

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



**Informe final del Ejercicio Profesional Supervisado de la carrera de
Licenciatura en Administración de Empresas, Formulación e implementación
del proyecto agroturístico en la finca Las Flores, Asociación Nacional del
Café -Anacafé- Región IV, Barberena, Santa Rosa.**

Estudiante

Pedro Joaquín Díaz Sian

Registro académico: 200412295

Código único de identificación: 1912285160601

Asesora-Supervisora: Licenciada Elizabeth Ceballos Dónis

Coordinador general de exámenes de graduación:

Ing. Agr. Víctor Arturo Valenzuela Morales

Id y enseñad a todos

Cuilapa, Santa Rosa, noviembre de 2,017

Consejo Directivo del Centro Universitario de Santa Rosa

Ingeniero Agrónomo Víctor Arturo Valenzuela Morales

Director y Presidente del Consejo Directivo

Maestra Herminia del Pilar Sagastume Miranda

Secretaria del Consejo Directivo

Doctor Juan Carlos Godínez Rodríguez

**Representante del Colegio de Abogados y Notarios de Guatemala ante el
Consejo Superior Universitario de la Universidad de San Carlos de
Guatemala**

Licenciado Edwin Pedro Ruano Hernández

**Representante de los Egresados de la Facultad de Humanidades ante el
Consejo Superior Universitario**

Ingeniero Mecánico Industrial Hugo Humberto Rivera Pérez

**Representante de los Docentes de la Facultad de Ingeniería ante el Consejo
Superior Universitario.**

Licenciada Claudia Marisela González Linares

Representante de los egresados del Centro Universitario de Santa Rosa

Bachiller Wendy Karina López Granados

Representante Estudiantil del Centro Universitario de Santa Rosa



Coordinación Académica del Centro Universitario de Santa Rosa

**Ingeniero Agrónomo Víctor Arturo Valenzuela Morales
Director y Coordinador de Exámenes de Graduación**

**Maestra Herminia del Pilar Sagastume Miranda
Coordinadora Académica**

**Ingeniero Agrónomo Mynor Renato Nieves Antillón
Coordinador de Administración de Empresas, Cuilapa**

**Licenciado Efraín Barrientos Jiménez
Coordinador de Ciencias Jurídicas, Cuilapa**

**Licenciado Walter Armando Carvajal Díaz
Coordinadora de Pedagogía y Administración Educativa, Cuilapa**

**Maestro Félix Tomás Gómez Figueroa
Coordinador de Turismo, Cuilapa**

**Licenciado Juan Alberto Martínez Pérez
Coordinador de Pedagogía y Administración Educativa, Chiquimulilla**

**Licenciado Mynor Dávila Saban,
Coordinadora de Administración de Empresas, Chiquimulilla**



Licenciado José Luis Aguirre Pumay
Coordinador de Ciencias Jurídicas, Chiquimulilla

Licenciado José Alberto López Pérez
Coordinador de Pedagogía y Administración Educativa, Taxisco

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

Licenciado Erick Leonel Sánchez Granados
Coordinador Ciencias Jurídicas, Nueva Santa Rosa



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



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Centro Universitario de Santa Rosa

Cuilapa Santa Rosa, 21 de junio 2019

Ing Agr. Víctor Arturo Valenzuela Morales
Director
Centro Universitario de Santa Rosa
Edificio del Cunsaro, colonia las Monjas,
Cuilapa Santa Rosa.

Respetado Ing. Agr. Valenzuela Morales:

De acuerdo al oficio Ref.:CEG-Ase-12-CUNSARO-2019, donde me nombra como Revisor de Estilo, del informe final del Ejercicio Profesional Supervisado del estudiante **Pedro Joaquín Díaz Sian**, con documento personal de identificación No. **1912 28516 0601**, **Registro Académico 200412295**, de la Carrera de Licenciatura en Administración de Empresas.

Luego de revisar el documento presentado, y de acuerdo con el normativo vigente, se recomendó realizar las correcciones en la redacción y estilo; las cuales fueron atendidas por parte del estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian; el título del informe de EPS quedó de la forma siguiente: **"Formulación e implementación del proyecto agroturístico en la finca Las Flores, Asociación Nacional del Café-ANACAFE- Región IV, Barberena, Santa Rosa**. El informe de EPS, presentado reúne todos los requisitos de calidad en cuanto a la forma y el contenido; por lo cual se emite dictamen favorable como Revisor de Estilo; para que este trabajo pueda continuar con el trámite correspondiente.

Atentamente

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"

Lic. Carlos Humberto Ordoñez Choc
Administrador de Empresas
Profesor Titular V
Registro de Personal 10976
Colegiado 2305

CC. Archivo

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

Hacemos de su conocimiento que el estudiante:

Pedro Joaquín Díaz Sian

Con registro académico: 200412295 y código único de identificación 1912285160601
ha realizado las correcciones sugeridas al trabajo de informe de:
Ejercicio Profesional Supervisado Tesis,

Titulado: Informe final del Ejercicio Profesional Supervisado proyecto: Estudio Financiero para el diseño de infraestructura y servicio del proyecto agroturístico en la finca Las Flores, Asociación Nacional del Café -Anacafé- Región IV, Barberena, Santa Rosa.

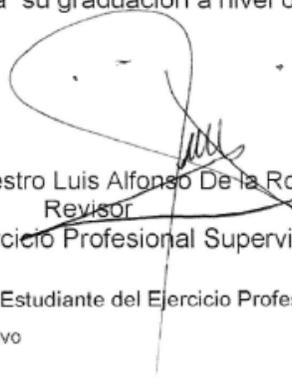
De acuerdo a las siguientes calificaciones aprobadas en cada etapa reguladas por el Normativo vigente del Ejercicio Profesional Supervisado

Etapa diagnóstica	14 puntos
Etapa de intervención profesional	14 puntos
Etapa de elaboración, ejecución y evaluación del proyecto	45 puntos
Etapa de extensión y servicio	<u>14 puntos</u>
Total	87 puntos

Aprobando el Ejercicio Profesional Supervisado con la calificación de: 87 puntos.

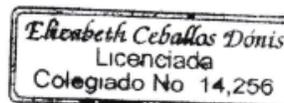
Por lo que se **dictamina favorable** para que pueda continuar con la fase siguiente para su graduación a nivel de Licenciatura en Administración de Empresas.

Id y enseñad a todos
Atentamente,


Maestro Luis Alfonso De la Rosa Reyes
Revisor
Ejercicio Profesional Supervisado


Vo. Bo Licenciada Elizabeth Ceballos Dónis
Asesora-Supervisora
Ejercicio Profesional Supervisado.

C.c Estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado
Archivo



Cuilapa. 09 de febrero de 2018.

Licenciada Elizabeth Ceballos Dónis
Asesora –Supervisora, Ejercicio profesional supervisado
Carrera de Licenciatura en Administración de empresas
Centro Universitario de Santa Rosa.
Sección, Cuilapa Santa Rosa.

Respetable Licenciada Ceballos:

Por este medio me dirijo a usted, deseándole éxitos en sus actividades cotidianas, adjunto a la presente remito el informe final del Ejercicio Profesional Supervisado de la carrera de Licenciatura en Administración de empresas; proyecto: Estudio financiero para el diseño de infraestructura y servicio del proyecto agroturístico en la finca Las Flores, Asociación Nacional del Café –Anacafé- Región IV, Barberena, Santa Rosa, por el estudiante **Pedro Joaquín Díaz Sian**. Registro académico **No. 200412295** y código único de identificación **No.1912285160601**.

Revisado por su servidor, quedando a espera la emisión del dictamen correspondiente.

Agradeciendo su fina atención, aprovecho la oportunidad, para suscribirme de usted,

Atentamente,



Maestro Luis Affonso De la Rosa Reyes
Revisor, Ejercicio Profesional Supervisado
Centro Universitario de Santa Rosa.
Sección Cuilapa

Cc. Estudiante
Archivo.

Índice

	Contenido	Pág. No.
	Resumen.....	1
	Introducción.....	2
Capítulo I		
1.1	Introducción.....	3
1.2	Plan general de ejercicio profesional supervisado.....	3
1.2.1	Datos generales.....	3
1.2.1.1	Datos personales.....	3
1.2.1.2	Datos de la institución.....	4
1.2.2	Objetivos.....	4
1.2.2.1	Objetivos generales.....	4
1.2.2.2	Objetivos específicos.....	4
1.2.3	Descripción de la práctica.....	5
1.2.4	Cronograma general de actividades.....	6
1.2.5	Recursos.....	7
1.2.6	Metodología de trabajo.....	8
1.2.7	Evaluación.....	8
Capítulo II		
2.1	Plan de diagnóstico.....	10
2.1.1	Datos de la institución.....	10
2.1.2	Datos del estudiante.....	11
2.1.3	Objetivos.....	11
2.1.3.1	Objetivo general.....	11
2.1.3.2	Objetivos específicos.....	11
2.1.4	Actividades a realizar.....	11
2.1.5	Recursos.....	12
2.1.6	Cronograma de actividades.....	14
2.1.7	Evaluación.....	14

2.2	Diagnóstico institucional.....	16
2.2.1	Nombre de la institución.....	16
2.2.2	Tipo de institución.....	16
2.2.3	Ubicación geográfica.....	16
2.2.4	Visión.....	17
2.2.5	Misión.....	17
2.2.6	Objetivos.....	17
2.2.7	Políticas.....	17
2.2.8	Estructura organizacional.....	19
2.2.9	Talento humano.....	20
2.2.10	Recursos.....	20
2.2.11	Procedimientos técnicos utilizadas para efectuar el diagnóstico.....	21
2.2.12	Lista de análisis de problemas.....	21
2.2.13	Priorización de problemas.....	22
2.2.14	Análisis de viabilidad y factibilidad.....	22
2.2.15	Problemas seleccionados y propuesta de solución.....	31

Capítulo III

3.1	Plan de etapa de intervención profesional.....	32
3.1.1	Datos de la institución.....	32
3.1.2	Introducción.....	32
3.1.3	Objetivos.....	33
3.1.3.1	Objetivo general.....	33
3.1.3.2	Objetivos específicos.....	33
3.1.4	Cronograma de actividades.....	33
3.1.5	Recursos.....	34
3.1.6	Evaluación.....	34
3.2	Planes específicos de actividades desarrolladas.....	36
3.2.1	Plan de actividad No. 1.....	36
3.2.1.1	Nombre de la actividad.....	36

3.2.1.2	Datos de la institución.....	36
3.2.1.3	Introducción.....	37
3.2.1.4	Objetivos.....	37
3.2.1.4.1	Objetivo general.....	37
3.2.1.4.2	Objetivos específicos.....	37
3.2.1.5	Cronograma de actividades.....	38
3.2.1.6	Recursos.....	38
3.2.1.7	Evidencias de logro.....	40
3.2.2	Plan de actividad No. 2.....	43
3.2.2.1	Nombre de la actividad.....	43
3.2.2.2	Datos de la institución.....	43
3.2.2.3	Introducción.....	43
3.2.2.4	Objetivos.....	44
3.2.2.4.1	Objetivo general.....	44
3.2.2.4.2	Objetivos específicos.....	44
3.2.2.5	Cronograma de actividades.....	44
3.2.2.6	Recursos.....	45
3.2.2.7	Evidencias de logro.....	47
3.2.3	Plan de actividad No. 3.....	50
3.2.3.1	Nombre de la actividad.....	50
3.2.3.2	Datos de la institución.....	50
3.2.3.3	Introducción.....	51
3.2.3.4	Objetivos.....	51
3.2.3.4.1	Objetivo general.....	51
3.2.3.4.2	Objetivos específicos.....	51
3.2.3.5	Cronograma de actividades.....	52
3.2.3.6	Recursos.....	52
3.2.3.7	Evidencias de logro.....	54

Capítulo IV

4.1	Plan estratégico del proyecto.....	57
-----	------------------------------------	----

4.1.1	Datos de la institución.....	57
4.1.2	Introducción.....	57
4.1.3	Objetivos.....	57
4.1.3.1	Objetivo general.....	57
4.1.3.2	Objetivos específicos.....	57
4.1.4	Cronograma de actividades.....	58
4.1.5	Recursos.....	58
4.2	Ejecución del proyecto.....	61
4.2.1	Nombre del proyecto.....	61
4.2.2	Introducción.....	61
4.2.3	Datos de la institución.....	61
4.2.4	Descripción del proyecto.....	62
4.2.5	Antecedentes.....	62
4.2.6	Justificación.....	64
4.2.7	Objetivos.....	65
4.2.7.1	Generales.....	65
4.2.7.2	Específicos.....	65
4.2.8	Principales impactos.....	65
4.2.9	Metodología.....	75
4.2.10	Cronograma de actividades.....	110
4.2.11	Recursos.....	110
4.3	Ejecución o evidencia de logro del proyecto.....	113
4.4	Evaluación del proyecto.....	116
4.4.1	Instrumento de evaluación.....	117
4.4.2	Acta constitutiva de evaluación y entrega del proyecto.....	118
4.5	Conclusiones del proyecto.....	121
4.6	Recomendaciones del proyecto.....	122
 Capítulo V		
	Propuesta individual.....	123
5.1	Título.....	123

5.2	Introducción.....	123
5.3	Objetivos.....	123
5.3.1	General.....	123
5.3.2	Específicos.....	123
5.4	Marco teórico.....	124
5.5	Desarrollo o propuesta individual.....	127
5.6	Conclusiones.....	132
5.7	Recomendaciones.....	133
5.8	Bibliografía.....	134

Capítulo VI

6.1	Conclusiones generales.....	135
6.2	Recomendaciones generales.....	136
6.3	Bibliografía general.....	137

Capítulo VII

7.1	Anexos.....	139
	Acrónimos.....	140
	Glosario.....	140
	Acta No.1: toma de posesión.....	141
	Acta No. 3: aprobación del proyecto.....	143
	Acta No 6: Finalización del Ejercicio Profesional Supervisado.....	146
	Instrumento para realización del diagnóstico integral administrativo.....	148
	Instrumento para realización de inventario de recursos turísticos.....	162
	Instrumento para establecer una reseña histórica de la finca Las Flores.	164
	Instrumento para establecer el potencial turístico en la finca Las Flores.	166

Listado de tablas

	Contenido	Pág. No.
Tabla 1	Descripción de presupuesto plan de Ejercicio profesional supervisado.....	8
Tabla 2	Descripción de presupuesto plan de diagnóstico.....	13
Tabla 3	Inventario de recursos para el turismo.....	26
Tabla 4	Infraestructura y equipo existente.....	28
Tabla 5	Estudio analítico de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.....	30
Tabla 6	Descripción de presupuesto plan primera intervención profesional.....	39
Tabla 7	Descripción de presupuesto plan segunda de intervención profesional.....	46
Tabla 8	Descripción de presupuesto plan tercera intervención profesional.....	53
Tabla 9	Descripción de presupuesto plan estratégico de proyecto....	59
Tabla 10	Análisis de los principales generadores de divisas en Guatemala.....	63
Tabla 11	Turistas ingresados al país según Nacionalidad período 2012 -2017.....	69
Tabla 12	Ingreso de Divisas por Turismo periodo 2012-2017.....	70
Tabla 13	Estimación de derrama económica: Turismo Interno 2016-2017.....	72
Tabla 14	Ingreso de visitantes por año finca Las Flores.....	72
Tabla 15	Proyección de la demanda futura.....	73
Tabla 16	Planificación de senderos.....	95
Tabla 17	Resumen por reglones.....	96
Tabla 18	Integración de costos unitario/señalización restrictiva o de reglamentación	97
Tabla 19	Integración de costo unitario/señalización de apertura de sendero.....	98

Tabla 20	Integración de costo unitario/señalización de ingreso o bienvenida.....	99
Tabla 21	Integración de costo unitario/rotulación de información explicativa e informativa.....	100
Tabla 22	Integración de costo unitario/señalización direccional o de orientación.....	101
Tabla 23	Integración de costo unitario/señalización y rotulación de identificación.....	102
Tabla 24	Integración de costo unitario/construcción de cabaña social de palma.....	103
Tabla 25	Integración de costo unitario/construcción de mesa social...	104
Tabla 26	Integración de costo unitario/habilitación de senderos ecológicos.....	105
Tabla 27	Costos de operación y mantenimiento.....	107
Tabla 28	Criterio de costo-eficiencia.....	108
Tabla 29	Presupuesto de implementación de proyecto.....	112
Tabla 30	Cuadro de evaluación del proyecto.....	116
Tabla 31	Proyección de la tarifa de ingresos	127
Tabla 32	Cuadro de criterio de costo-beneficio	128
Tabla 33	Relación beneficio- costo.....	129
Tabla 34	Tasa interna de retorno.....	130
Tabla 35	Indicadores financieros.....	131

Listado de cuadros

	Contenido	Pág. No.
Cuadro 1	Cronograma general del Ejercicio profesional supervisado.....	6
Cuadro 2	Cronograma de actividades del plan de diagnóstico.....	14
Cuadro 3	Cronograma de actividades del plan de intervención profesional.....	33

Cuadro 4	Cronograma primera intervención profesional.....	38
Cuadro 5	Cronograma segunda intervención profesional.....	44
Cuadro 6	Cronograma tercera intervención profesional.....	52
Cuadro 7	Cronograma de actividades plan estratégico de proyecto..	58
Cuadro 8	Cronograma físico financiero.....	106
Cuadro 9	Cronograma de ejecución de proyecto.....	110

Listado de figuras

	Contenido	Pág. No.
Figura 1	Estructura organizacional.....	19
Figura 2	Árbol de problemas.....	31, 66
Figura 3	Árbol de objetivos.....	67
Figura 4	Macro localización del proyecto o de la finca Las Flores..	76
Figura 5	Croquis para visitar la finca Las Flores.....	77
Figura 6	Senderos del Coffee tour en la finca Las Flores.....	78
Figura 7	Señalización y rotulación en la finca Las Flores.....	80
Figura 8	Rotulo de restricciones.....	81
Figura 9	Rotulo de informativo beneficio de café.....	83
Figura 10	Rotulo de apertura de sendero.....	84
Figura 11	Rotulo de bienvenida.....	85
Figura 12	Rotulo de información explicativa e informativa.....	86
Figura 13	Rotulo de informativo beneficio de café.....	87
Figura 14	Rotulo de informativo semillero y almacigo de café.....	88
Figura 15	Rótulos de dirección y orientación interna.....	90
Figura 16	Rotulo de identificación.....	92
Figura 17	Cabaña social de palma.....	93
Figura 18	Mesa social.....	94

Listado de imágenes

	Contenido	Pág. No.
Imágenes 1	Primera intervención profesional.....	40
Imágenes 2	Acta primera intervención profesional.....	42
Imágenes 3	Segunda intervención profesional.....	47
Imágenes 4	Acta segunda intervención profesional.....	49
Imágenes 5	Tercera intervención profesional.....	54
Imágenes 6	Acta tercera intervención profesional.....	56
Imágenes 7	Fotografías de las instalaciones de la finca Las Flores antes del proyecto.....	113
Imágenes 8	Fotografías del proceso de construcción de las facilidades turísticas.....	114
Imágenes 9	Fotografías de las facilidades turísticas terminadas.....	115
Imágenes 10	Fotografías del proceso de evaluación del proyecto.....	117
Imágenes 11	Acta de evaluación y entrega de proyecto.....	120

Listado de Graficas

	Contenido	Pág. No.
Gráfica 1	Ingreso de visitantes por año finca Las Flores.....	71
Gráfica 2	Ingreso de visitantes por año finca Las Flores.....	71

Resumen

El presente informe del Ejercicio Profesional Supervisado contiene la descripción de las cinco fases que se realizaron en la Asociación Nacional del Café -Anacafé- oficina regional IV finca las Flores, Barberena, Santa Rosa. La fase uno, contiene el Plan General del Ejercicio Profesional Supervisado –EPS- donde se detallan todos los datos del centro de práctica, del estudiante y las actividades que se desarrollaron durante las 640 horas que duró el EPS, en donde se aplica lo aprendido durante el desarrollo de la carrera de licenciatura en Administración de Empresas.

La fase dos, describe el Plan estratégico del diagnóstico realizado en la institución, se detallan los datos generales como: la misión y visión, políticas, organigrama, entre otros. También incluye datos relevantes que ayudaron a encontrar la propuesta para el desarrollo del proyecto a ejecutar.

La fase tres, contiene información sobre el plan estratégico de intervención profesional y las actividades desarrolladas, en esta parte se detalla la colaboración que se realiza como profesional hacia la institución.

La fase cuatro, es el más importante para el desarrollo del Ejercicio Profesional Supervisado; en este se detalla el plan estratégico del proyecto, la ejecución, evidencia de logro y la evaluación. En esta etapa se estableció el presupuesto financiero para la implementación del proyecto agroturístico en la finca Las flores, asociación Nacional del Café -Anacafé- región IV, Barberena, Santa Rosa, también se presenta la propuesta individual, desarrollada como estudiante de la carrera de administración de empresas, en la cual se explica cómo sería el funcionamiento del proyecto, aplicando al estudio técnicas de análisis de proyectos y financieras para establecer el costo-beneficio. Para determinar la factibilidad del proyecto.

Por último tenemos la fase de presentación y evaluación de proyecto que consistes en dar a conocer el proceso de realizado del proyecto.

Introducción

El estudio financiero de un proyecto tiene como objetivo determinar la factibilidad y detectar los recursos económicos, para poder ejecutar un proyecto. En este análisis, se calcula también el costo total del proceso de producción o del servicio y se estima los ingresos a recibir.

La información financiera, indicará la viabilidad del proyecto. Un estudio completo de mercado será la fuente para obtener los datos base para presentar un análisis completo.

La implementación del proyecto agroturístico en la finca Las Flores, Asociación Nacional del Café -Anacafé-, Oficina Regional IV, Barberena, Santa Rosa, se realizó, con base a los datos generados por el estudio financiero que determinó los costos, los ingresos y la rentabilidad. El análisis realizado es costo-eficiencia, ya que es un proyecto de carácter social.

La finca las flores se encuentra a 54.5 kilómetros de la ciudad capital, por la carretera CA-1, en el municipio de Barberena, es una finca cafetalera, es utilizada como un centro experimental, demostrativo de capacitación por la Asociación Nacional del Café -Anacafé- cuenta con una extensión de 17 hectáreas; se encuentra a 1500 msnm, geográficamente está ubicada al este del departamento de Santa Rosa a 14°36'10" latitud norte y 91°28'13" longitud oeste.

Para la implementación del proyecto se estimó una inversión inicial de Q 18,953.48, cantidad que se obtuvo por donaciones en efectivo y aportes de distintos materiales de algunos cafetaleros.

Finalmente, el proyecto fue ejecutado de acuerdo con lo planeado. El estudio Costo-Beneficio, forma parte de la propuesta individual del estudiante de Administración de Empresas. Donde se demuestra la sostenibilidad del proyecto.

Capítulo I: Plan General de Ejercicio Profesional Supervisado

1.1 Introducción

Como parte del proceso de extensión del Centro Universitario de Santa Rosa, los estudiantes para graduarse a nivel de licenciatura deben realizar el Ejercicio Profesional Supervisado –EPS-, para obtener el grado académico de licenciatura en Administración de Empresas.

En esta etapa el estudiante planifica las actividades que desarrollara durante las 640 horas de práctica de su profesión. El EPS se divide en cinco etapas: diagnóstico de la unidad de práctica, donde se obtiene la información necesaria para la propuesta de proyecto, con base a los datos obtenidos, sobre problemas, causas y posibles soluciones de la institución, b) se plantea el proyecto y la ejecución del mismo, c) se realiza la etapa de Intervención Profesional, donde se realizarán actividades asignadas o planificadas, con previa autorización por la institución y d) por último se desarrollara la etapa de propuesta individual.

Para el cumplimiento del normativo del Ejercicio Profesional Supervisado, se planifica los días, para poder cumplir con las distintas etapas, éstas se realizarán de manera presencial en la institución de acuerdo con las fechas programadas.

1.2 Plan General de Ejercicio Profesional Supervisado

1.2.1 Datos generales

1.2.1.1. Datos personales

- **Estudiante:** Pedro Joaquín Díaz Sian
- **Registro académico:** 200412295
- **Código único de identificación:** 1912285160601
- **Carrera:** Licenciatura en Administración de Empresas
- **Lugar de estudio:** Centro Universitario de Santa Rosa
- **Número de Teléfono:** 59666990
- **Correo Electrónico:** joaquindiaz_84@hotmail.com
- **Dirección:** Barrio El Llanito, Cuilapa, Santa Rosa

1.2.1.2. Datos de la institución

- **Nombre:** Centro Universitario de Santa Rosa.
- **Director:** Maestro Balter Armando Aguilar Pichillá.
- **Ubicación:** Colonia Nuestra Señora Consoladora de Carpinello.
- **Municipio:** Cuilapa.
- **Departamento:** Santa Rosa.
- **Tipo de institución:** Autónoma.
- **Sitio Web:** www.facebook.com/infocunsaro.
- **Horario de labores:** de 13:00 a 21:00 horas de lunes a viernes y sábado de 07:00 a 17:00 horas.

1.2.2 Objetivos

1.2.2.1. Objetivos generales

- Contribuir al cumplimiento de las políticas y normas generales de la Universidad de San Carlos de Guatemala y del Centro Universitario de Santa Rosa.
- Contribuir al desarrollo económico y social del departamento y/o de la región por medio de la labor profesional, y de extensión al servicio de las empresas y comunidades que así lo demanden.

1.2.2.2. Objetivos específicos

- Lograr que los estudiantes apliquen integralmente los conocimientos adquiridos en su formación académica, desarrollando las actividades de docencia, investigación y servicio en la unidad de práctica que le sea asignada.
- Planificar acciones tanto en materia de la ciencia administrativa, turística y educativa, como en la formulación y ejecución de proyectos que coadyuven a la solución de los problemas prioritarios de las empresas y/o comunidades del departamento y de la región.

- Servir como medio de investigación, extensión y servicio del Centro Universitario de Santa Rosa, proyectando a las comunidades ubicadas en la región de influencia, su capacidad de acción e intervención profesional en las áreas de su interés.

1.2.3 Descripción de la práctica

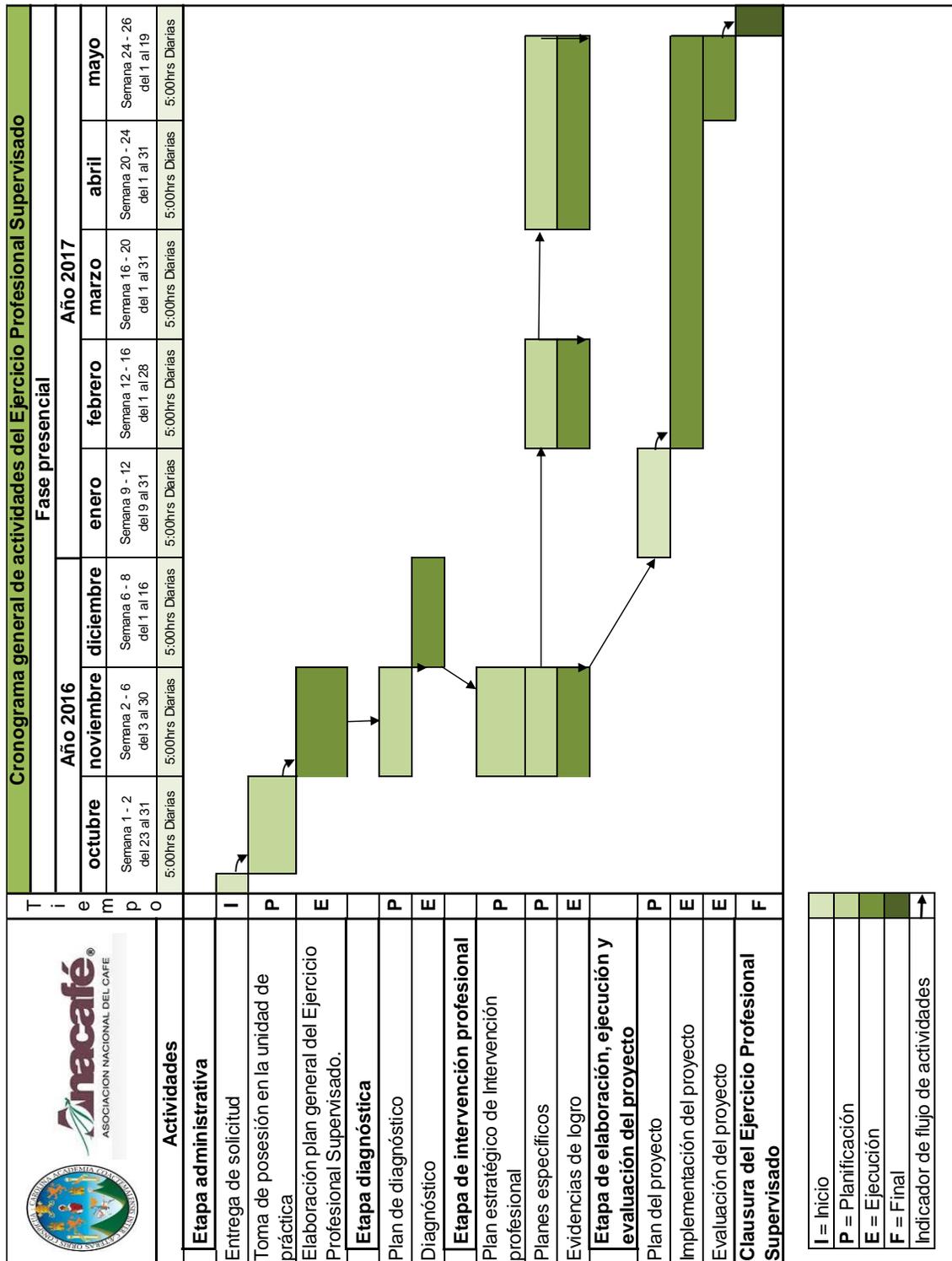
Etapa de diagnóstico: Consiste en elaborar un diagnóstico en general de los problemas, causas y soluciones de la institución, Comprenderá cuatro semanas y tendrá por objeto la detección, priorización y definición de un problema, con sus respectivas alternativas de solución.

Etapa de Intervención Profesional: Etapa donde se involucra el trabajo de acción profesional en las actividades regulares y extraordinarias que realice la institución, en las cuales se involucrará al trabajo de acción profesional en las actividades regulares y extraordinarias que realicen en la Asociación Nacional del Café - Anacafé-, Región IV, finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa.

Etapa de formulación, ejecución y evaluación del proyecto: Etapa que de acuerdo con las necesidades encontradas en el diagnóstico o sugerencia de la institución se dará la solución correspondiente al problema de mayor prioridad durante esta etapa se realiza una **propuesta individual** que es un valor agregado al proyecto a ejecutar.

Etapa de presentación del informe final: Este se hará en Asociación Nacional del café, finca Las Flores, en la fecha autorizada por la Coordinación General de Exámenes de Graduación y con la participación de autoridades del Centro universitario de Santa Rosa y la Asociación Nacional del Café -Anacafé-, oficina Región IV, finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa.

1.2.4 Cronograma general de actividades



Cuadro 1: Cronograma general del Ejercicio Profesional Supervisado.

Fuente: Estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

1.2.5 Recursos

Talento humano: Estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado Pedro Joaquín Díaz Sian de la Carrera de Administración de Empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta de la carrera de Licenciatura en Turismo, Licenciada Elizabeth Ceballos Dónis asesora Ejercicio Profesional Supervisado; Ingeniero Byron Bolaños coordinador Ejercicio Profesional Supervisado; Maestro Balter Armando Aguilar Pichillá coordinador exámenes de graduación del Centro Universitario de Santa Rosa de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

Físicos: Oficina de la Asociación Nacional del Café -Anacafé-, Región IV, finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa y Oficinas del Centro Universitario de Santa Rosa, Cuilapa.

Materiales: Hojas de papel de 80 gramos, lápiz, lapiceros, impresiones, cuaderno.

Técnicos: Normativo de Ejercicio Profesional Supervisado.

Tecnológicos: Computadora, impresora, scanner, cámara fotográfica, navegador de posicionamiento global.

Financieros: El plan general del Ejercicio Profesional Supervisado tendrá un costo de Q. 489.50 invertidos en gastos de papelería y útiles de oficina y transporte. El monto total de los gastos fue gestionado por los estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado Pedro Joaquín Díaz Sian de Licenciatura en Administración de Empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta de licenciatura en Turismo, de manera equitativa. El presupuesto se estructura de la siguiente manera:

DESCRIPCIÓN	Cantidad	Valor Unitario	Subtotales
Papel bond hojas	100	Q. 00.10	Q. 10.00
Cartucho de tinta negro	1	Q. 185.00	Q. 185.00
Cartucho de tinta color	1	Q. 225.00	Q. 225.00
Lapiceros	3	Q. 1.50	Q. 4.50
Transporte/diarios	5	Q. 10.00	Q. 50.00
Cuadernos de notas	1	Q. 15.00	Q. 15.00
Total			Q. 489.50

Tabla 1: Descripción de presupuesto plan de Ejercicio profesional supervisado.

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

1.2.6 Metodología de trabajo

La metodología a utilizar es una investigación-acción basada en objetivos donde se utilizarán diferentes técnicas de trabajo (entrevista, cuestionarios, lluvia de ideas, investigación de campo, observación y matriz de fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas) para posteriormente desarrollar un proyecto factible acorde a las necesidades de la institución.

1.2.7 Evaluación

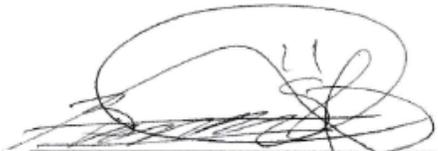
La evaluación del Ejercicio Profesional Supervisado se realizará tomando en cuenta los siguientes indicadores: Etapa de diagnóstico, etapa de intervención profesional, etapa de formulación, evaluación y ejecución del proyecto, propuesta individual y etapa de presentación del informe final.



Pedro Joaquín Díaz Sian
Estudiante del Ejercicio Profesional
Supervisado, Administración de Empresas



Licenciada Elizabeth Ceballos Dónis
Asesora-supervisora del Ejercicio
Profesional Supervisado, Turismo



Ingeniero Byron José Hernández Bolaños
Encargado unidad de Ejercicio Profesional
Supervisado, Centro Universitario de
Santa Rosa



Ingeniero Axel Gabriel Arana Avendaño
Coordinador Región IV
Asociación Nacional del Café

ANACAFE - REGIÓN IV
Finca Las Flores
Barberena Santa Rosa
Santa Rosa
Jalapa - Jutiapa



Maestro Balter Armando Aguilar Pichillá
Coordinador general de exámenes de graduación
Centro Universitario de Santa Rosa



Capítulo II

2.1. Plan de diagnóstico

Introducción

Como parte del proceso del Ejercicio Profesional Supervisado, en la carrera de Licenciatura en Administración de Empresas, para el desarrollo de cualquier tipo de proyecto, es necesario la realización de un diagnóstico, de la unidad de práctica, en el cual se pueda detallar todos los aspectos positivos, negativos, problemas y sus posibles soluciones.

El diagnóstico realizado, permitió establecer la capacidad de la finca las Flores, con relación a su potencial Turístico, para realizar este proceso se utilizaron herramientas para identificar los puntos que puedan ser explotados, como: infraestructura, fauna y flora, historia y talento humano que contribuya con la actividad turística dentro de la finca.

Con la elaboración del diagnóstico institucional se identificó los principales problemas y sus posibles soluciones. Esta etapa duró cuatro semanas, del 07 de noviembre al 16 de diciembre de 2016.

2.1.1. Datos de la institución

- **Nombre:** Asociación Nacional del Café -Anacafé- Región IV; Finca Las Flores
- **Director/jefe:** Ingeniero Axel Gabriel Arana Avendaño
- **Dirección:** Oficina Regional IV, finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa
- **Municipio:** Barberena
- **Departamento:** Santa Rosa
- **Tipo de institución:** Privada de servicio público, autónoma.
- **Número telefónico:** 22438305 y 23111905
- **Horario de labores:** de 07:00 a 13:00 horas y de 14:00 a 17:00 horas de lunes a viernes y sábados de 07:00 a 13:00 horas.

2.1.2. Datos del Estudiante

- **Nombre:** Pedro Joaquín Díaz Sian
- **Registro académico:** 200412295
- **Código único de identificación:** 1912285160601
- **Carrera:** Licenciatura en Administración de Empresas
- **Número de Teléfono:** 59666990
- **Correo Electrónico:** joaquindiaz_84@hotmail.com
- **Dirección:** Barrio El Llanito, Cuilapa, Santa Rosa
- **Actividad:** Ejercicio Profesional Supervisado
- **Horario:** de 13:00 a 17:00 horas de lunes a viernes y 07:00 a 13:00 horas sábados.
- **Periodo de ejecución:** del 07 de noviembre al 16 de diciembre de 2016.

2.1.3. Objetivos

2.1.3.1. Objetivo general:

Elaborar el Diagnóstico institucional de la Asociación Nacional del Café -Anacafé-, Región IV, finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa, haciendo uso del método de diagnóstico integral.

2.1.3.2. Objetivos específicos

- Determinar la situación actual de la institución.
- Describir las principales actividades que realiza la asociación.
- Identificar áreas prioritarias para el desarrollo de actividades turísticas dentro de la finca.
- Elaborar un inventario de recursos turísticos.
- Especificar infraestructura interna existente que posee la finca Las Flores.
- Identificar y establecer la oportunidad factible para la realización del proyecto turístico dentro de la finca Las Flores.

2.1.4. Actividades a realizar

Propuestas para el desarrollo agro y ecoturístico:

- Elaboración del Plan de diagnóstico.
- Observación directa.
- Recorrido de las instalaciones.
- Elaboración de instrumentos.
- Aplicación de instrumentos.
- Recopilación de datos.
- Análisis de la información.
- Consolidado de la información.
- Identificación de oportunidades.
- Definición de la alternativa de solución más viable y factible.
- Estructuración del informe.

2.1.5. Recursos

2.1.5.1 Talento humano

- Estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado Erwin Rolando Rodas Peralta de la carrera de Licenciatura en Turismo y Pedro Joaquín Díaz Sian de la carrera de Administración de Empresas.
- Personal docente y administrativo del Centro Universitario de Santa Rosa
- Personal administrativo y técnico de Asociación Nacional del Café –Anacafé- Región IV, finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa.

2.1.5.2 Recursos Materiales

- Hojas de papel bond.
- Lápiz y lapiceros.
- Impresiones.
- Libreta de Campo.
- Agenda.
- Libro de actas.

2.1.5.3 Tecnológicos

- Computadora.
- Cámaras de video.
- Teléfono celular.
- Cámara fotográfica.

2.1.5.4 Técnicos

- Cuestionario de entrevista.
- Fichas de campo.
- Visitas de campo.
- Investigación documental.

2.1.5.5 Financieros

El diagnóstico institucional se realizó a un costo de Q. 689.50 invertidos en gasto de papelería y útiles de oficina y transporte, El monto total de los gastos fue aportado por los estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado Pedro Joaquín Díaz Sian de Licenciatura en Administración de Empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta de licenciatura en Turismo. El presupuesto se estructura de la siguiente manera:

Descripción	Cantidad	Valor unitario	Subtotales
Papel bond hojas	200	Q. 00.10	Q. 20.00
Cartucho de tinta negro	1	Q. 185.00	Q. 185.00
Cartucho de tinta color	1	Q. 225.00	Q. 225.00
Lapiceros	3	Q. 1.50	Q. 4.50
Transporte/diarios	24	Q. 10.00	Q. 240.00
Cuadernos de notas	1	Q. 15.00	Q. 15.00
Total			Q. 689.50

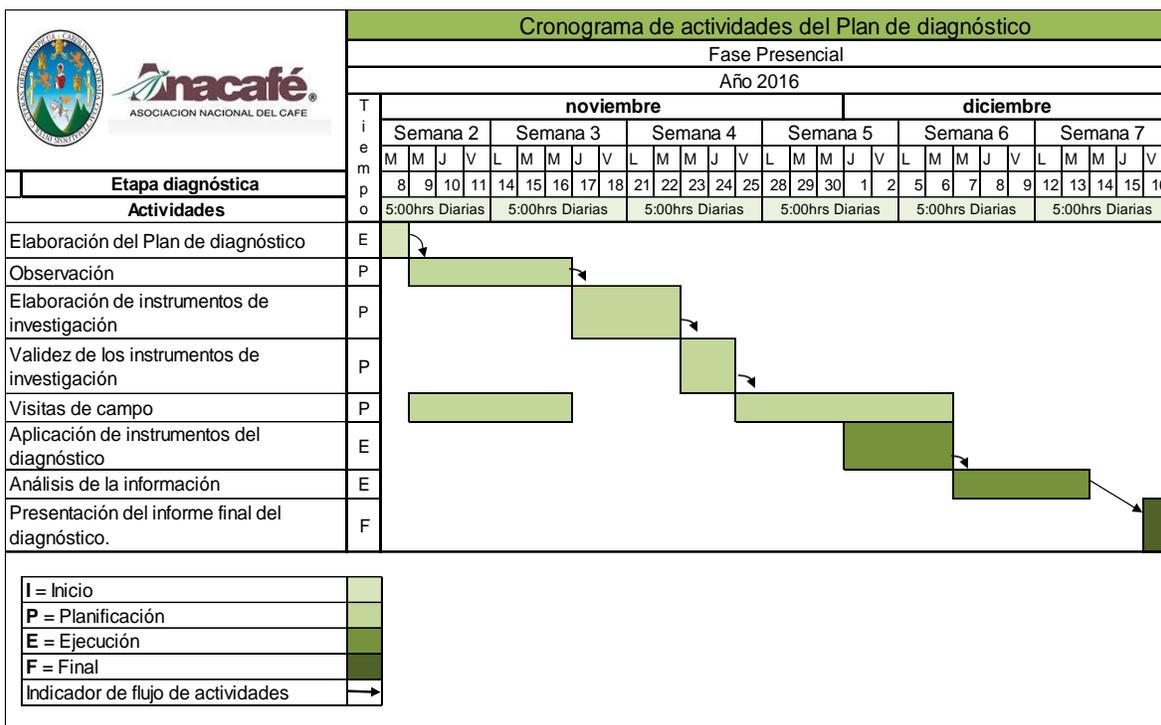
Tabla 2: Descripción de presupuesto plan de diagnóstico.

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

2.1.5.6 Físicos

Oficinas regionales finca Las Flores, Asociación Nacional del Café -Anacafé-Región IV, Barberena, Santa Rosa.

2.1.6. Cronograma de actividades



Cuadro 2: Cronograma de actividades del plan de diagnóstico.

Fuente: Estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

2.1.7. Evaluación

La evaluación de la etapa diagnóstica se realizó tomando en cuenta factores como: problemas, causas y soluciones de la institución, y el objeto fue la detección, priorización y definición de un problema, con su respectiva solución.



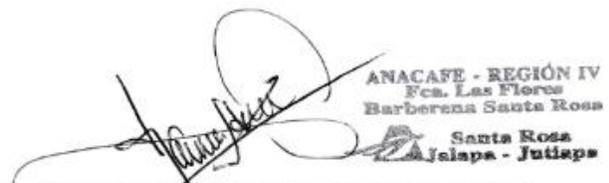
Pedro Joaquín Díaz Sian
Estudiante del Ejercicio Profesional
Supervisado, Administración de Empresas



Licenciada Elizabeth Ceballos Dónis
Asesora-supervisora del Ejercicio
Profesional Supervisado, Turismo



Ingeniero Byron José Hernández Bolaños
Encargado unidad de Ejercicio Profesional
Supervisado, Centro Universitario de
Santa Rosa



Ingeniero Axel Gabriel Arana Avendaño
Coordinador Región IV
Asociación Nacional del Café

ANACAFE - REGIÓN IV
Fca. Las Flores
Barberena Santa Rosa
Santa Rosa
Jalapa - Jutiapa



Maestro Balter Armando Aguilar Pichilla
Coordinador general de exámenes de graduación
Centro Universitario de Santa Rosa



2.2. Diagnóstico institucional

Datos generales de la institución

La Asociación Nacional del Café -Anacafé-, coopera con el Estado en la protección de la economía nacional en lo relativo a la producción y comercialización del café y defender los intereses gremiales de los productores del grano. También opera servicios técnicos de investigación, experimentación, demostración, asistencia y divulgación de las diversas ramas de la industria cafetera.

El diagnóstico recopiló información general sobre Anacafé, y específica de la finca las Flores, con el objetivo de estudiar la oportunidad de implementar la oferta agroturística.

2.2.1. Nombre de la institución

Asociación Nacional del Café -Anacafé-, Oficina Regional IV, finca Las Flores Barberena, Santa Rosa.

2.2.2. Tipo de institución

Es una institución privada de servicio público, autónoma con patrimonio propio y fondos privativos.

El Decreto 19-69, Ley del Café, Artículo 4, indica, "Asociación Nacional del Café - Anacafé-es una entidad de derecho público, no lucrativa, constituida por los caficultores de la República; con personalidad jurídica, patrimonio propio, fondos privativos y plena capacidad para adquirir y disponer de sus bienes y contraer obligaciones, de conformidad con su objeto y fines.

2.2.3. Ubicación geográfica

Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa.

2.2.4. Visión

Anacafé, organización de vanguardia, líder de los caficultores del país, presta servicios a sus asociados y proyecta el café de Guatemala al mundo.

2.2.5. Misión

Anacafé como institución gremial representante de los caficultores nacionales, vela por los intereses del sector; es responsable de prestar los servicios efectivos para lograr una caficultura sostenible, competitiva y de calidad.

2.2.6. Objetivos

Desarrollar la caficultura fortaleciendo la unidad gremial para estar en un mercado competitivo sustentable¹.

2.2.7. Políticas

Políticas de financiamiento

Consolidar acciones de financiamiento para la actividad cafetalera de la región IV, que potencialice un flujo de recursos financieros de forma ágil y en cantidades suficientes acorde con las necesidades de trabajo del sector y del desarrollo de una gestión rentable y competitiva.

Políticas de diversificación de ingresos

Consolidar procesos de generación de ingresos con alternativas distintas o combinadas con café en aquellas áreas que, en función de las características de clima y suelo, resulten marginales para la producción competitiva de café.

Políticas de mercadeo

Adicionar valor a la producción cafetalera mediante el posicionamiento de mercados de cafés de especialidad y la colocación oportuna del producto en mercados demandantes, de acuerdo con los requerimientos de los consumidores.

¹ <https://www.anacafe.org/conozcanos/mision-vision/>

Políticas de inteligencia de mercados

Análisis permanente del clima de negocios, tendencias de mercado y producción para toma de decisiones y diseño de estrategia buscando el desarrollo competitivo y sostenible de la caficultura.

Políticas de desarrollo sostenible

Lograr los más altos niveles de eficiencia de la cadena agroindustrial y de consumo del café para garantizar la sostenibilidad de la actividad cafetalera en Santa Rosa, Jutiapa y Jalapa, con proyección social.

Políticas de fortalecimiento institucional

Fortalecer y ampliar la institucionalidad público-privada del sector, bajo principios de complementariedad y cooperación mutua, propiciando procesos de desconcentración y descentralización. Ello, fundamentado sobre objetivos establecidos participativamente, con actores relevantes y representativos del sector².

² Asociación Nacional del Café -Anacafé-, Oficina Regional IV, finca Las Flores Barberena, Santa Rosa.

2.2.8. Estructura Organizacional

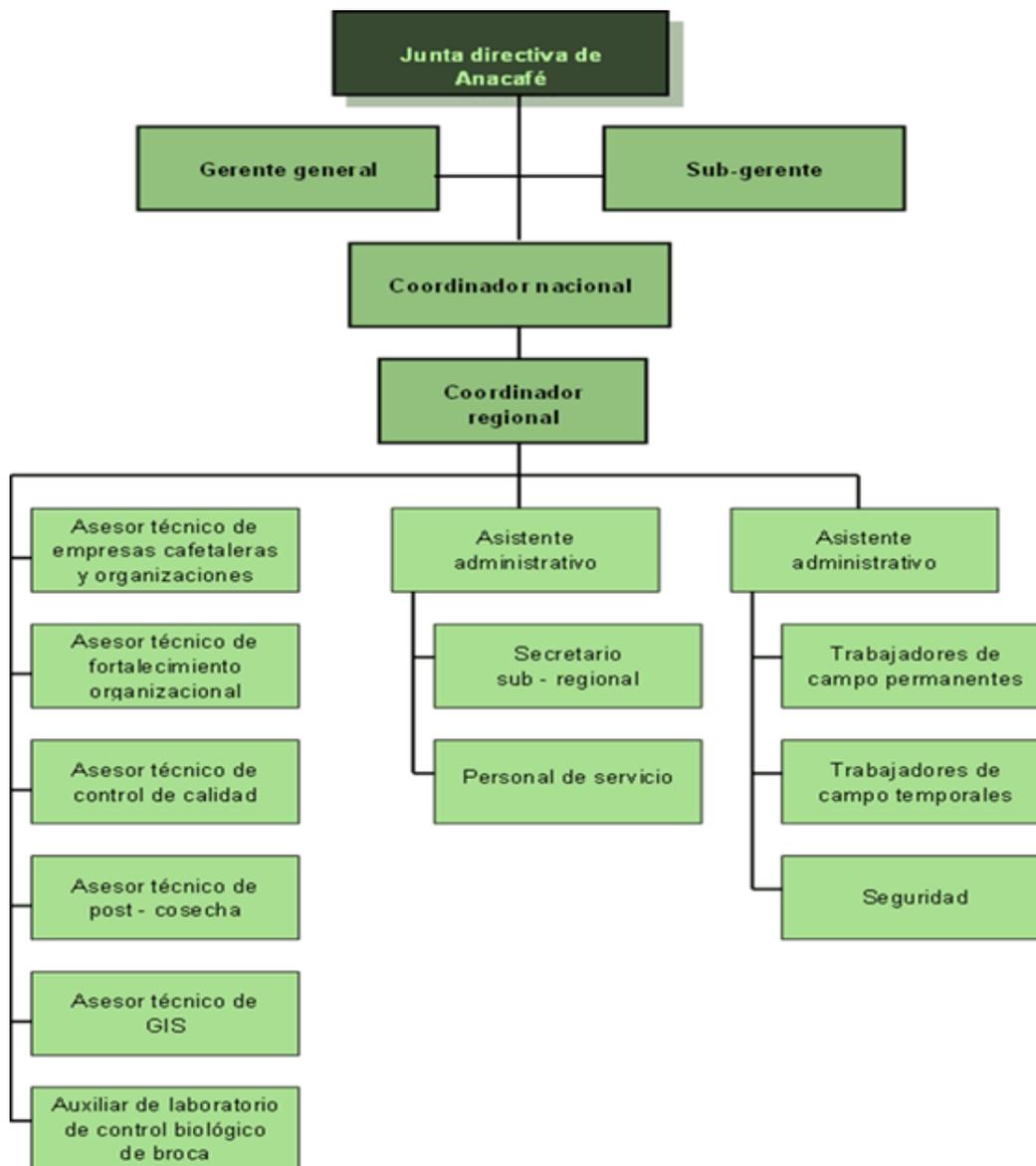


Figura 1: Estructura organizacional.

Fuente: Asociación Nacional del Café -Anacafé-, Oficina Regional IV, finca Las Flores Barberena, Santa Rosa.

2.2.9. Talento Humano

Cuenta con:

- Coordinador regional.
- Asesor técnico de empresas cafetaleras y organizacionales.
- Asesor técnico de fortalecimiento organizacional.
- Asesor técnico de post – cosecha.
- Asesor técnico de GIS.
- Asesor técnico de control de calidad.
- Asistente administrativo.
- Secretario sub – general.
- Encargado de mantenimiento.
- Planillero.
- Trabajadores de campo permanentes.
- Trabajadores de campo temporales.
- Seguridad.

2.2.10. Recursos

Humano: Cuenta con personal altamente calificado para efectuar todo tipo de actividad que se desarrolle en la institución.

Materiales: Insumos de oficinas, limpieza, higiene personal, otros.

Tecnológicos: Computadoras, impresoras, fotocopidora, cañoneras, cámaras, televisores, equipo de sonido, internet, sistema de posicionamiento global, estación meteorológica, etc.

Financieros: La sede de Anacafé cuenta con un presupuesto específico que depende de la aprobación de la gerencia y junta directiva, y a la hora de ejecutarlo, existe autonomía para la realización de los gastos.

Físicos: Actualmente la finca Las Flores cuenta con 17 hectáreas de terreno con producción de café, oficinas administrativas, salón de eventos, salón de conferencias, cancha deportiva, beneficio húmedo, beneficio seco, casas de servicios y área demostrativa de cultivo de café.

2.2.11. Procedimientos técnicos utilizadas para efectuar el diagnóstico

Para la evaluación diagnóstica de la finca Las Flores se realizó un **diagnóstico integral** en el cual se elaboraron instrumentos de investigación tales como:

- **Fichas de observación:** se diseñaron modelos específicos para poder realizar una investigación de campo y determinar el potencial turístico.
- **Entrevistas:** al administrador y técnicos de campo, con la finalidad de conocer los puntos de vista con relación al turismo.
- **Estudios:** se aplicaron cuestionarios para determinar la gestión administrativa sobre el:
 - Estudio de dirección.
 - Estudio de la organización.
 - Estudio del control.
 - Estudio del personal.
- **Investigación de campo:** Se realizó a través de la observación directa e indirecta, fichas técnicas y libreta de campo, análisis de fortaleza, oportunidades, debilidades y amenazas, y el inventario de recursos turísticos.

2.2.12. Lista de análisis de problemas

- Se realizó un estudios administrativos y turísticos.
- Se aplicaron cuestionarios, entrevistas y se realizó un análisis e interpretación de la información obtenida de la institución, así como también se hará énfasis en la información proporcionada por el coordinador regional con relación al turismo.
- En los estudios del entorno, se consideró: base legal, los objetivos de la planeación, de la dirección, de desarrollo organizacional, de los recursos físicos, de la información y recursos financieros.

- Los estudios del potencial turístico se realizarán con instrumentos especiales que garanticen la factibilidad de un proyecto turístico.

2.2.13. Priorización de problemas

La sede Regional IV de la Asociación Nacional del Café -Anacafé-, finca Las Flores, centro experimental, demostrativo y de capacitación para productores de café, cuenta con disponibilidad de espacio físico que facilitan la implementación de un proyecto agroturístico; siempre y cuando sea factible institucional y financieramente. Dependiendo de cómo se estructure y cumpla con los objetivos institucionales, contará con el apoyo del Coordinador Regional, quien está dispuesto a recibir turistas nacionales e internacionales en la finca bajo ciertas normas y procedimientos institucionales.

2.2.14. Análisis de factibilidad

Diagnóstico general integral

La Asociación Nacional del Café -Anacafé-, coopera con el Estado en la protección de la economía nacional en lo relativo a la producción y comercialización del café y defender los intereses gremiales de los productores del grano.

Para tales fines, -Anacafé- opera servicios técnicos de investigación, experimentación, demostración, asistencia y divulgación de las diversas ramas de la industria cafetera. Para ello, el diagnóstico recopiló información específica de la finca, con el objetivo de estudiar la oportunidad de implementar la oferta agroturística.

Hallazgos generales

De los objetivos: El personal de la institución tiene conocimiento de los objetivos. Lo cual es importante para desarrollar la caficultura y fortalecer la unidad gremial, para que los productores permanezcan en un mercado competitivo sustentable.

De la dirección: Las funciones de dirección se realizan con base la Ley del Café. El coordinador regional de Anacafé tiene claro los objetivos, metas, políticas, ejecuciones presupuestarias y financieras, los cuales son transmitidos a través de reuniones a los mandos medios y operativos para optimizar el funcionamiento de los procesos.

Actualmente existe un equilibrio entre la responsabilidad y la autoridad. Esta última definida desde la dirección hasta el último de los niveles jerárquicos. El Coordinador Regional está dispuesto a apoyar la implementación de un proyecto turístico en La finca Las Flores, siempre y cuando se cumplan los objetivos institucionales.

De personal: En el Departamento de recursos humanos de -Anacafé- Región IV, existen procedimientos establecidos para el reclutamiento y selección de personal, entre los cuales se pueden mencionar: solicitudes, experiencia laboral, exámenes médicos, pruebas psicométricas, evaluaciones periódicas por el jefe inmediato superior, etc. Las fuentes de reclutamiento que se utilizan normalmente en la institución son: personales, universidades y Price Waterhouse.

Posterior a la contratación, se procede a la presentación, inducción y capacitación, de los operarios dentro y fuera de la empresa, de acuerdo con el trabajo que van a realizar, la entidad posee un expediente, por cada colaborador, que contiene: fechas de ingreso, categoría, salario, período de contratación, ausencias, permisos económicos, entre otros.

La institución está dispuesta a contratar y capacitar personal para atención de turistas, siempre y cuando exista viabilidad y sostenibilidad en algún proyecto que se les proponga

De control: La Junta Directiva, gerencia general, técnica, de servicios y financiera, de acuerdo con las necesidades del sector caficultor, definen controles, actualizados por los jefes inmediatos superiores, para el seguimiento de planes,

programas y proyectos. Entre las actividades de control se pueden mencionar: cantidad, costo, tiempo, calidad y evaluaciones de desempeño por departamento y a nivel de gerencia; las cuales son realizadas por las gerencias, mandos medios y un consultor externo.

De la organización: La institución dispone de una organización formal, la cual fue establecida a través de un plan estratégico. los funcionarios de la sede avalan la estructura organizacional. existe una sensibilización de parte del Departamento de recursos humanos para implementar una reestructuración organizacional. La entidad carece de un reglamento interno y manual de organización, que sirva de guía para el desarrollo de las funciones de todos los puestos de trabajo.

De los recursos financieros: La sede de -Anacafé- cuenta con un presupuesto específico que depende de la aprobación de la gerencia y junta directiva, y a la hora de ejecutarlo, existe autonomía para la realización de los gastos. La función contable de la sede es desarrollada por el personal interno de la empresa, se cuenta con un catálogo de cuentas y subcuentas del sistema contable, a través de libros contables, entre los cuales se utilizan balance general, estado de resultados, y posición de caja; la información es real y aceptable.

La institución cuenta con procedimientos establecidos y normas adoptadas para el manejo de transacciones como: compras, ventas, entradas, salidas de caja, pagos, entre otros., Se cuenta con un sistema presupuestal, manuales de contabilidad general y costos, los informes de contabilidad y de presupuesto deben presentarse al departamento financiero en la sede central los días 18 y 25 de cada mes.

Es necesario recordar que el objetivo de este inventario es determinar la factibilidad para desarrollo turístico en la finca Las Flores, para lo cual se registraron todos los recursos existentes en la finca que favorecen el desarrollo de las actividades de turismo.

Inventario de recursos para el turismo

Atractivo	Descripción	Condición	Oportunidades para recreación y turismo	Observaciones
Sistema de cultivos	Sistema de manejo integrado de recursos naturales, en la cual es posible observar y valorizar actividades de la producción cafetalera	Destaca la producción de café y la integración de elementos para el aprovechamiento de recursos	Área demostrativa Capacitaciones Talleres Seminarios Degustaciones	Elaboración de informes y plan de interpretación para visitantes
Árboles	Existe una diversidad de especies		Observación e identificación de árboles	Información y guías de árboles
Forma de vida del caficultor	El caficultor vive en un contacto directo con la naturaleza así como un profundo conocimiento con su entorno	Los trabajadores están interesados en compartir sus anécdotas con los visitantes	Contar anécdotas y compartir conocimiento y experiencias	Elaboración de informes y plan de interpretación para visitantes
Producción de abono orgánico (lombriz-compost)	Sistema de manejo y producción de abono orgánico	Destaca el aprovechamiento o sustentable de los desechos producidos en el beneficiado del café	Área demostrativa	Elaboración de informes y plan de interpretación para visitantes
Proceso sostenible del agua	Sistema de manejo para reducir la carga de contaminación del agua residuales de los beneficios de café	Destaca el aprovechamiento o sostenible del agua recirculada en el lavado y despulpado del café	Área demostrativa	

Río El Colador	Abastece de agua al beneficio	El río atraviesa la parte baja de la finca	Nadar Picnic Área de relajación	Necesita infraestructura mínima (sanitarios, vestidores, basureros)
Beneficiado de café	Instalación utilizada para el proceso de industrialización del café	Perfectas condiciones	Área demostrativa y capacitación para el proceso de industrialización del café	Limpieza y señalización del área

Área verde y campo de fútbol	Extensa área de 1mz con fines deportivos	Área con gramilla	Actividades deportivas recreativas y área de campin para visitantes	Señalización del área y mantenimiento de la grama
Semillero, propagador y almacigo de café	Sistema de manejo de reproducción y propagación del café	Destaca la propagación y reproducción del café	Área demostrativa y capacitación	Información y plan de interpretación de manejo
Aves		Es posible la observación de aves residentes y migrantes de diferentes especies a lo largo del año	Observación y conteo de aves Interpretación Fotografía	Miradores y torres de observación Guía de aves Binoculares

Tabla 3: Inventario de recursos para el turismo.

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

Infraestructura y equipo existente

La infraestructura y equipo existente, que puede ser utilizada con fines turísticos que permitan la permanencia en el lugar de los visitantes.

Infraestructura y equipo	Descripción	Condición	Oportunidades para recreación y turismo	Observaciones
Oficina	Construcción de block y terraza cuenta con: 5 módulos de oficina, laboratorio para catar café recepción, cocina, comedor, dormitorios, lavandería, salón de reuniones, baños y parqueo techado.	En perfecto funcionamiento	Para el registro y reservación de ingresos de turista	Puede ser utilizada como área administrativa
Parqueo	Adoquinado para 18 carros	En perfecto estado	Parqueo seguro para turistas	Falta señalización
Salón	Construcción de block y lámina, baño para damas y caballeros, bodega, Capacidad 400 personas	En perfecto estado	Para realizar capacitaciones, Congresos, Conferencias o Festividades	
Cocina	Construcción de block y lámina, lavatrastos y planchas de cocina	Deshabilitado	Podría utilizarse para preparación de alimentos de personas que deseen un servicio de restaurante.	Sería necesario habilitarla
Beneficio de café	Cuenta con maquinaria completa para el proceso de industrialización del café	En perfecto estado	Para demostración y capacitación de turistas	Señalar espacios dedicados a turistas

Senderos	Se cuenta con caminos que conduce a las distintas áreas	Calle principal de terracería, mide 4mts de ancho y caminos peatonales de 1.5mts	Conexión con áreas demostrativas, crosscontry	Necesita señalización
Agua de servicio publico	Funciona a tiempo completo		Para brindar servicio a visitantes	
8 casas	Construcción de block y lámina con medidas de 6x4	3 habilitadas y 5 deshabilitadas	Casa de habitación de trabajadores permanentes; no es probable para usos turístico	Pueden ser habilitadas y usadas para el turismo
Batería de baños	Construcción de block y lámina baños, lavamanos y regaderas	Deshabilitados	Pueden ser utilizados para turistas	Pueden ser habilitados
Energía eléctrica	Cuentan con línea propia	Habilitada	Es necesaria para la comunidad del turista	
Teléfono	Línea propia para atención a los caficultores	Señal permanente	Para reservaciones y llamadas de emergencia	
Pick up 4x4 2 motocicletas	Pick up Nissan modelo 1990 Motos honda modelos 1990 y 98	Para uso exclusivo de la finca		
Planta de tratamiento de aguas mieles	Estanques de cemento	Habilitada	Uso para demostración del uso sostenible del agua	

Tabla 4: Infraestructura y equipo existente.

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

Análisis de fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas

Es donde se determina objetivamente, cuál es la situación como institución y cómo es el ambiente externo dentro del que se encuentra funcionando. Los resultados obtenidos se utilizaron para la toma de decisiones y elaboración de una estrategia de acción.

Factores internos

- **Las fortalezas**

Son los elementos positivos que La Región IV de -Anacafé- posee y que constituyen recursos muy importantes para alcanzar los objetivos de la institución.

- **Las debilidades**

Se refieren, por el contrario, a aquellos elementos, recursos, habilidades y actitudes que la institución no tiene y que constituyen barreras para lograr, la buena marcha de esta.

Factores externos

- **Las oportunidades**

Son elementos externos que se podrían aprovechar para el logro de sus objetivos. El proceso para determinar esas oportunidades se puede realizar por medio del establecimiento de los principales hechos o eventos del ambiente.

- **Las amenazas**

Son elementos o factores externos que significan un riesgo para la institución.

Estudio analítico de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de la asociación Nacional del Café -Anacafé- Región IV.

Fortalezas	Oportunidades	Debilidades	Amenazas
La Finca posee seguridad jurídica.	Los recursos naturales de la finca pueden ser aprovechados para actividades turísticas.	Falta de infraestructura para el desarrollo de las actividades turísticas.	No es una zona turística
Profesionales en los campos de agronomía, manejo de recursos naturales y caficultura.	Posen experiencia en el campo de la caficultura. Pueden capacitarse en turismo	Falta de personal capacitado para el turismo.	Desconocimiento de la existencia y ubicación de la finca
La finca tiene condiciones para la explotación agro y ecoturístico	El interés de la gerencia por proyectos que promueven el turismo en una forma sostenible, sustentable y responsable dentro de la finca.	Falta de recursos económicos para invertir en proyecto turístico en la finca.	En la región existen tres empresas que ofertan servicios relacionados con la vida del campo, sin embargo, éstas no son en sí fincas productivas.
La accesibilidad y ubicación de la finca se encuentra en el municipio de Barberena, Santa Rosa, se puede llegar en corto tiempo y por la carretera interamericana CA-2 a 54km de la ciudad capital. La finca será cruzada por la autopista	La mayoría de los turistas nacionales e internacionales accedan por la autopista Guatemala-El salvador sobre la Finca. El proyecto del gobierno central para asfaltar el tramo carretero de la autopista Guatemala-El salvador.	Actualmente se encuentra aislada del casco urbano de Barberena con accesos de terracería.	La inseguridad y la violencia, que desalienta a hacer turismo
Se ha trabajado durante 30 años para tener una finca Experimental y Demostrativo en el cultivo de café donde se busca mejorar y optimizar la producción y el uso de los recursos naturales.	Convertirse en la primera finca de agroturismo del sector	Desconocimiento del negocio del turismo y de cómo funciona	Falta de educación ambiental de los turistas. Contaminación y alteración del medio ambiente dentro de la finca
Dispone de una organización formal establecida a través de un plan estratégico.	Disponibilidad para contratar personal que atienda a los turistas.	Carece de un manual de normas y procedimientos	trabajo de construcción de la autopista que atravesará la finca.

Tabla 5: Estudio analítico de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

2.2.15. Problemas seleccionados y propuesta de solución

La Oficina Regional IV de la Asociación Nacional del Café -Anacafé- ha permitido que se realice el diagnóstico de la institución y su entorno, para identificar y explorar el potencial turístico con que cuenta. El diagnóstico de fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas permitió evaluar los aspectos internos como los externos de la finca Las Flores.

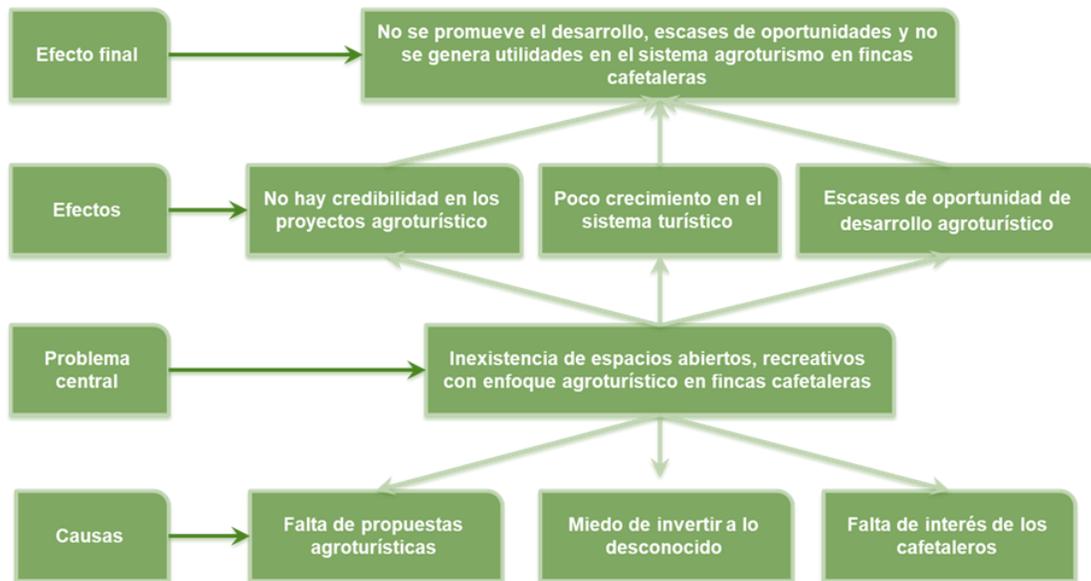


Figura 2: Árbol de problemas

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

Como resultado del análisis de la información y del diagnóstico se realizó la sugerencia institucional, para dar solución factible al diseño de infraestructura y servicio, para la implementación del proyecto agroturístico en la finca Las Flores.

La propuesta a realizar por parte del estudiante de la carrera de Administración de Empresas es: **“Estudio financiero para diseño de infraestructura y servicio del proyecto agroturístico”** en finca Las Flores, Asociación Nacional del Café – Anacafé- Región IV, Barberena, Santa Rosa.

Capítulo III

3.1. Plan de Etapa de Intervención Profesional

3.1.1. Datos de la Institución

- **Nombre:** Asociación Nacional del Café -Anacafé- Región IV
- **Director/jefe:** Ingeniero Axel Gabriel Arana Avendaño
- **Dirección:** Oficina Regional IV, finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa
- **Municipio:** Barberena
- **Departamento:** Santa Rosa
- **Tipo de institución:** Privada de servicio público, autónoma.
- **Número telefónico:** 22438305 y 23111905
- **Horario de labores:** de 07:00 a 13:00 horas y de 14:00 a 17:00 horas de lunes a viernes y sábados de 07:00 a 13:00 horas.
- **Ejecutor de la Intervención Profesional:** Centro Universitario de Santa Rosa, Asociación Nacional del Café -Anacafé-.
- **Estudiante:** Pedro Joaquín Díaz Sian
- **Registro académico:** 200412295
- **Código único de identificación:** 1912285160601
- **Teléfono:** 59666990
- **Carrera:** Licenciatura en Administración de Empresas.
- **Actividad:** Intervención profesional.

3.1.2. Introducción

El Ejercicio Profesional Supervisado es una práctica que se realiza para aplicar los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de la carrera de Administración de Empresas, para lo cual es necesaria la intervención profesional, ésta involucra al estudiante en el medio laboral profesional y contribuye con las actividades regulares y extraordinarias que se desarrollan en la institución.

en la oficina de la Asociación Nacional del Café -Anacafé- se imparten distintas capacitaciones, talleres, conferencias, entre otras. para contribuir con el desarrollo de estas actividades y como un apoyo del estudiante hacía la institución.

3.1.3. Objetivos

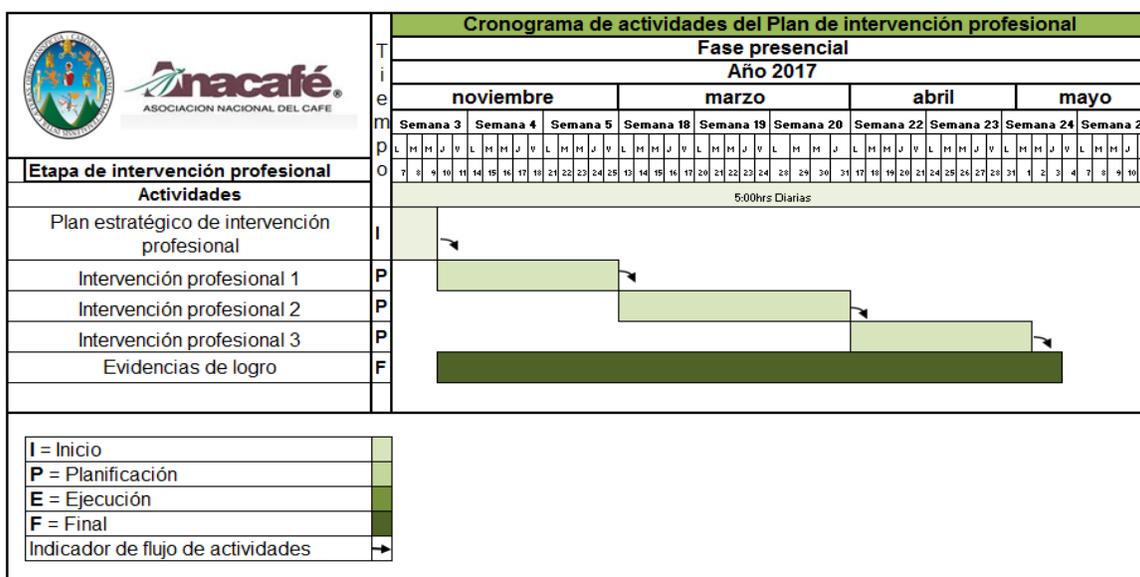
3.1.3.1. Objetivo General

Contribuir en el desarrollo de las actividades de capacitación de la institución, en el área financiera, como parte del aporte profesional de la práctica supervisada.

3.1.3.2. Objetivos Específicos

- Brindar apoyo profesional en las distintas actividades que la institución requiera.
- Contribuir con el desarrollo de actividades planificadas por la institución.
- Participar en el desarrollo de actividades de la institución.
- Desarrollar actividades que beneficien a la institución.

3.1.4. Cronograma de Actividades



Cuadro 3: Cronograma de actividades del plan de intervención profesional

Fuente: Estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas.

3.1.5. Recursos

3.1.5.1 Talento humano

Estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado Pedro Joaquín Díaz Sian de la carrera de Administración de Empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta de la carrera de Licenciatura en Turismo.

3.1.5.2 Materiales

Hojas de papel de 80 gramos, lápiz, lapiceros, impresiones, cuaderno, etc.

3.1.5.3 Financieros

El monto de inversión de las diferentes intervenciones profesionales será gestionado por los estudiantes del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

3.1.5.4 Físicos

Las instalaciones de la Asociación Nacional del Café -Anacafé-, Región IV, finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa y áreas externas que demanden la participación.

3.1.6. Evaluación

Para la evaluación de la intervención profesional, se realizará tomando en cuenta las evidencias de cada plan de actividades.



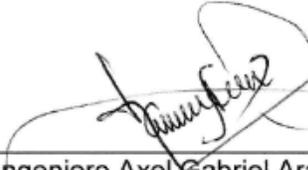
Pedro Joaquín Díaz Sian
Estudiante del Ejercicio Profesional
Supervisado, Administración de Empresas



Licenciada Elizabeth Ceballos Dónis
Asesora-supervisora del Ejercicio
Profesional Supervisado, Turismo



Ingeniero Byron José Hernández Bolaños
Encargado unidad de Ejercicio Profesional
Supervisado, Centro Universitario de
Santa Rosa



Ingeniero Axel Gabriel Arana Avendaño
Coordinador Región IV
Asociación Nacional del Café

ANACAFE - REGIÓN IV
Fca. Las Flores
Barberena Santa Rosa
Santa Rosa
Atlix - Jutiapa



Maestro Balter Armando Aguilar Richillá
Coordinador general de exámenes de graduación
Centro Universitario de Santa Rosa



3.2. Planes específicos de actividades desarrolladas

3.2.1. Plan de actividad No. 1

3.2.1.1. Nombre de la actividad

Capacitación sobre Cálculo de la rentabilidad económica de proyectos productivos.

- **Dirigida a:** técnicos de Anacafé.
- **Lugar de realización:** Salón de convenciones, Asociación Nacional del Café Anacafé Región IV, finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa.
- **Periodo:** Del 07 al 21 de noviembre del 2016

3.2.1.2. Datos de la Institución:

- **Nombre:** Centro Universitario de Santa Rosa
- **Director/jefe:** Maestro Balter Armando Aguilar Pichillá
- **Dirección:** 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 sábados de 07:00 a 17:00 horas.
- **Ejecutor de la Intervención Profesional:** Catedráticos de la carrera de Administración de Empresas, del Centro Universitario de Santa Rosa.
- **Estudiante:** Pedro Joaquín Díaz Sian
- **Registro académico:** 200412295
- **Código único de identificación:** 1912285160601
- **Teléfono:** 59666990
- **Carrera:** Licenciatura en Administración de Empresas.
- **Actividad:** Intervención Profesional.

3.2.1.3. Introducción

En todo proyecto es importante analizar la parte financiera. Para lo que se debe sistematizar la información monetaria y la viabilidad financiera, para establecer si las condiciones son las deseadas para que el proyecto sea rentable., el estudio financiero, a través de los índices de la tasa interna de retorno y valor actual neto, garantiza en un alto porcentaje una toma de decisiones factible.

Por tal motivo es importante implementar una capacitación para los técnicos de Anacafé con el objeto de brindarles conocimientos financieros para proyectos productivos.

3.2.1.4. Objetivos

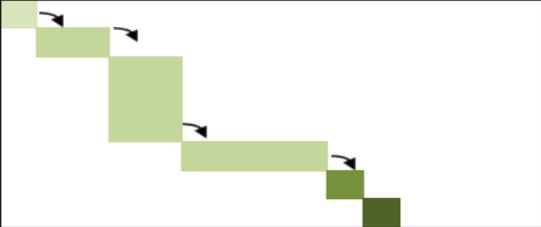
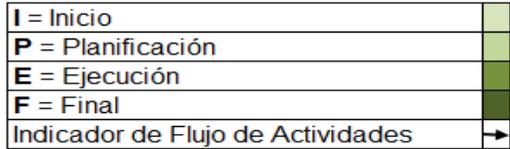
3.2.1.4.1. Objetivo General

Impartir conferencia, a través de la Universidad de San Carlos de Guatemala de Guatemala, a los técnicos de la región de la Región IV, acerca de los beneficios que conlleva aplicar los conocimientos financieros para proyectos productivos.

3.2.1.4.2. Objetivos Específicos

- Informar acerca de procedimientos para el cálculo del punto de equilibrio.
- Explicar métodos para deducir la tasa interna de retorno y el valor actual neto de un proyecto.
- Promover los beneficios que conlleva aplicar procedimientos de administración financiera en proyectos productivos.

3.2.1.5. Cronograma de actividades

		Cronograma de intervención profesional														
		Fase presencial														
Etapa de intervención profesional		Año 2016														
Actividades		noviembre														
		Semana 3					Semana 4					Semana 5				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
		7	8	9	10	11	14	15	16	17	18	21	22	23	24	25
Elaboración del plan		5.00hrs Diarias														
I	Autorización del coordinador de Anacafé															
P	Gestión de la conferencia con el Coordinador de la Carrera de Administración de Empresas															
P	Elaboración y envío de invitaciones															
E	Conferencia															
F	Evidencia de logro															
	I = Inicio															
	P = Planificación															
	E = Ejecución															
	F = Final															
	Indicador de Flujo de Actividades	→														

Cuadro 4: Cronograma de primera intervención profesional.

Fuente: Estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

3.2.1.6. Recursos

3.2.1.6.1 Talento humano

- Participantes: Técnicos de la Región IV de Anacafé, estudiantes, y autoridades del Centro Universitario de Santa Rosa.
- Facilitador: Estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian, Licenciatura en Administración de Empresas.
- Expositores: Licenciado Carlos Humberto Ordóñez Choc, Catedrático del Centro Universitario de Santa Rosa.
- Ingeniera Delmi Saquimux Contreras.

3.2.1.6.2 Materiales

Mobiliario y equipo: Sillas, mesas, pizarrones, cañonera, marcadores, computadoras.

3.2.1.6.3 Financieros

La primera intervención profesional tendrá un costo de Q. 854.50 invertidos en gasto de papelería y almuerzos, El monto total de los gastos lo pago la Municipalidad de Santa Cruz Naranjo y fue gestionado por los estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado Pedro Joaquín Díaz Sian de Licenciatura en Administración de Empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta de Licenciatura en Turismo. El presupuesto se estructura de la siguiente manera:

Descripción	Cantidad	Valor unitario	Subtotales
Hojas de lino	20	Q. 1.25	Q. 25.00
Cartucho de tinta negro	1	Q. 185.00	Q. 185.00
Cartucho de tinta color	1	Q. 225.00	Q. 225.00
Lapiceros	3	Q. 1.50	Q. 4.50
Almuerzos	20	Q. 20.00	Q. 400.00
Cuadernos de notas	1	Q. 15.00	Q. 15.00
Total			Q. 854.50

Tabla 6: Descripción de presupuesto plan primera intervención profesional.

Fuente: Estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas y Estudiante Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

3.2.1.6.4 Físicos

Infraestructura: La Conferencia se impartirá en el salón de capacitaciones de Anacafé, Región IV, finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa.

3.2.1.7. Evidencias de logro



Personal de la Asociación Nacional de Café participando en la capacitación.



Los conferencistas explicando cómo desarrollar un estudio financiero en proyectos productivos.

Imágenes 1: Primera intervención profesional.

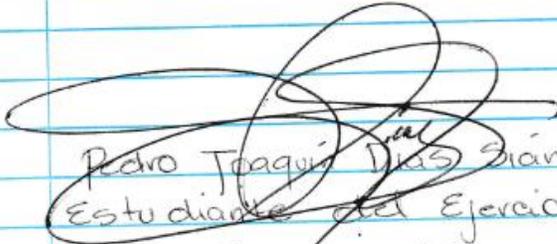
Fuente: Estudiante: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas.

Acta No. 02/2016.

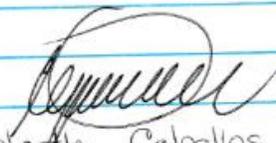
En el municipio de Barberena, del Departamento de Santa Rosa; a las nueve horas del día lunes 21 de noviembre de dos mil dieciséis. REUNIDOS: En la oficina Regional IV de Asociación Nacional del Café - ANACAFE -, ubicada en finca Las Flores, de este municipio. Las personas siguientes: Ingeniero Axel Gabriel Arana Avelandano, Coordinador Regional Maestro Balter Armando Aguilar Pichilla, Coordinador de exámenes de Graduación y Director del Centro Universitario de Santa Rosa, Ingeniero Byron José Hernández Bolanos, Encargado de Ejercicio Profesional Supervisado en el Centro Universitario de Santa Rosa; Licenciada Elizabeth Ceballos Pons, Aseora Supervisora del Ejercicio Profesional Supervisado. Turismo Centro Universitario de Santa Rosa y el estudiante Técnico en Gerencia y Gestión Empresarial Pedro Joaquín Díaz Sian; para dejar Constancia de lo tratado. PRIMERO: como sugerencia de los técnicos

de la Asociación Nacional del Café - ANACAFE - y luego de varios días de planificación, para realizar una Capacitación sobre Cálculo de la rentabilidad económica de proyectos productivos, el Ingeniero Agrónomo Axel Arana, autoriza la ejecución de la actividad. SEGUNDO: se acuerda el día, lugar y fecha para la realización de la Capacitación para los técnicos de la Asociación Nacional del Café - ANACAFE - sobre Capacitación y Cálculo de la rentabilidad económica de proyectos productivos cuando invitaciones para el día viernes 18 de noviembre a las 19:00 horas en el salón de usos múltiples de la Asociación Nacional del Café - ANACAFE -, finca Las Flores, Barberena Santa Rosa.

TERCERO: Después de realizada dicha capacitación y analizando el impacto positivo que se obtuvo con los participantes, se finaliza dicha reunión una hora y media después de su inicio, firmando para constancia quienes en ella intervinimos.



Pedro Joaquín Díaz Sian
Estudiante del Ejercicio Profesional
Supervisado



Licenciada Elizabeth Ceballos Dónis
Asesora - Supervisora

Imágenes 2: Acta primera intervención profesional.

Fuente: Estudiante: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas.

3.2.2. Plan de actividad No. 2

3.2.2.1. Nombre de la actividad

Taller sobre cómo realizar un diagnóstico turístico para encontrar el potencial ecoturístico en el municipio de Santa Cruz Naranjo.

- **Dirigida a:** caficultores y autoridades municipales de Santa Cruz Naranjo, Santa Rosa.
- **Lugar de realización:** Salón de convenciones, Asociación Nacional del Café -Anacafé- Región IV, finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa.
- **Periodo:** Del 13 al 31 de marzo del 2017

3.2.2.2. Datos de la Institución:

- **Nombre:** Centro Universitario de Santa Rosa
- **Director/jefe:** Maestro Balter Armando Aguilar Pichillá
- **Dirección:** 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 sábados de 07:00 a 17:00 horas.
- **Ejecutor de la Intervención Profesional:** Centro Universitario de Santa Rosa.
- **Estudiante:** Pedro Joaquín Díaz Sian
- **Registro académico:** 200412295
- **Código único de identificación:** 1912285160601
- **Teléfono:** 59666990
- **Carrera:** Licenciatura en Administración de Empresas.
- **Actividad:** Intervención Profesional.

3.2.2.3. Introducción

Para emprender, cualquier actividad turística, es necesario conocer su potencial, para poder explotarlo de una manera sostenible, donde se beneficien todas las personas que habitan en el área geográfica donde se pretende presentar el servicio,

por tal motivo es importante impulsar alternativas ecoturísticas que ayudan al desarrollo de un pueblo.

3.2.2.4. Objetivos

3.2.2.4.1. Objetivo general

Capacitar a los caficultores y autoridades del Municipio de Santa Cruz Naranjo, sobre las metodologías, para realizar de un diagnóstico de potencial ecoturístico en su municipio.

3.2.2.4.2. Objetivos específicos

- Orientar sobre cómo realizar un diagnóstico para encontrar el potencial ecoturístico del municipio.
- Conocer los recursos turísticos.
- Como realizar un inventario turístico.

3.2.2.5. Cronograma de actividades



Cuadro 5: Cronograma segunda intervención profesional.

Fuente: Estudiante: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

3.2.2.6. Recursos

3.2.2.6.1 Talento humano

- Participantes: Caficultores del municipio de Santa Cruz Naranjo, autoridades Municipales del municipio de Santa Cruz Naranjo y autoridades del Centro Universitario de Santa Rosa.
- Facilitadores: Estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado Erwin Rolando Rodas Peralta de la carrera de Licenciatura en Turismo y Pedro Joaquín Díaz Sian de la carrera de Administración de Empresas.
- Expositores: Licenciado Romeo Soto Ortiz, Consultor turístico, Agencia de Viajes Expedicionarios Guatemala, Ingeniera Stephany Rodríguez, Asociación de Reservas Naturales Privadas de Guatemala

3.2.2.6.2 Materiales

Mobiliario y equipo: Sillas, mesas, pizarrón, cañonera, marcadores, computadoras.

3.2.2.6.3 Financieros

La segunda intervención profesional tendrá un costo de Q. 854.50 invertidos en gasto de papelería y almuerzos, El monto total de los gastos lo pago la Municipalidad de Santa Cruz Naranjo y fue gestionado por los estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado Pedro Joaquín Díaz Sian de Licenciatura en Administración de Empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta de Licenciatura en Turismo. El presupuesto se estructura de la siguiente manera:

Descripción	Cantidad	Valor unitario	Subtotales
Hojas de lino	20	Q. 1.25	Q. 25.00
Cartucho de tinta negro	1	Q. 185.00	Q. 185.00
Cartucho de tinta color	1	Q. 225.00	Q. 225.00
Lapiceros	3	Q. 1.50	Q. 4.50
Almuerzos	20	Q. 20.00	Q. 400.00
Cuadernos de notas	1	Q. 15.00	Q. 15.00
Total			Q. 854.50

Tabla 7: Descripción de presupuesto plan segunda intervención profesional.

Fuente: Estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas y Estudiante Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

3.2.2.6.4 Físicos

Infraestructura: La Conferencia se impartirá en el salón de capacitaciones de Asociación Nacional del Café –Anacafé- Región IV, finca las Flores, Barberena, Santa Rosa.

3.2.2.7. Evidencias de logro



Participantes de la capacitación realizando actividades sobre cómo utilizar los instrumentos para realizar un diagnóstico turístico.



Tomando un pequeño refrigerio durante la capacitación de parte de la Municipalidad de Santa Cruz Naranjo.

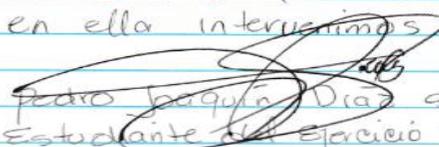
Imágenes 3: Segunda intervención profesional.

Fuente: Estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas y Estudiante Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

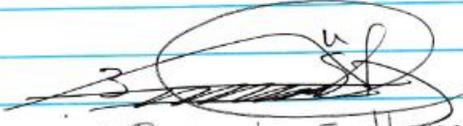
Acta No. 04 / 2017

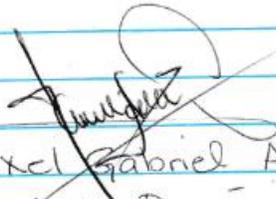
En el municipio de Barberena, Departamento de Santa Rosa; a las nueve horas del día miércoles 30 de marzo de dos mil diecisiete. REUNIDOS en la Oficina Regional IV de la Asociación Nacional del Café - ANACAFE-, las personas siguientes: Ingeniero Agrónomo Axel Gabriel Arana Avendaño, Coordinador Regional, Maestro

Balder Armando Aguilar Pichilla, Coordinador de exámenes de Graduación y Director del Centro Universitario de Santa Rosa, Ingeniero Byron José Hernández Bobiños, Encargado de Ejercicio Profesional Supervisado en el centro universitario de Santa Rosa; Licenciada Elizabeth Ceballos Donis Asesora Supervisora del Ejercicio Profesional Supervisado Turismo Centro Universitario de Santa Rosa y el estudiante Técnico en Gerencia y Gestión Empresarial Pedro Joaquín Díaz Sian; para dejar constancia de lo tratado. PRIMERO: Después de varios días de planificación para la realización de un taller sobre como realizar un diagnóstico turístico para encontrar el potencial ecoturístico en el municipio de Santa Cruz Naranjo, el Ingeniero Agrónomo Axel Arana, autoriza la ejecución de la actividad. SEGUNDO: Se acuerda el día, lugar y fecha para la realización del Taller sobre como realizar un diagnóstico turístico para encontrar el potencial ecoturístico en el municipio de Santa Cruz Naranjo, esta se realizará con la participación de los Caficultores y autoridades municipales de dicho municipio el día martes 29 de marzo a las 7:00 horas en el Salón de usos múltiples de la Asociación Nacional del Café - ANACAFE- finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa. TERCERO: Después de realizado dicho taller y analizado el impacto positivo que se obtuvo con los participantes, se finaliza dicha reunión una hora y media después de su inicio firmando para constancia quienes en ella intervinimos.

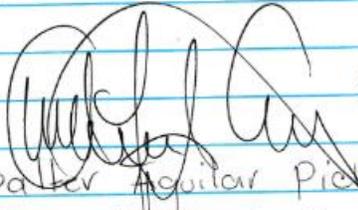

Pedro Joaquín Díaz Sian
Estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado


 Licenciada Elizabeth Ceballos Donis
 Asesora - Supervisora


 Ingeniero Byron José Hernández Bolaños
 Encargado Unidad de Ejercicio Profesional
 Supervisado


 Ingeniero Axel Gabriel Arana Avendaño
 Coordinador Región IV
 ANACAFE

ANACAFE - REGIÓN IV
 Fca. Las Flores
 Barberena Santa Rosa
 Santa Rosa
 Jalapa - Jutiapa


 Maestro Baltazar Aguilar Pichilla
 Coordinador General de Exámenes de
 Graduación



Imágenes 4: Acta segunda intervención profesional.

Fuente: Estudiante: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas.

3.2.3. Plan de actividad No. 3

3.2.3.1. Nombre de la actividad

Comisión Cooperativa Agrícola Integral Chicoj R.L. Cobán, Alta Verapaz; revisión de informe anual del proyecto agroturístico

- **Dirigida a:** Técnicos de Anacafé.
- **Lugar de realización:** Cooperativa Agrícola Integral Chicoj R.L. Cobán Alta Verapaz
- **Periodo:** Del 17 al 31 de abril del 2017

3.2.3.2. Datos de la Institución:

- **Nombre:** Centro Universitario de Santa Rosa
- **Director/jefe:** Maestro Balter Armando Aguilar Pichillá
- **Dirección:** 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 sábados de 07:00 a 17:00 horas.
- **Ejecutor de la Intervención Profesional:** Asociación Nacional del Café.
- **Estudiante:** Pedro Joaquín Díaz Sian
- **Registro académico:** 200412295
- **Código único de identificación:** 1912285160601
- **Teléfono:** 59666990
- **Carrera:** Licenciatura en Administración de Empresas.
- **Actividad:** Intervención profesional.

3.2.3.3. Introducción

Como parte del proceso de intervenciones profesionales se debe participar en las actividades internas y externas de la institución, en la cual los estudiantes deben poner de manifiesto lo aprendido en el aula.

Para lo cual el estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado debe participar en las tareas asignadas y cumplir con lo que la institución le solicita de manera correcta, siendo esta tarea de importancia para demostrar la capacidad que se tiene en el ámbito profesional de la carrera de Administración de Empresas.

3.2.3.4. Objetivos

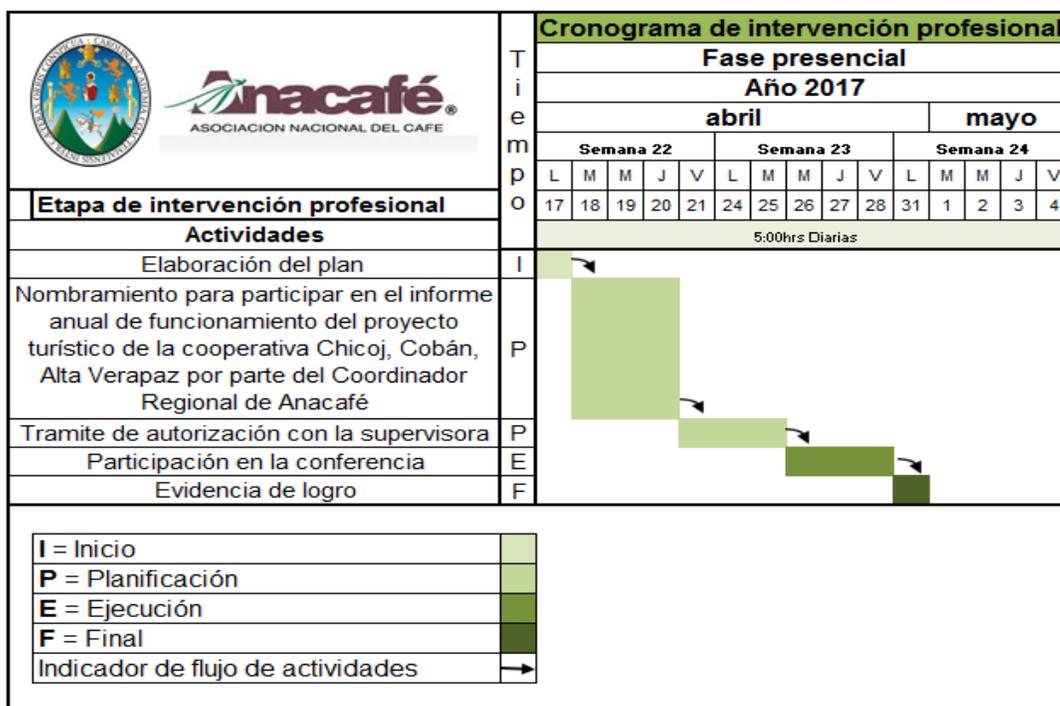
3.2.3.4.1. Objetivo general

Brindar apoyo profesional en la organización y desarrollo de proyectos agroturísticos.

3.2.3.4.2. Objetivos específicos

- Desarrollar las actividades asignadas por la institución. Contribuir al desarrollo de proyecto agroturístico en la Finca las Flores de ANACAFE.
- Participar en el funcionamiento del proyecto agroturístico de la cooperativa Chicoj R.L.
- Cumplir con el evento del informe anual del funcionamiento del proyecto agroturístico de la cooperativa.

3.2.3.5. Cronograma de actividades



Cuadro 6: Cronograma de intervención profesional.

Fuente: Estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas y Estudiante Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

3.2.3.6. Recursos

3.2.3.6.1 Talento humano

- Participantes: agricultores de la Cooperativa Agrícola Integral Chicoj R.L. Cobán Alta Verapaz.
- Facilitadores: Estudiante del Centro Universitario de Santa Rosa de la Universidad de San Carlos de Guatemala: Pedro Joaquín Díaz Sian, Licenciatura en Administración de Empresas.
- Expositores: Personal de la Federación de Cooperativas de las Verapaces FEDECOVERA.

3.2.3.6.2 Materiales

Cuaderno, lapicero.

3.2.3.6.3 Financieros

La tercera intervención profesional tendrá un costo de Q. 676.00 invertidos en gasto de transporte, alimentación y hospedaje. El monto total de los gastos lo pago la Asociación Nacional del Café -Anacafé- y fue gestionado por los estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado Pedro Joaquín Díaz Sian de Licenciatura en Administración de Empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta de licenciatura en Turismo. El presupuesto se estructura de la siguiente manera:

Descripción	Cantidad	Valor unitario	Subtotales
Trasporte	1	Q. 500.00	Q. 500.00
Hospedaje	1	Q. 75.00	Q. 75.00
Almuerzos	2	Q. 25.00	Q. 50.00
Cena	1	Q. 15.00	Q. 15.00
Desayuno	2	Q. 15.00	Q. 30.00
Lapiceros	1	Q. 1.00	Q. 1.00
Cuadernos de notas	1	Q. 5.00	Q. 5.00
Total			Q. 676.00

Tabla 8: Descripción de presupuesto plan tercera intervención profesional.

Fuente: Estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas y Estudiante Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

3.2.3.6.4 Físicos

Instalaciones de la Cooperativa Agrícola Integral Chicoj R.L. Cobán, Alta Verapaz

3.2.3.7. Evidencias de logro



Presentación de los avances anuales del proyecto a los miembros de la cooperativa e invitados especiales



Fotografías del proyecto turístico de la cooperativa Chicoj, Cobán Alta Verapaz

Imágenes 5: Tercera intervención profesional.

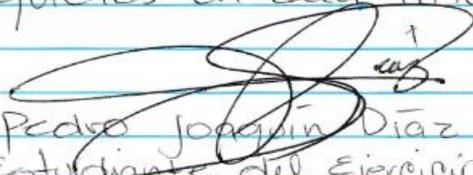
Fuente: Estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas y Estudiante Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

Acta No. 5/2017

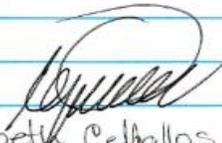
En el municipio de Barberena, Departamento de Santa Rosa, a las nueve horas del día Lunes 31 de octubre del año dos mil diecisiete. Reunidos en la Oficina Regional IV de la Asociación Nacional del Café - ANACAFÉ -, ubicada en finca Las Flores de este municipio, las personas siguientes: Ingeniero Agrónomo Axel Gabriel Arana Avendaño, Coordinador Regional, Maestro Balter Armando Aguilar Pichilla, Coordinador de exámenes de Graduación y director del centro universitario de Santa Rosa,

Ingeniero Byron José Hernández Bolaños, Encargado de Ejercicio Profesional Supervisado en el Centro Universitario de Santa Rosa; Licenciada Elizabeth Ceballos Doñis, Asesora Supervisora del Ejercicio Profesional Supervisado Turismo Centro Universitario de Santa Rosa y el estudiante Técnico en Gerencia y Gestión Empresarial Pedro Joaquín Díaz Sian; para dejar constancia de lo tratado. PRIMERO: El día 17 de abril del año dos mil diecisiete el Ingeniero Agrónomo Axel Gabriel Arana Avendaño, Coordinador Regional de la Asociación Nacional del Café, nombra al estudiante Técnico en Gerencia y Gestión Empresarial Pedro Joaquín Díaz Sian, para salir de comisión al municipio de Cobán, Alta Verapaz, como representante de dicha asociación, para ser participante de la invitación, al informe anual del proyecto turístico de la Cooperativa Agrícola Integral Chicof S.L. SEGUNDO: se asigna el día lugar y fecha para participación siendo los días miércoles 26, jueves 27, y viernes 28 de abril, en las instalaciones de la Cooperativa Agrícola Integral Chicof S.L., Cobán Alta Verapaz. TERCERO: El Ingeniero Agrónomo Axel Arana, agradece la colaboración del estudiante por haber colaborado como representante de dicha institución en las actividades realizadas por la Cooperativa Agrícola Integral Chicof S.L. en Cobán, Alta Verapaz. La licenciada Elizabeth Ceballos Doñis, en representación del Centro Universitario de Santa Rosa, agradece al Coordinador regional, por el apoyo que han brindado al practicante, esperando que deje un buen precedente y se brinde un importante aporte para la institución que él representa. CUARTO: No habiendo más que hacer constar

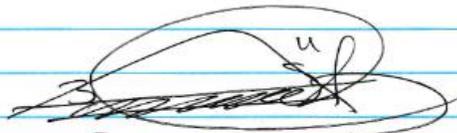
Se finaliza dicha reunión una hora y media después de su inicio, firmando para constancia quienes en ella intervenimos.



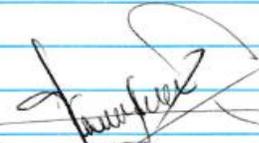
Pedro Joaquín Díaz Sian
Estudiante del Ejercicio profesional
Supervisado



Licenciada Elizabeth Ceballos Dónis
Asesora - Supervisora

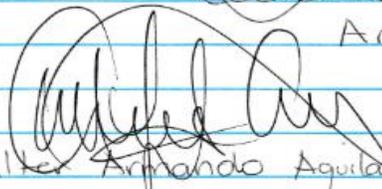


Ingeniero Byron José Hernández Bolaños
Encargado Unidad de Ejercicio profesional
Supervisado



Ingeniero Axel Gabriel Arana Avendaño
Coordinador Regional IV
Anacafe

ANACAFE - REGIÓN IV
Fca. Las Flores
Barberán Santa Rosa
Santa Rosa
Jalapa - Juttapa



Maestro Baltazar Armando Aguilar Pichilla
Coordinador General de Exámenes de
Graduación



Imágenes 6: Acta tercera intervención profesional.

Fuente: Estudiante: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas.

Capítulo IV

4.1. Plan estratégico del proyecto

4.1.1. Datos de la Institución

- **Nombre:** Asociación Nacional del Café Anacafé Región IV
- **Director/jefe:** Ingeniero Axel Gabriel Arana Avendaño
- **Dirección:** Oficina Regional IV, finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa
- **Municipio:** Barberena
- **Departamento:** Santa Rosa
- **Tipo de institución:** Privada de servicio público, autónoma.
- **Número telefónico:** 22438305 y 23111905
- **Horario de labores:** de 07:00 a 13:00 horas y de 14:00 a 17:00 horas de lunes a viernes y sábados de 07:00 a 13:00 horas.

4.1.2. Introducción

Una de las etapas de mayor realce durante el desarrollo del Ejercicio Profesional Supervisado es la planificación del proyecto a realizar.

En la actualidad, se han dado propuesta sobre el papel del turismo en el desarrollo de la caficultura a nivel nacional. En los últimos años las creaciones de proyectos agroturísticas en fincas cafetaleras han contribuido con el desarrollo del turismo está más unido al concepto de sostenibilidad donde las personas obtienen beneficio de esta relación económica..

4.1.3. Objetivos

4.1.3.1. Objetivo general

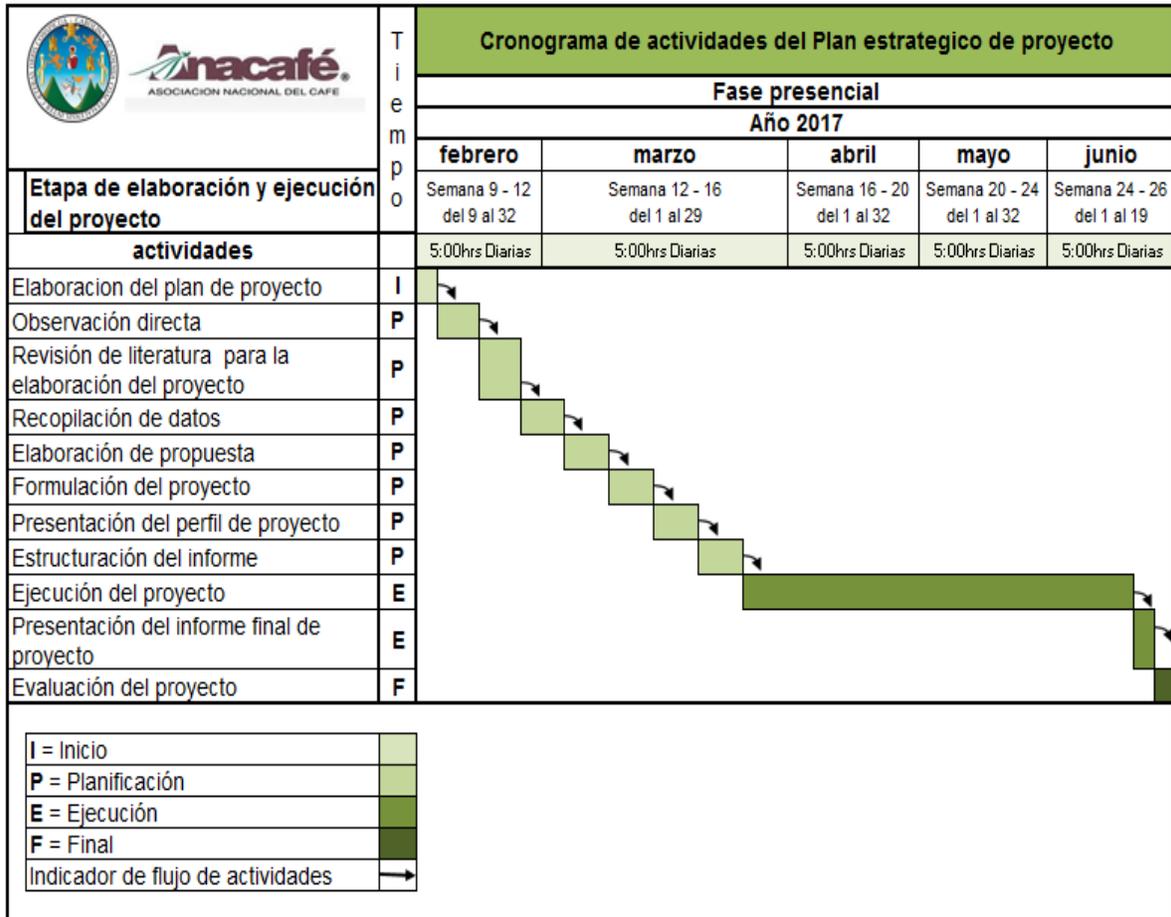
Formular y ejecutar un proyecto sobre implementación de agroturismo en finca Las Flores, Anacafé, Región IV, Barberena, Santa Rosa y determinar la factibilidad y rentabilidad financiera del proyecto.

4.1.3.2. Objetivos específicos

- Elaborar el perfil del proyecto agroturístico.

- Establecer la factibilidad financiera del proyecto agroturístico dentro de la finca Las Flores.
- Ejecutar el proyecto agroturístico.

4.1.4. Cronograma de actividades



Cuadro 7: Cronograma de actividades plan estratégico de proyecto.

Fuente: Estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas y Estudiante Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

4.1.5. Recursos

4.1.5.1 Talento humano

Estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado Pedro Joaquín Díaz Sian de la carrera de Licenciatura en Administración de Empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta, de la carrera de Licenciatura en Turismo.

4.1.5.2 Materiales

Hojas de papel de 80 gramos, lápiz, lapiceros, impresiones, cuaderno, etc.

4.1.5.3 Tecnológicos

Computadora, cámaras de video, teléfono celular, cámara fotográfica y audiovisual.

4.1.5.4 Financieros

El plan de proyecto tendrá un costo de Q. 1169.50 invertidos en gasto de papelería y útiles de oficina y transporte. El monto total de los gastos fue aportado por los estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado Pedro Joaquín Díaz Sian de Licenciatura en Administración de Empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta de licenciatura en Turismo. El presupuesto se estructura de la siguiente manera:

Descripción	Cantidad	Valor unitario	Subtotales
Papel bond hojas	200	Q. 00.10	Q. 20.00
Cartucho de tinta negro	1	Q. 185.00	Q. 185.00
Cartucho de tinta color	1	Q. 225.00	Q. 225.00
Lapiceros	3	Q. 1.50	Q. 4.50
Transporte/diarios	72	Q. 10.00	Q. 720.00
Cuadernos de notas	1	Q. 15.00	Q. 15.00
Total			Q. 1169.50

Tabla 9: Descripción de presupuesto plan estratégico de proyecto.

Fuente: Estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas y Estudiante Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

4.1.5.5 Físicos

Oficina de la Asociación Nacional del Café Anacafé, Región IV, finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa.



Pedro Joaquín Díaz Sian
Estudiante del Ejercicio Profesional
Supervisado, Administración de Empresas



Licenciada Elizabeth Ceballos Dónis
Asesora-supervisora del Ejercicio
Profesional Supervisado, Turismo



Ingeniero Byron José Hernández Bolaños
Encargado unidad de Ejercicio Profesional
Supervisado, Centro Universitario de
Santa Rosa



ANACAFE - REGIÓN IV
Fca. Las Flores
Barberena Santa Rosa
Santa Rosa
Jalapa - Jutiapa

Ingeniero Axel Gabriel Arana Avendaño
Coordinador Región IV
Asociación Nacional del Café



Maestro Baltel Armando Aguilar Pichillá
Coordinador general de exámenes de graduación
Centro Universitario de Santa Rosa



4.2. Ejecución del Proyecto

4.2.1. Nombre del proyecto

Formulación e implementación del proyecto agroturístico en la finca Las Flores, Asociación Nacional del Café -Anacafé- Región IV, Barberena, Santa Rosa.

4.2.2. Introducción

La fase principal del Ejercicio Profesional Supervisado es la planificación y ejecución del proyecto, en la cual el estudiante de la Licenciatura en Administración de Empresas pone de manifiesto todo lo que aprendió en el proceso de formación dentro de la carrera de Administración de Empresas.

Con base a los resultados obtenidos durante la etapa diagnóstica y a las sugerencias de la institución, se determinó la necesidad de priorizar la propuesta del estudio financiero, para la implementación de un proyecto agroturístico implementado en la finca Las Flores, Asociación Nacional del Café -Anacafé- Región IV, en Barberena, Santa Rosa, ya que es un centro experimental, demostrativo y de capacitación para los caficultores, y la inexistencia de espacios para el fomento de la actividad turística en el departamento, y la opinión favorable del coordinador regional, hace factible desarrollo del proyecto agroturístico con fines educativos y/o recreación.

.

4.2.3. Datos de la institución

- **Nombre:** Centro Universitario de Santa Rosa
- **Director/jefe:** Maestro Balter Armando Aguilar Pichillá
- **Dirección:** 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 sábados de 07:00 a 17:00 horas.

4.2.4. Descripción del proyecto

Dentro de la finca Las Flores se implementará un proyecto agroturístico donde el atractivo principal es un Tour de Café o Coffee tour con otras opciones adicionales para los turistas, una ruta en el sendero ecológico para conocer la biodiversidad de la finca, talleres de educación ambiental dirigido para estudiantes y turistas locales.

4.2.5. Antecedentes

La actividad agrícola con el turismo ha sido visualizada como uno de los mecanismos que pueden aportar desarrollo y fortalecimiento agrícola, convirtiéndolo en un negocio competitivo con sostenibilidad ambiental y viabilidad económica; los Tours de café o Coffee tours brinda al turismo un concepto completamente innovador, son estrategias para dinamizar el desarrollo de las zonas cafetaleras por su capacidad de contribuir a la generación de ingresos adicionales a los productores una experiencia personal debido a la interacción de los turistas con la producción y los proceso que se dan dentro de las fincas.

La Asociación Nacional del Café -Anacafé- implementó el plan piloto Coffee tour Guatemala, este programa, impulsado con el apoyo de la Agencia Española de Cooperación Internacional, busca atraer visitantes nacionales y extranjeros a la experiencia de la actividad cafetalera que representa el pilar de la economía guatemalteca. Además, apoyar el esfuerzo que realizan los productores para generar ingresos adicionales a través del desarrollo sostenible del agroturismo. Actualmente, participan en el plan piloto: la Cooperativa Chicoj, en Cobán; la Asociación Integral Unidos para Vivir Mejor, en Santa Clara La Laguna, Sololá y la Cooperativa La Voz que Clama en el Desierto, en San Juan La laguna, Sololá, los cuales han sido exitosos como un medio de desarrollo creando la mezcla perfecta para obtención de ingresos adicionales a la producción agrícola.³

³ ANACAFE. 2006. Coffee tour: La producción de café como un enlace entre culturas. Revista El Cafetal, enero de 2006. Página 4.

Análisis de los principales generadores de divisas en Guatemala

Período 2012 -2017

Millones de US dólares

Divisas	2012	2013	2014	2015	2016	2017 ^{P/}
Remesas familiares	4,782.7	5,105.2	5,544.1	6,285.0	7,160.0	8,192.2
Turismo	986.8	1,020.1	1,039.6	991.4	958.5	969.4
Café	958.1	714.5	668.2	663	649.1	748

Tabla 10: Análisis de los principales generadores de divisas en Guatemala.

Fuente: Estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas y Estudiante Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

El ingreso por divisas en Guatemala en el año 2016, generado por la actividad turística, fue por un total de US\$ 958.8 millones de dólares, posicionándose en segundo lugar, después tenemos el Café que generó US\$ 649.1 millones de dólares en el 2016⁴. Según el Banco de Guatemala BANGUAT, sector que va en aumento anual, colocándose como el segundo mejor sector recaudador de divisas para Guatemala.

Con el objetivo de fomentar la producción y comercialización del café en 1968 se apertura la primera oficina de la región con sede en Barberena, Santa Rosa, los objetivos principales de su creación era brindar asistencia técnica y capacitación a los productores.

Para el año 1986 se adquirió la finca Las Flores gracias a las gestiones de los señores Ing. Manuel Castro Magaña, Edgar López de León y Arturo Villeda. En 1987 se creó el Centro Experimental y Demostrativo Las Flores, cuya finalidad es:

- Realizar diagnósticos de la problemática de la caficultura a nivel regional y micro-regional.
- Plantear estrategias de solución a los problemas identificados.

⁴Banco de Guatemala. 2017. Guatemala en Cifras 2017.

- Establecer investigaciones y experimentos para determinar metodologías eficientes y económicas para el cultivo del café.
- Validar y entregar asistencia técnica y tecnología para su transferencia a productores de café.

En 1988 se construye la oficina administrativa de la finca, así como también bodegas y casas para trabajadores permanentes. En el mismo año, se realizó la primera feria del caficultor en la finca.

Para el año 1991 fue inaugurado el centro de capacitación y oficina Regional IV Anacafé, finca Las Flores Barberena, Santa Rosa, con el objetivo de capacitar a los productores a través de seminarios, giras de campo, capacitaciones, entre otros.

4.2.6. Justificación

La implementación de proyectos agro y ecoturístico dentro de las fincas cafetaleras pueden fortalecer la actividad turística en la región, mucho más intensa y extensa que la que se desarrolla actualmente, La actividad agroturística se desarrolla de manera sostenible, además puede generar ingresos secundarios para los caficultores que pueden beneficiarse con esta actividad de forma paralela a la producción del grano, como los Tours de café o Coffee tours, también se puede fomentar actividades con los trabajadores de la finca, como la venta de artesanías, recuerdos, comida, entre otros.

Al no aprovechar los recursos naturales y materiales con que cuenta la finca, sin implementar una estructura de agroturismo, se estará desperdiciando una fuente extra de ingreso; el agroturismo estimula la conservación y sostenibilidad de los recursos naturales, pueden correr riesgo de perderse, al no tener un enfoque ambientalista de conservación y sostenibilidad para demostrar que es posible el manejo integrado de recursos en fincas cafetaleras y obtener una rentabilidad de la actividad turística.

4.2.7. Objetivos

4.2.7.1. Generales

Realizar el estudio financiero y de factibilidad, para la implementación del proyecto agroturístico en la finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa.

4.2.7.2. Específicos

- Establecer el presupuesto para el diseño de un Tours de Café o Coffee Tours.
- Establecer el presupuesto para la habilitación de senderos ecológicos, para la observación de la biodiversidad dentro de la finca.
- Realizar un estudio de costo-eficiencia para la viabilidad del proyecto.
- Establecer las condiciones técnicas para determinar la viabilidad y obtener los indicadores financieros que permitan definir la rentabilidad de la implementación del proyecto.

4.2.8. Principales impactos

Análisis Causa - efecto sin proyecto

La finca Las Flores es Centro experimental, demostrativo, de capacitación y oficina regional IV Anacafé, tiene como finalidad:

- Realizar diagnósticos de la problemática de la caficultura a nivel regional y micro-regional.
- Plantear estrategias de solución a los problemas identificados.
- Establecer investigaciones y experimentos para determinar metodologías eficientes y económicas para el cultivo del café.
- Validar y entregar asistencia técnica y tecnología para su transferencia a productores de café.

El objetivo principal es capacitar a los productores a través de seminarios, talleres, conferencias, giras de campo, entre otros.

Al implementarse el proyecto de agroturismo, se estará cubriendo la finalidad de su creación, de capacitar y fomentar la actividad turística a las personas que la visiten, con respecto a la caficultura y la importancia que ésta tiene para el desarrollo de Guatemala.

Análisis Causa – efecto

Con la ejecución de este proyecto se obtendrán beneficios y aumentará la rentabilidad de la finca. La implementación de agroturismo dentro la finca, impulsará a proyectos similares en los demás caficultores para que puedan obtener ingresos adicionales debido a la sostenibilidad que genera la actividad turística nacional.

Árbol de problemas

A continuación, se expone el árbol del problema, para definir con bases a los diferentes elementos que lo componen, las causas y los efectos de no implementar un proyecto de agroturismo.



Figura 2: Árbol de problemas

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

La inexistencia de un parque agroturístico nos da la oportunidad de implementar esta actividad dentro de la finca Las Flores, ya que ésta es un centro experimental, demostrativo y de capacitación para productores de café, la cual es una alternativa compatible con la producción agrícola que tiene actualmente, basado en el cultivo del café y cumpliendo su finalidad de enseñanza.

Adaptar la finca Las Flores, como centro agroturístico se convertirá en una oferta turística dentro de la región, para satisfacer la demanda de ocio y educación de los habitantes y estudiantes de la región.

Árbol de objetivos

A continuación, se describe el árbol de objetivos, para definir con base a los diferentes elementos que lo componen, los fines y medios de primer y segundo nivel.

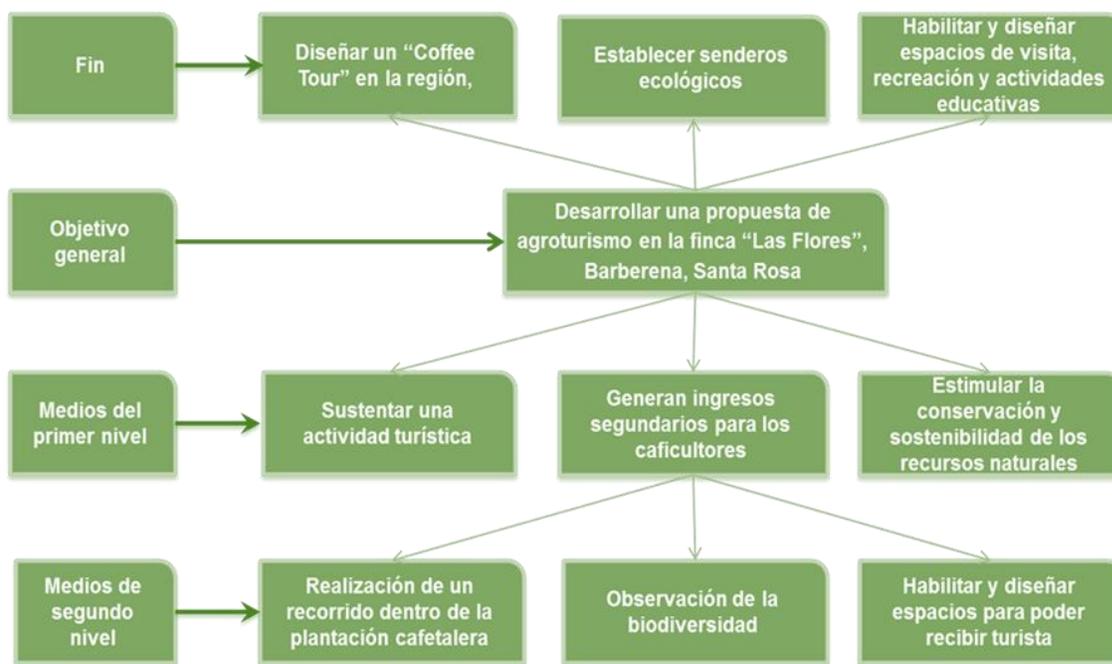


Figura 3: Árbol de objetivos

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

El objetivo general del presente proyecto, Desarrollar una propuesta de implementación agroturística en la finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa.

Se pretende implementar el proyecto para que sea un atractivo turístico y cumplir con la finalidad de capacitar, validar y entregar asistencia técnica y tecnología, para su transferencia a productores, promoviendo la sostenibilidad de la actividad cafetalera en la región, para que los socios y demás cafetaleros, puedan desarrollar proyectos similares, donde se obtenga un beneficio extra a través de la actividad turística.

Análisis de la demanda

Visitantes no residentes (Turismo Receptor)

En este periodo ingresaron un total de 160,832 visitantes, de los cuales el 85% fueron turistas y el 15% excursionistas.

En relación con el mes de febrero del 2016, hubo un incremento del 10%; aunque por regiones, la de mayor crecimiento es la Centroamericana con un 20%. El Salvador tuvo un incremento en visitantes del 29% y el Resto de Centroamérica del 32%.

Siempre en función del año 2016, Norteamérica baja 2 puntos porcentuales. Exceptuando Canadá y Estados Unidos que mostraron un alza del 22% y 1% respectivamente; México decreció en un 21%.

Cinco de cada diez visitantes (51%) proviene de Centroamérica, especialmente de El Salvador, país que representa la mayor cantidad de turistas que recibe Guatemala, ya que tuvo una participación del 40%. Le sigue en su orden Estados Unidos (18%) y Europa (9%).

Turistas ingresados al país según Nacionalidad
Período 2012 -2017
Número de turistas

País	2012	2013	2014	2015	2016	2017 ^{p/}
Estados Unidos de América y Canadá	342,421	356,872	378,566	393,778	394,913	419,273
México	114,570	115,482	119,077	128,907	96,678	101,705
Belice	53,176	52,633	62,818	60,188	17,314	33,621
El Salvador	524,231	527,646	668,884	731,121	848,065	925,116
Honduras	100,156	96,489	102,822	110,928	85,952	91,535
Resto de América Central	82,251	77,281	86,363	100,500	100,124	134,324
América del Sur	52,823	60,563	69,071	78,910	81,035	86,238
Europa	107,413	112,212	129,382	130,435	125,385	138,999
Otros Países *	114,211	116,477	121,915	130,372	156,729	182,459
TOTAL	1,491,252	1,515,655	1,738,898	1,865,139	1,906,195	2,113,270

^{p/}Cifras preliminares

Tabla 11: Turistas ingresados al país según Nacionalidad período 2012 -2017.

Fuente: Instituto Guatemalteco de Turismo

En febrero 2017, las fronteras terrestres significaron el mayor flujo de turismo receptor, puesto que de cada diez visitantes, casi seis (55%) lo hicieron por esta vía. La aérea representó el 37%.⁵

El ingreso de divisas por turismo en este período acumuló un total de 969.4 millones de dólares americanos, 1.1% más que el 2016⁶

⁵ Inguat 2017, Boletín estadístico de turismo Guatemala, febrero 2017, departamento de investigación de mercado, sección de estadística.

⁶ Banco de Guatemala

Ingreso de Divisas por Turismo

Periodo 2012-2017

Millones de US Dólares y Variaciones Porcentuales

Concepto	2012	2013	2014	2015	2016	2017 ^{p/}
Monto	986.8	1,020.1	1,039.6	991.4	958.5	969.4
Tasa de variación anual	1.5	3.4	1.9	-4.6	-3.3	1.1

^{p/}Cifras preliminares

Tabla 12: Ingreso de Divisas por Turismo periodo 2012-2017.

Fuente: Mercado Internacional de Divisa

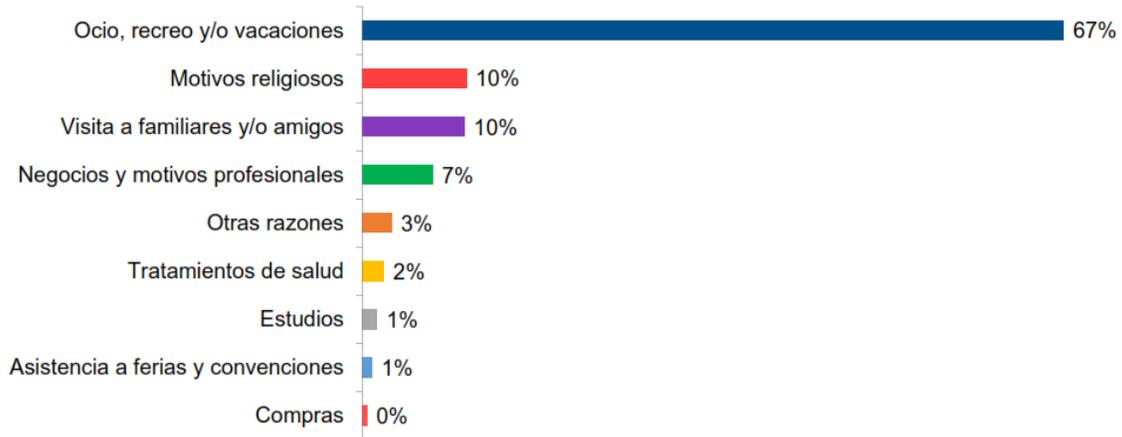
Turismo nacional: El turismo interno en Guatemala, es el que llevan a cabo los residentes dentro del propio país. Sobre el particular, conviene aclarar que, para considerar a una persona dentro de la acepción del turismo interno, la misma debe trasladarse de su lugar de residencia habitual, a otra población o lugar dentro del territorio nacional donde como mínimo deberá pasar una noche⁷.

Dentro de la Ley Orgánica del Instituto Guatemalteco de Turismo, en su artículo cuarto, literales c y g, se contempla la promoción del turismo interno en general, así como la promoción por medio del Instituto de Recreación de Trabajadores IRTRA, y los establecimientos educativos del país.

El Instituto Guatemalteco de Turismo INGUAT desarrollo una Encuesta de turismo interno 2016-2017 para determinar el perfil de las personas que hacen turismo interno en la República de Guatemala, sus incidencias de viaje, los destinos más visitados, el gasto total del viaje, motivo principal del viaje, el desglose del gasto, entre otros aspectos.

⁷ Ley Orgánica del INGUAT

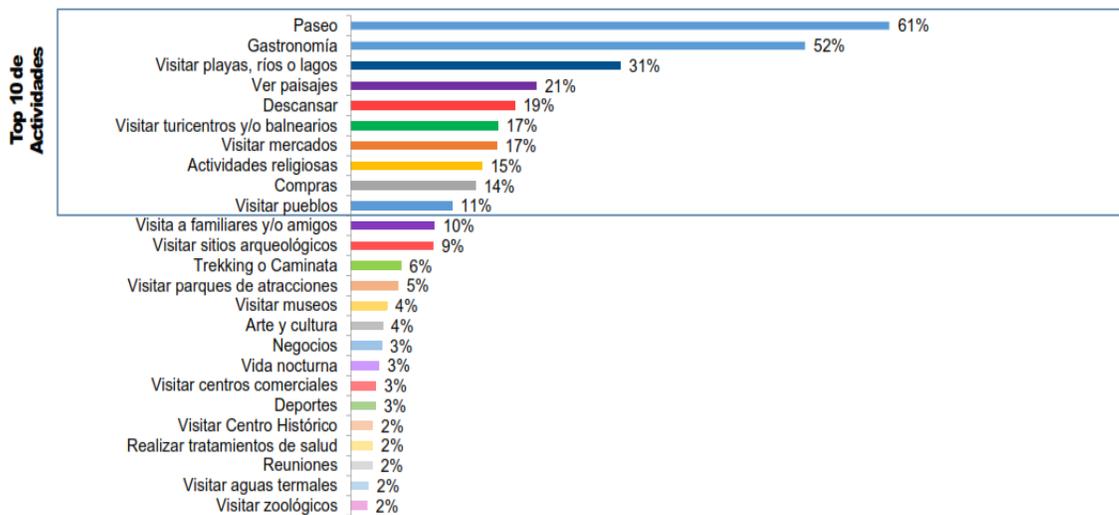
Motivo principal de los viajes con pernoctación



Gráfica 1: Ingreso de visitantes por año finca Las Flores.

Fuente: Encuesta de turismo interno 2016-2017.

Actividades realizadas durante el viaje con pernoctación



Gráfica 2: Ingreso de visitantes por año finca Las Flores.

Fuente: Encuesta de turismo interno 2016-2017.

Estimación de derrama económica: Turismo Interno 2016-2017				
	2016	2017	Variación	
			Absoluta	Relativa
Número de viajes con pernoctación	8,873,081	9,416,340	543,259	6.12%
Derrama económica (millones de Q)	Q17,185.12	Q25,361.95	Q8,176.83	47.58%
Derrama económica (millones de US \$)	\$2,322.31	\$3,427.29	\$1,104.98	47.58%

Tabla 13: Estimación de derrama económica: Turismo Interno 2016-2017.

Fuente: Encuesta de turismo interno 2016-2017

Demanda actual

La finca Las Flores de la Asociación Nacional del Café –Anacafé-, región IV, Barberena es visitada anualmente por una población estudiantil de 1500 jóvenes aproximadamente distribuidos en escuelas, colegios y universidades, que realizan giras de estudio.

Año	Escuelas	Colegios	Universidades	Cooperativas	Total de visitas
2015	4	1	2	8	985
2016	6	5	4	12	1743
2017	7	4	5	17	1878

Tabla 14: Ingreso de visitantes por año finca Las Flores.

Fuente: Libro de registro de visitantes, oficina regional IV Asociación Nacional del Café, finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa

Análisis de la demanda futura

Utilizando la siguiente fórmula y variables se determinó la tasa de crecimiento de la población.

TC= Tasa de Crecimiento

P_i= Población de año inicial = 2015 = 985

P_f= Población del año final = 2017 = 1878

n = Número de años = 3

$$TC = 100 \left[\left(\sqrt[n]{\frac{P_f}{P_i}} \right) - 1 \right] \quad TC = 100 \left[\left(\sqrt[3]{\frac{1878}{985}} \right) - 1 \right]$$

Los cálculos realizados nos han permitido establecer que nuestra población de referencia para nuestro proyecto es del 24%.

Tasa de crecimiento = 24.00%

Proyección de población a 10 años

Análisis de demanda futura/método de proyección

	Años	Población base	Tasa de crecimiento	Población proyectada
0	2017			1,878
1	2018	1.878	1,24	2,329
2	2019	2.330	1,24	2,888
3	2020	2.891	1,24	3,581
4	2021	3.587	1,24	4,440
5	2022	4.450	1,24	5,506
6	2023	5.521	1,24	6,827
7	2024	6.850	1,24	8,465
8	2025	8.499	1,24	10,497
9	2026	10.545	1,24	13,016
10	2027	13.083	1,24	16,140
Suma total				73,689
Suma total promediada = 73,987 / 10 =				7,369

Tabla 15: Proyección de la demanda futura.

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

Análisis de la oferta

En este componente se analizó el grado de atención que se les ha dado a las necesidades en estudio, determinando el diseño del servicio turístico en un modelo de 3 circuitos que son:

- Tour de café o Coffee tour, como producto principal.
- Talleres de educación ambiental
- Senderos ecoturísticos.

Oferta futura

Evaluar nuevos servicios, para ofrecer nuevas atracciones, las que podrían ser:

- **Canopy:** Este deporte consiste en desplazarse de un árbol a otro a través de un cable de acero, con la ayuda de un arnés de cintura y una polea, tiene un sistema de freno que ha ido evolucionando de un guante a una pieza que ayuda a poder frenar de una forma más segura. Actualmente se ha extendido al recorrido aéreo desde un árbol hacia otro, puede atravesar ríos o cualquier accidente geográfico, entre una torre de despegue y una plataforma de recibo ubicada en el otro extremo⁸.
- **Camping:** El camping es una actividad recreativa o educativa, consiste en instalar una vivienda temporal, que puede ser portátil o improvisada, en un lugar a cielo abierto a fin de habitarla por un cierto periodo de tiempo, en el camping se busca una experiencia cercana a la naturaleza⁹.
- **Museo del café:** museo es un lugar donde se guardan y exhiben colecciones de objetos de interés artístico, cultural, científico, histórico, etc. El propósito de este es dar a conocer el proceso del cultivo, beneficiado y comercialización, así como las distintas piezas utilizadas en los procesos del café.

⁸ecoturismo1.wordpress.com. ¿Qué es el canoping? Diversión en La Libertad. Ricardo Alfredo Cerón.(2008)
Recuperado de <https://ecoturismo1.wordpress.com/2008/07/23/%C2%BFque-es-el-canoping/>

⁹Julián Pérez Porto y Ana Gardey. Publicado: 2011. Actualizado: 2014. Definición de camping
(<https://definicion.de/camping/>)

- **Ciclismo de montaña:** este es un recorrido dentro de la finca utilizando una bicicleta para todo terreno, esta actividad se desarrolla sobre caminos de terracería, brechas y veredas angostas con grados diversos de dificultad y esfuerzo físico¹⁰.

Con lo que se pretendería el retorno e incremento constante de los visitantes para que el proyecto continúe creciendo.

4.2.9. Metodología

Estudio técnico

El estudio técnico permite analizar y proponer las diferentes opciones tecnológicas para producir el bien o servicio que se requiere, analizar variables relacionadas con aspectos como localización, tamaño, ubicación, diseño, equipos, detalles de la operación y ejecución del proyecto.

- a. Tamaño:** El servicio principal a implementar será el Tour de café o Coffee tour”, el que consiste en conocer el proceso productivo del cultivo del café, desde la siembra hasta la cosecha. Enseñar el manejo post cosecha que conlleva el secado del grano, sus diferentes presentaciones y el proceso para obtener la esencia lista para una taza de café.

La finca cuenta 17 hectáreas de terreno con producción de café, las oficinas administrativas de la región IV, de la Asociación Nacional del Café -Anacafé-, reúne las condiciones para la recepción de turistas, que permite ofrecer un servicio administrativo turísticos.

Las instalaciones del beneficio húmedo y seco serán utilizadas para el aprendizaje del proceso productivo del café. También se contempla la posibilidad de atención a grupos escolares, donde el servicio es de visita al campo,

¹⁰ SECTUR (2004). Turismo alternativo una nueva forma de hacer turismo. Pág. 27

educación ambiental, el Tour de café o Coffee tour, y un sendero ecológico dentro de la finca.

Los senderos están ubicados en los caminos ya establecidos de comunicación interna de la finca y serán acondicionados con principios ecológicos de no contaminación.

a. Localización: La finca Las Flores se encuentra ubicada en el municipio de Barberena, departamento de Santa Rosa.

i. Macro-localización: La finca se encuentra a 1200 msnm, geográficamente está ubicada al este del departamento de Santa Rosa a $14^{\circ}18'02.77''$ latitud norte y $90^{\circ}21'45.77''$ longitud oeste.

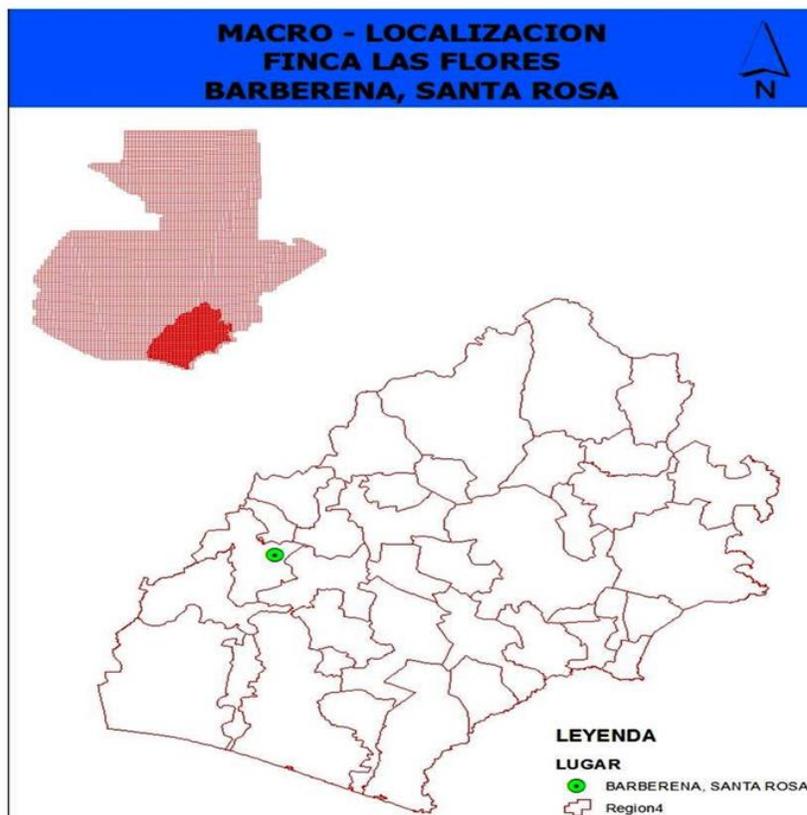


Figura 4: Macro localización del proyecto o de la finca Las Flores.

Fuente: Elaboración técnico GIS oficina regional IV Asociación Nacional del Café –Anacafé-, finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa, 2017.

ii. **Micro-localización:** La vía de acceso de la finca es por el kilómetro 54.5 de la carretera CA-1, Barberena, Santa Rosa

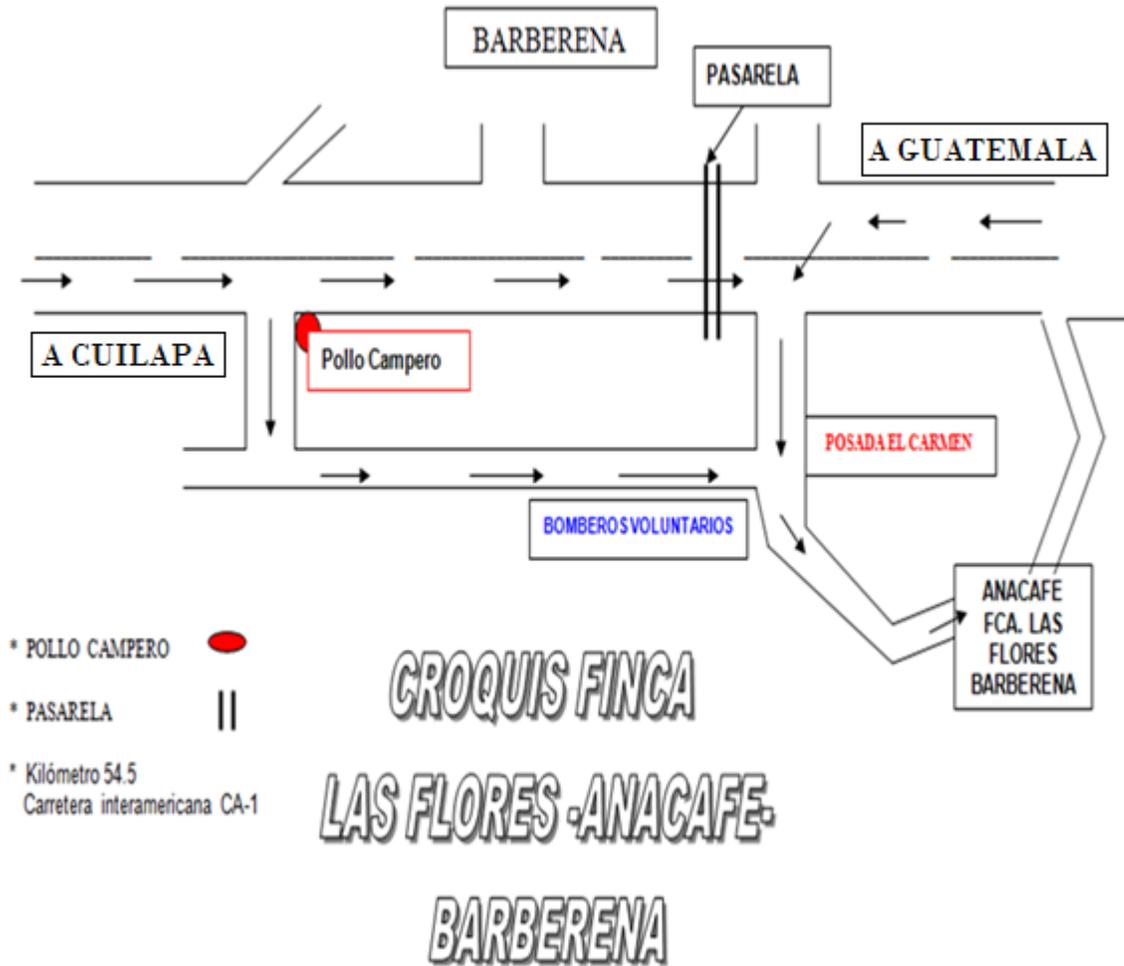


Figura 5: Croquis para visitar la finca Las Flores.

Fuente: Elaboración técnico GIS oficina regional IV Asociación Nacional del Café –Anacafé-, finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa, 2017.

b. Diseño del servicio: El diseño del servicio se basa en el modelo de 3 circuitos que son:

- Coffee tour.
- Talleres de educación ambiental
- Senderos ecoturísticos.

- i. **Tour de café o Coffee tour:** El objetivo principal del tour será que se conozca el manejo del cultivo del café que se realiza en la finca Las Flores, principalmente la tecnología aplicada al cultivo ya que es un centro experimental, demostrativo y de capacitación.

El recorrido dentro de la finca esta propuesto para 2 horas y media. Se iniciará en las oficinas administrativas para dar una breve explicación de la misión, visión y objetivos de la finca; se conocerán los aspectos más importantes de la visita y las normas para la visita.



Figura 6: Senderos del Tour de café o Coffee tour en la finca Las Flores.

Fuente: Elaboración técnico GIS oficina regional IV Asociación Nacional del Café –Anacafé–, finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa, 2017.

- ii. **Talleres de educación ambiental:** Este es un proceso que tiene como objetivo impartir en grupos meta de los sectores de educación formal y no formal, conciencia ambiental, conocimiento ecológico, actitudes, valores, compromiso para acciones y responsabilidades éticas para el uso racional de los recursos con el propósito de lograr un desarrollo adecuado y sustentable.

La oferta de educación ambiental será dirigida a escuelas, institutos, colegios y universidades; para que puedan conocer la importancia del cuidado del medio ambiente.

- iii. **Oferta de senderos ecoturísticos:** El objetivo principal de esta actividad es ofrecer al turista individual la opción de elegir un recorrido dentro de la finca, para la recreación en el sendero ecológico.

Al inicio se presentarán la ruta dentro de la finca para desarrollar una caminata por el sendero ecológico de aproximadamente 2 horas de recorrido.

c. **Arquitectura/ingeniería del proyecto**

- i. **Obras físicas:** Las obras físicas dentro del proyecto serán el plan de señalización y senderos interpretativos durante el recorrido ya que solo se adecuará la infraestructura que existe, para que se pueda sentir el ambiente de finca cafetalera tradicional y en los caminos dentro de la finca se reforzará el paisaje ecológico.

Se contará con sendero ecoturístico donde se utilizarán los recursos naturales de la finca. Los senderos ecológicos para utilizar son pequeños tramos con terracería que tiene balastro que lo hace transitable en toda época del año, se adecuarán área recreativa que contará con mesas social que incluye churrasquera y bancos de madera, un rancho de palma, el área verde de la finca que se adecuará para actividades agroturísticas.

ii. Diseño

- a) **Señalización y rotulación interna:** La señalización interna está principalmente relacionada con las actividades que se llevan a cabo dentro de la finca, así también con los servicios y facilidades que se presentan al visitante.

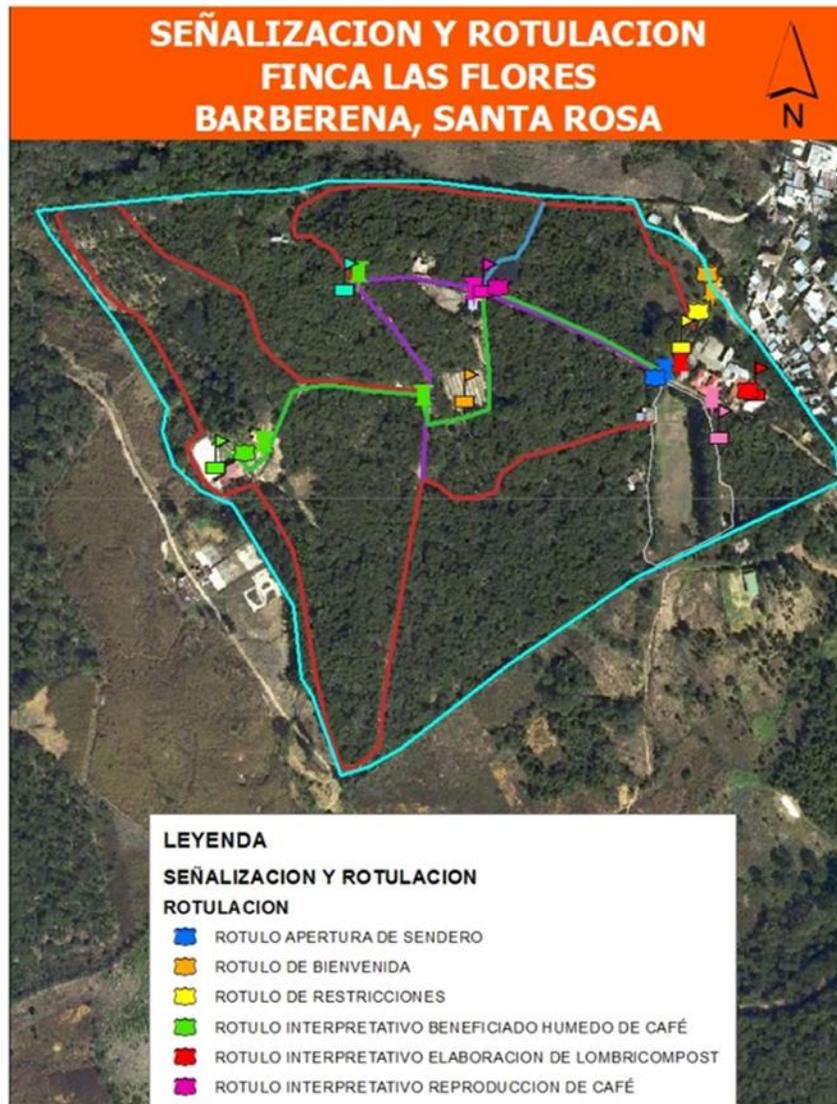


Figura 7: Señalización y rotulación en la finca Las Flores.

Fuente: Elaboración técnico GIS oficina regional IV Asociación Nacional del Café –Anacafé-, finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa, 2017.

b) Señalización restrictiva o de reglamentación

Información general

Informa al usuario sobre actividades prohibidas o limitadas debido al daño que pueden ocasionar a la flora o la fauna del área y para evitar que el visitante sufra algún accidente debido a las condiciones de esta.

Materiales

Estructura: poste de madera tratada de 4"x4"x8'; panel de madera

Colores

Estructura: café oscuro; panel café oscuro con texto pintado color amarillo

Ubicación

En la entrada del área, después del rótulo de bienvenida y donde sea necesario en el recorrido

Imagen

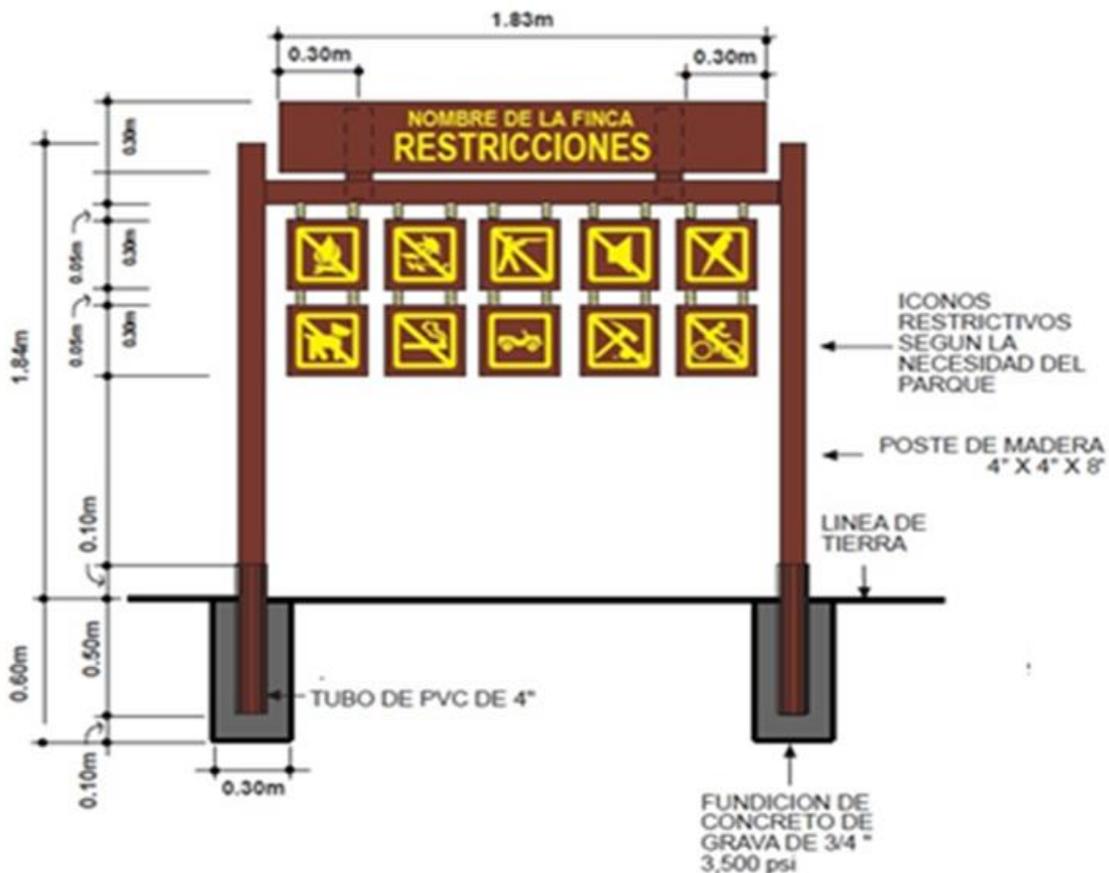


Figura 8: Rótulo de restricciones.

Fuente: Manual de Rotulación del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas –SIGAP–.

c) Señalización de información: apertura de sendero

Información general

Rótulo que marca el inicio del recorrido para que el visitante tenga una idea clara del tipo de recorrido que le espera, el tiempo estimado y el grado de complejidad o dificultad de este. La información de este rótulo es:

- Nombre de la finca.
- Mapa del recorrido con puntos de interés.
- Indicación de posición del visitante.
- Orientación cardinal.
- Historia.
- Prohibiciones.

Materiales

Estructura: poste de madera tratada de 4"x4"x8' panel: manta vinílica con impresión digital.

Colores

Estructura: café oscuro; panel: impresión digital.

Imágenes

Fotografías o ilustraciones representativas de la información que se está transmitiendo.

Centro Experimental, Demostrativo y de Capacitación Finca Las Flores, Anacafé Región IV Barberena, Santa Rosa

Oficina tour	
Sendero de bicicleta	
Sendero de carrocería	
Plantación de café	
Oficina administrativa	
Sector de sendero	
Sector de sendero de bicicleta	
Sector de café	
Sector de café	
Almacén de café	
Sector de descanso	
Área de picnic	



En 1991 fue inaugurado el Centro Experimental, Demostrativo y de capacitación de la región IV de Anacafé, ubicado en la finca Las Flores Barberena, Santa Rosa.

Su fin primordial es capacitar a los productores a través de seminarios y giras de campo "Coffee Tour" a través de senderos interpretativos, los cuales están diseñados especialmente para la observación y aprendizaje de las plantaciones de café.



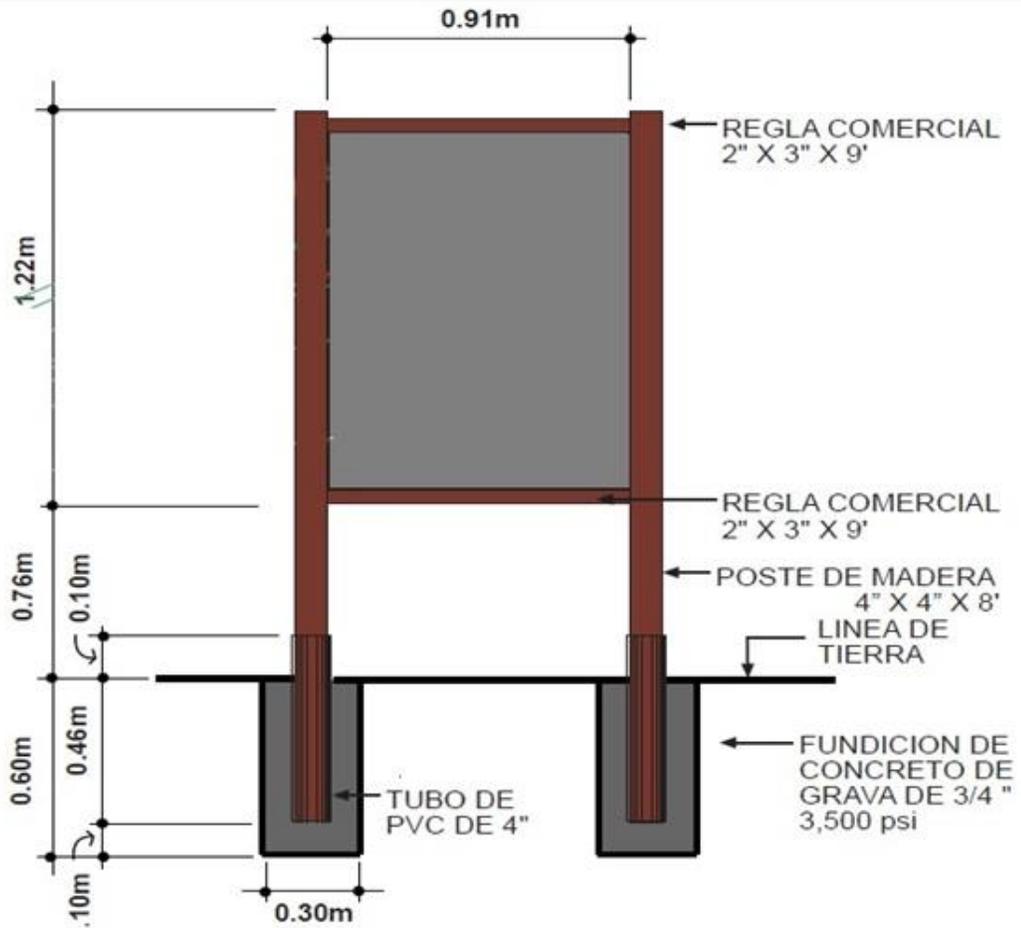
Calidad de Café, Calidad de Vida





Figura 9: Rótulo de informativo beneficio de café.

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.



Rótulo de apertura de sendero

Figura 10: Rótulo de apertura de sendero.

Fuente: Manual de Rotulación del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas –SIGAP–.

d) Señalización de ingreso o bienvenida

Información general

Rótulo principal que da la bienvenida a los visitantes, se propone esta rotulación básica.

Materiales

Estructura: poste de madera tratada de 4"x4"x8'.

Panel: madera.

Colores

Estructura: café oscuro con texto pintado color amarillo.

Ubicación

En la entrada o ingreso de la finca.

Imagen



Figura 11: Rótulo de bienvenida.

Fuente: Manual de Rotulación del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas –SIGAP-.

e) Rotulación de información: explicativa e informativa

Información general

Estos paneles son un importante apoyo adicional para difundir información específica para ciertas actividades o sitios.

Materiales

Estructura: poste de madera tratada de 4"x4"x8'.

Panel: manta vinílica con impresión digital.

Colores

Estructura café oscura; panel: impresión digital full color.

Ubicación

En puntos estratégicos en todo el parque, sitios de descanso y puntos donde la información sea necesaria.

Imágenes

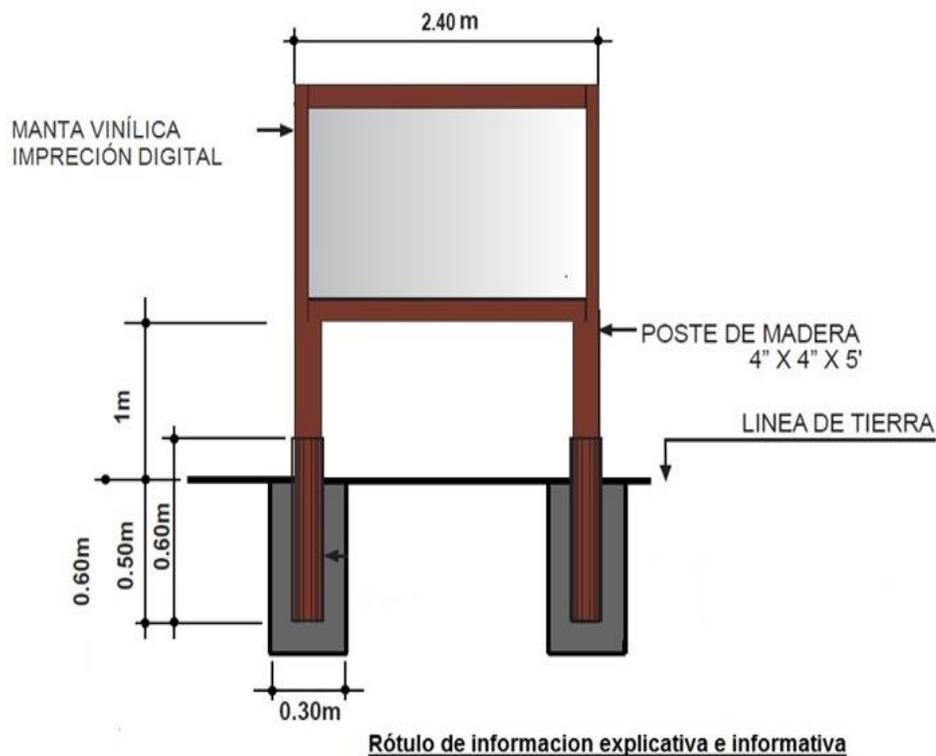


Figura 12: Rótulo de información explicativa e informativa.

Fuente: Manual de Rotulación del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas –SIGAP–.

Beneficio Húmedo de Café Finca Las Flores

Proceso de Beneficiado de Café

1. COSECHA
Los granos maduros son cosechados en el campo, uno por uno. Al café en este estado se le conoce también como uva o cereza.



2. RECIPIENTE DE CAFÉ
Luego de recolectado, el café es colocado en un silón lleno de agua. Debido a que los granos más pesados son de mejor calidad, los que flotan son separados de los que se hunden.



3. DESPULPADO
Luego, los granos pasan por la despulpadora en donde se remueve la capa roja, llamada pulpa.



4. FERMENTADO
Después de despulpado, el café es colocado en tanques donde comienza por el proceso natural de fermentación para remover la capa que recubre el grano, similar a la que se forma en el queso.



5. LAVADO Y CLASIFICADO
El café es lavado inmediata y profundamente, asegurándose de que no queden residuos de mucilago.

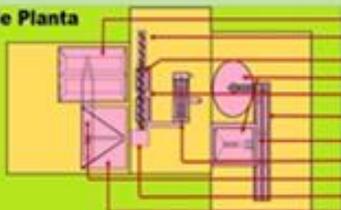


6. SECADO
El café sale del lavado con una humedad entre 50 a 60% y hay que bajarla a 12 a 13%. Para lograrlo se necesita de 30 a 40 horas en el sol. En esta etapa el café toma su propio color y es llamado pajarito.

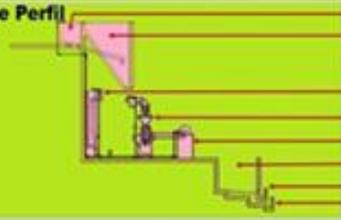


Plano de Beneficio Finca Las Flores

Vista de Planta



Vista de Perfil



- Recipiente semiseco
- Tornillo extractor de pulpa
- Tornillo distribuidor de grano maduro
- Pilas de fermento
- Pulperos
- Canal de aguas mieles
- Canal de café
- Criba de café
- Canal sifón
- Descarga de grano maduro
- Recipiente seco

Figura 13: Rótulo de informativo beneficio de café.

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

87

Semilleros y Almacigos de café Finca Las Flores



Semilleros
Es el medio utilizado para la siembra de la semilla. El objetivo básico es obtener plantas de café, sanas, vigorosas y de alta producción.

La hechura del semillero
El sustrato del semillero debe estar compuesto por una capa de un mínimo de 20 centímetros de espesor de arena de río o arena blanca. El sustrato debe estar libre de materia orgánica, de preferencia con textura arenosa o franco-arenosa, volteado, revuelto y mullido, en camas o tablones de suelo de 20 centímetros de profundidad, de 1.0 a 1.20 m. de ancho, y de un largo necesario para la cantidad de semilla a sembrar. En forma práctica se calcula una libra de semilla por metro cuadrado. Los taludes deben ser protegidos con materiales como madera, bambú, block, etc.

Selección del Lugar
Este debe ser un sitio plano, seco, soleado y de fácil acceso, y con disponibilidad de agua para riego.

Riego
Estos deben realizarse de acuerdo con un calendario que se ajuste a las condiciones del lugar, textura del sustrato y cobertura, el cual puede ser de dos a tres veces por semana o en días alternos.

Almacigo
La preparación de un buen almacigo es parte fundamental en el éxito de la futura plantación. Tradicionalmente existen dos sistemas: uno en bolsas de polietileno y el otro en el suelo.

Aspectos que deben tenerse en cuenta para hacer un almacigo

- De fácil acceso.
- Cercanía a las sembradas.
- Sustrato limpio y esterilizado mediante hervido.
- Con disponibilidad de riego.
- Protección contra enfermedades, plagas por animales y viento.

Sistema de bolsas
La semilla se puede sembrar en sacos, bandejas o al suelo. El sistema más recomendable es en bandejas de arena 5 y 10 cm. de ancho y 5 cm. de alto (con 20-30 cm. de largo).

Sistema de suelo
El terreno más adecuado para hacer los semilleros está en contacto con el pavimento del almacigo, afuera de la finca sobre el cual del agua, y de transporte de cargas. Si finalmente, no cuenta la opción de pavimentación, principalmente en caso de lluvias, se debe sembrar haciendo durante la lluvia para cubrirlo y así, de acuerdo con la preparación de la finca.

Almacigo al suelo
El sistema de siembra de las semillas directamente al suelo, sin bandejas, de plástico o cualquier forma de tratamiento de protección y se hacen con materiales resistentes, especialmente en la zona cafetalera del estado del país.

Almacigo en bolsa

La bolsa
La más adecuada es la de polietileno negro, previamente de las siguientes medidas: de 2 milímetros de grosor y de 1.4 x 0.4 x 0.15 pulgadas, entre una punta, y de 6 a 10 o de 7 a 10 para las puntas.

El agua para el almacigo
El agua cuenta generalmente de cinco que pueden hacer cuatro profundas y hacer riegos con arena, piedra y/o guano, para obtener un sustrato adecuado para hacer las fincas y que proporcione condiciones óptimas para el buen desarrollo de las plantas.

Siembra
Dependiendo de las condiciones de la finca, se puede utilizar sistema tras o directa al campo. Los aspectos a considerar son: calidad del agua, disponibilidad de luz, humedad y temperatura, disponibilidad de nutrientes y protección contra enfermedades.



Impulsando el desarrollo de Guatemala

Figura 14: Rótulo de informativo semillero y almacigo de café.

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

f) Señalización de información: direccional o de orientación

Información general

Es un grupo de señalización que direccionan al visitante acerca del sentido correcto que debe tomar para llegar al lugar de interés turístico.

Materiales

Estructura: poste de madera tratada (redondo, si va a colocarse más de una flecha direccional en el mismo poste) Panel: madera.

Colores

Estructura café oscuro, con texto pintado color amarillo.

Ubicación

En puntos estratégicos en todo el parque donde la información sea necesaria.

Imágenes

Deben colocarse los iconos que apliquen al área que se indique, a un margen de por lo menos 5cms entre imágenes o líneas de texto.



Rótulos de dirección y orientación interna

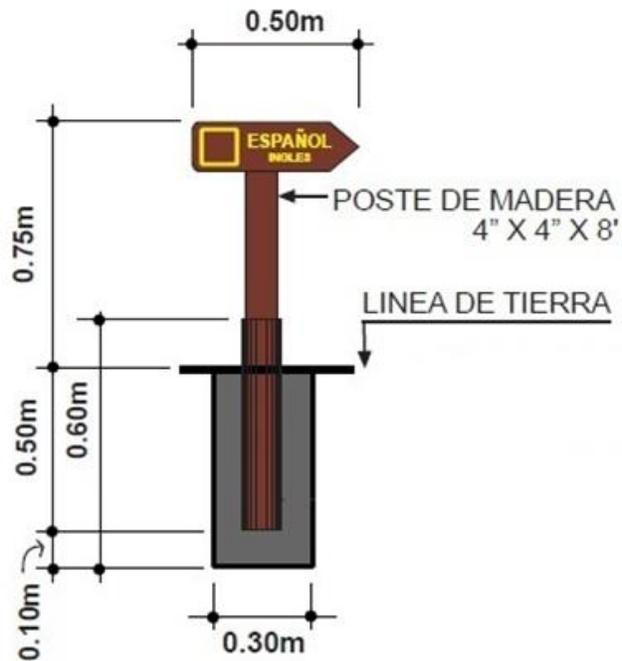


Figura 15: Rótulos de dirección y orientación interna.

Fuente: Manual de Rotulación del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas –SIGAP–.

g) Señalización y rotulación interna / de identificación o indicativas

Información general

Este grupo de señales tiene por objeto identificar áreas de interés turístico según su nombre.

Materiales

Estructura: poste de madera de 4"x4"x8'.

Panel: madera tratada.

Colores

Estructura café oscuro, con texto pintado color amarillo.

Ubicación

En el punto exacto según el nombre.

Imágenes



h) Cabaña social de palma

Módulo amplio con sombra, está diseñado para proporcionar un área social dentro de un entorno natural, su estructura es a base de madera rolliza piso cemento, cubierta de hoja de palma.

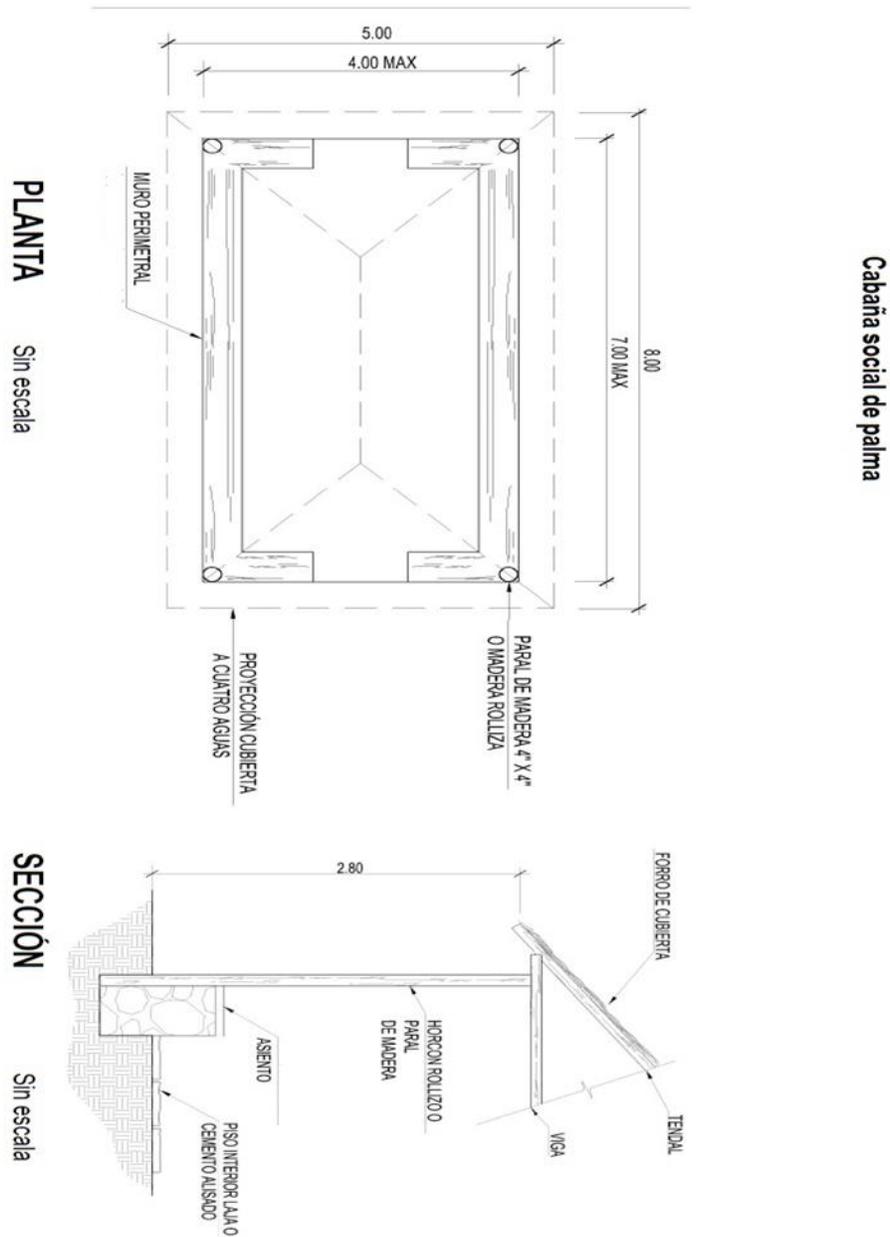


Figura 17: Cabaña social de palma.

Fuente: Manual de Facilidades Turísticas, Instituto Guatemalteco de Turismo -INGUAT- 2009.

i) Mesa social

Construcción de madera y cubierta de hoja de palma un radio 2.50 m, una churrasquera y bancas de troncos de árbol.

Mesa Social

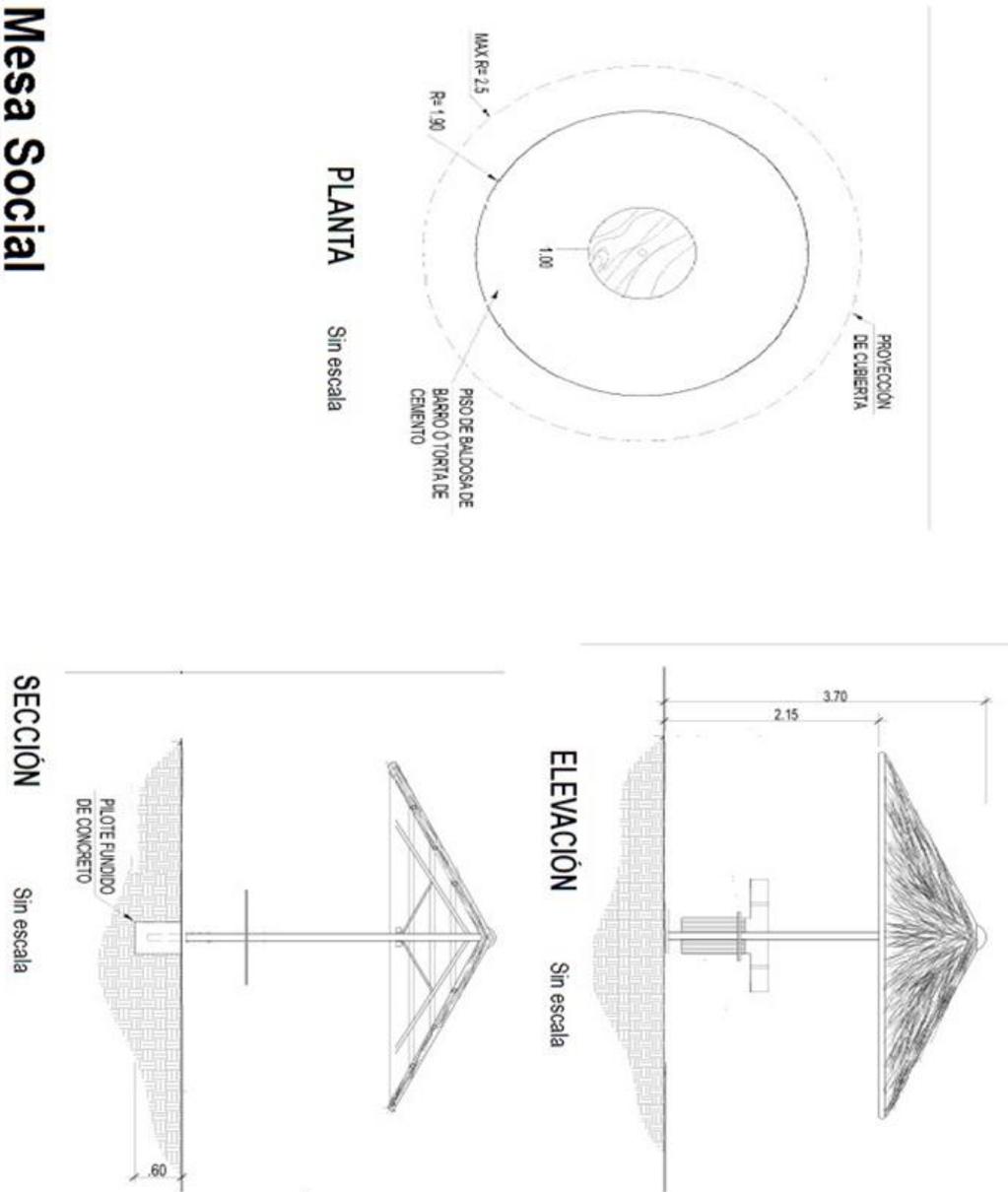


Figura 18: Mesa social.

Fuente: Manual de Facilidades Turísticas, Instituto Guatemalteco de Turismo -INGUAT- 2009.

j) Senderos ecológicos

Planificación de senderos					
Usuario	Ancho piso	Altura corredor	Ancho corredor	Declive pendiente	Desagüe
Caminante	1.50 m	2.50 m	1.50 – 2.00 m	Hasta 20%	2 - 4%
Accesible a discapacitados	1.50 m	2.50 m	1.50 – 2.00 m	-----	-----

Tabla 16: Planificación de senderos.

Fuente: Manual de Facilidades Turísticas, Instituto Guatemalteco de Turismo -INGUAT- 2009.

Presupuesto de implementación del proyecto

Cuadro de resumen por renglón						
Proyecto: Implementación de Agroturismo						
Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa						
Departamento de Santa Rosa						
Código	Actividades	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Precio total	
1	Señalización restrictiva o de reglamentación	1	Unidad	Q 358.00	Q	358.00
2	Señalización de apertura de sendero	1	Global	Q 533.00	Q	533.00
3	Señalización de ingreso o bienvenida	1	Unidad	Q 402.00	Q	402.00
4	Rotulación de información: explicativa e informativa	2	Unidad	Q 408.50	Q	817.00
5	Señalización direccional o de orientación	40	Unidad	Q 30.95	Q	1,238.00
6	Señalización y rotulación de identificación	20	Unidad	Q 24.35	Q	847.00
7	Construcción de cabaña social de palma	1	Unidad	Q10,263.48	Q	10,263.48
8	Construcción de mesa social	4	Global	Q 1,067.50	Q	4,270.00
9	Habilitación de senderos ecológicos	500	Metros lineales	Q 0.45	Q	225.00
Costo total del proyecto:					Q 18,953.48	

Tabla 17: Resumen por reglones.

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

Cuadros de integración de costos unitarios por región

Proyecto: Implementación de Agroturismo
Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa
Departamento de Santa Rosa

Señalización restrictiva o de reglamentación

Actividades	Señalización			Unidad de costos	
Concepto	Integración de costos			Expresado en Quetzales	
Clave	1				
Código	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Total
1	Señalización restrictiva o de reglamentación	1	Unidad	Q 358.00	Q 358.00

Materiales y/o equipo

	Lepas de madera tratada	3	Unidad	Q 10.00	Q 30.00
	Postes tratados	4	Unidad	Q 10.00	Q 40.00
	Pintura color café	¼	Galón	Q 35.00	Q 35.00
	Pintura color amarillo	¼	Galón	Q 35.00	Q 35.00
	Tornillo de 2"	1	Ciento	Q 8.00	Q 8.00
Sub total de materiales					Q 148.00

Mano de obra

	Corte y construcción	3.00	Global	Q 50.00	Q 150.00
	Limpieza inicial	1.00	Global	Q 30.00	Q 30.00
	Colocación	1.00	Global	Q 30.00	Q 30.00
Sub total mano de obra					Q 210.00

Transporte

	Vehicular				Q -
Sub total transporte					Q -

Sub total costo directo				Q 358.00
Total costo indirecto				Q -
Precio total				Q 358.00

Tabla 18: Integración de costos unitario/señalización restrictiva o de reglamentación.

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

Señalización de apertura de sendero

Actividad	Señalización			Unidad de costos	
Concepto	Integración de costos			Expresado en Quetzales	
Clave	2				
Código	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Total
2	Señalización de apertura de sendero	1	Global	Q 533.00	Q 533.00

Materiales y/o equipo

	Playwood 1/8	1	Global	Q 30.00	Q 30.00
	Postes tratados	2	Global	Q 10.00	Q 20.00
	Pintura color café	¼	Galón	Q 35.00	Q 35.00
	Manta vinílica	1	Unidad	Q 100.00	Q 100.00
	Tornillo de 2"	1	Ciento	Q 8.00	Q 8.00
	Lamina de 12 pies	1	Unidad	Q 80.00	Q 80.00
Sub total de materiales					Q 273.00

Mano de obra

	Corte y construcción	1.00	Global	Q 200.00	Q 200.00
	Limpieza inicial	1.00	Global	Q 30.00	Q 30.00
	Colocación	1.00	Global	Q 30.00	Q 30.00
Sub total mano de obra					Q 260.00

Transporte

	Vehicular			Q -	
Sub total transporte					Q -

Sub total costo directo				Q 533.00
Total costo indirecto				
Precio total				Q 533.00

Tabla 19: Integración de costo unitario/señalización de apertura de sendero.

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

Señalización de ingreso o bienvenida

Actividad	Señalización			Unidad de costos	
Concepto	Integración de costos			Expresado en Quetzales	
Clave	3				
Código	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Total
3	Señalización de ingreso o bienvenida	1	Unidad	Q 402.00	Q 402.00

Material y/o equipo

	Lepas de madera tratada	3	Global	Q 10.00	Q 30.00
	Postes tratados	2	Global	Q 10.00	Q 20.00
	Pintura color café	¼	Galón	Q 35.00	Q 35.00
	Pintura color amarillo	¼	Galón	Q 35.00	Q 35.00
	Tornillo de 3"	½	Ciento	Q 12.00	Q 12.00
	Palma	1	Carga	Q 60.00	Q 60.00
Sub total de materiales					Q 192.00

Mano de obra

	Corte y construcción	1	Global	Q 150.00	Q 150.00
	Limpieza inicial	1	Global	Q 30.00	Q 30.00
	Colocación	1	Global	Q 30.00	Q 30.00
Sub total mano de obra					Q 210.00

Transporte

	Vehicular				Q -
Sub total transporte					Q -

Sub total costo directo	Q 402.00
Total costo indirecto	
Precio total	Q 402.00

Tabla 20: Integración de costo unitario/señalización de ingreso o bienvenida

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

Rotulación de información: explicativa e informativa

Actividad	Señalización			Unidad de costos	
Concepto	Integración de costos			Expresado en Quetzales	
Clave	4				
Código	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Total
4	Rotulación de información: explicativa e informativa	2	Unidad	Q 408.50	Q 817.00

Materiales y/o equipo

	Playwood 1/8	2	Global	Q 60.00	Q 120.00
	Postes de madera	4	Global	Q 10.00	Q 40.00
	Pintura color café	¼	Galón	Q 35.00	Q 35.00
	Manta vinílica	2	Unidad	Q 200.00	Q 400.00
	Tornillo de 3"	½	Ciento	Q 12.00	Q 12.00
Sub total de materiales					Q 607.00

Mano de obra

	Corte y construcción	1.00	Global	Q 150.00	Q 150.00
	Limpieza inicial	1.00	Global	Q 30.00	Q 30.00
	Colocación	1.00	Global	Q 30.00	Q 30.00
Sub total mano de obra					Q 210.00

Transporte

	Vehicular				Q -
Sub total transporte					Q -

Sub total costo directo				Q 817.00
Total costo indirecto				
Precio total				Q 817.00

Tabla 21: Integración de costo unitario/rotulación de información: explicativa e informativa.

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

Señalización direccional o de orientación

Actividad	Señalización				Unidad de costos	
Concepto	Integración de costos				Expresado en quetzales	
Clave	5					
Código	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Total	
5	Señalización direccional o de orientación	40	Unidad	Q 30.95	Q1,238.00	

Material y/o equipo

	Lepas de madera tratada	10	Global	Q 10.00	Q 100.00
	Postes tratados	15	Global	Q 10.00	Q 150.00
	Pintura color café	1	Galón	Q 140.00	Q 140.00
	Pintura color amarillo	1	Galón	Q 140.00	Q 140.00
	Clavos de 3"	2	Ciento	Q 24.00	Q 48.00
Sub total de materiales					Q 578.00

Mano de obra

	Corte y construcción	1	Global	Q 150.00	Q 150.00
	Dibujo y pintura	40	Unidad	Q 11.25	Q 450.00
	Limpieza inicial	1.00	Global	Q 30.00	Q 30.00
	Colocación	1.00	Global	Q 30.00	Q 30.00
Sub total mano de obra					Q 660.00

Transporte

	Vehicular				Q -
Sub total transporte					Q -

Sub total costo directo	Q1,238.00
Total costo indirecto	
Precio total	Q1,238.00

Tabla 22: Integración de costo unitario/señalización direccional o de orientación.

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

Señalización y rotulación de identificación

Actividad	Señalización			Unidad de costos	
Concepto	Integración de costos			Expresado en Quetzales	
Clave	6				
Código	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Total
6	Señalización y rotulación de identificación	20	Unidad	Q 24.35	Q 847.00

Materiales y/o equipo

	Lepas de madera tratada	5	Global	Q 10.00	Q 50.00
	Postes tratados	7	Global	Q 10.00	Q 70.00
	Pintura color café	1	Galón	Q 140.00	Q 140.00
	Pintura color amarillo	1	Galón	Q 140.00	Q 140.00
	Clavos de 3"	½	Ciento	Q 12.00	Q 12.00
Sub total de materiales					Q 412.00

Mano de obra

	Corte y construcción	1	Global	Q 150.00	Q 150.00
	Dibujo y pintura	20	Unidad	Q 11.25	Q 225.00
	Limpieza inicial	1	Global	Q 30.00	Q 30.00
	Colocación	1	Global	Q 30.00	Q 30.00
Sub total mano de obra					Q 435.00

Transporte

	Vehicular				Q -
Sub total transporte					Q -

Sub total costo directo	Q 847.00
Total costo indirecto	
Precio total	Q 847.00

Tabla 23: Integración de costo unitario/señalización y rotulación de identificación.

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

Construcción de cabaña social de palma

Actividad	Construcción			Unidad de costos	
Concepto	Integración de costos			Expresado en Quetzales	
Clave	7				
Código	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Total
7	Construcción de cabaña social de palma	1	Unidad	Q10,263.48	Q10,263.48

Materiales y/o equipo

	Cemento	8	Sacos	Q 75.00	Q 600.00
	Arena de río	4	M³	Q 90.00	Q 360.00
	Piedrín	4	M³	Q 120.00	Q 480.00
	Hierro ¾	8	Varilla	Q 15.00	Q 120.00
	Alambre de amarre	20	Libra	Q 10.00	Q 200.00
	Parales de madera	14	Global	Q 40.00	Q 560.00
	Palma	15	Cargas	Q 60.00	Q 900.00
	Reglas de madera de 2"	6	Docena	Q 30.00	Q 180.00
	Clavos de 2"	4	Libras	Q 10.50	Q 42.00
	Caballote de lamina	1	Unidad	Q 171.48	Q 171.48
	Pentamaderol	2	Galón	Q 50.00	Q 100.00
	Barniz marino	2	Galón	Q 75.00	Q 150.00
Sub total de materiales					Q 3,863.48

Mano de obra

	Limpieza inicial	1	Global	Q 150.00	Q 150.00
	Traza estaqueado y niveles	1	Global	Q 150.00	Q 150.00
	Colocación de base de madera	1	Global	Q 2,500.00	Q 2,500.00
	Colocación de palma	1	Global	Q 2,000.00	Q 2,000.00
	Pintura	1	Global	Q 100.00	Q 100.00
Sub total mano de obra					Q 4,900.00

Transporte

	Vehicular				Q 1,500.00
Sub total transporte					Q 1,500.00
Sub total costo directo					Q10,263.48
Total costo indirecto					
Precio total					Q10,263.48

Tabla 24: Integración de costo unitario/construcción de cabaña social de palma.

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

Construcción de mesa social

Actividad	Construcción			Unidad de costos	
Concepto	Construcción de mesa social			Expresado en Quetzales	
Clave	8				
Código	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Total
8	Construcción de mesa social	4	Global	Q 1,267.50	Q 4,270.00

Material y/o equipo

	Poste de madera	4	Global	Q 30.00	Q 120.00
	Madera aserrada de 3"x2"	12	Unidad	Q 15.00	Q 180.00
	Clavos de 2"	2	Libras	Q 10.00	Q 20.00
	Carretes de madera	2	Unidad	Q 50.00	Q 100.00
	Palma	10	Millar	Q 60.00	Q 600.00
	Reglas de madera de 2"	4	Docena	Q 30.00	Q 120.00
	Churrasquera	4	Unidad	Q 200.00	Q 800.00
Sub total de materiales					Q 1,940.00

Mano de obra

	Limpieza inicial	1	Global	Q 30.00	Q 30.00
	Colocación de base de madera	4	Global	Q 150.00	Q 600.00
	Colocación de palma	4	Global	Q 200.00	Q 800.00
	Pintura	1	Global	Q 200.00	Q 200.00
Sub total mano de obra					Q 1,630.00

Transporte

Vehicular	Q 700.00
Sub total transporte	Q 700.00

Sub total costo directo	Q 5,070.00
Total costo indirecto	
Precio total	Q 4,270.00

Tabla 25: Integración de costo unitario/construcción de mesa social.

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

Habilitación de senderos ecológicos

Actividad	Habilitación			Unidad de costos	
Concepto	Integración de costos			Expresado en Quetzales	
Clave	13				
Código	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Total
13	Habilitación de senderos ecológicos	500	MI	Q 0.45	Q 225.00
Materiales y/o equipo					
					Q -
Sub total de materiales					Q -
Mano de obra					
	Jornal	3.00	Día	Q 75.00	Q 225.00
Sub total mano de obra					Q 225.00
Transporte					
	Vehicular				Q -
Sub total transporte					Q -
Sub total costo directo					Q 225.00
Total costo indirecto					
Precio total					Q 225.00

Tabla 26: Integración de costo unitario/habilitación de senderos ecológicos.

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

Cronograma físico financiero.

Cronograma de Ejecución										
Proyecto: Implementación de agroturismo										
Finca las flores, Barberena										
Departamento de Santa Rosa										
Código	Reglón	Cantidad	Unidad	Tiempo de ejecución (meses)			Precio unitario	Precio total		
				1	2	3				
1	Señalización restrictiva o de reglamentación	1	Unidad				Q. 358.00	Q. 358.00		
2	Señalización de apertura de sendero	1	Unidad				Q. 533.00	Q. 533.00		
3	Señalización de ingreso o bienvenida	1	Unidad				Q. 402.00	Q. 402.00		
4	Rotulación de información: explicativa e informativa	2	Unidad				Q. 408.50	Q. 817.00		
5	Señalización direccional o de orientación	40	Unidad				Q. 30.95	Q. 1,238.00		
6	Señalización y rotulación de identificación	20	Unidad				Q. 24.35	Q. 487.00		
7	Construcción de cabaña social de palma	1	Unidad				Q.10,263.48	Q.10,263.48		
8	Construcción de mesa social	4	Unidad				Q. 1,067.50	Q. 4,270.00		
9	Habilitación de senderos ecológicos	500	Metros lineales				Q. 0.45	Q. 225.00		
Costo total del proyecto:							Q.13,088.23	Q.18,593.48		
				Q. 3,835.00	Q. 14,533.48	Q. 225.00		Q.18,593.48		
				% por mes				0.00%		
				% acumulado/mes						

Cuadro 8: Cronograma físico financiero.

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

Costos de operación/mantenimiento.

Cuadro de costos de operación y mantenimiento						
Proyecto: Implementación de Agroturismo						
Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa						
Departamento de Santa Rosa						
No.	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Precio total anual	
A	Cambio de rotulación direccional	7.00	Unidad/año	Q 20.26	Q	141.82
B	Cambio de rotulación identificativa	5.00	Unidad/año	Q 18.442	Q	92.21
C	Reposición de bancos de madera	1.00	Global/anual	Q 46.35	Q	46.35
D	Mantenimiento de senderos	1.00	Global/anual	Q 1,125.00	Q	1,125.00
F	Pago de energía eléctrica	1.00	Anual	Q 400.00	Q	400.00
G	Pago de servicio de agua	1.00	Anual	Q 50.00	Q	50.00
H	Aplicación de pintura	1.00	Global/anual	Q 500.00	Q	500.00
Costo total de operación y mantenimiento / año						Q 2,355.38
Costo total de operación y mantenimiento durante vida útil 10 años						Q 23,553.85

Tabla 27: Costos de operación y mantenimiento.

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

Evaluación financiera criterio costo eficiencia.

Este criterio lo utilizamos para expresar los beneficios de un proyecto en términos monetarios, o de esfuerzo para justificarse, este se hace aplicando el método de costo- eficiencia. El objetivo es determinar que alternativa de proyecto logra los objetivos deseados al mínimo costo, (es decir más eficientemente). En un proyecto social, la eficiencia se puede medir en términos físicos y monetarios, encontramos proyectos con enfoque educativos como el proyecto agroturístico en la finca Las Flores, sede regional de la Asociación Nacional del Café -Anacafé- Región IV, Barberena, Santa Rosa.

Criterio de costo-eficiencia						
Inversión inicial = 18,953.48						
Costo de operación y mantenimiento = 2,355.38						
Costo de inflación = 1.08						
Factor de actualización = 12%						
Promedio de visitantes por año = 7,369						
Año	Inversión inicial	Tasa de inflación	Costo de operación	Costo de inflación	Factor de actualización 12%	Costos actualizados
0	18,953.48				1.00	18,953.48
1		1.08	2,355.38	2,543.81	0.8929	2,271.37
2		1.08	2,543.81	2,747.32	0.7972	2,190.16
3		1.08	2,747.32	2,967.10	0.7118	2,111.98
4		1.08	2,967.10	3,204.47	0.6355	2,036.44
5		1.08	3,204.47	3,460.83	0.5674	1,963.67
6		1.08	3,460.83	3,737.69	0.5066	1,893.51
7		1.08	3,737.69	4,036.71	0.4523	1,825.80
8		1.08	4,036.71	4,359.64	0.4039	1,760.86
9		1.08	4,359.64	4,708.42	0.3606	1,697.85
10		1.08	4,708.42	5,085.09	0.3220	1,637.40
Valor actual de costos VAC =						Q.38,343.00

Tabla 28: Criterio de costo-eficiencia.

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

Análisis criterio costo-eficiencia

Dónde:

CAE = Costo anual equivalente

VAC = Valor actual de costos

i = Tasa de descuento = 12%

1 = Constante

n = Horizonte del proyecto = 10 años

$$CAE = VAC \left[\frac{i(1+i)^n}{(1+i)^n - 1} \right]$$

$$CAE = 38,343 \left[\frac{0.12(1+0.12)^{10}}{(1+0.12)^{10} - 1} \right]$$

$$CAE = 38,343 \left[\frac{0.12(3.105848)}{3.105848 - 1} \right]$$

$$CAE = 38,343 \left[\frac{0.3727}{2.105848} \right]$$

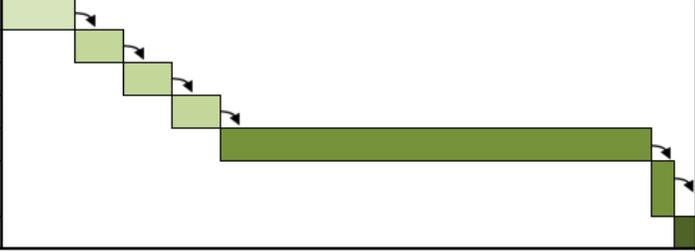
$$CAE = 38,343[0.17698] = 6785.94$$

$$CAE = 6943.23$$

$$CAE/Beneficiarios = 6785.94/7639 = 0.89$$

Interpretación: Al poner el proyecto en marcha teniendo en cuenta que se utilizara con fines educativos, se invertirían Q.0.89 por persona que visite el proyecto durante los 10 años de vida útil del proyecto.

4.2.10. Cronograma de actividades

		T i e m p o	Cronograma de Ejecución de proyecto			
			Fase presencial			
			Año 2017			
			marzo	abril	mayo	junio
Etapa de ejecución del proyecto		Semana 12 - 16 del 1 al 29	Semana 16 - 20 del 1 al 32	Semana 20 - 24 del 1 al 32	Semana 24 - 25 del 1 al 13	
actividades		5:00hrs Diarias	5:00hrs Diarias	5:00hrs Diarias	5:00hrs Diarias	
Elaboración de propuesta	I					
Formulación del proyecto	P					
Estructuración del informe	P					
Presentación del perfil de proyecto	P					
Ejecución del proyecto	E					
Presentación del informe final de proyecto	E					
Evaluación del proyecto	F					
I = Inicio						
P = Planificación						
E = Ejecución						
F = Final						
Indicador de flujo de actividades						

Cuadro 9: Cronograma de ejecución de proyecto.

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

4.2.11. Recursos

4.2.11.1 Talento humano

- Estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado Pedro Joaquín Díaz Sian de la carrera de Licenciatura en Administración de Empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta de la carrera de Licenciatura en Turismo.
- Personal docente y administrativo del Centro Universitario de Santa Rosa.
- Personal administrativo y técnico de Asociación Nacional del Café -Anacafé- Región IV, finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa.

4.2.11.2 Materiales

- Hojas de papel bond.
- Lápiz y lapiceros.

- Impresiones.
- Libreta de Campo.
- Agenda.
- Libro de actas.

4.2.11.3 Tecnológicos

- Computadora.
- Cámaras de video.
- Teléfono celular.
- Cámara fotográfica.
- Proyector.
- Sistema de posicionamiento global.

4.2.11.4 Financieros

El costo de implementación del proyecto es de Q 18,953.48. el cual fue ejecutado por medio de donaciones de materiales e insumos necesarios, estos fueron brindados por técnicos de la Asociación Nacional del Café -Anacafé-, cafetaleros de la región y personas altruistas que apoyaron el proyecto. Las gestiones de materiales y la construcción de la obra fue realizada por los estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado Pedro Joaquín Díaz Sian de Licenciatura en Administración de Empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta de licenciatura en Turismo, de manera equitativa. El presupuesto se estructura de la siguiente manera:

Descripción	Cantidad	Precio unitario	Subtotal
Señalización restrictiva o de reglamentación	1 unidades	Q 358.00	Q 358.00
Señalización de apertura de sendero	1 unidad	Q 533.00	Q 533.00
Señalización de ingreso o bienvenida	1 unidad	Q 402.00	Q 402.00
Rotulación de información: explicativa e informativa	2 unidades	Q 408.50	Q 817.00
Señalización direccional o de orientación	40 unidades	Q 30.95	Q 1,238.00
Señalización y rotulación de identificación	20 unidades	Q 24.35	Q 847.00
Construcción de cabaña social de palma	1 unidad	Q10,263.48	Q 10,263.48
Construcción de mesa social	4 unidades	Q 1,067.50	Q 4,270.00
Habilitación de senderos ecológicos	500 metros lineales	Q 0.45	Q 225.00
Total			Q 18,953.48

Tabla 29: Presupuesto de implementación de proyecto.

Fuente: Estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

4.2.11.5 Físicos

Finca Las Flores, Asociación Nacional del Café -Anacafé- Región IV, Barberena, Santa Rosa.

4.3. Ejecución o evidencia de logro del proyecto

Fotografías antes del proyecto

Fotografías de las instalaciones de la finca Las Flores, antes de la ejecución del proyecto



Imágenes 7: Fotografías de las instalaciones de la finca Las Flores antes del proyecto.

Fuente: Estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

Fotografías durante la ejecución del proyecto

Proceso en imágenes de construcción de las facilidades turísticas para el proyecto agroturístico en la finca Las Flores.



Imágenes 8: Fotografías del proceso de construcción de las facilidades turísticas.

Fuente: Estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas.

Fotografías ejecutado el proyecto

Imágenes de las facilidades turísticas para brindar el servicio de Tour de café en el proyecto agroturístico en la finca Las Flores.



Imágenes 9: Fotografías de las facilidades turísticas terminadas.

Fuente: Estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

4.4. Evaluación del proyecto

La evaluación se realizará con base en el normativo y a lo establecido en el plan general del Ejercicio Profesional Supervisado.

4.4.1. Instrumento de evaluación

No.	Producto	Logros
1	Señalización restrictiva o de reglamentación	Se logró establecer el presupuesto para la ejecución de 3 tipos de señalizaciones restrictivas para poder prevenir y reglamentar prohibiciones dentro de la finca.
2	Señalización de apertura de sendero	Se logró establecer el presupuesto para la ejecución de 1 señalización de apertura de sendero para que las personas que visitan la finca se puedan orientar.
3	Señalización de ingreso o bienvenida	Se logró establecer el presupuesto para la ejecución de 1 señalización de bienvenida para que las personas identifiquen la finca.
4	Rotulación de información: explicativa e informativa	Se logró establecer el presupuesto para la ejecución de 3 rotulaciones de información con fines educativos dentro de la finca
5	Señalización direccional o de orientación	Se logró establecer el presupuesto para la ejecución de 20 señalizaciones para que los visitantes se orienten dentro de la finca
6	Señalización y rotulación de identificación	Se logró establecer el presupuesto para la ejecución de 15 señalizaciones para que los visitantes identifique donde se encuentran dentro de la finca
7	Construcción de cabaña social de palma	Se logró establecer el presupuesto para la construcción de una cabaña para fines de ocio y recreación
8	Construcción de mesa social	Se logró establecer el presupuesto para la ejecución de construcción de cuatro mesas sociales para fines de ocio y recreación
9	Habilitación de senderos ecológicos	Se logró establecer el presupuesto para la habilitación de 500 metros lineales de sendero con fines de ocio y recreación

Tabla 30: Evaluación del proyecto.

Fuente: Estudiantes: Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

Fotografías del acto de entrega del proyecto.

Secuencia de imágenes durante la evaluación del proyecto agroturístico en la finca Las Flores, Asociación Nacional del Café -Anacafé- Región IV, Barberena Santa Rosa



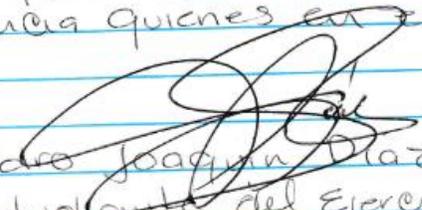
Imágenes 10: Fotografías de las instalaciones de la finca Las Flores antes del proyecto.

Fuente: Estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas y Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

4.4.2. Acta constitutiva de evaluación y entrega del proyecto

	15
Acta No. 07/2017	
En el municipio de Barberena, Departamento de Santa Rosa, a las nueve horas del lunes 14 de agosto del año dos mil diecisiete.	
REUNIDOS: En la Oficina Regional IV de Asociación Nacional del Café - ANACAFE -, ubicada en finca Las Flores de este municipio, las personas siguientes: Ingeniero Agrónomo Axel Gabriel Arana Avendaño, Coordinador Regional Maestro Balter Armando Aguilár Pichillá, Coordinador de Exámenes de Graduación y Director del Centro Universitario de Santa Rosa, Ingeniero Byron José Hernández Bolanos, Encargado de Ejercicio Profesional Supervisado en el Centro Universitario de Santa Rosa; Licenciada Elizabeth Ceballos Dánis, Asesora - Supervisora del Ejercicio Profesional Supervisado, Turismo Centro Universitario de Santa Rosa y el estudiante Técnico en Gerencia y Gestión Empresarial Pedro Joaquín Díaz Dán; para dejar constancia de lo tratado. PRIMERO: Se inicia la presentación evaluación y ejecución, Diseño de Infraestructura y Servicio para la implementación del proyecto agro turístico en la finca Las Flores, Asociación Nacional del Café - ANACAFE - Región IV, en Barberena, Santa Rosa. SEGUNDO El Ingeniero Agrónomo Axel Gabriel Arana Avendaño, Coordinador Regional, da la más cordial bienvenida a los presentes y los invitadas a dar un recorrido en el lugar donde se ejecutó el proyecto. TERCERO: Luego de haber realizado el recorrido y conocer la experiencia del Tour del Café, así mismo conociendo la infraestructura realizada para la implementación del proyecto, se agradece el apoyo de las autoridades de la Asociación	

Nacional del Café - ANACAFE - y del Centro Universitario de Santa Rosa, ya que sin ellos este proyecto no se hubiera podido realizar. CUARTO: Se hace entrega de reconocimiento a las autoridades del Centro Universitario de Santa Rosa, y los representantes de la Asociación Nacional del Café, como agradecimiento al apoyo brindado durante todo el proceso de dicho proyecto. QUINTO: El Maestro Balter Armando Aguilar Pichillá, agradece el apoyo recibido de parte de la Asociación Nacional del Café, para con la Universidad y el Centro Universitario de Santa Rosa y con el estudiante, exhortando a seguir manteniendo la relación entre ambas instituciones. SEXTO: El Ingeniero Byron José Hernández Bolanos, Encargado de Ejercicio Profesional Supervisado en el Centro Universitario de Santa Rosa, agradece a la Asociación Nacional del Café y al estudiante por el trabajo realizado, exhortándolo a no renunciar y luchar por alcanzar sus metas. SEPTIMO: El estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian, agradece a todos por el apoyo brindado en el proceso de dicho proyecto. OCTAVO: No habiendo más que agregar se da por finalizada la misma dos horas después de su inicio firmando para constancia quienes en ella interuvinimos.


Pedro Joaquín Díaz Sian
Estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado.

Licenciada Elizabeth Ceballos Doñis
Asesora - Supervisora

Ingeniero Byron José Hernández Bolañ
Encargado Unidad de Ejercicio Profesional
Supervisado

Ingeniero Axel Gabriel Arana Avendaño
Coordinador IV
ANACAFE

ANACAFE - REGION IV
Fca. Las Flores
Barberena Santa Rosa
Santa Rosa
Ajalapa - Jutiapa

Maestro Baltazar Amadoro Aguilar Pichillo
Coordinador General de Exámenes de
Graduación



Imágenes 10: Acta de evaluación y entrega de proyecto.

Fuente: Estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas.

4.1 Conclusiones del proyecto

- Con la finalidad de fomentar el turismo en la región se implementó el proyecto agroturístico en la finca Las Flores para el fomento de la actividad turística dentro del departamento de Santa Rosa.
- El diagnóstico realizado en la Finca las Flores proporcionó los elementos básicos para implementar un centro agroturístico en la región, idea que se ha concretizado en la ejecución del proyecto.
- Para la realización del proyecto agroturístico en la finca las Flores, se determinó la factibilidad por medio de un estudio de costo-eficiencia por ser un proyecto con enfoque social con la finalidad de beneficiar a la población con espacios para la recreación, es importante realizar un estudio costo-beneficio, para que los caficultores analicen los costos de implementación y la proyección de los ingresos y costos de mantenimiento que pueda reflejar el proyecto y poder proyectar ganancias que puedan ser atractivas para futuros proyectos.
- Con la puesta en marcha del proyecto, se pretende aumentar los espacios de recreación para la población de la región, y para turistas nacionales e internacionales.
- El interés y apoyo brindado por la Asociación Nacional del Café en iniciativas agroturísticas contribuiría a fomentar la educación ambiental, ayudando a promover una alternativa ecológica con repercusiones positivas para la región.

4.2 Recomendaciones del proyecto

- Es importante que iniciativas para la implementación de este tipo de proyectos se promuevan entre los estudiantes del Centro Universitario de Santa Rosa y que sean apoyadas por instituciones como la Asociación Nacional del Café -Anacafé- este tipo de iniciativas suelen tener mayor probabilidad de éxito, que las inducidas por agentes externos. La creación del proyecto agroturístico en la finca Las Flores, tienen el potencial de estimular la aparición de otras iniciativas en otras comunidades, con propuestas más ajustadas a la realidad regional.
- Es importante que los estudiantes del Centro Universitario de Santa Rosa participen en proyectos de beneficio social, de forma individual o colectivo, tanto para el ámbito ambiental como para elaborar y llevar a cabo estrategias de desarrollo sostenible, con propuesta para contribuir al desarrollo local.
- Ampliar la oferta turística, con la implementación de camping, para ampliar los servicios dentro de la finca, ya que cuenta con áreas adecuadas y sistema de seguridad para garantizar la estadía de los visitantes.
- Promocionar el proyecto en escuelas, Institutos, Colegios, Universidad y Cooperativas agrícolas para incrementar las visitas, con la finalidad de promover el turismo local.

Capítulo V

Propuesta individual

5.1. Título

Evaluación financiera y de factibilidad bajo el criterio costo-beneficio para el proyecto agroturístico en la finca Las Flores, Asociación Nacional del Café - Anacafé-, Barberena, Santa Rosa.

5.2. Introducción

El estudio financiero es una herramienta de análisis, que nos ayuda en la toma de decisiones sobre la mejor alternativa que se debe obtener antes de ejecutar un proyecto, ya que este nos permite, optimizar la utilización de los recursos de inversión, conocer los costos asociados a un proyecto durante su ciclo de vida.

Por tal motivo es de gran importancia establecer los criterios de costo beneficio del proyecto, para poder establecer la rentabilidad, con este instrumento determinara si puede ser rentable y auto sostenible para la institución.

5.3. Objetivos

5.3.1. General

Analizar la viabilidad financiera bajo el criterio de consto-beneficio del proyecto agroturístico en la finca Las Flores, Asociación Nacional del Café -Anacafé-, Barberena, Santa Rosa.

5.3.2. Específicos

- Establecer el valor actual neto del proyecto.
- Establecer la tasa interna de retorno.
- Obtener la relación Costo/beneficio para el proyecto.

5.4. Marco Teórico

Formulación y evaluación de proyectos.

Criterios de evaluación

Cuando se analizó el ciclo del proyecto, se pudo observar que la evaluación tiene tres momentos, evaluación ex ante que es la que se realiza durante el proceso de la pre-inversión, evaluación durante, que es la que se realiza cuando se está ejecutando el proyecto y que nos sirve para ver si se está realizando de acuerdo a lo planificado y por último, tenemos la evaluación ex post, que es la que se realiza, luego de que ha pasado algún tiempo y el proyecto ya se encuentra en operación y en esencia nos permite medir si se están obteniendo los resultados esperados. La evaluación de un proyecto en la fase de pre-inversión se realiza con el fin de poder decidir si se debe llevar a cabo o no dicha inversión, un proyecto a nivel de perfil debe contener aspectos evaluativos relacionados con la parte financiera, y el aspecto económico –social y ambiental debe ser considerada tanto para proyectos sociales como para proyectos productivos.

Evaluación cuantitativa

De acuerdo con los dos tipos de proyectos que hemos definido; proyectos productivos y proyectos sociales, es necesario establecer la diferencia en cuanto a la metodología para la evaluación de cada uno de ellos.

Para proyectos productivos: Para los proyectos de tipo productivo, será necesario que el enfoque de la evaluación se realice desde el punto de vista de que sus beneficios y costos se analizan en un contexto financiero, desde el punto de vista de sus resultados financieros, por tanto, los ingresos y los costos del proyecto se calculan en términos monetarios a los precios de mercado vigente. Para efectos de análisis recurre a analizar aspectos como:

- Costos de inversión.
- Costos de operación.
- Ingresos.

- Flujos de fondos.
- Indicadores de evaluación financiera.
 - Valor Actual Neto (VAN).
 - Tasa Interna de Retorno (TIR).
 - Relación Costo/Beneficio.
- Análisis de sensibilidad.

El Valor Actual Neto (VAN)

El valor Actual Neto, se define el valor actualizado de los beneficios, menos el valor actualizado de los costos, descontados a la tasa de descuento convenida; una inversión es rentable solo si el valor actualizado del flujo de beneficios es mayor que el flujo actualizado de los costos, cuando ambos son actualizados utilizando una tasa pertinente. El cuadro siguiente ilustra los criterios de decisión que permite el VAN.

- **Resultados decisión**
 - Positivo (VAN mayor que cero)
 - Indiferente (VAN = Cero)
 - Negativo (VAN menor que cero)

La Tasa Interna de Retorno (TIR)

La tasa Interna de Retorno se define como aquella tasa de descuento que hace igual a cero el valor actual de un flujo de beneficios netos, entendiéndose estos, como la diferencia entre los beneficios brutos menos los costos brutos actualizados. Como criterio general debe compararse la TIR del proyecto con la tasa de descuento que mida el mejor rendimiento alternativo no aplicado. Si se tomara una tasa de descuento hipotética, por ejemplo, un 12 % que es muy común, esta sirve de indicador o parámetro de toma de decisiones, tal como lo ilustra el siguiente cuadro.

- **Resultado decisión**
 - TIR mayor que 12 % = Se acepta.

TIR igual a 12 % = Es indiferente.

TIR menor que 12 % = Se rechaza.

Relación costo/beneficio

La relación costo/beneficio, es la relación que permite evaluar la eficiencia de la utilización de los recursos de un proyecto, se obtiene al dividir la sumatoria de los beneficios y la sumatoria de los costos que se espera que se generen con el proyecto. El resultado indica la utilidad o el rendimiento que se obtendrá por cada unidad monetaria que se invierta en el proyecto, este resultado será:

- Si es igual a 1, su Valor Presente es cero.
- Si es mayor que 1, significa que su Valor presente es positivo.

Análisis de sensibilidad

El análisis de sensibilidad busca escenarios sobre variaciones que pudiera experimentar el proyecto como resultado en las condiciones originalmente establecidas como bases del proyecto, normalmente se analizan volúmenes y precios de venta que tienen que ver con los niveles de beneficios y por otro lado analiza las variaciones que pueden experimentar los costos de producción e inversiones y los beneficios estimados.

5.5. Desarrollo o propuesta individual

Evaluación financiera criterio costo beneficio

Este tipo de evaluación se realiza para poder verificar si un proyecto es productivo y será sostenible.

Determinación de tarifa

Se determinó una tarifa única de Q.10.00. La tarifa se estableció considerando los escenarios siguientes:

- a) Recuperación de los costos de administración, operación y mantenimiento
- b) Recuperación de la inversión inicial.

Análisis de la tarifa de ingreso anual/ método de proyección						
	Años	Población base	Tasa de crecimiento	Población proyectada	Tarifa fija	Proyección de ingresos
0	2017			1,878	Q 10.00	0.00
1	2018	1,878	1.24	2,329	Q 10.00	Q. 23,287.20
2	2019	2,329	1.24	2,888	Q 10.00	Q. 28,876.13
3	2020	2,888	1.24	3,581	Q 10.00	Q. 35,806.40
4	2021	3,581	1.24	4,440	Q 10.00	Q. 44,399.93
5	2022	4,440	1.24	5,506	Q 10.00	Q. 55,055.92
					Suma total	Q.187,425.58
Suma total de ingresos promediados = 187,425.58/5 años = Q. 37,485.12/año						

Tabla 31: Proyección de la tarifa de ingresos.

Fuente: Estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas.

Criterio de costo-beneficio

Inversión inicial = 18,953.48

Costo de operación y mantenimiento = 2,355.38

Costo de inflación = 1.08

Factor de actualización = 12%

Años de vida útil = 5

Año	Inversión inicial	Ingresos	Costo de operación	Flujo de fondos netos	Factor de actualización 12%	Flujo actualizado
0	18,953.48	0	0	-18,953.48	1.00	-18,953.48
1	18,690.02	23,287.20	2,355.38	20,931.82	0.8929	14,665.54
2	20,992.12	28,876.13	2,543.81	26,332.32	0.7972	16,547.11
3	23,531.46	35,806.40	2,747.32	33,059.08	0.7118	18,621.70
4	26,330.57	44,399.93	2,967.10	41,432.83	0.6355	20,907.93
5	29,420.51	55,055.92	3,204.47	51,851.45	0.5674	23,431.24
Valor actual neto van =						100,011.20

Tabla 32: Cuadro de criterio de costo-beneficio.

Fuente: Estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas.

Análisis criterio costo-beneficio

Dónde:

Van = valor actual neto

Io = inversión inicial

I = tasa de interés

N = período o vida útil del proyecto

Formula del VAN

$$VAN = -I_0 + \frac{1}{(1+i)^1} + \frac{1}{(1+i)^2} + \frac{1}{(1+i)^3} \dots \frac{1}{(1+i)^n}$$

Interpretación: El VAN, representando la riqueza en la presente generada con la inversión. La regla de decisión indica que, si el VAN es mayor que cero el proyecto es aceptable, si el VAN igual a cero, es indiferente aceptarlo o rechazarlo; y si el VAN es menor que cero, no es aceptable el proyecto, por lo tanto, el VAN igual a **Q. 100,011.20** por lo tanto, el proyecto es aceptable ya que representa la cantidad de dinero que queda después de haber pagado la inversión inicial, es la riqueza absoluta que le genera al inversionista.

Relación beneficio- costo					
Años	Costos totales	Beneficios totales	Factor de actualización	Costos actualizados	Beneficios actualizados
0	18,953.48	-	1.0000	18,953.48	-
1	2,355.38	23,287.20	0.8929	2,103.12	20,793.14
2	2,543.81	28,876.13	0.7972	2,027.93	23,020.05
3	2,747.32	35,806.40	0.7118	1,955.54	25,486.99
4	2,967.10	44,399.93	0.6355	1,885.59	28,216.16
5	3,204.47	55,055.92	0.5674	1,818.22	31,238.73
Total	32,771.55	187,425.58		28,743.87	128,755.07

Tabla 33: Relación beneficio- costo.

Fuente: Estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de empresas.

$$\text{Relación beneficio - costo} = \frac{\text{Beneficio actualizado}}{\text{Costo actualizado}}$$

$$\text{Relación beneficio - costo} = \frac{128,755.07}{28,743.87} = 4.48$$

Interpretación: el criterio de aceptación es si el resultado del proyecto es mayor a uno significa que además de recuperar la inversión se obtuvo una ganancia extra eso quiere decir que por cada Q. 1.00 invertido se obtuvo Q. 3.48.00 de ganancia.

Tasa interna de retorno

Años	Flujo de fondos netos	Factor de actualización	Flujo actualizado	Factor de actualización al	Flujo actualizado	Factor de actualización al	Flujo actualizado
		12%	12%	98%	98%	99%	99%
0	-18,953.48	1.00	-18,953.48	1.00	-18,953.48	1.00	-18,953.48
1	20,931.82	0.8929	18,690.02	0.5051	10,571.63	0.5025	10,518.50
2	26,332.32	0.7972	20,992.12	0.2551	6,716.74	0.2525	6,649.41
3	33,059.08	0.7118	23,531.46	0.1288	4,258.88	0.1269	4,195.00
4	41,432.83	0.6355	26,330.57	0.0651	2,695.78	0.0638	2,642.00
5	51,851.45	0.5674	29,420.51	0.0329	1,703.86	0.0320	1,661.48
Van			100,011.20		6,993.41		6,712.90

Tabla 34: Tasa interna de retorno.

Fuente: Estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de empresas.

Tasa interna de retorno

$$TIR = i_{inferior} + (i_{superior} - i_{inferior}) * \frac{VAN_{i_{inferior}}}{VAN_{i_{inferior}} + |VAN_{i_{superior}}|}$$

Dónde:

TIR = tasa interna de retorno

Van = valor actual neto

I = tasa de interés

$$TIR = 0.12 + (0.99 - 0.12) * \frac{VAN = 100,011.20}{VAN = 100,011.20 + VAN = 6,712.90} = 0.9352 = 94\%$$

Interpretación: La tasa interna de retorno representa la rentabilidad mínima exigida por el inversionista, en este caso de un es de 94% en 5 años lo cual nos indica que es proyecto rentable.

Indicadores financieros			
VAN	Q. 100,011.20	Mayor a 0	Si se acepta
TIR	94%	Mayor al factor de actualización 12%	Si se acepta
B/C	4.48	Mayor a 1	Si se acepta

Tabla 35: Indicadores financieros.

Fuente: Estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de empresas.

Interpretación: Los indicadores financieros, son herramienta de apoyo para interpretar del **Análisis Financieros** nos ayudan a interpretar las condiciones para que un proyecto se considere viable financieramente, en este caso podemos analizar que el proyecto de implementación del proyecto agroturístico en la finca Las Flores, Asociación Nacional del Café -Anacafé- Región IV, Barberena, Santa Rosa, puede ser rentable si se considera aplicar los criterios **Costo-eficiencia**.

5.6. Conclusiones

- El actual proyecto se valoró tomando en cuenta los criterios de evaluación:
 - Criterio de costo-beneficio.
 - Criterio de costo-eficiencia.
- El Criterio de costo-eficiencia nos indica que el costo de la inversión, de operación y mantenimiento actualizados y el número de beneficiarios promedio proyectado durante vida útil de 5 años, representa un costo de Q. 0.94 por persona, que visite el proyecto.
- El criterio de costo-beneficio, se aplicó una tarifa de 10 quetzales por visitante, los costos de operación son absorbidos por Anacafé ya que el proyecto será una herramienta con fines de capacitación para los técnicos de campo y los costos de inversión solo se contemplaron materiales y mano de obra.
- Para lo cual es factible valorar tanto los costos como los beneficios, donde hasta el año 4 de operación se obtendrá la rentabilidad o ganancias libres; los costos de inversión, costos de operación, costos de mantenimiento recuperan en el año 3 y en el año 5 se obtendrá un VAN de Q. 74,320.05 y la tasa interna de retorno es de 94% teniendo con ello una tasa de rendimiento del 82% en 5 años lo cual nos indica que el proyecto es rentable.

5.7. Recomendaciones

- El estudio costo-beneficio ayuda al proyecto ya que de esta manera se garantiza la sostenibilidad de la actividad.
- Al realizar el estudio costo-beneficio se puede observar la rentabilidad que se puede obtener en el proyecto si se cobra el ingreso para hacer uso de los servicios, para lo cual se recomienda realizar un estudio de mercado más profundo para garantizar la sostenibilidad del proyecto.
- La principal característica del proyecto es su enfoque educativo para lo cual se recomienda formar mancomunidades como escuelas, colegios, institutos, universidades y otras instituciones, para ofrecer los servicios de capacitación, demostración por medio de Tour del café o Coffee tour a precios accesibles para que el proyecto sea autosostenible.

5.8. Bibliografía

- SEGEPLAN (2007). Guía para la formulación y evaluación de proyectos de inversión pública. Sistema Nacional de Planificación. Guatemala. Febrero. págs. 01-84.
- ESPAÑA MIRANDA, E. (2008) Estudio de prefactibilidad de la readecuación de la finca Parraxé, con fines agroturísticos y de producción agrícola. (Tesis de maestría inédita). Universidad de San Carlos de Guatemala, Centro Universitario de suroccidente.
- Rafael Luna y Damaris Chaves (03-2001) Guía para elaborar estudios de factibilidad de proyectos ecoturísticos. PROARCA /CAPAS/USAID Guatemala. Marzo. 35 págs.

Capítulo VI

6.1. Conclusiones generales

- La Asociación Nacional de Café -Anacafé- ha impulsado proyectos ecoturísticos en los últimos 10 años, impulsando el desarrollo sostenible y sustentable de sus agremiados y las poblaciones donde dan cobertura, con el fin de generar ingresos económicos alternos a la producción del grano de café.
- El turismo es un medio de educación, clave para promover el cuidado del medio ambiente para los habitantes de cualquier lugar y a sus visitantes. Además, se aplica tanto para la educación formal como no formal, de modo que llegue a todas las personas (niños, adolescentes, jóvenes, adultos) ya que es un mecanismo para integrar conceptos que permite el cambio de malos hábitos y conductas en la sociedad por tal razón los sistemas de rotulación y señalización son la mejor forma de promover la educación ambiental.
- La creación de espacios a través de la implementación de proyectos que promueve el Centro universitario de Santa Rosa, en la carrera de Turismo, ayuda creando espacios de visita, recreación y actividades educativas, para fomentar la higiene mental de los pobladores y visitantes a través de senderos ecológicos que ayuda a minimizar el estrés y distraer la mente de las personas.
- El fin primordial del proyecto agroturístico es motivar a los caficultores de la región, para demostrar que existe una diversidad económica a través del turismo, que se da de forma sostenible y sustentable, brindándole herramientas que constituye un paso básico para la conservación del patrimonio natural con el que cuenta el caficultor, ayudando a garantizar la protección de este y este le genere ingresos extras a la producción de café.

6.2. Recomendaciones generales

- Es importante que iniciativas agroturísticas en fincas cafetaleras surjan del seno de la asociación nacional del café -Anacafé-. Las iniciativas genuinas suelen tener mayor probabilidad de éxito que las inducidas por agentes externos. En este contexto, proyectos propios como el agroturismo de la finca Las Flores, tienen el potencial de estimular la aparición de otras iniciativas en otras fincas, con propuestas ajustadas a la realidad regional.
- Es importante incrementar los atractivos dentro de la finca, para mejorar la propuesta en este proyecto. De esa forma, se contribuirá para que el agroturismo crezca de forma responsable, consolidándose como una alternativa que le agrega valor a la actividad ya establecidas, sin desplazarla.
- Es importante seguir innovando en propuestas agroturísticas de características similares a nivel nacional para contribuiría al fomento de un turismo más compatible con las necesidades de la gente. Esto ayudara a promover una alternativa económica a los cafetaleros con repercusiones positivas.

6.3. Bibliografía general

- ANACAFE. (2006) Coffee tour: La producción de café como un enlace entre culturas. Revista El Cafetal, enero de 2006. Página 4, Recuperado de: http://portal.anacafe.org/Portal/Documents/Magazines/2006_02/68/EICafetalEnero2006.pdf.
- Consejo Nacional de Áreas Protegidas. (2011) Manual de Rotulación del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas –SIGAP Manual No. 02. Guatemala. Enero. 61 págs.
- ESPAÑA MIRANDA, E. (2008) Estudio de prefactibilidad de la readecuación de la finca Parraxé, con fines agroturísticos y de producción agrícola. (Tesis de maestría inédita). Universidad de San Carlos de Guatemala, Centro Universitario de suroccidente.
- SECTUR, (2002) Guía para el diseño y operación de rutas y circuitos de ciclismo de montaña,.
- Instituto Guatemalteco de Turismo -INGUAT- (2009) Manual de facilidades turísticas. Guatemala. Enero. 100 págs.
- INGUAT. Instituto Guatemalteco de Turismo (2016). Boletín Anual de Estadísticas de Turismo. Guatemala.
- INGUAT. Instituto Guatemalteco de Turismo (2017). Boletín Anual de Estadísticas de Turismo. Guatemala.
- INGUAT. Instituto Guatemalteco de Turismo (2015). Plan Maestro de Turismo Sostenible de Guatemala-PMTS- 2015-2025. Guatemala.
- Cámara de Turismo de Guatemala, CAMTUR (2003) Política nacional para el desarrollo turístico sostenible de Guatemala, 2004-2014.
- Rafael Luna y Damaris Chaves (03-2001) Guía para elaborar estudios de factibilidad de proyectos ecoturísticos. PROARCA /CAPAS/USAID Guatemala. Marzo. 35 págs.
- ROMERO OBANDO, L. (2004) Estudio de Factibilidad Y Propuesta de Agroturismo en la Finca "El Profe", La Nueva unión, Dolores, Peté. (Tesis de

licenciatura inédita). Universidad de San Carlos de Guatemala, Centro Universitario de Peten.

- SEGEPLAN (2007). Guía para la formulación y evaluación de proyectos de inversión pública. Sistema Nacional de Planificación. Guatemala. Febrero 2002. págs. 01-84.
- SEGEPLAN (2012). Política Nacional para el Desarrollo Turístico Sostenible de Guatemala 2012 – 2022. 101 págs.

Capítulo VII

7.1 Anexos

Acrónimos

ANACAFE: Asociación Nacional del Café.

BANGUAT: Banco de Guatemala.

FEDECOVERA: Federación de Cooperativas de las Verapaces.

GIS: Sistema de información geográfica.

INGUAT: Instituto Guatemalteco de Turismo.

MTB: Mountain bike/Bicicleta de montaña.

SEGEPLAN: Secretaría de Planificación y Programación de la Presidencia

SIGAP: Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas.

Glosario

Agroturismo: Se trata de la actividad turística que se desarrolla en un entorno rural, se caracteriza porque el visitante participa activamente de las actividades productivas agrícolas.

Ecoturismo: Toda forma de turismo basado en la naturaleza en la que la motivación principal de los turistas sea la observación y apreciación de esa naturaleza o de las culturas tradicionales dominantes en las zonas naturales.

Sendero interpretativo: Actividad que persigue extraer para el excursionista la mayor información posible del entorno que pisa, abarcando un amplio abanico de elementos. Factores como la geología, la historia del lugar, las diferentes especies vegetales que conforman las bases de ese ecosistema o los animales, sus hábitos y ritmos, que lo habitan, son el objeto de interpretación.

Turismo emisor: El turismo emisor abarca las actividades realizadas por un visitante residente fuera del país de referencia, como parte de un viaje turístico emisor o de un viaje turístico interno.

Turismo internacional: El turismo internacional incluye el turismo receptor y el turismo emisor, es decir, las actividades realizadas por los visitantes residentes fuera del país de referencia, como parte de sus viajes turísticos internos o emisores, y las actividades realizadas por los visitantes no residentes en el país de referencia, como parte de sus viajes turísticos receptores.

Turismo interno: El turismo interno incluye las actividades realizadas por un visitante residente en el país de referencia, como parte de un viaje turístico interno o de un viaje turístico emisor.

Turismo nacional: El turismo nacional abarca el turismo interno y el turismo emisor, a saber, las actividades realizadas por los visitantes residentes dentro y fuera del país de referencia, como parte de sus viajes turísticos internos o emisores.

Turismo receptor: Engloba las actividades realizadas por un visitante no residente en el país de referencia, como parte de un viaje turístico receptor.

Visitante: Un visitante es una persona que viaja a un destino principal distinto al de su entorno habitual, por una duración inferior a un año, con cualquier finalidad principal (ocio, negocios u otro motivo personal) que no sea la de ser empleado por una entidad residente en el país o lugar visitados. Un visitante (interno, receptor o emisor) se clasifica como turista (o visitante que pernocta), si su viaje incluye una pernoctación, o como visitante del día (o excursionista) en caso contrario.

Acta No.1: toma de posesión

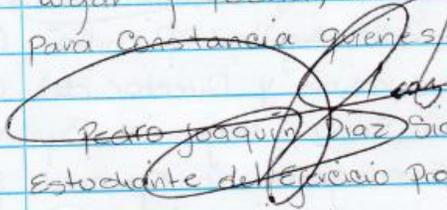
Acta No. 01 / 2016

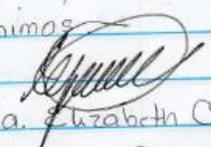
En el municipio de Barberena, Departamento de Santa Rosa; a las nueve horas del día miércoles Veintiseis de octubre de dos mil dieciséis. Reunidos: En la oficina Regional IV de Asociación Nacional del Café - ANACAFÉ -, ubicada en finca Las Flores, de este municipio, las personas siguientes: Ingeniero Agrónomo Axel Gabriel Arana Auendaño, Coordinador Regional, Maestro Balter Armando Aguillar Pichilla, Coordinador de Exámenes de Graduación y Director del Centro Universitario de Santa Rosa, Ingeniero Byron José Hernández Bolaños, Encargado de Ejercicio Profesional Supervisado en el Centro Universitario de Santa Rosa; Licenciada Elizabeth Ceballos Dónis, Asesora Supervisora del Ejercicio Profesional Supervisado Turismo Centro Universitario de Santa Rosa y el estudiante Técnico en Gerencia y Gestión Empresarial Pedro Joaquín Díaz Sián; Para dejar constancia de lo tratado: PRIMERO: El Ingeniero Agrónomo Axel Gabriel Arana Auendaño. Da la más cordial bienvenida a los presentes, agradeciendo el apoyo del Centro Universitario de Santa Rosa, al tomar en cuenta la Asociación Nacional del Café - ANACAFÉ - como centro de práctica para realizar dicho ejercicio profesional. SEGUNDO: Se realizó la presentación de los integrantes del Centro Universitario de Santa Rosa, el Maestro Balter Armando Aguillar Pichilla, interviene para agradecer al representante de la Asociación Nacional del Café, por la oportunidad que brinda para realizar dicho ejercicio; Corresponde a la Licenciada Elizabeth Ceballos Dónis, explicar brevemente sobre las diferentes etapas en que se divide el ejercicio profesional supervisado. TERCERO: Se procede a dar toma de posesión al técnico en

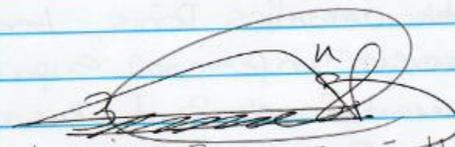
Gerencia y Gestión Empresarial Pedro Joaquín Díaz Sian, para que realice el Ejercicio Profesional Supervisado, en la Oficina Regional IV, de la Asociación Nacional del Café. El Ingeniero Agrónomo Axel Gabriel Arana Avendaño, Coordinador Regional de la Asociación Nacional del Café, da una breve reseña y explicación de lo que es la Asociación Nacional del Café - ANACAFÉ, su misión, visión y valores, así como la importancia del trabajo que realiza la Asociación Nacional del Café.

CUARTO: La licenciada Elizabeth Ceballos Domínguez, informa que estará apoyando en las diferentes etapas de dicho ejercicio, así mismo que realizará las visitas respectivas para supervisar el trabajo que el estudiante (Sian) Díaz Sian este realizando durante dicho proceso.

QUINTO: El Ingeniero Agrónomo Axel Gabriel Arana Avendaño, Coordinador Regional de la Asociación Nacional del Café - ANACAFÉ - y el Maestro Baltar Armando Aguilar Pichilla, director del Centro Universitario, manifiestan que ambas instituciones velarán por el fiel cumplimiento de dicho proceso para que el mismo, aporte beneficios inter-institucionales. SEXTO: No habiendo más que hacer constar, se finaliza la presente reunión en el mismo lugar y fecha, siendo las once horas en punto, firmando para constancia quienes en ella intervinimos.


Pedro Joaquín Díaz Sian
Estudiante del Ejercicio Profesional
Supervisado


Licda. Elizabeth Ceballos Domínguez
Asesora - Supervisora


Ingeniero Byron José Hernández Bolanos
Encargado Unidad de Ejercicio profesional
Supervisado

Acta No. 3: aprobación del proyecto

Acta No. 03/2017

En el municipio de Barberena, Departamento de Santa Rosa; a las nueve horas del día lunes 20 de marzo de dos mil diecisiete. REUNIDOS:

En la oficina IV de la Asociación Nacional del Café - ANACAFÉ -, ubicada en finca Las Flores, de este municipio, las personas siguientes:

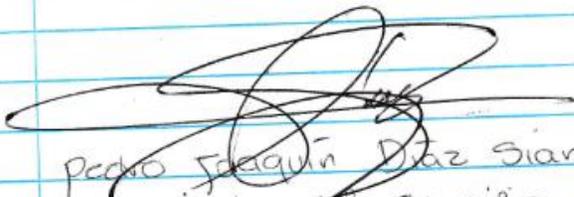
Ingeniero Agrónomo Axel Gabriel Arana Avendaño, Coordinador Regional, Maestro Balter Armando Aguilar Pichilla, Coordinador de Exámenes de Graduación y Director del Centro Universitario de Santa Rosa, Ingeniero Byron José Hernández Bolaños, Encargado de Ejercicio Profesional Supervisado en el Centro Universitario de Santa Rosa; Licenciada Elizabeth Ceballos Dónis, Asesora Supervisora del Ejercicio Profesional Supervisado Turismo, Centro Universitario de Santa Rosa y el estudiante Técnico en Gerencia y Gestión Empresarial Pedro Joaquín Díaz Sian; para dejar Constancia de tratado. PRIMERO: se realiza la presentación

de la propuesta del proyecto estudio financiero para el diseño de infraestructura y servicio para la implementación del proyecto agro-turístico en la finca Las Flores, Asociación Nacional del Café - ANACAFÉ - Región IV, Barberena, Santa Rosa, a los presentes, para su aprobación; así mismo revisan la documentación y brindan aportes para mejorar el proyecto, al mismo tiempo se solicita apoyo para la ejecución del mismo.

SEGUNDO: Los presentes se comprometen a apoyar la implementación del proyecto y brindar materiales necesarios para la ejecución del mismo.

TERCERO: La licenciada Elizabeth Ceballos Dónis en representación del Centro Universitario de Santa Rosa, agradece a los presentes por el apoyo que han brindado al practicante, esperando que la implementación del proyecto sea un aporte positivo para la región ya que iniciativas turísticas como esta, ayuda al desarrollo de las comunidades.

CUARTO: No habiendo más que hacer constar y en espera de la aprobación del mismo, se termina la presente, hora y media después de su inicio, firmando para constancia quienes intervinimos.



Pedro Joaquín Díaz Sian
Estudiante del Ejercicio Profesional
Supervisado

Licenciada Elizabeth Ceballos Dónis
Asesora - Supervisora

Ingeniero Byron José Hernández Bolaños
Encargado Unidad de Ejercicio profesional
Supervisado

Ingeniero Axel Gabriel Arana Avendaño
Coordinador Región IV
ANACAFÉ

ANACAFÉ - REGIÓN IV
Fcs. Las Flores
Barberena Santa Rosa
Santa Rosa
Jalapa - Jutiapa

Maestro Baltar Amando Aguirre Pichillá
Coordinador General de Exámenes de
Graduación



Acta No 6: Finalización del Ejercicio Profesional Supervisado

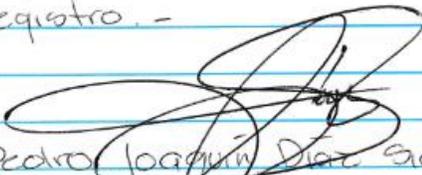
13

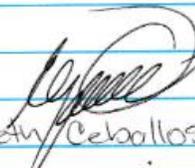
Acta No. 06/2017

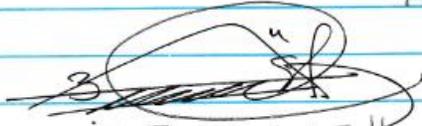
En el municipio de Barberena, Departamento de Santa Rosa; a las nueve horas del día Viernes 19 de mayo de dos mil diecisiete REUNIDOS: En la Oficina Regional IV. de la Asociación Nacional del Café - ANACAFE, ubicada en finca Las Flores, de este municipio las personas siguientes: Ingeniero Agrónomo Axel Gabriel Arana Avendaño, Coordinador Regional, Maestro Balter Armando Aguilar Pichilla, Coordinador de Exámenes de Graduación y Director del Centro Universitario de Santa Rosa, Ingeniero Byron José Hernández Bolaños, Encargado de Ejercicio Profesional Supervisado en el Universitario de Santa Rosa; Licenciada Elizabeth Ceballos Dónis, Asesora Supervisora del Ejercicio Profesional Supervisado Turismo Centro Universitario de Santa Rosa y el estudiante Técnico en Gerencia y Gestión Empresarial Pedro Joaquín Díaz Sian; Para dejar constancia de lo tratado. PRIMERO: El Ingeniero Agrónomo Axel Arana, hace constar que el estudiante Técnico en Gerencia y Gestión Empresarial (con registro) Pedro Joaquín Díaz Sian con registro académico No. 200412295, estudiante de la Carrera de Licenciatura en Administración de empresas, cumplió satisfactoriamente con las 640 horas, tiempo que dura el ejercicio profesional supervisado. SEGUNDO: La licenciada Elizabeth Ceballos Dónis, agradece al Ingeniero Axel Gabriel Arana Avendaño, por el espacio brindado para realizar el ejercicio profesional supervisado al estudiante Pedro Joaquín Díaz Sian, solicitando el apoyo para que otros estudiantes puedan asistir a esta institución a realizar dicho ejercicio profesional. TERCERO:

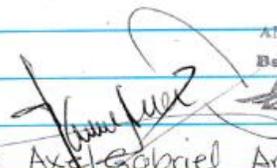
Habiendo completado las horas del tiempo reglamentario, queda pendiente la entrega, presentación y evaluación final del proyecto.

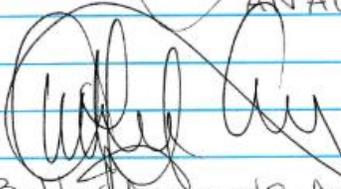
CUARTO: No habiendo más que hacer constar se da por finalizada dicha reunión, hora y medio después de su inicio, firmando los que en ella intervinimos. -- Omítase entre parentesis con registro. --


Pedro Joaquín Díaz Sain
Estudiante de Ejercicio profesional
Supervisado


Licenciada Elizabeth Ceballos Dónis
Asesora - supervisora


Ingeniero Byron José Hernández Bolaños
Encargado Unidad de Ejercicio profesional
Supervisado.


Ingeniero Axel Gabriel Arana Auedaño
Coordinador Region IV
ANACAFE


Maestro Balter Bermando Aguilar Pachita
Coordinador General de Exámenes de
Graduandos.

ANACAFE - REGION IV
Fca. Las Flores
Barberena Santa Rosa
Santa Rosa
Ajalapa - Jutiapa



Instrumento para realización del diagnóstico integral administrativo

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
CENTRO UNIVERSITARIO DE SANTA ROSA
ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ –ANACAFÉ-
REGIÓN IV FINCA LAS FLORES
LICENCIATURA EN TURISMO



Esta entrevista forma parte del diagnóstico administrativo que se realiza en la Asociación Nacional del Café, Anacafé, Región IV. Desarrollado por un Epeista de la carrera de Licenciatura en Turismo del Centro Universitario de Santa Rosa de la Universidad de San Carlos de Guatemala. La información recabada será utilizada para fines investigativos.

Instrucciones: seleccione una opción en el término del grado que usted percibe el planteamiento "contesta en los espacios en blanco o encerrándola en un círculo si es Si o No".

Entrevista: Ingeniero Axel Gabriel Arana

1. ¿Conoce cuáles son los objetivos generales de Anacafé?

2. ¿Sabe usted si Anacafé cuenta con un presupuesto específico?

3. ¿Cuál es la misión de la institución?

4. ¿Cuál es la visión de la institución?

5. ¿Qué servicios ofrece Anacafé?



Questionario de políticas:

1. ¿Existen políticas generales?

2. ¿Se encuentran las políticas por escrito?

Si No

3. ¿Son claras y precisas?

Si No

4. ¿A que niveles se han dado a conocer?

5. ¿Se conocen las políticas en donde deben ser aplicadas?

6. ¿Cómo se comunican las nuevas políticas?

7. ¿Se obtienen comentarios del personal acerca de las nuevas políticas?



Questionario de la estructura y la organización

1. ¿Se dispone de una organización formalmente establecida?

2. ¿Existe un organigrama general y/o particular?

Si No

3. ¿La estructura se ha considerado en la planeación a corto, mediano y largo plazo?

4. ¿Están satisfechos los funcionarios con la organización actual?

5. ¿La estructura de organización de la empresa es la adecuada para las expectativas de las autoridades superiores?

6. ¿Existe un manual de organización?

Si No

-¿Cuáles son los principales capítulos?

-¿Cuánto tiene en vigor?



-¿Es general y específico por área?

-¿Qué áreas cuentan con manual de organización?

7. ¿Coincide la organización formal con la organización real?

8. ¿Pueden hacerse modificaciones en la organización para obtener una mayor coordinación de actividades?

9. ¿La descripción y distribución de funciones esta acorde con la estructura y organización?

10. ¿Se dispone de base legal?

Si No

11. ¿Se dispone de reglamento interno de operación?

Si No

12. ¿Están claramente definidas las funciones y responsabilidades de todos los puestos, líneas de autoridad y niveles jerárquicos?



13. ¿Existe duplicidad de funciones?

Si No

14. ¿Se busca la especialización del empleo?

Si No

15. ¿Qué flexibilidad tiene la estructura actual?

16. ¿Existe equilibrio entre la responsabilidad y la autoridad?

Si No

17. ¿Existe una línea definida de autoridad desde la dirección hasta el último de los niveles?

Si No

18. ¿Ha variado significativamente la organización en los últimos tres años?

Si No

19. ¿Existen normas de funcionamiento interno?

Si No

20. ¿Existe algún marco legal que justifique las funciones de la dirección?

Si No

21. ¿Se requiere de reformas para funcionar más adecuadamente dentro de la organización?

Si No

22. ¿Se han aplicado en la empresa programas de desarrollo organizacional y de calidad total?

Si No



Questionario de control

1. ¿Hay controles establecidos para el seguimiento de planes, programas y proyectos?

Si No

2. ¿Quién los define?

3. ¿Cómo los define?

4. ¿Están actualizados y funcionan?

5. ¿hay alguna área específica responsable del control interno?

6. ¿Qué tipo de controles existen?

7. ¿Hacen falta controles que garanticen la productividad?



8. ¿Se efectúan en general comparaciones entre lo planeado y los resultados obtenidos en cuanto a?
- a) Objetivos? _____
 - b) Políticas? _____
 - c) Planes? _____
 - d) Procedimientos? _____
 - e) Programas? _____
 - f) Presupuestos? _____
9. ¿Se evalúan en general los aspectos de ?
- a) Cantidad? _____
 - b) Costo? _____
 - c) Tiempo ? _____
 - d) Calidad ? _____
 - e) Forma? _____
10. ¿Qué departamento o áreas de actividad realizan por si mismas el control sobre los planes bajo su responsabilidad?
- _____
- _____
11. ¿Se revisan periódicamente los elementos del control interno? En cuanto a organización:
- a) la estructura organiza
Si No
 - b) la asignación de funciones
Si No
 - c) los procedimientos de operación
Si No
 - d) las formas
Si No



Cuestionario de las relaciones laborales

1. ¿Se cuenta con un reglamento interior de trabajo debidamente registrado ante las autoridades competentes?

2. ¿Con que periodicidad se revisa?

3. ¿Quiénes lo revisan?

4. ¿El reglamento interior de trabajo esta a la vista del personal?

5. ¿Están determinados los períodos de vacaciones generales o particulares?

6. ¿Que directivos intervienen en el manejo de conflictos?



Cuestionario de contabilidad y recurso financieros

1. ¿La función contable es responsabilidad del personal de la empresa o de un despacho externo?

2. ¿Se cuenta con un catálogo de cuentas?

Si No

3. ¿El catálogo de cuentas comprende todas las cuentas y subcuentas del sistema contable?

Si No

4. ¿Se lleva un control sobre los libros, registros y formas en uso?

Si No

5. ¿Existen procedimientos establecidos y normas adoptadas para el manejo de las distintas transacciones como son: compras, ventas, entradas y salidas de caja, pagos etc.?

6. ¿La organización contable y los registros estadísticos responden en forma oportuna y accesible a la finalidad de la información?

7. ¿Cómo considera la información que contienen los estados financieros?



8. ¿De la siguiente información financiera, cual produce la empresa y con que periodicidad?
- a) balance general
 - b) estado de resultados
 - c) estado de origen y aplicación de recursos
 - d) posición de caja
 - e) otros

9. ¿Hay un manual de contabilidad general?

Si No

10. ¿Se cuenta con un manual de contabilidad de costos?

Si No

11. ¿Existe un sistema presupuestal?

Si No

12. ¿tienen fechas establecidas para la recepción de informes?

Si No

13. ¿Cuáles son las fechas promedio de recepción de informes?

14. ¿Qué tipos de informes se preparan en?

- a) contabilidad general?
- b) Contabilidad de costos?
- c) Contabilidad presupuestal?

15. ¿Quiénes reciben esta información?



Questionario de la dirección del personal

1. ¿Existe un programa establecido para el reclutamiento y selección de personal?

2. ¿Qué fuentes de reclutamiento se utilizan normalmente?

- a) Personal
- b) Agencias de empleo
- c) Bolsa de trabajo
- d) Sindicatos
- e) Colegios
- f) Universidades
- g) Otros

3. ¿Llenan los aspirantes una solicitud de empleo que consigne sus datos personales y los relativos a la escolaridad, especialización, experiencia y referencias de trabajo?

Si No

4. ¿Se verifican los datos de la solicitud y referencias de empleos anteriores?

Si No

5. ¿Se practica examen medico?

Si No

6. ¿Se hacen pruebas psicométricas?

Si No

7. ¿Los supervisores hacen pruebas prácticas?

Si No



8. ¿Qué criterios se toman para la selección de personal?

9. ¿Cuál es la política que se sigue para la contratación?

10. ¿Se considera que los puestos principales están ocupados por personas con:?

- a) capacidad teórica
- b) experiencia
- c) habilidad
- d) integridad
- e) dinamismo

11. ¿Se adaptan los hombres a las funciones o las funciones a los hombres?

12. ¿Se colocara a la persona adecuada al puesto adecuado?

Si No

13. ¿Hay un programa de inducción dirigido a los nuevos empleados tanto a la empresa como al puesto que van a desempeñar?

Si No

14. ¿Se capacita a los operarios?

Si No

15. ¿Se cuenta con estudios de análisis y evaluación de puestos?

Si No



16. ¿Son revisados periódicamente?

Si No

17. ¿Quién es el encargado de revisarlos?

18. ¿Asisten empleados a cursos fuera de la empresa?

Si No

19. ¿Se imparten cursos a empleados dentro de la empresa?

Si No

20. ¿Se presenta al personal de nuevo ingreso con todos sus compañeros de trabajo y se le muestran las instalaciones?

Si No

21. ¿Se proporciona al personal de nuevo ingreso los elementos necesarios para que tengan un conocimiento suficiente de la empresa y un buen desempeño de su puesto, tales como?

- a) Manuales de bienvenida?
 - b) Manuales de organización?
 - c) Instructivos específicos, etc.?
-
-

22. ¿Existen métodos para el análisis y evaluación de puestos?

Si No

23. ¿Los altos mandos autorizan las contrataciones de nuevo ingreso?

Si No

24. ¿Los altos mandos actualizan?

- a) sueldos
 - b) Tiempo extra
 - c) Viáticos
 - d) Honorarios
 - e) Becas, etc.
-
-



25. ¿Se dan a conocer ampliamente las funciones y actividades del puesto a cada empleado?

Si No

26. ¿Existen en los expedientes de personal, antecedentes y justificación de su contratación?

Si No

27. ¿Contienen los expedientes, fechas de ingreso, categoría, salario, periodo de contratación, faltas y permisos económicos, altas y bajas, etc.?

Si No

Gracias por su Colaboración

Instrumento para realización de inventario de recursos turísticos

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
CENTRO UNIVERSITARIO DE SANTA ROSA
ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ -ANACAFÉ-
REGIÓN IV FINCA LAS FLORES
LICENCIATURA EN TURISMO



Inventario de recursos para el turismo

Es necesario recordar que el objetivo de este inventario es determinar la factibilidad para desarrollo turístico en la finca Las Flores, para lo cual se registraron todos los recursos existentes en la finca que favorecen el desarrollo de las actividades de turismo.

Atractivos turísticos de la finca Las Flores

Atractivo	Descripción	Condición	Oportunidades para recreación y turismo	Observaciones



Infraestructura y equipo existente

La infraestructura y equipo existente, que puede ser utilizada con fines turísticos que permitan la permanencia en el lugar de los visitantes.

Infraestructura y equipo

Infraestructura y equipo	Descripción	Condición	Oportunidades para recreación y turismo	Observaciones

Instrumento para establecer una reseña históricos de la finca Las Flores

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
CENTRO UNIVERSITARIO DE SANTA ROSA
ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ -ANACAFÉ-
REGIÓN IV FINCA LAS FLORES
LICENCIATURA EN TURISMO



Esta entrevista forma parte del diagnóstico para obtener datos históricos de la finca Las Flores que se realiza en la Asociación Nacional del Café, Anacafé, Región IV. Desarrollado por un Epesista de la carrera de Licenciatura en Turismo del Centro Universitario de Santa Rosa de la Universidad de San Carlos de Guatemala. La información recabada será utilizada para fines investigativos.

Instrucciones: lea detenidamente cada pregunta; conteste en el espacio en blanco

Entrevista: Ingeniero Josué Girón

- 1) ¿En que año fue fundada la primera oficina para el servicio de los caficultores de esta región?

- 2) ¿Con qué finalidad fue creada?

- 3) ¿Cuáles fueron los objetivos por el cual fue creada?

- 4) ¿Quién fue el primer gerente regional?

- 5) ¿Qué personajes hicieron realidad el sueño de fundación de la oficina regional en Barberena?

- 6) ¿Qué logros han obtenido desde su fundación?

- 7) ¿Quien personajes gestionaron los medios para adquirir la finca y en que año?



8) ¿Quiénes participaron para obtener este logro?

9) ¿Cuál fue la finalidad de la adquisición de la finca?

10) ¿Qué anécdotas relevantes puede contar desde la creación del centro experimental en la finca las flores?

11) ¿Cuántos asociados tuvieron en sus primeros años?

12) ¿Qué cantidad de fincas asistieron en sus primeros años?

13) ¿Cuántos asociados tienen actualmente?

14) ¿Cuántas fincas asisten actualmente?

15) ¿Han cumplido eficientemente sus objetivos a través de su trayectoria?

Instrumento para establecer el potencial turístico en la finca Las Flores

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
CENTRO UNIVERSITARIO DE SANTA ROSA
ASOCIACIÓN NACIONAL DEL CAFÉ -ANACAFÉ-
REGIÓN IV FINCA LAS FLORES
LICENCIATURA EN TURISMO



Esta entrevista forma parte del diagnóstico de potencial turístico de la finca Las Flores que se realiza en la Asociación Nacional del Café, Anacafé, Región IV. Desarrollado por un Epeista de la carrera de Licenciatura en Turismo del Centro Universitario de Santa Rosa de la Universidad de San Carlos de Guatemala. La información recabada será utilizada para fines de investigación.

Instrucciones: lea detenidamente cada pregunta; conteste en el espacio en blanco

Entrevista: Ingeniero Axel Arana

1) ¿Tiene Seguridad Jurídica Finca las Flores Anacafé?

2) ¿Es factible la implementación de un proyecto de agroturismo o ecoturismo en la Finca Las Flores de Anacafé?

3) ¿Estaría dispuesto a apoyar la implementación a un proyecto turístico en la Finca?

4) ¿Como institución estaría dispuesto a recibir turistas nacionales e internacionales?

5) ¿En la finca existe disponibilidad de espacio físico para senderos interpretativos?

6) ¿Considera factible la construcción de piscinas naturales para los turistas utilizando el río que la atraviesa?



7) ¿Existen áreas para construcción de miradores y observatorio de aves?

8) ¿Existe disponibilidad de áreas para campyn?

9) ¿Existe disponibilidad para área de parqueo en la Finca Anacafé?

10)¿La flora y la fauna de la finca Las Flores es relevante?

11)¿El área recreativa de Anacafé puede ser utilizada por turistas?

12)¿Qué tipo de servicios turísticos estaría dispuestos a servir la institución?

13)¿Estarían dispuestos a impartir talleres de educación ambiental?

14)¿Estaría dispuesto a dar tours de café?

15)¿Podrían compartir con los turistas el proceso sostenible de utilización de agua en el proceso de beneficiado del café?



16) ¿Sería factible organizar talleres participativos para la producción de abono orgánico?

17) ¿Cuáles son las épocas de: siembra, cosecha y beneficiado en la finca?

- ¿Estaría dispuesto a impartir talleres a turista?

18) ¿Hay personal capacitado en los procesos del café: producción de almacigo, siembra, manejo, cosecha, beneficiado?

- ¿Estaría dispuesto a servir talleres a turista?

19) ¿Hay personal capacitado en catación de café?

- ¿Estaría dispuesto a servir talleres a turista?

20) ¿Están dispuestos a contratar y capacitar personal para atender a los turistas?

21) ¿Disponen de un espacio físico para instalación de cocina y comedor para turistas?
