

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



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

**Estudiante:**

**Erwin Rolando Rodas Peralta**

**Registro académico: 200840981**

**Código único de identificación: 1947266490601**

**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**

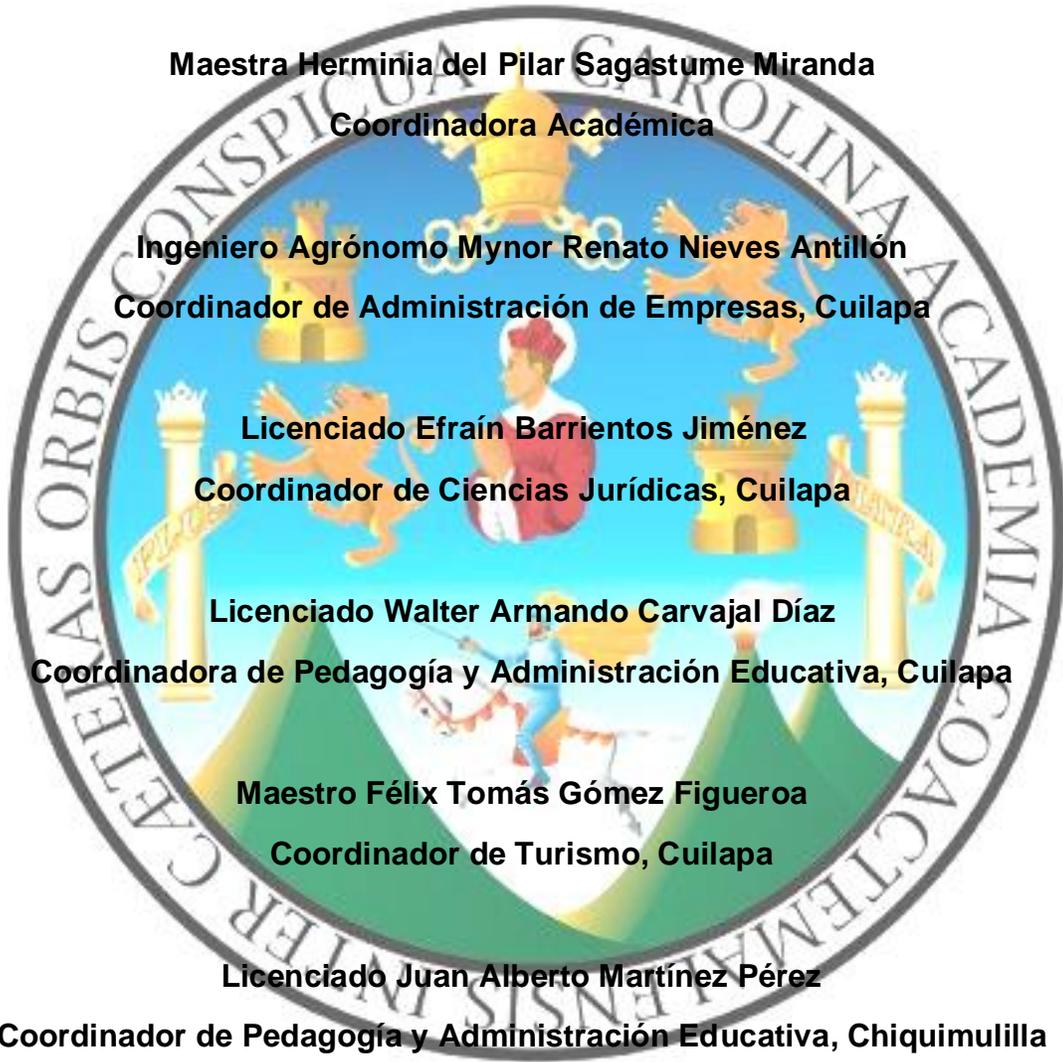
**Licenciado Efraín Barrientos Jiménez**  
**Coordinador de Ciencias Jurídicas, Cuilapa**

**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-13-CUNSARO-2019, donde me nombra como Revisor de Estilo, del informe final del Ejercicio Profesional Supervisado del estudiante **Erwin Rolando Rodas Peralta**, con documento personal de identificación No. **1947 26649 0601**, **Registro Académico 200840981**, de la **Carrera de Licenciatura en Turismo**.

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 Erwin Rolando Rodas Peralta; 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. Félix Tomás Gómez Figueroa**  
Coordinador de la Carrera de Turismo  
Profesor Titular XI  
Registro de Personal 11521

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:

**Erwin Rolando Rodas Peralta**

Con registro académico: 200840981 y código único de identificación 1947266490601  
ha realizado las correcciones sugeridas al trabajo de informe de:  
Ejercicio Profesional Supervisado  Tesis,

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

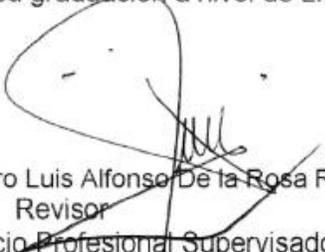
De acuerdo a las siguientes calificaciones aprobadas en cada etapa reguladas por el Normativo vigente del Ejercicio Profesional Supervisado

Etapa diagnóstica	15 puntos
Etapa de intervención profesional	14 puntos
Etapa de elaboración, ejecución y evaluación del proyecto	45 puntos
Etapa de extensión y servicio	15 puntos
Total	89 puntos

Aprobando el Ejercicio Profesional Supervisado con la calificación de: 89 puntos.

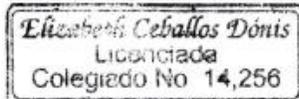
Por lo que se **dictamina favorable** para que pueda continuar con la fase siguiente para su graduación a nivel de Licenciatura en Turismo.

Id y enseñad a todos  
Atentamente,

  
Maestro Luis Alfonso De la Rosa Reyes  
Revisor  
Ejercicio Profesional Supervisado

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

C.c. Estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado  
Archivo



Cuilapa. 07 de febrero de 2018.

Licenciada Elizabeth Ceballos Dónis  
Asesora –Supervisora, Ejercicio profesional supervisado  
Carrera de Turismo  
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 Turismo; proyecto: Diseño de infraestructura y servicio para la implementación del proyecto agroturístico en la finca Las Flores, Asociación Nacional del Café –Anacafé- Región IV, Barberena, Santa Rosa, por el estudiante **Erwin Rolando Rodas Peralta**. Registro académico **No. 200840981** y **código único de identificación No.1947266490601**.

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

Cc. Estudiante  
-- Archivo.

## Índice

	<b>Contenido</b>	<b>Pág. No.</b>
	Resumen.....	1
	Introducción.....	3
<b>Capítulo I</b>		
1.1	Introducción.....	6
1.2	Plan general de ejercicio profesional supervisado.....	6
1.2.1	Datos generales.....	6
1.2.1.1	Datos personales.....	6
1.2.1.2	Datos de la institución.....	6
1.2.2	Objetivos.....	7
1.2.2.1	Objetivos generales.....	7
1.2.2.2	Objetivos específicos.....	7
1.2.3	Descripción de la práctica.....	7
1.2.4	Cronograma general de actividades.....	9
1.2.5	Recursos.....	10
1.2.6	Metodología de trabajo.....	11
1.2.7	Evaluación.....	11
<b>Capítulo II</b>		
2.1	Plan de diagnóstico.....	13
2.1.1	Datos de la institución.....	13
2.1.2	Datos del estudiante.....	13
2.1.3	Objetivos.....	14
2.1.3.1	Objetivo general.....	14
2.1.3.2	Objetivos específicos.....	14
2.1.4	Actividades a realizar.....	14
2.1.5	Recursos.....	15
2.1.6	Cronograma de actividades.....	17
2.1.7	Evaluación.....	17

2.2	Diagnóstico institucional.....	19
2.2.1	Nombre de la institución.....	19
2.2.2	Tipo de institución.....	19
2.2.3	Ubicación geográfica.....	19
2.2.4	Visión.....	19
2.2.5	Misión.....	20
2.2.6	Objetivos.....	20
2.2.7	Políticas.....	20
2.2.8	Estructura organizacional.....	22
2.2.9	Talento humano.....	23
2.2.10	Recursos.....	23
2.2.11	Procedimientos técnicos utilizadas para efectuar el diagnóstico.....	24
2.2.12	Lista de análisis de problemas.....	24
2.2.13	Priorización de problemas.....	25
2.2.14	Análisis de viabilidad y factibilidad.....	25
2.2.15	Problemas seleccionados y propuesta de solución.....	34

### **Capítulo III**

3.1	Plan de etapa de intervención profesional.....	35
3.1.1	Datos de la institución.....	35
3.1.2	Introducción.....	35
3.1.3	Objetivos.....	36
3.1.3.1	Objetivo general.....	36
3.1.3.2	Objetivos específicos.....	36
3.1.4	Cronograma de actividades.....	36
3.1.5	Recursos.....	37
3.1.6	Evaluación.....	37
3.2	Planes específicos de actividades desarrolladas.....	39
3.2.1	Plan de actividad No. 1.....	39
3.2.1.1	Nombre de la actividad.....	39

3.2.1.2	Datos de la institución.....	39
3.2.1.3	Introducción.....	40
3.2.1.4	Objetivos.....	40
3.2.1.4.1	Objetivo general.....	40
3.2.1.4.2	Objetivos específicos.....	40
3.2.1.5	Cronograma de actividades.....	41
3.2.1.6	Recursos.....	41
3.2.1.7	Evidencias de logro.....	43
3.2.2	Plan de actividad No. 2.....	46
3.2.2.1	Nombre de la actividad.....	46
3.2.2.2	Datos de la institución.....	46
3.2.2.3	Introducción.....	46
3.2.2.4	Objetivos.....	47
3.2.2.4.1	Objetivo general.....	47
3.2.2.4.2	Objetivos específicos.....	47
3.2.2.5	Cronograma de actividades.....	47
3.2.2.6	Recursos.....	48
3.2.2.7	Evidencias de logro.....	50
3.2.3	Plan de actividad No. 3.....	53
3.2.3.1	Nombre de la actividad.....	53
3.2.3.2	Datos de la institución.....	53
3.2.3.3	Introducción.....	54
3.2.3.4	Objetivos.....	54
3.2.3.4.1	Objetivo general.....	54
3.2.3.4.2	Objetivos específicos.....	54
3.2.3.5	Cronograma de actividades.....	55
3.2.3.6	Recursos.....	55
3.2.3.7	Evidencias de logro.....	57

## **Capítulo IV**

4.1	Plan estratégico del proyecto.....	60
-----	------------------------------------	----

4.1.1	Datos de la institución.....	60
4.1.2	Introducción.....	60
4.1.3	Objetivos.....	60
4.1.3.1	Objetivo general.....	60
4.1.3.2	Objetivos específicos.....	60
4.1.4	Cronograma de actividades.....	61
4.1.5	Recursos.....	61
4.2	Ejecución del proyecto.....	64
4.2.1	Nombre del proyecto.....	64
4.2.2	Introducción.....	64
4.2.3	Datos de la institución.....	64
4.2.4	Descripción del proyecto.....	65
4.2.5	Antecedentes.....	65
4.2.6	Justificación.....	67
4.2.7	Objetivos.....	68
4.2.7.1	Objetivo general.....	68
4.2.7.2	Objetivos específicos.....	68
4.2.8	Principales impactos.....	68
4.2.9	Metodología.....	78
4.2.10	Cronograma de actividades.....	113
4.2.11	Recursos.....	113
4.3	Ejecución o evidencia de logro del proyecto.....	116
4.4	Evaluación del proyecto.....	119
4.4.1	Instrumento de evaluación.....	119
4.4.2	Acta constitutiva de evaluación y entrega del proyecto.....	121
4.5	Conclusiones del proyecto.....	124
4.6	Recomendaciones del proyecto.....	125

## Capítulo V

	Propuesta individual.....	126
5.1	Título.....	126

5.2	Introducción.....	126
5.3	Objetivos.....	126
5.3.1	General.....	126
5.3.2	Específicos.....	126
5.4	Marco teórico.....	127
5.5	Desarrollo o propuesta individual.....	131
5.6	Conclusiones.....	136
5.7	Recomendaciones.....	137
5.8	Bibliografía.....	138

## **Capítulo VI**

6.1	Conclusiones generales.....	139
6.2	Recomendaciones generales.....	140
6.3	Bibliografía general.....	141

## **Capítulo VII**

7.1	Anexos.....	143
	Acrónimos.....	143
	Glosario.....	143
	Acta No.1: toma de posesión.....	146
	Acta No. 3: aprobación del proyecto.....	148
	Acta No 6: Finalización del Ejercicio Profesional Supervisado.....	150
	Instrumento para realización del diagnóstico integral administrativo.....	152
	Instrumento para realización de inventario de recursos turísticos.....	166
	Instrumento para establecer una reseña histórica de la finca Las Flores.	167
	Instrumento para establecer el potencial turístico en la finca Las Flores.	170

## Listado de tablas

	<b>Contenido</b>	<b>Pág. No.</b>
Tabla 1	Descripción de presupuesto plan de Ejercicio profesional supervisado.....	11
Tabla 2	Descripción de presupuesto plan de diagnóstico.....	16
Tabla 3	Inventario de recursos para el turismo.....	29
Tabla 4	Infraestructura y equipo existente.....	31
Tabla 5	Estudio analítico de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.....	33
Tabla 6	Descripción de presupuesto plan primera intervención profesional.....	42
Tabla 7	Descripción de presupuesto plan segunda de intervención profesional.....	49
Tabla 8	Descripción de presupuesto plan tercera intervención profesional.....	56
Tabla 9	Descripción de presupuesto plan estratégico de proyecto.....	62
Tabla 10	Análisis de los principales generadores de divisas en Guatemala.....	66
Tabla 11	Turistas ingresados al país según Nacionalidad período 2012 -2017.....	72
Tabla 12	Ingreso de Divisas por Turismo periodo 2012-2017.....	73
Tabla 13	Estimación de derrama económica: Turismo Interno 2016-2017.....	75
Tabla 14	Ingreso de visitantes por año finca Las Flores.....	75
Tabla 15	Proyección de la demanda futura.....	76
Tabla 16	Planificación de senderos.....	98
Tabla 17	Resumen por reglones.....	99
Tabla 18	Integración de costos unitario/señalización restrictiva o de reglamentación .....	100
Tabla 19	Integración de costo unitario/señalización de apertura de sendero.....	101

Tabla 20 Integración de costo unitario/señalización de ingreso o bienvenida.....	102
Tabla 21 Integración de costo unitario/rotulación de información explicativa e informativa.....	103
Tabla 22 Integración de costo unitario/señalización direccional o de orientación.....	104
Tabla 23 Integración de costo unitario/señalización y rotulación de identificación.....	105
Tabla 24 Integración de costo unitario/construcción de cabaña social de palma.....	106
Tabla 25 Integración de costo unitario/construcción de mesa social.....	107
Tabla 26 Integración de costo unitario/habilitación de senderos ecológicos.....	108
Tabla 27 Costos de operación y mantenimiento.....	110
Tabla 28 Criterio de costo-eficiencia.....	111
Tabla 29 Presupuesto de implementación de proyecto.....	115
Tabla 30 Cuadro de evaluación del proyecto.....	119
Tabla 31 Planificación de senderos Mountain bike (MTB) o Ciclismo de montaña.....	119
Tabla 32 Cuadro de presupuesto de habilitación de senderos para bicicleta de montaña.....	132

### Listado de cuadros

	<b>Contenido</b>	<b>Pág. No.</b>
Cuadro 1	Cronograma general del Ejercicio profesional supervisado.....	9
Cuadro 2	Cronograma de actividades del plan de diagnóstico.....	17
Cuadro 3	Cronograma de actividades del plan de intervención profesional.....	36
Cuadro 4	Cronograma primera intervención profesional.....	41
Cuadro 5	Cronograma segunda intervención profesional.....	47

Cuadro 6	Cronograma tercera intervención profesional.....	55
Cuadro 7	Cronograma de actividades plan estratégico de proyecto...	61
Cuadro 8	Cronograma físico financiero.....	109
Cuadro 9	Cronograma de ejecución de proyecto.....	113

## Listado de figuras

	<b>Contenido</b>	<b>Pág. No.</b>
Figura 1	Estructura organizacional.....	22
Figura 2	Árbol de problemas.....	34, 69
Figura 3	Árbol de objetivos.....	70
Figura 4	Macro localización del proyecto o de la finca Las Flores....	79
Figura 5	Croquis para visitar la finca Las Flores.....	80
Figura 6	Senderos del Coffee tour en la finca Las Flores.....	81
Figura 7	Señalización y rotulación en la finca Las Flores.....	83
Figura 8	Rotulo de restricciones.....	84
Figura 9	Rotulo de informativo beneficio de café.....	86
Figura 10	Rotulo de apertura de sendero.....	87
Figura 11	Rotulo de bienvenida.....	88
Figura 12	Rotulo de información explicativa e informativa.....	89
Figura 13	Rotulo de informativo beneficio de café.....	90
Figura 14	Rotulo de informativo semillero y almacigo de café.....	91
Figura 15	Rótulos de dirección y orientación interna.....	93
Figura 16	Rotulo de identificación.....	95
Figura 17	Cabaña social de palma.....	96
Figura 18	Mesa social.....	97
Figura 19	Senderos de Mountain Bike (MTB) o Ciclismo de montaña en la finca Las Flores.....	132
Figura 20	Senderos de "Bicicleta.....	133
Figura 21	Rótulos de dirección y orientación de sendero de bicicleta..	134

## Listado de imágenes

	<b>Contenido</b>	<b>Pág. No.</b>
Imágenes 1	Primera intervención profesional.....	43
Imágenes 2	Acta primera intervención profesional.....	45
Imágenes 3	Segunda intervención profesional.....	50
Imágenes 4	Acta segunda intervención profesional.....	52
Imágenes 5	Tercera intervención profesional.....	57
Imágenes 6	Acta tercera intervención profesional.....	59
Imágenes 7	Fotografías de las instalaciones de la finca Las Flores antes del proyecto.....	116
Imágenes 8	Fotografías del proceso de construcción de las facilidades turísticas.....	117
Imágenes 9	Fotografías de las facilidades turísticas terminadas.....	118
Imágenes 10	Fotografías del proceso de evaluación del proyecto.....	120
Imágenes 11	Acta de evaluación y entrega de proyecto.....	121

## Listado de Graficas

	<b>Contenido</b>	<b>Pág. No.</b>
Gráfica 1	Ingreso de visitantes por año finca Las Flores.....	74
Gráfica 2	Ingreso de visitantes por año finca Las Flores.....	74

## **Resumen**

El siguiente trabajo detalla el proceso de ejercicio profesional supervisado, desarrollado en las instalaciones de la finca Las Flores, de la Asociación Nacional de Café -Anacafé- región IV, consta de cinco etapas principales, dividido en el presente trabajo en VII capítulos.

La primera etapa consta del capítulo I; el plan general de Ejercicio Profesional Supervisado donde se planifica el camino a seguir durante 640 horas, describiendo la institución, los objetivos a desarrollar, la descripción de la practica en general.

La segunda etapa detalla el capítulo II; plan estratégico de diagnóstico, donde se incluyen el diagnóstico realizado, permitiendo establecer la capacidad de la finca las Flores, con relación a su potencial Turístico, 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.

La tercera etapa incluye el capítulo III; las Intervenciones profesionales, donde se involucra el trabajo de acción profesional en las actividades regulares y extraordinarias en la institución, durante esta etapa se planificaron y ejecutaron tres intervenciones profesionales con la finalidad de promover el turismo: la primera consistió en capacitación a los caficultores de la región sobre la implementación del agro y ecoturismo en las fincas de café; la segunda fue un taller para la realización de un diagnóstico turístico en el municipio de Santa Cruz Naranjo y la tercera consistió en la participación profesional en el informe anual del proyecto agroturístico de la cooperativa Chicoj R.L..

Durante la cuarta etapa se desarrollaron los capítulos IV, Plan estratégico del proyecto y propuesta individual; que permitiendo la formulación y ejecución del proyecto agroturístico en la finca Las flores, asociación Nacional del Café -Anacafé- región IV, Barberena, Santa Rosa: capítulo V propuesta de ampliar la oferta turística del proyecto con el diseño de sendero de Mountain bike (MTB) o Ciclismo de montaña, para brindar la experiencia de aventura dentro del bosque de café y

senderos de la finca , VI detallan las conclusiones, recomendaciones generales, bibliografías y e-grafías del informe y el capítulo VII define conceptos de lo descrito en el informe, así como los anexos del proyecto.

La quinta etapa es la entrega del proyecto fina, donde se da la evaluación final del Ejercicio Profesional Supervisado, en el cual se dieron a conocer los objetivos planteados, la realizó de la presentación donde se dio a conocer cómo se encontraban las instalaciones antes y después de realizado dicho proyecto, la fase de presentación del informe final en donde la Coordinación General de Exámenes de Graduación autoriza la impresión del informe final de graduación.

## **Introducción.**

Actualmente en Guatemala el turismo se encuentra en segundo lugar en ingresos por divisas, después se encuentran las exportaciones de productos tradicionales como el azúcar, banano, y café.

El agroturismo como medio de desarrollo para las fincas cafetaleras, puede crear la mezcla perfecta de turismo y café, para proponer la creación de un Tour de café o Coffee tour, un desarrollo sostenible y se pueden obtener ingresos adicionales a la producción agrícola, por tal motivo las iniciativas de agroturismo en fincas cafetaleras están tomando auge, debido a la calidad del café guatemalteco y los turistas ven a Guatemala como un destino potencial para el segmento agroturístico.. El presente proyecto se ubica en la finca Las Flores Asociación Nacional del Café - Anacafé- que se encuentra a 54.5 kilómetros de la ciudad capital en la carretera CA-1 que conduce a El Salvador, en el municipio de Barberena, la finca cafetalera, 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.

La finca Las Flores, es un centro experimental, demostrativo y de capacitación para productores de café, con la producción agrícola que tiene actualmente, basado en el cultivo del café y el proyecto agroturístico será utilizada con fines educativos y turísticos, generando ingresos adicionales y cumpliendo con su finalidad de enseñanza.

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

Por la ubicación y la finalidad de la finca Las Flores, la producción cafetalera, puede ser transformada para poder brindar un Tour de café o Coffee tour, donde se conozca el manejo y la producción del café, desde la siembra hasta la degustación

de una taza, se pueden adaptar senderos dentro del sistema productivo, como ruta libre ecoturística, para brindar una forma de relajación, donde los visitantes puedan disfrutar de la flora y fauna de la finca.

En la finca Las Flores se cuenta con las oficinas administrativas de la región IV, de la Asociación Nacional del Café -Anacafé-, las cuales reúnen las condiciones para la recepción de turistas, para ofrecer un servicio administrativo turístico, las instalaciones del beneficio húmedo y seco serán utilizadas para la enseñanza del proceso productivo del café. También se contempla la posibilidad de atención a grupos escolares, donde el servicio será de visita al campo, educación ambiental, el Tour de café o Coffee tour, y un sendero ecológico dentro de la finca, los que están ubicados en los caminos ya establecidos de comunicación interna de la finca y fueron acondicionados con fines turísticos, se crearon áreas de descanso con mesas sociales, las áreas verdes serán adaptas para camping y recreación.

El objetivo general del presente informe de EPS es presentar, analizar y ejecutar una propuesta de diseño para la implementación de un proyecto agroturístico en la finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa.

Se implementó el proyecto agroturístico, para que sea un atractivo en la región y cumplir con la finalidad de capacitar, validar y entregar asistencia técnica y tecnología, para su transferencia a productores, para garantizar la sostenibilidad de la actividad cafetalera en la región, para que los socios y demás cafetaleros, puedan implementar proyectos similares donde obtengan un beneficio extra a través de la actividad turística. Los servicios turísticos que se brindará para que los visitantes disfruten y conozcan es el siguiente:

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

El objetivo principal del Tour de café o Coffee 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, con el objeto de ofrecerle al turista la opción de elegir un recorrido dentro de la finca, la caminata en el sendero interpretativo, para escuelas, institutos y colegios, donde se podrá impartirles talleres de educación ambiental.

Con una inversión inicial de Q 18,953.48 se puso en marcha el proyecto; el financiamiento se logró por medio de gestiones y aportes, de distintos materiales, se contó con la participación de dos estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado del Centro Universitario de Santa Rosa, de las carreras de Administración de Empresas y Turismo, Costos de operación y mantenimiento es de Q 2,355.38, por ser un proyecto de enfoque social se estima una inversión de Q.0.89 por persona que visite el proyecto durante los 10 años de vida útil del proyecto, teniendo en cuenta que se utilizara con fines educativos.

Finalmente, el proyecto fue ejecutado favorablemente. Se recomienda realizar una propuesta de mercadeo para atraer más turistas, e implementar más servicios, para ofrecer nuevas opciones que permitan el retorno e incremento constante de los turistas.

## **Capítulo I: Plan General de Ejercicio Profesional Supervisado**

### **1.1 Introducción**

El Ejercicio Profesional Supervisado está dividido en cinco fases que consisten en: a) el Plan general de Ejercicio Profesional Supervisado es la etapa en la cual el estudiante planifica el camino a seguir durante 640 horas; b) Plan estratégico de diagnóstico, donde se incluyen el diagnóstico institucional en donde se determina de forma general los problemas, causas y posibles soluciones de la institución; c) las Intervenciones profesionales, donde se involucra el trabajo de acción profesional en las actividades regulares y extraordinarias en la institución; d) Plan estratégico del proyecto que incluye la formulación, ejecución y posterior evaluación; donde el estudiante hará el planteamiento de la posible solución a un problema de los que se encuentre en el diagnóstico; e) la fase de Presentación del informe final en donde la Coordinación General de Exámenes de Graduación autoriza la impresión del informe final de graduación.

### **1.2 Plan General de Ejercicio Profesional Supervisado**

#### **1.2.1 Datos generales**

##### **1.2.1.1. Datos personales**

- **Estudiante:** Erwin Rolando Rodas Peralta.
- **Registro académico:** 200840981.
- **Código único de identificación:** 1947266490601.
- **Carrera:** Licenciatura en Turismo.
- **Lugar de estudio:** Centro Universitario de Santa Rosa.
- **Número de Teléfono:** 59367844.
- **Correo Electrónico:** erwin.rodas13@gmail.com.
- **Dirección:** 2da calle 2-70 zona 2 Barrio Las Delicias, 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](http://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**

Aplicar los conocimientos técnicos adquiridos durante el estudio en la carrera de Licenciatura en Turismo, en el Ejercicio Profesional Supervisado, en la institución, que permita dar solución parcial o total a un problema social o institucional.

### **1.2.2.2. Objetivos específicos**

- Efectuar las actividades enmarcadas en el normativo del Ejercicio Profesional Supervisado.
- Detectar, priorizar y definir las oportunidades turísticas dentro de la unidad de práctica.
- Formular un proyecto turístico que permita dar solución parcial o total a la oportunidad priorizada.
- Ejecutar las diferentes fases del Ejercicio Profesional Supervisado.
- Estructurar el Informe con base en las actividades que se realizan en la ejecución del Ejercicio Profesional Supervisado en la Asociación Nacional del Café - Anacafé-, Región IV, finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa.

## **1.2.3 Descripción de la práctica**

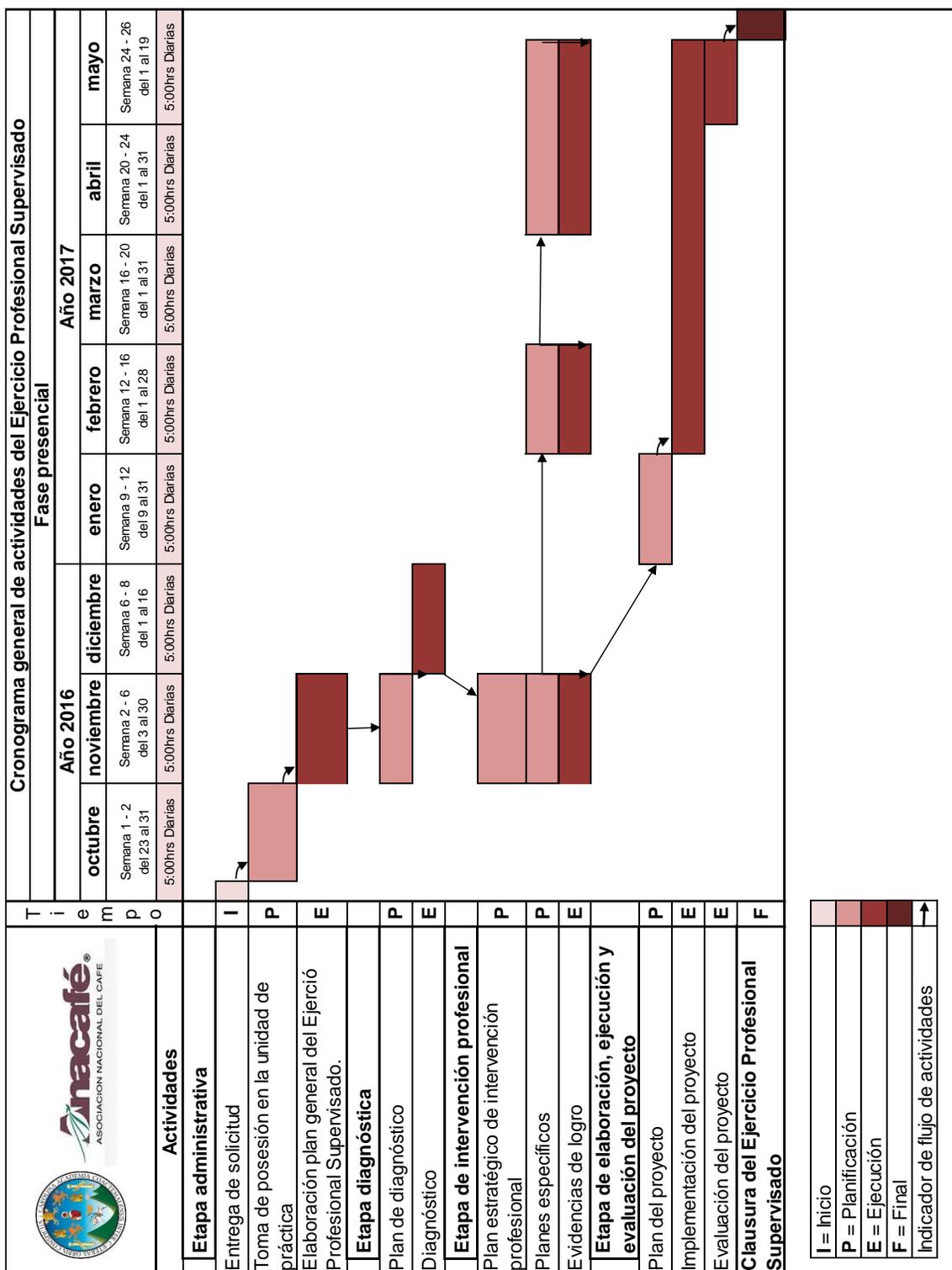
**Etapas de diagnóstico:** Consiste en elaborar un diagnóstico general de los problemas, causas y soluciones de la institución, Comprenderá cuatro semanas y tendrá por objeto la detección, priorización y definición de un problema, con sus respectivas alternativas de solución.

**Etapas de Intervención Profesional:** Etapa donde se involucra el trabajo de acción profesional en las actividades regulares y extraordinarias que realice la Anacafé, comprenderá 14 semanas, en las cuales se involucrará al trabajo de acción profesional en las actividades regulares y extraordinarias que esté realizando la institución, en este caso la Asociación Nacional del Café -Anacafé-, Región IV, finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa.

**Etapas de formulación, ejecución y evaluación del proyecto:** Etapa en la cual de acuerdo con el diagnóstico se le dará la solución correspondiente a las necesidades o sugerencias de la institución, posteriormente se desarrollará una propuesta individual para fortalecer el proyecto.

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

### **1.2.5 Recursos**

**Talento humano:** Estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado Erwin Rolando Rodas Peralta de la carrera de Licenciatura en Turismo, Pedro Joaquín Díaz Sian de la Carrera de Administración de Empresas, 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 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:

<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor unitario</b>	<b>Subtotales</b>
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
<b>Total</b>			<b>Q. 489.50</b>

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

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

### 1.2.6 Metodología de trabajo

La metodología por utilizar es una investigación-acción basada en objetivos donde se realizará un diagnóstico específico para encontrar el potencial turístico que de la institución sede de Ejercicio Profesional Supervisado para posteriormente desarrollar un proyecto factible.

### 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.



Erwin Rolando Rodas Peralta  
Estudiante del Ejercicio Profesional  
Supervisado, Turismo



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  
-Anacafé-



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



## Capítulo II

### 2.1. Plan de diagnóstico

#### Introducción

Para el desarrollo de cualquier tipo de proyecto es necesario la realización de un diagnóstico, como parte del proceso del Ejercicio Profesional Supervisado en la carrera de Licenciatura en Turismo, es necesario un diagnóstico específico en el cual se pueda determinar la capacidad de la finca Las Flores, con relación a su potencial turístico, para realizar este proceso es necesario desarrollar herramientas para identificar los elementos a ser explotados, como: infraestructura, fauna y flora, historia y talento humano que pueda contribuir 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:** Ing. 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:** Erwin Rolando Rodas Peralta
- **Registro académico:** 200840981
- **Código único de identificación:** 1947266490601

- **Carrera:** Licenciatura en Turismo
- **Número telefónico:** 59367844
- **Correo electrónico:** erwin.rodas13@gmail.com
- **Dirección:** 2da calle 2-70 zona 2 Barrio Las Delicias, Cuilapa, Santa Rosa
- **Actividad:** Ejercicio Profesional Supervisado
- **Horario:** de 07:00 a 13:00 horas de lunes a 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.
- Libreta de Campo.
- Agenda.
- Libro de actas.

### **2.1.5.3 Tecnológicos**

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

#### 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
<b>Total</b>			<b>Q. 689.50</b>

**Tabla 2:** Descripción de presupuesto plan de diagnóstico.

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

#### 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

		Cronograma de actividades del Plan de diagnóstico																											
		Fase presencial																											
		Año 2016																											
		T i e m p o	noviembre														diciembre												
Semana 2				Semana 3				Semana 4				Semana 5				Semana 6				Semana 7									
M	M		J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
8	9		10	11	14	15	16	17	18	21	22	23	24	25	28	29	30	1	2	5	6	7	8	9	12	13	14	15	16
<b>Actividades</b>		5:00hrs Diarias    5:00hrs Diarias    5:00hrs Diarias    5:00hrs Diarias    5:00hrs Diarias    5:00hrs Diarias																											
Elaboración del Plan de diagnóstico	E	[Bar chart showing activity flow from Nov 8 to Dec 16]																											
Observación	P	[Bar chart showing activity flow from Nov 8 to Nov 17]																											
Elaboración de instrumentos de investigación	P	[Bar chart showing activity flow from Nov 14 to Nov 23]																											
Validez de los instrumentos de investigación	P	[Bar chart showing activity flow from Nov 21 to Nov 30]																											
Visitas de campo	P	[Bar chart showing activity flow from Nov 8 to Nov 17]																											
Aplicación de instrumentos del diagnóstico	E	[Bar chart showing activity flow from Nov 28 to Dec 7]																											
Análisis de la información	E	[Bar chart showing activity flow from Dec 5 to Dec 14]																											
Presentación del informe final del diagnóstico.	F	[Bar chart showing activity flow from Dec 16 to Dec 16]																											
<b>I</b> = Inicio <b>P</b> = Planificación <b>E</b> = Ejecución <b>F</b> = Final Indicador de flujo de actividades		[Legend for bar chart symbols]																											

**Cuadro 2:** Cronograma de actividades del plan de diagnóstico

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

## 2.1.7. Evaluación

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



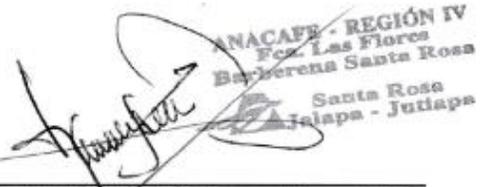
Erwin Rolando Rodas Peralta  
Estudiante del Ejercicio Profesional  
Supervisado, Turismo



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

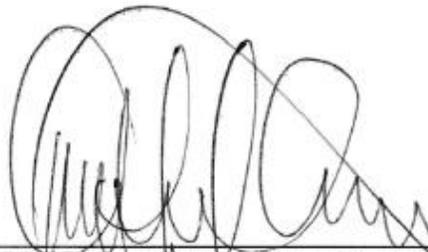


Ingeniero Byron José Hernández Bolaños  
Encargado unidad de Ejercicio Profesional  
Supervisado, Centro Universitario de  
Santa Rosa



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

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



Maestro Balter Armando Aguilar Pichillá  
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. 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 sustentable<sup>1</sup>.

### **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.

#### **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.

---

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

### **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.

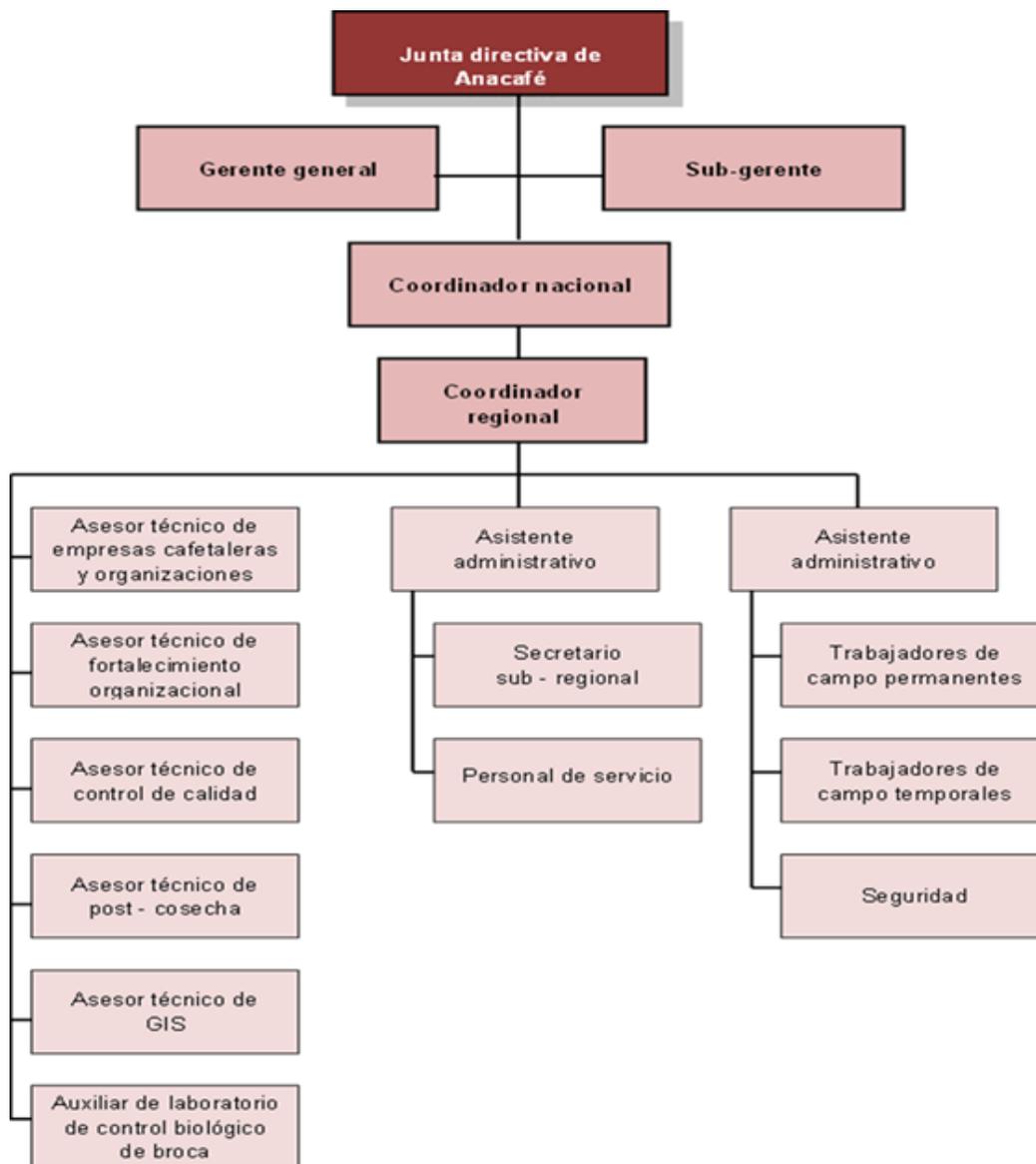
### **Políticas de fortalecimiento institucional**

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 sector<sup>2</sup>.

---

<sup>2</sup> 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 utilizados 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 estudio administrativo y turístico.
- 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.

## 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.

Atractivo	Descripción	Condición	Oportunidades para recreación y turismo	Observaciones
<b>Sistema de cultivos</b>	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
<b>Árboles</b>	Existe una diversidad de especies		Observación e identificación de árboles	Información y guías de árboles
<b>Forma de vida del caficultor</b>	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
<b>Producción de abono orgánico (lombriz-compost)</b>	Sistema de manejo y producción de abono orgánico	Destaca el aprovechamiento sustentable de los desechos producidos en el beneficiado del café	Área demostrativa	Elaboración de informes y plan de interpretación para visitantes
<b>Proceso sostenible del agua</b>	Sistema de manejo para reducir la carga de contaminación del agua residuales de los beneficios de café	Destaca el aprovechamiento sostenible del agua recirculada en el lavado y despulpado del café	Área demostrativa	

<b>Río El Colador</b>	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)
<b>Beneficiado de café</b>	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
<b>Área verde y campo de fútbol</b>	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
<b>Semillero, propagador y almacigo de café</b>	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
<b>Aves</b>		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: Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo y Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas.

## 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
<b>Oficina</b>	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
<b>Parqueo</b>	Adoquinado para 18 carros	En perfecto estado	Parqueo seguro para turistas	Falta señalización
<b>Salón</b>	Construcción de block y lámina, baño para damas y caballeros, bodega, Capacidad 400 personas	En perfecto estado	Para realizar capacitaciones, Congresos, Conferencias o Festividades	
<b>Cocina</b>	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
<b>Beneficio de café</b>	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

<b>Senderos</b>	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
<b>Agua de servicio publico</b>	Funciona a tiempo completo		Para brindar servicio a visitantes	
<b>8 casas</b>	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
<b>Batería de baños</b>	Construcción de block y lámina baños, lavamanos y regaderas	Deshabilitados	Pueden ser utilizados para turistas	Pueden ser habilitados
<b>Energía eléctrica</b>	Cuentan con línea propia	Habilitada	Es necesaria para la comunidad del turista	
<b>Teléfono</b>	Línea propia para atención a los caficultores	Señal permanente	Para reservaciones y llamadas de emergencia	
<b>Pick up 4x4 2 motocicletas</b>	Pick up Nissan modelo 1990 Motos honda modelos 1990 y 98	Para uso exclusivo de la finca		
<b>Planta de tratamiento de aguas mieles</b>	Estanques de cemento	Habilitada	Uso para demostración del uso sostenible del agua	

**Tabla 4:** Infraestructura y equipo existente.

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

## **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.

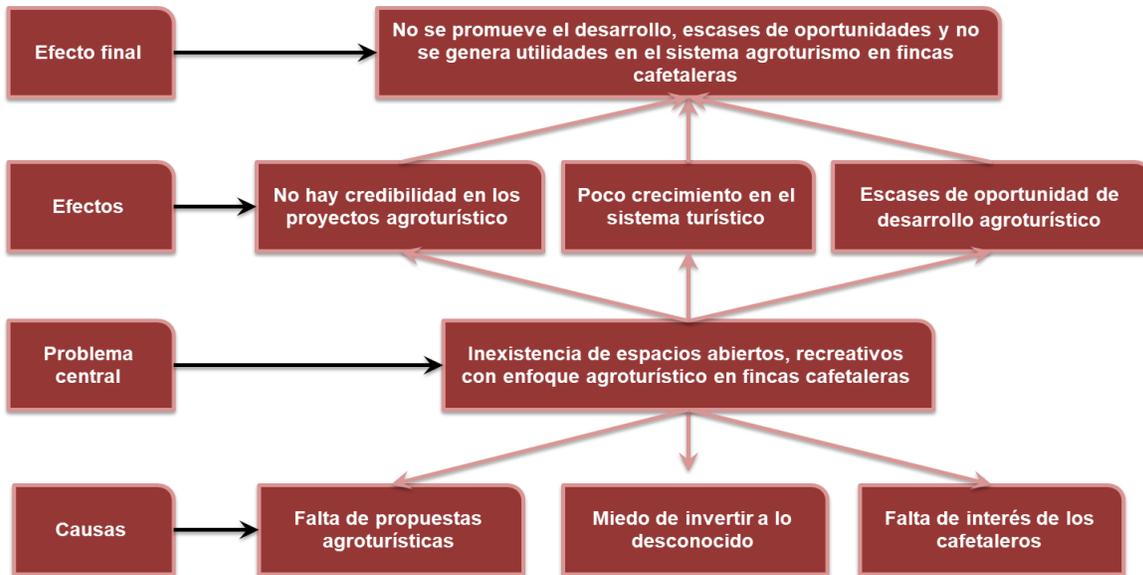
Fortalezas	Oportunidades	Debilidades	Amenazas
La Finca posee seguridad jurídica.	Los recursos naturales de la finca pueden ser aprovechados para actividades turísticas.	Falta de infraestructura para el desarrollo de las actividades turísticas.	No es una zona turística
Profesionales en los campos de agronomía, 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: Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo y Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas.

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

Se determinó la posibilidad de desarrollar actividades turísticas, considerando los principales elementos encontrados en las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas, proporcionando una solución factible a la institución y así generar estrategias de solución, se identificó la compatibilidad de la finca para la realización de agroturismo, creando un Tour de café o Coffee tour, que consistirá en una ruta de sendero ecológico, para conocer el manejo de la producción y el proceso de beneficiado del café, para lo cual la propuesta de proyecto a realizar es: **“Formulación e Implementación de un proyecto agroturístico”**, en las instalaciones de la finca Las Flores, sede regional de la Asociación Nacional del Café -Anacafé-, que ofrezca recorridos, servicios y actividades educativas dentro de las instalaciones.

## Capítulo III

### 3.1. Plan de la 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:** Asociación de Reservas Naturales Privadas de Guatemala, Centro Universitario de Santa Rosa, Asociación Nacional del Café.
- **Estudiante:** Erwin Rolando Rodas Peralta.
- **Registro académico:** 200840981.
- **Código único de identificación:** 1947266490601.
- **Teléfono:** 59367844.
- **Carrera:** Licenciatura en Turismo.
- **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, 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 realicen 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 apoyo del estudiante hacia la institución.

### 3.1.3. Objetivos

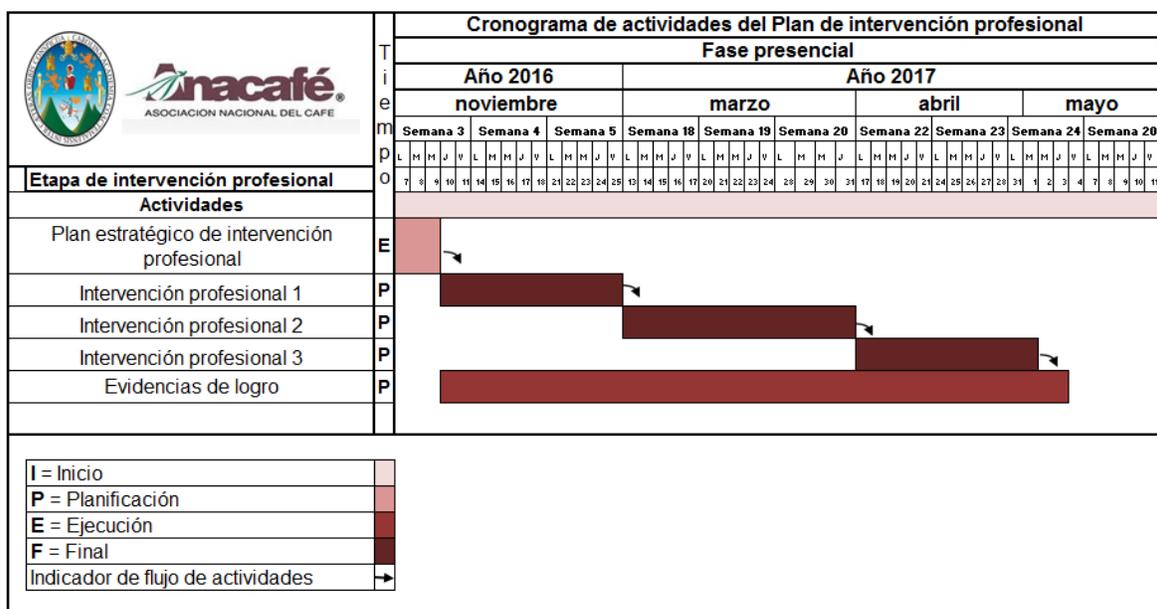
#### 3.1.3.1. Objetivo general

Contribuir en el desarrollo de las actividades de capacitación de la institución, en el área turística, 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 Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

### 3.1.5. Recursos

#### 3.1.5.1 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.

### **3.1.5.2 Materiales**

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

### **3.1.5.3 Financieros**

Los montos de inversión de las diferentes intervenciones profesionales serán gestionados 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**

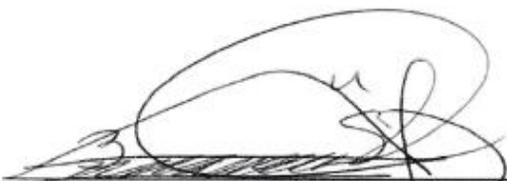
La evaluación de la intervención Profesional se realizó tomando en cuenta las evidencias de cada plan de actividades.



Erwin Rolando Rodas Peralta  
Estudiante del Ejercicio Profesional  
Supervisado, Turismo



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  
-Anacafé-



Maestro Balder Armando Aguilar Pichillá  
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 para los caficultores de la región sobre la implementación del agro y ecoturismo en las fincas de café, áreas protegidas y beneficios que conlleva registrar sus fincas como reservas naturales privadas.

- **Dirigida a:** Los caficultores de la Región IV.
- **Lugar de realización:** Salón de convenciones, Asociación Nacional del Café -Anacafé- Región IV, finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa.
- **Periodo:** Del 6 al 26 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:** Asociación de Reservas Naturales Privadas de Guatemala.
- **Estudiante:** Erwin Rolando Rodas Peralta.
- **Registro académico:** 200840981.
- **Código único de identificación:** 1947266490601.
- **Teléfono:** 59367844.
- **Carrera:** Licenciatura en Turismo.
- **Actividad:** Intervención profesional.

### **3.2.1.3. Introducción**

La presente capacitación está dirigida para los caficultores de la Región en la sede de la Asociación Nacional del Café -Anacafé- Región IV, ya que actualmente los caficultores desconocen sobre temas relacionados al turismo y de cómo pueden beneficiarse y obtener ingresos extras de sus fincas, y conocer acerca de los beneficios que conlleva certificar sus fincas como reservas naturales privadas.

Por tal motivo y con el objeto de promover la importancia de la protección y conservación de los recursos naturales, se realizó la capacitación sobre la implementación del agro y ecoturismo en las fincas de café, y conocer acerca de las áreas protegidas y beneficios que conlleva registrar sus fincas como reservas naturales privadas a través del equipo técnico de la Asociación de Reservas Naturales Privadas de Guatemala.

### **3.2.1.4. Objetivos**

#### **3.2.1.4.1. Objetivo general**

Impartir conferencia, a través de Asociación de Reservas Naturales Privadas de Guatemala, a los caficultores de la Asociación Nacional del Café -Anacafé- Región IV, acerca de los beneficios que conlleva el establecimiento de sus fincas como áreas protegidas.

#### **3.2.1.4.2. Objetivos específicos**

- Informar acerca de procedimientos para protección, conservación de los recursos naturales.
- Explicar métodos de preservación y aprovechamiento sostenible.
- Promover los beneficios que conlleva certificar una finca de café en una reserva natural privada.
- Conservación y protección de hábitat de flora y fauna, y de comunidades bióticas o rasgos del ambiente.
- Explicar acerca de los beneficios que recibirán al establecer una reserva natural privada registrada ante el Consejo Nacional de Áreas Protegidas.

### 3.2.1.5. Cronograma de actividades

	<b>T i e m p o</b>	<b>Cronograma de intervención profesional</b>																	
		<b>Fase presencial</b>																	
		<b>Año 2016</b>																	
		<b>noviembre</b>																	
		Semana 3					Semana 4					Semana 5							
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	
		7	8	9	10	11	14	15	16	17	18	21	22	23	24	25	26	27	
		5:00hrs Diarias					5:00hrs Diarias					5:00hrs Diarias							
		Elaboración del plan		I															
		Autorización del coordinador de Anacafé		P															
Gestión de la conferencia con la Asociación de Reservas Naturales Privadas de Guatemala		P																	
Elaboración y envío de invitaciones		P																	
Conferencia		E																	
Evidencia de logros		F																	
I = Inicio																			
P = Planificación																			
E = Ejecución																			
F = Final																			
Indicador de flujo de actividades		→																	

**Cuadro 4:** Cronograma primera intervención profesional.

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

### 3.2.1.6. Recursos

#### 3.2.1.6.1 Talento humano

- Participantes: Caficultores invitados de la Región IV, estudiantes, docentes y autoridades del Centro Universitario de Santa Rosa.
- Facilitadores: Estudiante del Centro Universitario de Santa Rosa de la Universidad de San Carlos de Guatemala: Erwin Rolando Rodas Peralta, Licenciatura en Turismo.
- Expositores: Personal técnico de la Asociación de Reservas Naturales Privadas de Guatemala.

### 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. **Q. 2282.00** invertidos en gasto de papelería, útiles de oficina, almuerzos, diplomas. El monto total de los gastos fue gestionado por el estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado Erwin Rolando Rodas Peralta de licenciatura en Turismo. El presupuesto se estructura de la siguiente manera:

Descripción	Cantidad	Valor unitario	Subtotales
Hojas de papel lino	50	Q. 1.25	Q. 62.50
Cartucho de tinta negro	1	Q. 175.00	Q. 175.00
Cartucho de tinta color	1	Q. 225.00	Q. 225.00
Lapiceros	3	Q. 1.50	Q. 4.50
Almuerzos	60	Q. 30.00	Q. 1800.00
Cuadernos de notas	1	Q. 15.00	Q. 15.00
<b>Total</b>			<b>Q. 2282.00</b>

**Tabla 6:** Descripción de presupuesto plan primera intervención profesional.

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

### 3.2.1.6.4 Físicos

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

### 3.2.1.7. Evidencias de logro



Desarrollo de la capacitación por parte del técnico de la Asociación de Reservas Naturales Privadas de Guatemala.



Entrega de diplomas a los participantes de la capacitación.

**Imágenes 1:** Primera intervención profesional.

**Fuente:** Estudiante: Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

Acta No. 02/2016

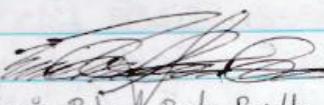
5

En el municipio de Barberena, Departamento de Santa Rosa; a las nueve horas del día lunes veintiseis de noviembre de dos mil dieciséis. 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 Avelandano, Coordinador Regional, Maestro Balter Armando Aguilar Pichillá, 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 Donis, Asesora Supervisora del Ejercicio Profesional Supervisado - Turismo Centro Universitario de Santa Rosa y el estudiante Técnico en Turismo Erwin Rolando Rodas Peralta; para dejar constancia de lo tratado.

PRIMERO: Después de varios días de planificación para la realización de una Capacitación para los capacitadores de la región sobre la implementación del agro y ecoturismo en las fincas de Café áreas protegidas y beneficios que conlleva registrar sus fincas como reservas naturales privadas el Ingeniero Agrónomo Axel Arana, autoriza la ejecución de la actividad.

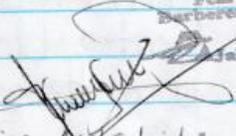
SEGUNDO: Se acuerda el día, lugar y fecha para la realización de la Capacitación a los capacitadores de la región sobre la implementación del agro y ecoturismo en las fincas de Café, áreas protegidas y beneficios que conlleva registrar sus fincas como reservas naturales, para el día viernes 25 de noviembre a las 9:00 horas en el salón de usos múltiples de la Asociación Nacional del Café -ANACAFÉ- Finca La Flores, Barberena Santa Rosa.

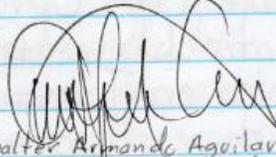
6  
TERCERO: Después de realizada dicha capacitación y analizando el impacto positivo que se obtuvo con los participantes, se finaliza dicha reunión una hora y media después de su inicio, firmando para constancia quienes en ella intervenimos. —

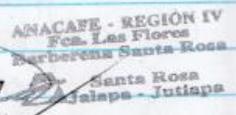
  
Erwin Rolando Rodas Peralta  
Estudiante

  
Licenciada Elizabeth Ceballos Dóniz  
Asesora-Supervisora

  
Ingeniero Byron José Hernández Bolaños  
Encargado unidad de Ejercicio Profesional Supervisado

  
Ingeniero Axel Gabriel Arana Avendaño  
coordinador Regional  
ANACAFE

  
Maestro Walter Armando Aguilar Pichilla  
Coordinador general de exámenes de graduación

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

  
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA  
VOTO PLURAL  
CENTRO DE PLANIFICACION Y EVALUACION

**Imágenes 2:** Acta primera intervención profesional.

**Fuente:** Estudiante: Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

### **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:** Asociación Nacional del Café.
- **Estudiante:** Erwin Rolando Rodas Peralta.
- **Registro académico:** 200840981.
- **Código único de identificación:** 1947266490601.
- **Teléfono:** 59367844.
- **Carrera:** Licenciatura en Turismo.
- **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

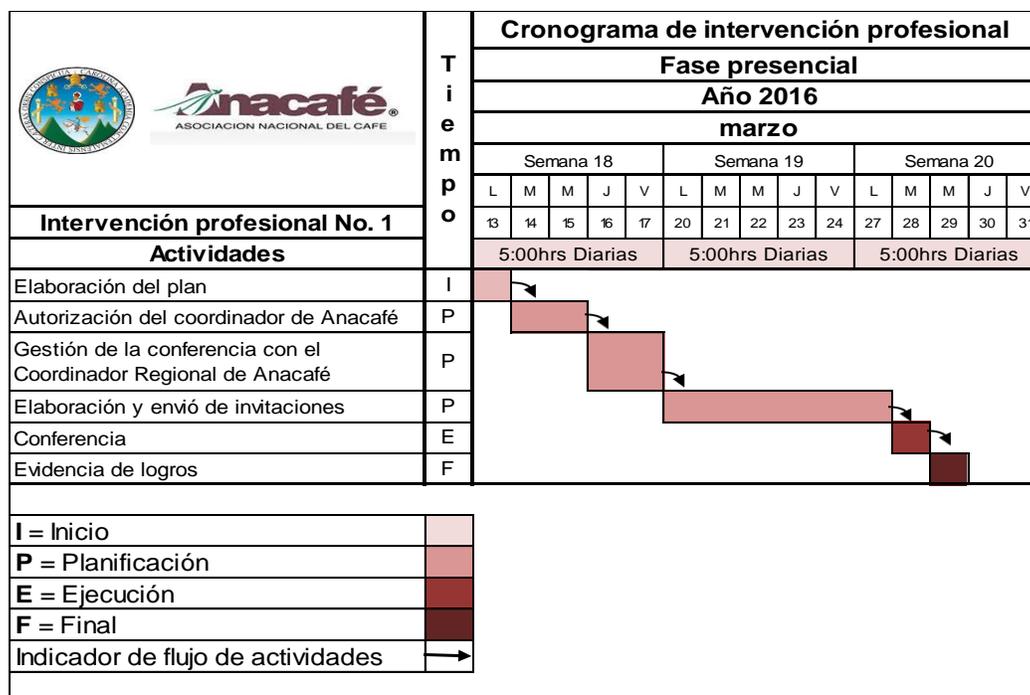
#### 3.2.2.4.1. Objetivo general

Capacitar a los caficultores y autoridades del municipio de Santa Cruz Naranjo, sobre las metodologías para la realización 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:** Estudiantes: Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo y Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas.

### **3.2.2.6. Recursos**

#### **3.2.2.6.1 Talento humano**

- Participantes: Caficultores del municipio de Santa Cruz Naranjo, autoridades municipales 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 papel 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
<b>Total</b>			<b>Q. 854.50</b>

**Tabla 7:** Descripción de presupuesto plan segunda de intervención profesional.

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

#### 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.



Desarrollo de la capacitación por el consultor turístico.

**Imágenes 3:** Segunda intervención profesional.

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

## Acta No. 04/2017

En el municipio de Barberena, Departamento de Santa Rosa; a las nueve horas del día — miércoles treinta de marzo de dos mil diecisiete. REUNIDOS: En la Oficina Regional IV de la Asociación Nacional del Café — AMACAFÉ — ubicada en Finca Las Flores, de este municipio, las personas siguientes: Ingeniero Agrónomo Axel Gabriel Arana Avendaño, Coordinador Regional; Maestro Batter 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 Turismo Erwin Rolando Rodas Peralta; para dejar constancia de lo tratado.

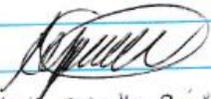
PRIMERO: Después de varios días de planificación para la realización de un Taller sobre cómo realizar un diagnóstico turístico para encontrar el potencial ecoturístico en el municipio de Santa Cruz Naranjo, el Ingeniero Agrónomo Axel Arana, autoriza la ejecución de la actividad.

SEGUNDO: Se acuerda el día, lugar y fecha para la realización del Taller sobre cómo 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 Na-

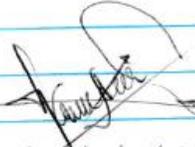
cional del Café - ANACAFÉ - Finca las Flores, Barberena, Santa Rosa.

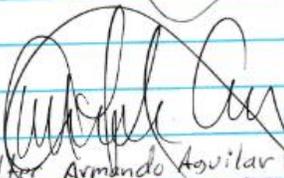
TERCERO: Después de realizado dicho taller y analizado el impacto positivo que se obtuvo con los participantes, se finaliza dicha reunión, una hora y media después de su inicio, firmando para constancia quienes en ella intervinimos. -----

  
Erwin Rolando Rodas Peralta  
Estudiante

  
Licenciada Elizabeth Ceballos Doris  
Asesora - supervisora

  
Ingeniero Pyren Jose Hernandez Polanco  
Encargado unidad Ejercicio Profesional Supervisado

  
Ingeniero Axel Gabriel Arana Avendaño  
coordinador Regional  
Anacafe

  
Maestro Pálter Armando Aguilar  
coordinador general de exámenes de graduación

ANACAFE - REGION IV  
Fca. Las Flores  
Barberena Santa Rosa



**Imágenes 4:** Acta segunda intervención profesional.

**Fuente:** Estudiante: Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

### **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 e invitados especiales.
- **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:** Erwin Rolando Rodas Peralta.
- **Registro académico:** 200840981.
- **Código único de identificación:** 1947266490601.
- **Teléfono:** 59367844.
- **Carrera:** Licenciatura en Turismo.
- **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 tienen en el ámbito profesional, de la carrera de Turismo.

### **3.2.3.4. Objetivos**

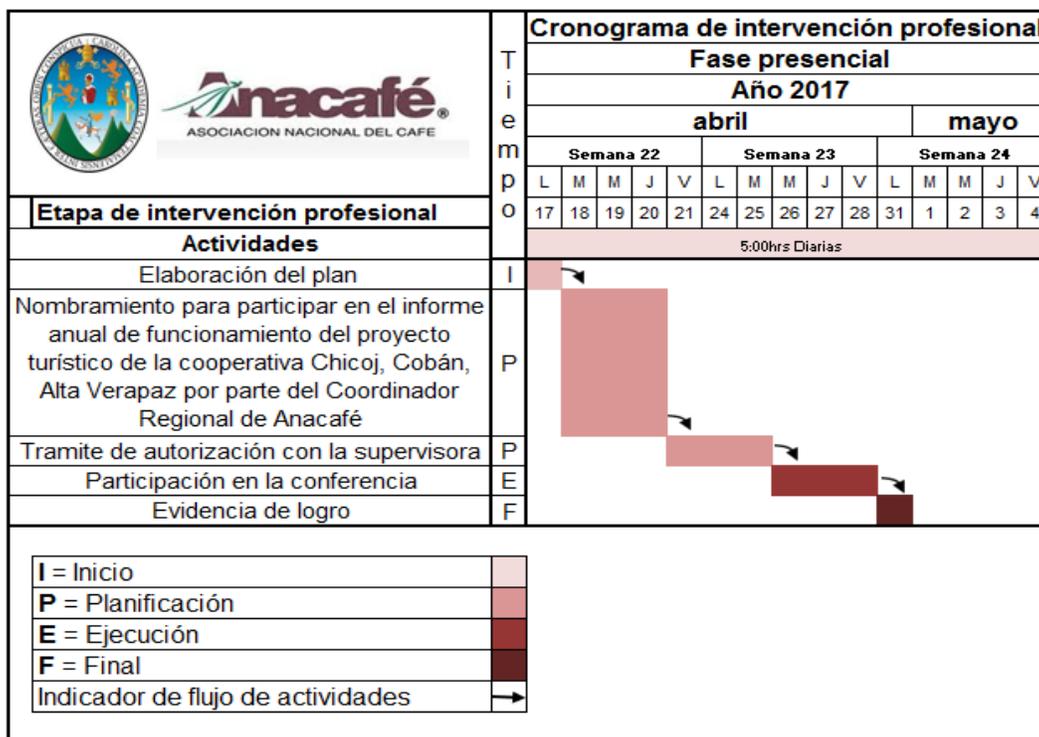
#### **3.2.3.4.1. Objetivo general**

Brindar apoyo profesional en la organización y desarrollo de un proyecto agroturístico.

#### **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 tercera intervención profesional.

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

### 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.
- Invitados: Estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado Erwin Rolando Rodas Peralta de la carrera de Licenciatura en Turismo y Pedro Joaquín Díaz Sian de la carrera de 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
Transporte	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
<b>Total</b>			<b>Q. 676.00</b>

**Tabla 8:** Descripción de presupuesto plan tercera intervención profesional.

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

### 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.



Miembros de la cooperativa durante la presentación de avances del proyecto turístico.

**Imágenes 5:** Tercera intervención profesional.

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

Acta No. 05/2017

En el municipio de Barberena, Departamento de Santa Rosa; a las nueve horas del día lunes treinta y uno de abril de dos mil diecisiete.

REONIDOS: 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 Baltar 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

10

Elizabeth Ceballos Dónis, Asesora Supervisora del - Ejercicio Profesional Supervisado Turismo Centro Universitario de Santa Rosa y el estudiante Técnico - en Turismo Erwin Rolando Rodas Peratta; para dejar constancia de lo tratado.

PRIMERO: El día 17 de abril de dos mil diecisiete el Ingeniero Agrónomo Axel Gabriel Arana Avendaño, Coordinador Regional de la Asociación Nacional del Café, nombró al estudiante Técnico en Turismo Erwin Rolando Rodas Peratta para salir de Comisión al municipio de Cobán, Alta Verapaz como representante de dicha asociación, para ser partícipe de la invitación, al informe anual del proyecto turístico de la Cooperativa - Agrícola Integral Chicoj, R. L. . . . .

SEGUNDO: Se asigna el día, lugar y fecha - para la participación, siendo miércoles 26, jueves 27 y Viernes 28 de abril, en las instalaciones de la Cooperativa Agrícola Integral Chicoj R. L. Cobán, Alta Verapaz. - - - -

TERCERO: El Ingeniero Axel Arana, agradece la colaboración del estudiante por haber colaborado como representante de dicha institución en las actividades realizadas por la Cooperativa Agrícola Integral Chicoj R. L. en Cobán, Alta Verapaz; la Licenciada Elizabeth Ceballos, en representación del Centro Universitario de Santa Rosa, agradece al Coordinador 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 intervinimos. -

11

Erwin Rolando Rodas Peralta  
Estudiante

Licenciada Elizabeth Ceballos Domínguez  
Asesora-Supervisora

Ingeniero Byron José Hernández Urdaneta  
Encargado unidad de Ejercicio Profesional Supervisado

Ingeniero Axel Gabriel Arana Avendaño  
Coordinador Regional  
Anacafe

Maestro Balter Armando Aguilar Pichilla  
coordinador general de exámenes de graduación

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



**Imágenes 6:** Acta tercera intervención profesional.

**Fuente:** Estudiante: Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

## **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**

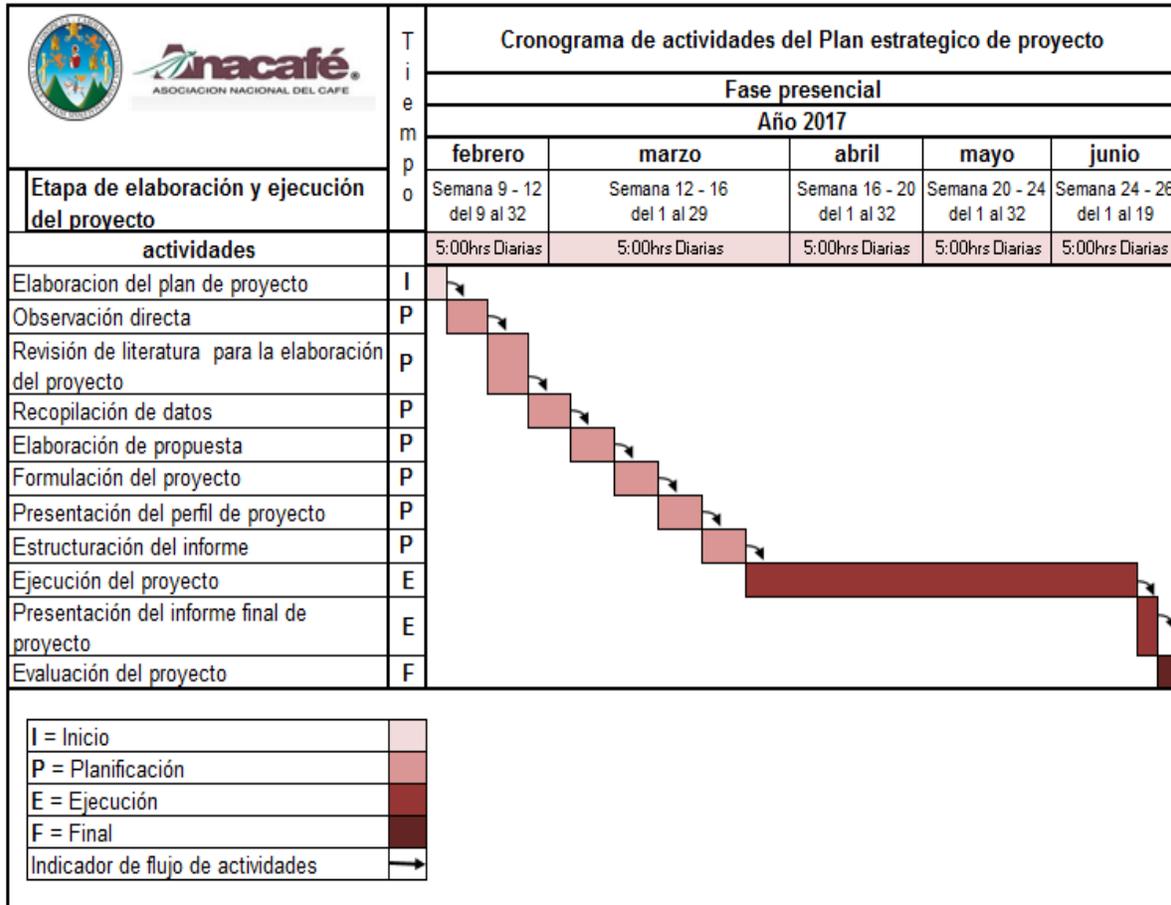
Formular y ejecutar un proyecto sobre implementación de agroturismo en finca Las Flores, Asociación Nacional del Café -Anacafé- Región IV, Barberena, Santa Rosa.

##### **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 Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

#### 4.1.5. Recursos

##### 4.1.5.1 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.

#### 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:

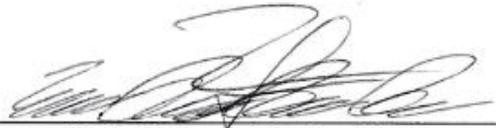
Descripción	Cantidad	Valor unitario	Subtotales
Papel bond hojas	200	Q. 00.10	Q. 20.00
Cartucho de tinta negro	1	Q. 185.00	Q. 185.00
Cartucho de tinta color	1	Q. 225.00	Q. 225.00
Lapiceros	3	Q. 1.50	Q. 4.50
Transporte/diarios	72	Q. 10.00	Q. 720.00
Cuadernos de notas	1	Q. 15.00	Q. 15.00
<b>TOTAL</b>		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

**Tabla 9:** Descripción de presupuesto plan estratégico de proyecto.

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

#### 4.1.5.5 Físicos

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

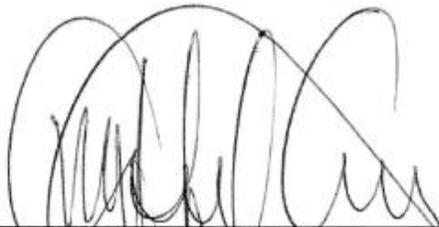
  
Erwin Rolando Rodas Peralta  
Estudiante del Ejercicio Profesional  
Supervisado, Turismo

  
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  
-Anacafé-

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



## **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 pone de manifiesto todo lo que aprendió en el proceso de formación en la carrera Licenciatura en Turismo.

Con base a los resultados obtenidos durante la etapa de ejecución del diagnóstico se priorizó la necesidad de realizar un proyecto agroturístico 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.<sup>3</sup>

---

<sup>3</sup> 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 <sup>P/</sup>
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 2016<sup>4</sup>. 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 Asociación Nacional del Café -Anacafé- en la región con sede en Barberena, Santa Rosa, 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.

<sup>4</sup>Banco 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 de la Asociación Nacional del Café -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. Objetivos generales**

Implementar infraestructura para el fomento de la actividad agroturística en la finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa.

##### **4.2.7.2. Objetivos específicos**

- Diseñar el servicio de un Tour de café o Coffee tour en la región, basados en la realización de un recorrido dentro de la finca que muestren al visitante el proceso de la elaboración del café, desde su siembra hasta su degustación.
- Establecer senderos ecológicos para la observación de la biodiversidad dentro de la finca.
- Habilitar y diseñar espacios para poder recibir turista, creando un lugar de visita, recreación y actividades educativas.

#### **4.2.8. Principales impactos**

##### **Análisis Causa - Efecto sin proyecto**

La finca Las Flores es Centro experimental, demostrativo, de capacitación y oficina regional IV, la Asociación Nacional del Café -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 de café 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 proyecto

Con la ejecución de este proyecto se obtendrán beneficios y aumentará la rentabilidad de la finca. La implementación de agroturismo dentro la finca, impulsara 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 base 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: Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo y Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas.

La inexistencia de un parque agroturístico nos da la oportunidad de implementar esta actividad dentro de la finca Las Flores ya que esta 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: Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo y Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas.

El objetivo general del presente proyecto es 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.

Con relación al 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 <sup>p/</sup>
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
<b>TOTAL</b>	<b>1,491,252</b>	<b>1,515,655</b>	<b>1,738,898</b>	<b>1,865,139</b>	<b>1,906,195</b>	<b>2,113,270</b>

<sup>p/</sup>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%.<sup>5</sup>

El ingreso de divisas por turismo en este período acumuló un total de 969.4 millones de dólares americanos, 1.1% más que el 2016.<sup>6</sup>

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

<sup>6</sup> 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 <sup>P/</sup>
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
<sup>P/</sup> 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 noche.<sup>7</sup>

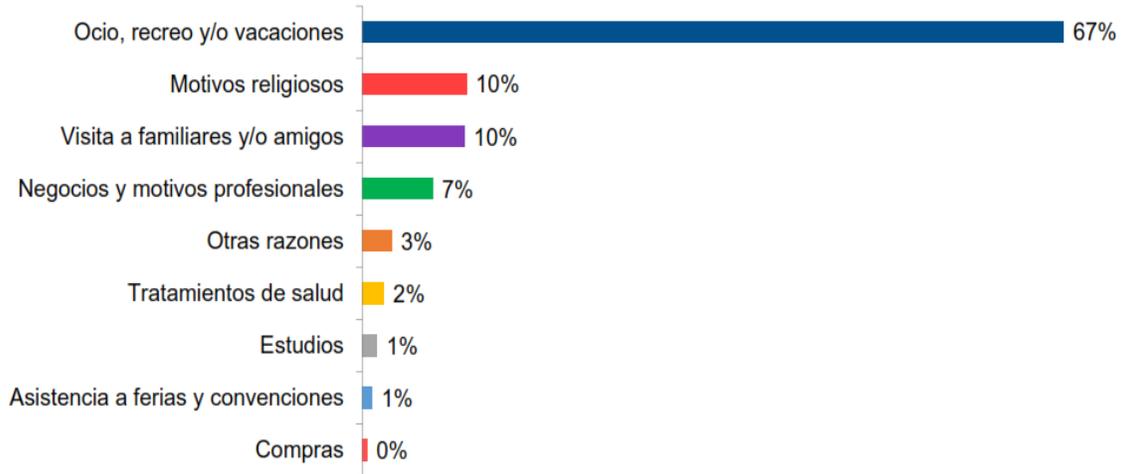
Dentro de la Ley Orgánica del Instituto Guatemalteco de Turismo, en su artículo cuarto, literales c y g, se contempla la promoción del turismo interno en general, así como la promoción por medio del Instituto de Recreación de Trabajadores IRTRA, y los establecimientos educativos del país.

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.

---

<sup>7</sup> Ley Orgánica del INGUAT

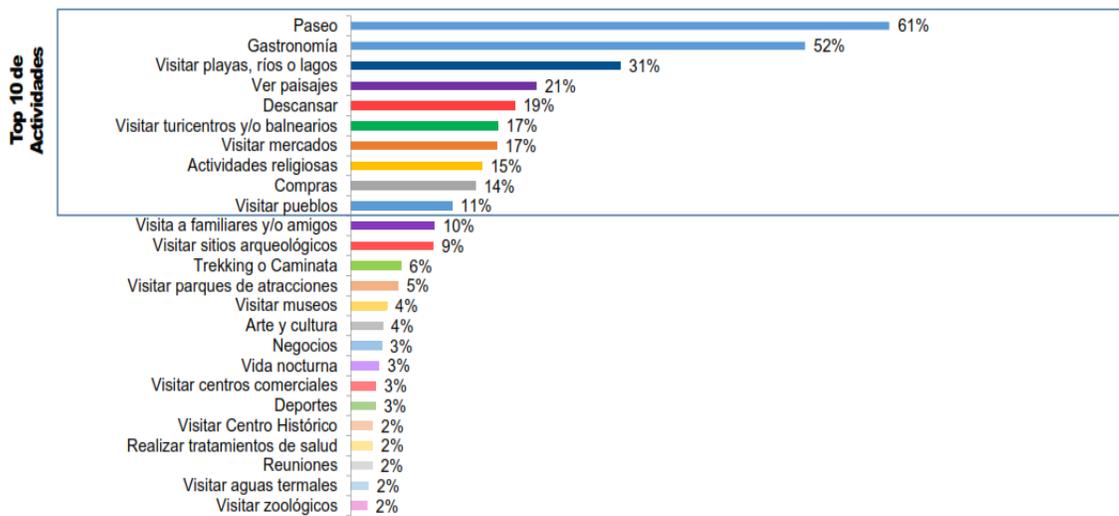
## Motivo principal de los viajes con pernoctación



**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 derrama económica: Turismo Interno 2016-2017

	2016	2017	Variación	
			Absoluta	Relativa
<b>Número de viajes con pernoctación</b>	8,873,081	9,416,340	543,259	6.12%
<b>Derrama económica (millones de Q)</b>	Q17,185.12	Q25,361.95	Q8,176.83	47.58%
<b>Derrama económica (millones de US \$)</b>	\$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<sub>i</sub>= Población de año inicial = 2015 = 985

P<sub>f</sub>= 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
<b>Suma total</b>				<b>73,689</b>
<b>Suma total promediada = 73,987 / 10 =</b>				<b>7,369 personas/año</b>

**Tabla 15:** Proyección de la demanda futura.

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

## 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 extremo.<sup>8</sup>
- **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 naturaleza.<sup>9</sup>
- **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.

---

<sup>8</sup>ecoturismo1.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/>

<sup>9</sup>Julián 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 físico.<sup>10</sup>

Con esto se pretende 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,

---

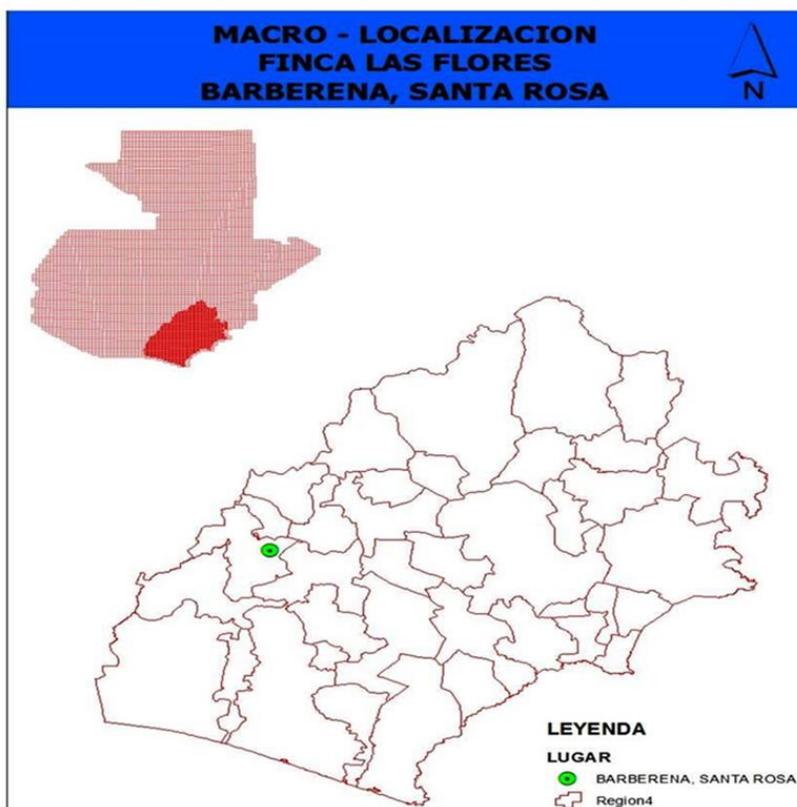
<sup>10</sup> SECTUR (2004). Turismo alternativo una nueva forma de hacer turismo. Pág. 27

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.

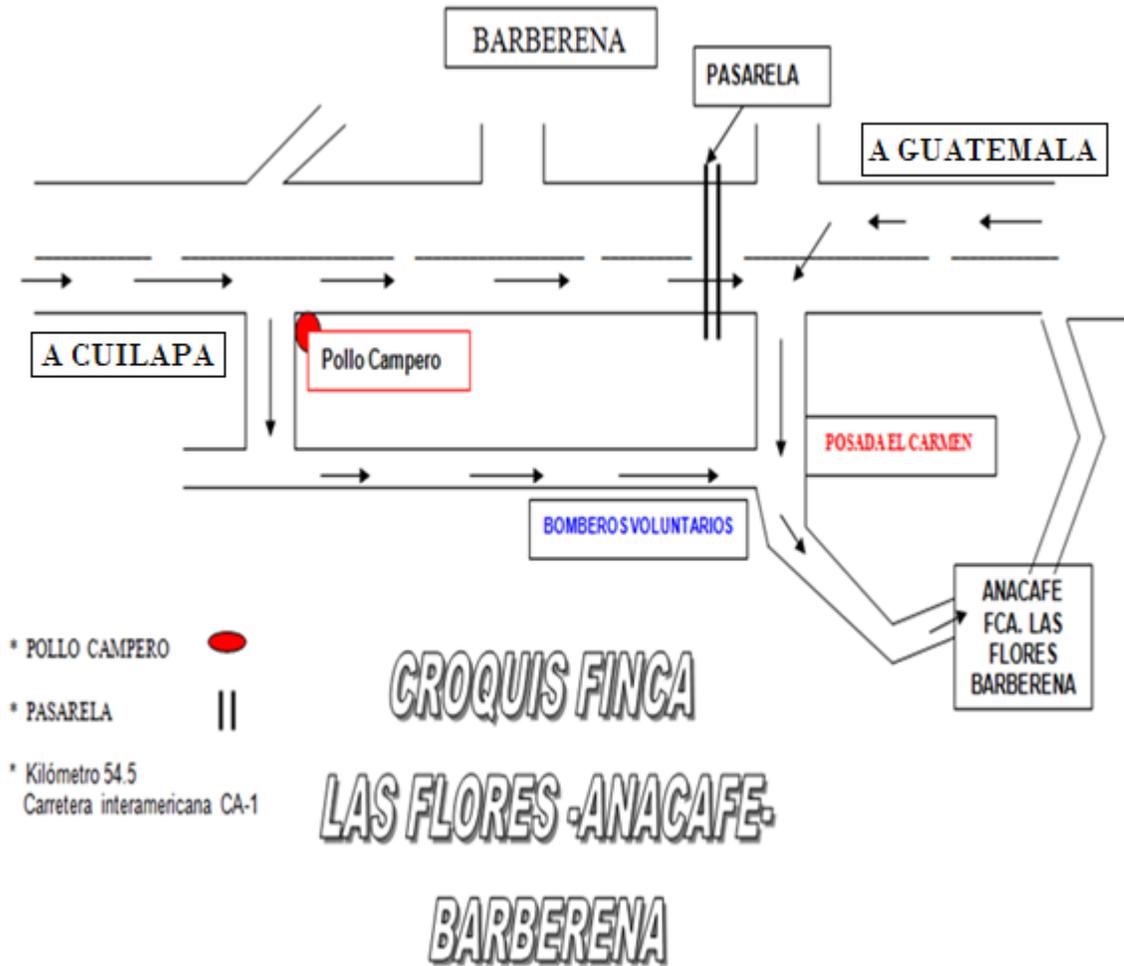
**i. Macro-localización:** La finca se encuentra a 1200 msnm, geográficamente está ubicada al este del departamento de Santa Rosa a  $14^{\circ}18'02.77''$  latitud norte y  $90^{\circ}21'45.77''$  longitud oeste.



**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 turístico:** 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.

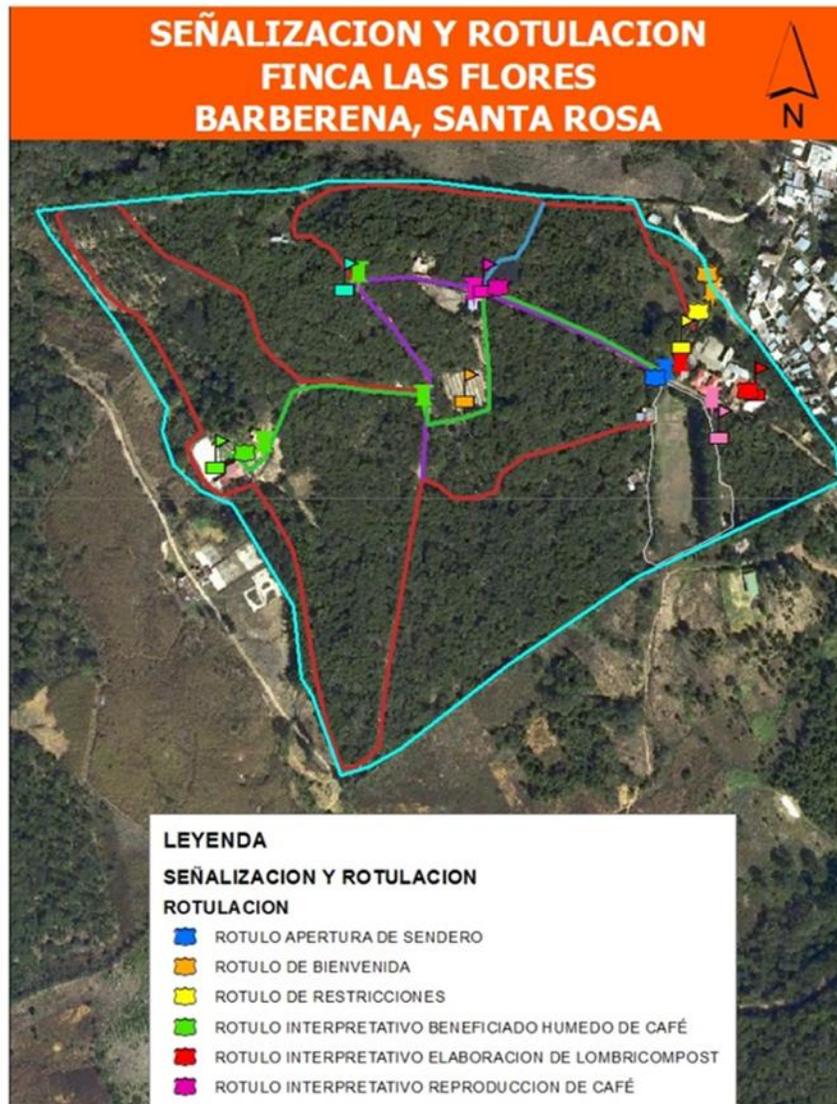
### **c. Arquitectura/ingeniería del proyecto**

- 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

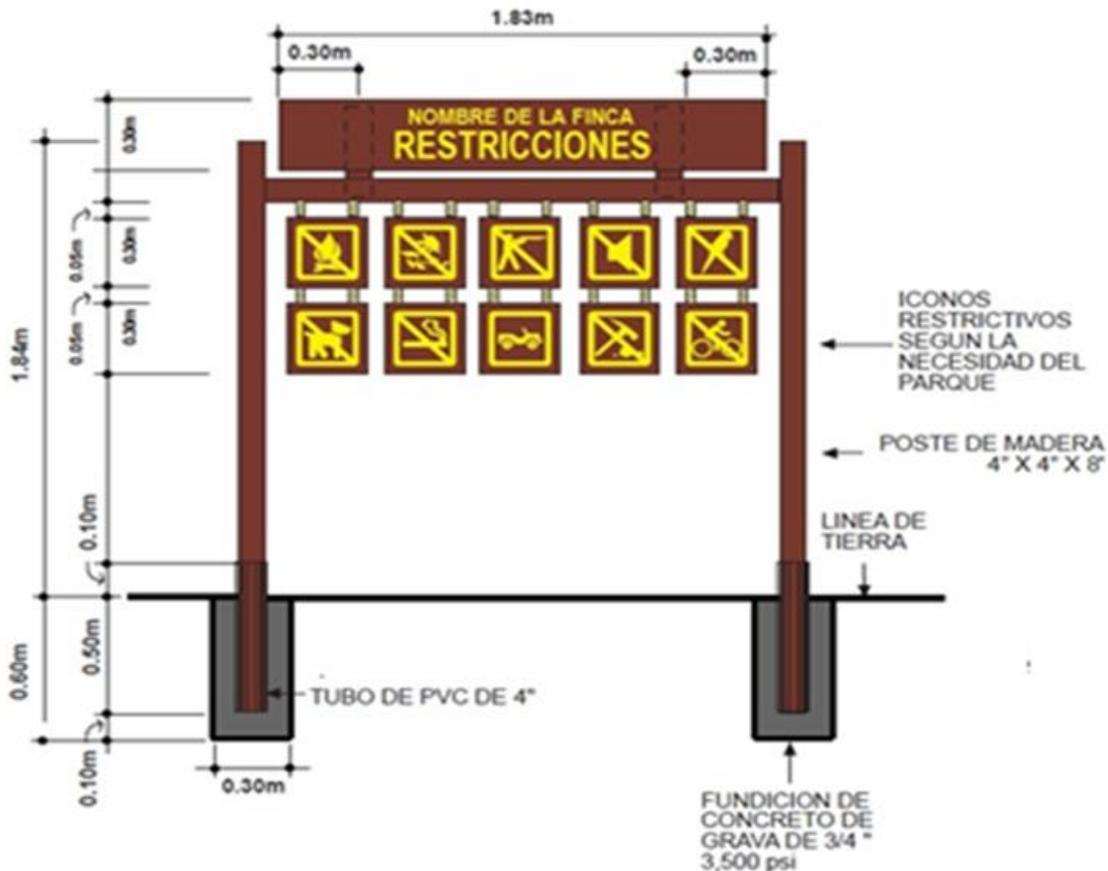


Figura 8: Rótulo de restricciones.

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	
Beneficio de café	
Tanque de café	
Almacén de café	
Canchales 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*











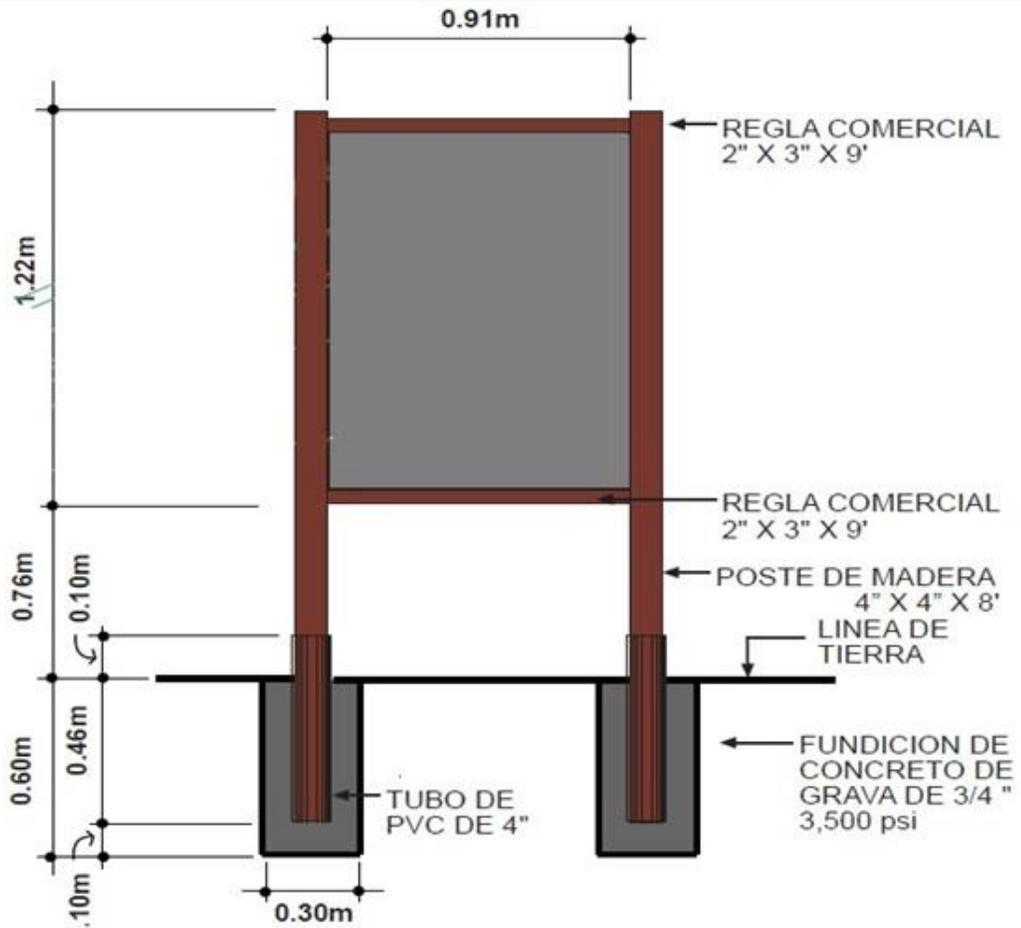







**Figura 9:** Rótulo de informativo beneficio de café.

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



### 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.

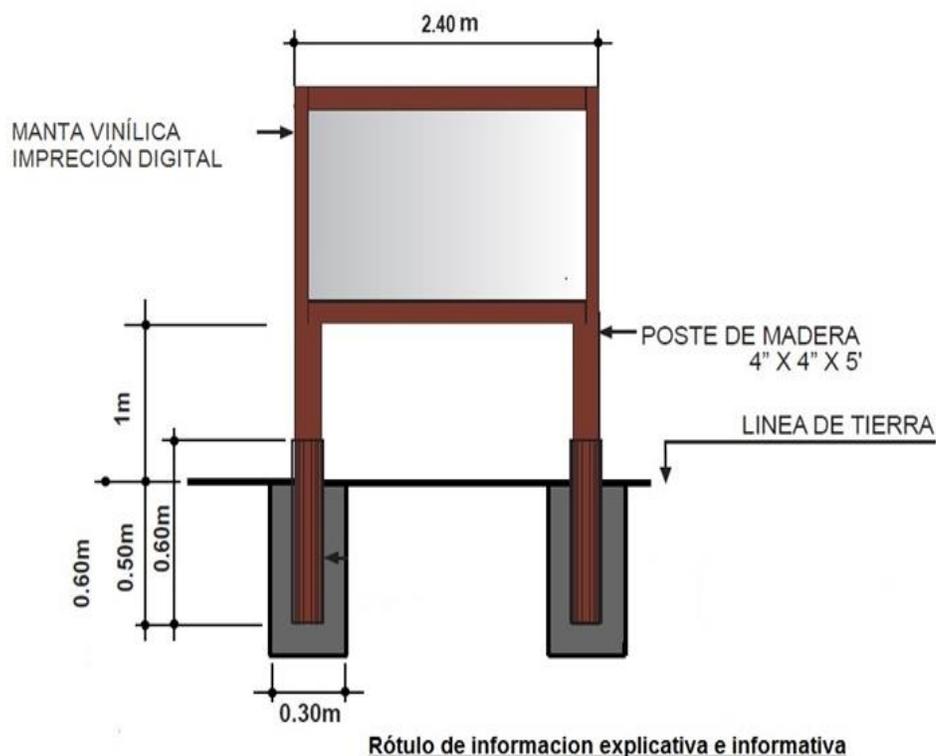
### Colores

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. RECIBIDOR 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 hundien.

**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 un proceso natural de fermentación para remover la capa que recubre el grano, similar a la miel fermentada.

**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 un poco color dorado y es llamado pajarito.

### Plano de Beneficio Finca Las Flores

**Vista de Planta**

- Recibidor 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 sífon
- Descarga de grano maduro
- Recibidor seco

**Vista de Perfil**

- Recibidor seco
- Recibidor semiseco
- Canal sífon
- Pulperos
- Criba de café
- Pilas de fermento
- Canal de café
- Canal de aguas mieles

Figura 13: Rótulo de informativo beneficio de café.

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

90

# 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 tablones de paja y otro en el suelo.

**Aspectos que deben tenerse en cuenta para hacer un almacigo**

- De fácil acceso.
- Cercanía a las semillas.
- Sustrato rico en nutrientes y bien aireado.
- Con disponibilidad de agua.
- Protección contra enfermedades, plagas por animales y viento.

**Sistema de almácigo**  
La semilla se puede sembrar en bancos, bandejas o al suelo. El sistema más recomendable es en bancos de entre 5 y 10 cm. de ancho y 10 cm. de largo por metro banco.

**Forma de almácigo**  
El mejor modo adecuado para hacer un almacigo está en relación con el tamaño del almacigo, el tipo de la finca sobre la cual se siembra, y el transporte de cargas. Si finalmente, se cuenta la opción de enfermedades, principalmente en caso de tabaco, en este almacigo también durante la época seca (septiembre - octubre) de acuerdo con la preparación de la finca.

**Almacigo al suelo**  
El sistema de almácigo de tipo tradicional al suelo, con tablones de paja o mantas blancas en tratamiento biológico y se hacen con materiales resistentes, especialmente en la zona cafetalera del estado del país.

**Almacigo en bancos**

**La siembra**  
La siembra se realiza en la zona protegida, profunda, de las siguientes medidas: de 2 milímetros de grosor y de 1.0 a 1.5 m. de 1.0 a 1.5 m. de ancho, y de 5 a 10 cm. de 1.0 a 1.5 m. de ancho.

**El agua para el almacigo**  
El agua es el elemento más importante para hacer un almacigo y hacer crecer a las plantas. La siembra debe hacerse en un sustrato adecuado para hacer las raíces y que proporcione nutrientes óptimos para el buen desarrollo de las plantas.

**Resaca**  
Dependiendo de las condiciones de la finca, se puede utilizar sombra o no. La siembra se debe hacer en un sustrato que permita un buen desarrollo de las raíces y que proporcione nutrientes óptimos para el buen desarrollo de las plantas.



**Impulsando el desarrollo de Guatemala**

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

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

## 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

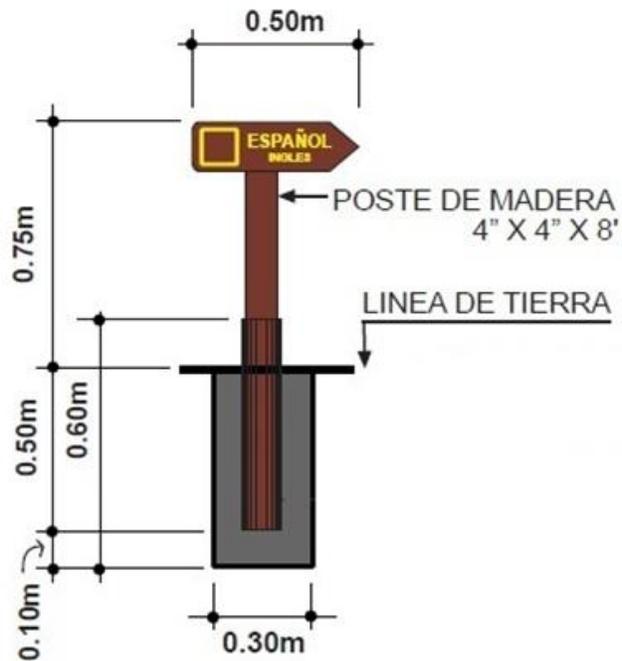
En puntos estratégicos en todo el parque donde la información sea necesaria.

### 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

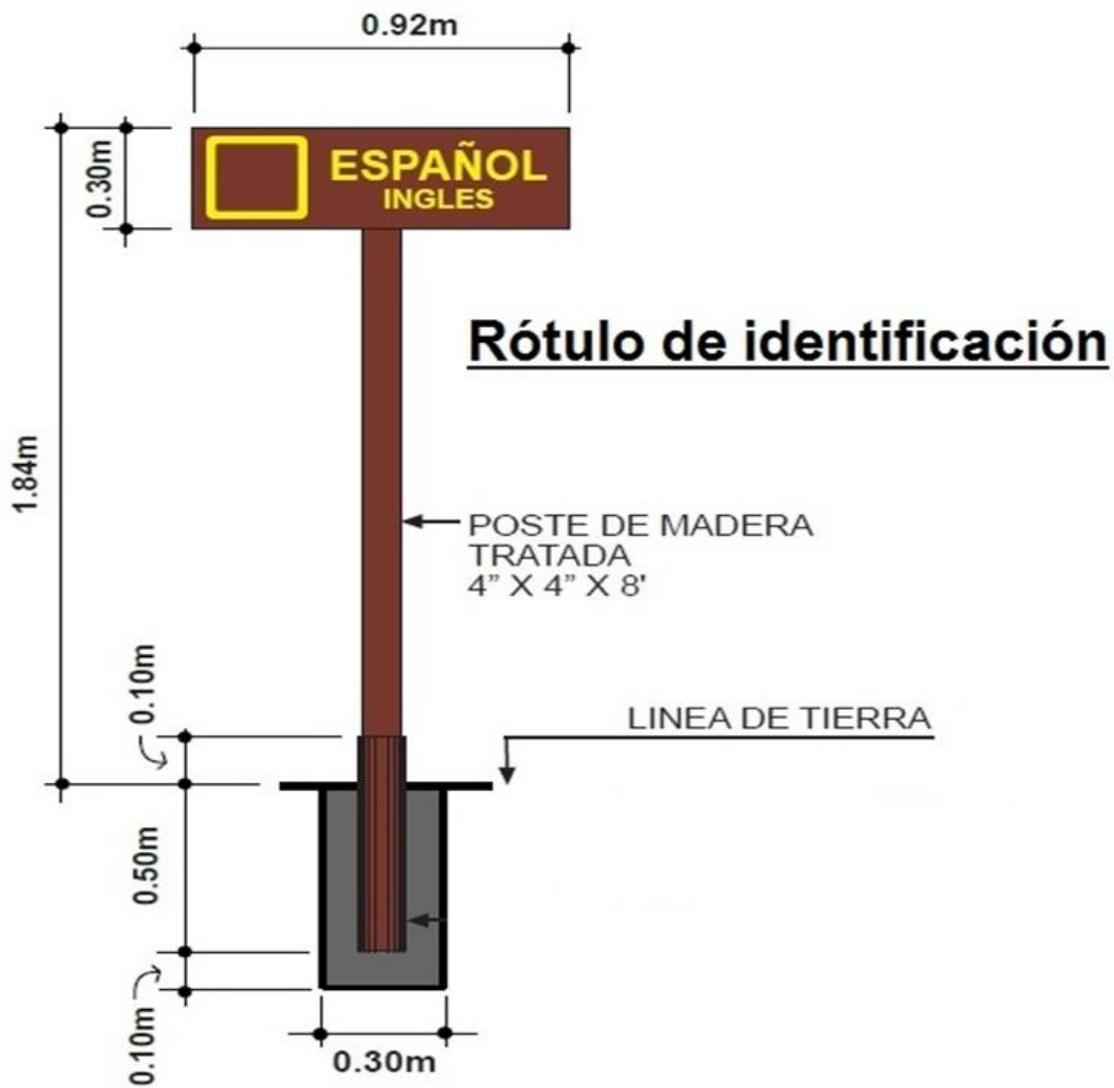
Estructura café oscuro, con texto pintado color amarillo.

### Ubicación

En el punto exacto según el nombre.

### Imágenes



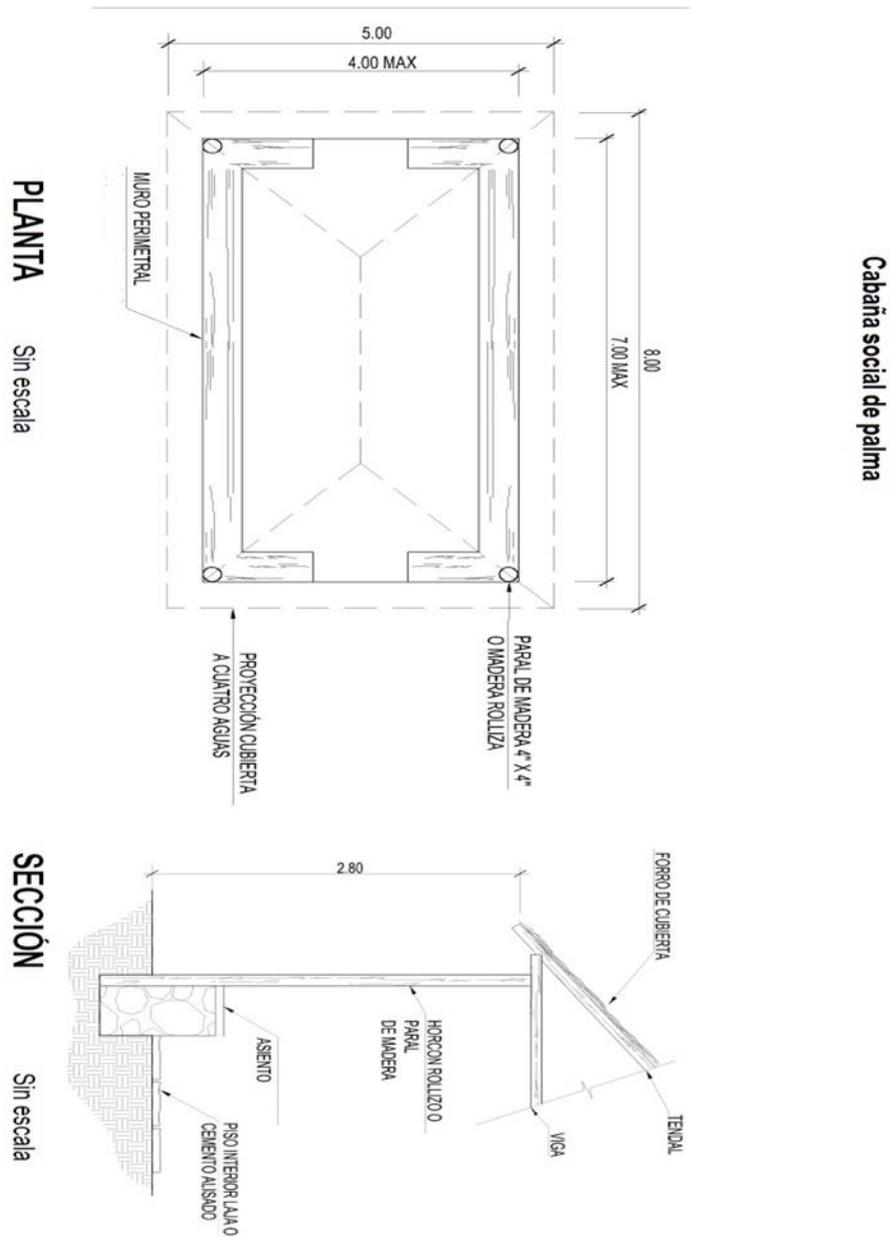


**Figura 16:** Rótulo de identificación.

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

## 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.



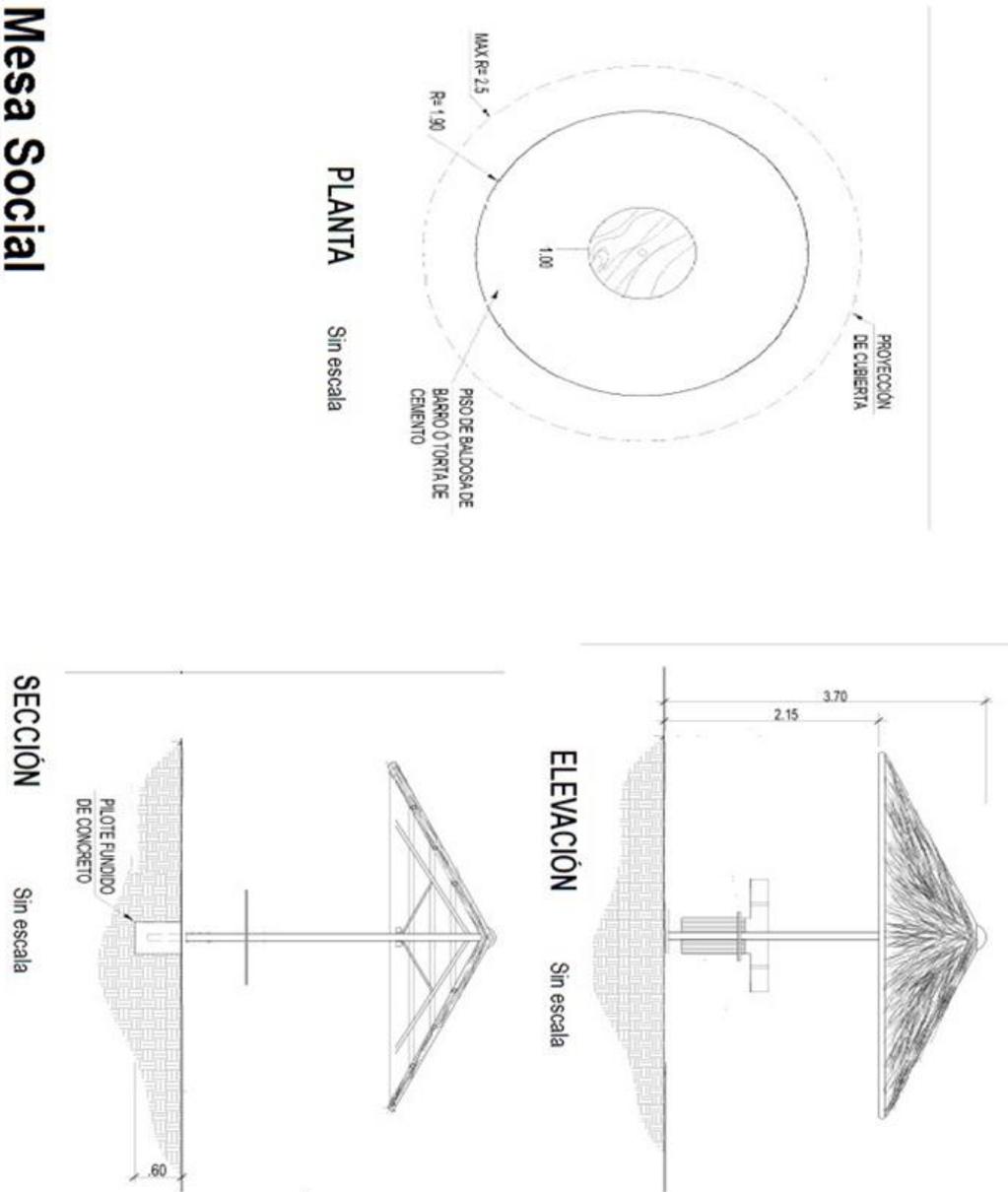
**Figura 17:** Cabaña social de palma.

**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 del 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

<b>Cuadro de resumen por renglón</b>						
<b>Proyecto: Implementación de Agroturismo</b>						
<b>Finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa</b>						
<b>Departamento de Santa Rosa</b>						
<b>Código</b>	<b>Actividades</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio unitario</b>	<b>Precio total</b>	
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
<b>Costo total del proyecto:</b>					<b>Q 18,953.48</b>	

**Tabla 17:** Resumen por regiones.

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

## 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
<b>Sub total de materiales</b>					<b>Q 148.00</b>

#### 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
<b>Sub total mano de obra</b>					<b>Q 210.00</b>

#### Transporte

	Vehicular				Q -
<b>Sub total transporte</b>					<b>Q -</b>

Sub total costo directo					Q 358.00
Total costo indirecto					Q -
<b>Precio total</b>					<b>Q 358.00</b>

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

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

## Señalización de apertura de sendero

Actividad	Señalización			Unidad de costos	
Concepto	Integración de costos			Expresado en	
Clave	2			Quetzales	
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
<b>Sub total de materiales</b>					<b>Q 273.00</b>

### 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
<b>Sub total mano de obra</b>					<b>Q 260.00</b>

### Transporte

	Vehicular			Q -	
<b>Sub total transporte</b>					<b>Q -</b>

Sub total costo directo				Q 533.00
Total costo indirecto				
<b>Precio total</b>				<b>Q 533.00</b>

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

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

## 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

### Materiales 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
<b>Sub total de materiales</b>					<b>Q 192.00</b>

### 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
<b>Sub total mano de obra</b>					<b>Q 210.00</b>

### Transporte

	Vehicular				Q -
<b>Sub total transporte</b>					<b>Q -</b>

Sub total costo directo				Q 402.00
Total costo indirecto				
<b>Precio total</b>				<b>Q 402.00</b>

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

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

### 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
<b>Sub total de materiales</b>					<b>Q 607.00</b>

#### 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
<b>Sub total mano de obra</b>					<b>Q 210.00</b>

#### Transporte

	Vehicular				Q -
<b>Sub total transporte</b>					<b>Q -</b>

Sub total costo directo				Q 817.00	
Total costo indirecto					
<b>Precio total</b>				<b>Q 817.00</b>	

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

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

## 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	

### Materiales 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
<b>Sub total de materiales</b>					<b>Q 578.00</b>

### 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
<b>Sub total mano de obra</b>					<b>Q 660.00</b>

### Transporte

	Vehicular				Q -
<b>Sub total transporte</b>					<b>Q -</b>

Sub total costo directo	Q1,238.00
Total costo indirecto	
<b>Precio total</b>	<b>Q1,238.00</b>

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

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

## 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
<b>Sub total de materiales</b>					<b>Q 412.00</b>

### 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
<b>Sub total mano de obra</b>					<b>Q 435.00</b>

### Transporte

	Vehicular				Q -
<b>Sub total transporte</b>					<b>Q -</b>

Sub total costo directo				Q 847.00
Total costo indirecto				
<b>Precio total</b>				<b>Q 847.00</b>

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

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

## 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	M <sup>3</sup>	Q 90.00	Q 360.00
	Piedrín	4	M <sup>3</sup>	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
<b>Sub total de materiales</b>					<b>Q 3,863.48</b>

### Mano de obra

	Limpieza inicial	1	Global	Q 150.00	Q 150.00
	Trazo 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
<b>Sub total mano de obra</b>					<b>Q 4,900.00</b>

### Transporte

	Vehicular				Q 1,500.00
<b>Sub total transporte</b>					<b>Q 1,500.00</b>
Sub total costo directo					<b>Q10,263.48</b>
Total costo indirecto					
<b>Precio total</b>					<b>Q10,263.48</b>

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

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

## 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 es 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
<b>Sub total de materiales</b>					<b>Q 1,940.00</b>

### 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
<b>Sub total mano de obra</b>					<b>Q 1,630.00</b>

### Transporte

Vehicular	Q 700.00
<b>Sub total transporte</b>	<b>Q 700.00</b>

Sub total costo directo	<b>Q 5,070.00</b>
Total costo indirecto	
<b>Precio total</b>	<b>Q 4,270.00</b>

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

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

## 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 -
<b>Sub total de materiales</b>					<b>Q -</b>
Mano de obra					
	Jornal	3.00	Día	Q 75.00	Q 225.00
<b>Sub total mano de obra</b>					<b>Q 225.00</b>
Transporte					
	Vehicular				Q -
<b>Sub total transporte</b>					<b>Q -</b>
<b>Sub total costo directo</b>					<b>Q 225.00</b>
<b>Total costo indirecto</b>					
<b>Precio total</b>					<b>Q 225.00</b>

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

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

## Cronograma físico financiero.

### Cronograma de Ejecución

**PROYECTO: IMPLEMENTACION DE AGROTURISMO  
FINCA LAS FLORES, BARBERENA, SANTA ROSA  
DEPARTAMENTO DE SANTA ROSA**

Código	Renglón	Cantidad	Unidad	Tiempo de ejecución (meses)			Precio unitario	Presio 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 inform	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				Q10,263.48	Q10,263.48
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
<b>COSTO TOTAL DEL PROYECTO:</b>							<b>13,088.23</b>	<b>Q18,593.48</b>
				<b>Q. por mes</b>	Q 3,835.00	Q 14,533.48	Q 225.00	<b>Q 18,593.48</b>
				<b>% por mes</b>				<b>0.00%</b>
				<b>% acumulado/mes</b>				

**Cuadro 8:** Cronograma físico financiero.

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

### Costos de operación/mantenimiento.

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

**Tabla 27:** Costos de operación y mantenimiento.

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

### 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.

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

**Tabla 28:** Criterio de costo-eficiencia.

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

## **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

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

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

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

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

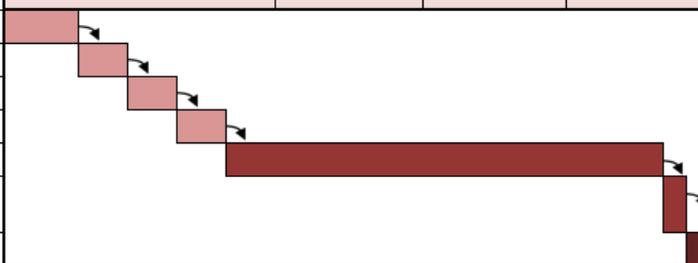
$$CAE = 38,343[0.17698] = 6785.94$$

$$CAE = 6943.23$$

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

**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

		Cronograma de Ejecución de proyecto			
		Fase presencial			
		Año 2017			
		marzo	abril	mayo	junio
<b>Etapa de ejecución del proyecto</b>		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
<b>actividades</b>		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: Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo y Pedro Joaquín Díaz Sian; Licenciatura en Administración de Empresas.

#### 4.2.11. Recursos

##### 4.2.11.1 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 Licenciatura en Administración de Empresas.
- Personal docente y administrativo del Centro Universitario de Santa Rosa.
- Personal administrativo y técnico de la 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 para su ejecución, 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. 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	Q10,263.48
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
<b>Total</b>			<b>Q 18,953.48</b>

**Tabla 29:** Presupuesto de implementación de proyecto.

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

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

## 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 Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

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

#### 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 lograron instalar 3 tipos de señalizaciones restrictivas para poder prevenir y reglamentar prohibiciones dentro de la finca.
2	Señalización de apertura de sendero	Se logró instalar 1 señalización de apertura de sendero para que las personas que visitan la finca se puedan orientar dentro de la misma.
3	Señalización de ingreso o bienvenida	Se logró instalar 1 señalización de bienvenida para que las personas identifique la finca.
4	Rotulación de información: explicativa e informativa	Se lograron instalar 3 rotulaciones de información con fines educativos dentro de la finca
5	Señalización direccional o de orientación	Se instalaron 20 señalizaciones para que los visitantes se orienten dentro de la finca
6	Señalización y rotulación de identificación	Se instalaron 15 señalizaciones para que los visitantes identifiquen donde se encuentra dentro de la finca
7	Construcción de cabaña social de palma	Se logró la construcción de una cabaña para fines de ocio y recreación
8	Construcción de mesa social	Se logró la construcción de cuatro mesas sociales para fines de ocio y recreación
9	Habilitación de senderos ecológicos	Se habilitaron 500 metros lineales de sendero con fines de ocio y recreación

**Tabla 30:** Cuadro de evaluación del proyecto.

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

## 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 del proceso de evaluación del proyecto

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

#### 4.4.2. Acta constitutiva de evaluación y entrega del proyecto

13

Acta No. 07/2017

En el municipio de Barberena, Departamento de Santa Rosa, a las nueve horas del lunes catorce de agosto de 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 Baltar Armando Aguilar Pichillá, 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 Turismo Erwin Rolando Rodas Pratta; para dejar constancia de lo tratado:

PRIMERO: Se inicia la presentación, evaluación y ejecución, Diseño de Infraestructura y Servicio para la Implementación del Proyecto Agroturístico en la Finca Las Flores, Asociación Nacional del Café - ANACAFÉ - Región IV, Barberena Santa Rosa.

SEGUNDO: El Ingeniero Agrónomo Axel Gabriel Arana Avendaño, Coordinador Regional, da la más cordial bienvenida a los presentes y los invita 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 - ANACAFÉ - 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 de Café, como agradecimiento al apoyo brindado durante todo el proceso de dicho proyecto. ---

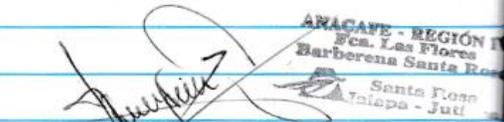
QUINTO: El Maestro Batter Armando Aguilar Pichillán, agradece el apoyo recibido de parte de la Asociación Nacional del Café, para con él y el Centro Universitario de Santa Rosa y con el estudiante exhortando a seguir manteniendo la relación entre ambas instituciones. ---

SEXTO: El Ingeniero Byron José Hernández Bolaño 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. ---

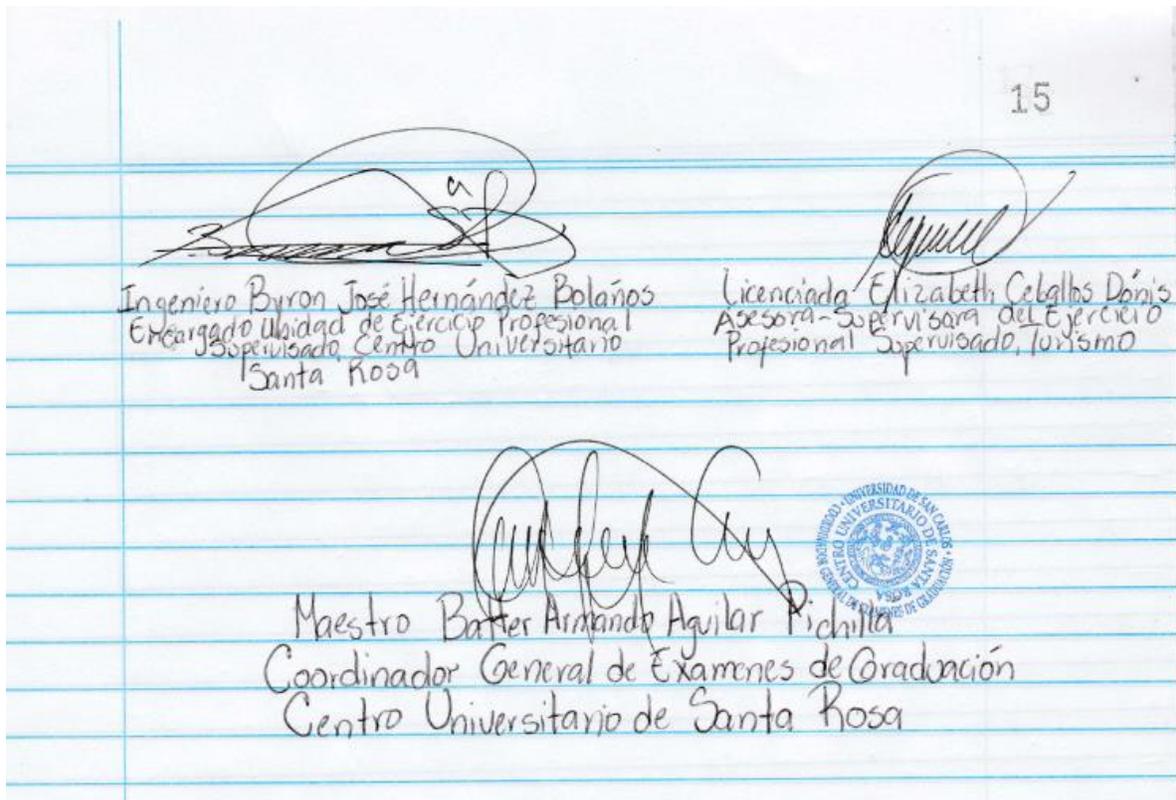
SÉPTIMO: El estudiante Erwin Rolando Rodas Peralta, agradece a todos por el apoyo y participación en el proceso de dicho proyecto, invitándolos a que sigan visitando el proyecto para el realce del mismo. ---

OCTAVO: No habiendo más que agregar se da por finalizada la misma, dos horas después de su inicio, firmando para constancia quienes en ella intervenimos. ---

  
Erwin Rolando Rodas Peralta  
Estudiante

  
Ingeniero Axel Gabriel Arana Avendaño  
Coordinador Regional  
AMACAFÉ

AMACAFÉ - REGIÓN IV  
Eca. Las Flores  
Barberena Santa Rosa  
Santa Rosa  
Toluca - Juli



**Imágenes 11:** Acta de evaluación y entrega de proyecto.

**Fuente:** Estudiante Erwin Rolando Rodas Peralta; Licenciatura en Turismo.

#### **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**

Planificación de sendero para Mountain bike (MTB) o Ciclismo de montaña.

#### **5.2. Introducción**

El turismo de aventura es una herramienta que nos permite visualizar grandes opciones, enfrentando los retos que ésta impone, lo que implica experimentar emociones para mejorar la experiencia del turista, atendiendo las exigencias, gustos y preferencias de quien decida consumirlas.

Por tal motivo para ampliar la oferta turística del proyecto agroturístico de la finca las Flores, es necesaria la creación del segmento de bicicleta de montaña, diseñando una ruta que brinde la experiencia de aventurarse dentro del bosque de café y senderos de la finca, para que el turista viva en contacto directo con la naturaleza y pueda hacer ejercicio para favorecer la salud física y mental de los visitantes.

#### **5.3. Objetivos**

##### **5.3.1. General**

Diseñar espacios para turismo de aventura, para ofrecer actividades de deporte de Mountain bike (MTB) o Ciclismo de montaña dentro del Proyecto agroturismo en finca Las Flores, Anacafé, Región IV, Barberena, Santa Rosa.

##### **5.3.2. Específicos**

- Planificar senderos de Mountain bike (MTB) o Ciclismo de montaña dentro del proyecto de agroturismo en finca Las Flores -Anacafé- Región IV, Barberena, Santa Rosa.
- Brindar espacios recreativos y de diversión dentro del proyecto agroturismo en finca Las Flores -Anacafé- Región IV, Barberena, Santa Rosa.

## **5.4. Marco Teórico**

### **Ciclismo de montaña**

El ciclismo de montaña es considerado un deporte de riesgo, es un ciclismo de competición realizado en circuitos naturales, generalmente a través de bosques, por caminos angostos con cuestas empinadas y descensos muy rápidos.

Las bicicletas suelen ser fabricadas de aluminio, titanio, carbono u otras aleaciones lo más ligeras posibles, llevan suspensión delantera normalmente en la horquilla, con recorrido desde 180 a 203mm, que puede ser de resorte, aceite, aire o ambos sistemas combinados; algunas usan también suspensión para la rueda trasera, normalmente con un sistema de articulación en el cuadro de la bicicleta.

A finales de la primera década del siglo XXI la mayoría usaba cambios de 9 velocidades en el piñón (cassete) de la rueda posterior y 3 platos en la catarina. Posteriormente en el mercado se comenzaron a comercializar bicicletas con biplato adelante y juegos de cassette, de 10 y 11 velocidades en el eje trasero; en el 2015 se incursionó en el mercado con la catarina monoplato con cassetes de 11 y 12 velocidades. Estas configuraciones siempre son a elección del deportista, el avance de la tecnología permitió alojar más relaciones en el cassette para simplificar la catarina y hacer más sencillo el manejo de las relaciones llevándolos a un solo actuador en el manubrio a diferencia de los sistemas tradicionales con relaciones en el cassette y también en la catarina que requieren de dos actuadores o sistemas electromecánicos automatizados más complejos y costosos.

El freno viene accionado a través de una palanca situada en el manubrio. Hasta finales del siglo XX solo se habían visto frenos de llanta, con pastillas de goma o caucho, accionadas por un cable de acero o cabo, a partir del siglo XX se comenzó a utilizar los frenos de disco, los cuales están formados por un disco de diámetro reducido fijado al eje de la rueda que es accionado igualmente por manivelas y cables de acero o posteriormente con sistemas hidráulicos. Los frenos de disco son mucho más seguros, aunque no más ligeros.

Es altamente recomendado el uso de elementos de seguridad como casco especial, guantes de dedos largos, pedales clip y zapatillas especiales para este tipo de pedal. Protectores de torso, codos y rodillas.

Algunas de las especialidades y competiciones están reguladas por la UCI (Unión Ciclista Internacional) mientras otras se disputan de modo amistoso.

## **Historia**

El Ciclismo de montaña nació en California a finales de los años setenta, no obstante, sus orígenes se remontan mucho más atrás a 1933 concretamente. Ese fue el año que Ignaz Schwinn, construyó en USA, una bicicleta de gran robustez, la Schwinn Excelsior, que muy pronto se hizo popular entre los repartidores de periódicos a domicilio. Hacia mediados de la década de los setenta, justamente cuando nacían las primeras BMX (bicicletas para adolescentes, ideadas para practicar el Cross), algunos aficionados crearon competiciones en descenso, sobre todo en el condado de San Francisco. Fue entonces cuando se "redescubrieron" las viejas Schwinn, que probaron su perfecta utilidad para las competiciones de este tipo.

Gary Fisher, uno de los pioneros del Ciclismo de Montaña, modificó su Schwinn, aplicándole los cambios de velocidad para poder utilizarlas también en subidas. Muy pronto Joe Breeze, comprendió que el secreto de las viejas Schwinn, no dependía del grosor de los tubos, sino de la geometría del cuadro. Estas consideraciones lo impulsaron a construir bicicletas nuevas con bastidores de una geometría similar, pero equipadas con grupos más eficientes, de esta forma nació la bicicleta todo terreno.

En la historia del Ciclismo de montaña aparecen otros pioneros como: Charlie Cunningham y Tom Ritchey, Mike Sinyard, Tim Neenan, los cuales crearon el Stumpjumper, uno de los modelos más famosos y otros nombres como Muray y Ross. Estas bicicletas adquirieron el nombre de All Terrain Bike (todo terreno), a partir de estas bicicletas se crearon las competencias ideadas para ellas.

El Primer Mundial de Ciclo montañismo, se realizó en 1991 con 8 válidas de 30 kilómetros cada una y una inclinación de 20 grados. Hoy en día solo en USA 19 millones de americanos montan bicicletas montaÑeras.

### **Beneficios**

Proporciona grandes beneficios físicos y mentales, ya que se requiere hacer ejercicio para fortalecer el cuerpo, concentración y control mental para actuar adecuadamente en las situaciones críticas, además de que puede ser desestresante, porque se viven experiencias totalmente nuevas y diferentes.

### **Categorías**

- **La categoría cross country:** Se refiere a completar un recorrido compuesto de subidas y bajadas muy prolongadas en cualquier tipo de terreno, por lo que es necesario que la persona cuente con una magnífica condición física.

Para hacer este tipo de recorrido las bicicletas a utilizar son las más comunes; que tengan sistema de cambios, frenos, suspensión delantera y cuadro ligero, todos estos componentes deben ser de buena calidad, tanto para el fácil manejo del vehículo como para garantizar en parte la seguridad del conductor.

- **La categoría down hill:** Consiste en bajar de una montaña en bicicleta lo más rápido posible, por lo que es más riesgosa y da lugar a aparatosas caídas. Las velocidades alcanzadas van hasta de 60km/h esquivando todo lo que se presente al paso como rocas, raíces, troncos, lugares pedregosos, etc.

Quienes practican esta excitante actividad deben tener la capacidad de evadir los obstáculos que se presenten, tener el control de la bicicleta y no perder el equilibrio, controlar los nervios, estar bien preparado para cuando se tengan que hacer saltos y tener la posición correcta para las bajadas muy prolongadas.

## **Accesorios**

- Rodilleras.
- Espinilleras.
- Coderas.
- Licra.
- Maillot.
- Camelbak.
- Guantes.
- Casco.
- Lentes.

Es importante mencionar que en esta actividad como en cualquier otra que se practique, capacitarse, contar con el equipo adecuado y elegir cuidadosamente los lugares para practicarla es imprescindible

## **Tipos de bicicleta**

- **Rígidas:** Sin suspensiones; los cuadros cuentan con horquilla rígida y la parte posterior del cuadro es sólida, sin suspensión.
- **Suspensión delantera:** También llamadas semirrígidas. Cuadro rígido, sin mecanismo de suspensión, pero reemplaza la horquilla rígida con una horquilla con suspensión.
- **Doble suspensión:** Cuadro con sistema de suspensión trasera y horquilla con suspensión delantera.
- **Las 26 (600a):** Es la medida de rueda más habitual entre las bicicletas de montaña.
- **Las 27.5 (650b):** También denominada 650B, es una rueda que incursionó en el mercado en 2012 como respuesta a cierta inconformidad expresada con las ruedas de 29". Este tipo de rueda está desplazando paulatinamente a la rueda

de 26". En su momento se le definió como lo mejor de dos mundos en alusión a los modelos de 26" y 29". Este es el diámetro de rueda preferido en las especialidades de Enduro y Descenso. Durante el 2014 se lanzó al mercado una variante de este tamaño denominada 27.5+ que en esencia utiliza espesores de cubierta mayores a 2,5".

- **Las 29 (700c):** Con ruedas de 29 pulgadas de diámetro; (Este nuevo tipo de bicicleta requiere componentes específicos, como el cuadro, horquilla de suspensión delantera). Este tipo de bicicletas resultan, por lo general, mejor rodadoras, pero menos ágiles (ratoneras). Debido al mayor radio de estas ruedas suelen ser menos rígidas que las de 26 pulgadas.

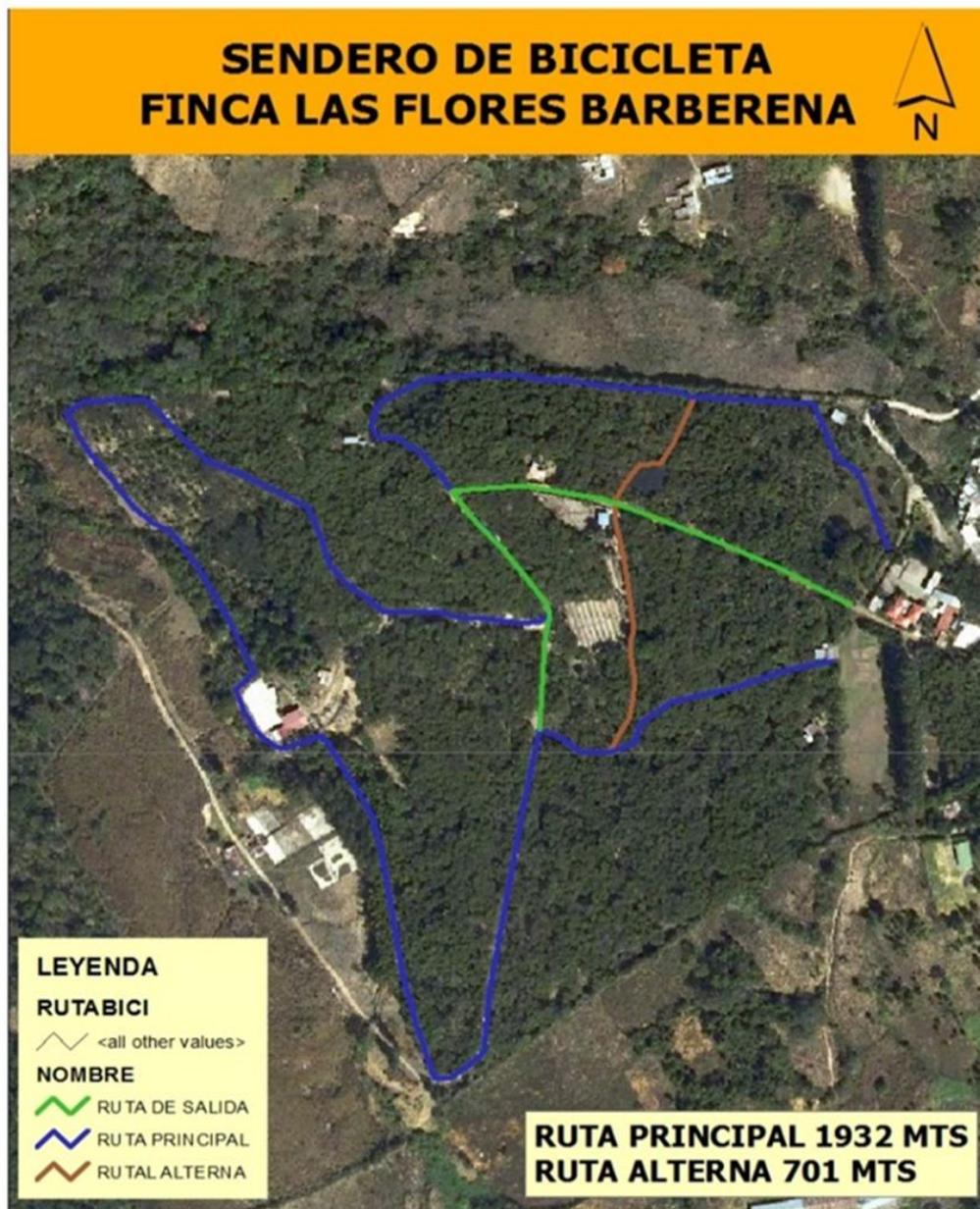
## **5.5. Desarrollo o propuesta individual**

### **Diseño de sendero de Mountain bike (MTB) o Ciclismo de montaña**

Ciclismo de montaña es recorrido a campo traviesa utilizando como medio una bicicleta para todo terreno. La actividad se desarrolla sobre caminos de terracería, brechas y veredas angostas con grados diversos de dificultad técnica y esfuerzo físico.

Esta actividad pretende ofrecer al turista individual el toque de emoción y aventura practicando el deporte de Mountain bike (MTB) o Ciclismo de montaña este se desarrolla por un sendero ecológico, cuenta con dos niveles de dificultad, para principiantes y avanzados en un recorrido de aproximadamente 1 hora y media, la adaptación, diseño, señalización y descripción de las dos rutas de bicicleta de montaña son: una de 701mts. y la otra de 1932mts. de longitud cada una, localizadas en toda la finca. Estas rutas pasan por distintos puntos de como quebradas, abrevaderos, puentes, etc.

## Planificación del sendero

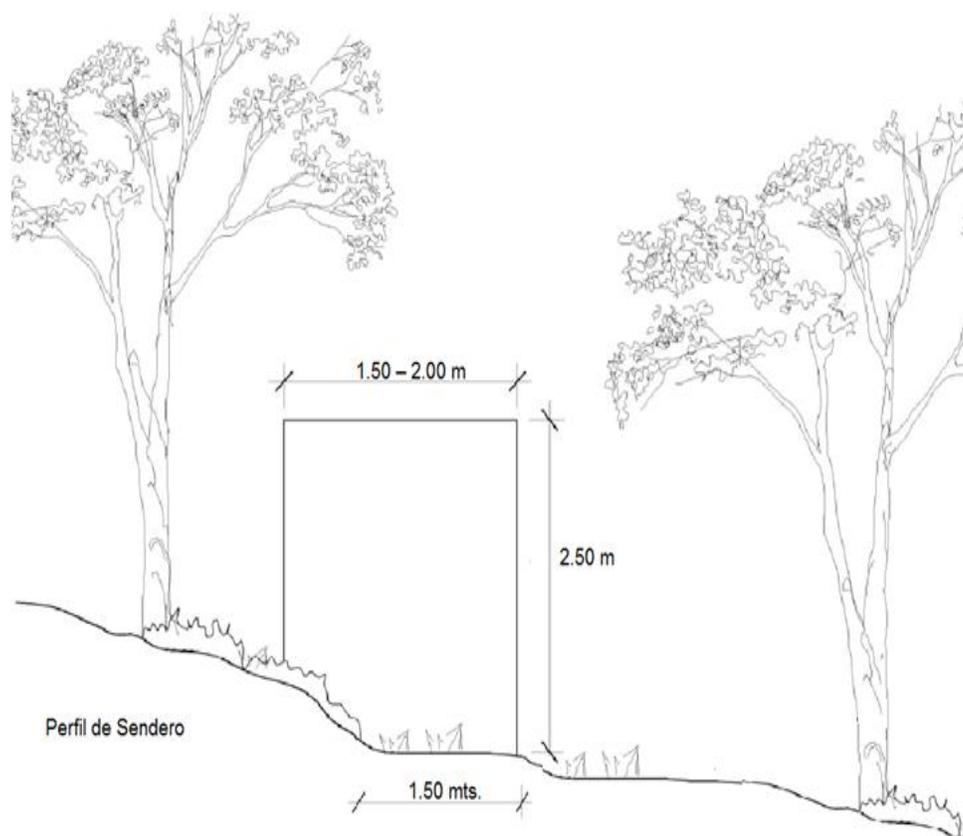


**Figura 19:** Senderos de Mountain bike (MTB) o Ciclismo de montaña en la finca Las Flores.  
**Fuente:** Elaboración técnico GIS oficina regional IV Asociación Nacional del Café -Anacafé- finca Las Flores, Barberena, Santa Rosa, 2017.

Planificación de senderos					
Usuario	Ancho piso	Altura corredora	Ancho corredor	Declive pendiente	Desagüe
Ciclista montaña	1.50 m	2.50 m	1.50 – 2.00 m	Hasta 20%	2 - 4%

**Tabla 31:** Planificación de senderos Mountain bike (MTB) o Ciclismo de montaña

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



**Figura 20:** Senderos de Bicicleta.

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



## Presupuesto

### Construcción de senderos para bicicleta de montaña

Actividad	Implementación			Unidad de costos	
Concepto	Habilitación de senderos para bicicleta de montaña			Expresado en Quetzales	
Clave	12				
Código	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Total
01	Construcción de senderos para bicicleta de montaña	2250	MI	Q 0.40	Q 900.00
<b>Materiales y/o equipo</b>					
					Q -
<b>Sub total de materiales</b>					<b>Q -</b>
<b>Mano de obra</b>					
	Jornal	3.00	Global	Q 75.00	Q 225.00
	Ayudante	9.00	Global	Q 75.00	Q 675.00
<b>Sub total mano de obra</b>					<b>Q 900.00</b>
<b>Transporte</b>					
	Vehicular				Q -
<b>Sub total transporte</b>					<b>Q -</b>
<b>Sub total costo directo</b>					<b>Q 1800.00</b>
<b>Total, costo indirecto</b>					
<b>Precio total</b>					<b>Q 1800.00</b>

**Tabla 32:** Cuadro de presupuesto de habilitación de senderos para bicicleta de montaña.

**Fuente:** Estudiante Erwin Rolando Rodas Peralta.

## 5.6. Conclusiones

- El segmento Mountain bike (MTB) o Ciclismo de montaña, es necesario para dar un valor agregado al proyecto, para lograr un mejor posicionamiento como destino turístico.
- La creación de espacios turísticos, en este caso la implementación del Mountain bike (MTB) o Ciclismo de montaña, brindan a los turistas una experiencia enriquecedora y contribuye con la promoción y participación de los espacios de ocio y recreación local.
- La creación de nuevas ofertas turísticas dentro del proyecto como el Mountain bike (MTB) o Ciclismo de montaña, mejora la calidad de vida de la población local, en el aspecto socioculturalmente y ayuda al crecimiento del proyecto como destino turístico local.

## 5.7. Recomendaciones

- Incrementar los espacios con fines de ocio y recreación ayudan a promover los espacios de visita, recreación y actividades educativas, para fomentar la higiene mental de los pobladores y visitantes; a través de caminatas por senderos ecológicos y la práctica de deportes al aire libre, como lo es el Mountain bike (MTB) o Ciclismo de montaña que ayuda a minimizar el estrés y distraer la mente de las personas.
- Los proyectos de agroturismo han innovar los segmentos turísticos que se ofrece, en este caso la implementación del Mountain bike (MTB) o Ciclismo de montaña dentro de la finca, con la finalidad de diversificar la oferta de servicios.
- Promover las prácticas de deportes de aventura con fines de recreación dentro de la sociedad, de modo individual o colectivo, para contribuir a la conciencia ecológica, recreación y actividades educativas ya que con esto se logran obtener repercusiones positivas para la comunidad.

## **5.8. Bibliografía**

- Guía para el diseño y operación de rutas y circuitos de ciclismo de montaña, SECTUR, 2002.
- Instituto Guatemalteco de Turismo -INGUAT- (2009) Manual de facilidades turísticas. Guatemala. Enero. 100 págs.

### **5.8.1 E-grafía**

- [https://es.wikipedia.org/wiki/Ciclismo\\_de\\_monta%C3%B1a](https://es.wikipedia.org/wiki/Ciclismo_de_monta%C3%B1a)
- [https://www.ecured.cu/Ciclismo\\_de\\_monta%C3%B1a](https://www.ecured.cu/Ciclismo_de_monta%C3%B1a)

## 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](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 readequación 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.

SIGAP: Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas.

MTB: Mountain bike/Bicicleta de montaña.

#### 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.

**Camping:** Es la actividad humana que consiste en colocar una vivienda temporal, ya sea portátil o improvisada, en un lugar con el fin de habitarla. También se denomina así al lugar físico donde se realiza esta actividad.

**Canopy:** Deporte extremo que consiste en el desplazamiento pendiente de cables que están trazados en bosques entre las ramas de árboles.

**Costo anual equivalente (CAE):** Es el procedimiento matemático por medio del cual un valor actual o presente de los costos se distribuye, según la vida útil del proyecto, en una serie uniforme de valores anuales, es decir valores iguales.

**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.

**Estudio financiero:** Es el análisis, ordenamiento y proyección de los ingresos y egresos del proyecto, según fuentes de financiamiento, así como el uso de técnicas e indicadores de evaluación, que, a partir de la información anterior, permitan determinar la factibilidad financiera de ejecutar o rechazar la propuesta de proyecto.

**Evaluación con criterio de costo-beneficio:** El criterio de costo-beneficio, se aplica en aquellos proyectos en los cuales es factible valorar tanto los costos como los beneficios.

**Evaluación con criterio costo-eficiencia:** Es un indicador que permite tomar una decisión sobre la eficiencia de los recursos con respecto a los resultados o beneficios obtenidos y se compara con otra alternativa.

**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.

**Tasa Interna de Retorno (TIR):** se define como aquella tasa que hace el Valor Actual Neto igual cero.

**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.

**Valor Actual Neto (VAN):** También llamado Valor Presente Neto (VPN): se define como el valor actualizado de los beneficios menos los costos generales, descontados a una tasa que refleje el costo de oportunidad de los recursos invertidos.

**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

3

Acta No. 01-2016

En el municipio de Barberena, Departamento de Santa Rosa; a las nueve horas del día miércoles veintiséis de octubre de dos mil dieciséis. 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 Pichillá, 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 Turismo Erwin Rolando Rodas Peratta; para dejar constancia de lo tratado.

PRIMERO: Se realizó la presentación de los integrantes del Centro Universitario de Santa Rosa, - el Maestro Balter Armando Aguilar Pichillá, 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.

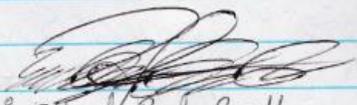
SEGUNDO: El Ingeniero Agrónomo Axel Gabriel Arana Avendaño, da la más cordial bienvenida a los presentes, agradeciendo el apoyo del Centro Universitario de Santa Rosa al tomar en cuenta la Asociación Nacional del Café-ANACAFE como centro de práctica para realizar dicho ejercicio profesional.

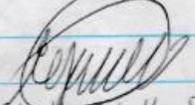
TERCERO: Se procede a dar toma de posesión al Técnico en Turismo Erwin Rolando Rodas Peralta para que realice el Ejercicio Profesional Supervisado en la Oficina Regional IV de la Asociación Nacional del Café. El Ingeniero Agrónomo Axel Gabriel Arana Avendaño, Coordinador Regional de la Asociación Nacional 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 Donis, 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 Rodas Peralta esté realizando durante dicho proceso.

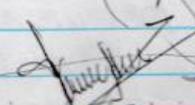
QUINTO: El Ingeniero Agrónomo Axel Gabriel Arana Avendaño, Coordinador Regional de la Asociación Nacional del Café -ANACAFÉ- y el Maestro Balter Armado Aguilar Pichilla, director del Centro Universitario, manifiestan que ambas instituciones velarán por el fiel cumplimiento de dicho proceso, para que el mismo aporte beneficios interinstitucionales.

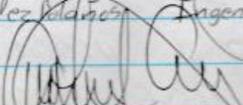
SEXTO: No habiendo más que hacer constar, se finaliza dicha reunión en el mismo lugar y fecha, siendo las once horas en punto, firmando para constancia quienes en ella intervenimos.

  
Erwin Rolando Rodas Peralta

  
Licenciada Elizabeth Ceballos Donis

  
Ingeniero Byron José Hernández Meléndez

  
Ingeniero Axel Gabriel Arana Avendaño

  
Maestro Balter Armado Aguilar Pichilla  
Coordinador general de exámenes de graduación

ANACAFÉ - REGIÓN IV  
Fin. Las Flores  
Barberena Santa Rosa  
Sept. 2012  
San José, Costa Rica



### 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 veinte de marzo de 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 Baltar Armando Aguilar Pichillá, 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 Turismo Erwin Rolando Rodas Peralta; para dejar constancia de lo tratado.

PRIMERO: Se realiza la presentación de la propuesta del ~~diseño~~ proyecto Diseño de Infraestructura y Servicio para la Implementación del proyecto Agroturístico - en la Finca Las Flores, Asociación Nacional del Café - ANACAFÉ - Región IV, Barberena, Santa Rosa, a los presentes, para su aprobación; asimismo revisan la documentación y brindar 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.

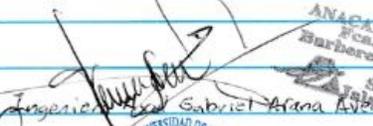
TERCERO: La Licenciada Elizabeth Ceballos Donis, en representación del Centro Universitario de Santa Rosa, agradece a los presentes por el apoyo que han brindado al practicante esperando que la implementación del proyecto sea un aporte positivo para la región ya que iniciativas jurídicas como esta ayudan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

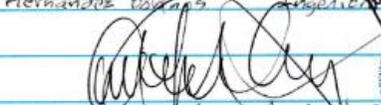
CUARTO: No habiendo más que hacer constar y en espera de la aprobación del mismo, se termina la presente una hora y media después de su inicio, firmando para constancia quienes intervenimos. - Hdo. dicese, omitase. -

  
Edwin Roldán Rodas Peralta

  
Licenciada Elizabeth Ceballos Donis

  
Ingeniero Byron José Hernández Palacios

  
Ingeniero José Gabriel Arana

  
Maestro Bolter Armando Aguilar

ANACAFE - REGIÓN IV  
Fca. Las Flores  
Barberena Santa Rosa  
Santa Rosa  
Tlalaxiaca Jalisco



## Acta No 6: Finalización del Ejercicio Profesional Supervisado

Acta No. 06/2017

En el municipio de Barberena, Departamento de Santa Rosa; a las nueve horas del día viernes diecinueve de mayo de dos mil diecisiete. REUNIDOS: En la Oficina Regional IV de la Asociación Nacional del Café -ANACAFÉ-, ubicada en Fincas Las Flores, de este municipio, las personas siguientes: Ingeniero Agrónomo Axel Gabriel Arana Avendaño, Coordinador Regional; Maestro Baltar 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 Donis, Asesora Supervisora del Ejercicio Profesional Supervisado - Turismo Centro Universitario de Santa Rosa y el estudiante Técnico en Turismo Erwin Rolando Rodas Peralta; para dejar constancia de lo tra-

12

tado. -----

PRIMERO: El Ingeniero Agrónomo Axel Arana, hace constar que el estudiante Técnico en Turismo Erwin Rolando Rodas Peralta, con registro académico No. 200840981, estudiante de la Carrera de Licenciatura en Turismo, cumplió satisfactoriamente con las 640 horas, tiempo que dura el Ejercicio Profesional Supervisado. ---

SEGUNDO: La Licenciada Elizabeth Ceballos Donis, agradece al Ingeniero Agrónomo Axel Arana Avendaño, por el espacio brindado para realizar el Ejercicio Profesional Supervisado al estudiante Erwin Rolando Rodas Peralta, 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 agregar, se da por finalizada dicha reunión, hora y media después de su inicio, firmando los que en ella intervenimos. -----

Erwin Rolando Rodas Peralta  
Estudiante

Licenciada Elizabeth Ceballos Dónis  
Asesora - Supervisora

Ingeniero Byron José Hernández Bolaños  
Encargado Unidad de Ejercicio Profesional Supervisado

ANACAFE - REGIÓN IV  
Sec. Las Flores  
Barberena Santa Rosa  
Santa Rosa  
Tlalapa - Justapa

Ingeniero Axel Gabriel Arana Avendaño  
coordinador Regional  
Anacafe

Maestro Bolter Armando Aguilar Pichilla



## 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 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: 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?

---

---