


**Universidad de San Carlos de Guatemala
Centro Universitario de Santa Rosa
Licenciatura en Turismo**

The seal of the Universidad de San Carlos de Guatemala is a circular emblem. It features a central shield with a figure on horseback, a castle, and a lion. The shield is set against a background of green hills and a blue sky. The seal is surrounded by a circular border containing the Latin text "ACADEMIA COACTEMALENSIS INTER CETERAS CRIBIS CONSPICUA CAROLINA".

Informe final del Ejercicio Profesional Supervisado de la carrera de Licenciatura en Turismo; proyecto: Implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes de la Carrera de Turismo, del Centro universitario de Santa Rosa.

Ponente: Técnica en Turismo

Jennifer Gabriela Cruz Barrios

Registro académico: 200942606

Código Único de Identificación: 2059 05420 0101

Asesora-supervisora: Licenciada Elizabeth Ceballos Dónis

Coordinador General de Exámenes de Graduación:

Maestro Balter Armando Aguilar Pichillá

Cuilapa, Santa Rosa, noviembre de 2017

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

Universidad de San Carlos de Guatemala

Centro Universitario de Santa Rosa

Licenciatura en Turismo

Miembros del Consejo Directivo

Maestro Balter Armando Aguilar Pichillá

Presidente del Consejo Directivo

Maestra Herminia del Pilar Sagastume Miranda

Secretaria del Consejo Directivo

Licenciado Luis Antonio Suárez Roldán

Representante de Decanos

Doctor Juan Carlos Godínez Rodríguez

Representante del Colegio de Abogados y Notarios de Guatemala

Ingeniero Gerson Omar López Galán

Representante del Colegio de Ingenieros de Guatemala

Bachiller Denisse Jared Urías Godínez

Representante Estudiantil de la Facultad de Ciencias Económicas

Universidad de San Carlos de Guatemala
Centro Universitario de Santa Rosa-CUNSARO-
Autoridades y coordinadores de Carreras

Maestro Balter Armando Aguilar Pichillá

Director

Director y Coordinador General de Exámenes de Graduación

Maestra Herminia del Pilar Sagastume Miranda

Coordinadora Académica

Secretaria del Consejo Directivo

Maestro Félix Tomás Gómez Figueroa

Coordinación Carrera de Turismo

Sección Cuilapa

Ingeniero Mynor Renato Nieves Antillon

Coordinación Carrera de Administración de Empresas

Sección Cuilapa

Licenciado Efraín Barrientos Jiménez

Coordinación Carrera Ciencias Jurídicas y Sociales

Sección Cuilapa



Ingeniero Jorge Luis Roldan Castillo

Coordinación Carrera de Ingeniero Agrónomo en Sistemas de Producción Agrícola
Sección Nueva Santa Rosa

Licenciado Erick Leonel Sánchez Granados

Coordinación Carrera de Ciencias jurídicas y sociales, abogacía y notaria
Sección Nueva Santa Rosa

Maestra Thelma Aracely Palacios de De la Rosa

Coordinación Carrera Lic. En Pedagogía
Sección Cuilapa

Licenciado Juan Alberto Martínez Pérez

Coordinación Carrera de Licenciatura en Pedagogía
Sección Chiquimulilla

Licenciada Hilda Florián Castillos

Coordinación Carrera Licenciatura Administración de Empresas
Sección Chiquimulilla

Licenciado José Luis Aguirre Pumay

Coordinación Carrera Ciencias Jurídicas y Sociales, Chiquimulilla

Licenciado José Alberto López

Coordinación Carrera Licenciatura en Pedagogía
Sección Taxisco



Dictamen -01-2017
Cullapa, Santa Rosa, 09 de mayo de 2017.

Maestro
Balter Armando Aguilar Pichillá
Director y Coordinador de Exámenes de Graduación
Centro Universitario de Santa Rosa
Presente

Hacemos de su conocimiento que la estudiante:

Jennifer Gabriela Cruz Barrios

Con Registro académico: 200942606 código único de identificación 2059054200101
ha realizado las correcciones sugeridas al trabajo de informe de la estudiante del
Ejercicio profesional supervisado Tesis



Título: Informe final del Ejercicio Profesional Supervisado de la carrera de
Licenciatura en Turismo; Proyecto: Implementación de mobiliario y equipo para
el área práctica de restaurantes de la Carrera de turismo, del Centro universitario
de Santa Rosa.

De acuerdo a las siguientes calificaciones aprobadas en cada etapa reguladas por el
Normativo vigente del ejercicio profesional supervisado

Etapas Diagnósticas	13 puntos
Etapas de Intervención Profesional	15 puntos
Etapas de Elaboración, ejecución y evaluación del proyecto	40 puntos
Etapas de Extensión y Servicio	13 puntos
Total	81 puntos

Aprobando el Ejercicio Profesional Supervisado con la calificación de: 81 puntos.

Por lo que se dictamina favorable para que pueda continuar con la fase siguiente
para su graduación a Nivel de Licenciatura.

 **Id y enseñad a todos**
Atentamente, 
Licenciado Armando Orantes Navas Vo. Bo. Licenciada Elizabeth Ceballos Dóris
Revisor Asesora-Supervisora
Ejercicio Profesional Supervisado, Ejercicio Profesional Supervisado

C. Estudiante
e. Archivo

**DIRECCIÓN DEL CENTRO UNIVERSITARIO DE SANTA ROSA -CUNSARO-
DE LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA,**



Cuilapa, nueve de noviembre del año dos mil diecisiete

Orden de Impresión 34/2017

Con vista en los dictámenes favorables que anteceden y a solicitud de la Coordinación de Exámenes de Graduación, de conformidad con el artículo 08, Inciso 13 del Normativo para el desarrollo de exámenes públicos de graduación de las carreras de Licenciatura en Pedagogía y Administración Educativa, Turismo y Administración de Empresas del Centro Universitario de Santa Rosa –CUNSARO- de la Universidad de San Carlos de Guatemala, se autoriza la impresión del trabajo de Ejercicio Profesional Supervisado de la estudiante:

Jennifer Gabriela Cruz Barrios, identificada con el registro académico 200942606, CUI 2059054200101 "Implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes de la carrera de Turismo, del Centro Universitario de Santa Rosa."

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"



Mtro. Balcer Armando Aguilar Pichillá
Director

Índice

Contenido	No. de Página
Resumen	i
Introducción	iii
Capítulo I	
Plan general del Ejercicio Profesional Supervisado	1
1.1 Introducción	1
1.2 Plan general del Ejercicio Profesional Supervisado	2
1.2.1 Datos generales	2
1.2.1.1 Datos de la estudiante	2
1.2.1.2 Datos de la Institución	2
1.2.2 Objetivos	3
1.2.2.1 Objetivos generales	3
1.2.2.2 Objetivos específicos	3
1.2.3 Actividades a realizar	4
1.2.4 Cronograma general de actividades	6
1.2.5 Recursos	7
1.2.6 Metodología de trabajo	9
1.2.7 Evaluación	10
Capítulo II	
Etapas Diagnósticas	12
2.1 Plan del diagnóstico del Ejercicio Profesional Supervisado	12
2.1.1 Introducción	12
2.1.2 Justificación	12
2.1.3 Datos de la institución	13
2.1.4 Datos generales de la carrera de Turismo	13
2.1.5 Datos de la estudiante	13
2.1.6 Título	14

2.1.7	Objetivos	15
2.1.7.1	Objetivos general	15
2.1.7.2	Objetivos específicos	15
2.1.8	Actividades a realizar	16
2.1.9	Recursos	16
2.1.10	Presupuesto	19
2.1.11	Cronograma de actividades	20
2.1.12	Evaluación	21
2.2	Diagnóstico institucional	23
2.2.1	Nombre de la institución	23
2.2.2	Tipo de institución	23
2.2.3	Ubicación geográfica	23
2.2.4	Visión	23
2.2.5	Misión	23
2.2.6	Objetivos	24
2.2.6.1	Objetivos generales	24
2.2.6.2	Objetivos específicos	25
2.2.7	Metas	27
2.2.8	Políticas	27
2.2.9	Estructura organizacional	29
2.2.10	Talento humano	29
2.2.10.1	Consejo directivo Centro Universitario de Santa Rosa	29
2.2.10.2	Personal administrativo	30
2.2.10.3	Personal operativo	30
2.2.10.4	Docentes	31
2.2.11	Recursos	31
2.2.11.1	Físicos	31
2.2.11.2	Financieros	32
2.2.12	Procedimientos técnicas utilizadas para efectuar el diagnóstico	32
2.2.12.1	Análisis fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas Centro Universitario de Santa Rosa	32

2.2.12.2 Sector curricular carrera de turismo	33
2.2.12.3 Árbol de problemas de la carrera de turismo	35
2.2.12.4 Árbol de objetivos de la carrera de turismo	36
2.2.13 Lista de análisis de problemas	37
2.2.13.1 Lista de análisis de problemas del Centro Universitario	37
2.2.13.2 Lista de análisis de problemas de la carrera de turismo	38
2.2.14 Priorización de problemas	40
2.2.15 Análisis de viabilidad y factibilidad	41
2.2.16 Problemas seleccionados y propuesta de solución	42

Capítulo III

Etapa de Intervención Profesional	44
3.1 Plan de etapa de intervención profesional	44
3.1.1 Datos de la Institución	44
3.1.2 Introducción	44
3.1.3 Objetivos	45
3.1.3.1 Objetivos generales	45
3.1.3.2 Objetivos específicos	45
3.1.4 Cronograma de actividades	46
3.1.5 Recursos	47
3.1.5.1 Talento humano	47
3.1.5.2 Materiales	47
3.1.5.3 Financieros	48
3.1.5.3.1 Presupuesto de intervención profesional	48
3.1.5.4 Físicos	49
3.1.6 Evaluación	49
3.2 Planes específicos de actividades desarrolladas	51
3.2.1 Plan actividad No. 1	51
3.2.1.1 Evidencia del logro	56
3.2.1.2 Acta primera intervención profesional	57
3.2.2 Plan actividad No. 2	60

3.2.2.1 Evidencia del logro	65
3.2.2.2 Acta segunda intervención profesional	66
3.2.3 Plan actividad No. 3	69
3.2.3.1 Evidencia del logro	75
3.2.3.2 Acta tercera intervención profesional	76
Capítulo IV	
Formulación, ejecución y evaluación del proyecto	79
4.1 Plan estratégico del proyecto	79
4.1.1 Responsable de la actividad	79
4.1.2 Datos de la institución	79
4.1.3 Introducción	80
4.1.4 Objetivos	80
4.1.4.1 Objetivos generales	80
4.1.4.2 Objetivos específicos	80
4.1.5 Cronograma de actividades	81
4.1.6 Agenda entrega del proyecto	82
4.1.7 Recursos	82
4.1.7.1 Talento humano	82
4.1.7.2 Materiales	83
4.1.7.3 Financiero	83
4.2.7.3.1 Presupuesto	84
4.1.7.4 Físicos	85
4.2 Proyecto: Implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes de la carrera de turismo, del Centro Universitario de Santa Rosa	87
4.2.1 Nombre del proyecto	87
4.2.2 Problema	87
4.2.3 Localización	87
4.2.4 Descripción del proyecto	87
4.2.5 Justificación	88

4.2.6	Objetivos	89
4.2.6.1	Objetivos generales	89
4.2.6.2	Objetivos específicos	89
4.2.7	Principales impactos	89
4.2.8	Metodología	90
4.2.9	Cronograma	91
4.2.10	Recursos	92
4.2.11	Conclusiones	95
4.2.12	Recomendaciones	96
4.3	Ejecución o evidencia del logro del proyecto	96
4.4	Evaluación del proyecto	101
4.4.1	Acta constitutiva de elaboración y ejecución del proyecto	103

Capítulo V

	Propuesta Individual	107
5.1	Título	107
	Índice	
5.2	Introducción	108
5.3	Objetivos	109
5.3.1	Objetivos generales	109
5.3.2	Objetivos específicos	109
5.4	Marco teórico	110
5.5	Desarrollo de la propuesta individual	115
5.5.1	Presupuesto	128
5.6	Conclusiones	129
5.7	Recomendaciones	130
5.8	Bibliografía	131
5.8.1	E-grafía	131
5.9	Lecturas recomendadas	132
5.10	Evidencia del logro	132

Capítulo VI

6.1 Conclusiones generales	134
6.2 Recomendaciones generales	135
6.3 Bibliografía general	136
6.3.1 E-grafía general	136

Capítulo VII

7.1 Glosario	138
7.2 Anexos	140
7.2.1 Antecedentes	140
7.2.2 Carta de solicitud de Ejercicio Profesional Supervisado	149
7.2.3 Acta de inicio del Ejercicio Profesional Supervisado	150
7.2.4 Acta final del Ejercicio Profesional Supervisado entrega de proyecto	153
7.2.5 Evidencia de entrega del proyecto	157
7.2.6 Boleta de encuesta	158
7.2.7 Boleta de cuestionario	162
7.2.8 Análisis e interpretación de resultados de encuestas	165
7.2.8.1 Encuestas realizadas a estudiantes de la carrera de turismo	165
7.2.8.2 Encuestas realizadas al personal administrativo	180
7.2.9 Cartas de solicitud para gestiones de realización del proyecto	190
7.2.10 Carta de solicitud para el taller ante el Instituto Guatemalteco de Turismo	206
7.2.11 Carta de solicitud de autorización para realización del taller	208
7.2.12 Modelo de invitación a taller	210
7.2.13 Fotografías	211
7.2.14 Formato de bitácora de asistencia	212

Resumen

En la presente información se da a conocer cada etapa trabajada a lo largo del proceso del Ejercicio Profesional Supervisado, el cual forma parte de los requisitos para la graduación de la carrera de Licenciatura en Turismo; que es impartida en la sede del Centro Universitario de Santa Rosa de la Universidad de San Carlos de Guatemala. Tomando como base la carrera de turismo, se desarrollaron tres etapas que son las siguientes:

1. Etapa diagnóstica

Por medio de varios y diversos métodos y técnicas de investigación tales como encuestas, observación directa, matriz fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas, árbol de problemas y necesidades en la carrera de turismo y el área administrativa del Centro Universitario, se identificaron las principales necesidades; mismas que a la vez se convertían en problemas y amenazas. Dentro de ellos enlisto los siguientes por su prioridad: la inexistencia de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes, la deficiencia académica en la carrera de turismo y la escasez de equipo de cómputo, específicamente de impresoras en el área administrativa.

2. Intervención profesional

En esta etapa se desarrollaron tres actividades, tomando las prioridades que surgieron de los problemas encontrados en la fase diagnóstica, a los cuales se les desarrollo una propuesta para su solución. Para cubrir las necesidades del área administrativa del Centro Universitario, en la primera actividad se les dotó de impresoras, las cuales fueron entregadas directamente al área. Para mejorar las actividades de manera general y como ayuda a los docentes y estudiantes, en la segunda actividad se entregaron 50 sillas plásticas y por último; en la tercer actividad para contrarrestar el principal problema de la carrera de turismo y mejorar las bases de los conocimientos, se realizó a través de un taller sobre Guía de Turismo y Bases de la Conducción Turística, gestionado al máximo rector en materia de turismo en Guatemala, el Instituto Guatemalteco de Turismo.

3. Formulación, Ejecución y Evaluación del Proyecto.

Se llevó a cabo el proyecto denominado Implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de Restaurantes de la carrera de turismo, del Centro Universitario de Santa Rosa, tomando como base el principal problema, el cual evidencio una necesidad latente para los estudiantes, dato que fue obtenido en la etapa diagnóstica; no se contaba con los recursos necesarios para llevar todo el conocimiento a la práctica y con ello lograr mejores resultados a nivel académico, por lo que se decidió gestionar por diversos medios la obtención del mobiliario y equipo necesario dentro del área pública de un restaurante. Con la entrega de ello a las autoridades del Centro Universitario se le facilitará al estudiante obtener mejores conocimientos, específicamente en el área de restaurantes que es pilar fundamental para la carrera y con ello también poder desarrollar de una manera más eficiente las actividades que realiza el personal del área administrativa.

A manera de complementar el proyecto y los conocimientos de los estudiantes se desarrolló la propuesta individual con el nombre de **Manual de procedimientos para la elaboración de una carta menú para restaurantes**, el cual tiene como prioridad orientar y facilitar los conocimientos en la elaboración de un menú para restaurantes, independientemente del giro gastronómico del mismo. En la propuesta, se describen los pasos y técnicas más utilizadas para mejorar la presentación de los platillos a los comensales y con ello adquirir una mejor comercialización de los mismos.

Luego de que el proyecto quedara ejecutado se realizó la evaluación del mismo con la entrega a las autoridades del Centro Universitario de Santa Rosa, el proyecto fue aprobado por lo que se realiza la entrega del presente informe, como constancia de finalización del Ejercicio Profesional Supervisado.

Introducción

Debido a la realidad por la cual atraviesa el Centro Universitario de Santa Rosa de la Universidad de San Carlos de Guatemala y tomando específicamente las carencias y necesidades que tiene la carrera de Licenciatura en Turismo especialmente para llevar los conocimientos teóricos a la práctica, se realizó el Ejercicio Profesional Supervisado denominado como, Implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes de la carrera de turismo, del Centro Universitario de Santa Rosa, el cual consistió en la dotación del equipo básico para el servicio en un restaurante, mismo que puede ser utilizado para cualquier otro tipo de actividad administrativa y/o docente.

El escrito tiene como finalidad primordial sistematizar el Ejercicio Profesional Supervisado mediante varios criterios, técnicas e instrumentos, los problemas del Centro Universitario de Santa Rosa más relevantes en la actualidad; estos problemas se establecen en la primer fase: la diagnóstica en donde se indaga información para obtener una o varias propuestas para enfrentar las principales prioridades arrojadas por los estudios realizados, específicamente en la carrera de turismo.

Como resultado de los problemas encontrados, en la segunda etapa, la Intervención Profesional, fortalece determinadas áreas mediante actividades enfocadas directamente a las deficiencias y necesidades halladas en cada área. Dichas actividades son diseñadas y programadas estratégicamente por el estudiante, con lo que se busca que los estudiantes de la carrera se involucren directamente y de una forma más participativa con la problemática que arrojó la etapa de investigación y con ello fortalecer los conocimientos teóricos.

Por último en la tercera etapa conformada por la Formulación, Ejecución y Evaluación del proyecto, se desarrolla la propuesta de solución al principal problema y/o necesidad que fue encontrada en la fase diagnóstica. Para lograr la ejecución de la misma fue necesario realizar diversas gestiones, que ayudaron a obtener los

medios y poder proveer a la carrera de turismo del equipo necesario para implementar la práctica de los conocimientos del área de la restauración, que como bien se sabe, en el ámbito turístico es un pilar fundamental. Por último, se desarrolló la presentación y evaluación en donde las autoridades del Centro Universitario de Santa Rosa, pudieron constatar la utilidad del mobiliario y equipo obtenido y con ello cumplir con la finalidad del proyecto que fue trazado en cada una de sus etapas durante todo el desarrollo del mismo. A la vez se incluyó una propuesta individual en donde se dan a conocer las principales técnicas empleadas para que el estudiante obtenga mejores conocimientos, al momento de la comercialización de los platillos en un restaurante, la cual queda como cimiento para que pueda ser utilizada y actualizada en un futuro por cualquier estudiante.

Capítulo I

Plan General del Ejercicio Profesional Supervisado

1.1 Introducción

Como parte del proceso académico de la Licenciatura en Turismo, se desarrolla el Ejercicio Profesional Supervisado, en donde el estudiante demuestra mediante la práctica los conocimientos que adquirió durante toda su formación académica, dicho hecho es realizado en comunidades o instituciones y se realiza bajo el asesoramiento y supervisión de un profesional asignado de la misma área de estudios; con la finalidad de dar solución a la principal problemática focalizada en el área o sector elegido por el estudiante.

En el proyecto a realizar se desarrollan diversas etapas o procesos mediante la utilización de varios métodos y/o instrumentos de investigación, con los cuales se busca la información adecuada que conlleve a localizar los principales problemas o necesidades por los cuales se atraviesa en ese momento. Para brindar una solución a dichos problemas se programan actividades las cuales son desarrolladas por el estudiante en las cuales se incluyen a los estudiantes para que los mismos constaten las necesidades que se tienen y se deben fortalecer.

Encontrada la solución para el principal problema se ejecuta un proyecto que cumpla con todos los requerimientos necesarios de acuerdo al resultado que arroje la etapa de investigación para que luego pueda ser evaluado por las autoridades respectivas.

Para dejar constancia de la realización del proyecto, se realiza y presenta un informe final, en el cual se deja por escrito cada una de las etapas realizadas a lo largo de todo el proyecto y que sirva para la evaluación del desarrollo del mismo.

Información general

1.2 Plan general de Ejercicio Profesional Supervisado

1.2.1 Datos generales

- Carrera: Licenciatura en Turismo
- Actividad: Ejercicio Profesional Supervisado
- Horario: de 7:00 a 17:00 horas, de lunes a domingo.
- Duración: 640 horas.

1.2.1.1 Datos de la estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado

- Estudiante: Jenniffer Gabriela Cruz Barrios
- Registro académico: 200942606
- Código Único de Identificación: 2059 05420 0101
- No. de teléfono: 5555-3115
- Correo electrónico: jenniffer_cb@hotmail.com
- Dirección: 7 ave. 0-45 zona 1, Colonia Villa Flor I, Barberena, Santa Rosa.
- Carrera: Licenciatura en Turismo

1.2.1.2 Datos de la institución

Lugar de realización del Ejercicio Profesional Supervisado

- Institución: Centro Universitario de Santa Rosa.
- Responsable de la institución: Maestro Balter Armando Aguilar Pichillá
- Ubicación: Colonia Nuestra Señora Consoladora de Carpinello.
- Municipio: Cuilapa.
- Departamento: Santa Rosa.
- Tipo de institución: autónoma.

- Horario de trabajo: De 13:00 a 21:00 horas de lunes a viernes y de 7:00 a 17:00 horas en plan fin de semana.
- Período: 27 de mayo al 11 de agosto de 2015
- Horario: de 07:00 a 17:00 horas, de lunes a domingo

1.2.2 Objetivos

1.2.2.1 Objetivos generales

1. Realizar diagnóstico general y un diagnóstico específico de la carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, para determinar la situación actual de los mismos.
2. Proponer alternativas de solución a las deficiencias encontradas, seleccionando las principales para proporcionar mediadas viables y factibles a través de un proyecto ejecutado.

1.2.2.2 Objetivos específicos:

- a) Realizar un diagnóstico general del Centro Universitario.
- b) Realizar un diagnóstico específico de la carrera de turismo.
- c) Aplicar métodos y distintos instrumentos de investigación.
- d) Analizar la situación actual del Centro Universitario y de la carrera de turismo.
- e) Plantear propuestas de solución a los problemas y/o necesidades encontrados.

- f) Seleccionar las principales propuestas de solución.
- g) Aplicar las principales propuestas de solución.
- h) Estructurar un proyecto que dé solución a los principales problemas y/o necesidades.
- i) Desarrollar intervenciones profesionales que fortalezcan las debilidades encontradas.
- j) Realizar gestiones para desarrollar el proyecto propuesto.
- k) Presentar el proyecto ejecutado.

1.2.3 Actividades a realizar

- **Plan general**

La función principal del plan general es hacer cumplir todas las etapas que comprende el Ejercicio Profesional Supervisado, con la finalidad de detectar los principales problemas o necesidades del Centro Universitario de Santa Rosa y plantear soluciones a los mismos, para contribuir al mejoramiento del Centro Universitario, comprendiendo una duración de 640 horas. El plan está compuesto por las siguientes fases:

- **Etapas diagnósticas**

En esta fase se evaluará la situación actual de la institución y de la carrera de turismo del Centro Universitario, detectando los principales problemas o carencias que afectan la funcionalidad de la institución y se plantearán propuestas de solución a la problemática encontrada. La evaluación se desarrollará en base a diversos

métodos de investigación y colecta de información, analizando datos para descubrir las principales soluciones a las carencias o problemas. Esta fase tendrá una duración de cuatro semanas.

- **Etapas de intervención profesional**

Durante esta fase se involucra el área de trabajo de acción profesional en las actividades regulares y extraordinarias que se realizan en el Centro Universitario, la institución de práctica. Encierra el apoyo profesional que las estudiantes puedan dar a la institución, incluyendo la formación académica de los estudiantes de la carrera de turismo. De las cuales se realizarán dos intervenciones una en el área administrativa de la institución y otra para los estudiantes y docentes de la carrera de turismo. Tendrá una duración de ocho semanas desde su planificación.

- **Formulación, ejecución y evaluación del proyecto**

La fase comprende la elaboración y propuesta de un proyecto que dé solución a los principales problemas encontrados en el área administrativa y la Carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa. El cual incluye la gestión de fondos para la ejecución del mismo. Durante la ejecución se realizará el montaje del equipo necesario para el proyecto de solución. Esta fase tendrá una duración de ocho semanas.

- **Informe final**

Esta fase comprende la sistematización de la información recolectada en las diferentes fases del Ejercicio Profesional Supervisado, para presentar el informe final, el cual debe ser aprobado por la Coordinación General de Exámenes de Graduación y Coordinación Académica con el aval de la Dirección.

1.2.4 Cronograma

El Ejercicio Profesional Supervisado está programado para realizarse del 27 de mayo al 8 de agosto de 2,015, con una duración de 640 horas. **P=** Planeado **E=** Ejecutado.

No.	Actividad	mayo					junio					julio					agosto					
		semana					semana					semana					semana					
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
1	Toma de posesión y elaboración del plan general de Ejercicio Profesional Supervisado	P																				
		E																				
2	Etapa diagnóstica	P																				
		E																				
3	Etapa de intervención profesional	P																				
		E																				
4	Etapa de formulación y ejecución del proyecto	P																				
		E																				
5	Finalización del proyecto	P																				
		E																				
6	Evaluación del proyecto	P																				
		E																				
7	Elaboración y presentación del informe final	P																				
		E																				
8	Presentación del acta de finalización del Ejercicio Profesional Supervisado	P																				
		E																				

1.2.5 Recursos

- **Talento humano**

Los recursos humanos involucrados en el Ejercicio Profesional Supervisado son los siguientes:

- Estudiante de la carrera de Licenciatura en Turismo:
 - Jenniffer Gabriela Cruz Barrios
 - Asesora del Ejercicio Profesional Supervisado:
 - Licenciada Elizabeth Ceballos Dónis
 - Encargado del Ejercicio Profesional Supervisado
 - Ingeniero Byron José Hernández Bolaños
 - Coordinador de Exámenes Generales de Graduación:
 - Maestro Balter Armando Aguilar Pichillá
 - Personal administrativo del Centro Universitario de Santa Rosa
 - Estudiantes y catedráticos de la carrera de Licenciatura en Turismo
- **Materiales**

Los materiales que se utilizaran en el Ejercicio Profesional Supervisado son los siguientes:

- Libro de actas
- Agenda
- Hojas de papel bond
- Lapiceros

- Lápiz
- Borrador
- Sacapuntas
- Engrapadora
- Fotocopias
- Folder

- **Técnicos**
 - Manuales de etiqueta y protocolo de Instituto Técnico de Capacitación
 - Manuales digitales de buenas prácticas en restaurantes
 - Informe final de estudiantes de la carrera de Administración de Empresas.
 - Libros de biblioteca.

- **Tecnológicos**

Los recursos tecnológicos que se utilizaran para el desarrollo del Ejercicio Profesional Supervisado son los siguientes:

- Computadora
- Memoria
- Teléfono
- Internet
- Modem
- Impresora
- Fotocopiadora

- **Financieros**

El costo total del Ejercicio Profesional Supervisado será de **Q 27,917.80**, invertidos en gasto de papelería, útiles de oficina, transporte y ejecución del proyecto, entrega del proyecto y entrega de informe final.

- **Presupuesto general**

No.	Actividad	Costo individual por estudiante		Costo total (cuatro estudiante)	
1	Etapa diagnóstica	Q.	1,021.62	Q	4,086.50
2	Etapa de intervención profesional	Q.	1,393.01	Q	5,572.05
3	Elaboración, ejecución y evaluación del proyecto	Q.	4,221.57	Q	16,886.30
4	Entrega de informe final	Q.	441.75	Q	1,767.00
Total:			7077.95	Q	28,311.85

1.2.6 Metodología de trabajo

La metodología a utilizar será la investigación denominada investigación descriptiva¹, porque tiene como finalidad definir, clasificar, catalogar o caracterizar el objeto de estudio. Los métodos descriptivos pueden ser cualitativos o cuantitativos en este caso se utilizará el método cuantitativo y el método de encuestas. Debido a que la investigación con encuestas se caracteriza por utilizar cuestionarios para registrar las respuestas de los sujetos. La finalidad más habitual de la investigación con encuestas es la descripción de pensamientos, opiniones y sentimientos, serán aplicadas de manera directa.

¹ Rodríguez, 2,005: 24.

- **Cuestionario (encuesta):** preguntas abiertas y cerradas, para obtener información y ampliar los puntos importantes.

Método inductivo² será otra metodología de investigación que se utilizara en la investigación, que es un proceso en el que a partir del estudio de casos particulares, se obtienen conclusiones o leyes universales que explican o relacionan los fenómenos estudiados, utilizando la observación directa de los fenómenos, la experimentación y el estudio de la relación que existe entre ellos.

Otro de los métodos será el método deductivo³ que consiste en obtener conclusiones particulares a partir de una ley universal, en este caso se aplica en la aplicación de la muestra o población total.

1.2.7 Evaluación

El Ejercicio Profesional Supervisado se evaluará tomando en cuenta los objetivos alcanzados y su realización en el tiempo exacto de acuerdo a la programación, la ponderación es la siguiente.

✓ Etapa Diagnóstica	15 puntos
✓ Etapa de Intervención profesional	20 puntos
✓ Etapa de factibilidad del proyecto	50 puntos
✓ Etapa de extensión y servicio	<u>15 puntos</u>
Total	100 puntos

La entrega del informe final del Ejercicio Profesional Supervisado, validará el desarrollo de las diferentes etapas.

² Rodríguez, 2005:29

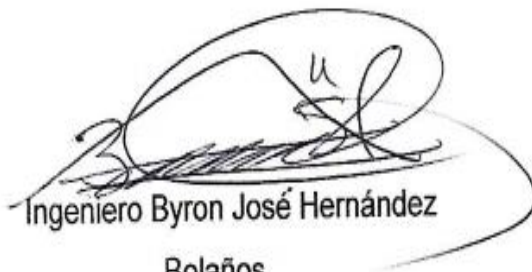
³ Rodríguez, 2005:29



Jennifer Gabriela Cruz Barrios
Estudiante de Ejercicio Profesional
Supervisado



Licenciada Elizabeth Ceballos Donis
Asesora de Ejercicio Profesional
Supervisado



Ingeniero Byron José Hernández
Bolaños
Encargado de Ejercicio Profesional
Supervisado



Maestro Baltar Armando Aguilar
Pichillá
Coordinador General de Exámenes de
Graduación

Capítulo II

Plan de Diagnóstico

2.1 Plan de Diagnóstico del Ejercicio Profesional Supervisado

2.1.1 Introducción

Un diagnóstico se establece mediante la realización de diversas actividades en donde se pretende llegar a conocer, establecer y analizar distintas problemáticas de diversa índole aplicando varios métodos y técnicas de investigación, los cuáles arrojarán la información real y necesaria que llevará a identificar las debilidades y fortalezas para poder priorizar cada área de análisis, para lo cual se brindarán posibles alternativas de solución a uno o varios problemas identificados; dichas alternativas deberán tener factibilidad y viabilidad para poder ser cubiertas.

2.1.2 Justificación

Con la formación del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala se favoreció a toda la población del departamento y departamentos vecinos, con los cual los estudiantes interesados en las carreras que se imparten en el mismo ya no tienen que viajar hasta el campus central de la Ciudad de Guatemala.

La sede ubicada en el municipio de Cuilapa, cuenta actualmente con las carreras de Técnico y Licenciatura en Turismo, Técnico y Licenciatura en Administración de Empresas, Profesorado de Enseñanza Media y Licenciatura en Pedagogía y Derecho. Debido a que el centro Universitario es relativamente nuevo aún cuenta con muchas carencia y necesidad principalmente por el poco tiempo que tiene de contar con edificio propio para desarrollar tanto las actividades académicas como administrativas, por ello es de vital importancia realizar investigaciones las cuales ayuden a la identificación de los principales problemas y/o necesidades existentes.

Para finalizar con la última fase de estudios correspondiente a la Licenciatura en Turismo y como parte del Ejercicio Profesional supervisado se realiza el presente estudio diagnóstico para el beneficio del centro de estudios y la carrera de turismo.

2.1.3 Datos de la institución

- Institución: Centro Universitario de Santa Rosa.
- Responsable de la institución: Maestro Balter Armando Aguilar Pichillá
- Dirección: Colonia Nuestra Señora Consoladora de Carpinello.
- Municipio: Cuilapa.
- Departamento: Santa Rosa.
- Tipo de institución: autónoma.
- Horario de labores: de 13:00 a 21:00 horas, de lunes a viernes y de 7:00 a 17:00 horas plan fin de semana.

2.1.4 Datos generales de la Carrera de turismo

- Nombre: Técnico y Licenciatura en Turismo
- Nivel: Técnico y Licenciatura
- Coordinador de la carrera: Maestro Félix Tomás Gómez Figueroa.
- Horario de clases: de 18:00 a 21:30 horas, de lunes a viernes
- Modalidad del régimen: Los cursos de la carrera se imparten en forma semestral.
- Total de semestres: 10 semestres.
- Total de cursos: 46 cursos y Ejercicio Profesional Supervisado.

2.1.5 Datos de la estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado

- Nombre: Jenniffer Gabriela Cruz Barrios
- Registro académico: 200942606
- Código Único de Identificación: 2059 05420 0101

- Técnica en Turismo
- Carrera: Licenciatura en Turismo
- Número de teléfono: 5555-3115
- Correo electrónico: jennifer_cb@hotmail.com
- Dirección: 7 ave. 0-45 zona 1, Colonia Villa Flor I, Barberena, Santa Rosa.
- Estudiante de la carrera de Licenciatura en Turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Actividad: Etapa diagnóstica del Ejercicio Profesional Supervisado.
- Horario: de 7:00 am a 17:00 horas.
- Temporalidad: de mayo a agosto de 2015
- Catedrática supervisora: Licenciada Elizabeth Ceballos Dónis

A través del Ejercicio Profesional Supervisado, el estudiante con pensum cerrado de la carrera de Licenciatura en Turismo desarrollará los conocimientos teóricos prácticos adquiridos durante la carrera, en un período de 640 horas a partir del 27 de Mayo de 2015 al 8 de Agosto de 2015.

El diagnóstico general del Centro Universitario de Santa Rosa y de la carrera de Licenciatura en Turismo, se realizará durante el mes de junio y julio de 2015.

- Costo total aproximado de la actividad Q 4,086.50, gestionado por cuatro estudiantes, teniendo un costo individual de Q. 1,021.62 por estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado.

2.1.6 Título

Diagnóstico General del Centro Universitario de Santa Rosa, con énfasis en la carrera de Licenciatura en Turismo.

2.1.7 Objetivos

2.1.7.1 Objetivo general

- Descubrir la situación actual del Centro Universitario de Santa Rosa, con énfasis en la carrera de turismo, utilizando distintas herramientas y métodos de investigación para detectar las principales necesidades y problemas para plantear alternativas de solución.

2.1.7.2 Objetivos específicos

- Conocer la institución y la carrera de turismo que son objeto de estudio de la investigación.
- Diseñar las herramientas y métodos de investigación para el diagnóstico.
- Evaluar la situación actual del Centro Universitario de Santa Rosa.
- Descubrir los principales problemas que afectan a la carrera de turismo.
- Identificar los principales problemas que afectan el área administrativa y a la carrera de turismo del Centro Universitario.
- Analizar los principales problemas que afectan el área administrativa y a la carrera de turismo del Centro Universitario.
- Plantear soluciones para los problemas detectados.
- Elegir las soluciones factibles y viables a los principales problemas.

2.1.8 Actividades a realizar

Dentro de las actividades que se tienen programadas para la realización del diagnóstico administrativo y de la carrera de turismo se contemplan las siguientes:

- Diseño de cronograma de actividades.
- Recopilar datos.
- Recolectar información general.
- Investigación bibliográfica.
- Analizar información.
- Crear el marco teórico.
- Diseñar instrumentos de investigación
- Aplicar instrumentos de investigación.
- Diagnosticar los principales problemas.
- Definir el problema central.
- Proponer alternativas de solución.
- Decidir la alternativa de solución al problema.
- Elaboración del informe final.

2.1. 9 Recursos

a) Talento humano

- Estudiantes de Ejercicio Profesional Supervisado
- Estudiantes de la carrera de Técnico y Licenciatura en Turismo
- Personal Administrativo del Centro Universitario de Santa Rosa.
- Autoridades del Centro Universitario de Santa Rosa.
- Asesor de Ejercicio Profesional Supervisado

b) Materiales

En el ejercicio profesional supervisado se utilizará:

- Libro de actas
- Libro de asistencia
- Agenda
- Hojas de papel bond
- Lapiceros
- Lápices
- Libros
- Engrapadora
- Manuales del Instituto Técnico de Capacitación
- Borrador
- Fotocopias
- Sacapuntas
- Folder

c) Tecnológicos

Dentro de los recursos tecnológicos que utilizarán:

- Computadora
- Memoria.
- Teléfono.
- Internet.
- Impresora.
- Fotocopiadora

d) Técnicos

El diagnóstico institucional para detectar los principales problemas se realizará a través de:

- La observación
- Entrevistas
- Encuestas

El diagnóstico específico de la carrera de Licenciatura en Turismo se desarrollará a través de:

- La observación
- Encuestas
- Árbol de problemas, el cual servirá para detectar los principales problemas existentes y alternativas de solución.

e) Financieros

El Diagnóstico institucional tendrá un costo general de Q 4,086.50 y un costo de Q. 1,021.62 por estudiante, invertidos en: gasto de papelería, útiles de oficina, transporte, gastos administrativos e imprevistos.

2.1.10 Presupuesto

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Precio Unitario	Total
Transporte	14	Día	Q 40.00	Q 2240.00
Internet	50	hora	Q 5.00	Q 250.00
Fotocopias	2	ciento	Q 25.00	Q 50.00
Impresiones	5	ciento	Q100.00	Q 500.00
Empastado	2	unidad	Q 50.00	Q 100.00
Lapiceros	5	unidad	Q 1.00	Q 5.00
Lápiz	5	unidad	Q 1.00	Q 5.00
Borrador	1	unidad	Q 1.00	Q 1.00
Sacapuntas	1	unidad	Q 1.00	Q 1.00
Hojas de papel bond	1	resma	Q 45.00	Q 45.00
Tiempo de aire (llamadas telefónicas)	5	hora	Q 60.00	Q 300.00
Libro de actas	1	unidad	Q 15.00	Q 15.00
Libro de asistencia	4	unidad	Q 14.00	Q 56.00
Agenda	4	unidad	Q28.00	Q 112.00
Folder	10	unidad	Q2.00	Q 20.00
Engrapadora	1	unidad	Q15.00	Q 15.00
Subtotal				Q 3,715.00
Imprevistos (10%)				Q 371.50
Costo total (cuatro estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado)				Q 4,086.50
Costo total individual por estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado				Q. 1,021.62

2.1.11 Cronograma de actividades

El diagnóstico Administrativo y de la carrera de turismo está planificado para ser realizado durante el mes de junio de 2015.

No.	Actividad	junio					
			S1	S2	S3	S4	S5
1	Diseño de cronograma de actividades	P	X				
		E	X				
2	Recopilación de datos	P	X	X			
		E	X	X			
3	Investigación bibliográfica y elaboración de marco teórico.	P		X			
		E		X			
4	Analizar información	P		X			
		E		X			
5	Diseño de instrumentos de investigación	P			X		
		E			X		
6	Aplicación de instrumentos de investigación	P				X	
		E				X	
7	Diagnosticar los principales problemas	P				X	
		E				X	
8	Definir el problema central	P				X	
		E				X	
9	Proponer alternativas de solución	P				X	
		E				X	
10	Decidir la alternativa de solución al problema	P				X	X
		E				X	X
11	Elaboración del informe final	P				X	X
		E				X	X

P= Planificado

E= Ejecutado

S1= Semana 1

S2= Semana 2

S3= Semana 3

S4= Semana 4

2.1.12 Evaluación

La evaluación del diagnóstico institucional y la carrera de turismo, se realizará tomando en cuenta los siguientes indicadores:

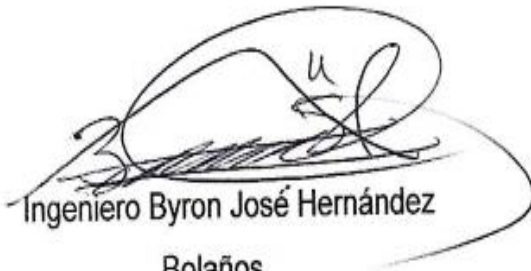
- Tiempo: se realizaran las actividades de acuerdo a lo planificado en el cronograma de actividades.
- Los objetivos se evaluarán de acuerdo a los logros obtenidos en cada actividad programada.



Jennifer Gabriela Cruz Barrios
Estudiante de Ejercicio Profesional
Supervisado



Licenciada Elizabeth Ceballos Donis
Asesora de Ejercicio Profesional
Supervisado



Ingeniero Byron José Hernández
Bolaños
Encargado de Ejercicio Profesional
Supervisado



Maestro Baltar Armando Aguilar
Pichillá
Coordinador General de Exámenes de
Graduación

2.2 Diagnóstico institucional

Datos generales de la Institución

2.2.1 Nombre de la institución

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

2.2.2 Tipo de institución

- Institución Gubernamental no lucrativa de educación de nivel superior (Universitaria), autónoma.

2.2.3 Ubicación Geográfica

- Colonia Nuestra Señora Consoladora de Carpinello, Cuilapa, Santa Rosa.

2.2.4 Visión

Constituirse en la unidad académica de la Universidad de San Carlos de Guatemala, rectora de la educación superior estatal en el departamento de Santa Rosa, que en consonancia con el avance científico-tecnológico forme profesionales con excelencia académica en las distintas áreas del conocimiento.

2.2.5 Misión

El Centro Universitario de Santa Rosa de la Universidad de San Carlos de Guatemala, es la institución encargada de cumplir con responsabilidad y mística las funciones de docencia, investigación y extensión, así como formar profesionales

calificados y comprometidos con la construcción de una sociedad donde prevalezcan la justicia, la equidad y el desarrollo de un medio ambiente sostenible.

2.2.6 Objetivos

2.2.6.1 Objetivos generales

Según el Artículo 7 del Reglamento General de los Centros Regionales Universitarios, sus objetivos son:

- Realizar investigación de la realidad nacional, a efecto de estudiarla crítica y objetivamente, derivando acciones eficientes encaminadas a contribuir con su transformación.
- Conocer la realidad nacional y las formas de transformación de las mismas como un proceso que lleva el universitario a una praxis racional y en beneficio colectivo.
- Promover la crítica del conocimiento que se adquiere y se transmite.
- Contribuir a la formulación de la política de formación y distribución de los recursos humanos que el país necesita.
- Integrar las funciones de la Universidad, docencia investigación, servicio y extensión con una orientación propia y particular a las necesidades y características del área de influencia.
- Realizar a través de la integración de estas funciones, programas para la formación de recursos humanos adecuados a las características y posibilidades del área de influencia.
- Servir como medio de realimentación para la Universidad en su conjunto, a fin de que la totalidad de sus programas puedan ser eficazmente orientados a las necesidades del país.

- Servir como centro de aprendizaje para los habitantes de los departamentos del área de influencia, en programas de educación continua de corta duración tendientes al mejor aprovechamiento de los recursos locales y al mejoramiento del nivel de vida de la población.
- Servir como centro de aprendizaje para estudiantes de las distintas unidades académicas de la Universidad.
- Llevar a las distintas zonas que forman el área de influencia, programas de duración limitada adecuados a las necesidades locales.
- Colaborar con los programas de Ejercicio Profesional Supervisado y otros programas extra muros de las distintas carreras que se imparten en la Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Contribuir al estudio y solución de los problemas regionales y nacionales mediante el examen de la problemática y de sus relaciones con la realidad nacional en un enfoque global, a través de la integración de las funciones universitarias y del trabajo en equipos interdisciplinarios.
- Servir como centro de servicio y extensión para las distintas regiones en general.
- Producir bienes y servicios que la región o el país requieren a través de las actividades universitarias.

2.2.6.2 Objetivos específicos

Para visualizar mejor las actividades del Centro Universitario de Santa Rosa se establecen los siguientes objetivos específicos:

- Establecer la evaluación permanente, integral y sistemática de los currículos y la readecuación periódica, según necesidades y demandas del contexto para lograr la acreditación y reconocimiento a nivel institucional.

- Formular, administrar y evaluar proyectos orientados a la autogestión turística, docencia productiva y a la sustentabilidad involucrando a todos los sectores de la comunidad universitaria.
- Sistematizar los programas de formación de recurso humano, con igualdad de oportunidades, garantizando el desempeño y la producción académica del personal en servicio.
- Promover e incentivar los programas de ecoturismo y su desarrollo institucional, así como formar el recurso humano para diseñarlos, gestionarlos y ejecutarlos.
- Incrementar los recursos de apoyo educativo e infraestructura para consolidar el desarrollo organizacional y académico.
- Implementar estudios técnicos del contexto, en forma continua para crear y desarrollar programas de turismo a nivel superior de acuerdo a la demanda profesional.
- Contribuir a la formulación de la política y formación y distribución de los recursos humanos que el país necesita.
- Servir como centro de aprendizaje para los habitantes del departamento del área de influencia, en programas de educación continua de corta duración, tendientes al mejor aprovechamiento de los recursos locales y al mejoramiento del nivel de calidad de vida de la población.
- Producir bienes y servicios que el país o la región requieren a través de las actividades universitarias.
- Servir como centro de servicio y extensión para las distintas regiones en general.

2.2.7 Metas

- Lograr que los estudiantes de las diferentes carreras sean profesionales de excelencia que les permita alcanzar su desarrollo integral y responder a las demandas de una sociedad cambiante y tecnológicamente avanzada.
- Aplicar estrategias, métodos y técnicas que respondan a las necesidades educativas actuales.
- Alcanzar un clima institucional en el cual el estudiantado, el personal administrativo y docente puedan compartir ideas e intereses mutuos, mejorando la calidad de vida y el desarrollo socioeconómico de las áreas en que sirve el Centro Universitario.
- Dar a conocer las carreras con las que actualmente cuenta el Centro Universitario para aumentar la población estudiantil.

2.2.8 Políticas

En los siguientes artículos del Reglamento General de Centros Regionales Universitarios, se define la política de estas Unidades Académicas:

Artículo 3: Los objetivos, las funciones, estructura y desarrollo de los Centros Regionales Universitarios deben enmarcarse dentro de la Política General de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

Artículo 4: Los Centros Regionales Universitarios responden a la necesidad de descentralizar la población universitaria, desconcentrar los servicios universitarios, descentralizar las funciones de la universidad, diversificar y democratizar la enseñanza superior, permitiendo un mayor acceso de la población a la Universidad.

Artículo 5: Para el cumplimiento de esta política, los Centros Regionales Universitarios deben servir carreras necesarias para la región y el país, las cuales

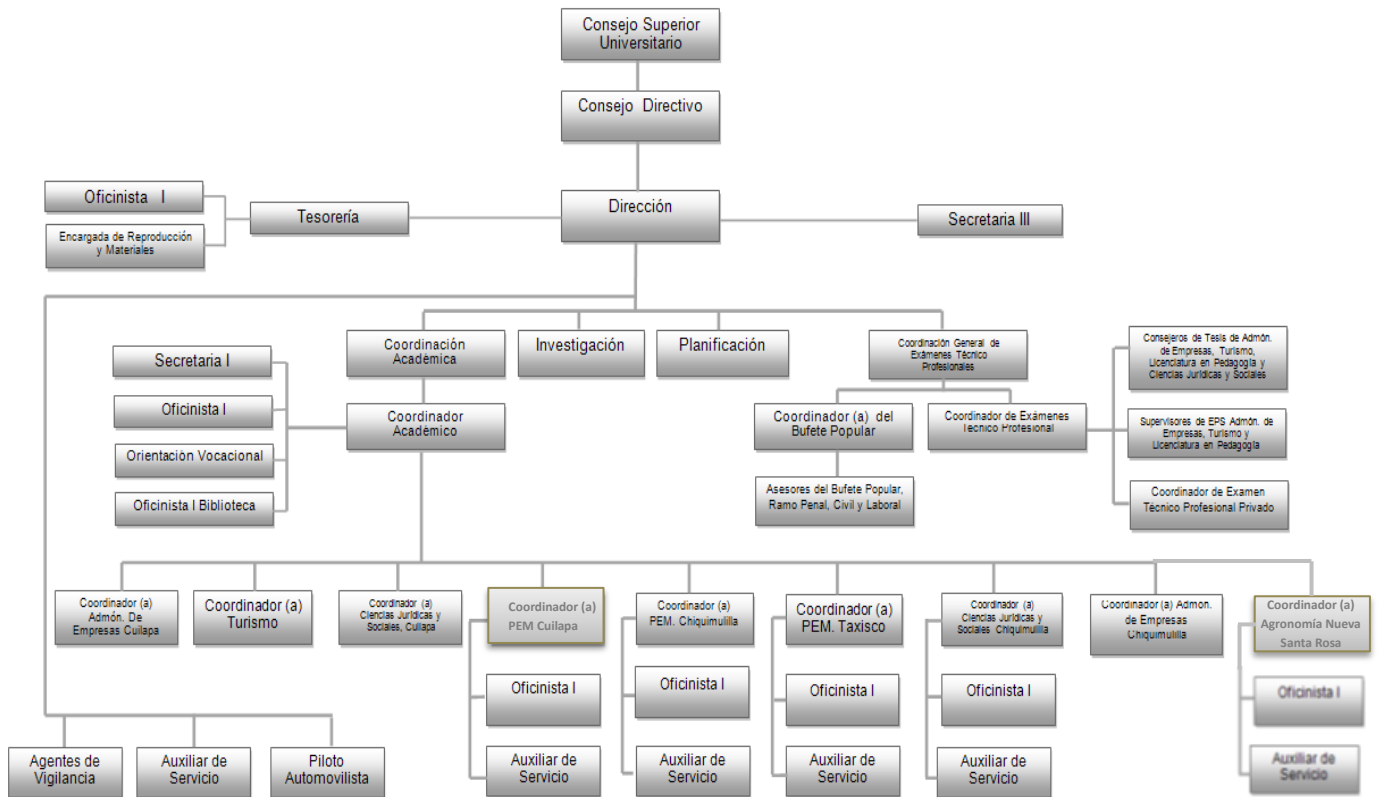
deberán identificarse con las características que están definidas en los principios generales de las carreras tecnológicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

Artículo 6: Los Centros Regionales Universitarios tienen como propósitos generales:

- Hacer más accesible la Universidad a la población del área de influencia de los mismos.
- Extender las actividades universitarias para coadyuvar al desarrollo económico-social de los habitantes del país.
- Disminuir la tendencia migratoria a la ciudad capital, por razones de estudio.
- Formar los recursos humanos que se necesitan en el área de influencia de los Centros Regionales Universitarios, adecuándolos a la vocación y características del país.
- Investigar las condiciones locales y regionales, así como la prestación de servicios y acciones de difusión cultural que las regiones requieran.
- Fomentar la incorporación efectiva y responsable de los estudiantes y de los miembros de la comunidad regional, a la actividad de los propios centros.
- Establecimiento de la descentralización curricular.
- Atención a la población con necesidades educativas especiales

2.2.9 Estructura Organizacional

- Proporcionado por Dirección



2.2.10 Talento humano

El Centro Universitario de Santa Rosa en la sede de Cullapa, Santa Rosa para el funcionamiento académico-administrativo en general, cuenta con el siguiente personal:

2.2.10.1 Consejo Directivo Centro Universitario de Santa Rosa

- Presidente: Maestro Balter Armando Aguilar Pichillá.
- Secretario: Maestra Herminia del Pilar Sagastume Miranda.
- Representante de Decanos: Licenciado Luis Antonio Suárez Roldán

- Representante del Colegio de Abogados y Notarios de Guatemala: Doctor Juan Carlos Godínez Rodríguez
- Representante del Colegio de Ingenieros Químicos de Guatemala: Ingeniero Gerson Omar López Galán
- Representante Estudiantil de la Facultad de Ciencias Económicas: Bachiller Denisse Jared Urías Godínez

2.2.10.2 Personal Administrativo ⁴

- Un Director de Centro Regional
- Un coordinador académico
- Un tesorero I
- Una secretaria III
- Una secretaria I
- Siete oficinistas I (tres de ocho horas y cuatro de dos horas)
- Siete agentes de vigilancia I (seis de veinticuatro por cuarenta y ocho horas y un vacacionista)
- Un operador de equipo de reproducción I
- Un piloto automovilista I
- Cuatro auxiliares de servicios I (tiempo completo de ocho horas diarias)
- Un Mensajero

2.2.10.3 Personal Operativo

- Dos personas encargadas de limpieza
- Una persona encargada de mantenimiento general
- Una persona encargada de limpieza en plan fin de semana

⁴ Coordinación académica-CUNSARO

2.2.10.4 Docentes

El Centro Universitario de Santa Rosa para el cumplimiento de las labores académicas en el primer semestre del año 2016, laboran 126 docentes entre ellos cinco plazas presupuestadas. Los cuales se describen a continuación.

Cuadro 1

Descripción	Docentes Presupuestados	Interino	Total
Profesorado de Enseñanza Media Cuilapa	0	18	18
Profesorado de Enseñanza Media Chiquimulilla	0	16	16
Profesorado de Enseñanza Media Taxisco	0	17	17
Derecho Chiquimulilla	0	28	28
Derecho Cuilapa	0	7	7
Turismo	3	5	8
Administración Cuilapa	2	14	16
Administración Chiquimulilla	0	6	6
Agronomía	0	10	10
Total:	5	121	126

Fuente: Coordinación Académica, Centro Universitario de Santa Rosa

2.2.11 Recursos

2.2.11.1 Físicos

El Centro Universitario de Santa Rosa posee, cuatro sedes en el departamento en los municipios de: Cuilapa, Nueva Santa Rosa, Chiquimulilla y Taxisco. Cuenta con edificio propio.

2.2.11.2 Financieros

El presupuesto aprobado para el décimo año de funcionamiento (2016) del Centro, asciende a la cantidad de **Q 7,679,445.00⁵**, los cuales servirán para la ejecución de las actividades administrativas y docentes, como:

- Contratación de personal administrativo y docente.
- La promoción del Centro en los establecimientos educativos de nivel medio del departamento.
- Elaboración de diseños curriculares de nuevas carreras a implementarse en el Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Compra de mobiliario y equipo.
- Reparaciones necesarias de los salones y áreas que ocupará el Centro en los diferentes establecimientos donde se ejerce actividad académico administrativa.

2.2.12 Procedimientos técnicas utilizadas para efectuar el diagnóstico

2.2.12.1 Análisis Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas Centro Universitario de Santa Rosa

Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none">• Posee todos los requisitos legales para desarrollar su actividad.• Cuenta con el respaldo de más de trecientos años educando profesionales.• La institución tiene clara su estructura y participa activamente en el cumplimiento de sus objetivos.• Capacitaciones al personal.• Personal docente competente.• Puntualidad en el personal.	<ul style="list-style-type: none">• Escaso capital para invertir en talento humano.• No cuentan con oficina de talento humano, ya que recae la responsabilidad en una persona.• No cuentan con una oficina de archivo para una mejor organización.• No se cuenta con un uniforme y/o carné para distinción del trabajador administrativo.• No se cuenta con un control para

⁵Tesorero, CUN SARO.

<ul style="list-style-type: none"> • Existencia de manuales administrativos. • Cuenta con catedráticos titulares e interinos y sus profesionales poseen un post grado académico. • Cuenta con coordinadores de sección para los trámites administrativos. • Cuenta con el apoyo de las municipalidades. 	<p>las redes sociales, ya que éstas quitan tiempo valioso para el avance de tareas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los docentes no cuentan con mobiliario y equipo adecuado para la realización de su trabajo. • Mobiliario y equipo tecnológico escaso. • Poca iluminación en áreas de parqueos. • Poco espacio en área de bodega. • Inexistencia de señalización de salidas de emergencia.
<p align="center">Oportunidades Externas</p>	<p align="center">Amenaza Externas</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Posibilidad de expansión (crecimiento poblacional estudiantil) • Cuenta con el apoyo de instituciones públicas y privadas donde los estudiantes universitarios realizan prácticas administrativas y ejecutan proyectos educativos. • Amplios salones para recibir clases. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumento de competencia. • Variabilidad de carreras universitarias por parte de otras instituciones. • Que las instituciones públicas y privadas dejen de apoyar a los estudiantes universitarios. • Que la Universidad de San Carlos de Guatemala, haga recortes de personal por falta de capital. • Que la Universidad de San Carlos de Guatemala cierre carreras por falta de interés de la población.

2.2.12.2 Sector curricular Carrera de turismo

- **Técnico y Licenciatura en Turismo**

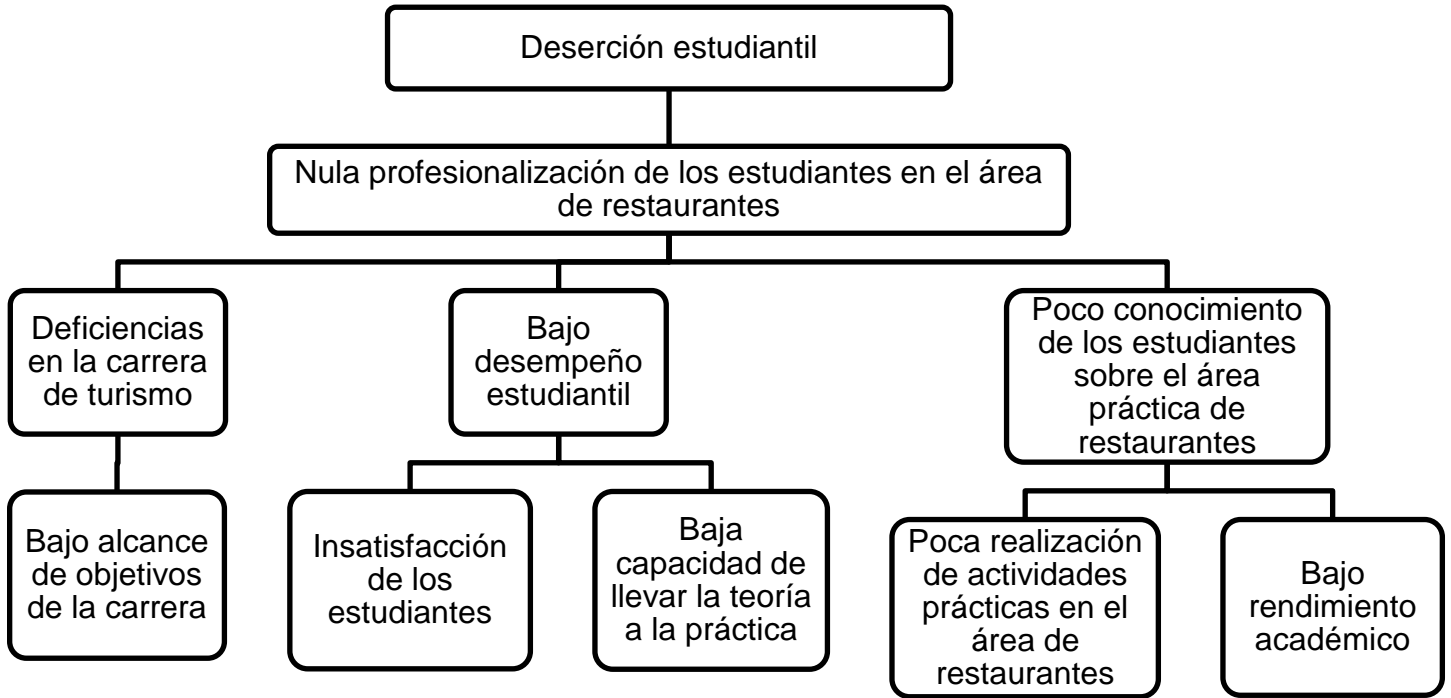
A través de estas carreras se capacitará a los futuros profesionales en el ámbito empresarial y de servicio del sector turismo, con capacidad de crear empresas familiares, administrar proyectos turísticos, comprometidos con el desarrollo sostenible y sustentable de los recursos naturales y culturales del país. Dichos profesionales estarán en capacidad de dirigir, orientar y transformar

administrativamente las instituciones, empresas o proyectos turísticos para los cuales sean contratados.

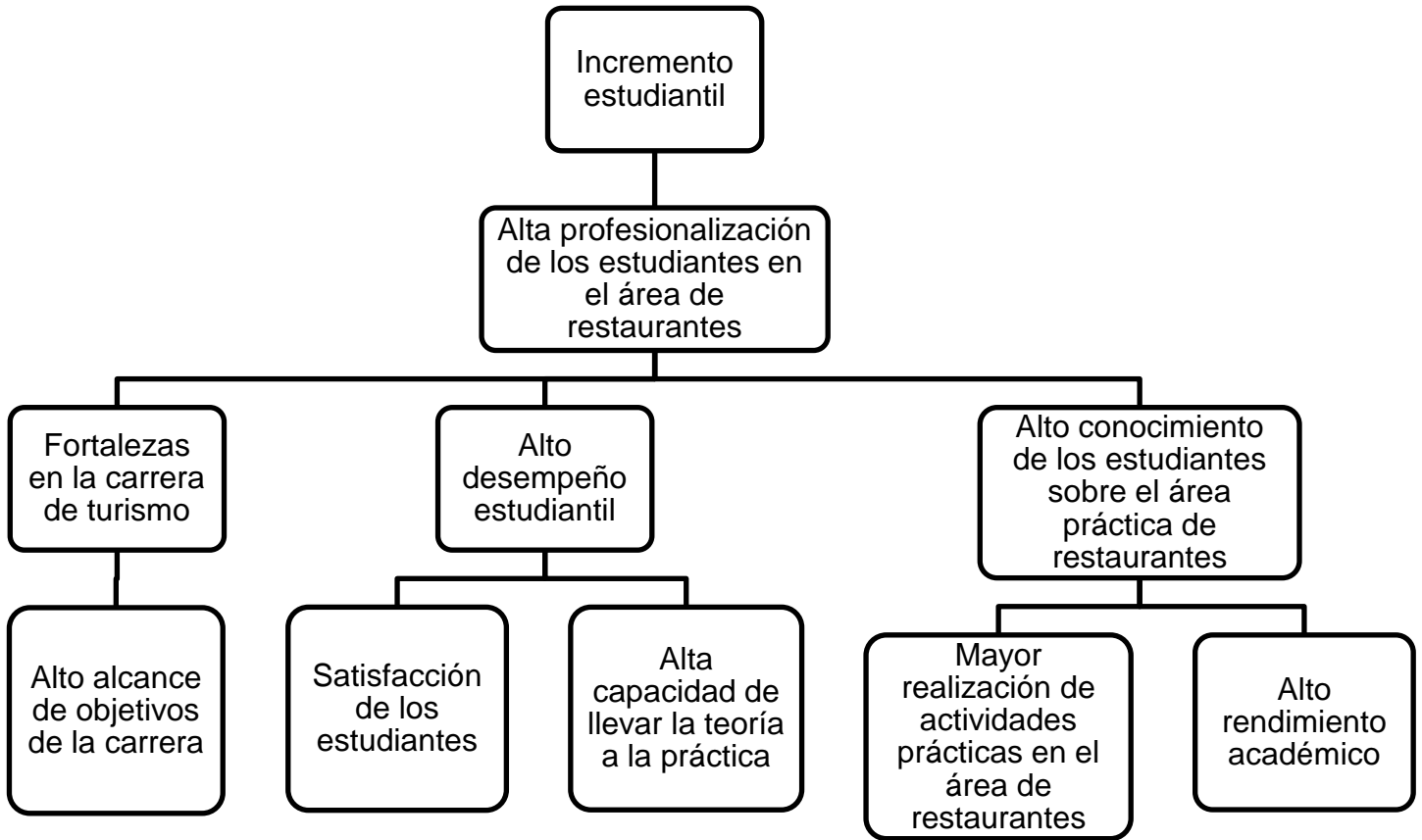
- **Análisis Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas**
Carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa

Fortalezas	<ul style="list-style-type: none"> • Amplios salones de clases. • Cuenta con catedráticos titulares. • Presencia de actividad turística en el departamento de Santa Rosa.
Oportunidades	<ul style="list-style-type: none"> • Crecimiento poblacional estudiantil. • Aumento de interés en estudiantes de la carrera de turismo. • Realización de prácticas eficientes en empresas públicas y privadas. • Aumento de empresas turísticas y hoteleras en el país. • Creación de convenios interinstitucionales entre Centro Universitario de Santa Rosa e Instituto Técnico de Capacitación para impartir cursos prácticos. • Creciente demanda turística.
Debilidades	<ul style="list-style-type: none"> • No se cuenta con mobiliario y equipo básico para realizar las fases prácticas de los diversos cursos. • Carencia de docentes especializados. • Poca información bibliográfica. • Falta de oferta de empleo en el departamento de Santa Rosa. • Desconocimiento de competencias laborales.
Amenazas	<ul style="list-style-type: none"> • Clausura de la carrera por falta de interés de la población estudiantil. • Formación de profesionales deficientes en las áreas prácticas. • Refuerzo en áreas técnico-prácticas en otros centros universitarios que imparten la carrera de turismo.

2.2.12.3 Árbol de problemas de la Carrera de turismo



2.2.12.4 Árbol de objetivos de la Carrera de turismo



Implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes de la Carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa.



2.2.13 Lista de análisis de problemas

2.2.13.1 Centro Universitario de Santa Rosa

Principales Problemas	Causas que originan los problemas	Alternativa posible para la solución
1) Escases de equipo tecnológico.	1.1 Bajo presupuesto asignado.	1.1 Dar prioridad a las necesidades.
2) Baja cantidad de mobiliario para realizar actividades sociales y educativas.	2.1 Bajo presupuesto asignado.	2.1 Gestión de fondos necesarios
3) Falta de infraestructura vial en ingreso al Centro Universitario	3.1 Desinterés de autoridades municipales y departamentales en construcción de infraestructura hacia el Centro Universitario.	3.1 Exigir a las autoridades municipales y departamentales la gestión y ejecución de obras de infraestructura vial hacia el Centro Universitario.
4) Poca iluminación en el área de parqueos del Centro Universitario.	4.1 Nulo interés de las autoridades municipales. 4.2 Bajo presupuesto en el Centro Universitario.	4.1 Gestionar fondos para la satisfacción de necesidades prioritarias
5) Escritorios deteriorados en salones de clases.	5.1 Mal uso y maltrato del mobiliario por parte de estudiantes. 5.2 Falta de mantenimiento	5.1 Fomentar en los estudiantes el cuidado del mobiliario. 5.2 Gestionar fondos para mantenimiento
6) Inexistencia de equipo de vigilancia	6.1 Falta de presupuesto	6.1 Gestión de fondos para desarrollar proyecto enfocado a satisfacer necesidad.
7) Inexistencia de señalización de salidas de emergencia	7.1 Falta de priorización de actividad	7.1 Gestión de actividad con autoridades conectoras del tema
8) Insuficiente espacio para el área de bodega	8.1 Falta de un espacio específico para ampliación de bodega	8.1 Adecuar espacio específico para bodega
9) Trabajo aislado	9.1 Falta de comunicación entre empleados	9.1 Fomentar el trabajo en equipo

2.213.2 Lista de análisis de problemas carrera de turismo

Principales problemas	Causas que originan el problema	Alternativa posible para la solución
1) Inexistencia de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de fondos económicos. • Falta de gestión de fondos. • Desinterés de las autoridades de la carrera. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fortalecimiento del área práctica de restaurantes. • Implementación de mobiliario y equipo para restaurantes.
2) Deficiencias de la carrera de turismo	<ul style="list-style-type: none"> • No se cuenta con áreas prácticas para el desarrollo de los distintos cursos 	<ul style="list-style-type: none"> • Implementación de áreas prácticas para el desarrollo de los distintos cursos.
3) No se han alcanzado los objetivos planteados en cada curso, en cuanto a las áreas prácticas	<ul style="list-style-type: none"> • Inadecuada implementación de los programas de cada curso. • Baja profesionalización de los catedráticos • Desinterés estudiantil • Poca participación en actividades extra curriculares 	<ul style="list-style-type: none"> • Adecuar los programas de los cursos de acuerdo a su área. • Mejorar la profesionalización de los catedráticos, contratando al personal adecuado a cada curso. • Motivar a los estudiantes a crear interés sobre los objetivos de los cursos.

		<ul style="list-style-type: none"> • Participación de estudiantes en actividades extracurriculares.
4) Desconocimiento de los estudiantes sobre el equipo necesario a utilizar en el área pública de restaurantes	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de realización de prácticas en el área. • Baja calidad académica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Implementación del equipo básico a utilizar en el área pública de restaurantes.
5) Alto porcentaje de teoría sin llevar a la práctica	<ul style="list-style-type: none"> • Desactualización de los programas de estudios 	<ul style="list-style-type: none"> • Actualizar y modificar los programas de estudios de acuerdo a la carrera incrementando las áreas prácticas.
6) Deficiencias en el nivel académico en áreas prácticas	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de fortalecimiento y apoyo extracurricular hacia los estudiantes 	<ul style="list-style-type: none"> • Fortalecimiento de la formación académica con seminarios o talleres relacionados con la carrera.
7) No se están logrando los objetivos del centro universitario	<ul style="list-style-type: none"> • Desconocimiento de los objetivos del centro universitario del personal administrativo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dar a conocer los objetivos del centro universitario al personal administrativo.
8) Existen carencias de mobiliario y equipo en el área administrativa del centro universitario	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de gestión. • Falta de fondos económicos para la compra de mobiliario y equipo 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestión de fondos para la compra de mobiliario y equipo para el área administrativa,

principalmente en equipo de cómputo		específicamente para equipo de cómputo
9) Falta de impresoras en el área administrativa del Centro Universitario	<ul style="list-style-type: none"> Falta de presupuesto para la compra de impresoras. 	<ul style="list-style-type: none"> Gestión de fondos económicos para la compra de impresoras
10) Poco espacio para el desarrollo de actividades administrativas	<ul style="list-style-type: none"> Espacio reducido de las instalaciones del Centro Universitario. 	<ul style="list-style-type: none"> Readecuar los espacios adecuados para el desarrollo de actividades administrativas
11) Falta de mobiliario para el desarrollo de actividades prácticas de la carrera de turismo y actividades del área administrativa	<ul style="list-style-type: none"> Falta de recursos y presupuesto 	<ul style="list-style-type: none"> Gestión de fondos económicos para la compra de mobiliario.

2.2.14 Priorización de Problemas

Se priorizaron los problemas en base al método de árbol de problemas y objetivos para priorizar los problemas de la Carrera de turismo, para seleccionar los problemas del área administrativa del Centro Universitario, se tomaron en cuenta las encuestas realizadas al personal administrativo. Obteniendo como resultado los siguientes:

No.	Problema
1	Inexistencia de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes.
2	Deficiencias en el nivel académico.
3	Falta de mobiliario para el desarrollo de actividades prácticas de la carrera de

	turismo y actividades del área administrativa.
4	Falta de impresoras en el área administrativa del Centro Universitario.

2.2.15 Análisis de viabilidad y factibilidad

Opción 1.

Implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes de la carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, gestionar los fondos necesarios para la compra de mobiliario y equipo básico necesario en el área pública de restaurantes, para fortalecer la formación y conocimientos de los estudiantes de la carrera de turismo en cuanto a las actividades como futuros profesionales del turismo.

Opción 2.

Gestión ante el Instituto Guatemalteco de Turismo para el desarrollo de un taller, con temas de interés y prioridad, que fortalezca la formación académica de los estudiantes de la carrera de turismo.

Opción 3.

Suministro de mobiliario para el desarrollo de actividades prácticas de la carrera de turismo y del área administrativa del Centro Universitario de Santa Rosa, gestionando fondos para la compra de sillas plásticas, que serán de mucha utilidad para el desarrollo de prácticas en la carrera de turismo y actividades a nivel institucional.

Opción 4.

Entrega de impresoras para el área administrativa de Centro Universitario de Santa Rosa, gestionando fondos para la compra de impresoras que serán implementadas en las oficinas del área administrativa del Centro Universitario, para fortalecer el desempeño del personal administrativo dotándolo del equipo necesario para el desarrollo eficaz y eficiente de sus actividades.

2.2.16 Problemas seleccionados y propuestas de solución

Problemas que se resolvieron	
No.	Problema
1	Inexistencia de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes.
2	Deficiencias en el nivel académico.
3	Falta de mobiliario para el desarrollo de actividades prácticas de la carrera de turismo y actividades del área administrativa.
4	Falta de impresoras en el área administrativa del Centro Universitario.
Problema priorizado para proyecto	
Inexistencia de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes.	

Como producto final, en base al análisis anterior se decidió lo siguiente:

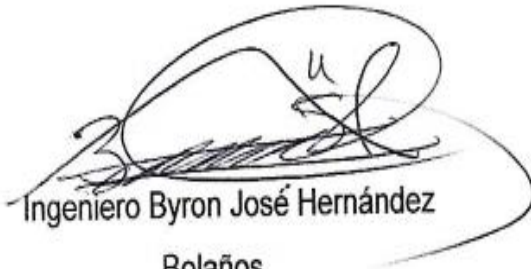
Problema identificado	Solución
Inexistencia de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes.	Implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes de la carrera de turismo, del Centro Universitario de Santa Rosa.



Jennifer Gabriela Cruz Barrios
Estudiante de Ejercicio Profesional
Supervisado



Licenciada Elizabeth Ceballos Donis
Asesora de Ejercicio Profesional
Supervisado



Ingeniero Byron José Hernández
Bolaños
Encargado de Ejercicio Profesional
Supervisado



Maestro Baltar Armando Aguilar
Pichillá
Coordinador General de Exámenes de
Graduación

Capítulo III

Etapa de Intervención Profesional

3.1 Plan de etapa intervención profesional

3.1.1 Datos de la institución

- Institución: Centro Universitario de Santa Rosa
- Responsable de la institución: Maestro Balter Armando Aguilar Pichillá
- Dirección: Colonia Nuestra Señora Consoladora de Carpinello.
- Municipio: Cuilapa.
- Departamento: Santa Rosa.
- Tipo de institución: autónoma.
- Horario de labores: de 13:00 a 21:30 horas de lunes a viernes y de 7:00 a 17:00 horas en plan fin de semana.

3.1.2 Introducción

La etapa de intervención profesional dentro del Ejercicio Profesional Supervisado conlleva a que el estudiante realice actividades organizadas en las cuales demuestre a la población o entidad los objetivos que se plantearon a lo largo de la investigación, logrando a la vez que éste se involucre directamente con la problemática que se está viviendo en la actualidad y busque los medio necesarios para la realización de los mismos. Para el presente proyecto se coordinó la realización de tres distintas actividades con el propósito de resolver los problemas seleccionados de manera individual, por lo que fue necesario contar con la participación del personal administrativo, personal docente y estudiantes de la carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, Sección Cuilapa.

3.1.3 Objetivos

3.1.3.1 Objetivos generales

- Equipar el área administrativa del Centro Universitario de Santa Rosa con impresoras, a través de la Intervención Profesional.
- Equipar el Centro Universitario de Santa Rosa con sillas plásticas, a través de la intervención profesional.
- Participar en el fortalecimiento del área académica de la carrera de turismo, a través un taller relacionado al área de estudio, como parte de la intervención profesional.

3.1.3.2 Objetivos específicos

- Fortalecer los servicios del área administrativa del Centro Universitario de Santa Rosa.
- Mejorar el desempeño de las actividades del personal administrativo del Centro Universitario.
- Ayudar a que las actividades sociales y educativas de los estudiantes y personal administrativo se desarrollen de manera eficaz y eficiente.
- Participar en la formación académica de los estudiantes de la carrera de turismo.
- Proveer a los estudiantes de la carrera de turismo conocimientos aplicables al área de estudios.

- Brindar a los estudiantes de la carrera de turismo la oportunidad de fortalecer sus conocimientos para ampliar sus expectativas sobre la carrera.

3.1.4 Cronograma de actividades

No.	Actividad		junio					julio				
			S1	S2	S3	S4	S5	S1	S2	S3	S4	S5
1	Elaboración del plan de intervenciones	P										
		E										
2	Cotizaciones	P										
		E										
3	Gestión de fondos para compra de impresoras y sillas plásticas	P										
		E										
4	Compra de impresoras y sillas plásticas	P										
		E										
5	Entrega de impresoras y sillas plásticas	P										
		E										
6	Gestión del taller para estudiantes	P										
		E										
7	Convocar a estudiantes al taller	P										
		E										
8	Desarrollo del taller	P										
		E										

P= Planeado

E= Ejecutado

S= Semana

1, 2, 3, 4, 5 = Número de semana

3.1.5 Recursos

3.1.5.1 Talento humano:

- Estudiante de Ejercicio Profesional Supervisado: Jenniffer Gabriela Cruz Barrios
- Personal Administrativo del Centro Universitario de Santa Rosa, Sección Cuilapa
- Docentes de la carrera de turismo
- Estudiantes de la carrera de turismo.
- Persona encargada de brindar el taller.

3.1.5.2 Materiales

- Lápices
- Lapiceros
- Borrador
- Sacapuntas
- Hojas de papel bond
- Folder
- Ganchos para folder
- Fotocopias
- Libreta de notas
- Impresiones
- Pasajes
- Refacciones
- Computadoras
- Impresoras
- Equipo de audio
- Proyector

- Teléfono
- Internet
- Modem

3.1.5.3 Financieros

En la etapa de Intervención Profesional se realizará una inversión de Q5, 572.05.00 gestionado por un grupo de cuatro estudiantes y un costo individual de Q. 1,393.01 por estudiante; invertido en gastos para realizar las gestiones necesarias, pasajes, papelería, útiles de oficina, impresoras que se donaran al Centro Universitario, facilitador del taller para los estudiantes de la carrera de turismo, refacciones y diplomas.

3.1.5.3.1 Presupuesto de intervención profesional

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Precio unitario	Total
Transporte	8	día	Q 40.00	Q 320.00
Internet	3	hora	Q 5.00	Q 15.00
Fotocopias	5	ciento	Q 25.00	Q 125.00
Impresiones	5	ciento	Q 100.00	Q 500.00
Lapiceros	5	unidad	Q 1.00	Q 5.00
Lápiz	5	unidad	Q 1.00	Q 5.00
Borrador	1	unidad	Q 1.00	Q 1.00
Sacapuntas	1	unidad	Q 1.00	Q 1.00
Hojas de papel bond	1	ciento	Q 10.00	Q 10.00
Tiempo de aire (llamadas telefónicas)	1	hora	Q 60.00	Q 60.00
Folder	5	unidad	Q 2.00	Q 10.00

Impresoras	4	unidad	Q	219.00	Q	876 .00
Sillas plásticas	50	unidad	Q	40.00	Q	2000.00
Facilitador del taller	1	persona	Q	600.00	Q	600.00
Refacciones	50	unidad	Q	10.00	Q	500.00
Diplomas	50	unidad	Q	3.00	Q	150.00
Total:					Q	5,178.00
Imprevistos (10%)					Q.	506.55
Costo total entre cuatro estudiantes del Ejercicio Profesional						
Supervisado					Q.	5,572.05
Costo total individual por estudiante del Ejercicio Profesional						
Supervisado					Q.	1,393.01

3.1.5.4 Físicos

- ✓ Instalaciones del Centro Universitario de Santa Rosa, sede Cuilapa, Santa Rosa.
- ✓ Salón privado para eventos.

3.1.6 Evaluación

La evaluación de la etapa de intervención profesional se realizará de acuerdo a las actividades desarrolladas para el cumplimiento de la misma.

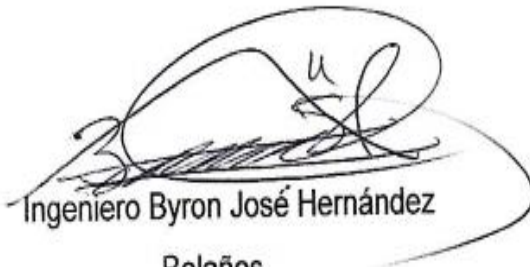
- El desarrollo de cada actividad se revisará para saber si se realiza de acuerdo a lo estipulado en el cronograma.
- Los objetivos se evaluarán según el desarrollo de las actividades para verificar su debido cumplimiento.



Jennifer Gabriela Cruz Barrios
Estudiante de Ejercicio Profesional
Supervisado



Licenciada Elizabeth Ceballos Donis
Asesora de Ejercicio Profesional
Supervisado



Ingeniero Byron José Hernández
Bolaños
Encargado de Ejercicio Profesional
Supervisado



Maestro Baltar Armando Aguilar
Pichillá
Coordinador General de Exámenes de
Graduación

3.2 Planes específicos de actividades desarrolladas

3.2.1 Plan actividad no. 1

Entrega impresoras para el área administrativa del Centro Universitario de Santa Rosa, sede Cuilapa, Santa Rosa.

- **Responsable**

- Nombre: Jenniffer Gabriela Cruz Barrios
- Registro académico: 200942606
- Código Único de Identificación: 2059 05420 0101
- No. de teléfono: 5555-3115
- E-mail: jenniffer_cb@hotmail.com
- Carrera: Licenciatura en Turismo.

- **Datos de la institución**

- Nombre: Centro Universitario de Santa Rosa
- Director: Maestro Balter Armando Aguilar Pichillá
- Dirección: Colonia Nuestra Señora de Consoladora de Carpinello.
- Municipio: Cuilapa.
- Departamento: Santa Rosa.
- Tipo de institución: autónoma.
- Número telefónico: 78865660 - 78865657
- Horario de labores: de 13:00 a 21:30 horas de lunes a viernes y de 7:00 a 17:00 horas en plan fin de semana.

- **Introducción**

En la actualidad es de vital importancia contar con el equipo tecnológico y de cómputo necesario ya que este ha demostrado que por medio de él se puede optimizar y mejorar de manera impresionante el trabajo del recurso humano en las distintas áreas en que se desempeñan, logrando que las mismas sean más eficientes y rápidas.

El área administrativa del Centro Universitario de Santa Rosa mediante la realización de encuestas a su personal mostró una gran deficiencia en equipo de cómputo resaltando la insuficiencia y disponibilidad de impresoras; por lo que como estudiante se decidió dotar al personal administrativo de la sección Cuilapa, con un suministro adecuado de impresoras para que puedan mejorar el desempeño laboral.

- **Objetivos**

- **Objetivo general**

Suministrar impresoras para el área administrativa del Centro Universitario de Santa Rosa con sede en Cuilapa, con la finalidad de fortalecer el equipo de cómputo del área.

- **Objetivos específicos**

- Fortalecer los servicios del área administrativa del Centro Universitario de Santa Rosa.
- Mejorar el desempeño de las actividades del personal administrativo del Centro Universitario.

- Ayudar a que las actividades del personal administrativo se desarrollen de manera eficaz y eficiente.
- **Cronograma de actividades**

No.	Actividad	junio					julio				
		S1	S2	S3	S4	S5	S1	S2	S3	S4	S5
1	Elaboración del plan de la intervención	P									
		E									
2	Cotizaciones	P									
		E									
3	Gestionar los fondos para la compra de impresoras.	P									
		E									
4	Comprar las impresoras	P									
		E									
5	Entregar las impresoras	P									
		E									

P= Planificado

E= Ejecutado

S= Semana

1, 2, 3, 4, 5= número de semana

- **Programa día de la entrega**
- Día: viernes 24 de julio de 2015.
- Hora: 15:00 horas.
- Lugar: Instalaciones del Centro Universitario de Santa Rosa, sede Cuilapa, Santa Rosa.

Actividad	Encargada	Horario:
Bienvenida	Olga Yoc	15:00 a 15:10
Palabras por parte de las estudiantes	Wendy Molina	15:10 a 15:20
Palabras por el Director	Maestro Armando Aguilar Pichillá	15:20 a 15:30
Palabras por la Asesora	Licenciada Elizabeth Ceballos	15:30 a 15:40
Despedida y agradecimientos	Jennifer Cruz	15:40 a 15:50
Dirección del programa	María de Los Ángeles Navarro	Fin de la actividad: 16:00 horas.
Margen de error de 10 minutos.		

- **Recursos**

- **Talento humano**

- Estudiante
- Asesora de Ejercicio Profesional Supervisado
- Personal administrativo del Centro Universitario
- Personas con quien se hace la gestión de fondos

- **Materiales**

- Lápices
- Lapiceros
- Borrador
- Sacapuntas
- Hojas de papel bond
- Folder

- Fotocopias
- Impresiones
- Computadora
- Impresoras

- **Financieros**

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Precio unitario Q.	Total Q.
Internet	1	hora	Q. 5.00	Q. 5.00
Fotocopias	12	unidad	Q. 0.25	Q. 3.00
Impresiones	3	ciento	Q. 50.00	Q. 150.00
Lapiceros	5	unidad	Q. 1.00	Q. 5.00
Hojas de papel bond	25	ciento	Q. 0.10	Q. 2.50
Tiempo de aire (llamadas telefónicas)	15	minutos	Q. 1.00	Q. 15.00
Folder	1	unidad	Q. 2.00	Q. 2.00
Impresoras	4	unidad	Q. 219.00	Q. 876.00
Subtotal:				Q. 1,058.50
Imprevistos (10%)				Q. 105.85
Costo total dentro de cuatro estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado:				Q. 1,164.35
Costo individual por estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado:				Q. 291.09

- **Físicos**

- Instalaciones del Centro Universitario de Santa Rosa.
- Impresoras.

3.2.1.1 Evidencia del logro



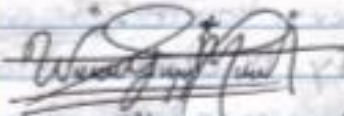
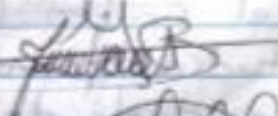





- Entrega de impresoras al Director del Centro Universitario de Santa Rosa, Maestro Balter Armando Aguilar Pichillá.

3.2.1.2 Acta primera intervención profesional

04
Acta No. 02 - 2015
Siendo las quince horas en punto, del día viernes veinticuatro de julio del año dos mil quince, en las instalaciones del Centro Universitario de Santa Rosa ubicado en colonia Nuestra Señora Consoladora de Carpinello, Barrio El Calvario, Cuilapa Santa Rosa, se encuentran reunidas las estudiantes del ejercicio profesional supervisado de Licenciatura en Turismo, siendo ellas las siguientes: Wendy Yessenia Molina Alcántara, carné número dos mil once cuarenta y tres mil cuatrocientos setenta y cinco, María de los Angeles Navarro Marroquín, carné número dos mil nueve cuarenta y cuatro mil ciento cuarenta y dos, Olga Odilia Yoc Arévalo, con carné número dos mil nueve cuarenta y dos mil seiscientos doce y Jenniffer Gabriela Cruz Barrios con carné número dos mil nueve cuarenta y dos mil seiscientos seis, así mismo el señor Director del Centro Universitario el Licenciado Ma. Balter Armando Aguilar Pichillá y la Licenciada Elizabeth Ceballos Donis, para dejar constancia de lo siguiente: PRIMERO: la estudiante Olga Odilia Yoc Arévalo da las palabras de bienvenida a la actividad, agradeciendo la presencia del señor Director y de Licenciada Elizabeth Ceballos asesora del ejercicio profesional supervisado, da a conocer que el motivo

por el cual se encuentran reunidos es para hacer entrega de impresoras para el área administrativa del Centro Universitario como parte de la primera intervención profesional del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS).

SEGUNDO: toma la palabra la estudiante Wendy Molina quien da a conocer la necesidad del suministro de impresoras para el área administrativa del Centro Universitario y hace entrega de cuatro impresoras marca Canon a el Director de dicho Centro. TERCERO: toma la palabra el señor Director Agradeciendo por la entrega y suministro de las impresoras, así mismo la licenciada Elizabeth Ceballos agradece y felicita a las estudiantes por su colaboración. CUARTO: para finalizar la actividad la estudiante Gabriela Barrios agradece la presencia a la actividad y da la despedida, quien condujo el programa de la actividad fue la estudiante María Navarro. QUINTO: no habiendo nada más que hacer constar se da por finalizada la presente en el mismo lugar y fecha una hora después de su inicio, y para dar fé los que en ella intervenimos firmamos la presente.

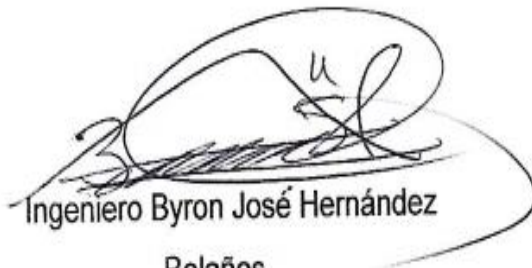










Jennifer Gabriela Cruz Barrios
Estudiante de Ejercicio Profesional
Supervisado



Licenciada Elizabeth Ceballos Donis
Asesora de Ejercicio Profesional
Supervisado



Ingeniero Byron José Hernández
Bolaños
Encargado de Ejercicio Profesional
Supervisado



Maestro Baltar Armando Aguilar
Pichillá
Coordinador General de Exámenes de
Graduación

3.2.2 Plan actividad No. 2

Entrega de sillas plásticas para el Centro Universitario de Santa Rosa, sede Cuilapa

- **Responsable**

- Nombre: Jenniffer Gabriela Cruz Barios
- Registro académico: 200942606
- Código Único de Identificación: 2059 05420 0101
- No. de teléfono: 5555-3115
- E-mail: jenniffer_cb@hotmail.com
- Carrera: Licenciatura en Turismo.

- **Datos de la institución**

- Institución: Centro Universitario de Santa Rosa
- Encargado de la institución: Maestro Balter Armando Aguilar Pichillá
- Dirección: Colonia Nuestra Señora Consoladora de Carpinello.
- Municipio: Cuilapa.
- Departamento: Santa Rosa.
- Tipo de institución: autónoma.
- Número telefónico: 78865660 - 78865657
- Horario de labores: de 13:00 a 21:30 horas de lunes a viernes y de 7:00 a 17:00 horas en plan fin de semana.

- **Introducción**

En cualquier organización es necesario contar con el mobiliario adecuado para realizar distintas actividades tanto sociales, como educativas o bien reuniones de trabajo. Aunque dicho aspecto parezca de menor importancia es vital para cumplir

con un buen funcionamiento debido a que un colaborador puede sentir que está atado únicamente a su escritorio de trabajo, con eso se logra liberar ciertas tensiones que podrían tener alguna repercusión en el rendimiento laboral.

Luego del estudio que se realizó en el área administrativa otro de los aspectos importantes que relucieron dentro de las encuesta fue la carencia de sillas plásticas para la realización de todo tipo de actividades, por lo que en la segunda intervención profesionales se dotó al Centro Universitario de Santa Rosa con una cantidad adecuada de estas sillas, las cuales pueden ser utilizadas por personal administrativo, docentes y estudiantes para la realización de actividades en las instalaciones del Centro Universitario.

- **Objetivos**

- **Objetivo general**

Suministrar sillas plásticas para el Centro Universitario de Santa Rosa con sede en Cuilapa, con la finalidad de contar con mobiliario para actividades sociales y educativas.

- **Objetivos específicos**

- Implementar mobiliario para actividades sociales y educativas del Centro Universitario de Santa Rosa.
 - Mejorar el desempeño de las actividades sociales y educativas dentro del Centro Universitario.

- **Cronograma de actividades**

No.	Actividad		junio					julio				
			S1	S2	S3	S4	S5	S1	S2	S3	S4	S5
1	Elaboración del plan de la intervención no. 2	P										
		E										
2	Cotizaciones	P										
		E										
3	Gestionar los fondos para la compra de sillas plásticas	P										
		E										
4	Compra de sillas plásticas	P										
		E										
5	Entrega de sillas plásticas	P										
		E										

P= Planificado

E= Ejecutado

S= Semana

1, 2, 3, 4, 5= Número de semana

- **Programa a desarrollar día de la entrega**

- Día: jueves 30 de julio de 2015.
- Hora: 3 de la tarde.
- Lugar: Instalaciones del Centro Universitario de Santa Rosa, sede Cuilapa.

Actividad	Encargada	Horario:
Bienvenida	Olga Yoc	15:00 a 15:10
Palabras por parte de las estudiantes	Wendy Molina	15:10 a 15:20
Palabras por el Director	Maestro Balter Armando Aguilar	15:20 a 15:30

Palabras por la Asesora	Licenciada Elizabeth Ceballos	15:30 a 15:40
Despedida y agradecimientos	Jennifer Cruz	15:40 a 15:50
Dirección del programa	María de Los Ángeles Navarro	Fin de la actividad: 16:00 horas.
Margen de error: 10 minutos.		

- **Recursos**

- **Talento humano**

- Estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado
- Asesora de Ejercicio Profesional Supervisado
- Personal administrativo del Centro Universitario
- Personas con quien se hace la gestión de fondos

- **Materiales**

- Lápices
- Lapiceros
- Borrador
- Sacapuntas
- Hojas de papel bond
- Folder
- Fotocopias
- Impresiones
- Computadora
- Impresora
- Sillas plásticas

- **Financieros**

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Precio unitario Q.	Total Q.
Internet	1	hora	Q. 5.00	Q. 5.00
Fotocopias	122	unidad	Q. 3.00	Q. 3.00
Impresiones	3	unidad	Q. 50.00	Q. 150.00
Hojas de papel bond	0.25	ciento	Q. 2.50	Q. 2.50
Tiempo de aire (llamadas telefónicas)	15	minutos	Q. 1.00	Q. 15.00
Folder	1	unidad	Q. 2.00	Q. 2.00
Sillas plásticas	50	unidad	Q. 40.00	Q. 2,000.00
Subtotal:				Q. 2177.50
Imprevistos (10%)				Q. 217.75
Costo total dentro de cuatro estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado:				Q. 2,395.25
Costo individual por estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado:				Q. 598.81

- **Físicos**

- Instalaciones del Centro Universitario de Santa Rosa.

3.2.2.1 Evidencia del logro



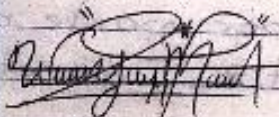
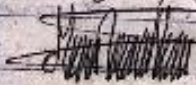



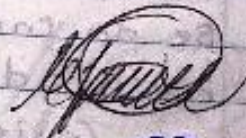
- Entrega de impresoras al Director del Centro Universitario de Santa Rosa, Maestro Balter Armando Aguilar Pichillá.

3.2.2.2 Acta segunda intervención profesional

06
Acta No03-2015

Siendo las quince horas en punto del día jueves treinta de julio del año dos mil quince, en las instalaciones que ocupa el Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, ubicado en la colonia Nuestra Señora Consoladora de Carpinello, Barrio El Calvario, Quilapa, Santa Rosa, se encuentran reunidas las siguientes personas: Wendy Yessenia Molina Alcántara, Jenniffer Gabriela Cruz Barrios, Olga Odilia Yoc Arévalo y María de Los Angeles Navarro Marroquín, las cuatro estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado de Licenciatura en Turismo, así mismo el señor Director del Centro Universitario el Licenciado Ma. Balter Armando Aguilar Prohilla y la Licenciada Elizabeth Ceballos Doris, asesora del Ejercicio Profesional Supervisado, con la finalidad de hacer constar lo siguiente: PRIMERO: la estudiante Olga Yoc da la bienvenida a la actividad y da a conocer el motivo de la misma, la cual tiene como objetivo, hacer entrega de sillas plásticas para el Centro Universitario. SEGUNDO: la estudiante Wendy Molina hace ver la necesidad del suministro de sillas plásticas para el Centro Universitario, la cual se reflejó en encuestas realiza-

das durante la fase diagnóstica del ejercicio profesional supervisado y por lo cual decidieron hacer entrega de cincuenta sillas plásticas, blancas, marcadas con el rótulo de Turismo en la parte trasera, como parte de la segunda intervención profesional del EPS. ejercicio profesional supervisado, así mismo hace entrega de las sillas al señor Director. TERCERO: toma la palabra el director Licenciado Ma. Baltar Armando Aguilar, agradeciendo a las estudiantes por el suministro de sillas plásticas, así mismo toma la palabra la Licenciada Elizabeth Ceballos para agradecer a las estudiantes por la actividad. CUARTO: la estudiante Jennifer Cruz da las palabras de agradecimiento por asistir a la actividad y hace la cordial despedida. El programa fue dirigido por la estudiante María Navarro. QUINTO: no habiendo nada más que hacer constar se da por finalizada la presente, en el mismo lugar y fecha, una hora después de su inicio. Damos fe los que en ella intervinimos.

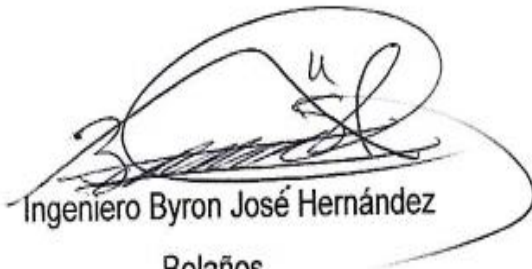




Jennifer Gabriela Cruz Barrios
Estudiante de Ejercicio Profesional
Supervisado



Licenciada Elizabeth Ceballos Donis
Asesora de Ejercicio Profesional
Supervisado



Ingeniero Byron José Hernández
Bolaños
Encargado de Ejercicio Profesional
Supervisado



Maestro Baltar Armando Aguilar
Pichillá
Coordinador General de Exámenes de
Graduación

3.2.3 Plan Actividad no. 3

Taller sobre guía de turismo y bases de la conducción turística a estudiantes y catedráticos de la carrera de turismo, del Centro Universitario de Santa Rosa.

- **Responsable de la actividad**

- Nombre: Jenniffer Gabriela Cruz Barrios
- Registro académico: 200942606
- Código Único de Identificación: 2059 05420 0101
- No. de teléfono: 5555-3115
- E-mail: jenniffer_cb@hotmail.com
- Carrera: Licenciatura en Turismo.

- **Datos de la institución**

- Institución: Centro Universitario de Santa Rosa
- Encargado de la institución: Maestro Balter Armando Aguilar Pichillá
- Dirección: Colonia Nuestra Señora Consoladora de Carpinello.
- Municipio: Cuilapa.
- Departamento: Santa Rosa.
- Tipo de institución: autónoma.
- Número telefónico: 78865660 - 78865657
- Horario de labores: de 13:00 a 21:30 horas de lunes a viernes y de 7:00 a 17:00 en plan fin de semana.

- **Introducción**

Como estudiante de turismo, se sabe que el éxito o fracaso de un tour ya sea en un área privada o bien alrededor de diversos lugares del país dependerá en un alto porcentaje de la preparación que tenga el guía del grupo; tanto de los conocimientos

del lugar como también la forma de expresarse ante los turistas. Un guía de turismo posee diversas cualidades de las que debe valerse para hacer cada experiencia inolvidable para los visitantes, creando con esto que cada uno de ellos se adentre en la historia del lugar. Es por ello que el guía de turismo forma parte fundamental de una de las áreas pilares para la carrera de turismo y a manera de incrementar los conocimientos de los estudiantes es necesario dar énfasis en la importancia que tiene un guía de turismo. Por lo cual se realizó un taller para dar a conocer el papel y la importancia de un guía de turismo desde distintos puntos de vista, por lo que se solicitó al Instituto Guatemalteco de Turismo un facilitador que pudiera ampliar dichos conocimientos, contando con la presencia de los estudiantes de la carrera de turismo y catedráticos de la misma.

- **Objetivos**

- **Objetivo general**

Participar en el fortalecimiento del área académica de la carrera de turismo, a través un taller relacionado al área de turismo, como parte de la intervención profesional.

- **Objetivos específicos**

- Ampliar los conocimientos de los estudiantes en el área de turismo.
- Brindar conocimientos sobre el papel del guía de turismo.
- Orientar en la planificación, organización y desarrollo de giras turísticas.
- Brindar herramientas necesarias para desempeñarse como guías de turismo.

- Preparar a los futuros profesionales del turismo para brindar servicios de calidad.
- **Cronograma de actividades**

No.	Actividad	Junio					Julio				
		S1	S2	S3	S4	S5	S1	S2	S3	S4	S5
1	Elaboración del plan de la intervención no.3	P									
		E									
2	Cotizaciones	P									
		E									
3	Gestión de fondos para realizar el taller	P									
		E									
4	Gestión de taller para estudiantes	P									
		E									
5	Desarrollo del taller	P									
		E									

P= Planificado

E= Ejecutado

S= Semana

1, 2, 3, 4, 5= Número de semana

- **Programa día de la actividad**

Lugar de realización: Centro Cultural de las Américas, Cooperativa El Recuerdo, Cuilapa, Santa Rosa.

Fecha: 31 de julio de 2015.

Horario: 8:00 am a 13:00 pm.

No.	Actividad	Encargada	Horario
1	Registro de participantes	María Navarro	8:00 a 9:00 am.
2	Bienvenida al capacitador y participantes.	Wendy Molina	9:00 a 9:05 am.
3	Palabras por autoridades del CUNSARO	Licda. Elizabeth Ceballos	9:00 a 9:10 am.
4	Primera fase del taller	Capacitador del Instituto Guatemalteco de Turismo	9:10 a 11:40 am.
5	Refacción	Olga Yoc	11:30 a 11:45 am.
6	Segunda fase del taller	Capacitador del Instituto Guatemalteco de Turismo	11:45 a 13:00 pm.
7	Entrega de diplomas	Jenniffer Cruz	13:00 a 11:05 pm.
8	Agradecimientos	Wendy Molina	13:05 a 13:10 pm.
9	Finalización de la actividad	Estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado	13:30 pm.
Margen de error de 20 minutos.			

- **Recursos**

- **Talento humano**

- Estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado
- Estudiantes de la Carrera de turismo
- Catedráticos de la Carrera de turismo
- Autoridades del Centro Universitario de Santa Rosa

- Facilitador del Taller por parte del Instituto Guatemalteco de Turismo.
- Personal de servicio del Centro Cultural de Las Américas.

- **Materiales**

- Lápices
- Lapiceros
- Borrador
- Sacapuntas
- Hojas de papel bond
- Folder
- Fotocopias
- Impresiones
- Computadora
- Impresora
- Sillas plásticas
- Mesas
- Manteles
- Cañonera
- Diplomas
- Reconocimientos

- **Financieros**

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Precio unitario Q.	Total Q.
Internet	1	hora	Q. 5.00	Q. 5.00
Fotocopias	26	unidad	Q. 0.25	Q. 6.50
Impresiones	4	ciento	Q. 50.00	Q. 200.00
Lápiz	5	unidad	Q. 1.00	Q. 5.00
Borrador	1	unidad	Q. 1.00	Q. 1.00
Sacapuntas	1	unidad	Q. 1.00	Q. 1.00
Hojas de papel bond	50	unidad	Q. 0.10	Q. 5.00
Tiempo de aire (llamadas telefónicas)	30	minutos	Q. 1.00	Q. 30.00
Folder	3	unidad	Q. 2.00	Q. 6.00
Facilitador del Taller	1	persona	Q. 600.00	Q. 600.00
Refacciones	50	unidad	Q. 10.00	Q. 500.00
Diplomas	50	unidad	Q. 3.00	Q. 150.00
Subtotal:				Q. 1,509.50
Imprevistos (10%)				Q. 150.95
Costo total dentro de cuatro estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado:				Q. 1,660.45
Costo total por estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado:				Q. 415.11

- **Físicos**

- Salón de usos múltiples, instalaciones del Centro Cultural de las Américas, Cooperativa El Recuerdo, Cuilapa, Santa Rosa.

3.2.3.1 Evidencia del logro



- Recepción de participantes del taller de guía de turismo y bases de la conducción turística, en las instalaciones del Centro Cultural de las Américas



- Estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado a cargo de la actividad.

3.2.3.2 Acta tercera intervención profesional

Acta No. 04 - 2015

Siendo las nueve horas en punto, reunidos los treinta y seis estudiantes y catedráticos de la carrera de Turismo del Centro Universitario de Santa Rosa y los cuatro estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado de Licenciatura en Turismo en el salón de usos del Centro Cultural de las Américas Cooperativa El Recuerdo, Quilapa, Santa Rosa de día viernes treinta y uno de julio del año dos mil quince. PRIMERO: de nueve de la mañana a nueve y diez minutos se da inicio a la actividad con el registro de los participantes en el taller, por parte de las estudiantes de Ejercicio Profesional Supervisado, estando a cargo María de Los Angeles Navarro Marroquín. SEGUNDO: la estudiante Wendy Molina da la bienvenida a los participantes al taller titulado "Guía de Turismo y Bases de la Conducción Turística", como parte de la tercera intervención profesional del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS) así mismo presenta al facilitador del taller Rodolfo Antonio Ortiz, quien es enviado por el Instituto Guatemalteco de Turismo INGUAT, como apoyo a las estudiantes para impartir dicho taller. TERCERO: se da inicio al taller por parte del Facilitador Rodolfo Ortiz, con el tema Guía de turismo, como primera parte y luego bases de la conducción turística como segunda parte, dando a conocer aspectos de mucha importan-

era sobre los temas, que servirán para reforzar el área académica de los estudiantes de la carrera de Turismo del Centro Universitario de Santa Rosa. CUARTO: siendo las once de la mañana con treinta minutos se brinda una refacción a los participantes, actividad a cargo de la estudiante Olga Yoc, luego se finaliza con la segunda parte del taller por parte del facilitador. QUINTO: a las trece horas se hace entrega de diplomas a los participantes por parte de la estudiante Jennifer Cruz, así mismo la estudiante Wendy Molma da los agradecimientos por la participación a dicho taller y se da por finalizada la actividad con la participación de la asesora del ejercicio profesional supervisado la Licenciada Elizabeth Ceballos, quien agradece por la actividad y participación de los estudiantes. SEXTO: no habiendo nada más que hacer constar se da por finalizada la presente, cuatro horas con diez minutos, después de su inicio, en el mismo lugar y fecha. Damos fe los que en ella intervenimos.





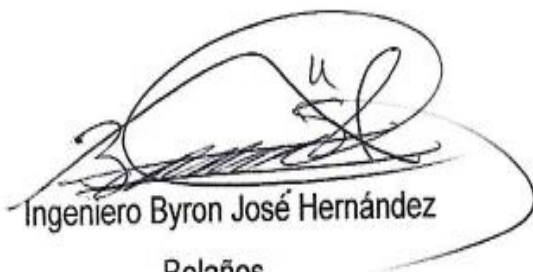




Jennifer Gabriela Cruz Barrios
Estudiante de Ejercicio Profesional
Supervisado



Licenciada Elizabeth Ceballos Donis
Asesora de Ejercicio Profesional
Supervisado



Ingeniero Byron José Hernández
Bolaños
Encargado de Ejercicio Profesional
Supervisado



Maestro Baltar Armando Aguilar
Pichillá
Coordinador General de Exámenes de
Graduación

Capítulo IV

Formulación, Ejecución y Evaluación del Proyecto

Implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes de la carrera de turismo, del Centro Universitario de Santa Rosa.

4.1. Plan estratégico del proyecto

4.1.1 Responsable de la actividad

- Nombre: Jenniffer Gabriela Cruz Barrios
- Registro académico: 200942606
- Código Único de Identificación: 2059 05420 0101
- No. de teléfono: 5555-3115
- E-mail: jenniffer_cb@hotmail.com
- Carrera: Licenciatura en Turismo.

4.1.2 Datos de la Institución

- Institución: Centro Universitario de Santa Rosa
- Encargado de la Institución: Maestro Balter Armando Aguilar Pichillá
- Dirección: Colonia Nuestra Señora Consoladora de Carpinello.
- Municipio: Cuilapa.
- Departamento: Santa Rosa.
- Tipo de institución: autónoma.
- Número telefónico: 78865660 - 78865657
- Horario de labores: de 13:00 a 21:30 horas de lunes a viernes y de 7:00 a 17:00 plan fin de semana.

4.1.3 Introducción

Una de las Etapas del Ejercicio Profesional Supervisado comprende lo que es la Elaboración y Ejecución del Proyecto, en la que se dio prioridad al principal problema identificado en la fase diagnóstica mismo que fue denominado como **Implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes de la carrera de turismo, del Centro Universitario de Santa Rosa**, dicho proyecto fue estudiado y evaluado con el fin de conocer la viabilidad y factibilidad del mismo para poder ser ejecutado y con ello cubrir la gran necesidad que tienen los estudiantes de la carrera turismo para poder cubrir al cien por ciento los programas de estudios y no incurrir en gastos mayores para llegar a la comprensión de los mismos. Dicho proyecto fue dotado con todo lo necesario y esencial para poder recurrir a la práctica en el ámbito restaurantero, mismo que podrá ser utilizado bajo los cuidados necesarios por los estudiantes y catedráticos que su pensum de estudios lo requiera.

4.1.4 Objetivos

4.1.4.1 Objetivo general

Implementar el mobiliario y equipo básico para el área práctica de restaurantes de la carrera de turismo, del Centro Universitario de Santa Rosa, para fortalecer la preparación de los estudiantes.

- **Objetivos específicos**
- Brindarle atención a los problemas, necesidades y carencias de la carrera de turismo.
- Darle solución a las principales carencias de la carrera de turismo.

- Dotar a la carrera de turismo del mobiliario y equipo necesario para el desarrollo de prácticas en el área pública de restaurantes.
- Apoyar a los estudiantes en su formación como futuros profesionales del turismo, mejorando sus conocimientos en áreas prácticas.

4.1.5 Cronograma de actividades

No.	Actividad		agosto				
			S1	S2	S3	S4	S5
1	Recopilación de información general	P					
		E					
2	Gestiones	P					
		E					
3	Cotización de mobiliario y equipo	P					
		E					
4	Compra de mobiliario y equipo	P					
		E					
5	Montaje de mobiliario y equipo	P					
		E					
6	Presentación del proyecto	P					
		E					
7	Entrega del proyecto	P					
		E					

P=Planificado

E= Ejecutado

S= Semana

1, 2, 3, 4, 5= Número de semana

4.1.6 Agenda entrega del proyecto

El proyecto entregado día martes 11 de agosto de 2015, a las 15:00 horas, presentes las autoridades del Centro Universitario, asesora y estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado de la carrera de turismo. La actividad realizada en las instalaciones, que ocupa el área de la carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, la agenda dirigida por María Navarro.

No.	Actividad	Hora	Responsable
1	Bienvenida y presentación del grupo	15:00 a 15:10	María Navarro
2	Presentación del diagnóstico	15:10 a 15:20	Wendy Molina
3	Presentación de las intervenciones	15:20 a 15:30	Olga Yoc
4	Presentación del proyecto	15:30 a 15:40	Jennifer Cruz
5	Palabras por la asesora	15:40 a 15:45	Licenciada Elizabeth Ceballos
6	Palabras por el Director	15:45 a 15:50	Maestro Balter Aguilar
7	Entrega de reconocimientos	15:50 a 15:55	Estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado
8	Despedida	15:55 a 16:00	María Navarro
9	Presentación del montaje y demostración	16:00 a 17:00	Estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado

4.1.7 Recursos

4.1.7.1 Talento humano:

- Estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado
- Financistas

- Asesora de Ejercicio Profesional Supervisado
- Autoridades del Centro Universitario
- Estudiantes de la carrera de turismo
- Personal administrativo del Centro Universitario.

4.1.7.2 Materiales

- Lápices
- Lapiceros
- Borrador
- Sacapuntas
- Hojas de papel bond
- Folder
- Fotocopias
- Impresiones
- Computadora
- Impresora
- Dispositivo de almacenamiento
- Modem
- Internet

4.1.7.3 Financiero

El costo total del proyecto gestionado por un grupo de cuatro estudiantes, será de Q 16,886.30, con un costo individual de Q 4,221.57 por estudiante, invertidos en gastos para la gestión de fondos, pasajes, compra de mobiliario y equipo, cotizaciones, papelería y entrega del proyecto.

4.1.7.3.1 Presupuesto

Mobiliario, loza, cubertería y cristalería					
Descripción	Cantidad		Precio Q.		Total Q.
Mesa	1	Q	2,800.00	Q	2,800.00
Sillas de madera	16	Q	450.00	Q	7,200.00
Vajilla de porcelana blanca 47 piezas	1	Q	1,100.00	Q	1,100.00
Set de 20 cubiertos acero inoxidable	2	Q	150.00	Q	300.00
Pichel 1 litro	2	Q	40.00	Q	80.00
Set de copas (Agua, Vino Tinto, Vino Blanco, Champagne)	12	Q	98.90	Q	1,186.80
Juegos de 24 vasos	1	Q	198.00	Q	198.00
Plato Base	8	Q	30.00	Q	240.00
Salero, pimentero, palillero	1	Q	80.00	Q	80.00
Vinagrera	1	Q	50.00	Q	50.00
Anillos para servilletas	2	Q	60.00	Q	120.00
Canastos para pan	2	Q	5.00	Q	10.00
Base de barro para arreglo floral	1	Q	15.00	Q	15.00
			Total:	Q	13,379.80

Mantelería					
Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Precio unitario		Precio total
Mantel	1	Unidad	Q 240.00	Q	240.00
Funda para silla	16	Unidad	Q 45.00	Q	720.00
Moña para silla	16	Unidad	Q 14.00	Q	224.00
Sobremantel	2	Unidad	Q 74.00	Q	148.00
Servilleta de tela	18	Unidad	Q 16.25	Q	292.50
			Total:		Q1,624.50

Gastos varios				
Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Precio unitario	Precio total
Pasajes				Q 200.00
Gestiones				Q 1,182.00
Entrega del proyecto	10	unidad	Q 50.00	Q 500.00
			Total:	Q 1,882.00

Presupuesto general del proyecto	Subtotal
Mobiliario, loza y cristalería	Q 13,379.80
Mantelería	Q 1,624.50
Gastos varios	Q 1,882.00
Costo total (cuatro estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado):	Q 16,886.30
Costo total individual por estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado:	Q. 4,221.57

4.1.7.4 Físicos

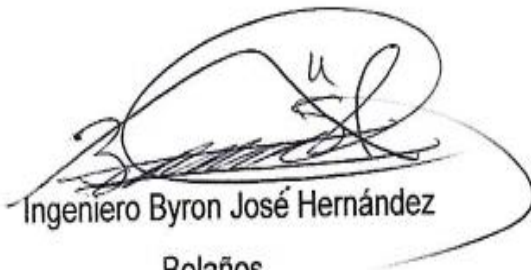
- Instalaciones del Centro Universitario de Santa Rosa.
- Informe de ejercicio profesional supervisado de estudiantes de la carrera de Licenciatura en Administración de Empresas.
- Manuales de buenas prácticas en restaurantes
- Manuales de etiqueta y protocolo del Instituto Técnico de Capacitación.



Jennifer Gabriela Cruz Barrios
Estudiante de Ejercicio Profesional
Supervisado



Licenciada Elizabeth Ceballos Donis
Asesora de Ejercicio Profesional
Supervisado



Ingeniero Byron José Hernández
Bolaños
Encargado de Ejercicio Profesional
Supervisado



Maestro Baltar Armando Aguilar
Pichillá
Coordinador General de Exámenes de
Graduación

4.2 Proyecto

Aspectos Generales

4.2.1 Nombre del Proyecto

Implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes de la carrera de turismo, del Centro Universitario de Santa Rosa.

4.2.2 Problema

Inexistencia de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes.

4.2.3 Localización

Centro Universitario de Santa Rosa, sección Cuilapa, ubicada en Colonia Nuestra Señora Consoladora de Carpinello, Cuilapa, Santa Rosa.

4.2.4 Descripción del proyecto

El proyecto denominado como Implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes, de la carrera de turismo, del Centro Universitario de Santa Rosa, surge como una necesidad latente para todos los estudiantes de turismo debido a que el Centro Universitario carece de las instalaciones y el mobiliario adecuado para que los conocimientos teóricos sean llevados a la praxis, lo que conlleva a que no se cumplan con los objetivos de estudio al cien por ciento. El proyecto consiste en la dotación del mobiliario y equipo básico del área pública de un restaurante que incluye una mesa para banquetes y dieciséis sillas tapizadas, mantelería para la misma: un mantel blanco, dos sobremanteles de color naranja, dieciocho servilletas de tela y dieciséis fundas blancas para sillas cada una con moña de color naranja; una vajilla de loza blanca de cuarenta y siete piezas, ocho anillos para servilleta color plata, un juego de pimentero, salero y vinagrera; la cristalería que incluye juegos de nueve copas para agua, vino blanco, vino tinto y champagne, dos jarras para agua, un juego de veinticuatro vasos, doce para jugo y doce para whisky, la cubertería son ocho juegos incluyen cuchara grande, cucharita, tenedor

grande, tenedor de postre y cuchillo; ocho platos base, una base para arreglos florales y dos canastos para pan. Dicho proyecto tiene la finalidad de que sea el inicio para la formación de un taller práctico exclusivo para que docentes y alumnos completen sus pensum de estudios de manera teórica-práctica y a la vez pueda ser utilizado para eventos académicos.

4.2.5 Justificación

Debido a que la carrera de turismo implica que cada uno de sus conocimientos sean llevados a la práctica, luego de realizado un diagnóstico con los estudiantes de la misma se evidenció la carencia de mobiliario y equipo para actividades prácticas del área de restaurantes. Esta carencia limita en gran parte a los estudiantes y los hace incurrir en gastos extras cada vez que tienen que utilizarlo y lo obtienen únicamente por un tiempo limitado, a la vez por no contar con las instalaciones adecuadas deben buscar otros lugares fuera del Centro Universitario para cumplir con la prácticas correspondientes de algunos cursos impartidos en ambos niveles de la carrera, como lo son Hoteles y Restaurantes y Eventos, Etiqueta y Protocolo; quedándose atrás de otros Centros Universitarios los cuales imparten la misma carrera pero cuenta con sus propios laboratorios para la praxis y realizan convenios con instituciones que les apoyan de manera extracurricular tal es el caso del Instituto Técnico de Capacitación. Con el proyecto de Implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes, de la Carrera de turismo, del Centro Universitario de Santa Rosa; se mejorará el proceso de aprendizaje-enseñanza beneficiando totalmente a los docentes y alumnado.

4.2.6 Objetivos

4.2.6.1 Objetivo general

- Implementar el mobiliario y equipo básico para el área práctica de restaurantes de la carrera de turismo, del Centro Universitario de Santa Rosa, para fortalecer la formación académica de los estudiantes.

4.2.6.2 Objetivos específicos

- Contar con el mobiliario y equipo básico dentro del Centro Universitario.
- Brindarle atención a los problemas, necesidades y carencias de la carrera de turismo.
- Darle solución a las principales carencias de la carrera de turismo.
- Apoyar a los estudiantes evitándoles el alquiler del mobiliario y equipo.
- Servir de iniciativa para conformación del taller para el área práctica de la carrera de turismo.

4.2.7 Principales Impactos

- **Económico**
- Aporte al Centro Universitario en la compra del mobiliario y equipo necesario para la carrera de turismo.

- Apoyo hacia los estudiantes, evitándoles gastos de alquiler de mobiliario y equipo.
- **Social**
- Motiva a tomar la iniciativa para equipar el salón de área práctica.
- Influye en la población estudiantil para ver las fortalezas de la carrera y tomar la decisión de estudiar turismo.
- Mejora la imagen ante la sociedad educativa.
- Ejemplo de superación de la carrera.
- **Educativo**
- Fortalece la formación académica del estudiante.
- Prepara al estudiante para enfrentarse al mundo del profesional en turismo.
- Sirve de base para incentivar al estudiante a incrementar y completar el taller para el área práctica de turismo.
- Mejora las expectativas de la carrera.
- Crea mejor y mayor imagen dentro del Centro Universitario.

4.2.8 Metodología

- **Encuestas:** a los estudiantes y personal administrativo para detectar los principales problemas y necesidades de la carrera de turismo.

- **Observación:** antes como estudiante y después como estudiante para lograr detectar los problemas y necesidades de la carrera de turismo.
- **Gestión:** de fondos ante diversas instituciones y personalidades para realizar la compra del mobiliario y equipo necesario.

4.2.9 Cronograma

No.	Actividad		Junio			Julio					Agosto		
			S3	S4	S5	S1	S2	S3	S4	S5	S1	S2	S3
1	Recopilación de información general	P											
		E											
2	Diseño del proyecto	P											
		E											
3	Cotización de mobiliario y equipo	P											
		E											
4	Gestiones de fondos	P											
		E											
5	Compra de mobiliario y equipo	P											
		E											
6	Montaje del proyecto	P											
		E											
7	Entrega del proyecto	P											
		E											

P= Planeado

E= Ejecutado

S= Semana

1, 2, 3, 4, 5= Número de semana

4.2.10 Recursos

- **Talento humano:**

- Estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado
- Financistas
- Asesora del Ejercicio Profesional Supervisado: Licenciada Elizabeth Ceballos Dónis
- Autoridades del Centro Universitario:
Maestro Balter Armando Aguilar Pichillá
Maestra Herminia del Pilar Sagastume Miranda
Maestro Félix Tomás Gómez Figueroa
- Encargado de unidad del Ejercicio Profesional Supervisado: Ingeniero Byron José Hernández Bolaños
- Estudiantes de la carrera de turismo
- Personal administrativo del Centro Universitario

- **Materiales**

- Lápices
- Lapiceros
- Borrador
- Sacapuntas
- Hojas de papel bond
- Folder
- Fotocopias
- Impresiones
- Computadora
- Impresora
- Dispositivo de almacenamiento

- Modem
- Internet

- **Financiero**

El costo total del proyecto gestionado por un grupo de cuatro estudiantes será de Q 16,886.30 y un costo individual por estudiante de Q. 4,221.57, invertidos en gastos para la gestión de fondos, pasajes, compra de mobiliario y equipo, cotizaciones, papelería y entrega del proyecto.

- **Presupuesto**

Mobiliario, loza, cubertería y cristalería					
Descripción	Cantidad	Precio Q.	Total Q.		
Mesa	1	Q 2,800.00	Q	2,800.00	
Sillas de madera	16	Q 450.00	Q	7,200.00	
Vajilla de porcelana blanca 47 piezas	1	Q 1,100.00	Q	1,100.00	
Set de 20 cubiertos acero inoxidable	2	Q 150.00	Q	300.00	
Pichel 1 litro	2	Q 40.00	Q	80.00	
Set de copas (Agua, Vino Tinto, Vino Blanco, Champagne)	12	Q 98.90	Q	1,186.80	
Juegos de 24 vasos	1	Q 198.00	Q	198.00	
Plato Base	8	Q 30.00	Q	240.00	
Salero, pimentero, palillero	1	Q 80.00	Q	80.00	
Vinagrera	1	Q 50.00	Q	50.00	
Anillos para servilletas	2	Q 60.00	Q	120.00	
Canastos para pan	2	Q 5.00	Q	10.00	
Base de barro para arreglo floral	1	Q 15.00	Q	15.00	
		Total:	Q	13,379.80	

Mantelería				
Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Precio unitario	Precio total
Mantel	1	Unidad	Q 240.00	Q 240.00
Funda para silla	16	Unidad	Q 45.00	Q 720.00
Moña para silla	16	Unidad	Q 14.00	Q 224.00
Sobremantel	2	Unidad	Q 74.00	Q 148.00
Servilleta de tela	18	Unidad	Q 16.25	Q 292.50
Total:				Q1,624.50

Gastos varios				
Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Precio unitario	Precio total
Pasajes				Q 200.00
Gestiones				Q 1,182.00
Entrega del proyecto	10	unidad	Q 50.00	Q 500.00
Total:				Q 1,882.00

Presupuesto general del proyecto	Subtotal
Mobiliario, loza y cristalería	Q 13,379.80
Mantelería	Q 1,624.50
Gastos varios	Q 1,882.00
Costo total (cuatro estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado):	Q 16,886.30
Costo total individual por estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado:	Q. 4,221.57

- **Físicos**
- Instalaciones del Centro Universitario de Santa Rosa.
- Informe de ejercicio profesional supervisado de estudiantes de la carrera de Licenciatura en Administración de Empresas.
- Manuales de buenas prácticas en restaurantes
- Manuales de etiqueta y protocolo de Instituto Técnico de Capacitación.

4.2.11 Conclusiones

- Con la implementación de este proyecto se mejorarán las prácticas de la carrera de turismo en determinadas áreas de estudio.
- Con la identificación de los problemas por los que atravesaban los estudiantes de turismo se logró dar solución a una de las principales carencias, como lo es la falta de mobiliario y equipo para la praxis.
- Con la implementación del proyecto los estudiantes adquirirán mejores conocimientos, logrando que el Centro Universitario de Santa Rosa forme excelentes profesionales en el ámbito turístico.
- El proyecto cumple con los requisitos mínimos para que el estudiante logre comprender los conocimientos indispensables de la rama restaurantera.
- Los estudiantes no incurrirán más en gastos extras para cumplir con la totalidad del aprendizaje en el área de Hoteles y Restaurantes.
- Se brindan las herramientas necesarias para que las futuras generación logren una complementación adecuada para el proyecto y para su pensum de estudios.

4.2.12 Recomendaciones

- A los estudiantes: cuidar y utilizar el mobiliario y equipo que fue dotado al Centro Universitario de Santa Rosa, para mejorar sus conocimientos prácticos en las áreas que así requieran su uso.
- A los docentes: aprovechar al máximo todos los recursos disponibles para cumplir a cabalidad con los contenidos teórico-prácticos de la carrera de turismo, especialmente en el área de Hoteles y Restaurantes bajo el cuidado adecuado que el proyecto requiere.
- A las autoridades: que por medio de los alumnos se gestionen más proyectos para la creación del laboratorio de áreas prácticas para la Carrera de turismo, quedando este proyecto como cimiento para el mismo.

4.3 Ejecución o evidencia del logro



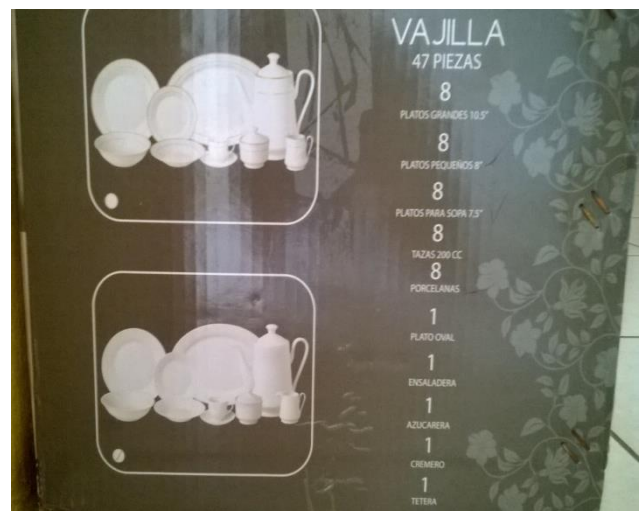
- Amueblado de madera con vidrio para 16 personas



Mantelería, fundas de sillas y servilletas para 16 personas



Set de 24 vasos, 12 vasos para jugo y 12 vasos para refresco



Vajilla de porcelana blanca de 47 piezas



8 baja platos o platos bases



2 set de 20 cubiertos cada uno de
acero inoxidable



Vinagrera de porcelana blanca



Set de salero, pimentero y palillero de
porcelana blanca



9 copas de cristal para vino tinto



9 copas de cristal para vino blanco



9 copas de cristal para champagne



9 copas de cristal para agua



2 picheles de cristal



8 anillos para servilletas de tela



Canasto para pan

4.4 Evaluación del proyecto

Fase	Proceso	Método/técnica e instrumentos
Diagnóstico	En esta etapa se llevaron a cabo muchas actividades, para conocer las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de la institución donde se realizó el diagnóstico.	Durante el proceso de realización del diagnóstico se aplicó la técnica de la observación, encuesta y entrevista. Estas técnicas aplicadas fueron necesarias para obtener más información de la institución.
Intervención Profesional	Las intervenciones profesionales consistieron en la entrega de impresoras para el área administrativa del Centro Universitario, la entrega de sillas plásticas y un taller a los estudiantes de la carrera de turismo, sobre guía de turismo y bases de la conducción.	Cada intervención fue evaluada por medio de los logros alcanzados, siendo de gran beneficio para la institución.
Proyecto	En la ejecución del proyecto se llevaron a cabo varias actividades como plantear objetivos, justificación, metas del proyecto y una serie de actividades para ejecutar el proyecto.	Durante el desarrollo de esta fase se verificó que todo se realizara de acuerdo a lo planificado.

<p>Elaboración, Ejecución y Evolución del Proyecto</p>	<p>Durante esta etapa se realizaron actividades en las cuales se verificó que cada una se llevara a acabo de acuerdo a lo planificado, con responsabilidad, eficiencia y eficacia. El cual consistió en la implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes de la carrera de turismo, y la elaboración de un manual para el control y manejo del mobiliario y equipo.</p>	<p>En el desarrollo del proyecto se trabajó con la gestión de fondos, para la compra de mobiliario y equipo.</p>
<p>Funcionamiento</p>	<p>El proyecto de implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes se realizó y se reforzó con el manual de manejo y control de inventario de mobiliario y equipo para su adecuada funcionalidad.</p>	<p>Para verificar el funcionamiento del proyecto se realizó la presentación del proyecto, realizando una demostración el día de la entrega del proyecto.</p>

4.4.1 Acta constitutiva de elaboración y ejecución del proyecto

40
Acta No. 05-2015

Siendo las quince horas en punto del día martes once de agosto del año dos mil quince, reunidos en las instalaciones del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, ubicado en Colonia Las Monjas, Aldea Los Esclavos, Cuitlapa Santa Rosa, se encuentran presentes las estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado, de la carrera de Licenciatura en Turismo: Olga Odilia Yoc Arévalo, Jennifer Gabriela Cruz Barrios, Wendy Yessenia Molina Alcántara y María de los Angeles Navarro Marroquín, así también autoridades del Centro Universitario, y asesora del Ejercicio Profesional Supervisado Licenciada Elizabeth Ceballos, con la finalidad de hacer entrega del proyecto final ejecutado, como parte del Ejercicio Profesional Supervisado de las estudiantes ya mencionadas. PRIMERO: toma la palabra la estudiante María Navarro para dar la bienvenida y presentación del grupo de Epecistas, luego la estudiante Wendy Molina realiza la presentación de la fase diagnóstica del proyecto, dando las razones del porque se realiza el mismo, continúa la estudiante Olga Yoc realizando la presentación de la fase de intervenciones profesionales, la estudiante Jennifer Cruz realiza la presentación del proyecto titulado "Implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de res-

taurantes de la Carrera de Turismo, del Centro Universitario de Santa Rosa, dando a conocer el contenido del proyecto. Toma la palabra la asesora del Ejercicio Profesional Supervisado Licenciada Elizabeth Ceballos y luego el señor Director el Licenciado Balter Armando Aguilar. SEGUNDO: se realiza la entrega de reconocimientos por apoyo incondicional, a las estudiantes por parte de las autoridades del Centro Universitario, la estudiante María Navarro da palabras de agradecimiento y despedida a los presentes. TERCERO: Se realiza la presentación del montaje del proyecto dando a conocer las piezas que incluye, siendo las siguientes: una mesa de madera para banquetes, dieciséis sillas de madera tapizadas, ocho anillos para servilletas, dos canastos de bambú para pan, ocho baja platos, una base oval de barro para arreglo floral, una vajilla de porcelana blanca de cuarenta y siete piezas que incluye: ocho platos para sopa, ocho platos planos grandes, ocho platos pequeños para pastel, ocho porcelanas, ocho tasas para café, una ensaladera, un cenero, una tetera, una azucarera, un plato oval para juego de té, una tapadera para tetera y otra para la azucarera; un juego de salero, pimentero y base para palillos con una base oval pequeña, una vmagrera, dos set de cubiertos de acero inoxidable que incluyen ocho cucharas grandes, ocho cucharas pequeñas, ocho tenedores grandes, ocho tenedores peque-

ños y ocho cuchillos; doce set de copas
 que incluyen nueve copas para vino, de
 ce punto cinco onzas, nueve copas para
 vino de nueve onzas, nueve copas para
 champagne de siete punto cinco onzas,
 ve copas para agua de cuarenta onzas; un
 juego de veinti cuatro vasos que incluye
 doce vasos altos de quince punto una onza
 y doce vasos para whisky; dos pichetes de
 vidrio; en la mantelería se encuentra un man-
 tel, dos sobremantel color naranja, diec-
 ocho servilletas de tela, dieciséis fundas
 para silla y dieciséis mañas color naranja
 para silla; finalizada la descripción de las
 piezas que incluye el proyecto se realiza la
 demostración del montaje y el servicio de res-
 taurantes por parte de las estudiantes. CUER-
 TO: se finaliza la actividad por parte de
 las estudiantes haciendo entrega del proyecto.
QUINTO: no habiendo nada más que hacer
 constar se da por finalizada la presente
 dos horas después de su inicio, en el mismo
 lugar y fecha, damos fé los que en ella in-
 tervenimos.

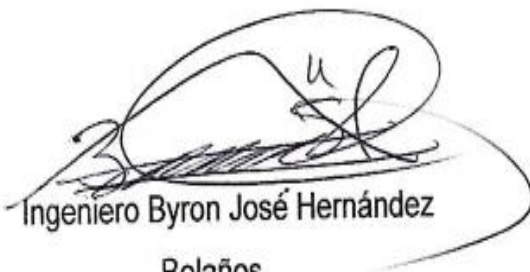




Jennifer Gabriela Cruz Barrios
Estudiante de Ejercicio Profesional
Supervisado



Licenciada Elizabeth Ceballos Donis
Asesora de Ejercicio Profesional
Supervisado



Ingeniero Byron José Hernández
Bolaños
Encargado de Ejercicio Profesional
Supervisado



Maestro Baltar Armando Aguilar
Pichillá
Coordinador General de Exámenes de
Graduación

Universidad de San Carlos de Guatemala

Centro Universitario de Santa Rosa

Licenciatura en Turismo



**Manual de Procedimientos para la Elaboración de una Carta Menú
para restaurantes**



Jennifer Gabriela Cruz Barrios

Registro académico: 200942606

Código Único de Identificación: 2059054200101

Cuilapa, octubre de 2016

5.1 Título

Manual de procedimientos para la elaboración de una carta menú para restaurantes



Índice

Tema:	Página:
5.1. Título	111
Índice	
5.2. Introducción	112
5.3. Objetivos	113
5.3.1 Objetivo general	113
5.3.2 Objetivos específicos:	113
5.4 Marco teórico	114
5.5 Desarrollo de la propuesta individual	120
5.5.1 Presupuesto	133
5.6 Conclusiones	134
5.7 Recomendaciones	135
5.8 Bibliografía	136
5.8.1 E-grafía	136
5.9 Lecturas recomendadas	137
5.10 Evidencia del logro	137

5.2 Introducción

Con la finalidad de proporcionar los elementos importantes que ayuden a los estudiantes de la carrera de turismo específicamente en el área de restaurantes, se crea el Manual para la elaboración de menús para restaurantes, el cual tiene como propósito sintetizar la información requerida para el manejo y presentación de los platillos a los comensales.

Los lineamientos presentados mejorarán la comprensión y redacción de los estudiantes al momento de conocer el manejo y operación del área del comedor, facilitando el intercambio de información y utilizando la carta del restaurante como herramienta clave en la comercialización de alimentos y bebidas.

El manual queda como base de información para facilitar el aprendizaje por medio de estrategias que se implementarán en la práctica que corresponde al área de los cursos de Hoteles y Restaurantes.

Dicha información es el resultado de la investigación, análisis e interpretación bibliográfica y e-grafías, que se utilizarán para reforzar el conocimiento de los estudiantes de turismo, el cual fue manifestado en el llenado de encuestas en todos los ciclos de estudio del Centro Universitario de Santa Rosa.

Para que este manual sea considerado como una herramienta de estudio para los actuales y futuros estudiantes de turismo, es necesario que se mantenga en constante revisión para llevar a acabo actualizaciones del mismo y con esto garantizar su éxito.

5.3 Objetivos

5.3.1 Objetivos generales:

- Proporcionar a los estudiantes de turismo las herramientas necesarias para la realización de la carta menú de un restaurante.
- Brindar las técnicas adecuadas para llevar a cabo la planificación estratégica de una carta menú, tomando en consideración todos los factores que influyen en la misma.

5.3.2 Objetivos específicos

- Dar los conocimientos necesarios para identificar el éxito de ventas en un restaurante por medio de su carta menú.
- Conocer los distintos tipos de cartas que se pueden manejar dentro de un restaurante.
- Determinar los factores que influyen en la correcta comercialización de los platillos de un restaurante.
- Estudiar las nuevas tendencias en menús saludables.

5.4 Marco Teórico

Origen y concepto del menú en los restaurantes

La palabra menú data de 1718, pero la costumbre de presentar menús (lista de platillos) es mucho más antigua, se usó por primera vez en París con el surgimiento de los primeros restaurantes, y el francés lo tomó del latín “minutus” (pequeño), pues se refería a una pequeña lista. Aparece en el siglo XIX el menú moderno.

La preocupación por presentar menús equilibrados es reciente; en el pasado, las costumbres de nuestros ancestros eran preponderantemente carnívoras.

Por lo que para concluir esta parte podemos decir que menú es el listado de los platillos que componen una comida y por extensión el listado de los platillos que se ofrecen en un establecimiento de servicio de alimentos, comúnmente se conoce como “carta” y es el instrumento básico de venta de dichos centros de consumo.

El menú como nosotros lo concebimos hoy nace hacia fines del siglo XVII y comienzos del XIX; los primeros surgieron en los restaurantes del Palais Royal de París, que se había establecido como el centro gastronómico de la ciudad de la Luz.

No eran listas individuales, sino carteles grandes colgados en la entrada, algo así como las pizarras que vemos en algunas veredas de Buenos Aires. Escritos a mano que anunciaban las ofertas del día. Uno de estos carteles, del restaurante Rocher de Cancale, todavía se conserva, como también un ejemplar del Hotel de Americains, los dos menús más antiguos de los que se tenga memoria.

Ambos establecimientos eran líderes en su época y pronto diseñaron lo que rápidamente se tornó moda; el menú individual que se presentaba en la mesa a los comensales. Ya desde el principio se intentó imprimir un toque artístico, a esas guías

del buen comer; y artistas como Toulouse Lautrec, pintó menús a cambio de una buena comida.

La costumbre de tratarlos como piezas de arte ha persistido a lo largo de los siglos y en los restaurantes de mayor categoría aún se mantiene.

Clasificación de los menús

Los menús se clasifican en dos categorías:

- Menú con platillos establecidos
- Menú con platillos a escoger

Todos los menús caben en esta clasificación. También dentro de la industria de alimentos se ha tratado de establecer diferentes divisiones para crear categoría, por ejemplo, se ha dicho que existen ocho categorías para un menú y son:

1. Tipo de menú
2. Tipo de comida
3. Equipo
4. Categoría por costo
5. Ambientación
6. Tipo de cliente
7. Tipo de servicio
8. Capacidad del centro de consumo.

Pero de igual manera tratan de establecer 13 menús en consideración a las características de servicio del centro de consumo, como:

1. Desayunos
2. Comidas
3. Cenas
4. Menú infantil

5. Menú de ocasiones especiales
6. Lugar abierto las 24 hrs. del día
7. Club
8. Banquetes
9. Institucional
10. Servicio a cuartos (Roomservice)
11. Étnicos
12. Especialidades
13. Estándar (cafetería).

Diferentes tipos de menús que se manejan dentro de los restaurantes

- **Menú fijo:**

Es aquel que nunca cambia de platillos por un periodo más o menos largo, muchas cafeterías y restaurantes con menú amplio utilizan este sistema.

- **Menú cíclico:**

Es aquel que diario varía y debe ser más uno o más dos días adicionales al número de días semanales, por ejemplo: si el comedor está abierto cinco días, la rotación será de seis a siete días para no repetir el mismo menú el mismo día, cada semana y esto lo utilizan los comedores industriales.

- **Menú de temporada:**

Es aquel que varía periódicamente, los restaurantes de alto nivel son los que utilizan este sistema (invierno, primavera, verano y otoño). Pero para ampliar esta información cabe mencionar que en Estados Unidos clasifican en tres la categoría del menú

- **Menú a la Carta:**

Todo el menú está con sus precios por separado desde la entrada hasta el postre. Es un menú arreglado según el análisis de mercado, apreciando una variedad de ítems. Cada uno de los ítems en el menú tiene un precio y es vendido por separado. A su vez, los platos están agrupados según sus funciones gastronómicas y características, los cuales se preparan a petición del cliente y se necesita un tiempo prudencial para que estén listos.

- **Menú Semi a la Carta:**

Un menú que en esta categoría usualmente está ordenado por entradas y postres separados, pero el resto de la comida tiene un solo costo y a veces se incluye bebida.

- **Table d'hôte menú**

Ofrecen un menú por un mismo precio. Está programado y un ejemplo es el "Menú Ejecutivo"; toda la semana se establece.

- **Menú del día:**

Puede ser comida corrida, casera que va cambiando día con día. Es elaborado sin previa programación, tiene mucho que ver con lo que hay en el almacén y que se puede utilizar para realizarlo. Dependiendo del tipo de establecimiento y sobre todo del segmento de mercado al cual va dirigido, se puede hacer una combinación de las cartas para tener variedad de platillos.

Planificación de menús en quick service restaurants y full service restaurants

Un menú no sólo tiene que ser un **listado de platos**, sino que tiene que contener una serie de alimentos que ofrezcan un valor nutricional alto. Estos últimos años las raciones han crecido mucho y la obesidad ha aumentado dramáticamente por lo que es muy importante prestar atención creciente al tamaño de la porción ideal. Los aspectos nutricionales no son importantes sólo para la restauración social (escuelas, hospitales, geriátricos...) sino que también lo son para los Quick Services

Restaurants y Full Services Restaurants. También los clientes de la restauración comercial demandan productos saludables, con un nivel alto en vitaminas, minerales, fibras... Una preocupación creciente de los clientes es poder encontrar en los menús platos con bajo nivel en calorías, grasas, y colesterol y sal.

Presentamos a continuación varias formas de cumplir con las expectativas de los consumidores: Las 2 maneras de crear un plato equilibrado

- **Con menús basados en alimentos**

Los alimentos y las bebidas se clasifican en 5 grupos: frutas y verduras, carnes, aves y pescado, grasas y aceite. El objetivo es servir una cantidad adecuada de cada uno de ellos en cada comida: - alrededor de 150g a 200g de verduras - 150g-200g de patatas/pasta/ arroz - 120g-150g de ensalada - 100g-150g de carne/ave o - 150g-200g de pescado

Estas pautas se pueden complementar con el concepto “5 por día”, que ayudará a obtener un menú planning todavía más saludable. El concepto “5 por día” incita a la gente a comer al menos 5 porciones de frutas y/o verduras cada día. Este consumo puede ayudar a reducir el riesgo de padecer varias enfermedades crónicas (cardiopatías, diversos tipos de cáncer, etc.), y podría tener también un papel preventivo contra la diabetes y la obesidad. Hay que recordar que el consumo de frutas y verduras tiene que ser variado.

- **Con menús basados en nutrientes**

Hoy día, desarrollar un menú exitoso, de calidad, que guste y que al mismo tiempo tenga en cuenta los aspectos nutricionales, es indispensable para cualquier negocio de restauración que pretenda ser rentable a largo plazo. ⁶

⁶ Guía de estudio de Alimentos y Bebidas II Página 31

5.5 Propuesta Individual

Planeación del menú

Paso 1.- Fijación de precios

El precio de los platillos influye directamente en el éxito de un restaurante, debido a que de él dependerá el margen de pérdidas o ganancias a percibir. Considerando esto se enlistan los elementos para determinar el precio.

Costo materia prima: este es el aspecto más influyente en la fijación de precios debido a que se debe de calcular por cada platillo en específico, lo cual será la base de la cual se partirá para fijar el costo total de platillo. Una vez realizado esto se toma en cuenta los siguientes gastos:

- Servicios
- Pago al personal
- Rentas
- Gastos administrativos
- Publicidad

Es necesario también tomar en cuenta los precios de la competencia para poder mantener un margen medio que no le represente pérdidas al negocio por costos demasiado elevados o costos muy bajos.

Paso 2.- Secciones del menú:

El menú debe ser distribuido equitativamente en varias secciones las cuales deben de ir bien identificadas para mejorar su presentación y ayudar a la rápida elección de los comensales; procurando resaltar los mejores platillos. Para ello se organizarán de la siguiente manera:

- Entradas
- Aperitivos

- Sopas
- Ensaladas
- Platos Principales (Carnes, Pollo, Mariscos, Pastas)
- Especialidades
- Postres
- Bebidas

Tips: Colocar los platillos por precio de manera descendente.

Paso 3.- Descripción del menú:

Cada platillo del restaurante debe poseer un nombre que lo identifique, que creativo y fácil de recordar. Además de esto tiene que tener una descripción del mismo que invite al comensal con solo leer conocer y saborear el platillo.

Paso 4.- Diseño y presentación:

Ya identificados, seleccionados y revisados cada uno de los platillos se pasa a la última etapa, la del diseño del menú. Para ello es importante tomar en cuenta el giro o tipo de restaurante, debido a que de ello dependerá en gran parte el diseño, como por ejemplo los colores que llevara; el tipo de letra que se determinará también por la clase gourmet del restaurante.

Lo que se debe de tomar muy en cuenta al momento de realizar las impresiones es el tamaño que daremos a la carta, ya que por los costos que la misma representa lo más recomendable es el tamaño carta, impreso ya sea de un solo lado o de ambos, de una o varias páginas, lo importante es darle una buena presentación tomando en cuenta que siempre lo que se busca es reducir costos.

Paso 5.- Revisión y actualización

Debido a que la carta es el medio de comercialización directo de un restaurante necesita estar en constante revisión por los costos cambiantes del mercado,

tomando en cuenta los insumos y materia prima que se utilizan en la elaboración de cada platillo.

Para ello se debe de estudiar el momento indicado para incrementar costos, la venta de cada uno de los platillos y decidir los cambios que la carta debe de tener. En ellos se considera también la incorporación o eliminación de determinados platillos que no satisfacen las metas de ventas.

Elaboración del menú o carta

Aspectos a considerar

1. Tipo de restaurante

Hoy en día la gastronomía a nivel local, nacional e internacional es sumamente amplia, lo cual lleva a los restaurantes a considerar sobre el tipo de platillos o comida a servir en los mismos. Con ello surgen las especializaciones gastronómicas en los distintos restaurantes, las cuales pueden ser las siguientes:

- **Por el tipo de comida**

- *Vegetarianos y macrobióticos.*
- *De pescados y mariscos.*
- *De carnes rojas.*
- *De aves*
- *De postres*

- **Por la variedad de servicios**

- **Restaurantes de autoservicio:** El cliente puede combinar variedad de platillos a precios accesibles
- **Restaurantes de menú y a la carta:** Variedad de platillos

Estos tipos de restaurantes pueden dividirse en:

- De lujo
- De primera
- De tipo económico

2. Según origen de cocina

- Guatemalteca
- Italiana
- China
- Mexicana
- Japonesa
- Española
- Francesa
- Tailandesa
- Colombiana
- Entre otras

3. Cantidad de platillos a ofrecer

Con el paso del tiempo las cartas cada vez más se van modernizando con el fin de mantener materia prima fresca y proporcionar opciones más saludables. Las cartas modernas y eficientes contienen:

- Siete entrantes + un entrante del día
- Diez platos principales + plato del día
- Siete postres ⁷

⁷ <http://www.expomaquinaria.es/wpblog/2014/05/27/como-hacer-la-carta-de-un-restaurant/>

4. Diseño de la carta

Es de suma importancia conocer primero cuales son los platillos más pedidos estos serán a los que se le dará mayor énfasis dentro de la carta, pudiendo colocarlos en determinados apartados como por ejemplo en las especialidades.

Otra opción es la de la comparación, los platillos más rentables se colocan con platillos que sean más caros para que los clientes consideren los más rentables para el restaurante basados en otros que representarían mayores costos de producción.

La colocación de los platillos dentro de la carta debe estar de manera que el cliente pueda visualizar todo, tomando en cuenta que la mayoría de personas leen desde arriba hasta abajo, y los precios no deben de ir alineados ya que esto provoca el efecto túnel y los clientes tienden a elegir los platos más económicos.

Un aspecto a considerar es que la primera impresión es la que cuenta, se utilizarán imágenes de los platillos que se quieren resaltar, con su debida descripción para ampliar el criterio del cliente y optar por los platillos que más rentabilidad brinden al restaurante.

5. Nombre de los platillos

Se debe de optar por los nombres cortos y familiares debido a que estos son los que terminaran de definir la personalidad del platillo, provocando la inquietud de la clientela por saber más acerca del mismo.

6. Retroingeniería de la carta:

Es necesario recordar que la carta representa al restaurante, por ello debe ser elemento dinámico. Tomando en cuenta algunas consideraciones se pueden mencionar algunos aspectos importantes que darán un mejoramiento a las ventas y a la variedad de los platillos, dentro de estas destacan:

- Platillos menos vendidos

- Clima
- Estaciones del año
- Días Festivos

7. Promociones

Durante los días festivos es vital crear una carta opcional para incrementar las ventas del restaurante y obtener nueva clientela. Dicha carta tendrá un periodo de vigencia determinado el cual puede variar entre 1 a 30 días; como es el caso del día de los enamorados y el día de las madres, que en la mayoría de restaurantes las promociones se mantienen durante un mes.

Otra opción es la de la creación de volantes con ofertas únicamente por compras como por ejemplo:

- 2 x 1
- Café gratis en la compra de un postre
- Postre gratis por la compra de “x” cantidad de consumo.
- Refil de bebida en la compra de determinado platillo.
- Descuento en la próxima compra.

Planeación de menú en restaurantes de servicio completo y servicio rápido

Aunque, algunos comensales no están interesados en temas referentes a la nutrición, un número creciente de clientes demandan la oportunidad de seleccionar alimentos nutritivos dentro del menú. Están buscando platillos y preparaciones que sean reducidas en calorías, grasa, colesterol y sodio. A continuación, mostramos algunas recomendaciones, que te ayudarán a cumplir con los deseos de comensales que cuidan su alimentación:

Existen dos maneras de crear una comida nutritiva:

- Planeación de menú con base en los grupos de alimentos

Éstos se clasifican de 5 a 7 grupos: frutas y verduras; carne, pollo y pescado; grasas y aceites. Un ejemplo claro de esta modalidad es el concepto de “5 por día”

- Con base en requerimientos de nutrimentos.




















(Menú basado en calorías, proteínas, carbohidratos, vitaminas y minerales), es importante conocer el grupo de edad que pertenecen los comensales, para saber qué alimentos son los más adecuados.

Planear los menús con base en porciones previamente calculadas para la comida o cena (valores aproximados):

- ✓ Verduras 150-200 gramos
- ✓ Pasta/arroz o papas 150-200 gramos.
- ✓ Ensalada 120-150 gramos
- ✓ Alimentos de origen animal (AOA) 100-150 gramos
- ✓ Pescado 150-200 gramos

ES BUENO SABER

Relacionar el tamaño de las porciones con objetos que utilizamos diariamente, es una manera fácil de visualizar el tamaño de porción en que debemos servir los diferentes grupos de alimentos.

Cereales Se recomiendan de 6-11 porciones diarias			
 1 rebanada de pan de caja integral	 1 taza de cereal Nestlé*	 1/2 taza de pasta cocinada Buitoni*	 1/2 taza de arroz integral cocido
Verduras 3-5 porciones diarias			
 1 taza de verdura de hoja verde	 1/2 tz de zanahoria rallada cruda	 1/2 taza de verduras al vapor	 1/2 taza de jugo de tomate
Frutas 3-4 porciones diarias			
 1 manzana mediana	 1/4 de taza de jugo de fruta	 1/2 taza de fruta picada o enlatada	 1/4 taza de pasas
Alimentos de Origen Animal y Leguminosas 2-3 porciones diarias			
 1/2 pieza hamburguesa de res	 1 filete de pescado	 1 taza de frijoles cocidos	 1 cucharada de crema de cacahuete
Lácteos 2-3 porciones diarias			
 1 taza de yogurt	 1 bolita de helado	 40 gr de queso	 1 vaso de leche

nutri pro 3/08

- Nutripro, boletín de nutrición Nestle Professional

Planeación de menús en comedores industriales (cafeterías en oficinas, empresas y fábricas)

Para lograr satisfacer el apetito de las personas, mantenerlos atentos y con ganas de trabajar; se recomienda que el comedor ofrezca menús que incluyan una variedad de opciones ligeras. Entre los aspectos a considerar se encuentran:

• Lo básico

El 50% de nuestro requerimiento diario de energía y nutrimentos debe provenir de la comida.

Para el control de calorías, grasa y proteínas se recomienda consumir:

- Carne máximo 3 veces a la semana y en porciones de aprox. de 100 gramos.
- Pescado mínimo 1 vez a la semana en una cantidad de 150 gramos; de preferencia emplear aceite de canola o de girasol al momento de cocinar.
- Para cumplir con los requerimientos de vitaminas y minerales hay que consumir verduras: en ensaladas, al vapor, cocidas o guisadas en porciones de 200 gramos aproximadamente, mínimo 3 veces a la semana.

- **Considerar el tipo de trabajo que se realiza.**

- Si son empleados de oficina

Se debe preferir menús bajos en calorías, sobre todo en grasas; que sean ricos en carbohidratos complejos lo cual ayuda a favorecer la sensación de saciedad, ejemplos de esto son:

Ensaladas, sopas de verduras, verduras a la plancha y preparaciones que no incluyan mucha grasa en su elaboración.

Los platillos que conforman la comida deben aportar de manera total entre 600 a 720 kcal.

- Si son empleados con alta actividad física

Se debe ofrecer menús más calóricos, pero aun así se debe cuidar la cantidad de grasa. El aumento de calorías se puede realizar con un aumento de porción de:

Verduras, ensaladas, papas, arroz, cereales integrales, lácteos descremados y postres hechos a base de fruta fresca de temporada.

- **Propón semanas culinarias con algún tema especial.**

Para hacer la hora de la comida creativa. Aquí están algunas sugerencias:

- Al principio del año, programa las semanas con días exactos, con un máximo 6 semanas culinarias al año.
- Comienza con los preparativos seis semanas antes.
- En primavera: elije preparaciones frescas, con frutas y verduras de temporada;
- Promueve campañas para reducir y controlar el peso de tus comensales;
- Prueba nuevas recetas y observa su aceptación, si ésta es buena, puedes emplear la receta dentro de tu menú cíclico.
- En verano: elije menús que se relacionen con actividades recreativas o deportivas.
- En otoño: opta por preparaciones más elaboradas, servidas en caliente, pero no descuides las grasas y no abuses de la sal o condimentos, en lugar de éstos, emplea especias y/o hierbas de olor.

- **Menús cíclicos:**

- Planea los menús cíclicos con 6 u 8 semanas de anticipación.
- Si se sirven varios platillos fuertes, al menos uno de ellos debe ser vegetariano y otro para personas con enfermedades del corazón (generalmente reducidos en grasas y colesterol).

- Los platillos fuertes hechos de carne son permitidos máximo 2 veces a la semana, pescado 1-2 veces por semana.
- Ofrece en el menú, una porción de verduras y ensaladas variándolas cada día.

Tips para implementar “5 por día” en la planeación de menús

Para desayuno y almuerzo algunas opciones saludables son:

- Plátano rebanado, moras, fresas o pasas con hot-cakes, avena con fruta, pan tostado integral, granola, cereal de caja integral.
- Jugo fresco recién hecho.
- Huevos revueltos u omelettes con brócoli, ejotes, espárragos, espinacas, champiñones o jitomate.

Para comida de mediodía y cena:

- Sopas de verduras frescas con poca sal o condimentos, mejorando su sabor con hierbas de olor y especias.
- Añade un toque “crujiente” a los sándwiches y baguettes, con lechuga, espinacas, germen y pepino, los cuales deben estar previamente lavados y desinfectados.
- Usa salsas de jitomate o tomate para preparar pastas o pescado.
- Prepara papas al horno con crema ácida o reducida en grasa.
- Acompaña la carne o pollo asado, con calabazas, pimientos o berenjena asada.

Para las ensaladas utiliza:

- Pimiento rojo, verde, amarillo en tiras, brócoli, zanahoria rebanadas para añadir un toque fresco.
- La zanahoria, betabel, col morada y hojas de espinacas, le dan colorido a las ensaladas.
- Piña, pasas y trozos de manzana, realzan las ensaladas de atún o pollo.

- Los gajos de naranja, toronja y rebanadas de nectarina le dan un sabor extra a cualquier ensalada.
- El jugo de cítricos o jugo de frutas puede emplearse en aderezos caseros reducidos en grasa.






Como colaciones o refrigerios:

- Verdura y fruta rebanada con diferentes aderezos, son excelentes opciones para colaciones que se hacen fuera de casa.
- Ofrece licuados o batidos hechos con leche semidescremada, yogurt natural y fruta como fresas, papaya o durazno.
- Agrega jitomate picado, lechuga, cebolla y pimiento en tacos y nachos.

ES BUENO SABER

Factor de Actividad Física

Es un factor indispensable al calcular el gasto de energía basal, que nos ayuda a determinar los requerimientos necesarios para cada persona dependiendo de su actividad física. Por ejemplo: Un vendedor de planta, masculino, con gasto de energía basal 1,650 kcal / día. Necesita consumir 2,970 kcal (1,650 kcal x 1.8) para cubrir con su gasto energético total al día. Para mediodía pudiera consumir cerca de 1500 kcal.

Actividad física y estilo de vida	Factor de actividad física
 Trabajo de oficina sin ejercicio	1.4–1.5
 En una oficina pero tiene que desplazarse o moverse frecuentemente, sin ejercicio	1.6–1.7
 Trabajo en movimiento, desplazándose o parado, sin ejercicio	1.8–1.9
 Ejercicio moderado de 30 a 60 minutos de 4-5 veces a la semana	+0.3 (incremento)
 Trabajo extenuante o ejercicio de alto rendimiento	2.0–2.4

Crear una nueva manera de presentar los platillos

Poner las verduras, papas, arroz o pasta en el centro del plato y solamente coloca una pequeña porción de alimentos de origen animal a manera de guarnición.

Ejemplos:

Prepara un platillo a base de trigo y combínalo con verduras como zanahorias, brócoli y pimientos, junto con una pequeña porción de pescado (cerca de 100 gramos de atún o salmón); acompáñalo con una salsa de yogurt (reducido o sin grasa) con hierbas especias.

Sirve pasta con salsa roja (jitomate), verduras y 100 gramos de tiras de pollo sazonadas.

Recomendaciones para algunas Comidas

❖ Entradas

- ✓ Ofrece verduras cocidas al vapor, cóctel de mariscos o camarones.
- ✓ Utiliza tips caseros de aguacate, en lugar de aderezos industrializados.
- ✓ Si ofreces antipasto, prepáralo con aceites poliinsaturados como el aceite de oliva, aceite de almendras, aceite de uva ó aceite de linaza.
- ✓ Para la sopa de verduras: inmediatamente después de servirla, agrega una porción de verduras cortadas en julianas previamente desinfectadas.

❖ Ensaladas

- ✓ Sirvelas no sólo como guarniciones, sino como plato fuerte, combinándolas con diferentes aderezos caseros, oleaginosas y otros ingredientes como: filete de salmón a la plancha, pechuga de pollo asada, verduras marinadas etc.
- ✓ De preferencia, coloca el aderezo a un lado en un contenedor y opta por los reducidos en grasa o con base de yogurt.

❖ **Guarniciones**

- ✓ Ofrece guarniciones de verduras de color verde oscuro como brócoli, espinacas y verduras de hoja verde.
- ✓ Otra opción saludable son las leguminosas sin caldo, es decir escurridas o guisadas con vino, salsa de hierbas, limón o salsa de tomate. Como los frijoles pintos, lentejas o garbanzos.
- ✓ Sustituye el arroz blanco por arroz integral, la pasta refinada por pasta integral.
- ✓ Utiliza salsas y aderezos hechos a base de yogurt reducido en grasa, en lugar de aderezos industrializados o mantequilla.

❖ **Plato Fuerte**

- ✓ Cuando sea posible, sirve la salsa o el gravy en un lado del plato.
- ✓ Rocía la carne con aceite vegetal insaturado (aceite de canola, aceite de oliva) en spray o con atomizador.
- ✓ Prefiere carnes magras y con poca grasa (res, cordero), pollo o pavo.
- ✓ Elige los métodos de cocción, como asado o a la plancha en lugar de freír.
- ✓ Opta por especies de pescado ricos en ácidos omega-3, como el salmón, atún, arenque ó trucha.

❖ **Postres**

Siempre que puedas, trata de incluir fruta fresca en las preparaciones.

Planeación de menús usando software

Existen herramientas en software que facilitan la planeación del menú. Estos ayudan en el manejo de recetas y pedidos.

Los beneficios de estos programas son:

- ✓ Calcular los valores de los nutrimentos como energía, grasas, vitaminas, minerales de manera precisa y rápida.
- ✓ Estandarizar el contenido de nutrimentos en los alimentos para las próximas planeaciones de menú.
- ✓ Ayuda a manejar información extensa y a clasificarla en categorías.
- ✓ Apoyo para entender la composición de un menú saludable.

5.5.1 Presupuesto

La implementación de la propuesta individual tiene un costo total de Q 71.50 incluyendo la toda la información necesaria para que el estudiante pueda elegir el tipo de enfoque que tendrá su carta menú para restaurantes.

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Valor unitario	Valor total
Impresión de manual	30	páginas	Q. 1.00	Q. 30.00
Empastado	1	unidad	Q. 20.00	Q. 20.00
Disco compacto	1	unidad	Q. 15.00	Q. 15.00
Subtotal:				Q. 65.00
Imprevistos 10%				Q. 6.50
Costo Total:				Q. 71.50

5.6 Conclusiones

- La elaboración de una carta menú para restaurantes es de suma importancia debido a que es la presentación de mismo de una forma visual.
- Se debe de emplear distintas técnicas para la presentación de los menús tratando con ello de mejorar la comercialización ante los comensales
- Es necesario tomar en cuenta distintos factores que juegan un papel primordial para la fijación de precios de los platillos que se presentarán en el menú.
- Un elemento importante al momento de la redacción de una carta menú es la determinación del tipo de la misma tomando en cuenta el giro del restaurante.
- Hoy en día el área de la restauración se está adaptando a los estilos de vida que el cliente desea como lo es en su caso menús saludables y con ellos garantizar una mejor aceptación en el mercado.

5.7 Recomendaciones

- Es necesario tomar en cuenta que la carta menú será la responsable de la primera imagen que se formen los comensales del restaurante, por ello se recomienda que la misma sea lo más atractivamente visual, ya que el ser humano procesa mejor la información que entra por los ojos.
- Dentro de las técnicas más utilizadas para presentar los platillos se encuentran la resaltar los que representan mayor margen de ganancias, para que los mismos se posicionen en el mercado y sean los más vendidos del restaurante recordando la importancia que tiene la ilustración.
- Al momento de empezar a fijar precios considerar todos y cada uno de los factores de manera separada, que en un futuro puedan representar alzas o bajas de los productos y que los mismo después no representen pérdidas monetarias para el negocio.
- Dependiendo del tipo de restaurante o de la comida que se sirva la redacción y presentación del menú deben de ir cien por ciento enfocados en el mismo para que no exista una distorsión de la información que generan de manera separada.
- El menú de los restaurante se debe de ir adaptando constantemente a los nuevos estilos de vida siempre y cuando no se pierda el enfoque para el cual fue creado el restaurante, esto contribuirá a que el segmento de mercado pueda incrementar.

5.8 Bibliografía

- Guía de estudio de Alimentos y Bebidas II Página 30-31, 37-39, Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, Universidad Rafael Landívar, Chef Euda Lisseth Morales

5.8.1 E-grafía

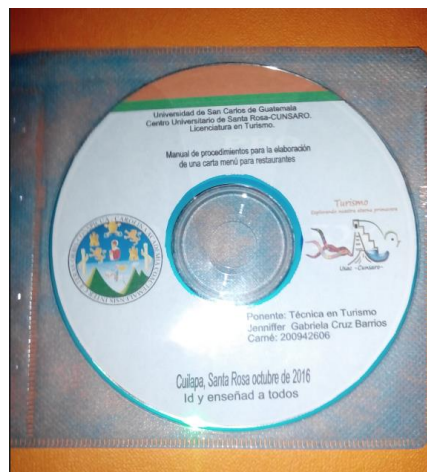
- <http://es.scribd.com/doc/95677204/EL-MENU-CONCEPTO-Y-ORIGEN#scribd>
- <http://www.menuspararestaurantes.com/menus-para-restaurantes/>
- http://www.nestleprofessional.com/spain/es/Insights/Planificacion_de_menu/Pages/Planificaci on_de_menus_en_QSR.aspx Fecha de consulta: 13 mayo de 2010.

5.9 Lecturas recomendadas

- Guía de estudio de Alimentos y Bebidas
- Buenas prácticas en la preparación y manipulación de alimentos.
- Soto, Lorena. Tipos de Menú En línea:

http://www.restaurantesdemexico.com.mx/216/Reportaje_Tipos_De_Menu__2da._Parte_.html

5.10 Evidencia del logro

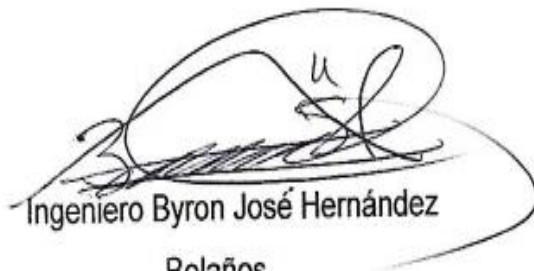




Jennifer Gabriela Cruz Barrios
Estudiante de Ejercicio Profesional
Supervisado



Licenciada Elizabeth Ceballos Donis
Asesora de Ejercicio Profesional
Supervisado



Ingeniero Byron José Hernández
Bolaños
Encargado de Ejercicio Profesional
Supervisado



Maestro Baltar Armando Aguilar
Pichillá
Coordinador General de Exámenes de
Graduación

Capítulo VI

6.1 Conclusiones generales

- Luego de realizadas las encuestas a los alumnos de la Carrera de turismo se evidencio fuertemente la carencia de mobiliario y equipo para poder llevar acabo la praxis del área de Hoteles y Restaurantes.
- El Centro Universitario de Santa Rosa, después llevar a cabo la investigación respectiva a la etapa diagnóstica mostro el déficit con el que cuentan en aparatos de cómputo, especialmente en impresoras, lo que no permite a sus colaboradores realizar un trabajo eficiente.
- Con la implementación del mobiliario se podrán realizar ciertas actividades académicas y extracurriculares sin que los estudiantes o docentes incurran en gastos mayores.
- Al realizar la tercera intervención profesional, el taller de Guía de turismo, se beneficia al estudiantado con la complementación teórica del curso con el mismo nombre, no importando el ciclo de estudios en que se encuentre ya que el mismo está incluido dentro del pensum de estudios de la carrera de turismo.
- Gracias a la implementación del mobiliario y equipo para el área pública de un restaurante los alumnos acrecentaran sus conocimientos porque llevarán la teoría a la práctica.
- Como complemento al presente proyecto se realizó un manual de procedimientos para que a los estudiantes se les facilite la elaboración de una carta menú para restaurantes.

6.2 Recomendaciones generales

- Con la implementación del proyecto, se insta a las autoridades del Centro Universitario de Santa Rosa para que realicen gestiones y se forme un taller completo, para realizar las prácticas correspondientes de la Carrera de turismo.
- La dotación de impresoras que se entregó al área administrativa del Centro Universitario de Santa Rosa, deberá ser utilizado con los cuidados respectivos para garantizar su vida útil.
- Dar una adecuada utilización al mobiliario y equipo entregado con el proyecto ya que es de beneficio general tanto para estudiantes, como catedráticos y personal administrativo.
- Realizar constantes sondeos, dentro de los estudiantes de turismo para identificar cuáles son las áreas que ellos creen merecen un reforzamiento y con ello adquirir todos los conocimientos necesarios, para enfrentarse al mercado laboral y ser profesionales competitivos.
- Con la ejecución de este proyecto, se insta a las autoridades del Centro Universitario, a que se realicen convenios con otras instituciones como el Instituto Técnico de Capacitación para aprovechar los recursos brindados y que los estudiantes se profesionalicen en otras áreas o cursos para fortalecer la carrera de turismo.
- Utilizar el manual de procedimientos para la elaboración de una carta menú para restaurantes para mejorar la comprensión de los alumnos en el curso de restaurantes y con ello facilitar su elaboración.

6.3 Bibliografía general

- INTECAP, Etiqueta y Protocolo, Edición 01, Guatemala, Enero año 2000.
- INTECAP, Mesero de restaurante, Edición 01, Guatemala, año 2000.
- Reyes López Elia Esperanza, Informe final de Ejercicio Profesional Supervisado, Licenciatura en Administración de Empresas. 2015
- Hernández, S.R. Fernández, C.C. y Lucio, B. P. 2003. Metodología de la Investigación, 3era ed. Mexico. Mc Graw Hill.
- Guía de estudio de Alimentos y Bebidas II Página 30-31, 37-39, Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, Universidad Rafael Landívar, Chef Euda Lisseth Morales

6.3.1 E-grafía general:

- http://es.wikipedia.org/wiki/Santa_Rosa_%28Guatemala%29
- http://cooperativaelrecuerdo.com/images/phocagallery/Turismo_Santarosa/Casillas/escudo_601.jpg
- www.culturapeteneraymas.wordpress.com
- www.usac.edu.gt/catalogo/cunsaro.pdf
- Diseño curricular de la carrera de Administración de Empresas/Cunsaro
- www.usac.edu.gt/cip/archivos/cipPresupuesto2012.pdf

- usac.edu.gt/catalogo/cunsaro.pdf
- <http://es.scribd.com/doc/95677204/EL-MENU-CONCEPTO-Y-ORIGEN#scribd>
- <http://www.menuspararestaurantes.com/menus-para-restaurantes/>
- http://www.nestleprofessional.com/spain/es/Insights/Planificacion_de_menu/Pages/Planificaci on_de_menus_en_QSR.aspx Fecha de consulta: 13 mayo de 2010.

Capítulo VII

7.1 Glosario

1. **Metodología:** Conjunto de métodos que se siguen en una investigación científica, un estudio o una exposición doctrinal.
2. **Pensúm:** Plan de estudios de una carrera.
3. **Alternativas:** que procede del francés alternative, es la opción existente entre dos o más cosas. Una alternativa, por lo tanto, es cada una de las cosas entre las cuales se elige.
4. **Factible:** Que puede ser hecho o que es fácil de hacer
5. **Viable:** Que puede ser realizado
6. **Manual:** Instrumento administrativo que contiene en forma explícita, ordenada y sistemática información sobre objetivos, políticas, atribuciones, organización y procedimientos de los órganos de una institución; así como las instrucciones o acuerdos que se consideren necesarios para la ejecución del trabajo asignado al personal, teniendo como marco de referencia los objetivos de la institución.
7. **Etimología:** Origen o procedencia de las palabras, que explica su significado y su forma.
8. **Praxis:** proceso por el cual una teoría pasa a formar parte de la experiencia vivida.
9. **Gestión:** Acción o trámite que, junto con otros, se lleva a cabo para conseguir o resolver una cosa

10. **Oferta:** se define la oferta como aquella cantidad de bienes o servicios que los productores están dispuestos a vender bajo determinadas condiciones de mercado.
11. **Items:** Cada uno de los apartados que componen un cuestionario o un test.
12. **Quick services:** o fast food. En español, servicio de comida rápida ofrecen menús limitados de productos que se preparan rápidamente y se venden a un precio relativamente bajo
13. **Full services: o servicio completo.** los clientes realizan y reciben sus pedidos en las mesas; en una operación de servicio limitado, los clientes piden su comida en el mostrador y luego reciben sus comidas en sus mesas.
14. **Retroingeniería:** es el rediseño de un proceso en un negocio o un cambio drástico de un proceso
15. **Refill:** rellenar, reabastecer, reaprovisionar, recargar, surtir de nuevo, volver a llenar; abastecerse, proveerse
16. **Software:** Conjunto de programas y rutinas que permiten a la computadora realizar determinadas tareas.

7.2 Anexos

7.2.1 Antecedentes

Santa Rosa

El departamento de Santa Rosa⁸ se encuentra situado en la región Sudeste de Guatemala, su cabecera departamental es Cuilapa (conocido como el ombligo de América por encontrarse en el centro del continente). Durante la época prehispánica estuvo habitado por pobladores Xinkas.

Limita al Norte con los departamentos de Guatemala (departamento) y Jalapa; al Sur con el Océano Pacífico; al Este con el departamento de Jutiapa; y al Oeste con el departamento de Escuintla.

Por su configuración geográfica que es bastante variada, sus alturas oscilan entre los 214 y 1.330,25 msnm, con un clima que varía desde el frío en las montañas hasta el cálido en la costa del Pacífico, pero generalmente templado.

Santa Rosa se inicia en las estribaciones de la Sierra Madre y los volcanes Cerro Redondo y Jumaytepeque, baja hasta los volcanes Cruz Quemada y Tecuamburro y se extiende al sur en el Canal de Chiquimulilla y las playas de Monterrico, Papaturro, Las Lisas y El Ahumado.

⁸ http://es.wikipedia.org/wiki/Santa_Rosa_%28Guatemala%29



- www.mapsofworld.com

Cuilapa

Cuilapa⁹ constituye la cabecera del departamento de Santa Rosa y es reconocida internacionalmente como El Centro de las Américas.

Cuajiniquilapa, su etimología, alude al lugar donde abundan los cushines, árbol leguminoso de la familia de las caesalpiniac ae utilizados

en la región para dar sombra al cafeto. Al este se encuentra la aldea San Juan de Arana, lugar que marca exactamente el Centro de las Américas. Según fotografía satelital de la NASA, en Cuilapa se encuentra el centro geográfico de las Américas, desde Alaska al cabo de Hornos en Chile, razón por la cual es conocida con dicho apelativo.

Se encuentra en la latitud 14° 16' 42" y longitud 90° 18' 00", Dista de 63 kilómetros de la ciudad capital y se puede llegar a través de la carretera interamericana.

⁹ http://cooperativaelrecuerdo.com/images/phocagallery/Turismo_Santarosa/Casillas/escudo_601.jpg

Colinda al norte con Nueva Santa Rosa y Casillas; al este con Oratorio y San José Acatempa; al sur con Chiquimulilla, Santa María Ixhuatán y Oratorio; al oeste con Pueblo Nuevo Viñas y Barberena. La ciudad de Cuilapa se encuentra en los márgenes del río Cuilapa y al norte del río Los Esclavos. Tiene una extensión territorial de 365 km².

Para 2,010 se estimaba una población de 38,979 habitantes. Según acuerdo municipal, el municipio de Cuilapa cuenta con 96 lugares poblados distribuidos de la siguiente manera: 1 casco urbano (dividido en 14 entre barrios y colonias), 22 aldeas, 48 caseríos y 25 fincas.

Historia Centro Universitario de Santa Rosa

Antecedentes históricos

En el año de 1967, el Honorable Consejo Superior Universitario acordó: Autorizar a la Facultad de humanidades para impartir cursos con validez académica a profesores que radiquen en los departamentos de la República. En el año de 1975 nació el Programa de Centros Regionales Universitarios, con la creación del Centro Universitario del Norte, con sede en la ciudad de Cobán.

Con la presencia de los Centros Universitarios y las Secciones departamentales de las Facultades de humanidades, Ciencias económicas y Ciencias jurídicas y sociales, se ha respondido en alguna medida, a la demanda de educación superior de la población estudiantil del interior de la República.

A finales de 1997, se autorizó el funcionamiento de la Universidad Mariano Gálvez en el municipio de Cuilapa e inició el ciclo académico en 1998 con las carreras de Licenciatura en Contaduría pública y auditoría, Licenciatura en administración de empresas y Licenciatura en ciencias jurídicas y sociales; posteriormente, implementaron las carreras de Licenciatura en ingeniería en sistemas, psicología y Trabajo social. La Universidad Galileo (FISICC-IDEA) tuvo una extensión en donde se impartieron las carreras de Licenciatura en informática y Administración de empresas turísticas y hoteleras, pero dejó de funcionar.

Luego, la Junta Directiva de la Facultad de humanidades, en sesión extraordinaria, el 19 de octubre de 1,999, autorizó la apertura de la Sección Departamental de Chiquimulilla, Santa Rosa. (Punto Décimo, Acta No. 24-99). Posteriormente, el 30 de septiembre de 2,003, la Junta Directiva de la Facultad de Humanidades, en sesión ordinaria, acordó autorizar la apertura de la Sección Departamental de Taxisco, Santa Rosa. (Punto Vigésimo Quinto, Acta No. 21-2,003).

El 6 de abril de 2,005, el Consejo Superior Universitario, según consta en el punto CUARTO del Acta No. 09-2005, aprobó la creación de la sección Universitaria de la 20 Facultad de ciencias jurídicas y sociales, en el municipio de Chiquimulilla, departamento de Santa Rosa, en la cual se imparten las Carreras de Abogacía y Notariado en el grado académico de Licenciado en ciencias jurídicas y sociales.

La demanda de carreras a nivel universitario crece cada día, lo cual hizo que las autoridades locales y la Asociación Amigos de Cuilapa, con fecha 26 de mayo del 2,005 solicitaran al Señor Rector Dr. Luís Alfonso Leal Monterroso, el apoyo a efecto de intervenir, ante el Consejo Superior Universitario para la creación del Centro Universitario de Santa Rosa. También se requirió en su oportunidad gestionar ante el Organismo Ejecutivo, para que dicho Centro funcione en las instalaciones de la desmovilizada Zona Militar No.11, con sede en Cuilapa.

En función de lo anterior el Señor Rector requirió a la Coordinadora General de Planificación, elaborar el estudio de factibilidad. En sesión celebrada el 19 de abril del año 2,006, el Honorable Consejo Superior Universitario en el Punto SEXTO, denominado ASUNTOS ACADÉMICOS, Inciso 6.1 del Acta No.11-2006, conoció el proyecto para la creación del Centro Universitario de Santa Rosa, tomando en consideración las necesidades de formación de recursos humanos en la región, así como todos los aspectos relacionados con la creación del mismo, por lo que el Honorable Consejo Superior Universitario aprueba la creación, dejando la sede en el municipio de Cuilapa, departamento de Santa Rosa e instruyendo a la Administración Central de Rectoría la ejecución de las actividades necesarias para tal fin.

En cumplimiento con el artículo 2º. de la Ley Orgánica de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Decreto número 325 y de acuerdo a lo recomendado por la Comisión encargada de elaborar el Estudio de factibilidad aprobado por el Honorable Consejo Superior Universitario y con opinión favorable del Departamento de Asesoría y Orientación Curricular de la División de Desarrollo Académico (REF: DAOC-0062006 de fecha 30 enero 2006), con la apertura del Centro Universitario de

Santa Rosa, se impartirán en su primera fase, previo proceso de autorización, las carreras de: Técnico en turismo y Técnico en gerencia y gestión empresarial, las cuales fueron 21 solicitadas por la población estudiantil del nivel diversificado y la población flotante (egresados de nivel medio que no han podido continuar estudios universitarios) del departamento de Santa Rosa. Luego de finalizar el sexto semestre, los egresados podrán continuar la licenciatura para completar su formación profesional.

La población estudiantil del nivel medio de Santa Rosa, no ha sido receptiva a la carrera de Técnico y Licenciatura en gerencia y gestión empresarial, pese a que en la promoción del centro realizada el Departamento se ha indicado que es similar a la carrera de Administración de empresas; situación que se confirmó con el estudio realizado en el primer semestre del año 2,008, por la Licenciada Herminia Sagastume y estudiantes del primer año de la Carrera de turismo, donde se deja sentir por parte de los estudiantes del nivel medio el deseo de estudiar la carrera de Administración de empresas. De acuerdo a los datos de éste estudio para el año 2,008 se inscribieron en el nivel medio un total de 6,413 estudiantes, 2,815 en cuarto, 2,206 en quinto y 1392 en sexto. Para el año 2,008 se inscribieron en el último año en las carreras a nivel medio un total de 2,315 estudiantes (ver cuadros 11, 12, 13) de éste total 1,167 mostraron interés en continuar estudios universitarios; los estudiantes manifestaron interés por estudiar las carreras de administración de empresas 14.4%, derecho 10.5%, ingeniería en sistemas 10.5%, psicología 9.5%, turismo 8.9%, auditoria 8.2% y enfermería 6.9%, el otro 30.8% se distribuye entre las otras carreras de interés.

Tomando en cuenta que la globalización proporciona un mundo de oportunidades en cuanto a tecnología, medios de comunicación y servicios, lo cual permite una mejor calidad de vida. La carrera de Técnico y Licenciatura en administración de empresas, brinda los lineamientos que le proporcionarán al futuro profesional los conocimientos científicos modernos para desarrollar las habilidades y destrezas, necesarias para obtener una visión de su entorno, generar empresas o transformar aquellas donde sean requeridos sus servicios, cumpliendo con ello, la función social básica de bienestar individual y familiar y su compromiso con el desarrollo económico social del Departamento, de la región y del país.

Asimismo, en el año 2,007, se apertura la carrera de Profesorado de enseñanza media en pedagogía y Técnico en administración educativa, en las extensiones de Cuilapa, Barberena, Taxisco y Chiquimulilla. Ésta última también cuenta con la carrera de Licenciatura en Ciencias Jurídicas y Sociales, Abogacía y Notariado.

Para el año 2,009, el Centro Universitario estaría en capacidad de ofrecer carreras, como Ciencias de la comunicación, Diseño gráfico, Enfermería y otras que demande la comunidad estudiantil del departamento Santa Rosa.

En el año 2,012 se apertura la carrera de Licenciatura en ciencias jurídicas y sociales, abogacía y notariado en la extensión de Cuilapa. Asimismo, la carrera de Técnico en administración de empresas en Chiquimulilla.¹⁰

Ubicación

El Centro Universitario de Santa Rosa, se ubica en Colonia Nuestra Señora Consoladora de Carpinello, Cuilapa, Santa Rosa.

Metas del Centro Universitario de Santa Rosa

Lograr que los estudiantes de las diferentes carreras sean profesionales de excelencia que les permita alcanzar su desarrollo integral y responder a las demandas de una sociedad cambiante y tecnológicamente avanzada.

¹⁰ www.usac.edu.gt/catalogo/cunsaro.pdf

Aplicar estrategias, métodos y técnicas que respondan a las necesidades educativas actuales.

Alcanzar un clima institucional en el cual el estudiantado, el personal administrativo y docente puedan compartir ideas e intereses mutuos, mejorando la calidad de vida y el desarrollo socioeconómico de las áreas en que sirve el Centro Universitario.

Dar a conocer las carreras con las que actualmente cuenta el Centro Universitario para aumentar la población estudiantil.

Funciones de los Centros Regionales

En el Artículo 8 del Reglamento General de los Centros Regionales Universitarios, se describen como funciones de los Centros Regionales Universitarios las siguientes:

- ✓ Análisis crítico de la realidad natural y social de la región que permita el conocimiento de la misma, su interpretación científica y proporcione las bases necesarias para crear programas de acción.
- ✓ La investigación en equipos multi-profesionales, con enfoques interdisciplinarios y haciendo participar a personas de la colectividad como miembros del equipo investigador.
- ✓ El desarrollo educativo a través de la formación de recursos humanos calificados y el desarrollo de programas de educación de base y de educación permanente para la población en general.
- ✓ La formación de los recursos humanos de nivel superior que se requieran en el área de influencia de los Centros.
- ✓ El ofrecimiento a través de la docencia extramuros de servicios profesionales, con el objeto de que los miembros de la colectividad regional, reciban asesoría y colaboración en la solución de sus problemas concretos.

- ✓ El inventario y aforo continuo de los recursos naturales, humanos y culturales de la región.
- ✓ La participación en el desarrollo de parques nacionales o los que el mismo Centro considere que deben establecerse, así como promover acciones para proteger la fauna, la flora y los biotopos protegidos, y los centros arqueológicos y complejos espeleológicos de la región.
- ✓ Estudio del impacto ecológico y económico-social de los proyectos de carácter regional y nacional.
- ✓ La promoción del potencial cultural de la región.
- ✓ La evaluación permanente del impacto de la Universidad de San Carlos de Guatemala y de los programas de los Centros en los ambientes regionales.
- ✓ El desarrollo de actividades culturales y sociales que permiten ampliar a los habitantes de la región, las perspectivas de su concepción del mundo y les den la oportunidad de tomar parte como sujetos críticos y participantes creativos, mediante programas orgánicos integrados de desarrollo y formación ética, estética, científica y social.

Servicios

Dentro de ellos tenemos la extensión universitaria, docencia, biblioteca e investigación. Esta última es la que actualmente realizan los estudiantes en el transcurso de la carrera, así como los seminarios. Además el Ejercicio Profesional Supervisado en las carreras de Administración de Empresas, Turismo y Profesorado de Enseñanza Media.

También se cuenta en Chiquimulilla con el Bufete Popular que emprendió labores desde septiembre del año 2011. La biblioteca actualmente cuenta con 1125 libros

que están disponibles para los estudiantes y personal que labora en las oficinas del Centro Universitario.

Limitaciones

En cuanto a las limitaciones que tiene actualmente el Centro Universitario actualmente está la económica porque desde el año 2009 ha sido relativamente poco el aumento que le ha autorizado para las necesidades que este tiene.

7.2.2 Carta de solicitud del Ejercicio Profesional Supervisado

Licenciado Ma.

Balter Armando Aguilar Pichillá

Director y Coordinador de Exámenes de Graduación

Centro Universitario de Santa Rosa – CUNSARO

Yo, Jenniffer Gabriela Cruz Barrios, estudiante activa de este Centro Universitario con carné no. 200942606, estudiante de la carrera de Licenciatura en Turismo, casada, de 24 años de edad, guatemalteca, con Documento Personal de Identificación no. 2059 05420 0101, extendido en Guatemala, Guatemala, con vecindad en 7 ave. 0-45 zona 1, Colonia Villa Flor I, Barberena, Santa Rosa. Atentamente expongo lo siguiente:

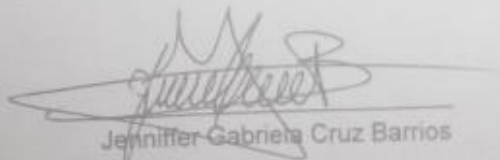
Hechos:

1. Es el caso señor coordinador que completé el pensum de estudios de la carrera de Licenciatura en Turismo, en el mes de junio del año 2013, adjunto los documentos siguientes como lo solicita el normativo para el desarrollo del Ejercicio Profesional Supervisado:
 - a. Constancia original de inscripción en la carrera correspondiente del Centro Universitario de Santa Rosa
 - b. Constancia de pago de matrícula consolidada vigente.
 - c. Solvencia de biblioteca y tesorería.
 - d. Constancia de cierre de currículum o pensum de estudios a nivel licenciatura.
 - e. Certificación general de cursos de Técnico y Licenciatura en Turismo.
 - f. Currículum vitae y constancia de antecedentes penales y policíacos.
 - g. Cartas de recomendación acreditadas por autoridades de la comunidad donde vivo.
 - h. Constancia de haber aprobado el taller propedéutico.
2. Así mismo manifestar que he cumplido con los requisitos para poder someterme al Ejercicio Profesional Supervisado, de conformidad con el reglamento respectivo, por lo anterior respetuosamente me dirijo a usted, con fundamento en el artículo 28 de la Constitución Política de la República de Guatemala.

Solicito:

Se me autorice el Ejercicio Profesional Supervisado, fijándose para el efecto la fecha respectiva de inicio y notificarme en oficinas de este Centro Universitario.

Cuilapa, 20 de mayo de 2015



Jenniffer Gabriela Cruz Barrios

Técnica en Turismo





Carné no. 200942606

7.2.3 Acta de inicio del Ejercicio Profesional Supervisado

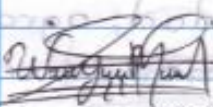



02 Acta No. 01 - 2015

Aldea Nuestra Señora del Carpinella, aldea Los Esclavos, veintisiete de mayo de dos mil quince. PRIMERO: reunidos en el lugar que ocupa el Centro Universitario de Santa Rosa del Centro Universitario de la Universidad de San Carlos de Guatemala, siendo las seis horas de la tarde, del día miércoles veintisiete, se da formal toma de posesión del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS) a las estudiantes de la carrera de Turismo, siendo ellas: Olga Odilia Yoc Arévalo con número de carné dos mil nueve cuarenta y dos mil seiscientos doce, Jenniffer Gabriela Cruz Barrios con carné número dos mil nueve cuarenta y dos mil seiscientos seis, María de Los Angeles Navarro Marroquín con carné número dos mil nueve cuarenta y cuatro mil ciento cuarenta y dos, y Wendy Yessenia Molina Alcántara, con carné número dos mil once cuarenta y tres mil cuatrocientos setenta y cinco. SEGUNDO: se dan las indicaciones en las cuales será desarrollado el EPS, consistiendo en etapas de diagnóstico, intervención profesional, evaluación y ejecución del proyecto, a razón de seiscientos cuarenta horas. TERCERO: el EPS será realizado en el Centro Universitario de Santa Rosa, tomando posesión del mismo el día miércoles veintisiete de mayo de dos mil quince. CUARTO: finalizando la presente en el mismo lugar y fecha, siendo las dieciocho treinta horas, dando fe

los que en ella intervenimos.





 Asesora de Eps.

OTROSI: QUINTO: la asesora de EPS licenciada Elizabeth Ceballos quien dió formal toma de posesión a las estudiantes de EPS quienes estarán en el lugar de practica en días y horarios libres, de lunes a domingo de siete a diecisiete horas, variando los horarios en determinados días, se les solicito llevar un agenda personal y el libro de asistencia que servirá como respaldo para confirmar los días de asistencia al EPS. SEXTO: se da a conocer que el día jueves veintiuno de mayo se realizaron las encuestas para diagnosticar las necesidades con las que cuenta el centro Universitario, específicamente en la carrera de Turismo. se realizaron las encuestas anteriormente por motivo que los estudiantes se irán de vacaciones en el mes de junio de dos mil quince. SEPTIMO: finalizando la presente en el mismo lugar y fecha, siendo las diecinueve horas. Damos Fé los que en ella intervenimos.

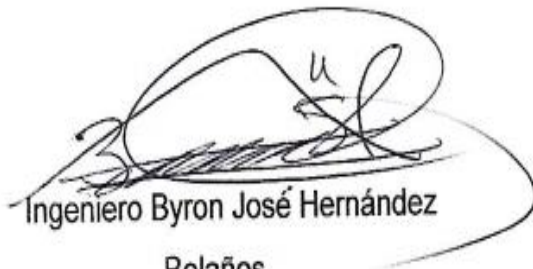




 Asesora Eps



Jennifer Gabriela Cruz Barrios
Estudiante de Ejercicio Profesional
Supervisado



Licenciada Elizabeth Ceballos Donis
Asesora de Ejercicio Profesional
Supervisado



Ingeniero Byron José Hernández
Bolaños
Encargado de Ejercicio Profesional
Supervisado



Maestro Baltar Armando Aguilar
Pichillá
Coordinador General de Exámenes de
Graduación

7.2.4 Acta final del Ejercicio Profesional Supervisado entrega de proyecto

10
Acta No. 05-2015

Siendo las quince horas en punto del día martes once de agosto del año dos mil quince, reunidos en las instalaciones del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, ubicado en Colonia Las Monjas, Aldea Los Esclavos, Cuslapa Santa Rosa, se encuentran presentes las estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado, de la carrera de Licenciatura en Turismo Olga Odilia Yoc Arévalo, Jennifer Gabriel Cruz Barrios, Wendy Yessenia Molina Alcántara y María de Los Angeles Navarro Marquín, así también autoridades del Centro Universitario y asesora del Ejercicio Profesional Supervisado Licenciada Elizabeth Ceballos con la finalidad de hacer entrega del proyecto final ejecutado, como parte del Ejercicio Profesional Supervisado de las estudiantes ya mencionadas. PRIMERO: toma la palabra la estudiante María Navarro para dar la bienvenida y presentación del grupo de Egresistas, luego la estudiante Wendy Molina realiza la presentación de la fase diagnóstica del proyecto, dando las razones del porque se realiza el mismo, continúa la estudiante Olga Yoc realizando la presentación de la fase de intervenciones profesionales, la estudiante Jennifer Cruz realiza la presentación del proyecto titulado "Implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de r

taurantes de la Carrera de Turismo, del Centro Universitario de Santa Rosa", dando a conocer el contenido del proyecto. Toma la palabra la asesora del Ejercicio Profesional Supervisado Licenciada Elizabeth Ceballos y luego el señor Director el Licenciado Balter Armando Aguilar. SEGUNDO: se realiza la entrega de reconocimientos por apoyo incondicional, a las estudiantes por parte de las autoridades del Centro Universitario, la estudiante María Navarro da palabras de agradecimiento y despedida a los presentes. TERCERO: Se realiza la presentación del montaje del proyecto dando a conocer las piezas que incluye, siendo las siguientes: una mesa de madera para banquetes, dieciséis sillas de madera tapizadas, ocho anillos para servilletas, dos canastos de bambú para pan, ocho baja platos, una base oval de barro para arreglo floral, una vajilla de porcelana blanca de cuarenta y siete piezas que incluye ocho platos para sopa, ocho platos planos grandes, ocho platos pequeños para pastel, ocho porcelanas, ocho tazas para café, una ensaladera, un cenero, una tetera, una azucarera, un plato oval para juego de té, una tapadera para tetera y otra para la azucarera, un juego de salero, pimentero y base para palillos con una base oval pequeña, una vajillera, dos set de cubiertos de acero inoxidable que incluyen ocho cucharas grandes, ocho cucharas pequeñas, ocho tenedores grandes, ocho tenedores peque-

ños y ocho cuchillos; doce set de copas
 que incluyen nueve copas para vino, de
 siete punto cinco onzas, nueve copas para
 vino de nueve onzas, nueve copas para
 champagne de siete punto cinco onzas,
 ve copas para agua de cuarenta onzas; un
 juego de veinticuatro vasos que incluye
 doce vasos altos de quince punto una onza
 y doce vasos para whisky; dos pichetes
 vidrio; en la mantelería se encuentra un
 tel, dos sobremantel color naranja, diez
 ocho servilletas de tela, dieciséis fundas
 para silla y dieciséis mantas color naranja
 para silla; finalizada la descripción de las
 piezas que incluye el proyecto se realiza
 demostración del montaje y el servicio de res-
 taurantes por parte de los estudiantes. **CU-**
TO: se finaliza la actividad por parte
 los estudiantes haciendo entrega del proy-
QUINTO: no habiendo nada más que hacer
 constar se da por finalizado la present-
 dos horas después de su inicio, en el mismo
 lugar y fecha, damos fé los que en ella in-
 tervenimos.

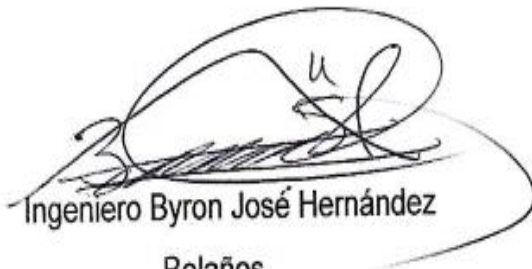




Jennifer Gabriela Cruz Barrios
Estudiante de Ejercicio Profesional
Supervisado



Licenciada Elizabeth Ceballos Donis
Asesora de Ejercicio Profesional
Supervisado



Ingeniero Byron José Hernández
Bolaños
Encargado de Ejercicio Profesional
Supervisado



Maestro Baltar Armando Aguilar
Pichillá
Coordinador General de Exámenes de
Graduación

7.4.5 Evidencia de la entrega del proyecto



- Entrega del mobiliario y equipo del proyecto a las autoridades del Centro Universitario de Santa Rosa

Boleta dirigida a estudiantes de la carrera de Técnico y Licenciatura en Turismo del Centro Universitario de Santa Rosa

Como trabajo de Ejercicio Profesional Supervisado, de las alumnas de la cohorte 2013, de Licenciatura en Turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, se está realizando un diagnostico con la finalidad evaluar la situación actual de la carrera de Técnico y Licenciatura en Turismo de éste Centro Universitario, por lo cual, le rogamos su colaboración respondiendo a las siguientes preguntas con toda la sinceridad posible. Hacemos de su conocimiento que la información brindada es confidencial y no tiene ningún otro fin.

1. ¿Cree usted que la carrera de turismo tiene deficiencias?

SI NO

¿Por qué? _____

2. ¿Considera usted que se han alcanzado los objetivos que plantean los distintos cursos que conforman la carrera de turismo, en cuanto a las áreas prácticas?

SI NO

¿Por qué? _____

3. ¿Considera usted que la carrera de turismo cuenta con el equipo necesario para el desarrollo de las diferentes áreas prácticas?

SI NO

¿Por qué? _____

4. ¿Considera usted que es necesaria la implementación de equipo para las áreas prácticas de la carrera de Turismo?

SI NO

¿Por qué? _____

5. ¿Conoce usted el equipo necesario que se utiliza en el servicio del área pública en los restaurantes?

SI NO

¿Cuál? _____

6. ¿Cuál de las áreas prácticas considera usted que se debe fortalecer con equipo para el mejor desarrollo de las actividades que cada una de ésta conlleva?

- Hotelería
- Restaurantes

7. ¿Usted tiene conocimiento de la existencia de equipo básico para realizar actividades prácticas en los distintos cursos en su salón de clases?

SI NO

8. ¿Qué equipo considera que sería de mayor importancia tener para el desarrollo de las actividades prácticas de la carrera de turismo?

- Cristalería
- Mobiliario básico para restaurante
- Mantelería
- Mobiliario y equipo para habitaciones

9. ¿Usted ha realizado dentro del Centro Universitario de Santa Rosa alguna actividad práctica relacionada con su carrera?

SI NO

¿Cuál? _____

10. ¿Cómo estudiante le gustaría que se implemente equipo básico para reforzar el área práctica de los distintos cursos de la carrera de turismo?

SI NO

¿Por qué? _____

11. ¿Considera que usted como estudiante del Centro Universitario de Santa Rosa ha demostrado el interés suficiente para su formación como futuro profesional del turismo?

SI NO

Si su respuesta es No ¿cuál cree que sea el principal motivo? _____

12. ¿Considera que la carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa satisface las necesidades que el estudiante y el mercado laboral del turismo demanda?

SI NO

¿Por qué? _____

13. ¿La carrera de turismo es lo que usted esperaba al ingresar a éste Centro Universitario?

SI NO

¿Por qué? _____

14. ¿Sus docentes han demostrado interés para que usted como estudiante, realice prácticas relacionadas a los diferentes cursos y con el equipo adecuado?

SI NO

15. ¿Considera que la carrera de turismo necesita mejorar en algún aspecto?

SI NO

¿Cuál? _____

7.2.7 Boleta de Cuestionario Personal Administrativo



Como trabajo de Ejercicio Profesional Supervisado, de las alumnas de la carrera de Licenciatura en Turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, se está realizando un diagnostico con la finalidad de evaluar la situación actual del área administrativa de éste Centro Universitario, por lo cual le pedimos su colaboración respondiendo las siguientes preguntas, marcando con una X la respuesta correcta y respondiendo a las cuestiones que le siguen a cada interrogante para reforzar su respuesta. Hacemos de su conocimiento que la información brindada es confidencial y no tiene ningún otro fin.

1. ¿Usted conoce los objetivos administrativos anuales del Centro Universitario de Santa Rosa?

SI NO

¿Por qué? _____

2. ¿Considera que se están logrando los objetivos administrativos anuales del Centro Universitario de Santa Rosa?

SI No

¿Por qué? _____

3. ¿Usted ejerce sus funciones administrativas a cabalidad dentro del Centro Universitario de Santa Rosa?

SI NO

¿Por qué? _____

4. ¿Considera que el área administrativa del Centro Universitario de Santa Rosa tiene carencias?

SI NO

¿Cuáles? _____

5. ¿Considera que es necesaria la implementación de algunos elementos que le ayuden a desarrollar su trabajo de manera eficiente y eficaz?

SI NO

¿Cuáles?

Mobiliario y equipo

Papelería

Enseres de limpieza

Telecomunicaciones

6. ¿Considera de importancia el reforzamiento en el área de cómputo?

SI NO

Especifique:

Computadoras

Impresoras

Fotocopiadoras

Proyectores

7. ¿El Centro Universitario de Santa Rosa cuenta con el mobiliario y equipo necesario para realizar reuniones administrativas?

SI NO

¿Por qué? _____

8. ¿Considera que las carreras del Centro Universitario de Santa Rosa, de plan diario con sede en Cuilapa, tiene carencias?

SI NO

¿Cuál?

Turismo

Ciencias Jurídicas y Sociales

Administración de Empresas

9. ¿Cómo parte del personal administrativo del Centro Universitario cree que la carrera de turismo necesita insumos para implementar el área práctica de la carrera?

SI NO

¿En qué área?

Turismo

Hoteles

Restaurantes

10. ¿Usted como personal del área administrativa del Centro Universitario de Santa Rosa es capaz de identificar las necesidades principales de su área de trabajo?

SI NO

¿Cuáles podría mencionar? _____

7.2.8 Análisis e interpretación de resultados de encuestas

7.2.8.1 Encuestas realizadas a estudiantes de la carrera de turismo

¿Cree usted que la carrera de turismo tiene deficiencias?

Sí		No		Abstención		¿Por Qué?
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	
27	84.37	4	12.50	1	3.13	<p>Sí: Porque no cuenta con áreas prácticas para los distintos cursos con que cuenta la carrera.</p> <p>No: Porque se está implementando correctamente el pensum de estudios de la carrera.</p>

Fuentes de la investigación de campo: estudiantes de todos los semestres de la carrera de turismo.

Descripción: del 100% de estudiantes encuestados el 84.37% dijo que sí, porque no cuenta con áreas prácticas para los distintos cursos con que cuenta la carrera, el 12.50% dijo que no, porque se está implementando correctamente el pensum de estudios de la carrera y el 3.13% no respondió.

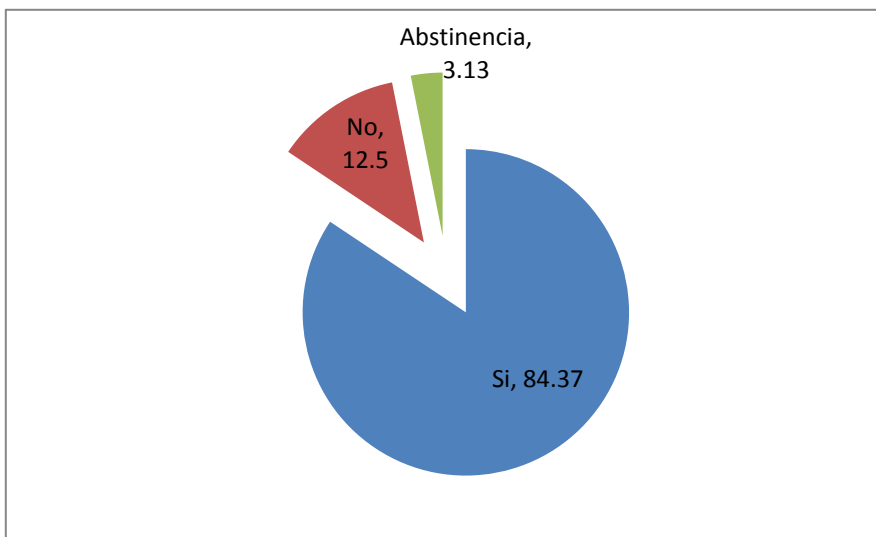


Gráfico No. 1

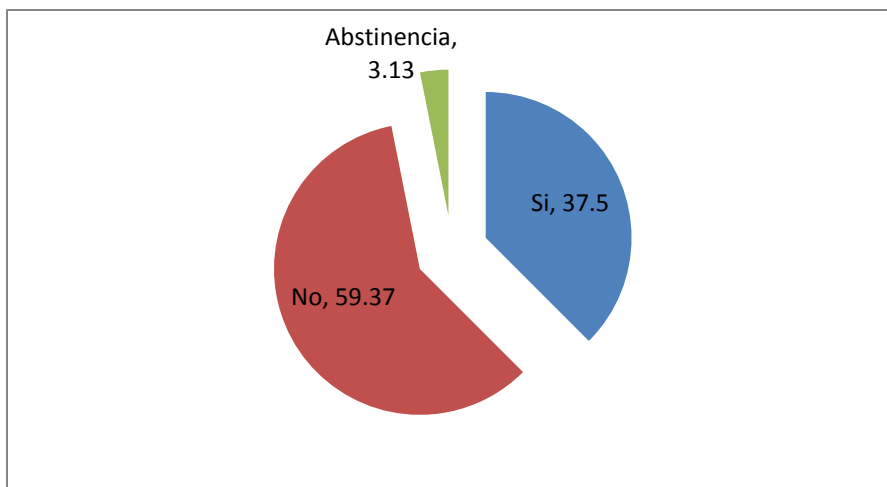
Interpretación: el 84.37% representa a 27 estudiantes que dijeron Sí; el 12.50% representa a 4 estudiantes que dijeron No y el 3.13% representa a 1 estudiante que se abstuvo; del total de los estudiantes encuestados de la carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

¿Considera usted que se han alcanzado los objetivos que plantean los distintos cursos que conforman la carrera de turismo, en cuanto a las áreas prácticas?

Si		No		Abstención		¿Por Qué?
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	
12	37.50	19	59.37	1	3.13	Sí: Porque en algunos cursos se pueden realizar prácticas con giras de campo. No: Porque no existen áreas prácticas para la carrera de turismo dentro del Centro Universitario.

Fuentes de la investigación de campo: estudiantes de todos los semestres de la carrera de turismo.

Descripción: del 100% de estudiantes encuestados el 37.50% dijo que sí, porque en algunos cursos se pueden realizar prácticas con giras de campo, el 59.37% dijo que no, porque no existen áreas prácticas para la carrera de turismo dentro del centro universitario y el 3.13% no respondió.



Gráfica No. 2

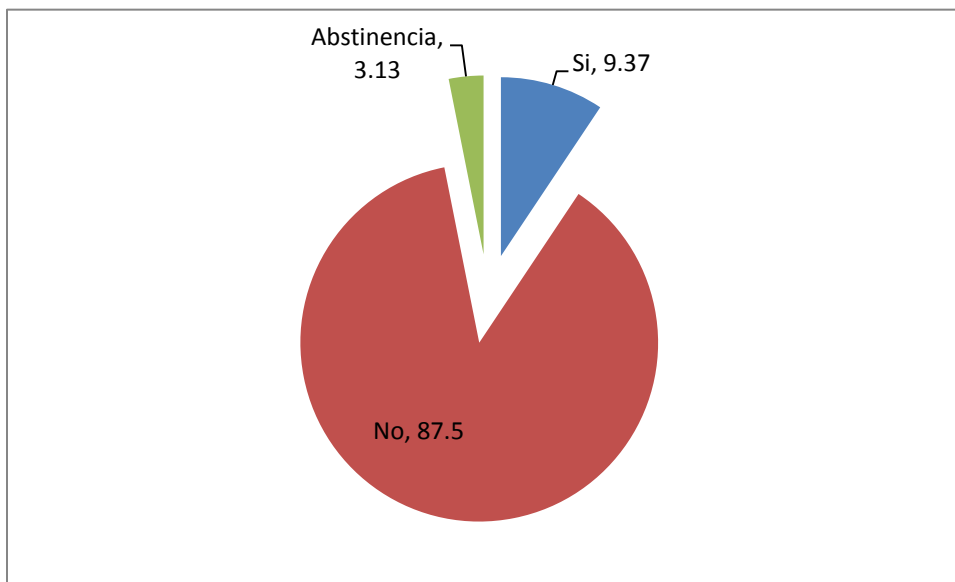
Interpretación: el 37.50% representa a 12 estudiantes que dijeron Sí; el 59.37% representa a 19 estudiantes que dijeron No y el 3.13% representa a 1 estudiante que se abstuvo; del total de los estudiantes encuestados de la carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

¿Considera usted que la carrera de turismo cuenta con el equipo necesario para el desarrollo de las diferentes áreas prácticas?

Si		No		Abstención		¿Por Qué?
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	
3	9.37	28	87.50	1	3.13	Sí: cuando se realizan giras de campo No: porque carece de áreas prácticas.

Fuentes de la investigación de campo: estudiantes de todos los semestres de la carrera de turismo.

Descripción: del 100% de estudiantes encuestados el 9.37% dijo que sí, porque en algunos cursos se pueden realizar giras de campo, el 87.5% dijo que no, porque no existen áreas prácticas y el 3.13% no respondió.



Gráfica No. 3

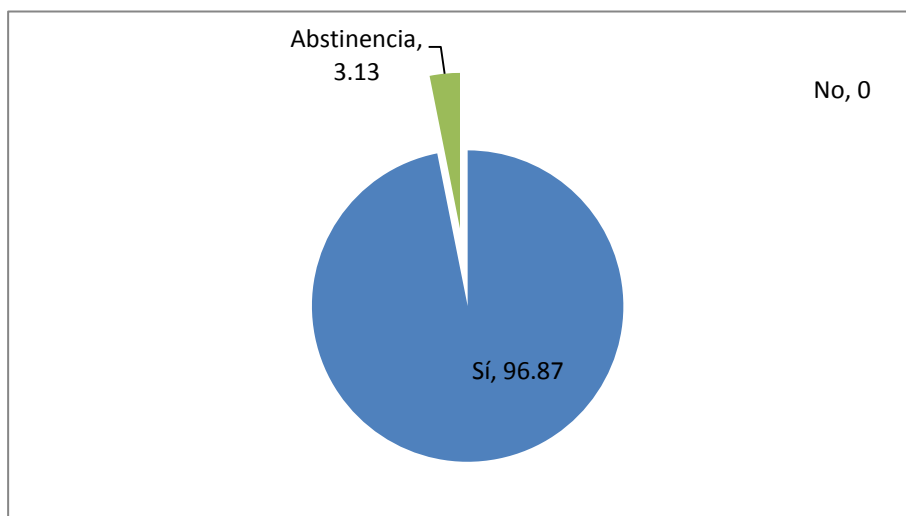
Interpretación: el 9.37% representa a 3 estudiantes que dijeron Sí; el 87.50% representa a 28 estudiantes que dijeron No y el 3.13% representa a 1 estudiante que se abstuvo; del total de los estudiantes encuestados de la carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

¿Considera usted que es necesaria la implementación de equipo para las áreas prácticas de la carrera de turismo?

Sí		No		Abstención		¿Por Qué?
ABSOLUTO	RELATIVO	ABSOLUTO	RELATIVO	ABSOLUTO	RELATIVO	
31	96.87	0	0	1	3.13	Sí: para poder obtener un mejor desempeño estudiantil; y alcanzar los objetivos de la carrera.

Fuentes de la investigación de campo: estudiantes de todos los semestres de la carrera de turismo.

Descripción: del 100% de estudiantes encuestados el 96.87% dijo que sí, para poder obtener un mejor desempeño estudiantil y alcanzar los objetivos de la carrera, el 0.0% dijo que no y el 3.13% no respondió.



Gráfica No. 4

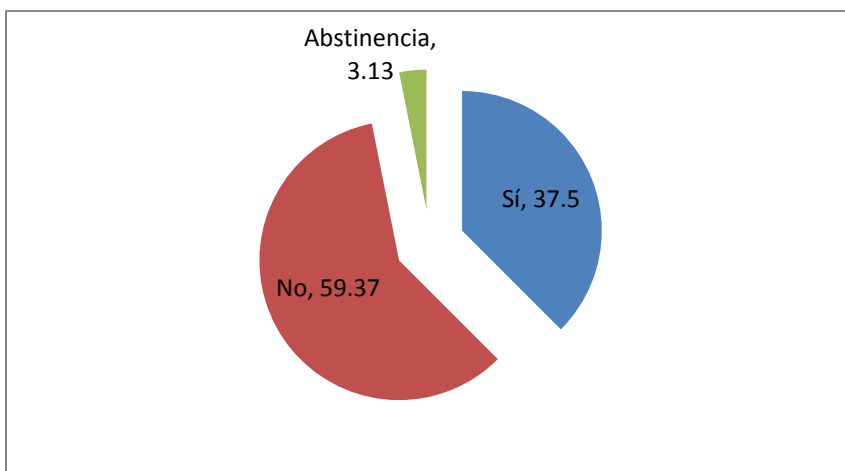
Interpretación: el 96.87% representa a 31 estudiantes que dijeron Sí; el 0.0% representa a 0 estudiantes que dijeron No y el 3.13% representa a 1 estudiante que se abstuvo; del total de los estudiantes encuestados de la carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

¿Conoce usted el equipo necesario que se utiliza en el servicio del área pública en los restaurantes?

Sí		No		Abstención		¿Cuál?
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	
12	37.50	19	59.37	1	3.13	Sí: cristalería, mantelería, mobiliario de comedor. No: porque no han realizado ninguna práctica.

Fuentes de la investigación de campo: estudiantes de todos los semestres de la carrera de turismo.

Descripción: del 100% de estudiantes encuestados el 37.5% dijo que sí, mencionando cristalería, mantelería y mobiliario de comedor, el 59.37% dijo que no, porque no han realizado ninguna práctica y el 3.13% no respondió.



Gráfica No. 5

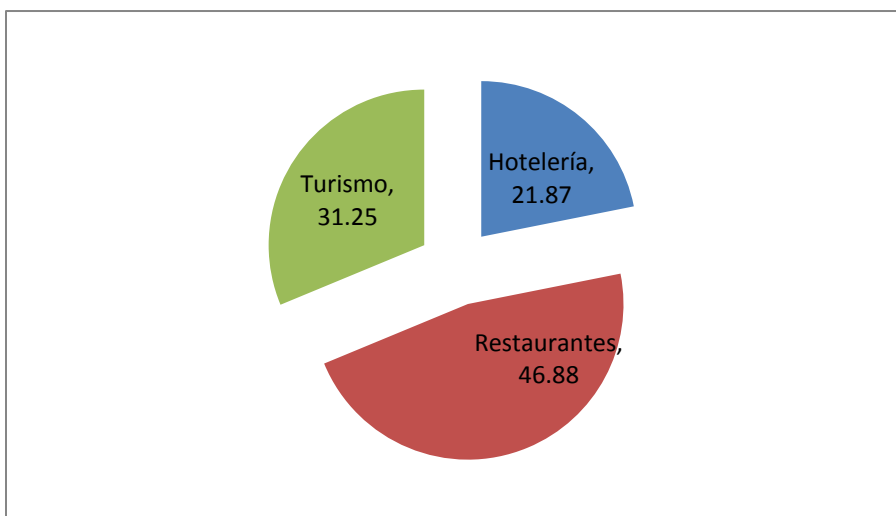
Interpretación: el 37.50% representa a 12 estudiantes que dijeron Sí; el 59.37% representa a 19 estudiantes que dijeron No y el 3.13% representa a 1 estudiante que se abstuvo; del total de los estudiantes encuestados de la carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

¿Cuál de las áreas prácticas considera usted que se debe fortalecer con equipo para el mejor desarrollo de las actividades que cada una de esta conlleva?

Hotelería		Restaurantes		Turismo	
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo
7	21.87	15	46.88	10	31.25

Fuentes de la investigación de campo: estudiantes de todos los semestres de la carrera de turismo.

Descripción: del 100% de estudiantes encuestados el 21.87% dijo hotelería, el 46.88% dijo restaurantes y el 31.25% dijo turismo.



Gráfica No. 6

Interpretación: el 21.87% representa a 7 estudiantes que dijeron Hotelería; el 46.88% representa a 15 estudiantes que dijeron Restaurantes y el 31.25% representa a 10 estudiantes que dijeron Turismo; del total de los estudiantes encuestados de la carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

¿Usted tiene conocimiento de la existencia de equipo básico para realizar actividades prácticas en los distintos cursos en su salón de clases?

Si		No		Abstención		¿Por qué?
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	
10	31.25	22	68.75	0	0	<p>Sí: porque se cuenta con el mobiliario y equipo de un bar.</p> <p>No: porque es el principal motivo por el que no se realizan prácticas de los cursos en el Centro Universitario.</p>

Fuentes de la investigación de campo: estudiantes de todos los semestres de la carrera de turismo.

Descripción: del 100% de estudiantes encuestados el 31.25% dijo que sí, porque se cuenta con el mobiliario y equipo de un bar, el 68.75% dijo que no, porque es el principal motivo por el que no se realizan prácticas de los cursos en el Centro Universitario.

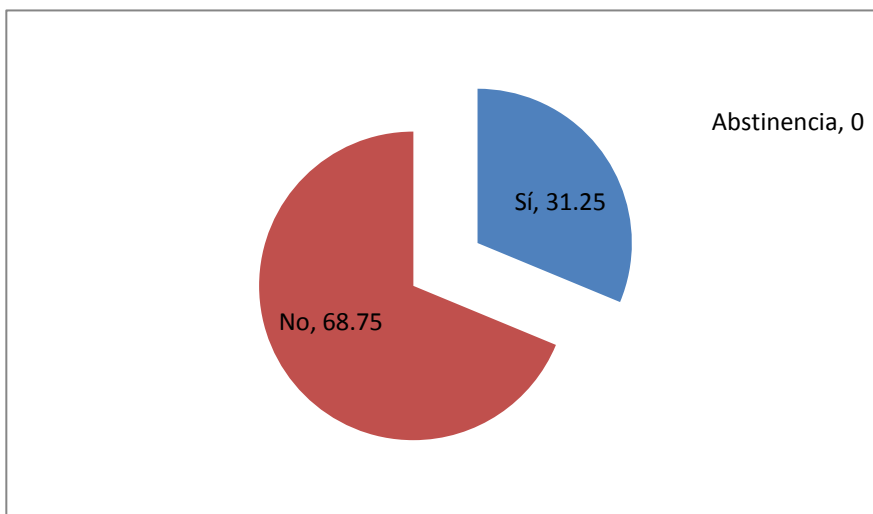


Gráfico No. 7

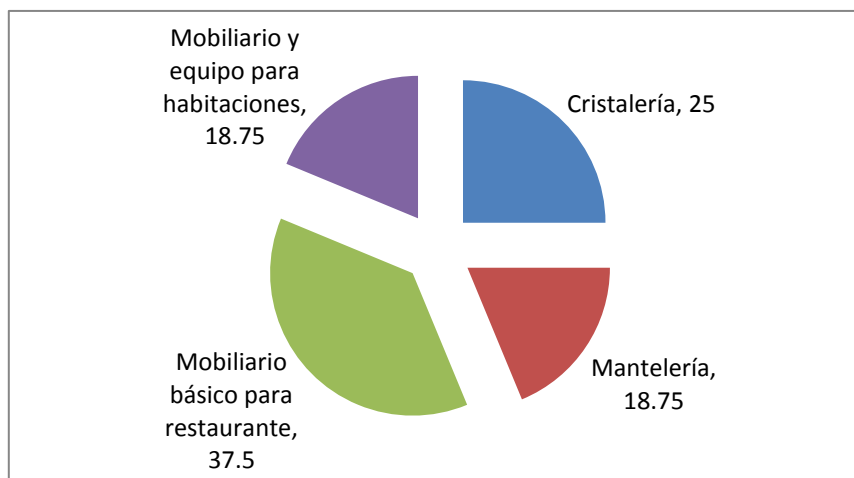
Interpretación: el 31.25% representa a 10 estudiantes que dijeron Sí; el 68.75% representa a 22 estudiantes que dijeron No; del total de los estudiantes encuestados de la carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

¿Qué equipo considera que sería de mayor importancia tener para el desarrollo de las actividades prácticas de la carrera de turismo?

Cristalería		Mantelería		Mobiliario básico para restaurante		Mobiliario Y equipo para habitaciones	
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo
8	25.00	6	18.75	12	37.50	6	18.75

Fuentes de la investigación de campo: estudiantes de todos los semestres de la carrera de turismo.

Descripción: del 100% de estudiantes encuestados el 25% dijo cristalería, el 18.75% dijo mantelería, el 37.50% dijo mobiliario básico para restaurante y el 18.75 dijo mobiliario y equipo para habitaciones.



Gráfica No. 8

Interpretación: el 25% representa a 8 estudiantes que dijeron "Cristalería"; el 18.75% representa a 6 estudiantes que dijeron "Mantelería", el 37.50% representa a 12 estudiantes que dijeron "Mobiliario básico para restaurante" y el 18.75 representa a 6 estudiantes que dijeron "Mobiliario y equipo para habitaciones"; del total de los estudiantes encuestados de la carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

¿Usted ha realizado dentro del Centro Universitario de Santa Rosa alguna actividad práctica relacionada con su carrera?

Sí		No		Abstinencia		¿Cuál?
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	
21	65.62	10	31.25	1	3.13	Sí: giras de campo. No: porque no se cuenta con áreas prácticas.

Fuentes de la investigación de campo: estudiantes de todos los semestres de la carrera de turismo.

Descripción: del 100% de estudiantes encuestados el 65.62% dijo que sí, mencionando giras de campo, el 31.25 % dijo que no, porque no se cuenta con áreas prácticas y el 3.13% no respondió.

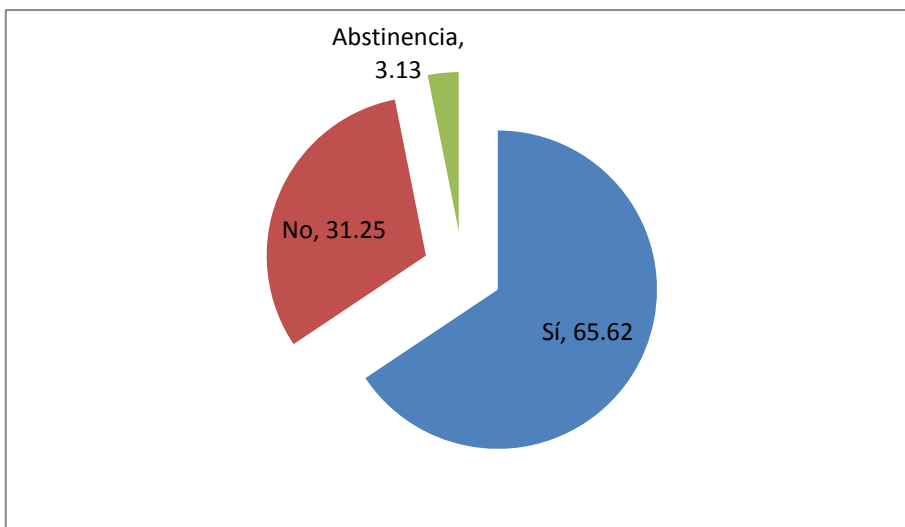


Gráfico No. 9

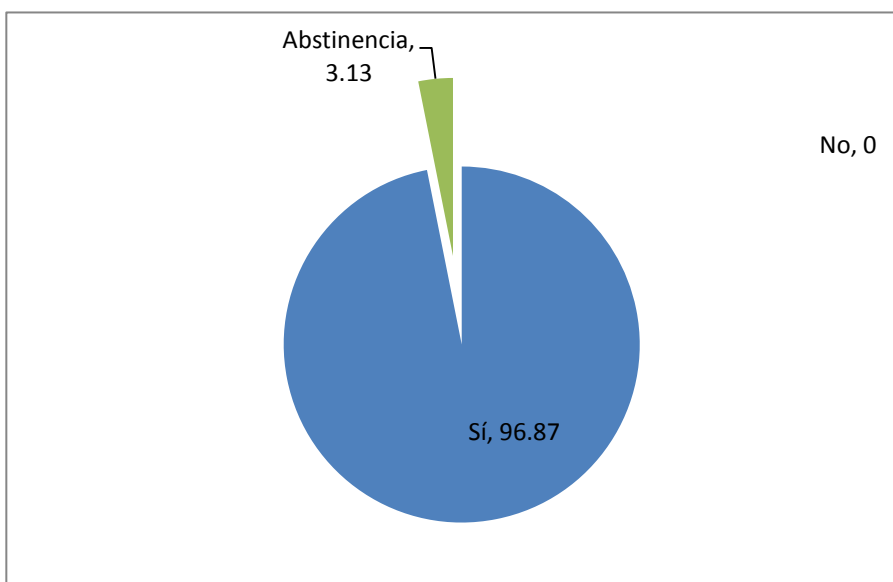
Interpretación: el 65.62% representa a 21 estudiantes que dijeron Sí, el 31.25% representa a 10 estudiantes que dijeron No y el 3.13% representa a 1 estudiante que se abstuvo; del total de los estudiantes encuestados de la carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

¿Cómo estudiante le gustaría que se implemente equipo básico para reforzar el área práctica de los distintos cursos de la carrera de turismo?

Sí		No		Abstinencia		¿Por Qué?
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	
31	96.87	0	0	1	3.13	Sí: para poder fomentar el aprendizaje real y comprender mejor cada área.

Fuentes de la investigación de campo: estudiantes de todos los semestres de la carrera de turismo.

Descripción: del 100% de estudiantes encuestados el 96.87% dijo que sí, para poder fomentar el aprendizaje real y comprender mejor cada área y el 3.13% no respondió.



Gráfica No. 10

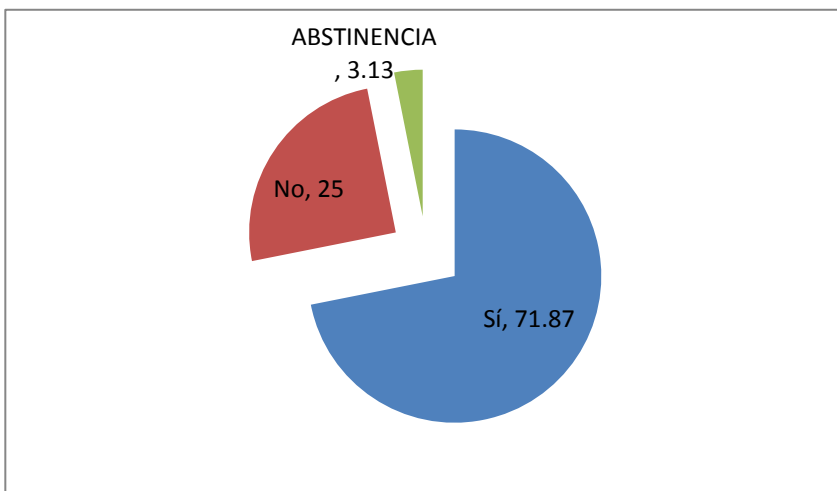
Interpretación: el 96.87% representa a 31 estudiantes que dijeron Sí, el 3.13% representa a 1 estudiante que se abstuvo; del total de los estudiantes encuestados de la carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

¿Considera que usted como estudiante del Centro Universitario de Santa Rosa ha demostrado el interés suficiente para su formación como futuro profesional del turismo?

Si		No		Abstinencia		¿Por Qué?
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	
23	71.87	8	25	1	3.13	<p>Sí: porque participa en las actividades que se organizan dentro de la carrera.</p> <p>No: por la falta de interés y motivación por parte de coordinación y catedráticos de la carrera.</p>

Fuentes de la investigación de campo: estudiantes de todos los semestres de la carrera de turismo.

Descripción: del 100% de estudiantes encuestados el 71.87% dijo que sí, porque participa en las actividades que se organizan dentro de la carrera, el 25 % dijo que no, por la falta de interés y motivación por parte de coordinación y catedráticos de la carrera y el 3.13% no respondió.



Gráfica No. 11

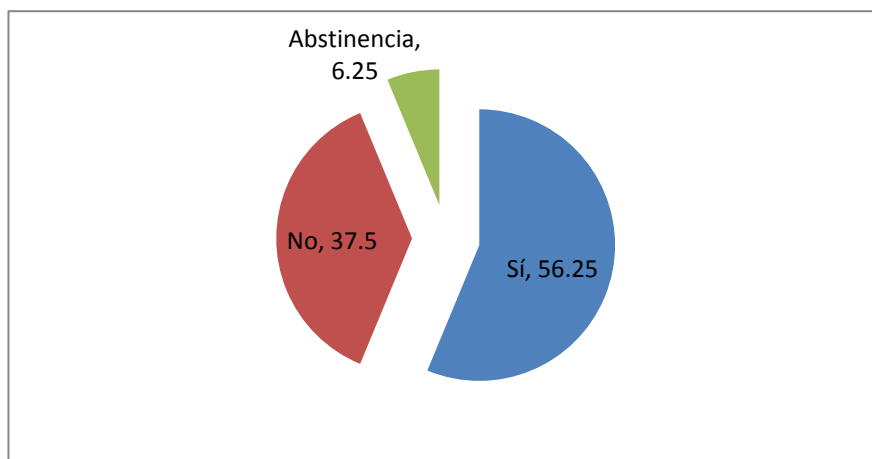
Interpretación: el 71.87% representa a 23 estudiantes que dijeron Sí, el 25% representa a 8 estudiantes que dijeron No y el 3.13% representa a 1 estudiante que se abstuvo; del total de los estudiantes encuestados de la carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

¿Considera que la carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa satisface las necesidades que el estudiante y el mercado laboral del turismo demanda?

Si		No		Abstinencia		¿Por qué?
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	
18	56.25	12	37.50	2	6.25	<p>Sí: porque el mercado actual del turismo requiere más especialización sobre el tema.</p> <p>No: porque se necesita llevar más la teoría a la práctica.</p>

Fuentes de la investigación de campo: estudiantes de todos los semestres de la carrera de turismo.

Descripción: del 100% de estudiantes encuestados el 56.25% dijo que sí, porque el mercado actual del turismo requiere más especialización sobre el tema, el 37.50 % dijo que no, porque se necesita llevar más la teoría a la práctica y el 6.25% no respondió.



Gráfica No. 12

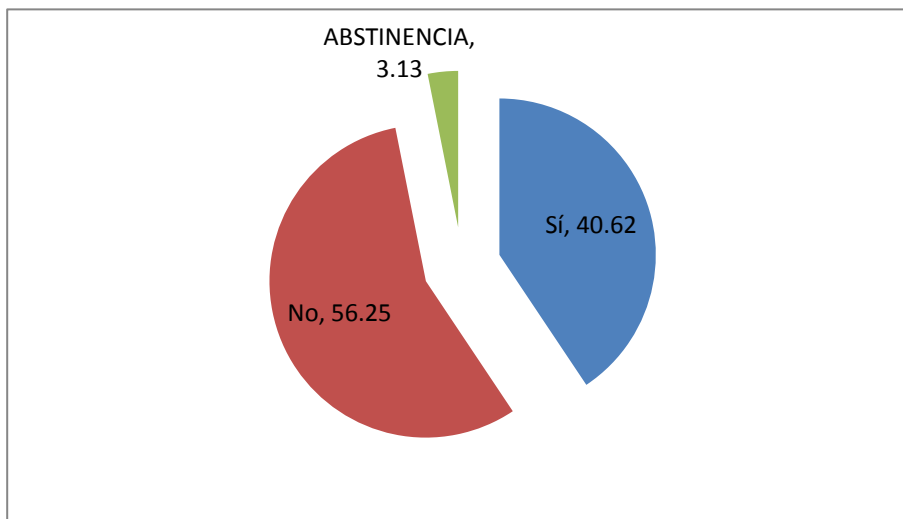
Interpretación: el 56.25% representa a 18 estudiantes que dijeron Sí, el 37.50% representa a 12 estudiantes que dijeron No y el 6.25% representa a 2 estudiantes que se abstuvieron; del total de los estudiantes encuestados de la carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

¿La carrera de turismo es lo que usted esperaba al ingresar a este Centro Universitario?

Si		No		Abstención		¿Por Qué?
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	
13	40.62	18	56.25	1	3.13	<p>Sí: porque se aprende la importancia del turismo como fuente de ingreso al país.</p> <p>No: porque existe deficiencia a nivel académico, en lo práctico.</p>

Fuentes de la investigación de campo: estudiantes de todos los semestres de la carrera de turismo.

Descripción: del 100% de estudiantes encuestados el 40.62% dijo que sí, porque se aprende la importancia del turismo como fuente de ingreso al país, el 56.25 % dijo que no, porque existe deficiencia a nivel académico en lo práctico y el 3.13% no respondió.



Gráfica No. 13

INTERPRETACIÓN: el 40.62% representa a 13 estudiantes que dijeron Sí, el 56.25% representa a 18 estudiantes que dijeron No y el 3.13% representa a 1 estudiante que se abstuvo; del total de los estudiantes encuestados de la carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

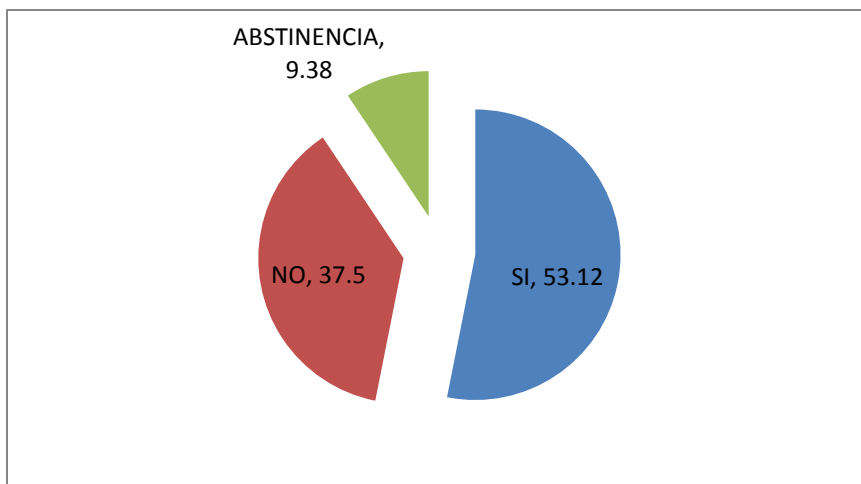
¿Sus docentes han demostrado interés para que usted como estudiante, efectúe prácticas relacionadas a los diferentes cursos y con el equipo adecuado?

Sí		No		Abstención		¿Por Qué?
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	
17	53.12	12	37.50	3	9.38	<p>Sí: porque se han efectuado giras de campo, utilizando las herramientas que los docentes han proporcionado.</p> <p>No: porque no se tiene un área adecuada para poder realizar prácticas dentro del Centro Universitario.</p>

Fuentes de la investigación de campo: estudiantes de todos los semestres de la carrera de turismo.

Descripción: del 100% de estudiantes encuestados el 53.12% dijo que sí, porque se han efectuado giras de campo, utilizando las herramientas que los docentes han proporcionado, el 37.50 % dijo que no, porque no se tiene un área adecuada para poder realizar prácticas dentro del Centro Universitario y el 9.38% no respondió.

Gráfica No. 14



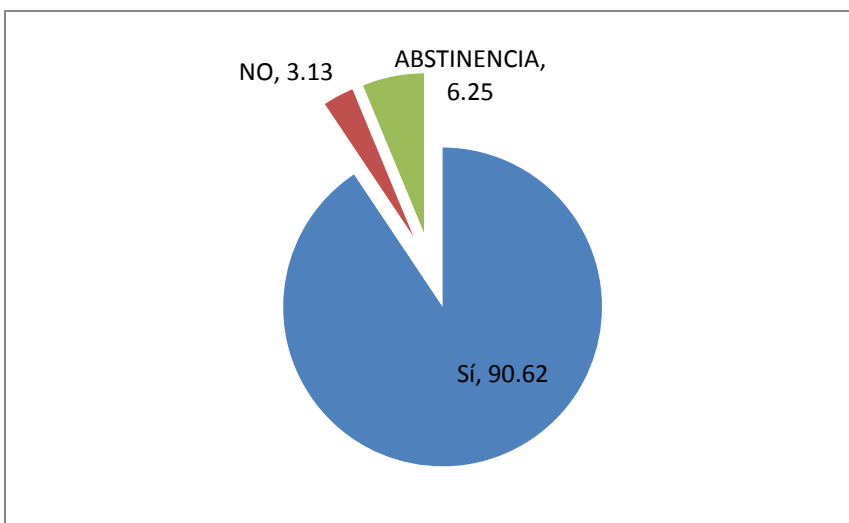
Interpretación: el 53.12% representa a 17 estudiantes que dijeron Sí, el 37.50% representa a 12 estudiantes que dijeron No y el 9.38% representa a 3 estudiantes que se abstuvieron; del total de los estudiantes encuestados de la carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

¿Considera que la carrera de turismo necesita mejorar en algún aspecto?

Si		No		Abstención		¿Cuál?
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Sí: aspectos de desarrollo práctico en los cursos de la carrera.
29	90.62	1	3.13	2	6.25	

Fuentes de la investigación de campo: estudiantes de todos los semestres de la carrera de turismo.

Descripción: el 100% de estudiantes encuestados el 90.62% dijo que sí, se necesita mejorar los aspectos de desarrollo práctico en los cursos de la carrera, el 3.13 % dijo que no y el 6.25% no respondió.



Gráfica No. 15

Interpretación: el 90.62% representa a 29 estudiantes que dijeron Sí, el 3.13% representa a 1 estudiante que dijeron No y el 9.38% representa a 3 estudiantes que se abstuvieron; del total de los estudiantes encuestados de la carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

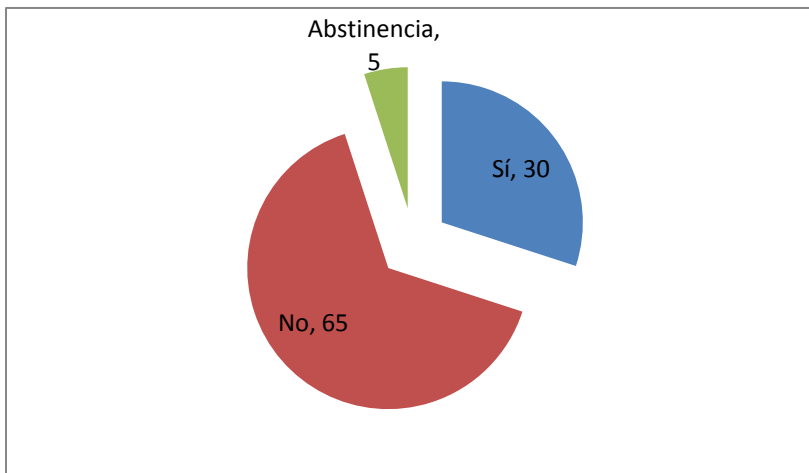
7.2.8.2 Encuestas realizadas el personal administrativo

¿Conoce usted los objetivos del Centro Universitario de Santa Rosa?

Si		No		Abstención		¿Por Qué?
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	
6	30	13	65	1	5	Sí: Porque coadyuvan al desarrollo de las actividades administrativas del centro universitario. No: Porque no se han dado a conocer a todo el personal.

Fuentes de la investigación de campo: colaboradores administrativos del Centro Universitario de Santa Rosa.

Descripción: del 100% de colaboradores administrativos encuestados el 30% dijo que sí, porque coadyuvan al desarrollo de las actividades administrativas del Centro Universitario, el 65% dijo que no, porque no se han dado a conocer a todo el personal y el 5% no respondió.



Gráfica No. 16

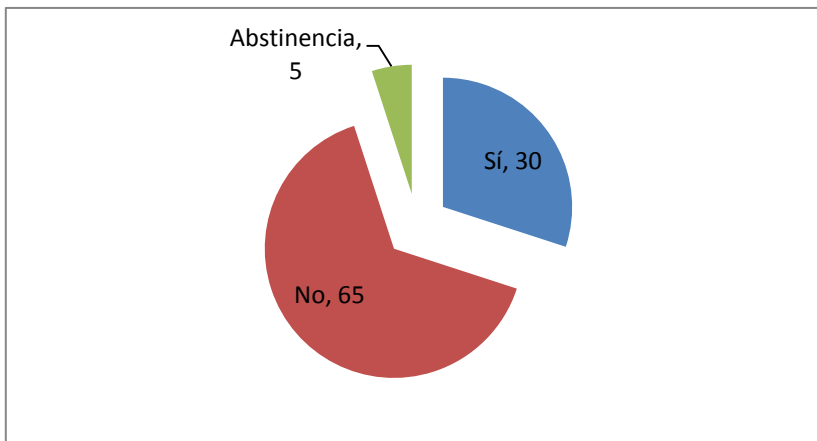
Interpretación: el 30% representa a 6 colaboradores administrativos que dijeron Sí; el 65% representa a 13 colaboradores administrativos que dijeron No y el 5% representa a 1 colaborador administrativo que se abstuvo; del total de los colaboradores administrativos encuestados del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

¿Considera que se están logrando los objetivos del Centro Universitario de Santa Rosa?

Sí		No		Abstención		¿Por Qué?
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	
6	30	13	65	1	5	<p>Sí: Parcialmente, porque aunque se cuenta con lo básico, todavía carece de varios recursos que imposibilitan un logro total.</p> <p>No: Porque no se han dado a conocer a todo el personal.</p>

Fuentes de la investigación de campo: colaboradores administrativos del Centro Universitario de Santa Rosa.

Descripción: del 100% de colaboradores administrativos encuestados el 30% dijo que sí, parcialmente, porque aunque se cuenta con lo básico, todavía carece de varios recursos que imposibilitan un logro total, el 65% dijo que no, porque no se han dado a conocer a todo el personal y el 5% no respondió.



Gráfica No. 17

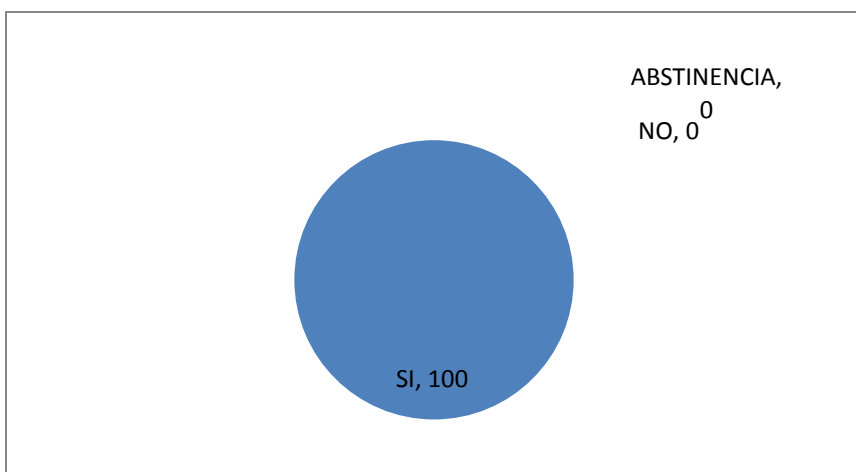
Interpretación: el 30% representa a 6 colaboradores administrativos que dijeron Sí; el 65% representa a 13 colaboradores administrativos que dijeron No y el 5% representa a 1 colaborador administrativo que se abstuvo; del total de los colaboradores administrativos encuestados del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

¿Ejerce usted sus funciones administrativas en su totalidad?

Si		No		Abstinenencia		¿Por Qué?
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	
20	100	0	0	0	0	Sí: se trata de realizarlas de la mejor forma con los materiales que cuenta, porque es su deber y responsabilidad.

Fuentes de la investigación de campo: colaboradores administrativos del Centro Universitario de Santa Rosa.

Descripción: del 100% de colaboradores administrativos encuestados el 100% dijo que sí, trata de realizarlas de la mejor forma con los materiales que cuenta, porque es su deber y responsabilidad.



Gráfica No. 18

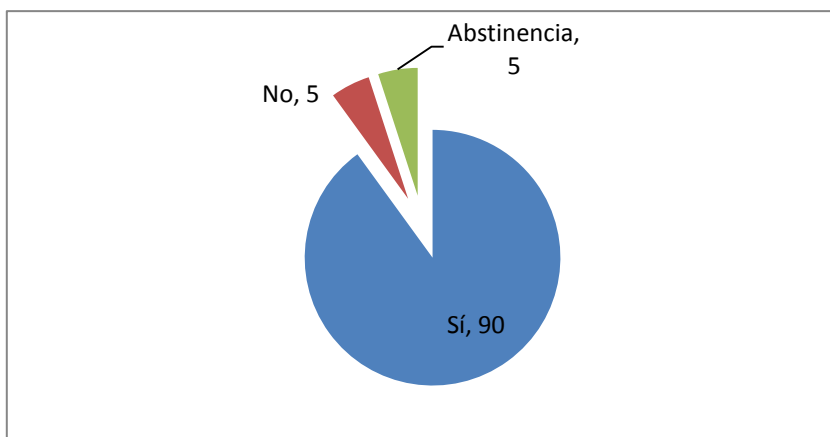
Interpretación: el 100% representa a 20 colaboradores administrativos que dijeron Si; del total de los colaboradores administrativos encuestados del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

¿Considera que el área administrativa del Centro Universitario de Santa Rosa tiene carencias?

Sí		No		Abstención		¿Cuáles?
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	
18	90	1	5	1	5	<p>Sí: Infraestructura, equipo de cómputo, personal administrativo.</p> <p>No: Porque se debe dar mantenimiento a lo que posee el Centro Universitario.</p>

Fuentes de la investigación de campo: colaboradores administrativos del Centro Universitario de Santa Rosa.

Descripción: del 100% de colaboradores administrativos encuestados el 90% dijo que Sí, mencionando principalmente infraestructura, equipo de cómputo y personal administrativo, el 5% dijo que No, porque se debe dar mantenimiento a lo que posee el centro universitario y el 5% no respondió.



Gráfica No. 19

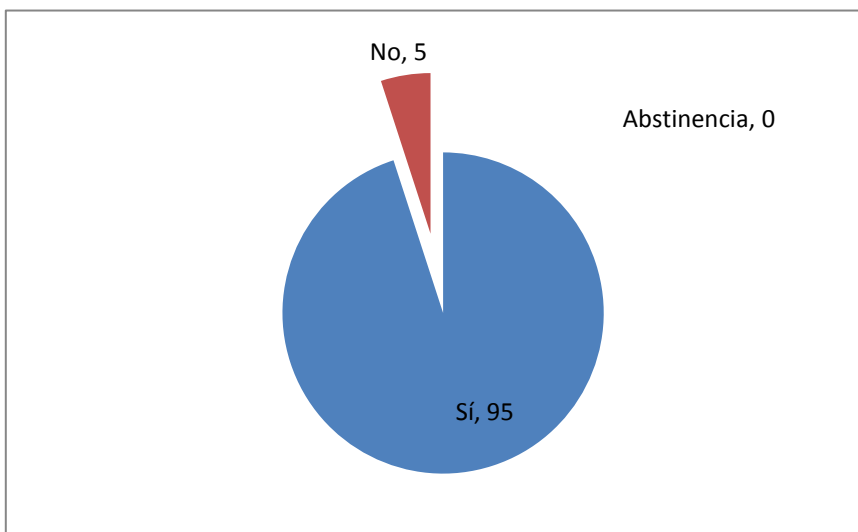
Interpretación: el 90% representa a 18 colaboradores administrativos que dijeron Sí; el 5% representa a 1 colaborador administrativo que dijo No y el 5% representa a 1 colaborador administrativo que se abstuvo; del total de los colaboradores administrativos encuestados del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

¿Considera que es necesaria la implementación de algunos elementos que le ayuden a desarrollar su trabajo de manera eficiente y eficaz?

Si		No		Abstinencia		¿Cuáles?
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	
19	95	1	5	0	0	Sí: principalmente mobiliario y equipo; y telecomunicaciones.

Fuentes de la investigación de campo: colaboradores administrativos del Centro Universitario de Santa Rosa.

Descripción: del 100% de colaboradores administrativos encuestados el 95% dijo que sí, mencionando principalmente mobiliario y equipo; y telecomunicaciones, el 5% dijo que no, y el 5% no respondió.



Gráfica No. 20

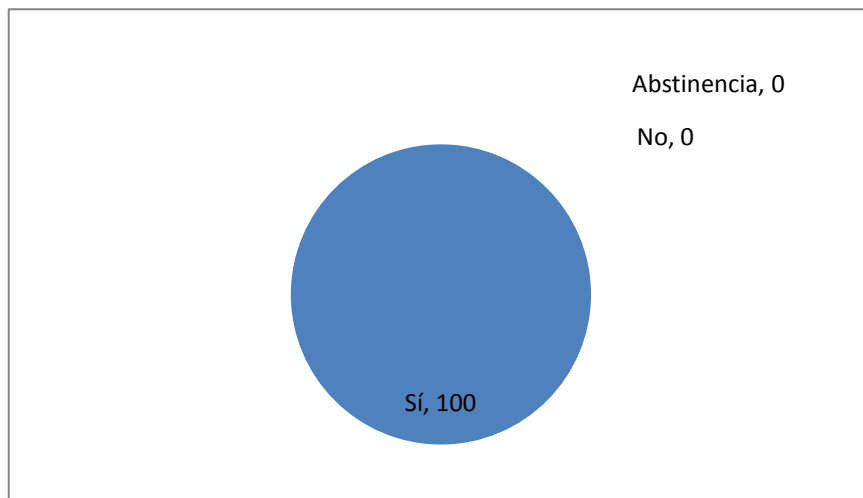
Interpretación: el 95% representa a 19 colaboradores administrativos que dijeron Sí y el 5% representa a 1 colaboradores administrativos que dijeron No; del total de los colaboradores administrativos encuestados del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

¿Considera de importancia el reforzamiento en el área de cómputo?

Sí		No		Abstención		Especifique
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	
20	100	0	0	0	0	Sí: principalmente impresoras y fotocopiadoras.

Fuentes de la investigación de campo: colaboradores administrativos del Centro Universitario de Santa Rosa.

DESCRIPCIÓN: del 100% de colaboradores administrativos encuestados el 100% dijo que sí, mencionando principalmente impresoras y fotocopiadoras.



Gráfica No. 21

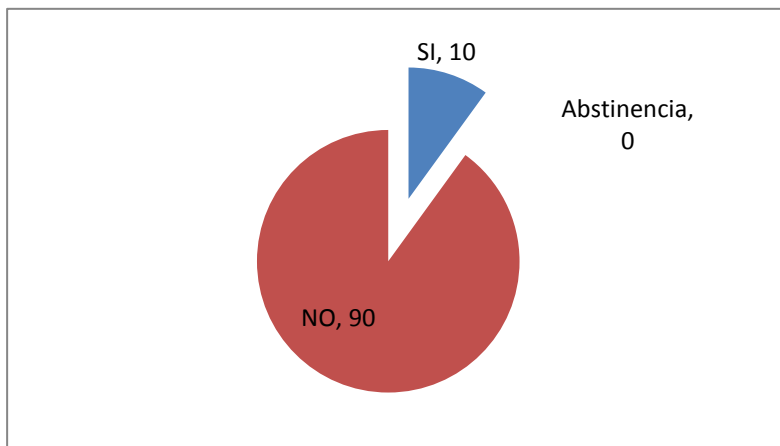
Interpretación: el 100% representa a 20 colaboradores administrativos que dijeron Sí; del total de los colaboradores administrativos encuestados del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

¿El Centro Universitario de Santa Rosa cuenta con el mobiliario y equipo necesario para realizar reuniones administrativas?

Si		No		Abstinencia		¿Por Qué?
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	
2	10	18	90	0	0	<p>Sí: Porque se pueden realizar en cualquier oficina.</p> <p>No: Porque no se cuenta con un espacio, mobiliario y equipo adecuados para tal efecto.</p>

Fuentes de la investigación de campo: colaboradores administrativos del Centro Universitario de Santa Rosa.

Descripción: del 100% de colaboradores administrativos encuestados el 10% dijo que sí, porque se pueden realizar en cualquier oficina, el 90% dijo que no, porque no se cuenta con un espacio, mobiliario y equipo adecuado para tal efecto



Gráfica No. 22

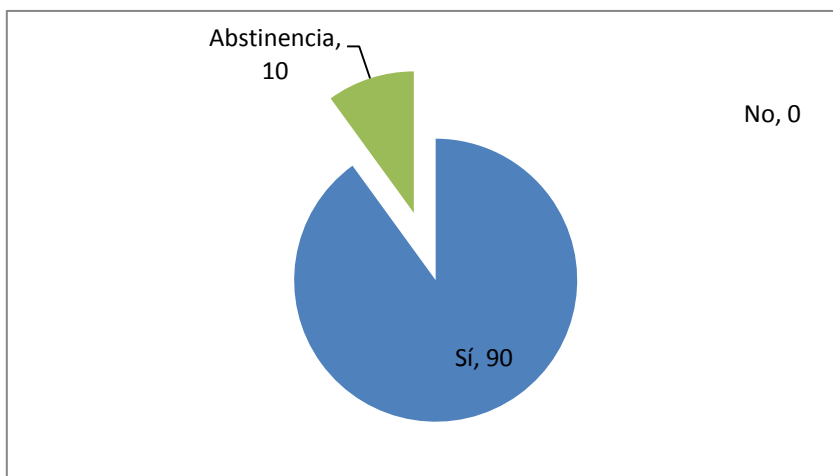
Interpretación: el 10% representa a 2 colaboradores administrativos que dijeron Sí; el 90% representa a 18 colaboradores administrativos que dijeron No; del total de los colaboradores administrativos encuestados del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

¿Cuál de las carreras del Centro Universitario de Santa Rosa, de plan diario con sede en Cuilapa, tiene mayor deficiencia?

Sí		No		Abstención		¿Cuál?
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	
18	90	0	0	2	10	Sí: principalmente la carrera de Técnico y Licenciatura en Turismo.

Fuentes de la investigación de campo: colaboradores administrativos del Centro Universitario de Santa Rosa.

Descripción: del 100% de colaboradores administrativos encuestados el 90% dijo que sí, mencionando principalmente la Carrera de Técnico y Licenciatura en Turismo; y el 10% no respondió.



Gráfica No. 23

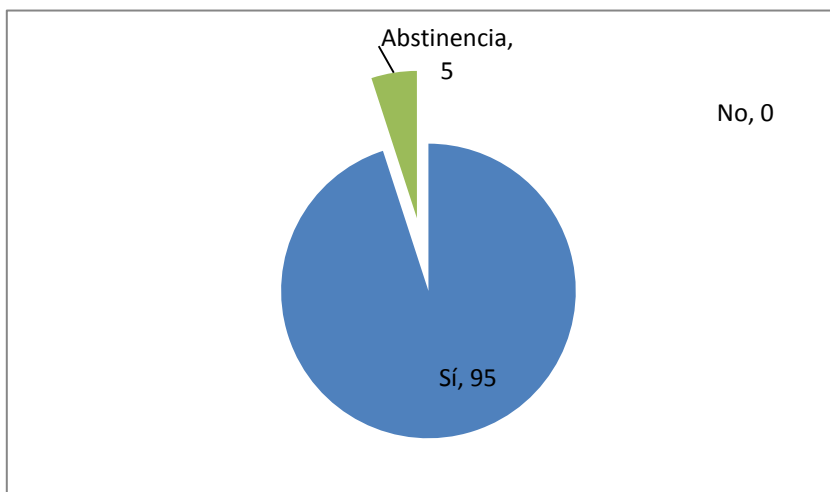
Interpretación: el 90% representa a 18 colaboradores administrativos que dijeron Sí; y el 10% representa a 2 colaboradores administrativos que se abstuvieron; del total de los colaboradores administrativos encuestados del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

¿Cómo parte del personal administrativo del Centro Universitario cree que la Carrera de turismo necesita insumos para implementar el área práctica de la carrera?

Sí		No		Abstinencia		¿En qué área?
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	
19	95	0	0	1	5	SÍ: principalmente en el área de restaurantes.

Fuentes de la investigación de campo: colaboradores administrativos del Centro Universitario de Santa Rosa.

Descripción: del 100% de colaboradores administrativos encuestados el 95% dijo que sí, mencionando principalmente el área de restaurantes; y el 5% no respondió.



Gráfica No. 24

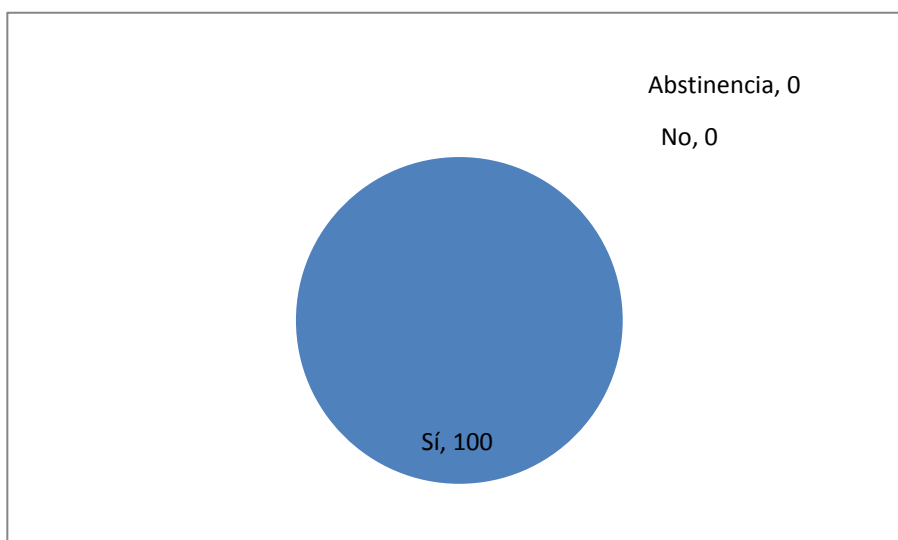
Interpretación: el 95% representa a 19 colaboradores administrativos que dijeron Sí; y el 5% representa a 1 colaborador administrativo que se abstuvo; del total de los colaboradores administrativos encuestados del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

¿Cómo personal del área administrativa del centro universitario de santa rosa es capaz de identificar las principales necesidades de su área de trabajo?

Si		No		Abstinencia		¿Cuáles?
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	
20	100	0	0	0	0	Sí: principalmente equipo de oficina (impresoras, fotocopadoras, internet).

Fuentes de la investigación de campo: colaboradores administrativos del Centro Universitario de Santa Rosa.

Descripción: del 100% de colaboradores administrativos encuestados el 100% dijo que sí, mencionando principalmente equipo de oficina (impresoras, fotocopadoras, internet).



Gráfica No. 25

Interpretación: el 100% representa a 20 colaboradores administrativos que dijeron Sí; del total de los colaboradores administrativos encuestados del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

7.2.9 Cartas de solicitud para gestiones de realización del proyecto





Técnica en Turismo

Jenniffer Gabriela Cruz Barrios

Registro académico: 200942606

Código Único de Identificación: 2059 05420 0101

Cel. 5555-3115

Cuilapa, junio de 2015

Señor:
Felipe Rojas
Alcalde Casillas, Santa Rosa
Guatemala
Su despacho.

Respetable Señor:

Atentamente nos dirigimos a usted las estancias de la carrera de Licenciatura en Turismo de la Universidad de San Carlos de Guatemala, del Centro Universitario de Santa Rosa, para solicitarle su valiosa colaboración para llevar a cabo nuestro proyecto de Ejercicio Profesional Supervisado (EPS), el cual tiene como objetivo principal abastecer de suministros para prácticas a la carrera de Turismo, por lo cual es de suma importancia atender dicha necesidad.

Por lo anterior consideramos conveniente adjuntar nuestro presupuesto, con el fin de que sea tomado en cuenta.

Agradeciendo la atención que se sirva prestar a nuestra solicitud, nos suscribimos atentamente,

Lic. Ma. Baher Armandó Aguilar Escobedo
Director CUNSAPO



Licda. Elizabeth Ceballos
Asesora de Ejercicio Profesional
Supervisado

RECEBIDO
CUNSAPO

09 JUN 2015



Técnica en Turismo

Jenniffer Gabriela Cruz Barrios

Registro académico: 200942606

Código Único de Identificación: 2059 05420 0101

Cel. 5555-3115

Cuilapa, junio de 2015

Señor:
Abel Sandoval
Alcalde Oratorio, Santa Rosa
Guatemala
Su despacho,

Respetable Señor:

Atentamente nos dirigimos a usted las estudiantes de la carrera de Licenciatura en Turismo de la Universidad de San Carlos de Guatemala, del Centro Universitario de Santa Rosa, para solicitarle su valiosa colaboración para llevar a cabo nuestro proyecto de Ejercicio Profesional Supervisado (EPS), el cual tiene como objetivo principal abastecer de suministros para prácticas a la carrera de Turismo, por lo cual es de suma importancia atender dicha necesidad.

Por lo anterior consideramos conveniente adjuntar nuestro presupuesto, con el fin de que sea tomado en cuenta.

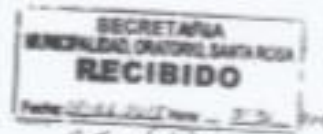
Agradeciendo la atención que se sirva prestar a nuestra solicitud, nos suscribimos atentamente,

Lic. Ma. Balter Arraño Aguilar Pachilla
Director CLNSARO



7380-4844

Licda. Elizabeth Ceballos
Asesora de Ejercicio Profesional
Supervisado





Técnica en Turismo

Jennifer Gabriela Cruz Barrios

Registro académico: 200942606

Código Único de Identificación: 2059 05420 0101

Cel. 5555-3115

Cuilapa, junio de 2015

Señor:
Enrique Arredondo
Alcalde Nueva Santa Rosa, Santa Rosa
Guatemala
Su despacho.



Respetable Señor:

Atentamente nos dirigimos a usted las estudiantes de la carrera de Licenciatura en Turismo de la Universidad de San Carlos de Guatemala, del Centro Universitario de Santa Rosa, para solicitarle su valiosa colaboración para llevar a cabo nuestro proyecto de Ejercicio Profesional Supervisado (EPS), el cual tiene como objetivo principal abastecer de suministros para prácticas a la carrera de Turismo, por lo cual es de suma importancia atender dicha necesidad.

Por lo anterior consideramos conveniente adjuntar nuestro presupuesto, con el fin de que sea tomado en cuenta.

Agradeciendo la atención que se sirva prestar a nuestra solicitud, nos suscribimos atentamente,


Lic. Ma. Balter Armado Aguilar Pichilla
Director CLNSARO




Licda. Lidia Elizabeth Ceballos
Asesora de Ejercicio Profesional
Supervisado



Técnica en Turismo

Jennifer Gabriela Cruz Barrios

Registro académico: 200942606

Código Único de Identificación: 2059 05420 0101

Cel. 5555-3115

Cuilapa, junio de 2015

Señor:
Ervin Marroquín
Guatemala
Su despacho.

Respetable Señor:

Atentamente nos dirigimos a usted los estudiantes de la carrera de Licenciatura en Turismo de la Universidad de San Carlos de Guatemala, del Centro Universitario de Santa Rosa, para solicitarle su valiosa cooperación para llevar a cabo nuestro proyecto de Ejercicio Profesional Supervisado (EPS), el cual tiene como objetivo principal abastecer de suministros para prácticas a la carrera de Turismo, por lo cual es de suma importancia atender dicha necesidad.

Por lo anterior consideramos conveniente adjuntar nuestro presupuesto, con el fin de que sea tomado en cuenta.

Agradeciendo la atención que se sirva prestar a nuestra solicitud, nos suscribimos atentamente,


Lic. MSc. Baltar Armando Aguilar Pichillá
Director CENSAPO




Licda. Elizabeth Ceballos
Asesora de Ejercicio Profesional
Supervisado


Prohibido!



Técnica en Turismo

Jenniffer Gabriela Cruz Barrios

Registro académico: 200942606

Código Único de Identificación: 2059 05420 0101

Cel. 5555-3115

Cuilapa, junio de 2015

Señor:
Eduardo Lima
Guatemala
Su despacho.

Respetable Señor:

Atentamente nos dirigimos a usted los estudiantes de la carrera de Licenciatura en Turismo de la Universidad de San Carlos de Guatemala, del Centro Universitario de Santa Rosa, para solicitarle su valiosa colaboración para llevar a cabo nuestro proyecto de Ejercicio Profesional Supervisado (EPS), el cual tiene como objetivo principal abastecer de suministros para prácticas a la carrera de Turismo, por lo cual es de suma importancia atender dicha necesidad.

Por lo anterior consideramos conveniente adjuntar nuestro presupuesto, con el fin de que sea tomado en cuenta.

Agradeciendo la atención que se sirva prestar a nuestra solicitud, nos suscribimos atentamente,

Lic. Ma. Baltar Armando Aguilar Pichilla
Director CUNSAO

Licda. Elizabeth Ceballos
Asesora de Ejercicio Profesional
Supervisado





Técnica en Turismo

Jenniffer Gabriela Cruz Barrios

Registro académico: 200942606

Código Único de Identificación: 2059 05420 0101

Cel. 5555-3115

Culapa, junio de 2015

Señor:
Carlos Quintanilla
Guatemala
Su despacho.

Recibido
18-06-2015

Respetable Señor:

Atentamente nos dirigimos a usted los estudiantes de la carrera de Licenciatura en Turismo de la Universidad de San Carlos de Guatemala, del Centro Universitario de Santa Rosa, para solicitarle su valiosa colaboración para llevar a cabo nuestro proyecto de Ejercicio Profesional Supervisado (EPS), el cual tiene como objetivo principal abastecer de suministros para prácticas a la carrera de Turismo, por lo cual es de suma importancia atender dicha necesidad.

Por lo anterior consideramos conveniente adjuntar nuestro presupuesto, con el fin de que sea tomado en cuenta.

Agradeciendo la atención que se sirva prestar a nuestra solicitud, nos suscribimos atentamente,


Lic. M. Bahr Armado Aguilar Pichilá
Director CLUSIARO




Licda. Elizabeth Ceballos
Asesora de Ejercicio Profesional Supervisado



Técnica en Turismo

Jennifer Gabriela Cruz Barrios

Registro académico: 200942606

Código Único de Identificación: 2059 05420 0101

Cel. 5555-3115

Guatemala, junio de 2015

Ingeniero
Jorge Alexis Quevedo Divas
Guatemala
Su despacho.

Respetable señor:

Atentamente nos dirigimos a usted los estudiantes de la carrera de Licenciatura en Turismo de la Universidad de San Carlos de Guatemala, del Centro Universitario de Santa Rosa, para solicitarle su valiosa colaboración para llevar a cabo nuestro proyecto de Ejercicio Profesional Supervisado, el cual tiene como objetivo principal abastecer de suministros para prácticas a la carrera de Turismo, por lo cual es de suma importancia atender dicha necesidad.

Por lo anterior consideramos conveniente adjuntar nuestro presupuesto, con el fin de que sea tomado en cuenta.

Agradeciendo la atención que se sirva prestar a nuestra solicitud, nos suscribimos atentamente,


Armando Aguilar
Director CUNSAPO




Elizabeth Ceballos
Supervisora
Ejercicio Profesional Supervisado

22 JUNIO 2015
2:00 P.M.
Tel: 78846511



Técnica en Turismo

Jennifer Gabriela Cruz Barrios

Registro académico: 200942606

Código Único de Identificación: 2059 05420 0101

Cel. 5555-3115

7.2.10 Carta de solicitud para taller ante el Instituto Guatemalteco de Turismo

Cuilapa, julio de 2015

Lic. Erick Álvarez
Departamento de Formación Turística
Instituto Guatemalteco de Turismo INGUAT
Su Despacho

Respetable licenciado Álvarez:

Las estudiantes de Licenciatura en Turismo del Centro Universitario de Santa Rosa de la Universidad de San Carlos de Guatemala, se encuentran realizando el Ejercicio Profesional Supervisado, requisito indispensable de graduación. Dentro de las actividades contempladas dentro de esta etapa es necesario desarrollar intervenciones profesionales, en las cuales las estudiantes han decidido apoyar la formación académica de los estudiantes de la carrera de Licenciatura en Turismo, brindándoles un taller sobre Guía de Turismo y Bases de la Conducción Turística, considerando que será de mucha utilidad para ellos. Sabiendo que INGUAT cuenta con un departamento de apoyo a la formación turística y estando ésta a su cargo, solicitamos su colaboración con el taller ya mencionado, para llevarlo a cabo la última semana de julio, dejando a su discreción la fecha exacta, en horario de 9:00 de la mañana en adelante, en las instalaciones que ocupa el Centro Cultural de Las Américas, Cooperativa el Recuerdo, Cuilapa, Santa Rosa.

Esperando una respuesta positiva a nuestra solicitud, nos despedimos deseándole éxitos en sus labores diarias.

Atentamente,



Olga Elisa Yoc Arévalo
Representante de grupo de EPS



Técnica en Turismo

Jennifer Gabriela Cruz Barrios

Registro académico: 200942606

Código Único de Identificación: 2059 05420 0101

Cel. 5555-3115

7.2.11 Carta de solicitud de autorización para realización del taller

Cuilapa, 23 de julio de 2015

Licenciado Félix Tomás Gómez Figueroa
Coordinador de la Carrera de Turismo
Centro Universitario de Santa Rosa
Universidad de San Carlos de Guatemala

Respetable licenciado:

Las estudiantes de Licenciatura en Turismo, se encuentran realizando el Ejercicio Profesional Supervisado, requisito indispensable de graduación. Dentro de las actividades contempladas en esta etapa es necesario desarrollar intervenciones profesionales, en las que se ha decidido apoyar la formación académica de los estudiantes de la carrera de Licenciatura en Turismo, brindándoles un taller sobre Guía de turismo y Bases de la Conducción turística, impartido por facilitador del INGUAT, considerando que será de mucha utilidad para ellos. Por lo que se le solicita su autorización y colaboración para que se haga de carácter formal la invitación a los catedráticos y estudiantes, indicándoles que se efectuará el día viernes 31 de julio del presente año, a las 8:30 de la mañana en adelante, en las instalaciones que ocupe el Centro Cultural de Las Américas, Cuilapa.

Esperando una respuesta positiva a la presente, nos despedimos deseándole éxitos en sus labores diarias.

Atentamente,


Olga María Yoc Arévalo
No. Carné 200942612
Epesista

*Recibido
20-07-15
als*



Técnica en Turismo


Jenniffer Gabriela Cruz Barrios

Registro académico: 200942606


Código Único de Identificación: 2059 05420 0101

Cel. 5555-3115

7.2.12 Modelo de invitación a taller



Universidad de San Carlos de Guatemala
Centro Universitario de Santa Rosa
Licenciatura en Turismo



Las estudiantes de EPS de Licenciatura en Turismo, se complacen en invitarles al taller sobre:

"Guía de turismo y bases de la conducción turística"

Impartido por Instructor capacitado del INGUAT
A realizarse el día: viernes 31 de julio.
Lugar: Centro Cultural de La Américas, Cooperativa El Recuerdo.
Hora: 8:30 am.

Esperamos contar con su asistencia.

7.2.13 Fotografías

Cotizaciones



Realización de cotizaciones en distintas mueblerías.



Gestión con Enrique Arredondo, Alcalde de Nueva Santa Rosa

7.2.14 Formato de bitácora de asistencia

Nombre	No. Carné	Hora Entrada	Hora Salida	Subtotal de horas	Firma	Observaciones
TOTAL HORAS:						

Vo.Bo. _____
Licda. Elizabeth Ceballos
Asesora del EPS

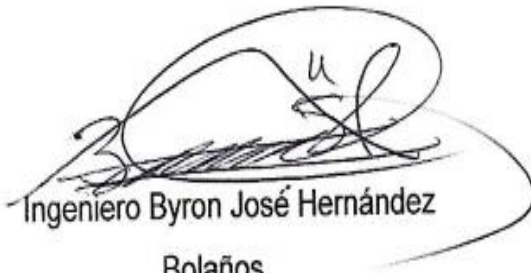
Vo.Bo. _____
Ing. Byron Hernández
Encargado de la Unidad del EPS



Jennifer Gabriela Cruz Barrios
Estudiante de Ejercicio Profesional
Supervisado



Licenciada Elizabeth Ceballos Donis
Asesora de Ejercicio Profesional
Supervisado



Ingeniero Byron José Hernández
Bolaños
Encargado de Ejercicio Profesional
Supervisado



Maestro Balter Armando Aguilar
Pichillá
Coordinador General de Exámenes de
Graduación