4. Edificio

La Dirección Departamental de Educación, tiene un área construida de 17.20 metros de ancho y 39.80 de largo lo cual hace un total de 694.56 metros cuadrados.

Está dividida en 15 ambientes, cada ambiente con suficiente iluminación y ventilación, los cuales son utilizados para las diferentes áreas y talleres que se realizan en la institución.

5.

Dirección Departamental de Educación de Retalhuleu, cuenta con ambientes adecuados para cada departamento, baños en cada uno de ellos, amplio pasillo para circulación. En el despacho, se cuenta con mesa para sesiones, dos ingresos, buena iluminación natural y artificial, aire acondicionado en cada una de las oficinas.

1. Despacho Directora Departamental
2. Área Administrativa
3. Unidad de Planificación Económica
4. Control Académico
5. Unidad de Planificación y Administración Financiera
6. Unidad de Desarrollo Administrativo.
7. Jefatura de Educación Bilingüe intercultural
8. Unidad de Informática
9. Unidad de Desarrollo Educativo.
10. Unidad de Recursos Humanos.
11. Jurado Auxiliar Departamental de Oposición
12. Oficina de Servicio a la Comunidad
13. Auditoria Interna
14. Catalogación
15. Servicio Sanitario.

principales Problemas del sector	Factores que originan los problemas	Solución que requieren los problemas
1. Carreras Turísticas	1. Falta de apoyo en la diversidad de carreras Turísticas.	1. Construir un edificio para centros educativos de carreras turísticas. 2. Diseño de nuevas carreras.
2. Insalubridad	1. Insuficiente agua para los servicios sanitarios.	1. Instalación de un rotoplast o un cisterna.
3. Línea telefónica	1. Insuficientes líneas Telefónicas.	1. Instalación de planta Telefónica.

III. SECTOR FINANZAS

Ejecución Analítica del Presupuesto por tipo de Gasto
Ejercicio 2007 Entidad: 008-311-000 Dirección Departamental de Educación

		Programa	Asignado	Vigente
	01	Actividades centrales		
005	000	Desarrollo Curricular y Capacitación Docente	658,208.00	658,208.00
007	000	Administración y Coordinación Educativa	2,427,242.00	2,429,242.00
	03	Actividades comunes a los programas 11 y 12		
001	000	Educación Estética	144,412.00	144,412.00
002	000	Jurado de Oposición	4,992.00	4,992.00
004	000	Educación Especial	149.404.00	190,965.00
	04	Actividades comunes a los programas 12,13,14		
003	000	Prevención del SIDA y drogadicción	00	00
	05	Actividades comunes a los programas 11/12/13/14		
001	000	Supervisión	832,427.00	917,427.00
002	000	Servicios de apoyo a la educación	1,082.427.00	1,167,427.00
	11	Educación Preprimaria		
001	000	Dirección y Coordinación	0.00	62,340.00
002	000	Educación Preescolar	25,000.00	87,340.00
001	000	Administración y docencia Urbana	9,071,066.00	9,071,066.00
	02	Preprimaria Bilingüe		
001		Administración y docencia Rural	9,494,366.00	9,556,706.00
	12	Educación Primaria		
001		Dirección y Coordinación	8,620,426.00	8,859,672.00
001	000	Administración y docencia Urbana	7,596,536.00	7,596,536.00
002	000	Administración y Docencia Rural	35,012,928.00	35,012,928.00
	02	Primaria Bilingüe		
001	000	Administración y Docencia Rural	993,070.00	993,070.00
	04	Primaria de Adultos	45,088,040.00	45,318,286.00
	13	Educación Básica		
001	000	Dirección y coordinación	1,231,861.00	1,193,276.00
002	000	Administración y Docencia	5,398,158.00	5,398,158.00
003	000	Telesecundaria	553,001.00	553,001.00
004	000	Subsidio a Institutos por cooperativa	10,296,660.00	10,258,075.00
	14	Educación Diversificada		
001	000	Dirección y Coordinación	153,982.00	182,026.00
002	000	Subsidio a Institutos por Cooperativa	357,142.00	385,186.00

	01	Formación de Maestros	1,662,645.00	1,750,395.00
	03	Formación de Peritos		
001	000	Formación de Peritos	1,956,620.00	1,956,620.00
	05	Formación Técnica Industrial		
001	000	• Formación Técnica Industrial	631,417.00	631,417.00
	06	Formación Tecnológica		
001	000	Formación Tecnológica	5,046,304.00	5,163,098.00
	15	Educación Extraescolar		
001	000	Dirección y Coordinación	0-00	272,234.00
002	000	Núcleo Fam. Educ.- NUFED-	0.00	452,506.00
	18	Educación Inicial		
001	000	Nivel Infantil y PAIN	00	62,340.00
Total Entidad 008-311-000			73,584.443.00	74,598,645.00

principales Problemas del sector	Factores que originan los problemas	Solución que requieren los problemas
1.Actualización docentes de Nivel Medio.	1. Escasos recursos Económicos. 2. No hay presupuesto Asignado para actualización de docentes del Nivel Medio.	1. Autogestión para programas de actualización a personal docente del Nivel Medio.

IV. SECTOR RECURSOS HUMANOS
Despacho Directora Departamental de Educación

	Nombre	Cargo	Horario
01.	Licda Azalia Trinidad Castillo de Fernández	Directora Departamental	8:00 a 16:30
02.	Elvia Antonia Cuxeva Reynoso	Asistente Direc Deptal	8:00 a 14:00
03.	Flor de María Contreras de Castillo	Secretaria Ejecutiva Despacho	8:00 a 16:30

Unidad de Planificación Económica

	Nombre	Cargo	Horario
01.	Licda.Elizabeth Carranza Umaña	Coordinadora de Proyectos	8:00 a 16:30

Control Académico

	Nombre	Cargo	Horario
01.	Julio César Herrera Roldán	Coordinador control Académico	8:00 a 12:30
02.	Juan Carlos Martínez Reyes	Encargado de control Académico	8:00 a 16:30

Unidad de Planificación y Administración Financiera

	Nombre	Cargo	Horario
01.	Dina Monterrosa	Coordinadora	8:00 a 16:30
02.	Linda Nohemì Rozzotto	Asistente	8:00 a 16:30
03.	Evelyn Alezano	Asistente	8:00 a 16:30
04.	Rosendo Escobar Pérez	Comisionado	8:00 a 14:00

Unidad de Desarrollo Administrativo

	Nombre	Cargo	Horario
01.	Lisbett Surama López Calvillo	Coordinadora	8:00 a 16:30
02.	Maria del Carmen Díaz de Solano	Asistente Profesional IV	8:00 a 16:30
03.	Beatriz Josefina Morales López	Asistente Profesional IV	8:00 a 16:30
04.	Mariana Georgina López Ziller	Oficinista IV	8:00 a 16:30
05.	Leda Yanin Gutiérrez Reyes	Inventarios	8:00 a 16:30

Educación Bilingüe Intercultural

	Nombre	Cargo	Horario
01.	Pedro Matul	Jefe Departamental	8:00 a 16:30

Unidad de Informática

	Nombre	Cargo	Horario
01.	Gilmer Salvador Castillo Sánchez	Coordinador	8:00 a 16:30
02.	Cristian Paúl del Águila Marroquín	Oficinista II	8:00 a 16:30

Unidad de Desarrollo Educativo

	Nombre	Cargo	Horario
01.	Eduardo Roberto Quiñónez G.	Coordinador	8:00 a 16:30
02.	Carmen Saturnina de León López	Asistente	8:00 a 16:30
03.	William Humberto Sánchez	Asistente	8:00 a 16:30
04.	Elizabeth de Orellana	Proyectos	8:00 a 16:30

Unidad de Recursos Humanos

	Nombre	Cargo	Horario
01.	Aurelio Esaù Ramírez Flores	Coordinador	8:00 a 16:30
02.	Mónica Lizeth Figueroa P.	Asistente I	8:00 a 16:30
03.	Judith Marroquín de Villagràn	Profesional II	8:00 a 16:30

Jurado Auxiliar Departamental de Oposición

	Nombre	Cargo	Horario
01.	Eufrosina Baltasara Solórzano de López	Representante MINEDUC	8:00 a 16:30
02.	zulma Azucena Macal	Asistente	8:00 a 16:30
03.	Ana Patricia Barrera Ocampo	Representante Preprimaria	8:00 a 16:30
04.	Clemencia Isabel Colomo	Representante Primaria	8:00 a 16:30

Oficina de Servicio a la Comunidad

	Nombre	Cargo	Horario
01.	Patricia Azucena Garcia de López	Coordinadora	8:00 a 16:30
02.	Laura Lisbett Garcia de Reyes	Secretaria Ejecutiva	8:00 a 16:30

Auditoria Interna

	Nombre	Cargo	Horario
01.	Walter Salguero Lima	Auditor	8:00 a 16:30

Catalogación

	Nombre	Cargo	Horario
01.	Ligia Consuelo Vásquez	Catalogadora	8:00 a 16:00

Usuarios

Actualmente la institución atiende aproximadamente, en todas las áreas en las que presta servicios, en su mayoría son personas de diferentes áreas y niveles que requieren trámites de expedientes de creación, ampliación, exámenes extraordinarios, becas, contratos y solicitud de plazas.(6:1-12)

principales Problemas del sector	Factores que originan los problemas	Solución que requieren los problemas
1. Personal presupuestado	1. Insuficiente presupuesto financiero.	1. Solicitar ampliación de presupuesto.

V. SECTOR CURRICULUM

1. Plan de estudios/ servicios

La Dirección Departamental de Educación, tiene a su cargo las diferentes supervisiones de los niveles educativos, preprimario, primario, nivel medio, sector oficial y privado así como academias de todo el departamento.

Programas especiales

Los programas especiales de la Dirección Departamental de Educación, son Educación Bilingüe, intercultural, VIH SIDA, capacitación a docentes y supervisores.

Actividades cocurriculares

- ❖ Deportivas
- ❖ Culturales

Tipos de acciones que realiza

- ❖ Administración educativa
- ❖ Coordinación de proyectos
- ❖ Contratación de personal en renglones 021 y 029
- ❖ Pago de becas
- ❖ Subsidio a institutos por cooperativa.

Procesos Educativos

Capacitaciones, modernización institucional, distribución de material didáctico, coordinación con entidades gubernamentales y no gubernamentales en apoyo a la educación

Horario institucional

En la Dirección Departamental de Educación, los horarios de trabajo son rígidos, el personal fijo que labora en la institución tiene un horario de 8:00 a 12:00 horas y de 14:00 a 16:30 horas.

En la Dirección Departamental de Educación, se planifica y coordina fechas, sedes y contenidos para capacitaciones así como distribución de material didáctico para los diferentes proyectos y programas. Siendo la Unidad de Desarrollo Educativo, la encargada de coordinar las actividades.

Métodos y técnicas

Procedimientos

La Dirección Departamental de Educación, es una institución gubernamental y cuenta con profesionales encargados de ejecutar cada una de las actividades, según lo establece el manual de funciones.

5. Evaluación

Los coordinadores de capacitación, son los encargados de evaluar a los participantes en las diferentes actividades planificadas.

Principales Problemas del sector	Factores que originan los problemas	Solución que requieren los problemas
1. Personal específico	1. No hay capacitadores fijos 2. No existe presupuesto para profesionales permanentes, presupuestados.	1. Contratar capacitadores. 2. Implementar presupuesto

VI. SECTOR ADMINISTRATIVO

1. Planeamiento

La Dirección Departamental de Educación cuenta con planeamiento a corto, mediano y largo plazo, clasificados según lineamientos del Despacho Ministerial. Capacitaciones a corto y mediano plazo.

Hospedaje y alimentación a personal en proceso de capacitación.

Entrega de material didáctico.

Las planificaciones existentes (capacitación a docentes en servicio, supervisores, información sobre trámite de títulos, evaluación diagnóstica, estadística) y administración en general de todo lo concerniente a educación.

La Dirección Departamental de Educación es una institución que ejecuta programas anuales con base a objetivos, políticas y metas establecidas por el Ministerio de Educación.

2. Organización

Despacho Directora Departamental de Educación
 Unidad de Planificación Económica
 Control Académico
 Unidad de Planificación y Administración Financiera
 Unidad de Desarrollo Administrativo.
 Educación Bilingüe intercultural
 Unidad de Informática
 Unidad de Desarrollo Educativo
 Unidad de Recursos Humanos
 Jurado Auxiliar Departamental de Oposición
 Oficina de Servicio a la Comunidad
 Auditoria Interna
 Catalogación

3. Coordinación

La comunicación se da por medio de oficios, circulares, resoluciones, vía telefónica, internet, el personal se reúne según lo requiere el proceso de ISO, con el objetivo de reprogramar las diferentes actividades y verificar los avances de certificación.

4. Control

Los libros que se utilizan en la administración de la Dirección Departamental de Educación son: libro de actas, de asistencia, de inventario, registro de visitantes

Conocimientos, control de recepción y entrega de documentos.

5. Supervisión

La oficina de recursos humanos, es la encargada de realizar la supervisión a todo el personal de la Dirección Departamental y se encuentra a cargo del Licenciado Aurelio Esaú Ramírez Flores

Principales problemas del sector	Factores que originan los problemas	Solución que requieren lo problemas
1. Planeamiento.	1. No existe monitoreo.	1. Verificación de cumplimiento de las actividades planificadas.

VII. SECTOR DE RELACIONES

1. Institución / usuarios

La atención al cliente es uno de los objetivos de la institución, así como eliminar las quejas y denuncias, brindando un mejor servicio y son atendidos por el personal administrativo de la Dirección Departamental de Educación, en forma amable, atenta y cordial.

2. Institución con otras instituciones

La Dirección Departamental de Educación, tiene estrecha relación con Gobernación Departamental, CONFEDÉ, Funcafé, Municipalidades, Grupo Gestor, Consejo de Desarrollo, Prensa radial, televisiva y escrita compartiendo actividades de información, planificación, ejecución y gestión. El apoyo técnico, es con DIGECADE y Despacho Ministerial.

3. Institución con la comunidad

Dirección Departamental de Educación se relaciona con padres de familia, cocodes, juntas escolares.

Principales Problemas del sector	Factores que originan los problemas	Solución que requieren los problemas
1. Cobertura. Proyección	1. No se relaciona con otras instituciones.	1. Relacionarse con distintas instituciones de la localidad en lo cultural y lo social.
2. Promoción.	1. No se cuenta con una planificación para la promoción de la institución.	1. Realizar un plan para Llevar a cabo la promoción de la institución.

SECTOR FILOSÓFICO, POLÍTICO, LEGAL

1. Filosofía de la institución

La institución cuenta con filosofía establecida por el Ministerio de Educación, se cuenta con una visión:

“Ciudadanos con carácter, capaces de aprender por si mismos, orgullosos de ser guatemaltecos, empeñados en conseguir su desarrollo integral, con principios, valores y convicciones que fundamentan su conducta...” (4:6)

Misión

Somos una institución evolutiva, organizada, eficiente y eficaz, generadora de oportunidades de enseñanza-aprendizaje, orientada a resultados, que aprovecha diligentemente las oportunidades que el siglo XXI le brinda y comprometida con una Guatemala mejor. (4.6)

Políticas

POLÍTICA DE CALIDAD

En el Ministerio de Educación estamos comprometidos con la satisfacción de los clientes; internos externos. Buscamos, constantemente, la excelencia en la gestión; administramos los recursos de forma eficaz, eficiente y transparente. Contribuimos al desarrollo de la sociedad formando ciudadanos con carácter capaces de aprender por si mismos y orgullosos de ser guatemaltecos.(4:7)

OBJETIVOS DE CALIDAD:

1. Mejorar la satisfacción del cliente
- 2.- Eficiencia en el cierre de quejas y denuncias
- 3.-Índice de nivel de servicio
- 4.- Lograr la Certificación ISO 9001: 2000 EN EL 2007

Metas: UNIDOS POR LA EDUCACIÓN

A pesar de los esfuerzos realizados por los guatemaltecos durante los últimos años en materia educativa, aun tenemos por delante grandes desafíos. Los integrantes de una tercera parte de nuestra población no sabe leer ni escribir. Medio millón de niños y jóvenes no asisten a la escuela, y no todos los que ingresan al primer grado terminan la primaria con éxito. Solo una cuarta parte de los jóvenes asisten a la secundaria y la mitad de los graduados no pueden continuar estudios universitarios porque no han adquirido los niveles requeridos.

Necesitamos más educación para vivir en armonía y para ser un país más próspero, con desarrollo humano. Necesitamos profesores más capacitados, buenos libros de texto, aulas adecuadas, alimentación para nuestros niños y niñas e innovaciones que nos permitan ser competitivos. Estamos promoviendo un nuevo sistema, con mayor calidad y pertinencia cultural. Deseamos llevar la educación a los centros rurales más pobres y lejanos. La tecnología en las aulas nos hará poderosos en un mundo globalizado. Nuestros niños y niñas desarrollarán una mejor capacidad de soñar.

Cambiar nuestro destino es una tarea común. Debemos ser solidarios, para ampliar la cobertura, lograr que la reforma educativa llegue a las aulas, convertir a la escuela en el centro de cada comunidad, hacer que nadie quede excluido de la primaria, buscar y fortalecer la identidad nacional. Las metas que nos hemos fijado para los próximos años son ambiciosas. Depende de todos alcanzarlas. Unidos podemos lograrlo.(4:8)f

METAS:

12. Primaria completa
 13. Cobertura universal de primaria
 14. Reforma Educativa en el aula
 15. Calidad Educativa
 16. La escuela es de la comunidad
 17. Participación
 18. Educación en un mundo competitivo
 19. Competitividad
 20. Orgulloso de ser guatemalteco
 21. Identidad
3. Aspectos legales
La Dirección Departamental cuenta con personería jurídica, y existe un manual de funciones, donde están descritas las atribuciones de cada una de las unidades así como de los puestos

Principales Problemas del sector	Factores que originan los problemas	Solución que requieren los problemas
1. Principios filosóficos.	1. No aplicación de los Principios filosóficos.	1. Monitoreo para la Aplicación de los principios filosóficos.
2. Políticas institucionales.	1. Desconocimiento de las políticas institucionales 2. Desinterés de poner en práctica las políticas institucionales.	1. Capacitación para socializar las políticas institucionales.

Retalhuleu, 6 de abril de 2007

Ingeniero
José Morán
Presidente Grupo Gestor
Retalhuleu

Respetado Ingeniero Morán

Por este medio, lo saludo atentamente, deseándole éxitos en las actividades en beneficio de la comunidad retalteca.

La presente es para solicitar a tan prestigioso grupo, su valiosa colaboración, la cual consiste en proporcionarme financiamiento, para comprar material de oficina, el cual será utilizado en la ejecución del proyecto Diseño del pénsum de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes, dirigido a Autoridades Educativas del Departamento de Retalhuleu, como parte del Ejercicio Profesional Supervisado de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa de la Facultad de Humanidades Universidad de San Carlos de Guatemala, sección departamental de Retalhuleu.

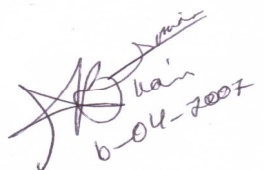
Lo que se solicita es un 70% del presupuesto general que equivale a la cantidad de Tres mil seiscientos quetzales exactos (Q3, 600.00).

Agradeciendo su atención, me es grato suscribirme

Atentamente,


PEM. Regina Aurora Aquino Arenas
Epesista USAC

GRUPO GESTOR
Retalhuleu.


6-04-2007

Universidad de San Carlos de Guatemala
Facultad de Humanidades

Retalhuleu 15 de agosto de 2007.

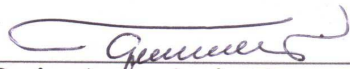
Licenciado Eduardo Roberto Quiñónez
Coordinador Unidad de Desarrollo Educativo
Dirección Departamental de Educación
Retalhuleu.

Respetado Lic. Quiñónez.

Como es de su conocimiento he venido realizando en la Unidad de Desarrollo Educativo el Ejercicio Profesional Supervisado EPS, de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa y como parte de este proceso estoy en la etapa final del mismo y necesito contar con su opinión en el diseño y readecuación de Guías Curriculares de la Carrera de BACHILLERTATO EN TURISMO Y PERITO EN HOTELERÍA Y RESTAURANTES. Tanto para mi Persona, como para el trabajo que he venido desarrollando es muy importante su opinión como Curriculista de la Dirección Departamental de Educación para validar mi EPS ante la Universidad de San Carlos.

Se de antemano las múltiples ocupaciones como Coordinador de la Unidad de Desarrollo Educativo que usted tiene, le ruego disculpas por darle mas trabajo, pero me es indispensable su opinión y así poder graduarme algún día no muy lejano.

Sin otro particular, de usted atentamente.


Pem. Regina Aurora Aquino Arenas
EPESISTA
Universidad de San Carlos de Guatemala



c.c. Archivo

Lista de cotejo para la evaluación del diagnóstico

1. ¿ Se proporcionó información por parte de la institución para la elaboración del diagnóstico?

Si No

2. ¿ Se priorizaron los problemas más urgentes de la institución ?

Si No

3. ¿ El problema seleccionado es el más urgente de solucionar según las necesidades de la institución?

Si No

4. ¿ La solución propuesta beneficia a la mayoría de la población estudiantil?

Si No

5. ¿ Existen los recursos necesarios para ejecutar el proyecto?

Si No

Evaluación del perfil

Lista de cotejo para la evaluación del perfil

1. ¿ Cree usted que es necesario el diseño del pénsum de la Carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes para el departamento de Retalhuleu?

Si No

2. ¿ Cree usted que la creación de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes contribuirá en el desarrollo turístico de Retalhuleu?

Si No

3. ¿ El problema seleccionado: Inapropiada oferta educativa enfocada al turismo, hotelería y gastronomía. es el problema más urgente de solucionar según las necesidades de la institución?

Si No

4. ¿ La solución propuesta: Diseño del Pénsum de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes, es una alternativa adecuada en la diversidad de carreras del Nivel Medio en Retalhuleu?

Si No

5. ¿ Considera que es importante la divulgación del diseño de la nueva carrera con las autoridades educativas, grupo Gestor y Cámara de Turismo?

Si No

EVALUACIÓN DE LA EJECUCIÓN

Parte informativa

Proyecto Propuesta de Pénsum de la carrera de bachillerato en Turismo y Perito en

Hotelería y Restaurantes.

Jefe inmediato Lic. Eduardo Roberto Quiñónez Gualip

Duración de marzo a noviembre

Epesista Regina Aurora Aquino Arenas

FECHAS	mayo					junio					julio					agosto					Observación
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
ACTIVIDADES	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	Se dio inicio a la ejecución del proyecto el 12 de julio de 2007, de acuerdo a lo establecido en el cronograma de actividades de ejecución del proyecto y se entregó el 14 de noviembre de 2007.
Ejecución del proyecto																					
Enviar solicitud de colaboración al Grupo Gestor y cámara de Turismo.																					
Elaboración del Pénsum de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes.																					
Readecuar guías curriculares																					
Diseñar guías curriculares																					

FECHAS	septiembre					octubre					noviembre					Observación
ACTIVIDADES	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
Reproducción del Pénsum de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes.																Se dio inicio a la ejecución del proyecto el 12 de julio de 2007, de acuerdo a lo establecido en el cronograma de actividades de ejecución del proyecto y se entregó el 14 de noviembre de 2007.
Solicitar personal de apoyo para reuniones de divulgación al coordinador de UDE.																
Realizar dos reuniones de promoción y divulgación, con autoridades educativas, Grupo Gestor y Cámara de Turismo.																
Entrega e inauguración del proyecto.																

EVALUACIÓN DE IMPACTO

ENTREVISTA ESTRUCTURADA APLICADA A SUPERVISORES EDUCATIVOS Y JEFES DE UNIDADES DE LA DIRECCIÓN DEPARTAMENTAL DE EDUCACIÓN DE RETALHULEU Y DIRECTORES DEL NIVEL MEDIO

INSTRUCCIONES: Marque con la X la opción que usted considere correcta.

1. ¿Considera que el proyecto resolvió una de las necesidades de la institución?

SI _____ NO _____

2. ¿El proyecto que se realizó es de beneficio para la comunidad educativa?

SI _____ NO _____

3. ¿El proyecto reúne las condiciones para lo cual fue diseñado?

SI _____ NO _____

4. ¿Considera que la implementación del Pénsum de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes Contribuirá a mejorar los servicios de la institución?

SI _____ NO _____

5. ¿El proyecto ejecutado en la institución fue importante para fortalecer la relación entre la institución y supervisores educativos?

SI _____ NO _____

EVALUACIÓN DE IMPACTO

Encuesta aplicada a estudiantes de tercero Básico, sector oficial del municipio de Retalhuleu; a quienes se les informó de la propuesta del Pénsum de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes.

Instrucciones: Marque con la x la opción que usted considere correcta

1. ¿Considera que el proyecto resolvió una de las necesidades de diversificación de carreras?

SI _____ NO _____

2. ¿El proyecto que se realizó es de beneficio para la comunidad educativa?

SI _____ NO _____

3. ¿Considera que el proyecto es de importancia para región?

SI _____ NO _____

4. ¿Considera que la implementación del Pénsum, de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes, contribuirá a mejorar los servicios educativos del departamento?

SI _____ NO _____

5. ¿Le gustaría estudiar la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes?



**Universidad de San Carlos
de Guatemala**

**CUESTIONARIO DIRIGIDO A GERENTES Y ADMINISTRADORES DE
HOTELES DEL DEPARTAMENTO DE RETALHULEU.**

Tipo de entrevista: **Estructurada**
Tipo de pregunta: **Abierta**
Objetivo:

**Establecer el perfil y descripción de los bachilleres en Turismo y Perito en
Hotelería y Restaurantes; para optar a un puesto dentro de las instituciones
de turismo y hotelería de la zona.**

1.-¿Cuál es el perfil para ocupar un puesto dentro de la institución en el área
administrativa?.

2.-¿Cuál sería la descripción del puesto de administrador?.

3.-¿Cuál es la afluencia para este tipo de puestos, cuando usted convoca a plazas
nuevas?.

4.-¿Cuál es la rotación de puestos que se da por no llenar el perfil deseado?.

5.-¿Cuál es la cantidad de empleados que la empresa necesita para cubrir sus
necesidades laborales?.

6.-¿Cuáles son las oportunidades de promoción con base al personal que tienen y la experiencia que está ofreciendo el mercado?.

7.-¿Cuáles son las características principales de un administrador?.

8.-¿Cuál es el número idóneo de trabajadores que ud. Necesita con las características que usted enumeró?.

9. Los establecimientos educativos están preparando profesionales para este tipo de puesto.

Si _____

No _____

¿Porqué? _____

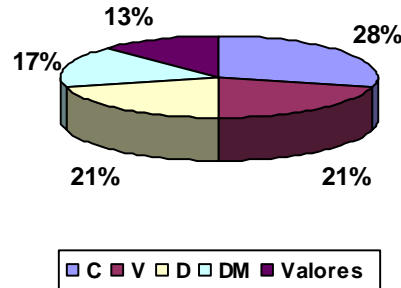
10. Podría indicarnos si dentro del mercado laboral es fácil conseguir el perfil idóneo para el puesto.

Si _____

No _____

¿Porqué? _____

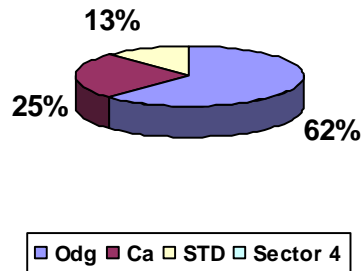
1. ¿Cuál es el perfil para ocupar un puesto dentro de la institución en el área administrativa ?



C = Conocimiento en hotelería
 V = Vocación de servicio
 D = Disponibilidad de horario
 DM= Don de mando
 Valores

Del 100 % de personas encuestadas el 28% respondió que el perfil para ocupar un puesto dentro de la institución en el área administrativa debe tener conocimiento en hotelería, el 21% respondió que debe tener vocación de servicio, el 21% respondió, que debe tener disponibilidad de horario, el 17% don de mando y el 13% valores.

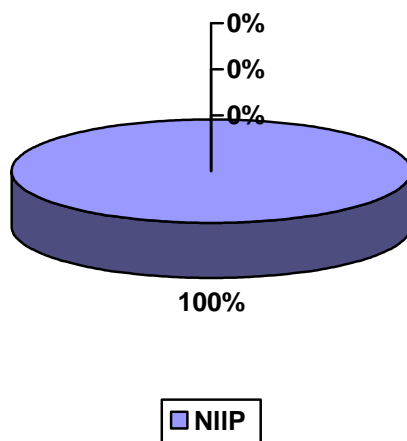
2. ¿Cuál sería la descripción del puesto de administrador?



ODA = Organizar y dirigir grupos 5
 CA = Conocimiento de todas las áreas 2
 STD = Supervisión y toma de decisiones 1

Del 100% de personas encuestadas el 62 % respondió que la descripción del puesto de administrador es organizar y dirigir grupos, el 25% respondió que debe tener conocimiento de todas las áreas y el 13% respondió supervisión y toma de decisiones.

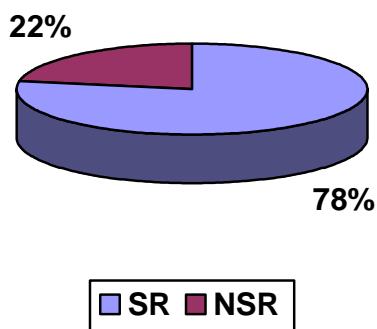
3.- ¿Cuál es la afluencia para este tipo de puestos, cuando usted convoca a plazas nuevas



N LLP = No llena el perfil

El 100% de personas encuestadas respondió que no llena el perfil

4.- ¿Cuál es la rotación de puestos por no llenar el perfil deseado?

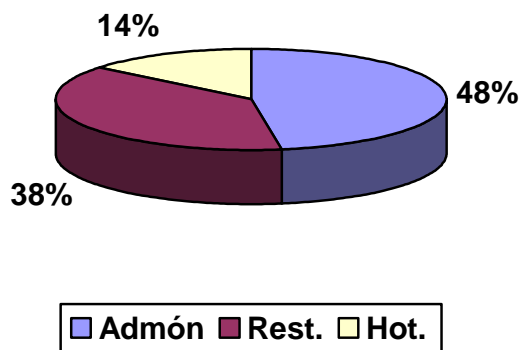


SR = Se rotan por no ser la persona idónea

NSR = No se da rotación

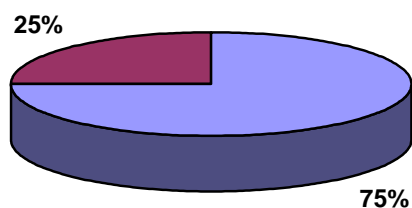
Del 100% de personas encuestadas el 78% respondió que se rotan por no ser la persona idónea y el 22% respondió que no hay rotación en los puestos.

5. ¿Cuál es la cantidad de empleados que la empresa necesita para cubrir sus necesidades laborales?



Del 100% de personas encuestadas, respondió que necesita el 48% de empleados en administración, el 38% en restaurante y el 14% en hotelería.

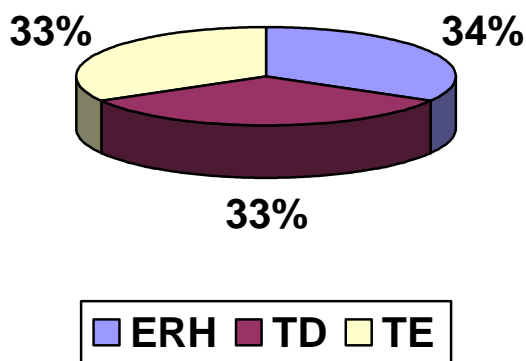
6. ¿Cuáles son las oportunidades de promoción con base al personal que tiene y la experiencia que está ofreciendo el mercado?



■ Hay Oport. ■ No hay Oport.

Del 100% de personas encuestadas el 75% respondió que hay oportunidad de ascenso para el personal y el 25% respondió que no hay oportunidad de ascenso.

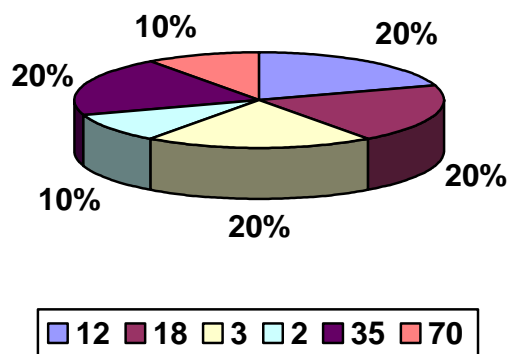
7. ¿Cuáles son las características principales de un administrador?



ERH= Excelentes relaciones humanas
 TD= Toma de decisiones
 TE= Trabajo en equipo

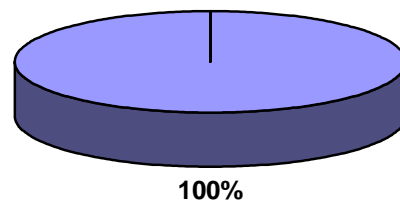
Del 100% de personas encuestadas respondió que las características principales de un administrador son: el 34% excelentes relaciones humanas, el 33% toma de decisiones y el 33 % trabajo en equipo.

8. ¿Cuál es el número idóneo de trabajadores que usted necesita con las características enumeradas?



Del 100% de personas el 20% respondió que necesita 12 empleados, el 20% necesita 18, el 20% necesita 3, el 20% 35, el 10% 2 y el otro 10% 70 empleados.

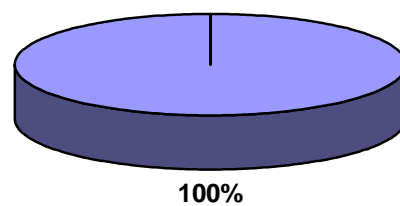
9. Los establecimientos educativos están preparando profesionales para este tipo de puesto?



No

El 100% de personas encuestadas respondió que los establecimientos educativos no están preparando profesionales para este tipo de puesto.

10. Podría indicarnos si dentro del mercado laboral es fácil conseguir el perfil idóneo para el puesto?



No

El 100% de personas encuestas respondió que respondió que no es fácil conseguir el perfil idóneo para el puesto.

ANEXOS



Ministerio de Educación
Guatemala

Retalhuleu, 19 de octubre de 2006

Oficio DDER No. 963-2006 Ref. ATCEDF/eaer

PEM Regina Aurora Aquino Arenas
Retalhuleu.

Estimada Profesora:

Con un cordial saludo me dirijo a usted deseándole éxitos en las actividades que realiza.

En atención a su solicitud presentada a esta Dirección Departamental de Educación, me permito manifestarle que este Despacho autoriza la realización su Ejercicio Profesional Supervisado de Licenciatura en Administración Educativa en la Unidad de Desarrollo Educativo de esta dependencia.

Todos los que han cambiado la historia, han soñado mientras trabajan.
Ayúdanos a soñar y a cambiar Guatemala.

Licenciada Azalia Trinidad Castillo de Fernández
Directora Departamental de Educación
Retalhuleu.



c.c.archivo

Dirección Departamental de Educación
4ª. Ave. 6-43 zona 1, Retalhuleu
Teléfono: 77716331, Fax: 77716324
Correo Electrónico: reu@mineduc.gob.gt



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS
DE GUATEMALA



FACULTAD DE HUMANIDADES
"Id y enseñad a todos"
Guatemala, Centroamérica
Ciudad Universitaria, zona 12

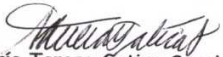
Guatemala, 31 de octubre de 2006

Licenciado (a)
ANTONIO GARAY
Asesor (a) de Tesis o EPS
Facultad de Humanidades

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

REGINA AURORA AQUINO ARENAS

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


Lic. María Teresa Gatica Secaída
Departamento de Extensión


Vo.Bo. M.A. Mario Alfredo Calderón Herrera
DECANO

c.c interesado
expediente



Ministerio de Educación
Guatemala

DDDR-No.136

Retalhuleu, 02 de marzo de 2007

PEM.
Regina Aurora Aquino Arenas
Epesista USAC
Retalhuleu.

Respetada Profesora

Atentamente me dirijo a usted para solicitarle que el proyecto a ejecutar como epesista de la Facultad de Humanidades de la Universidad de San Carlos de Guatemala, sección Retalhuleu, en la Unidad de Desarrollo Educativo de la Dirección Departamental de Educación, sea el diseño de Pénsum de una carrera con enfoque turístico; dadas las circunstancias actuales de desarrollo turístico del departamento. Sabemos del interés de muchas instituciones al servicio de la comunidad porque este proyecto sea una realidad, con el fin óptimo de más y mejor educación.

Sin otro particular de usted

Atentamente.

Licda. Azalia Trinidad Castillo de Fernández
Directora Departamental de Educación
Retalhuleu



c.c / Archivo
ERQG/raaa.



PEM. Regina Aurora Aquino
Epesista USAC Retalhuleu
Presente

PEM. Regina Aurora Aquino Arenas, reciba un cordial saludo de Cámara de Turismo y doy respuesta a su solicitud, de financiamiento para la ejecución del proyecto Diseño del pènsum de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes, dirigido a Autoridades Educativas del Departamento de Retalhuleu. La Cámara de Turismo, ofrece a usted, el apoyo para que el proyecto de su Ejercicio Profesional Supervisado sea ejecutado para beneficio de la comunidad retalteca y de las instituciones que trabajamos en pro del desarrollo turístico del departamento de Retalhuleu, por lo que le informo que la cantidad solicitada de un mil seiscientos quetzales, (Q1, 600.00) se le autoriza con mucho gusto.

Cordialmente,

Arturo Ruiz
Presidente Cámara de Turismo
Filial Retalhuleu.



GREMIAL DE HOTELES
RETALHULEU

3a. Avenida y 5a. Calle esquina, Zona 1 Edificio Lewonsky, Retalhuleu Guatemala, C. A.
TEL: (502) 6620 4509 • www.camtur.org
E-mail: info@camtur.org • gr_hotelesreu@hotmail.com

El turismo es compromiso de todos



PEM. Regina Aurora Aquino
Epesista USAC Retalhuleu
Presente

PEM. Regina Aurora Aquino Arenas, por este medio le saludo cordialmente y a la vez, doy respuesta a su solicitud, de financiamiento para la ejecución del proyecto Diseño del pñsum de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes, dirigido a Autoridades Educativas del Departamento de Retalhuleu. El Grupo Gestor, se complace en brindar todo el apoyo necesario para que el proyecto antes mencionado sea ejecutado para beneficio de la comunidad retalteca y de las instituciones que trabajamos en pro del desarrollo turístico del departamento de Retalhuleu, por lo que cuenta con la cantidad solicitada que asciende a un total de tres mil seiscientos quetzales; será un gusto servirle.

Atentamente,



Ingeniero José Morán
Presidente Grupo Gestor
Retalhuleu

GRUPO GESTOR
Retalhuleu.



En la fotografía se observa a Autoridades Educativas, en la reunión de divulgación de la propuesta de Pénsum de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes.



En la fotografía se observa a miembros del Grupo Gestor, en la reunión de divulgación de la propuesta de Pénsum de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes.



En la fotografía se observa a la lepesista Regina Aquino, dando a conocer las asignaturas del Pénsum de la nueva carrera.



En la fotografía se evidencia una de las reuniones con Autoridades Educativas en la divulgación de la propuesta de Pénsum de la nueva carrera, como trabajo de Ejercicio Profesional Supervisado.



Ministerio de Educación
Guatemala

UDE-178-2007.

Retalhuleu 14 de noviembre de 2007.


Pem. Regina Aurora Aquino Arenas
Epesista Facultad de Humanidades
Universidad de San Carlos de Guatemala.

Atentamente me dirijo a usted, para agradecerle el esfuerzo hecho de su parte para la propuesta del Diseño de Pensum de la Carrera Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes, el cual fue entregado a esta Unidad.

Después de haberlo analizado detenidamente esta Unidad de Desarrollo Educativo de la Dirección Departamental de Educación de Retalhuleu, le da el AVAL correspondiente a las Guías Curriculares las que considero llenan los requerimientos necesarios para ser utilizados en el ambiente educativo y ser una alternativa más para la población estudiantil que se forma en este Departamento.

Sin otro particular, me es grato suscribirme de usted, con las muestras sinceras de mi aprecio y estima.


Lic. Eduardo Roberto Guinónez Gualip
Coordinador Unidad de Desarrollo Educativo-UDE-


Vo. Bo. Licda. Azalia Castillo de Fernández
Directora Departamental de Educación

c.c. archivo

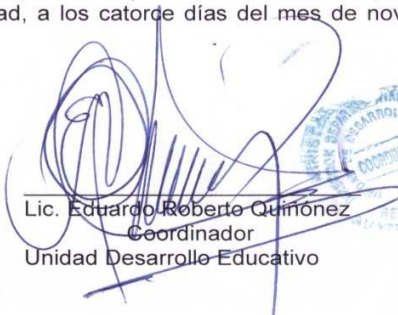


Ministerio de Educación
Guatemala

El Coordinador de la Unidad de Desarrollo Educativo, de la Dirección Departamental de Retalhuleu, CERTIFICA: tener a la vista el libro de actas No dos de la Unidad de Desarrollo Educativo, Dirección Departamental de Retalhuleu, donde se encuentra el acta número veintiséis guión dos mil siete de fecha catorce de noviembre de dos mil siete en el que a folios números sesenta y sesenta y uno de fecha aparece el acta que copiada literalmente dice:
Acta No. 26-2007.

En la ciudad de Retalhuleu, siendo las quince horas horas, del día catorce de noviembre de dos mil siete, reunidos en las oficinas de la Unidad de Desarrollo Educativo de la Dirección Departamental de Educación, ubicado en la cuarta avenida seis guión cuarenta y tres zona uno de la ciudad de Retalhuleu, el Coordinador de la Unidad Académica; Licenciado Eduardo Roberto Quiñónez Gualip y la epesista Regina Aurora Aquino Arenas, estudiante de la carrera de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, con el objetivo de dejar constancia de lo siguiente: PRIMERO: la PEM. Aurora Regina Aquino Arenas, hace entrega del proyecto: Diseño de pénsum de la carrera de Bachillerato en Turismo y Perito en Hotelería y Restaurantes, dirigido a Autoridades Educativas del Departamento de Retalhuleu, (Guías curriculares de los tres grados). SEGUNDIO: La estudiante epesista, agradece al Lic. Eduardo Quiñónez Coordinador de Unidad de Desarrollo Educativo y a Licda. Azalia Trinidad Castillo de Fernández, por el apoyo incondicional que le brindaron, durante el desarrollo de su Ejercicio Profesional Supervisado. TERCERO: se hace constar que en dicha reunión está presente la Directora Departamental de Educación Licenciada Azalia Trinidad Castillo de Fernández, quien agradece a la epesista Regina Aurora Aquino Arenas, el proyecto ejecutado, el cual será de gran beneficio para la población Educativa. No habiendo más que hacer constar se finaliza la presente en el mismo lugar y fecha la que después de leída y analizada fue ratificada por los presentes con las firmas correspondientes. Testado omítase. Aparecen firmas: ilegible: ilegible; ilegible, aparecen sellos que dicen Ministerio de Educación Unidad de Desarrollo Educativo, Dirección Departamental de Educación Coordinador. Ministerio de Educación, Dirección Departamental de Educación Retalhuleu, Guatemala C.A. Dirección.

Y para remitir a donde corresponde se extiende la presente en un hoja membretada de la Unidad, a los catorce días del mes de noviembre de dos mil siete.


Lic. Eduardo Roberto Quiñónez
Coordinador
Unidad Desarrollo Educativo

