


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



Informe final del ejercicio profesional supervisado de la carrera de Licenciatura en turismo; proyecto: implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes de la carrera de turismo, del Centro Universitario de Santa Rosa

Ponente Técnica en Turismo

Wendy Yessenia Molina Alcántara

Carné número: 201143475

Asesora- supervisora: Licda. Elizabeth Ceballos Dónis

Maestro Félix Tomás Gómez Figueroa

Coordinador de Exámenes Generales de Graduación

Id y enseñad a todos.

Cuilapa, Santa Rosa, octubre de 2019

Este informe fue presentado por la autora, como trabajo del Ejercicio Profesional Supervisado, previo a optar el grado académico de Licenciada en turismo.

Universidad de San Carlos de Guatemala
Centro Universitario de Santa Rosa-CUNSARO-

Miembros del Consejo Directivo

Maestro Cristiam Armando Aguirre Chinchilla
Director de Cunsaro y Presidente del Consejo Directivo

Licenciado José Luis Aguirre Pumay
Secretario Consejo Directivo

Ingeniero Mecánico Industrial Hugo Humberto Rivera Pérez
Representante de los Docentes de la Facultad de Ingeniería ante el Consejo Superior

Doctor Juan Carlos Godínez Rodríguez
Representante del Colegio de Abogados y Notarios de Guatemala ante el Consejo Superior Universitario

Licenciado Edwin Pedro Ruano Hernández
Representante de los Egresados de la Facultad de Humanidades ante el Consejo Superior Universitario

Licenciada Claudia Marisela González Linares
Representante de los Egresados del Centro Universitario de Santa Rosa

Técnico en Administración de Empresas Fredy Rolando Lemus López
Representante Estudiantil del Centro Universitario de Santa Rosa

Bachiller Héctor Edmundo Pablo Solís
Representante Estudiantil del Centro Universitario de Santa Rosa

Universidad de San Carlos de Guatemala
Centro Universitario de Santa Rosa-CUNSARO-

Coordinación Académica

Licenciado José Luis Aguirre Pumay
Coordinador Académico

Maestra Amelia Raquel Sopony Pérez
Coordinadora Técnico y Licenciatura en Turismo

Licenciado Víctor Osbaldo Contreras Escalante
Coordinador Licenciatura en Ciencias Jurídicas y Sociales, Abogado y Notario,
Cuilapa

Licenciado Carlos Humberto Ordoñez Choc
Coordinador Técnico y Licenciatura en Administración de Empresas, Cuilapa

Licenciado Walter Armando Carvajal Díaz
Coordinador PEM y Licenciatura en Pedagogía, Cuilapa

Licenciado Juan Alberto Martínez
Coordinador PEM y Licenciatura en Pedagogía, Chiquimulilla

Licenciado Alex Edgardo Lone Ayala
Coordinador Licenciatura en Ciencias Jurídicas y Sociales, Abogado y Notario,
Chiquimulilla

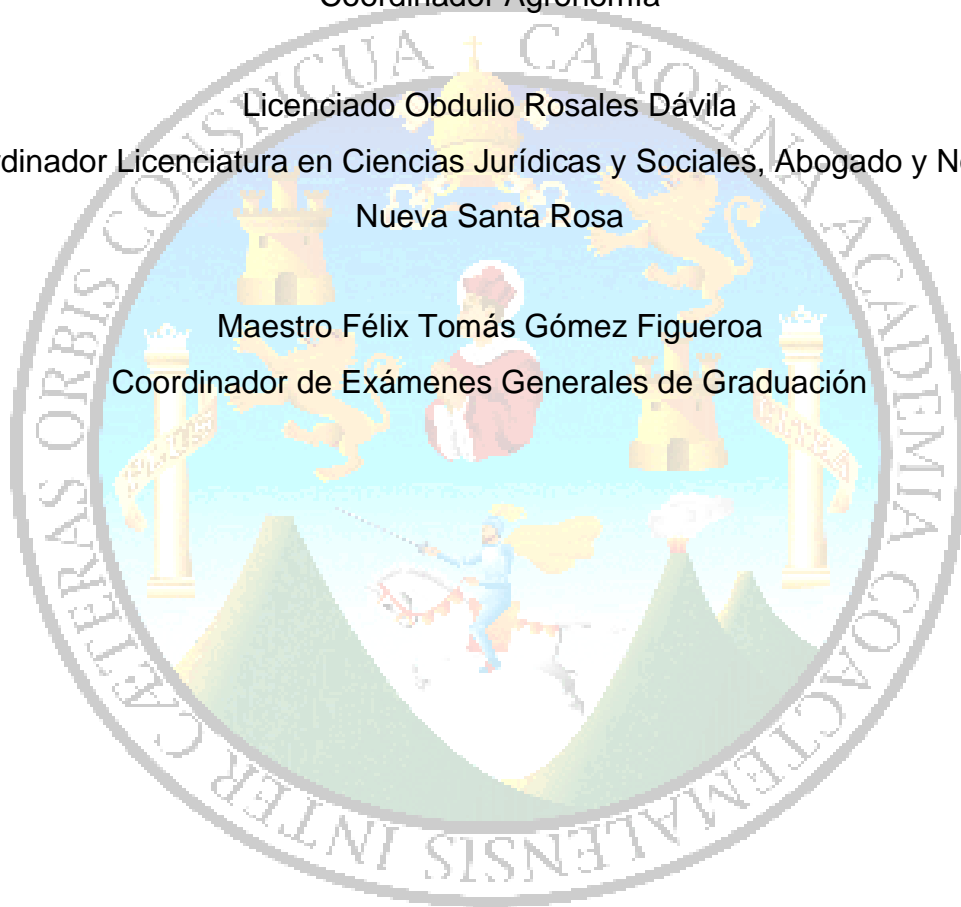
Ingeniero William Leopoldo Rodríguez Cristales
Coordinador Técnico y Licenciatura en Administración de Empresas, Chiquimulilla

Licenciado Selvin Minray Guevara
Coordinador PEM y Licenciatura en Pedagogía, Taxisco

Ingeniero Jorge Luis Roldan Castillo
Coordinador Agronomía

Licenciado Obdulio Rosales Dávila
Coordinador Licenciatura en Ciencias Jurídicas y Sociales, Abogado y Notario,
Nueva Santa Rosa

Maestro Félix Tomás Gómez Figueroa
Coordinador de Exámenes Generales de Graduación





Dictamen CUNSARO-03-2017
Cuilapa, Santa Rosa, 09 de mayo de 2017.

Magister
Balter Armando Aguilar Pichillá
Director y Coordinador de Exámenes de Graduación
CUNSARO
Presente

Hacemos de su conocimiento que la estudiante:

Wendy Yessenia Molina Alcántara

Con carné: 201143475 ha realizado las correcciones sugeridas al trabajo de informe de: EPS Tesis,

Titulado: **Informe final del ejercicio profesional supervisado de la carrera de Licenciatura en turismo; proyecto: Implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes de la carrera de turismo, del Centro universitario de Santa Rosa.**

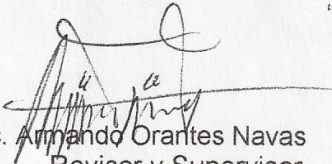
De acuerdo a las siguiente calificaciones aprobadas en cada etapa reguladas por el Normativo vigente de EPS

Etapa Diagnóstica	13 puntos
Etapa de Intervención Profesional	19 puntos
Etapa de Elaboración, Ejecución y Evaluación del proyecto	40 puntos
Etapa de Extensión y Servicio	<u>15 puntos</u>
Total	87 puntos

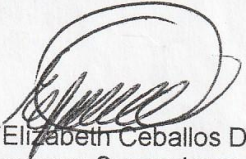
Aprobando el Ejercicio Profesional Supervisado con la calificación de: 87 pts.

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,


Lic. Armando Orantes Navas
Revisor y Supervisor
Ejercicio Profesional Supervisado, EPS

Vo. Bo


Licda. Licda. Elizabeth Ceballos Donis
Asesora-Supervisora
Ejercicio Profesional Supervisado, EPS.

C.c. Archivo

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEAMALA
CENTRO UNIVERSITARIO DE SANTA ROSA
COORDINACION DE EXAMENES GENERALES




Cuilapa 23, de octubre del 2019

Tec. Tur. Wendy Yessenia Molina Alcántara.
Carrera Licenciatura en Turismo.
Sección Cuilapa. Centro Universitario de Santa Rosa..

Respetable Tec. Tur. Molina Alcántara.

En atención a la solicitud de impresión del Informe Final del Ejercicio Profesional Supervisado desarrollado en el Centro Universitario de Santa Rosa, Sección Cuilapa. Santa Rosa, por la estudiante Wendy Yessenia Molina Alcántara, registro académico 201143475. La Coordinación de Exámenes Generales con fundamento en el Normativo vigente de la Carrera Licenciatura en Turismo, de esta unidad académica, autoriza la orden de impresión del mismo, debiendo entregar el o los ejemplares a las instancias correspondientes.
Deferentemente.

ID Y ENSEÑAD A TODOS


EIC. MA. Félix Tomás Gómez Figueroa.
Coordinador General de Exámenes de Graduación. CUNSARO.USAC.



INDICE

Título	Página
Resumen	i
Introducción	ii
Capítulo I	
Plan general del Ejercicio Profesional Supervisado	1
1.1 Introducción	1
Información general	2
1.2 Plan general del Ejercicio Profesional Supervisado	2
1.2.1 Datos generales	2
1.2.1.1 Datos personales	2
1.2.1.2 Datos de la Institución	2
1.2.2 Objetivos	3
1.2.2.1 Objetivos generales	3
1.2.2.2 Objetivos específicos	3
1.2.3 Descripción de la práctica	4
1.2.4 Cronograma general de actividades	6
1.2.5 Recursos	7
1.2.6 Metodología de trabajo	9
1.2.6 Evaluación	10
Capítulo II	
Etapa Diagnóstica	12
2.1 Plan del diagnóstico	12
2.1.1 Introducción	12
2.1.2 Justificación	12
2.1.3 Datos de la institución	13
2.1.4 Datos generales de la Carrera de turismo	13

2.1.5 Datos de la epesista	13
2.1.6 Título	14
2.1.7 Objetivos	15
2.1.7.1 Objetivo general	15
2.1.7.2 Objetivos específicos	15
2.1.8 Actividades	16
2.1.9 Recursos	16
2.1.10 Presupuesto	19
2.1.11 Cronograma de actividades	20
2.1.12 Evaluación	21
2.2 Diagnóstico institucional	23
Datos generales de la Institución	23
2.2.1 Nombre de la institución	23
2.2.2 Tipo de institución	23
2.2.3 Ubicación geográfica	23
2.2.4 Visión	23
2.2.5 Misión	23
2.2.6 Objetivos	24
2.2.7 Política general de los Centros Regionales	27
2.2.8 Estructura organizacional	28
2.2.9 Talento humano	28
2.2.10 Recursos	30
2.2.10.1 Físicos	30
2.2.10.2 Financieros	31
2.2.11 Procedimientos técnicas utilizadas para efectuar el diagnóstico	31
2.2.12 Lista de análisis de problemas	37
2.2.12.1 Lista de análisis de problemas del Centro Universitario	37
2.2.12.2 Lista de análisis de problemas de la Carrera de turismo	38
2.2.13 Priorización de problemas	41
2.2.14 Análisis de viabilidad y factibilidad	41
2.2.15 Problemas seleccionados y propuesta de solución	42

Capítulo III

Etapa de Intervención Profesional	45
3.1 Plan de etapa de intervención profesional	45
3.1.1 Datos de la institución	45
3.1.2 Introducción	45
3.1.3 Objetivos	46
3.1.3.1 Objetivos generales	46
3.1.3.2 Objetivos específicos	46
3.1.4 Cronograma de actividades	47
3.1.5 Recursos	48
3.1.5.1 Talento humano	48
3.1.5.2 Materiales	48
3.1.5.3 Físicos	49
3.1.5.4 Financieros	49
3.1.6 Presupuesto de intervención profesional	49
3.1.7 Evaluación	50
3.2 Planes específicos de actividades desarrolladas	52
3.2.1 Plan actividad No. 1	52
3.2.1.1 Evidencia del logro	57
3.2.2 Plan actividad No. 2	61
3.2.2.1 Evidencia del logro	66
3.2.3 Plan actividad No. 3	70
3.2.3.1 Evidencia del logro	76

Capítulo IV

Formulación, ejecución y evaluación del proyecto	80
4.1 Plan estratégico del proyecto	80
4.2 Proyecto: Implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes de la Carrera de turismo, del Centro Universitario de Santa Rosa	88
4.2.1 Introducción	88

4.2.2 Datos de la institución	88
4.2.3 Descripción del proyecto	89
4.2.4 Antecedentes	89
4.2.5 Justificación	90
4.2.6 Objetivos	91
4.2.6.1 Objetivo general	91
4.2.6.2 Objetivos específicos	91
4.2.7 Principales impactos	91
4.2.8 Metodología	92
4.2.9 Cronograma	93
4.2.10 Recursos	94
4.2.11 Conclusiones	97
4.2.12 Recomendaciones	98
4.3 Ejecución o evidencia del logro del proyecto	99
4.4 Evaluación del proyecto	107
4.4.1 Acta constitutiva de evaluación del proyecto	110

Capítulo V

Propuesta Individual	114
5.1 Título	114
Índice	
5.2 Introducción	115
5.3 Objetivos	117
5.3.1 Objetivo general	117
5.3.2 Objetivos específicos	117
5.4 Marco teórico	118
5.5 Desarrollo de la propuesta individual	139
5.6 Conclusiones	164
5.7 Recomendaciones	165
5.8 Bibliografía	166
5.9 Anexos	167

5.10 Costo de implementación de la propuesta individual	170
5.11 Evidencia del logro	171

Capítulo VI

6.1 Conclusiones generales	173
6.2 Recomendaciones generales	174
6.3 Bibliografía general	175
6.3.1 E-grafía	175

Capítulo VII

7.1 Glosario	177
7.2 Anexos	178
7.2.1 Antecedentes	178
7.2.2 Carta de solicitud del Ejercicio Profesional Supervisado	187
7.2.3 Acta de inicio del Ejercicio Profesional Supervisado	188
7.2.4 Acta final del Ejercicio Profesional Supervisado	191
7.2.5 Evidencia de la entrega del proyecto	195
7.2.6 Boleta de encuesta	196
7.2.7 Boleta de cuestionario	200
7.2.8 Análisis e interpretación de los resultados de las encuestas	203
7.2.9 Cartas de solicitud para gestiones de realización del proyecto	228
7.2.10 Carta de solicitud para taller ante el INGUAT	244
7.2.11 Carta de solicitud de autorización para realización de taller	246
7.2.12 Modelo de invitación a taller	248
7.2.13 Fotografías	249
7.2.14 Formato de bitácora de asistencia	250
7.2.15 Inventario de mobiliario y equipo año 2015, entrega del proyecto	251
7.2.16 Inventario actual de mobiliario y equipo año 2019	254
7.2.17 Acta de inventario actual de mobiliario y equipo año 2019	256

Resumen

El trabajo descrito en este documento, contiene la información detallada y específica de las etapas desarrolladas durante el proceso del Ejercicio Profesional Supervisado, el cual forma parte de los requisitos de graduación de la carrera de Licenciatura en turismo, con sede en el Centro Universitario de Santa Rosa de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

El Ejercicio Profesional Supervisado tuvo lugar en el Centro Universitario de Santa Rosa de la Universidad de San Carlos de Guatemala, ubicado en el municipio de Cuilapa, Santa Rosa, desarrollándolo específicamente en la Carrera de turismo; consta de tres fases específicas que son: fase diagnóstica, intervención profesional y formulación, ejecución y evaluación del proyecto.

Durante la fase diagnóstica se utilizaron diversos métodos y técnicas de investigación, como: encuestas, observación directa, matriz FODA y árbol de problemas y objetivos; con la finalidad de identificar los principales problemas o necesidades en la Carrera de turismo y del Centro Universitario de Santa Rosa, priorizándolos y brindando alternativas de solución a los mismos. Entre los principales problemas o necesidades destacaron: la inexistencia de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes, la deficiencia académica en la Carrera de turismo y la escasez de equipo de cómputo, específicamente de impresoras en el área administrativa del Centro Universitario.

En la fase de intervención profesional se desarrollaron tres actividades, tomando como base la priorización de los problemas y necesidades que se descubrieron durante la fase diagnóstica, a los cuales se les presentó una propuesta de solución.

La primera actividad fue el suministro de impresoras para el área administrativa del Centro Universitario, las cuales fueron entregadas a dicha área. En la segunda actividad se hizo entrega de cincuenta sillas plásticas, para fortalecer el área práctica de la Carrera de turismo y el desarrollo de las actividades en general del Centro Universitario; la tercera actividad prestó total atención a las necesidades de los estudiantes de la Carrera de turismo, fortaleciendo la formación académica a través

del taller sobre guía de turismo y bases de la conducción turística, que fue gestionado en el Instituto Guatemalteco de Turismo –INGUAT-, por ser el ente rector del turismo en Guatemala.

En la fase de formulación, ejecución y evaluación del proyecto, se llevó a cabo el proyecto: **Implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes de la Carrera de turismo, del Centro Universitario de Santa Rosa**; prestando atención al principal problema y necesidad identificado durante la fase diagnóstica en la Carrera de turismo, la cual no contaba con el mobiliario y el equipo básico para el desarrollo de las fases prácticas que contemplan los cursos del área de turismo, hoteles y restaurantes. Por lo que se realizaron las gestiones necesarias para la compra del mobiliario y equipo básico del área pública de restaurantes. El mismo fue entregado a las autoridades del Centro Universitario de Santa Rosa, con la finalidad de quedar al servicio de los estudiantes para obtener los conocimientos básicos en la administración y manejo de restaurantes, así como para el desarrollo de actividades administrativas.

Como complemento al proyecto se desarrolló la propuesta individual con el título: **Manual para el manejo y control de inventario del mobiliario y equipo del área práctica de restaurantes de la Carrera de turismo**, éste da a conocer las prácticas necesarias para el manejo y control del mobiliario y equipo implementado en el proyecto descrito anteriormente. En la propuesta se describen los pasos y mejores prácticas a desarrollar para asegurar la durabilidad y existencia del mobiliario y equipo implementado, esperando se dé a conocer a las personas que deseen hacer uso de los objetos que conforman el proyecto.

Las fases que constituyen el manual son las siguientes: marco teórico, el manual para el manejo y control de inventario del mobiliario y equipo conformado por normas generales, inventario y codificación del mobiliario y equipo, normas y condiciones para el préstamo del mobiliario y equipo, descripción de del procedimiento para el préstamo de mobiliario y equipo, diagrama del procedimiento, boleta para el préstamo de mobiliario y equipo, procedimientos para las buenas prácticas de

limpieza y mantenimiento del mobiliario y equipo, recursos necesarios para replicar la buena práctica, resultados esperados o competencias, tips o consejos útiles, preguntas más frecuentes y lecturas recomendadas.

Este informe se entrega a las autoridades del Centro Universitario de Santa Rosa -CUNSARO-, como constancia de finalización del Ejercicio Profesional Supervisado.

Introducción

El Ejercicio Profesional Supervisado es un proceso académico, que se debe desarrollar como requisito de graduación, el cual se desenvuelve en el plano de la docencia, la investigación y la extensión, donde el estudiante pone en práctica los conocimientos académicos adquiridos, coadyuvando en la búsqueda de problemas del área donde se desarrolla el Ejercicio Profesional Supervisado, planteando y desarrollando propuestas de solución, para convertirlos en proyectos ejecutados. Dicho proceso constituye una alternativa del proceso de evaluación final, para adquirir el título universitario de Licenciatura en turismo.

Cumpliendo con lo establecido se presenta el siguiente informe del Ejercicio Profesional Supervisado, el cual se llevó a cabo en el Centro Universitario de Santa Rosa, desarrollado en las etapas siguientes: etapa diagnóstica, en la cual se determinaron los principales problemas y necesidades del Centro Universitario y de la Carrera de turismo, a través de la aplicación de distintos métodos y técnicas de investigación. La etapa de intervención profesional, en la cual se desarrollaron tres intervenciones profesionales, las cuales fueron desarrolladas en base a los resultados obtenidos en la etapa diagnóstica, dando solución a las necesidades de la Carrera de turismo y del área administrativa del Centro Universitario. La formulación, ejecución y evaluación del proyecto, se le presta mayor atención a las necesidades planteadas por los estudiantes de la Carrera de turismo, especialmente en el área práctica, implementado mobiliario y equipo básico para el área práctica de restaurantes.

Como etapa final se desarrolló la propuesta individual, tomando el proyecto ejecutado como referencia, en la misma se propone un manual para el manejo y control de inventario del mobiliario y equipo del área práctica de restaurantes de la Carrera de turismo, con la finalidad de prolongar la existencia del mobiliario y equipo, así como el cuidado y forma de uso de los objetos que componen el proyecto; esperando que dicho manual sea de utilidad para los estudiantes, facilitándoles el

aprendizaje básico para la administración del área pública de restaurantes como profesionales del turismo que deben desenvolverse en distintos campos de la actividad turística de Guatemala, especialmente en el área de restaurantes que es una de las actividades turísticas con mayor potencial en el país.

Capítulo I

Plan general del Ejercicio Profesional Supervisado

1.1 Introducción

El Ejercicio Profesional Supervisado de la Carrera de licenciatura en turismo, es un proceso académico que se desarrolla en el plano de la docencia, la investigación, donde los estudiantes ponen en práctica la aplicación de conocimientos adquiridos durante la formación académica, siendo asesorados y supervisados por profesionales del área.

La finalidad del Ejercicio Profesional Supervisado es coadyuvar en la búsqueda de problemas, los cuales son detectados a través de la fase diagnóstica, la cual consiste en la aplicación de diversos métodos de investigación para la recopilación de información, que dará como resultado el planteamiento de propuestas de solución a los principales problemas encontrados en el Centro Universitario de Santa Rosa y la Carrera de turismo.

La segunda etapa es la participación en actividades de intervención profesional, la cual consiste en la involucración del estudiante en actividades que fortalezcan las deficiencias encontradas en el Centro Universitario de Santa Rosa y con mayor énfasis en la Carrera de turismo.

La tercera etapa consiste en la formulación, ejecución y evaluación del proyecto que brinda solución a los principales problemas encontrados de acuerdo a la etapa diagnóstica.

La última fase a desarrollar es la elaboración y presentación del informe final, la cual tiene como objetivo relatar detalladamente las distintas etapas y evaluar el desarrollo del Ejercicio Profesional Supervisado.

Información general

1.2 Plan general de Ejercicio Profesional Supervisado E.P.S

1.2.1 Datos generales

- Carrera: Licenciatura en turismo
- Actividad: Ejercicio Profesional Supervisado
- Día y horario: de lunes a domingo de 7:00 a 17:00 horas
- Duración: 640 horas

1.2.1.1 Datos personales

- Estudiante: Wendy Yessenia Molina Alcántara
- Carné No. 201143475
- No. de teléfono: 42471694
- Correo electrónico: yessy_w5@yahoo.es
- Carrera: Licenciatura en turismo

1.2.1.2 Datos de la institución

Lugar de realización del Ejercicio Profesional Supervisado

- Institución: Centro Universitario de Santa Rosa, -CUNSARO-
- Responsable de la institución: Lic. M.A. Balter Armando Aguilar Pichillá
- Dirección: Colonia Nuestra Señora Consoladora de Carpinello
- Municipio: Cuilapa
- Departamento: Santa Rosa
- Horario de trabajo: de 13:00 a 21:00 horas
- Período: 27 de mayo al 11 de agosto de 2015
- Horario: de 07:00 a 17:00 horas, de lunes a domingo

1.2.2 Objetivos

1.2.2.1 Objetivos generales

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

1.2.2.2 Objetivos específicos:

- a) Realizar un diagnóstico general del Centro Universitario de Santa Rosa.
- b) Realizar un diagnóstico específico de la Carrera de turismo.
- c) Aplicar distintos métodos e instrumentos de investigación.
- d) Analizar la situación actual del Centro Universitario y de la Carrera de turismo.
- e) Plantear propuestas de solución a los problemas y/o necesidades encontrados.
- f) Seleccionar las principales propuestas de solución.
- g) Aplicar las principales propuestas de solución.
- h) Estructurar un proyecto que dé solución a los principales problemas y/o necesidades.

- i) Desarrollar intervenciones profesionales que fortalezcan las debilidades encontradas.
- j) Realizar gestiones para desarrollar el proyecto propuesto.
- k) Presentar el proyecto ejecutado.

1.2.3 Descripción de la práctica

- **Plan general**

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

- **Etapas Diagnóstica**

En esta fase se evaluará la situación actual del Centro Universitario de Santa Rosa y de la Carrera de turismo del Centro Universitario, detectando los principales problemas o carencias que afectan la funcionalidad de la institución y se plantearán propuestas de solución a la problemática encontrada. La evaluación se desarrollará en base a diversos métodos de investigación y colecta de información, analizando datos para descubrir las principales soluciones a las carencias o problemas. Esta fase tendrá una duración de cuatro semanas.

- **Etapa de Intervención Profesional**

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

- **Formulación, Ejecución y Evaluación del Proyecto**

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

- **Informe Final**

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

1.2.4 Cronograma

El Ejercicio Profesional Supervisado está programado para realizarse del 27 de mayo al 11 de agosto de 2015, con una duración de 640 horas. **P=** Planeado **E=** Ejecutado.

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

1.2.5 Recursos

- **Talento humano**

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

- Epesista de la carrera de Licenciatura en turismo:
 - Wendy Yessenia Molina Alcántara
- Asesora del Ejercicio Profesional Supervisado:
 - Elizabeth Ceballos Dónis
- Coordinador del Ejercicio Profesional Supervisado
- Coordinador de Exámenes Generales de Graduación:
 - Lic. Ma. Balter Armando Aguilar Pichillá
- Personal administrativo del Centro Universitario de Santa Rosa
- Estudiantes y catedráticos de la carrera de Licenciatura en turismo
- **Materiales**

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

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

- Borrador
- Sacapuntas
- Engrapadora
- Fotocopias
- Folder

- **Técnicos**

- Manuales de etiqueta y protocolo de Intecap
- Manuales digitales de buenas prácticas en restaurantes
- Informe final de EPS de estudiantes de la carrera de Administración de Empresas
- Libros de biblioteca del Centro Universitario de Santa Rosa -CUNSARO-

- **Tecnológicos**

Los recursos tecnológicos que se utilizarán para el desarrollo del Ejercicio Profesional Supervisado son:

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

- **Financieros**

El costo total del Ejercicio Profesional Supervisado será de **Q 28, 311.85**, gestionado por un grupo de cuatro epesistas, teniendo un costo individual de **Q 7,077.96**,

invertidos en gasto de papelería, útiles de oficina, transporte y ejecución del proyecto, entrega del proyecto y entrega de informe final.

- **Presupuesto general**

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

1.2.6 Metodología de trabajo

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

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

¹ Rodríguez, 2,005: 24.

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

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

1.2.6 Evaluación

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

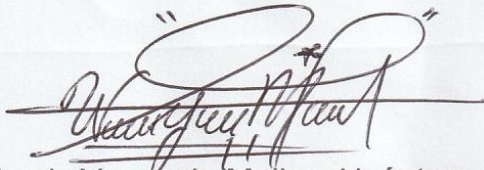
✓ Etapa Diagnóstica	15 puntos
✓ Etapa de Intervención profesional	20 puntos
✓ Etapa de factibilidad del proyecto	50 puntos
✓ Etapa de extensión y servicio	<u>15 puntos</u>
Total:	100 puntos

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

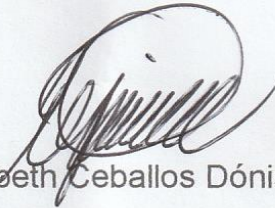
²Rodríguez, 2005:29

³Rodríguez, 2005:29

Plan general del Ejercicio Profesional Supervisado



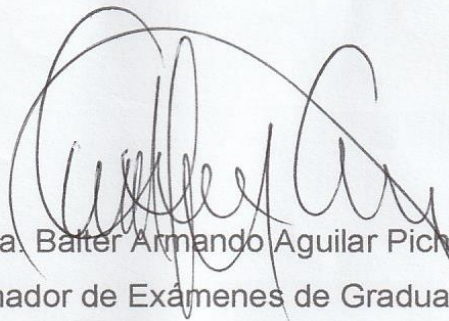
Wendy Yessenia Molina Alcántara
Estudiante Epesista 201143475



Licda. Elizabeth Ceballos Dónis
Asesora de Ejercicio Profesional Supervisado



Ing. Byron José Hernández Bolaños
Encargado de la Unidad de Ejercicio Profesional Supervisado



Lic. Ma. Baltar Armando Aguilar Pichilla
Coordinador de Exámenes de Graduación
Director del Centro Universitario de Santa Rosa



Capítulo II

Plan de diagnóstico

2.1 Plan de diagnóstico del Ejercicio Profesional Supervisado

2.1.1 Introducción

El Ejercicio Profesional Supervisado es un proceso académico integrado al currículo de la carrera y que se desarrolla en el plano de la docencia, la investigación y la extensión, por medio del cual el estudiante confronta la teoría con la práctica, coadyuvando a la búsqueda de problemas y soluciones, para lo cual se desarrolla la fase diagnóstica, la cual consiste en la aplicación de distintos métodos y técnicas de investigación para detectar los principales problemas que afectan a la institución de práctica, y así presentar distintas alternativas de solución a los principales problemas y necesidades detectados durante la investigación.

2.1.2 Justificación

La Universidad de San Carlos de Guatemala cuenta con sedes regionales en la mayoría de los departamentos del país, el departamento de Santa Rosa no es la excepción, contando con el Centro Universitario de Santa Rosa, el cual inicio sus funciones en el año 2007 con sede en los municipios de Cuilapa, Barberena Chiquimulilla y Taxisco, con esta acción se le da la oportunidad a los pobladores de Santa Rosa para acceder con mayor facilidad a la educación superior.

Con el pasar de los años el Centro Universitario con sede en el municipio de Cuilapa, Santa Rosa ha aumentado en población estudiantil, contando con cuatro carreras: Administración, Derecho, Pedagogía y Turismo, ésta última junto al Centro Universitario de Santa Rosa, necesitan ser evaluadas a través de un diagnóstico que determine las principales necesidades y carencias con las que cuentan.

Por tal razón y como estudiante de la carrera de Licenciatura en turismo se realiza el presente diagnóstico con la finalidad de plantear propuestas de solución a las mismas y desarrollar un proyecto que beneficie a la carrera y a la institución.

2.1.3 Datos de la institución

- Nombre de la institución: Centro Universitario Santa Rosa –CUNSARO-
- Responsable de la institución: Lic. Ma. Balter Armando Aguilar Pichillá
- Dirección: Colonia Nuestra Señora Consoladora de Carpinello
- Municipio: Cuilapa
- Departamento: Santa Rosa
- Tipo de institución: es una institución autónoma
- Horario de labores: de 13:00 a 21:00 horas, de lunes a viernes

2.1.4 Datos generales de la Carrera de turismo

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

2.1.5 Datos de la epesista

- Nombre. Wendy Yessenia Molina Alcántara
- Carné: No. 201143475
- Técnica en turismo
- Carrera: Licenciatura en turismo

- Número de teléfono: 42471694
- Correo electrónico: yessy_w5@yahoo.es
- Dirección: Aldea Estánzuelas, Santa María Ixhutatán, Santa Rosa
- Estudiante de la carrera de Licenciatura en turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, Universidad de San Carlos de Guatemala
- Actividad: Etapa Diagnóstica del Ejercicio Profesional Supervisado
- Horario: de 07: a 17:00 horas
- Temporalidad: de mayo a agosto de 2015
- Catedrática supervisora: Licda. Elizabeth Ceballos Donis

A través del Ejercicio Profesional Supervisado, el estudiante con pensum cerrado de la carrera de Licenciatura en turismo desarrollará los conocimientos teóricos prácticos adquiridos durante la carrera, en un período de 640 horas a partir del 27 de mayo de 2015 al 11 de agosto de 2015.

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

- Costo total aproximado de la actividad es de Q 4,086.50, gestionado por cuatro epesistas, teniendo un costo individual de Q 1,021.62.

2.1.6 Título

Diagnóstico general del Centro Universitario de Santa Rosa con énfasis en la Carrera de turismo.

2.1.7 Objetivos

2.1.7.1 Objetivo general

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

2.1.7.2 Objetivos específicos

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

2.1.8 Actividades

Dentro de las actividades que se tienen programadas para la realización del diagnóstico del Centro Universitario de Santa Rosa y de la Carrera de turismo se contemplan las siguientes:

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

2.1.9 Recursos

a) Talento humano

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

b) Materiales

En el ejercicio profesional supervisado se utilizará:

- Libro de actas
- Libro de asistencia
- Agenda
- Hojas de papel bond
- Lapiceros
- Lápices
- Libros
- Engrapadora
- Manuales del Instituto técnico de capacitación y productividad –INTECAP-
- Borrador
- Fotocopias
- Sacapuntas
- Folder

c) Tecnológicos

Dentro de los recursos tecnológicos que utilizarán:

- Computadora
- Memoria USB
- Teléfono
- Internet
- Impresora
- Fotocopiadora

d) Técnicos

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

- La observación
- Entrevistas
- Encuestas

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

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

e) Financieros

El diagnóstico institucional tendrá un costo general de Q 4,086.50, gestionado por cuatro epesistas, teniendo un costo individual de Q 1,021.62, invertidos en gastos de papelería, útiles de oficina, transporte, gastos administrativos e imprevistos.

2.1.10 Presupuesto

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Precio unitario	Total
Transporte	14	Día	Q 40.00	Q 2240.00
Internet	50	hora	Q 5.00	Q 250.00
Fotocopias	2	ciento	Q 25.00	Q 50.00
Impresiones	5	ciento	Q100.00	Q 500.00
Empastado	2	unidad	Q 50.00	Q 100.00
Lapiceros	5	unidad	Q 1.00	Q 5.00
Lápiz	5	unidad	Q 1.00	Q 5.00
Borrador	1	unidad	Q 1.00	Q 1.00
Sacapuntas	1	unidad	Q 1.00	Q 1.00
Hojas de papel bond	1	resma	Q 45.00	Q 45.00
Tiempo de aire (llamadas telefónicas)	5	hora	Q 60.00	Q 300.00
Libro de actas	1	unidad	Q 15.00	Q 15.00
Libro de asistencia	4	unidad	Q 14.00	Q 56.00
Agenda	4	unidad	Q 28.00	Q 112.00
Folder	10	unidad	Q 2.00	Q 20.00
Engrapadora	1	unidad	Q 15.00	Q 15.00
Subtotal:				Q 3,715.00
Imprevistos (10%):				Q 371.50
Costo total (cuatro epesistas):				Q 4,086.50
Costo total por epesista:				Q 1,021.62

2.1.11 Cronograma de actividades

El diagnóstico del Centro Universitario y de la Carrera de turismo está planificado para ser realizado durante el mes de junio de 2015.

No.	Actividad	junio					
			s1	s2	s3	s4	s5
1	Diseño de cronograma de actividades	P	X				
		E	X				
2	Recopilación de datos	P	X	X			
		E	X	X			
3	Investigación bibliográfica y elaboración de marco teórico.	P		X			
		E		X			
4	Analizar información	P		X			
		E		X			
5	Diseño de instrumentos de investigación	P			X		
		E			X		
6	Aplicación de instrumentos de investigación	P				X	
		E				X	
7	Diagnosticar los principales problemas	P				X	
		E				X	
8	Definir el problema central	P				X	
		E				X	
9	Proponer alternativas de solución	P				X	
		E				X	
10	Decidir la alternativa de solución al problema	P				X	X
		E				X	X
11	Elaboración del informe final	P				X	X
		E				X	X

P = Planificado **s4** = semana 4

E = Ejecutado **s5** = semana 5

s1 = semana 1

s2 = semana 2

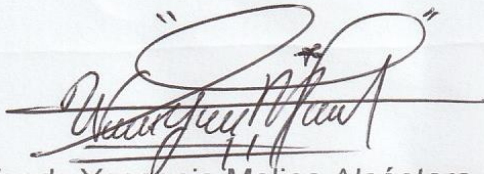
s3 = semana 3

2.1.12 Evaluación

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

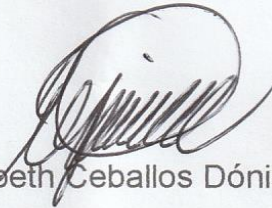
- Tiempo: se realizaran las actividades de acuerdo a lo planificado en el cronograma de actividades.
- Los objetivos se evaluarán de acuerdo a los logros obtenidos en cada actividad programada.

Plan de Diagnóstico



Wendy Yessenia Molina Alcántara

Estudiante Epesista 201143475



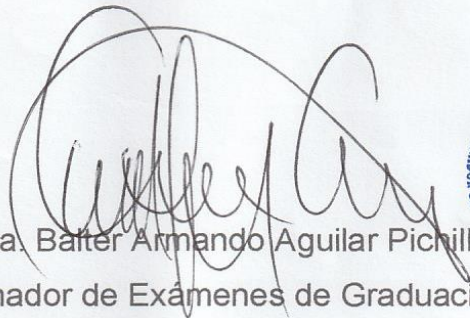
Licda. Elizabeth Ceballos Dónis

Asesora de Ejercicio Profesional Supervisado



Ing. Byron José Hernández Bolaños

Encargado de la Unidad de Ejercicio Profesional Supervisado



Lic. Ma. Baiter Armando Aguilar Pichilla

Coordinador de Exámenes de Graduación

Director del Centro Universitario de Santa Rosa



2.2 Diagnóstico institucional

Datos generales de la institución

2.2.1 Nombre de la institución

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

2.2.2 Tipo de institución

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

2.2.3 Ubicación geográfica

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

2.2.4 Visión

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

2.2.5 Misión

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

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

2.2.6 Objetivos

- **Objetivos de los Centros regionales**

Según el Artículo 7 del Reglamento general de los Centros regionales Universitarios, sus objetivos son:

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

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

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

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

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

2.2.7 Política general de los Centros regionales

En los siguientes artículos del Reglamento general de centros regionales universitarios, se define la política de estas Unidades académicas:

Artículo 3: Los objetivos, las funciones, estructura y desarrollo de los Centros regionales universitarios deben enmarcarse dentro de la política general de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

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

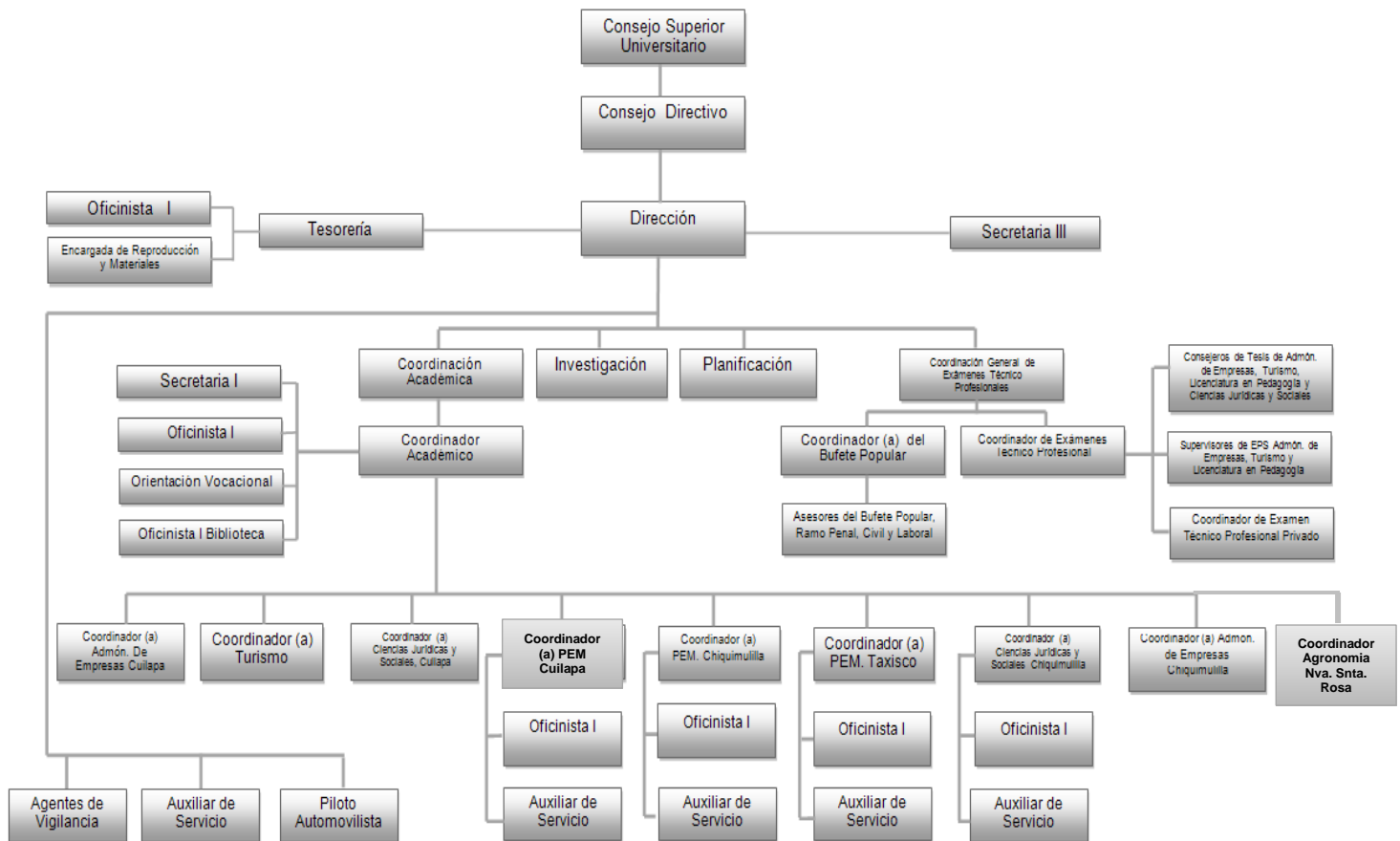
Artículo 5: Para el cumplimiento de esta política, los centros regionales universitarios deben servir carreras necesarias para la región y el país, las cuales deberán identificarse con las características que están definidas en los principios generales de las carreras tecnológicas de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

Artículo 6: Los centros regionales universitarios tienen como propósitos generales:

- Hacer más accesible la Universidad a la población del área de influencia de los mismos.
- Extender las actividades universitarias para coadyuvar al desarrollo económico-social de los habitantes del país.
- Disminuir la tendencia migratoria a la ciudad capital, por razones de estudio.
- Formar los recursos humanos que se necesitan en el área de influencia de los Centros Regionales Universitarios, adecuándolos a la vocación y características del país.

- Investigar las condiciones locales y regionales, así como la prestación de servicios y acciones de difusión cultural que las regiones requieran.
- Fomentar la incorporación efectiva y responsable de los estudiantes y de los miembros de la comunidad regional, a la actividad de los propios centros.

2.2.8 Estructura organizacional



2.2.9 Talento humano

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

- **Personal administrativo⁴**

- Un director de Centro regional
- Una coordinadora académica
- Un tesorero I
- Una secretaria III
- Una secretaria I
- Siete oficinistas I (tres de ocho horas y 4 de dos horas)
- Siete agentes de vigilancia I (seis de 24x48 horas y un vacacionista)
- Un operador de equipo de reproducción I
- Un piloto automovilista I
- Cuatro auxiliares de servicios I (tiempo completo de ocho horas diarias)
- Un mensajero

- **Personal operativo**

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

- **Docentes**

Las actividades docentes en plan diario se llevan a cabo de 18:00 a 21:30 horas, asimismo en plan fin de semana de 07:00 a 18:00 horas.

En el Centro Universitario de Santa Rosa –CUNSARO-, para el cumplimiento de las labores académicas en el primer semestre del 2016, laboran 121 docentes interinos y cinco docentes presupuestados. Los cuales se describen a continuación.

⁴ Coordinación académica, -CUNSARO-

Cuadro 1

Descripción	Presupuestados	Interinos	Total
Pedagogía			
Cuilapa		18	18
Chiquimulilla		16	16
Taxisco		17	17
Derecho			
Chiquimulilla		28	28
Cuilapa		7	17
Turismo	3	5	8
Administración			
Cuilapa	2	14	16
Chiquimulilla		6	6
Agronomía, Nueva Santa Rosa		10	10
Total docentes:	5	121	126

Fuente: Coordinación académica –CUNSARO-.

2.2.10 Recursos

2.2.10.1 Físicos

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

2.2.10.2 Financieros

El presupuesto aprobado para el funcionamiento en el primer semestre del año 2016, asciende a la cantidad de **Q 7, 679,445.000⁵**, los cuales servirán para la ejecución de las actividades administrativas y docentes, como:

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

2.2.11 Procedimientos técnicas utilizadas para efectuar el diagnóstico

Análisis FODA

Centro Universitario de Santa Rosa

Análisis FODA Fortalezas	Debilidades
Internas	Internas
<ul style="list-style-type: none">• Posee todos los requisitos legales para desarrollar su actividad• Cuenta con el respaldo de más de trescientos años educando	<ul style="list-style-type: none">• Escaso capital para invertir en talento humano• No cuentan con oficina de Talento Humano, ya que recae la

⁵ Tesorería, -CUNSARO-

<p>profesionales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La institución tiene clara su estructura operativa y participa activamente en el cumplimiento de sus objetivos. • Capacitaciones al personal • Personal docente competente • Puntualidad en el personal • Existencia de manuales administrativos. • Cuenta con catedráticos titulares e interinos y sus profesionales poseen un post grado académico. • Cuenta con coordinadores de sección para los trámites administrativos. • Cuenta con el apoyo de las municipalidades. 	<p>responsabilidad en una persona</p> <ul style="list-style-type: none"> • No cuentan con una oficina de archivo para una mejor organización. • No se cuenta con uniformes y/o carne para distinción del trabajador administrativo. • No se cuenta con un control para las redes sociales, ya que estas quitan tiempo valioso para el avance de tareas. • Los docentes no cuentan con, mobiliario y equipo adecuado para la realización de su trabajo. • Mobiliario y equipo tecnológico escaso • Poca iluminación en área de parqueos. • Poco espacio en área de bodega. • Inexistencia de señalización de salidas de emergencia.
Oportunidades	Amenazas
Externas	Externas
<ul style="list-style-type: none"> • Posibilidad de expansión Crecimiento poblacional estudiantil • Cuenta con el apoyo de Instituciones públicas y privadas donde los estudiantes universitarios realizan prácticas administrativas y 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumento de competencia • Variabilidad de carreras universitarias por parte de otras instituciones • Que las instituciones públicas y privadas dejen de apoyar a los

<p>ejecutan proyectos educativos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Amplios salones para recibir clases. 	<p>estudiantes universitarios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que la Universidad de San Carlos de Guatemala, haga recorte de personal por falta de fondos. • Que la Universidad de San Carlos de Guatemala clausure carreras por falta de interés de la población hacia las mismas.
--	--

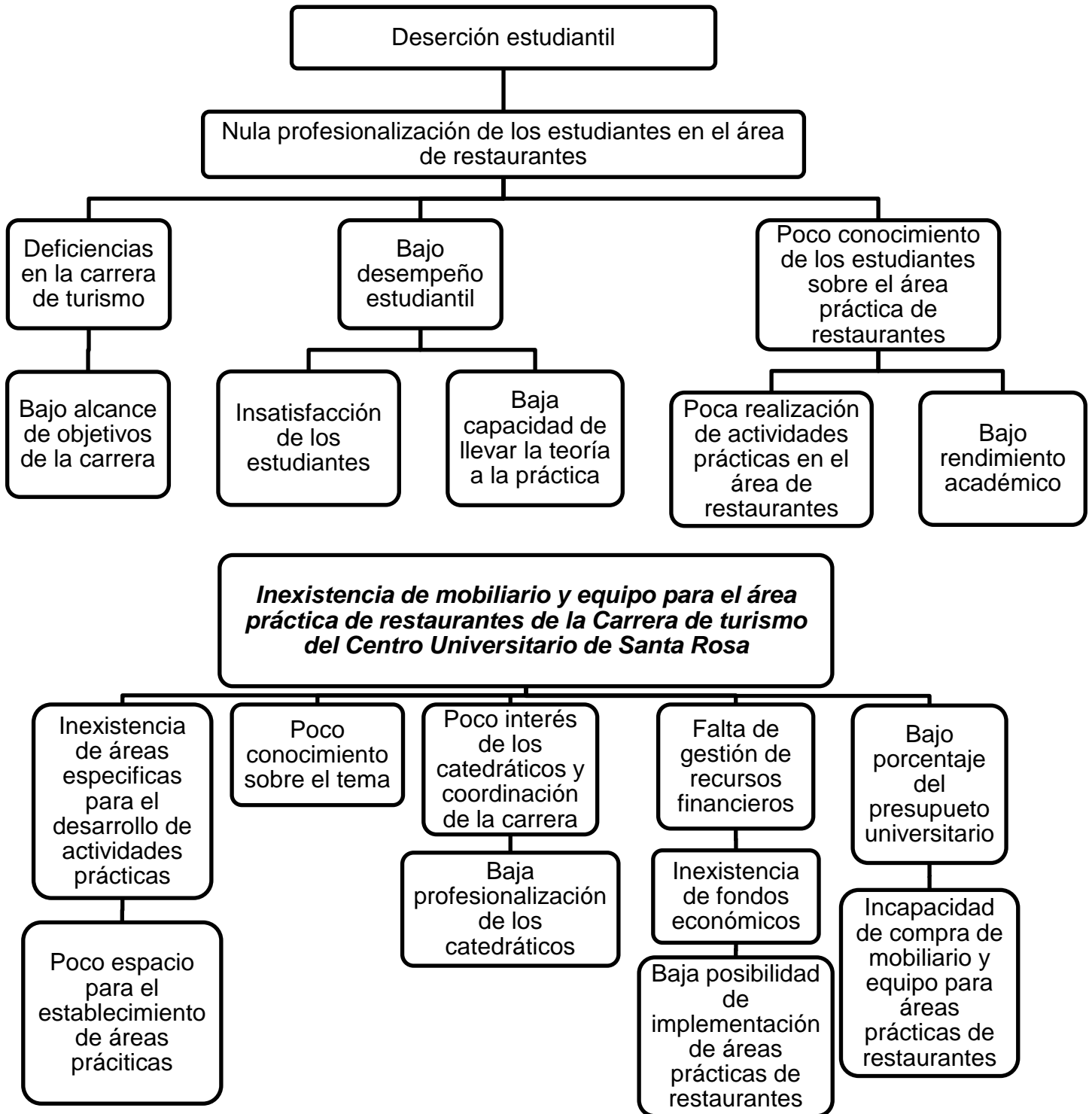
- **Análisis FODA**

Carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa - CUNSARO

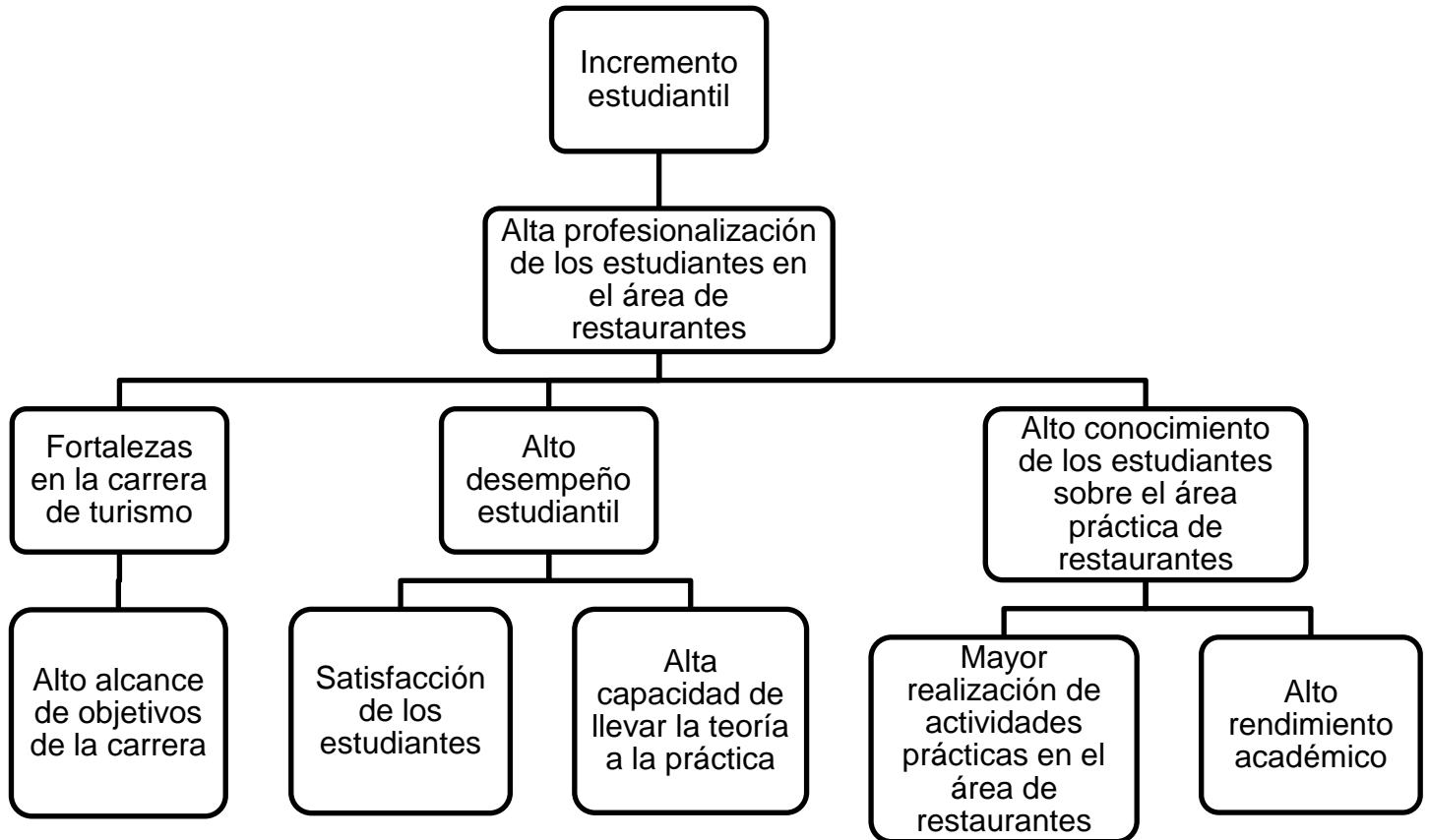
FORTALEZAS	<ul style="list-style-type: none"> • Amplios salones de clases. • Cuenta con catedráticos titulares. • Presencia de actividad turística en el departamento de Santa Rosa. • Realización de prácticas eficientes en empresas públicas y privadas. • Aumento de empresas turísticas y hoteleras en el país. • Creación de convenios interinstitucionales entre CUNSARO e INTECAP para impartir cursos prácticos. • Creciente demanda turística.
OPORTUNIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Crecimiento poblacional estudiantil. • Aumento de interés en estudiantes de la carrera de turismo. • Realización de prácticas eficientes en empresas públicas y privadas. • Aumento de empresas turísticas y hoteleras en el país.

	<ul style="list-style-type: none"> • Creación de convenios interinstitucionales entre CUNSARO e INTECAP para impartir cursos prácticos. • Creciente demanda turística.
DEBILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • No se cuenta con mobiliario y equipo básico para realizar las fases prácticas de los diversos cursos. • Escasez de docentes especializados. • Poca información bibliográfica. • Falta de oferta de empleo en el departamento de Santa Rosa. • Desconocimiento de competencias laborales.
AMENAZAS	<ul style="list-style-type: none"> • Clausura de la Carrera de turismo por falta de interés de la población estudiantil. • Formación de profesionales deficientes en las áreas prácticas. • Reforzamiento en áreas técnico-prácticas en otros Centros Universitarios que imparten la Carrera de turismo.

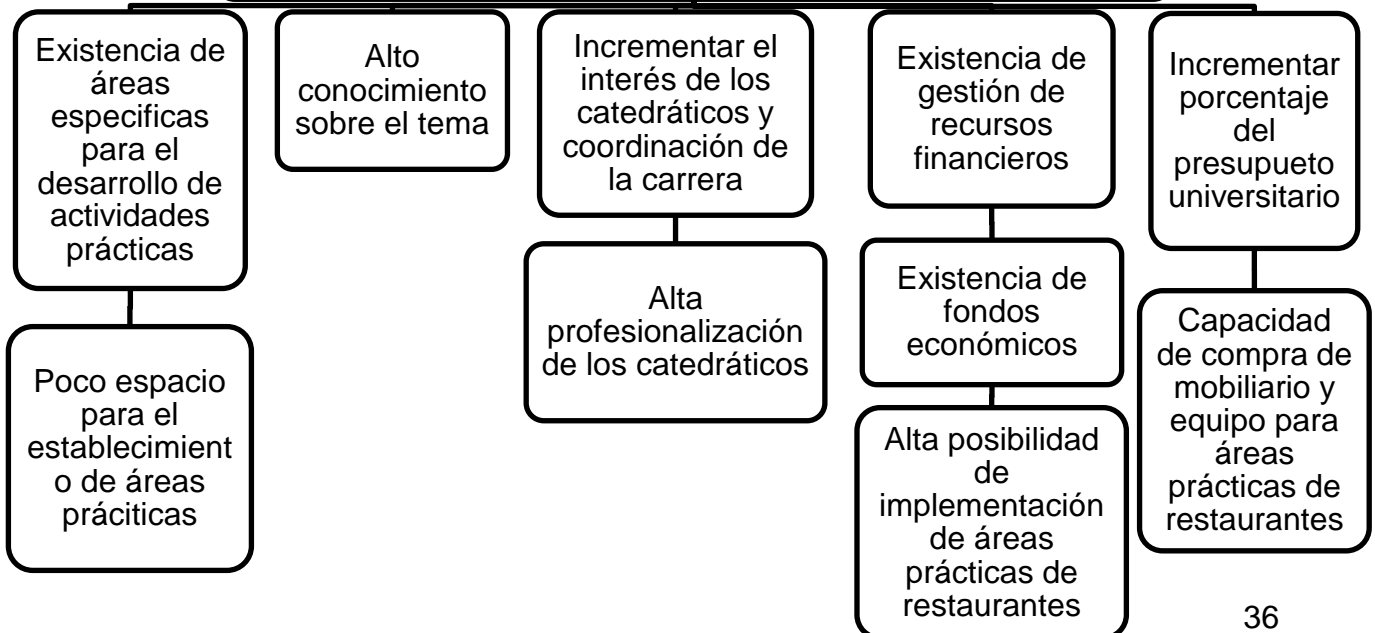
- **Árbol de problemas de la Carrera de turismo**



- **Árbol de objetivos de la Carrera de turismo**



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



2.2.12 Lista de análisis de problemas

2.2.12.1 Centro universitario de Santa Rosa

Principales Problemas	Causas que originan los problemas	Alternativa posible para la solución
1) Encases de equipo tecnológico	1.1 Bajo presupuesto asignado	1.1 Dar prioridad a las necesidades.
2) Baja cantidad de mobiliario para realizar actividades sociales y educativas	2.1 Bajo presupuesto asignado	2.1 Gestión de fondos necesarios
3) Falta de infraestructura vial en ingreso al Centro universitario	3.1 Desinterés de autoridades municipales y departamentales en construcción de infraestructura hacia el Centro Universitario	3.1 Exigir a las autoridades municipales y departamentales la gestión y ejecución de obras de infraestructura vial hacia el Centro Universitario
4) Poca iluminación en el área de parqueos del Centro universitario	4.1 Nulo interés de las autoridades municipales 4.2 Bajo presupuesto en el Centro Universitario	4.1 Gestionar fondos para la satisfacción de necesidades prioritarias
5) Escritorios deteriorados en salones de clases	5.1 Mal uso y maltrato del mobiliario por parte de estudiantes 5.1 Falta de mantenimiento	5.1 Fomentar en los estudiantes el cuidado del mobiliario 5.2 Gestionar fondos para mantenimiento
6) Inexistencia de equipo de vigilancia	6.1 Falta de presupuesto	6.1 Gestión de fondos para desarrollar proyecto enfocado a satisfacer

		necesidad
7) Inexistencia de señalización de salidas de emergencia	7.1 Falta de priorización de actividad	7.1 Gestión de actividad con autoridades concedoras del tema
8) Insuficiente espacio suficiente para el área de bodega	8.1 Falta de un espacio específico para ampliación de bodega	8.1 Adecuar espacio específico para bodega
9) Trabajo aislado	9.1 Por la falta de comunicación entre empleados.	9.1 Fomentar el trabajo en equipo.

2.2.12.2 Lista de análisis de problemas Carrera de turismo

Principales problemas	Causas que originan el problema	Alternativa posible para la solución
1) Inexistencia de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes	<ul style="list-style-type: none"> Falta de fondos económicos. Falta de gestión de fondos. Desinterés de las autoridades de la carrera. 	<ul style="list-style-type: none"> Fortalecimiento del área práctica de restaurantes. Implementación de mobiliario y equipo para restaurantes.
2) Deficiencias de la carrera de turismo	<ul style="list-style-type: none"> No se cuenta con áreas prácticas para el desarrollo de los distintos cursos 	<ul style="list-style-type: none"> Implementación de áreas prácticas para el desarrollo de los distintos cursos.
3) No se han alcanzado los objetivos planteados en cada	<ul style="list-style-type: none"> Inadecuada implementación de los programas de 	<ul style="list-style-type: none"> Adecuar los programas de los cursos de acuerdo a

curso, en cuanto a las áreas prácticas	<p>cada curso.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baja profesionalización de los catedráticos • Desinterés estudiantil • Poca participación en actividades extra curriculares 	<p>su área.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mejorar la profesionalización de los catedráticos, contratando al personal adecuado a cada curso. • Motivar a los estudiantes a crear interés sobre los objetivos de los cursos. • Participación de estudiantes en actividades extracurriculares.
4) Desconocimiento de los estudiantes sobre el equipo necesario a utilizar en el área pública de restaurantes	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de realización de prácticas en el área. • Baja calidad académica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Implementación del equipo básico a utilizar en el área pública de restaurantes.
5) Alto porcentaje de teoría sin llevar a la práctica	<ul style="list-style-type: none"> • Desactualización de los programas de estudios 	<ul style="list-style-type: none"> • Actualizar y modificar los programas de estudios de acuerdo a la carrera incrementando las áreas prácticas.
6) Deficiencias en el nivel académico en áreas prácticas	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de fortalecimiento y apoyo 	<ul style="list-style-type: none"> • Fortalecimiento de la formación académica con seminarios o

	extracurricular hacia los estudiantes	talleres relacionados con la carrera.
7) No se están logrando los objetivos del Centro Universitario	<ul style="list-style-type: none"> • Desconocimiento de los objetivos del Centro Universitario por parte del personal del área administrativa 	<ul style="list-style-type: none"> • Dar a conocer los objetivos del Centro Universitario al personal administrativo
8) Existen carencias de mobiliario y equipo en el Centro Universitario principalmente de equipo de cómputo	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de gestión • Falta de fondos económicos para la compra de mobiliario y equipo 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestión de fondos para la compra de mobiliario y equipo para el área administrativa, específicamente para equipo de cómputo
9) Falta de impresoras en el área administrativa del Centro Universitario	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de presupuesto para la compra de impresoras 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestión de fondos económicos para la compra de impresoras
10) Poco espacio para el desarrollo de actividades en general	<ul style="list-style-type: none"> • Espacio reducido de las instalaciones del Centro universitario 	<ul style="list-style-type: none"> • Readecuar los espacios adecuados para el desarrollo de actividades administrativas
11) Falta de mobiliario para el desarrollo de actividades prácticas de la carrera de turismo y actividades administrativas	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de recursos y presupuesto 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestión de fondos económicos para la compra de mobiliario

2.2.13 Priorización de problemas

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

No.	Problema
1	Inexistencia de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes
2	Deficiencias en el nivel académico por falta de áreas prácticas
3	Falta de mobiliario para el desarrollo de actividades prácticas de la Carrera de turismo y actividades del área administrativa.
4	Falta de impresoras en el área administrativa del Centro universitario.

2.2.16 Análisis de viabilidad y factibilidad

Opción 1.

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

Opción 2.

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

Opción 3.

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

Opción 4.

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

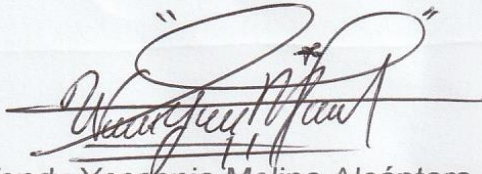
2.2.16 Problemas seleccionados y propuestas de solución

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

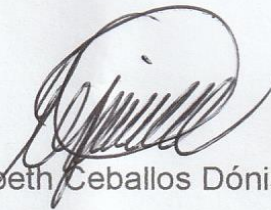
Como producto final, en base al análisis anterior se decidió lo siguiente:

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

Diagnóstico



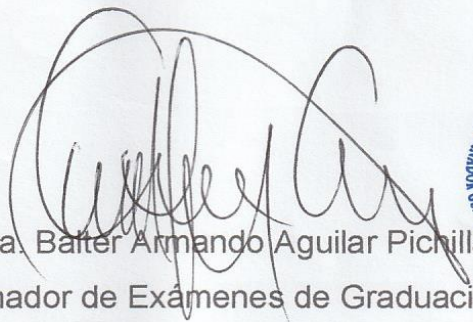
Wendy Yessenia Molina Alcántara
Estudiante Epesista 201143475



Licda. Elizabeth Ceballos Dónis
Asesora de Ejercicio Profesional Supervisado



Ing. Byron José Hernández Bolaños
Encargado de la Unidad de Ejercicio Profesional Supervisado



Lic. Ma. Baiter Armando Aguilar Pichilla
Coordinador de Exámenes de Graduación
Director del Centro Universitario de Santa Rosa



Capítulo III

Etapas de Intervención Profesional

3.1 Plan de etapa de intervención profesional

3.1.1 Datos de la institución

- Nombre: Centro Universitario de Santa Rosa
- Director: Lic. Ma. Balter Armando Aguilar Pichillá
- Dirección: Colonia Nuestra Señora de Consoladora de Carpinello
- Municipio: Cuilapa
- Departamento: Santa Rosa
- Tipo de institución: autónoma
- Número de teléfono: 78865660 - 78865657
- Horario de labores: de 13:00 a 21:30 horas

3.1.2 Introducción

Dentro de las etapas del Ejercicio Profesional Supervisado se encuentra la etapa de intervención profesional, la cual consiste en involucrar al estudiante en el trabajo de acción profesional de las actividades regulares y extraordinarias que se realizan dentro de la institución donde se realiza la práctica, incluyendo el apoyo profesional que el estudiante pueda brindar en la misma, por lo cual en esta fase se desarrollaran actividades de entrega de impresoras para el área administrativa del Centro Universitario de Santa Rosa, sede Cuilapa, ya que es una necesidad que se detectó dentro del área a través de encuestas realizadas al personal docente del Centro.

En la segunda intervención se entregarán cincuenta sillas plásticas para el Centro Universitario de Santa Rosa, sede Cuilapa, debido que es una necesidad detectada a través de encuestas realizadas a estudiantes y personal administrativo del centro.

La tercera intervención será un taller sobre turismo y bases de la conducción turística, brindado por un especialista en el tema, taller que servirá para reforzar y fortalecer la formación académica de los estudiantes, tomando en cuenta los resultados obtenidos en las encuestas realizadas a los estudiantes de la Carrera de turismo, donde ellos manifestaron la necesidad de mejorar la formación académica dentro de la carrera. Las tres actividades serán planeadas y ejecutadas en distinto momento y lugar.

3.1.3 Objetivos

3.1.3.1 Generales

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

3.1.3.2 Específicos

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

- Ayudar a que las actividades sociales y educativas de los estudiantes y personal administrativo se desarrollen de manera eficaz y eficiente.
- Participar en la formación académica de los estudiantes de la Carrera de turismo.
- Proveer a los estudiantes de la Carrera de turismo conocimientos aplicables al área de estudios.
- Brindar a los estudiantes de la Carrera de turismo la oportunidad de fortalecer sus conocimientos para ampliar sus expectativas sobre la carrera.

3.1.4 Cronograma de actividades

No.	Actividad	Junio					julio					
		s1	s2	s3	s4	s5	s1	s2	s3	s4	s5	
1	Elaboración del plan de intervenciones	P										
		E										
2	Cotizaciones	P										
		E										
3	Gestión de fondos para compra de impresoras y sillas plásticas	P										
		E										
4	Compra de impresoras y sillas plásticas	P										
		E										
5	Entrega de impresoras y sillas plásticas	P										
		E										
6	Gestión del taller para estudiantes	P										
		E										
7	Convocar a estudiantes al taller	P										
		E										
8	Desarrollo del taller	P										
		E										

P= Planeado **s1=** semana uno **s3 =** semana tres **s5 =** semana cinco
E= Ejecutado **s2 =** semana dos **s4=** semana cuatro

3.1.5 Recursos

3.1.5.1 Talento humano

- Epesista de la carrera de Licenciatura en turismo
- Personal docente y administrativo del Centro Universitario de Santa Rosa
- Estudiantes de la Carrera de turismo
- Persona encargada de brindar el taller

3.1.5.2 Materiales

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

3.1.5.3 Físicos

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

3.1.5.4 Financieros

En la etapa de intervención profesional se realizará una inversión de Q 5,572.05, gestionado por un grupo de cuatro epeistas, con un costo individual de Q 1,393.01 por epeista; invertido en gastos para realizar las gestiones necesarias, pasajes, papelería, útiles de oficina, impresoras que se donaran al Centro Universitario, facilitador del taller para los estudiantes de la Carrera de turismo, refacciones y diplomas.

3.1.6 Presupuesto de intervención profesional

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Precio unitario	Total
Transporte	8	día	Q 40.00	Q 320.00
Internet	3	hora	Q 5.00	Q 15.00
Fotocopias	0.5	ciento	Q 25.00	Q 12.50
Impresiones	5	ciento	Q 100.00	Q 500.00
Lapiceros	5	unidad	Q 1.00	Q 5.00
Lápiz	5	unidad	Q 1.00	Q 5.00
Borrador	1	unidad	Q 1.00	Q 1.00
Sacapuntas	1	unidad	Q 1.00	Q 1.00
Hojas de papel bond	1	ciento	Q 10.00	Q 10.00
Tiempo de aire (llamadas telefónicas)	1	hora	Q 60.00	Q 60.00

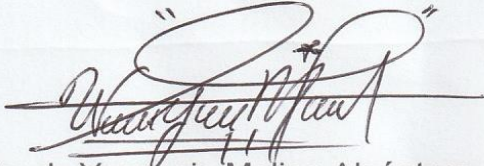
Folder	5	unidad	Q 2.00	Q 10.00
Impresoras	4	unidad	Q 219.00	Q 876 .00
Sillas plásticas	50	unidad	Q 40.00	Q 2,000.00
Facilitador del taller	1	persona	Q 600.00	Q 600.00
Refacciones	50	unidad	Q 10.00	Q 500.00
Diplomas	50	unidad	Q 3.00	Q 150.00
Subtotal:				Q 5,065.50
Imprevistos (10%)				Q 506.55
Costo total entre cuatro epesistas:				Q 5,572.05
Costo total por epesista:				Q 1,393.01

3.1.7 Evaluación

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

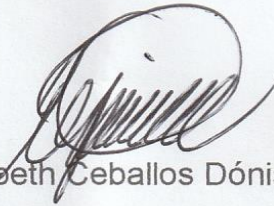
- El desarrollo de cada actividad se revisará para saber si se realiza de acuerdo a lo estipulado en el cronograma.
- Los objetivos se evaluarán según el desarrollo de las actividades para verificar su debido cumplimiento.

Plan de Intervenciones Profesionales



Wendy Yessenia Molina Alcántara

Estudiante Epesista 201143475



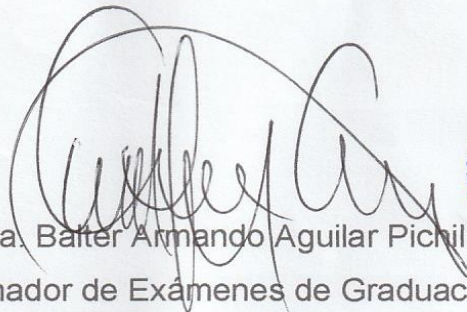
Licda. Elizabeth Ceballos Dónis

Asesora de Ejercicio Profesional Supervisado



Ing. Byron José Hernández Bolaños

Encargado de la Unidad de Ejercicio Profesional Supervisado



Lic. Ma. Baiter Armando Aguilar Pichilla

Coordinador de Exámenes de Graduación

Director del Centro Universitario de Santa Rosa



3.2 Planes específicos de actividades desarrolladas

3.2.1 Plan actividad No. 1

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

- **Responsable**

- ✓ Wendy Yessenia Molina Alcántara
- ✓ Carné No. 201143475
- ✓ No. de teléfono: 42471694
- ✓ E-mail: yessy_w5@yahoo.es
- ✓ Carrera: Licenciatura en turismo

- **Datos de la institución**

- ✓ Nombre: Centro Universitario de Santa Rosa
- ✓ Director: Ma. Balter Armando Aguilar Pichillá
- ✓ Dirección: Colonia Nuestra Señora de Consoladora de Carpinello
- ✓ Municipio: Cuilapa
- ✓ Departamento: Santa Rosa
- ✓ Tipo de institución: autónoma
- ✓ Número telefónico: 78865660 - 78865657
- ✓ Horario de labores: de 13:00 a 21:30 horas

- **Introducción**

El área administrativa del Centro Universitario de Santa Rosa cuenta con el área administrativa donde trabaja el personal necesario, quienes hacen uso del equipo de cómputo para el desempeño de sus labores, como parte de fase de intervenciones profesionales, se desarrolló una encuesta para conocer las necesidades de esta área, como resultado se obtuvieron varias necesidades, dándole prioridad a la insuficiente disponibilidad de impresoras.

Por tal razón se suministran una cantidad adecuada de impresoras para el área administrativa del Centro Universitario de Santa Rosa con sede en Cuilapa, y de esta manera apoyar al personal para que puedan desempeñar sus actividades de manera eficiente y eficaz.

- **Objetivos**

- **Objetivo general**

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

- **Objetivos específicos**

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

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

No.	Actividad	Junio					julio					
		s1	s2	s3	s4	s5	s1	s2	s3	s4	s5	
1	Elaboración del plan de la intervención	P				■	■	■				
		E				■	■	■				
2	Cotizaciones	P			■	■	■	■	■			
		E			■	■	■	■	■			
3	Gestionar los fondos para la compra de impresoras	P			■	■	■	■	■			
		E			■	■	■	■	■			
4	Comprar las impresoras	P						■	■	■		
		E						■	■	■		
5	Entregar las impresoras	P								■	■	
		E								■	■	

P= Planeado **s1=** semana uno **s3 =** semana tres **s5 =** semana cinco
E= Ejecutado **s2 =** semana dos **s4=** semana cuatro

- **Programa día de la entrega**

- ✓ Día: viernes 24 de julio de 2015
- ✓ Hora: 15:00 horas
- ✓ Lugar: Instalaciones del Centro Universitario de Santa Rosa, sede Cuilapa, Santa Rosa

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

- **Recursos**

- **Talento humano**

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

- **Materiales**

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

- Computadora
- Impresoras

- **Financieros**

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Precio unitario Q	Total Q
Internet	1	Hora	Q 5.00	Q 5.00
Fotocopias	12	unidad	Q 0.25	Q 3.00
Impresiones	3	Ciento	Q 50.00	Q 150.00
Lapiceros	5	unidad	Q 1.00	Q 5.00
Hojas de papel bond	0.25	Ciento	Q 10.00	Q 2.50
Tiempo de aire (llamadas telefónicas)	15	minuto	Q 1.00	Q 15.00
Folder	1	unidad	Q 2.00	Q 2.00
Impresoras	4	unidad	Q 219.00	Q 876.00
Subtotal:				Q 1,058.50
Imprevistos (10%)				Q 105.85
Costo total dentro de cuatro epesistas:				Q 1,164.35
Costo total por epesista:				Q 291.09

- **Físicos**

- Instalaciones del Centro Universitario de Santa Rosa, -CUNSARO-
- Impresoras

3.2.1.1 Evidencia del logro



Acta primera intervención profesional

Acta No. 02 - 2015

Siendo las quince horas en punto, del día viernes veinticuatro de julio del año dos mil quince, en las instalaciones del Centro Universitario de Santa Rosa ubicado en colonia Nuestra Señora Consoladora de Carpinello, Barrio El Calvario, Cuilapa Santa Rosa, se encuentran reunidas las estudiantes del ejercicio profesional supervisado de Licenciatura en Turismo, siendo ellas las siguientes: Wendy Yessenia Molina Alcántara, carné número dos mil once cuarenta y tres mil cuatrocientos setenta y cinco, María de Los Angeles Navarro Marroquín, carné número dos mil nueve cuarenta y cuatro mil ciento cuarenta y dos, Olga Odilia Yoc Arévalo, con carné número dos mil nueve cuarenta y dos mil seiscientos doce y Jennifer Gabriela Cruz Barrios con carné número dos mil nueve cuarenta y dos mil seiscientos seis, así mismo el señor Director del Centro Universitario el Licenciado Ma. Balter Armando Aguilar Pichillá y la Licenciada Elizabeth Ceballos Donis, para dejar constancia de lo siguiente: PBIMEBO: la estudiante Olga Odilia Yoc Arévalo da las palabras de bienvenida a la actividad, agradeciendo la presencia del señor Director y de Licenciada Elizabeth Ceballos asesora del ejercicio profesional supervisado, da a conocer que el motivo

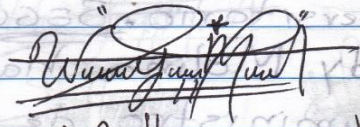
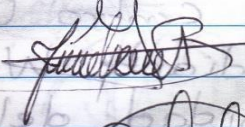


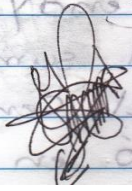
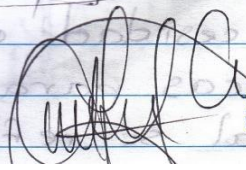

por el cual se encuentran reunidos es para hacer entrega de impresoras para el área administrativa del Centro Universitario como parte de la primera intervención profesional del Ejercicio Profesional supervisado (EPS).

SEGUNDO: toma la palabra la estudiante Wendy Molina quien da a conocer la necesidad del suministro de impresoras para el área administrativa del centro Universitario y hace entrega de cuatro impresoras marca Canon a el Director de dicho centro. TERCERO:

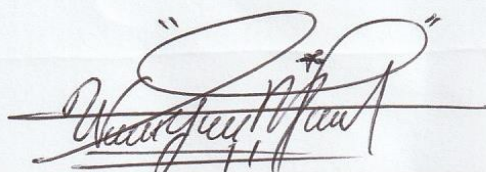
toma la palabra el señor Director agradeciendo por la entrega y suministro de las impresoras, así mismo la Licenciada Elizabeth Ceballos agradece y felicita a las estudiantes por su colaboración. CUARTO:

para finalizar la actividad la estudiante Gabriela Barrios agradece la presencia a la actividad y da la despedida, quien condujo el programa de la actividad fue la estudiante María Navarro. QUINTO:

no habiendo nada más que hacer constar se dá por finalizada la presente en el mismo lugar y fecha una hora después de su inicio, y para dar fé los que en ella intervenimos firmamos la presente.

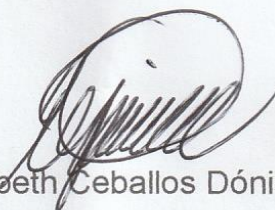












Wendy Yessenia Molina Alcántara

Estudiante Epesista 201143475



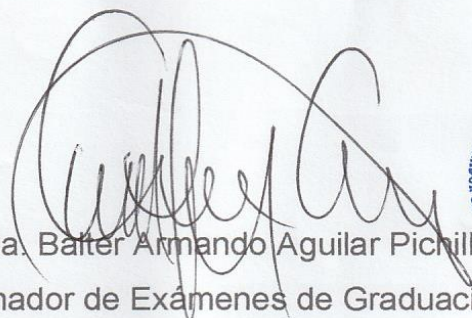
Licda. Elizabeth Ceballos Dónis

Asesora de Ejercicio Profesional Supervisado



Ing. Byron José Hernández Bolaños

Encargado de la Unidad de Ejercicio Profesional Supervisado



Lic. Ma. Baiter Armando Aguilar Pichilla

Coordinador de Exámenes de Graduación

Director del Centro Universitario de Santa Rosa



3.2.2 Plan actividad No. 2

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

- **Responsable**

- Wendy Yessenia Molina Alcántara
- Carné No. 201143475
- No. de teléfono: 42471694
- E-mail: yessy_w5@yahoo.es
- Carrera: Licenciatura en turismo

- **Datos de la institución**

- Nombre: Centro Universitario de Santa Rosa
- Director: Ma. Balter Armando Aguilar Pichillá
- Dirección: Colonia Nuestra Señora de Consoladora de Carpinello
- Municipio: Cuilapa
- Departamento: Santa Rosa
- Tipo de institución: autónoma
- Número telefónico: 78865660 - 78865657
- Horario de labores: de 13:00 a 21:30 horas

Introducción

En toda institución se llevan a cabo actividades sociales y educativas, que son desempeñadas por estudiantes y personal administrativo, las cuales requieren de mobiliario necesario. En Centro Universitario de Santa Rosa, como parte de fase de intervenciones profesionales se desarrolló una encuesta para conocer las necesidades de dicho Centro Universitario, como resultado se obtuvieron diversas necesidades dándole prioridad a la falta de sillas plásticas para realizar actividades

sociales y educativas, en esta segunda intervención profesional se suministra una cantidad adecuada de sillas plásticas para el Centro Universitario de Santa Rosa con sede en Cuilapa, para apoyar al personal y estudiantes para que puedan desempeñar sus actividades educativas, administrativas, sociales y culturales.

- **Objetivos**

- **Objetivo general**

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

- **Objetivos específicos**

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

- **Cronograma de actividades**

No.	Actividad	Junio					Julio				
		s1	s2	s3	s4	s5	s1	s2	s3	s4	s5
1	Elaboración del plan de la intervención No. 2	P									
		E									
2	Cotizaciones	P									
		E									
3	Gestionar los fondos para la compra de sillas plásticas	P									
		E									
4	Compra de sillas plásticas	P									
		E									
5	Entrega de sillas plásticas	P									
		E									

P= Planeado **s1=** semana uno **s3 =** semana tres **s5 =** semana cinco
E= Ejecutado **s2 =** semana dos **s4=** semana cuatro

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

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

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

- **Recursos**

- **Talento humano**

- Epesista
- Asesora de EPS
- Personal administrativo del Centro Universitario
- Personas con quien se hace la gestión de fondos

- **Materiales**

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

- **Financieros**

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Precio unitario Q	Total Q
Internet	1	Hora	Q 5.00	Q 5.00
Fotocopias	122	unidad	Q 3.00	Q 3.00
Impresiones	3	unidad	Q 50.00	Q 150.00
Hojas de papel bond	0.25	ciento	Q 10.00	Q 2.50
Tiempo de aire (llamadas telefónicas)	15	minuto	Q 1.00	Q 15.00
Folder	1	unidad	Q 2.00	Q 2.00
Sillas plásticas	50	unidad	Q 40.00	Q 2,000.00
Subtotal:				Q 2,177.50
Imprevistos (10%)				Q 217.75
Costo total dentro de cuatro epesistas:				Q 2,395.25
Costo total por epesista:				Q 598.81

- **Físicos**

- Instalaciones del Centro Universitario de Santa Rosa, -CUNSARO-

3.2.2.1 Evidencia del logro

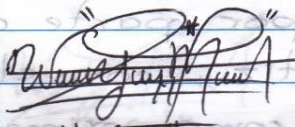
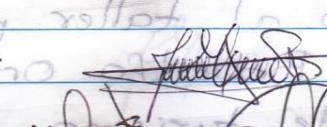
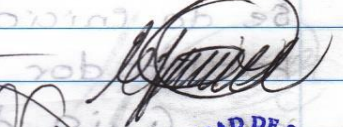






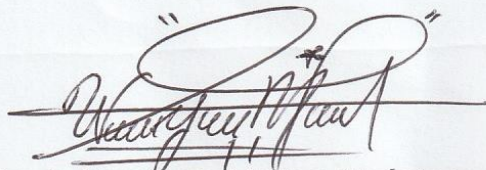
Acta segunda intervención profesional

00 Acta No.03-2015

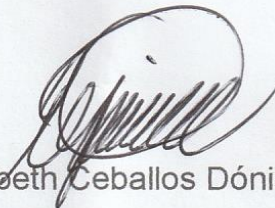
Siendo las quince horas en punto del día jueves treinta de julio del año dos mil quince, en las instalaciones que ocupa el Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, ubicado en la colonia Nuestra Señora Consoladora de Carpinello, Barrio El Calvario, Cuilapa, Santa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

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



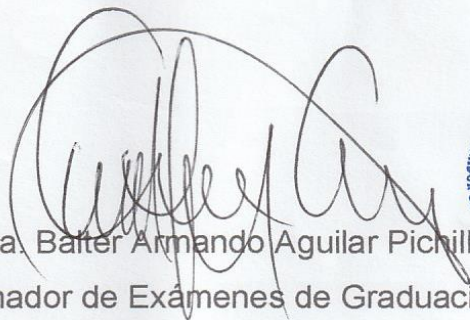
Wendy Yessenia Molina Alcántara
Estudiante Epesista 201143475



Licda. Elizabeth Ceballos Dónis
Asesora de Ejercicio Profesional Supervisado



Ing. Byron José Hernández Bolaños
Encargado de la Unidad de Ejercicio Profesional Supervisado



Lic. Ma. Baiter Armando Aguilar Pichilla
Coordinador de Exámenes de Graduación
Director del Centro Universitario de Santa Rosa



3.2.3 Plan actividad No. 3

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

- **Responsable de la actividad**

- **Wendy Yessenia Molina Alcántara**
- Carné No. 201143475
- No. de teléfono: 42471694
- E-mail: yessy_w5@yahoo.es
- Carrera: Licenciatura en turismo.

- **Datos de la Institución**

- Nombre: Centro Universitario de Santa Rosa
- Director: Ma. Balter Armando Aguilar Pichillá
- Dirección: Colonia Nuestra Señora de Consoladora de Carpinello
- Municipio: Cuilapa
- Departamento: Santa Rosa
- Tipo de institución: autónoma
- Número telefónico: 78865660 - 78865657
- Horario de labores: de 13:00 a 21:30 horas

- **Introducción**

El turismo es la actividad económica que actualmente ocupa el segundo lugar como generador de divisas en Guatemala. Para el desarrollo de la actividad turística, es necesaria la prestación de servicios de calidad, dentro de esas actividades juega un papel importante el guía de turismo, que es la persona encargada de organizar, planificar, desarrollar los viajes y acompañar al turista en sus visitas guiadas. Es

necesario que los estudiantes de la Carrera de turismo, tengan amplio conocimiento sobre el tema de Guía de turismo y bases de la conducción, en la tercera intervención profesional se desarrolló el taller sobre dicho tema, prestando atención a lo expuesto por los estudiantes en las encuestas realizadas, donde se refleja la necesidad de reforzar el área académica de turismo.

- **Objetivos**

- **Objetivo general**

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

- **Objetivos específicos**

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

- **Cronograma de actividades**

No.	Actividad	junio					julio				
		s1	s2	s3	s4	s5	s1	s2	s3	s4	s5
1	Elaboración del plan de la intervención No.3	P									
		E									
2	Cotizaciones	P									
		E									
3	Gestionar los fondos para realizar el taller	P									
		E									
4	Gestión de taller para estudiantes	P									
		E									
5	Convocar a estudiantes al taller	P									
		E									
6	Desarrollo del taller	P									
		E									

P= Planeado **s1=** semana uno **s3 =** semana tres **s5 =** semana cinco
E= Ejecutado **s2 =** semana dos **s4=** semana cuatro

- **Programa para el día de la actividad**

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

Fecha: 31 de julio de 2015

Horario: 8:00 am a 13:00 pm

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

- **Recursos**

- **Talento humano**

- Estudiantes del Ejercicio Profesional Supervisado
- Estudiantes de la Carrera de turismo
- Catedráticos de la Carrera de turismo
- Autoridades del Centro Universitario de Santa Rosa –CUNSARO-
- Facilitador del Taller por parte del Instituto Guatemalteco de Turismo INGUAT
- Personal de servicio del Centro Cultural de Las Américas

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

- **Financieros**

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Precio unitario Q	Total Q
Internet	1	Hora	Q 5.00	Q 5.00
Fotocopias	26	unidad	Q 0.25	Q 6.50
Impresiones	4	ciento	Q 50.00	Q 200.00
Lápiz	5	unidad	Q 1.00	Q 5.00
Borrador	1	unidad	Q 1.00	Q 1.00
Sacapuntas	1	unidad	Q 1.00	Q 1.00
Hojas de papel bond	0.50	ciento	Q 5.00	Q 5.00
Tiempo de aire (llamadas telefónicas)	30	minuto	Q 1.00	Q 30.00
Folder	3	unidad	Q 2.00	Q 6.00
Facilitador del taller	1	persona	Q 600.00	Q 600.00
Refacciones	50	unidad	Q 10.00	Q 500.00
Diplomas	50	unidad	Q 3.00	Q 150.00
Subtotal:				Q 1,509.50
Imprevistos (10%)				Q 150.95
Costo total dentro de cuatro epesistas:				Q 1,660.45
Costo total por epesista:				Q 415.11

- **Físicos**

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

3.2.3.1 Evidencia del logro

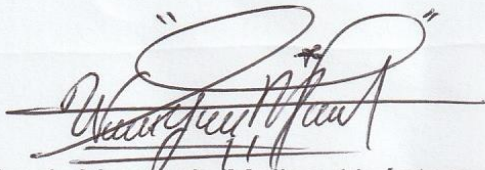


Acta tercera intervención profesional

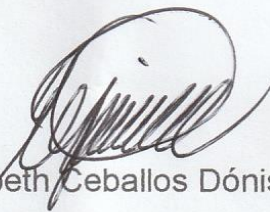
08
Acta No.04-2015

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

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



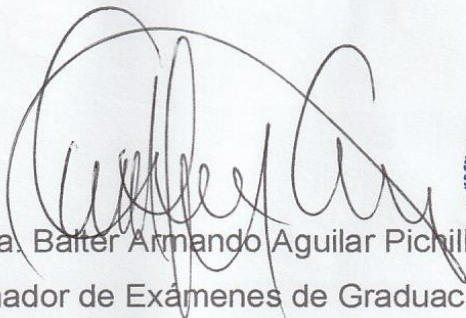
Wendy Yessenia Molina Alcántara
Estudiante Epesista 201143475



Licda. Elizabeth Ceballos Dónis
Asesora de Ejercicio Profesional Supervisado



Ing. Byron José Hernández Bolaños
Encargado de la Unidad de Ejercicio Profesional Supervisado



Lic. Ma. Baiter Armando Aguilar Pichilla
Coordinador de Exámenes de Graduación
Director del Centro Universitario de Santa Rosa



Capítulo IV

Formulación, Ejecución y Evaluación del Proyecto

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

4.1. Plan estratégico del proyecto

- **Responsable de la actividad**

- **Wendy Yessenia Molina Alcántara**
- Carné No. 201143475
- No. de teléfono: 42471694
- E-mail: yessy_w5@yahoo.es
- Carrera: Licenciatura en turismo

- **Datos de la Institución**

- Nombre: Centro Universitario de Santa Rosa
- Director: Ma. Balter Armando Aguilar Pichillá
- Dirección: Colonia Nuestra Señora de Consoladora de Carpinello
- Municipio: Cuilapa
- Departamento: Santa Rosa
- Tipo de institución: autónoma
- Número telefónico: 78865660 - 78865657
- Horario de labores: de 13:00 a 21:30 horas

- **Introducción**

El proyecto de Implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes, de la Carrera de turismo, del Centro Universitario de Santa Rosa, se

tomó como prioridad a partir del diagnóstico realizado en la Carrera de turismo y el área administrativa del Centro Universitario, donde fueron evidentes las carencias y necesidades con las que cuenta la carrera y que fueron manifestadas por los estudiantes. El proyecto será mucha utilidad tanto para los estudiantes de la Carrera de turismo como para el personal en general del Centro Universitario, porque con dicha implementación se podrán realizar las prácticas de restaurantes, donde los estudiantes podrán obtener los conocimientos básicos, sobre el servicio y manejo del área pública de restaurantes para brindar servicios de calidad, tal y como lo demanda la carrera y el mercado a los futuros profesionales; y al personal en general le beneficiará ya que contarán con el mobiliario necesario para el desarrollo de actividades administrativas.

- **Objetivos**

- **Objetivo general**

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

- **Objetivos específicos**

- Brindarle atención a los problemas, necesidades y carencias de la Carrera de turismo.
- Darle solución a las principales carencias de la Carrera de turismo.
- Dotar a la Carrera de turismo del mobiliario y equipo necesario para el desarrollo de prácticas en el área pública de restaurantes.
- Apoyar a los estudiantes en su formación como profesionales del turismo.

- **Cronograma de actividades**

No.	Actividad		agosto				
			s1	s2	s3	s4	s5
1	Recopilación de información general	P					
		E					
2	Gestiones	P					
		E					
3	Cotización de mobiliario y equipo	P					
		E					
4	Compra de mobiliario y equipo	P					
		E					
5	Montaje de mobiliario y equipo	P					
		E					
6	Presentación del proyecto	P					
		E					
7	Entrega del proyecto	P					
		E					

P= Planeado **s1=** semana uno **s3 =** semana tres **s5 =** semana cinco
E= Ejecutado **s2 =** semana dos **s4=** semana cuatro

- **Agenda entrega del proyecto**

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

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

- **Recursos**

- **Talento humano**

- Estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado
- Financistas
- Asesora de Ejercicio Profesional Supervisado
- Autoridades del Centro Universitario

- Estudiantes de la Carrera de turismo
- Personal administrativo del Centro Universitario

- **Materiales**

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

- **Financiero**

El costo total del proyecto gestionado por un grupo de cuatro epesistas, será de Q16, 886.30, con un costo de Q 4,221.57 por epesista, invertidos en gastos para la gestión de fondos, pasajes, compra de mobiliario y equipo, cotizaciones, papelería y entrega del proyecto.

- **Presupuesto**

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

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

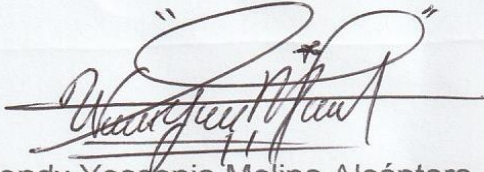
Gastos varios				
Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Precio Unitario	Precio Total
Pasajes				Q 200.00
Gestiones				Q 1,182.00
Entrega del proyecto	10	unidad	Q 50.00	Q 500.00
Total:				Q 1,882.00

Presupuesto general del proyecto	Subtotal
Mobiliario, loza y cristalería	Q 13,379.80
Mantelería	Q 1,624.50
Gastos varios	Q 1,882.00
Total:	Q 16,886.30

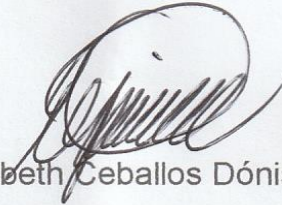
- **Físicos**

- Instalaciones del Centro Universitario de Santa Rosa –CUNSARO-
- Informe de ejercicio profesional supervisado de estudiantes de la carrera de Licenciatura en administración de empresas
- Manuales de buenas prácticas en restaurantes
- Manuales de etiqueta y protocolo del Instituto Técnico de Capacitación y Productividad -Intecap-

Plan de Elaboración, ejecución y evaluación del proyecto



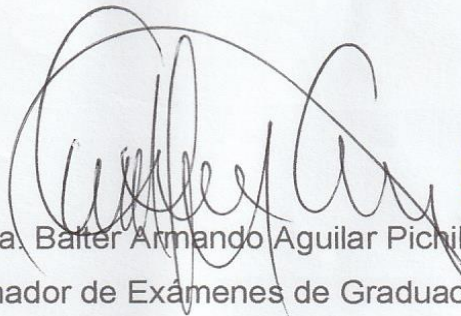
Wendy Yessenia Molina Alcántara
Estudiante Epesista 201143475



Licda. Elizabeth Ceballos Dónis
Asesora de Ejercicio Profesional Supervisado



Ing. Byron José Hernández Bolaños
Encargado de la Unidad de Ejercicio Profesional Supervisado



Lic. Ma. Baltar Armando Aguilar Pichilla
Coordinador de Exámenes de Graduación
Director del Centro Universitario de Santa Rosa



4.2 Proyecto

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

4.2.1 Introducción

A continuación se encuentra el desarrollo del proyecto de Implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes, de la Carrera de turismo, del Centro Universitario de Santa Rosa, es un proyecto que incluye el mobiliario como mesa y sillas, así también el equipo básico como loza, cristalería, cubertería y mantelería para el desarrollo de prácticas de restaurante, el proyecto surgió a través de la necesidad manifestada por los estudiantes durante la etapa diagnóstica, por lo cual se realizaron las gestiones necesarias para la compra de los implementos del proyecto, brindando así las herramientas básicas para cubrir el área práctica de los cursos correspondientes y las necesidades de mobiliario para el desarrollo de actividades administrativas.

4.2.2 Datos de la Institución

- Nombre: Centro Universitario de Santa Rosa
- Director: Ma. Balter Armando Aguilar Pichillá
- Dirección: Colonia Nuestra Señora de Consoladora de Carpinello
- Municipio: Cuilapa
- Departamento: Santa Rosa
- Tipo de institución: autónoma
- Número telefónico: 78865660 - 78865657
- Horario de labores: de 13:00 a 21:30 horas

4.2.3 Descripción del proyecto

El proyecto implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes, de la Carrera de turismo, del Centro Universitario de Santa Rosa, es un proyecto que surge a través de las necesidades reveladas en la Carrera de turismo en el diagnóstico realizado durante el Ejercicio Profesional Supervisado, en el cual los estudiantes manifestaron la necesidad de realizar prácticas en los cursos correspondientes y no contar con lo necesario, priorizando los problemas o necesidades se estableció como problema principal la implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes y se realizaron las gestiones necesarias para la compra del mismo. El proyecto incluye el mobiliario básico que consta de una mesa para banquetes y dieciséis sillas tapizadas, el equipo para ocho personas que incluye: una vajilla de loza blanca de cuarenta y siete piezas, un juego de pimentero, salero y vinagrera; la cristalería que incluye juegos de nueve copas para agua, vino blanco, vino tinto y champagne, dos jarras para agua, un juego de veinticuatro vasos, doce para jugo y doce para whisky, la cubertería son ocho juegos que incluyen cuchara grande, cuchara pequeña, tenedor grande, tenedor pequeño y cuchillo; la mantelería compuesta por dieciocho servilletas de tela, un mantel, dos sobremanteles, dieciséis fundas para sillas y dieciséis moñas para silla; ocho anillos para servilletas, ocho platos base, una base para arreglos florales y dos canastos para pan. Todo lo anteriormente mencionado se entregó como base para conformar el taller de restaurantes y reforzar la formación académica de los estudiantes de turismo y como apoyo para el desarrollo de actividades administrativas del Centro Universitario.

4.2.4 Antecedentes

Como experiencia de estudiantes de la Carrera de turismo y las necesidades manifestadas durante la investigación diagnóstica, se observó que la Carrera de turismo no contaba con el mobiliario y equipo básico para la realización de actividades prácticas de los distintos cursos, los estudiantes para poder cumplir con

las prácticas correspondientes se dirijan a los alquileres para conseguir lo necesario para el desarrollo de las prácticas, tal es el caso de las cohortes anteriores de turismo que desarrollaron sus prácticas de hoteles y restaurantes y etiqueta y protocolo, fuera de las instalaciones del Centro Universitario, además se debe tomar la iniciativa de otras Universidades que imparten la Carrera de turismo y que cuentan con el área de laboratorio para el desarrollo de las actividades prácticas, o bien realizan convenios con otras instituciones como lo es el Instituto de Capacitación y Productividad -Intecap- para cumplir con la parte teórico práctica de la carrera.

4.2.5 Justificación

La Carrera de turismo le da la oportunidad al estudiante de formarse y desarrollarse como profesional en muchas de las áreas dirigidas a la atención al cliente, es necesario que el profesional del turismo cuente con los conocimientos básicos, especialmente de hoteles y restaurantes, ya que tendrá la oportunidad de desempeñarse como administrador de estas y muchas otras áreas.

Durante la etapa diagnóstica del Ejercicio Profesional Supervisado se realizaron investigaciones para conocer los problemas y necesidades de la Carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, los estudiantes manifestaron la necesidad de la existencia de mobiliario y equipo para el desarrollo de actividades prácticas de los diferentes cursos ya que en el Centro Universitario no se cuenta con lo necesario y eso dificulta la calidad en la formación académica de los estudiantes. Tomando en consideración el perfil del egresado de turismo y las necesidades manifestadas por los estudiantes se priorizó la necesidad de realizar el proyecto de Implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes de la Carrera de turismo, del Centro Universitario de Santa Rosa. Considerando que de esta manera se fortalecerá la formación académica, siendo de beneficio para los estudiantes, adquiriendo los conocimientos necesarios del área, a la vez servirá de apoyo para el desarrollo de actividades administrativas del Centro Universitario de Santa Rosa.

4.2.6 Objetivos

4.2.6.1 Objetivo general

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

4.2.6.2 Objetivos específicos

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

4.2.7 Principales impactos

- **Económico**
- Aporte al Centro Universitario en la compra del mobiliario y equipo necesario para la Carrera de turismo.
- Apoyo hacia los estudiantes, evitándoles gastos de alquiler de mobiliario y equipo.

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

4.2.8 Metodología

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

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

4.2.9 Cronograma

No.	Actividad	junio			Julio					agosto		
		s3	s4	s5	s1	s2	s3	s4	s5	s1	s2	s3
1	Recopilación de información general	P										
		E										
2	Diseño del proyecto	P										
		E										
3	Cotización de mobiliario y equipo	P										
		E										
4	Gestiones de fondos	P										
		E										
5	Compra del mobiliario y equipo	P										
		E										
6	Montaje del proyecto	P										
		E										
7	Entrega del proyecto	P										
		E										

P= Planeado **s1=** semana uno **s3 =** semana tres **s5 =** semana cinco
E= Ejecutado **s2 =** semana dos **s4=** semana cuatro

4.2.10 Recursos

- **Talento humano:**
 - Estudiante del Ejercicio Profesional Supervisado
 - Financistas
 - Asesora de Ejercicio Profesional Supervisado
 - Autoridades del Centro Universitario
 - Estudiantes de la Carrera de turismo
 - Personal administrativo del Centro Universitario

- **Materiales**
 - Lápices
 - Lapiceros
 - Borrador
 - Sacapuntas
 - Hojas de papel bond
 - Folder
 - Fotocopias
 - Impresiones
 - Computadora
 - Impresora
 - Memoria USB
 - Modem
 - Internet

- **Financiero**

El costo total del proyecto gestionado por un grupo de cuatro epesistas, será de Q16, 886.30, con un costo individual de Q 4, 221.57 por epesista, invertidos en gastos para la gestión de fondos, pasajes, compra de mobiliario y equipo, cotizaciones, papelería y entrega del proyecto.

- **Presupuesto**

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

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

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

Presupuesto general del proyecto	Subtotal
Mobiliario, loza y cristalería	Q 13,379.80
Mantelería	Q 1,624.50
Gastos varios	Q 1,882.00
TOTAL:	Q 16,886.30

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

4.2.11 Conclusiones del proyecto

- El Centro Universitario y la Carrera de turismo ya cuentan con el mobiliario y equipo básico para el desarrollo de actividades prácticas.
- Se le brindó atención a los problemas, necesidades y carencias de la Carrera de turismo.
- Se le dio solución a las principales necesidades de la Carrera de turismo, contado con el inicio de un taller de área práctica.
- Con el proyecto se le brinda apoyo a los estudiantes evitándoles el alquiler del mobiliario y equipo en lugares ajenos al Centro universitario.
- El proyecto puede servir de iniciativa para conformación del taller para el área práctica de la Carrera de turismo.
- Con la realización del proyecto se mejoran las condiciones de la Carrera de turismo, brindando a los estudiantes las herramientas necesarias para enfrentarse al campo laboral en el área de restaurantes.

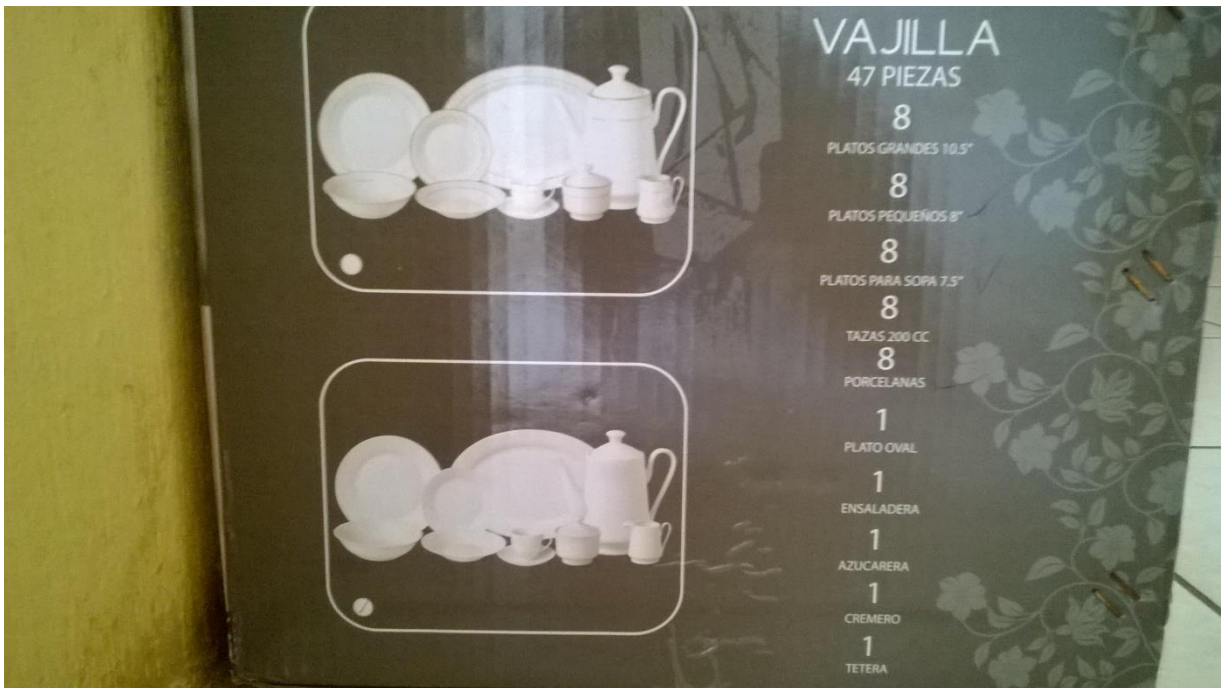
4.2.12 Recomendaciones del proyecto

- **A los estudiantes:** aprovechar el recurso otorgado en el proyecto, haciendo el uso adecuado del mobiliario y equipo, sobre todo velar por el mantenimiento y buen estado del proyecto.
- **A los docentes:** incluir el desarrollo de las actividades prácticas dentro de los cursos correspondientes, haciendo uso del proyecto y velar por el aprendizaje y mejor formación de los estudiantes en área de restaurantes, dar a conocer el mobiliario y equipo con el que cuenta la carrera.
- **A las autoridades:** velar por el mantenimiento y mejora del proyecto, darlo a conocer dentro del Centro Universitario y tomar este proyecto como el inicio del taller de área práctica de la Carrera de turismo.

4.3 Ejecución o evidencia del logro





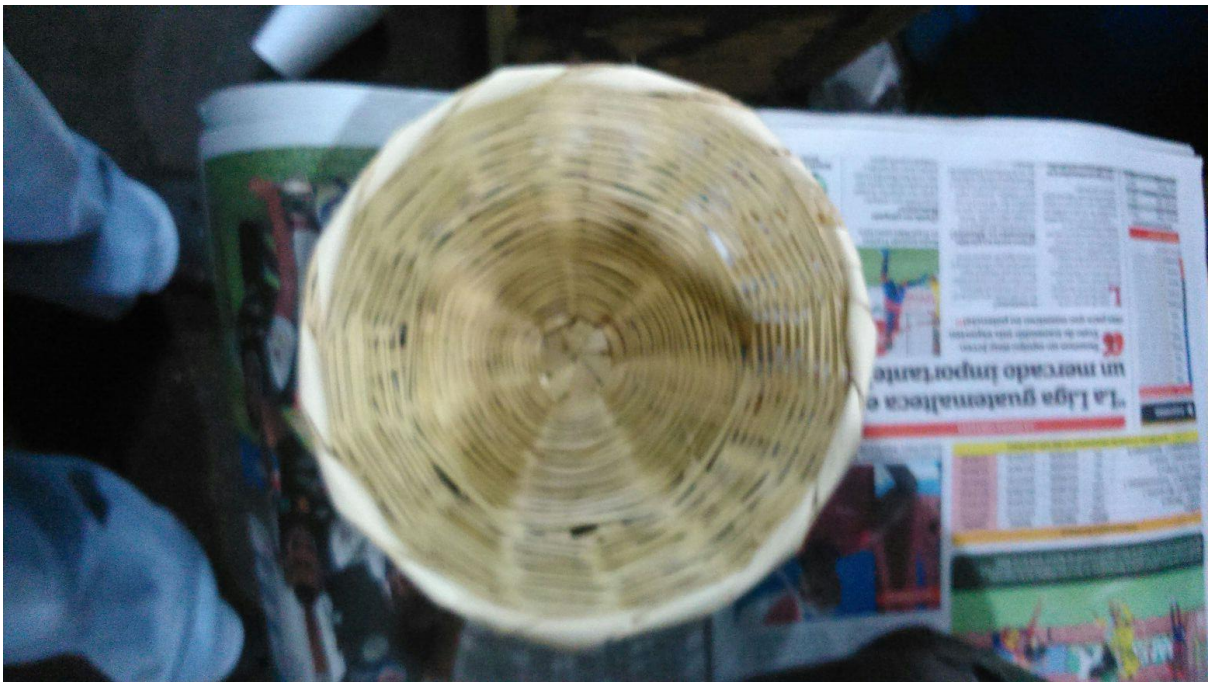








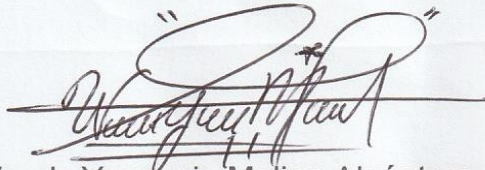




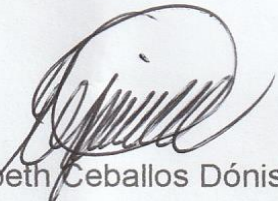
4.4 Evaluación del proyecto

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

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



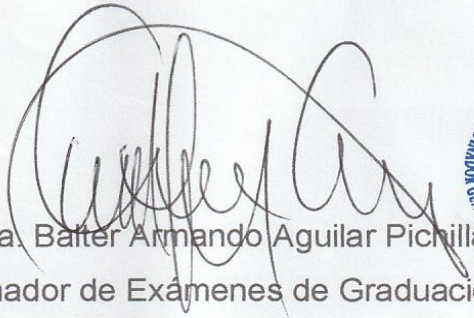
Wendy Yessenia Molina Alcántara
Estudiante Epesista 201143475



Licda. Elizabeth Ceballos Dónis
Asesora de Ejercicio Profesional Supervisado



Ing. Byron José Hernández Bolaños
Encargado de la Unidad de Ejercicio Profesional Supervisado



Lic. Ma. Baíter Armando Aguilar Picchilla
Coordinador de Exámenes de Graduación
Director del Centro Universitario de Santa Rosa



4.4.1 Acta constitutiva de elaboración y ejecución del proyecto

10
Acta No. 05-2015

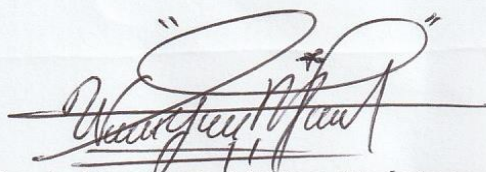
Siendo las quince horas en punto del día martes once de agosto del año dos mil quince, reunidos en las instalaciones del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, ubicado en colonia Las Monjas, Aldea Los Esclavos, Cuilapa Santa Rosa, se encuentran presentes las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

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

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

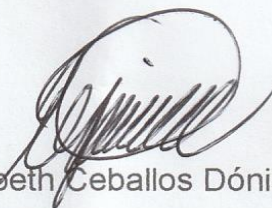






Wendy Yessenia Molina Alcántara

Estudiante Epesista 201143475



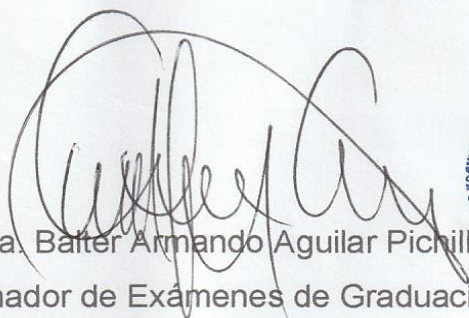
Licda. Elizabeth Ceballos Dónis

Asesora de Ejercicio Profesional Supervisado



Ing. Byron José Hernández Bolaños

Encargado de la Unidad de Ejercicio Profesional Supervisado



Lic. Ma. Bañer Armando Aguilar Pichilla

Coordinador de Exámenes de Graduación

Director del Centro Universitario de Santa Rosa



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




**Manual para el manejo y control de inventario del mobiliario y equipo del área
práctica de restaurantes de la Carrera de turismo**



Técnica en Turismo
Wendy Yessenia Molina Alcántara
Carné No. 201143475

Cuilapa, agosto de 2016

5.1 Título

The seal of the University of the Pacific is visible in the background. It features a central figure holding a staff, surrounded by various symbols including a bell, a lion, and a mountain. The text around the seal includes "UNIVERSITAS PACIFICA" and "ACADEMIA CATHOLICA".

Manual para el manejo y control de inventario del mobiliario y equipo del área práctica de restaurantes de la Carrera de turismo

Índice

Título	Página
I. Título	
Índice	
5.2 Introducción	115
5.3 Objetivos	117
5.3.1 Objetivo general	117
5.3.2 Objetivos específicos	117
5.4 Marco teórico	118
5.5 Desarrollo de la propuesta individual	139
5.6 Conclusiones	164
5.7 Recomendaciones	165
5.8 Bibliografía	166
5.9 Anexos	167
5.10 Costo de implementación de la propuesta individual	170
Evidencia del logro	171

5.2 Introducción

El Centro Universitario de Santa Rosa de la Universidad de San Carlos de Guatemala, cuenta con la Carrera de turismo en nivel técnico y licenciatura, dentro de las áreas de conocimiento de la formación de los estudiantes, se encuentra el área de hoteles y restaurantes, la cual no contaba con mobiliario y equipo para el desarrollo de la parte práctica que incluyen los programas curriculares.

A partir del estudio diagnóstico de las estudiantes de Ejercicio Profesional Supervisado, se determinó la necesidad de implementar el área práctica de restaurantes, donando el mobiliario y equipo básico para las prácticas de los estudiantes de la Carrera de turismo.

Existiendo dicha área es necesario desarrollar un documento que especifique los procedimientos básicos para el manejo y control del mobiliario y equipo, por lo cual se diseñó este documento con el título: Manual para el manejo y control de inventario del mobiliario y equipo, del área práctica de restaurantes de la Carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa.

El cual está compuesto de un marco teórico como parte introductoria, que da a conocer sobre la Carrera de turismo y los distintos tipos de mobiliario y equipo del área pública de restaurantes, específicamente el manejo de inventarios y algunos cuidados a tener para el manejo de la loza y cristalería.

La segunda parte está compuesta por el desarrollo de la propuesta individual en la cual se encuentra normas generales del manual, normas y condiciones para el préstamo del mobiliario y equipo, inventario, descripción del proceso para el préstamo del mobiliario y equipo, procedimientos para replicar la buena práctica como la limpieza y mantenimiento del mobiliario y equipo, recursos necesarios para replicar la buena práctica, tips o consejos útiles, resultados esperados, preguntas frecuentes y lecturas recomendadas.

Todo con la finalidad que los estudiantes o personas que hagan uso del área utilicen este manual como base para prolongar la existencia y durabilidad del mobiliario y equipo. Para los estudiantes que les sirva como base para formar sus conocimientos en el manejo y administración de restaurantes.

5.3 Objetivos

5.3.1 Objetivo general

Contar con un instrumento básico de orientación y apoyo competente, para el control, manejo y mantenimiento, de inventario del mobiliario y equipo del área práctica de restaurantes, de la Carrera de turismo.

5.3.2 Objetivos específicos

- Agrupar los procedimientos básicos para el control, manejo y mantenimiento, del mobiliario y equipo del área práctica de restaurantes.
- Dar a conocer las actividades básicas para el control, manejo y mantenimiento del mobiliario y equipo del área práctica de restaurantes, de forma sencilla y efectiva.
- Que el manejo, control y mantenimiento del mobiliario y equipo puedan ser empleadas por cualquier persona sin complicaciones.
- Prolongar la durabilidad y existencia del mobiliario y equipo del área práctica de restaurantes.

5.4 Marco teórico

5.4.1 Centro Universitario de Santa Rosa –CUNSARO-

5.4.1.1 Reseña histórica⁶

En el año de 1967, el Honorable Consejo Superior Universitario acordó: Autorizar a la Facultad de Humanidades para impartir cursos con validez académica a profesores que radiquen en los departamentos de la República. En el año 1974 la Junta Directiva de la Facultad de Humanidades aprobó el funcionamiento de la Sección Departamental de Barberena (Acta 825, del 8 de Julio de 1,974). En el año de 1975 nació el Programa de Centros Regionales Universitarios, con la creación del Centro Universitario del Norte, con sede en la ciudad de Cobán.

El 19 de octubre de 1,999, la Junta Directiva de la Facultad de Humanidades, en sesión extraordinaria, autorizó la apertura de la Sección Departamental de Chiquimulilla, Santa Rosa (Punto DÉCIMO, Acta No. 24-99). El 30 de septiembre de 2003, la Junta Directiva de la Facultad de Humanidades, en sesión ordinaria, acordó autorizar la apertura de la Sección Departamental de Taxisco, Santa Rosa. El 6 de abril de 2005, el Consejo Superior Universitario, según consta en el Punto CUARTO del Acta No. 09-2005, aprobó la creación de la Sección Universitaria de la Facultad de Ciencias jurídicas y sociales, en el municipio de Chiquimulilla, departamento de Santa Rosa, en la cual se imparten las Carreras de abogacía y notariado en el grado académico de Licenciado en ciencias jurídicas y sociales.

Luego, dada la demanda de carreras a nivel universitario las autoridades locales y la Asociación Amigos de Cuilapa, con fecha 26 de mayo del 2,005 solicitaron al señor Rector Dr. Luís Alfonso Leal Monterroso, apoyo ante el Consejo superior Universitario para la creación del Centro Universitario de Santa Rosa. Por lo cual, él requirió a la Coordinadora General de Planificación, elaborar el estudio de factibilidad

⁶usac.edu.gt/catalogo/cunsaro.pdf

para la creación del Centro Universitario de Santa Rosa. El mismo fue conocido el 19 de abril del año 2006 por el Honorable Consejo Superior Universitario en el Punto SEXTO, Inciso 6.1 del Acta No.11-2006, y tomando en consideración las necesidades de formación de recursos humanos en la región, así como los aspectos relacionados con la creación del mismo, el Honorable Consejo Superior Universitario aprueba la creación, dejando la sede en el municipio de Cuilapa, departamento de Santa Rosa.

Con la apertura del Centro Universitario de Santa Rosa, se impartirían en su primera fase, las carreras de: Técnico y Licenciatura en turismo y Técnico y Licenciatura en gerencia y gestión empresarial, cuyos diseños curriculares fueron aprobados el 4 de octubre de 2006.

De esa cuenta, en enero de 2007 inicia su actividad académica con las carreras de Técnico y Licenciatura en turismo, Técnico y Licenciatura en gerencia y gestión empresarial, en Cuilapa, Profesorado de enseñanza media en pedagogía y Técnico en administración educativa en las secciones de Barberena, Chiquimulilla y Taxisco, y la sección de la Licenciatura en ciencias jurídicas y sociales, abogado y notario localizada en Chiquimulilla, Santa Rosa.

Actualmente el Centro Universitario de Santa Rosa se ha convertido en la Unidad académica encargada de desarrollar programas de docencia, investigación, extensión y servicio de interés para la región, con el fin de responder en alguna medida, a la demanda de educación superior de la población estudiantil del interior de la República.

5.4.2 Técnico y Licenciatura en turismo⁷

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

5.4.2.1 Requisitos de graduación

- **Para Técnico en turismo**

Previo a graduarse, además de tener cierre de pensum, deben presentar constancia extendida por el Centro de Aprendizaje de Lenguas -CALUSAC- donde certifique la aprobación del décimo nivel de un idioma extranjero. Asimismo, un certificado extendido por una academia de computación autorizada por el Ministerio de Educación, donde conste que el graduando aprobó el nivel medio del paquete Office. El estudiante sustenta el Examen especial de graduación con el Informe final del curso de seminario, el cual es presentado ante una terna evaluadora, teniendo como fecha máxima para hacerlo el 30 de junio, tal como lo establece el Reglamento de seminario.

- **Para Licenciado en turismo**

Previo a graduarse, además de estar graduado de Técnico y tener cierre de pensum, deben presentar constancia extendida por el Centro de Aprendizaje de Lenguas - CALUSAC -, donde certifique la aprobación del décimo sexto nivel de un idioma

⁷ Diseño Curricular de la carrera de Turismo. Centro Universitario de Santa Rosa. usac.edu.gt/catalogo/cunsaro.pdf

extranjero y el conocimiento básico de un idioma maya. Asimismo, un certificado extendido por una academia de computación autorizada por el Ministerio de Educación, donde conste que el graduando aprobó el nivel avanzado del paquete Office. El estudiante sustenta el Examen especial de graduación utilizando el Informe final del EPS o el Informe final del Trabajo de graduación.⁸

5.4.2.2 Grado y título

El Centro Universitario de Santa Rosa a los egresados de la Carrera de turismo le otorga los diplomas con los títulos de Técnico en turismo y Licenciado en turismo.

5.4.2.3 Carga académica

Nivel	Teoría	Práctica	Total
Técnico	116	64	148
Licenciatura	60	84	102
Total	176	74	250

Fuente: Diseño Curricular, Carrera de Turismo, CUNSARO.

5.4.3 El inventario

El inventario representa la existencia de bienes almacenados destinados a realizar una operación, sea de compra, alquiler, venta, uso o transformación. Debe aparecer, contablemente, dentro del activo como un activo circulante.

Se define un inventario como la acumulación de materiales (materias primas, productos en proceso, productos terminados o artículos en mantenimiento) que posteriormente serán usados para satisfacer una demanda futura.⁹

⁸ Diseño curricular de la carrera de Turismo, Centro Universitario de Santa Rosa. usac.edu.gt/catalogo/cunsaro.pdf

⁹ Moya Navarro, Control de inventarios y teoría de colas, Pág.19

5.4.3.1 Tipos de inventarios

Los inventarios son importantes para los fabricantes en general, y varía ampliamente entre los distintos grupos de industrias. La composición de esta parte del activo es una gran variedad de artículos, y es por eso que se han clasificado de acuerdo a su utilización en los siguientes tipos:¹⁰

- Inventarios de materia prima
- Inventarios de producción en proceso
- Inventarios de productos terminados
- Inventarios de materiales y suministros

5.4.4 Los restaurantes

Se define el restaurante como el establecimiento público donde, a cambio de un precio, se sirven comidas y bebidas para ser consumidas en el mismo local. La palabra restaurante, en su acepción actual, parece ser que tuvo su nacimiento en París en 1765. De hecho, durante los siglos XIX y XX la ciudad francesa se convirtió en la capital de los gourmets de todo el mundo.

Existen distintas categorías de restaurantes, desde la humilde casa de comidas que suministra un menú fijo a precio muy módico, hasta los lujosos restaurantes de fama internacional, que se caracterizan por ofrecer una carta muy sofisticada, con gran variedad de platos cocinados con productos de primerísima calidad, una carta de vinos y de bebidas muy bien escogida, un servicio cuidado y lógicamente, todo ello a unos precios elevados. ¹¹

¹⁰ www.gestiopolis.com

¹¹ <http://biblio3.url.edu.gt>

5.4.4.1 Clasificación de los restaurantes

- **Tipos de restaurantes**¹²

Existen principalmente cuatro tipos de restaurantes que se relacionan incondicional por tres factores: costumbres sociales, hábitos y requerimientos personales y presencia de corriente turística nacional y extranjera.

Restaurantes gourmet: ofrecer platillos que atraen a personas aficionadas a comer marjales delicados. El servicio y los precios están de acuerdo con la calidad de la comida, por lo que estos restaurantes son los más caros.

Restaurantes de especialidades: ofrece una variedad limitada o estilo de cocina. Estos establecimientos muestran en su carta una extensa variedad de su especialidad, ya sean mariscos, aves, carnes o pastas, entre otros posibles. Existe otro tipo de restaurante, que es fácil de confundir con el de especialidades como es el restaurante étnico, mismo que ofrece lo más sobresaliente o representativo de la cultura gastronómica de algún país, es decir, pueden ser mexicanos, chinos, italianos, franceses, etc.

Restaurante familiar: sirve alimentos sencillos a precios moderados, accesibles a la familia. Su característica radica en la confiabilidad que ofrece a sus clientes, en términos de precios y servicio estándar. Por lo General, estos establecimientos pertenecen a cadenas, o bien, son operados bajo una franquicia consistente en arrendar el nombre y sistema de una organización.

Restaurante conveniente: se caracteriza por su servicio rápido; el precio de los alimentos suele ser económico y la limpieza del establecimiento intachable, por lo que goza de confiabilidad y preferencia.

¹²<http://biblio3.url.edu.gt>

Hay otra clasificación ¹³ de los restaurantes que se define de acuerdo a las costumbres sociales, hábitos y requerimientos personales y el tipo de clientes.

Fast Food: los McDonald's, Starbucks, Burger King y compañía son los que dan forma al tipo de restaurante "Fast Food".

Sus características más importantes son la homogeneidad de sus restaurantes, que no tienen servicio de camareros y que en la gran mayoría de los casos, la comida se sirve sin cubiertos.

Fast Casual: este tipo de restaurantes al igual que los Fast Food no tiene servicio de mesa y en la mayoría de casos no dispone de cubiertos.

Fundamentalmente 3 factores: productos frescos y saludables, sostenibilidad y experiencia en el restaurante.

Algunas grandes cadenas de restaurantes que están apostando por este tipo de restaurante, son: The Good Burger (TGB), Panera, VipSmart, entre otros.

Restaurante Buffet: los comensales pueden elegir entre una gran variedad de platillos cocinados y dispuestos para autoservicio.

Generalmente el precio es una cantidad fija por persona, aunque en ocasiones el precio va de acuerdo a la cantidad de platos.

Los restaurantes tipo buffet son una de las opciones más socorridas por aquellos que buscan iniciar un negocio de comida, ya que pueden estar compuestos de todo tipo de platillos. En este tipo de restaurante lo más importante es el precio y la cantidad de comida que se sirve.

¹³ <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/tipos-de-restaurante/>

Restaurantes temáticos: se clasifican de acuerdo al tipo de comida que ofrecen, aquí es donde encontramos los que ofrecen alimentos de acuerdo a su origen (cocina italiana, francesa, argentina, etc.).

También encontramos los restaurantes de espectáculos, que son los que generalmente están asociados con algún tipo de personaje o tipo de música.

En este tipo de negocios, y los restaurantes de especialidad, podemos encontrar una gran afluencia de turistas, debido a las actividades del turismo gastronómico.

De Autor:¹⁴ los restaurantes de Autor son aquellos en los que el Chef es capaz de expresar su propio estilo a través de su cocina.

El concepto de cocina de autor significa la madurez creativa de la cocina del siglo XX que logra pasar de una dictadura del chef cómplice a la del cocinero creador que encuentra su estilo propio y modifica el gusto.

Fusión:¹⁵ este tipo de cocina se inicia en los restaurantes de los Estados Unidos en los años 70, mezclando el contraste de los platos entre oriente y occidente.

El objetivo de la cocina fusión es combinar ingredientes de distintas regiones, técnicas de diferentes culturas y usar la creatividad para que los platos resuman dos o más estilos culinarios, y ¡sorprender a sus clientes!

- **Clasificación por categoría**¹⁶

Los diferentes tipos de clasificaciones de restaurantes, de acuerdo a la categoría.

Restaurante de lujo (cinco tenedores): este tipo de restaurantes debe tener una organización eficaz y políticas internas y externas. La decoración de este tipo de

¹⁴ <http://tallerdeturismopractico2.blogspot.com/p/clasificacion-de-los-restaurantes.html>

¹⁵ <https://eloyrodriguez.com/tipos-de-restaurantes/>

¹⁶ <https://www.clasificacionde.org › clasificacion-de-los-restaurantes>

restaurantes debe contar con los materiales de la mejor calidad: mesas, sillas, alfombras, cortinas, manteles, loza, cristalería, todo esto debe ser cuidadosamente elegido.

De la misma forma, los alimentos son de la mejor calidad, preparados al momento, escogidos a la carta y servidos a la mesa.

El precio va de acuerdo al servicio y la calidad de los platillos, es importante que cuenten con una carta de vinos bien seleccionada y variada.

Restaurante de primera clase (4 tenedores): estos restaurantes también son conocidos como full service, se diferencia de los de lujo porque su estrategia de venta es diferente, ofrece alimentos a la carta o en menú que puede presentar de 5 a 7 diferentes tiempos de servicio, además, cuenta con una variedad limitada de bebidas alcohólicas.

Mientras los restaurantes de cinco tenedores son muy exclusivos, los de cuatro son un poco más comunes, y son los que normalmente conocemos como un 'buen restaurante'.

Restaurante de segunda clase (3 tenedores): también se le conoce como restaurante turístico, se distingue de los dos anteriores porque no tiene un acceso especial para los empleados y proveedores, utilizan la misma que los clientes pero en un horario donde no hay servicio.

El espacio de servicio es más restringido, su carta cuenta solo con seis tiempos: entremeses, sopas y cremas, verduras, huevos o pastas, especialidades de pescado, especialidades de carnes y postres, dulces, helados o fruta.

Restaurante de tercera clase (2 tenedores): en este tipo de restaurantes solo se necesita tener insumos resistentes sin necesidad de ser lujosos, se pueden ofrecer hasta 4 entradas.

De igual forma, la entrada es compartida por clientes y personal, necesita tener baños para hombres y para mujeres.

Este sería considerado como un restaurante promedio, sin los lujos de restaurantes más finos, pero manteniendo una buena presentación y precios mucho más accesibles.

Restaurante de cuarta clase (1 tenedor): en estos establecimientos debe estar separado el comedor de la cocina, solo ofrece un menú sencillo con al menos cuatro entradas. Vajilla, cristalería y mantelería sencillas, limpias y resistentes.

Los meseros no necesitan estar uniformados, solo muy bien aseados. Esta es la clase de establecimiento más común y fácil de encontrar de todas, ya que la funcionalidad y accesibilidad es la prioridad, sin que pese tanto el lujo o la presentación.

5.4.5 Manejo y limpieza de mobiliario y equipo

5.4.5.1 Higiene de la vajilla¹⁷

La limpieza y la higiene son fundamentales en la cocina, porque es el lugar donde habitualmente se manipulan los alimentos y, por lo tanto, la vía más rápida de entrada para los microorganismos patógenos. En investigaciones recientes se ha demostrado que microorganismos del intestino, que se encuentran en la materia fecal de cualquier persona o animal, pueden adherirse a una superficie (biofilms) con tan solo cinco minutos de contacto. De ahí que debemos mantener superficies y

¹⁷www.seguridadalimentaria.posadas.gov.ar

utensilios en perfecto estado de limpieza, así como unas mínimas normas de higiene personal, cabello amarrado con un pañuelo o ropa limpia, por ejemplo, sean la mejor fórmula para evitar desagradables problemas.

- Limpiar una superficie o utensilios con agua y jabón o con un producto de limpieza es remover la tierra, el polvo, los restos de alimentos y las grasas de las superficies mediante el uso de agua, detergentes, cepillos, etc. pero no elimina los gérmenes que pueden causar enfermedades.

Desinfectar es eliminar la suciedad que no se ve, mediante el uso de desinfectantes como por ejemplo lavandina/cloro. Los sanitizante o desinfectantes tienen en sus etiquetas un enunciado que indica la regulación gubernamental de cada país. Desinfectar con un producto registrado eliminamos el 99% de las bacterias E. coli, Estafilococcus, Salmonella y otros virus como el de la gripe, el rinovirus (resfriado común) y el rotavirus, causante de diarreas en niños.

- Los detergentes líquidos para vajilla y jabones para manos antibacteriales combaten o inhiben el crecimiento de las bacterias en la piel, pero no eliminan los virus u otros gérmenes de las superficies. Sanitizar y/o desinfectar las superficies duras y no porosas en la cocina es una eficaz manera de reducir los riesgos de contaminación. No mezcle productos de limpieza, la mezcla de lavandina y detergente es tóxica y no es efectiva.
- Diariamente después de lavar con detergente, lavar la superficie del fregadero/lavaplatos y limpiar con una solución de lejía/cloro, 1 cucharada en 1lt. de agua, permitiendo un contacto de esta solución durante al menos 5 minutos.
- Enjuagar bien y dejar secar al aire.

- Por lo menos 3 veces a la semana limpiar y desinfectar los grifos de la cocina, los mostradores, los electrodomésticos y sus manijas.
- Si las fuentes de horno están manchadas, se pueden rociar con algún limpiador para horno y lavar con cuidado. Acabar con un buen enjuague.
- Las fuentes de vidrio quedan impecables con agua y un poco de lavandina (Hipoclorito de Sodio) o el mismo limpia-hornos que utilizamos en el caso anterior.
- Semanalmente limpiar y desinfectar el piso de la cocina.
- Cada 2 ó 3 días lavar esponjas y trapos con lejía/cloro y agua caliente, enjuagar bien y dejar secar al aire.

Usa tablas lisas hechas de madera dura o de un material no poroso como el plástico, y libres de rajaduras y grietas. Evita usar tablas hechas de materiales blandos y porosos. Lava las tablas con agua caliente y jabón, y usa un cepillo para fregar. Luego, sanitizarlas lavando en un lavavajillas automático o enjuagándolas con una solución de 1 cucharada de lavandina/ cloro en 1lt. de agua¹⁸.

Siempre lavar y sanitizar las tablas después de usarla con alimentos crudos como pollo, carne o pescado y antes de usarlas con alimentos cocidos listos para el consumo. Consideremos la opción de utilizar tablas diferentes para cada acción.

Un hábito sencillo de mejorar la higiene en la manipulación de alimentos, a la hora de trocear y cortar todo tipo de alimentos, es emplear tablas de corte, por ejemplo de polietileno. Las hay de varios colores: azul para el pescado, roja para la carne, blanca para los productos cocidos, verde para frutas y hortalizas, amarillo para la carne de aves (muy proclive a padecer salmonelosis).

¹⁸www.seguridadalimentaria.posadas.gov.ar

5.4.5.2 Limpieza a fondo de la vajilla¹⁹

- La vajilla de porcelana, se debe saber que se trata de un material muy delicado y, aunque algunas puedan lavarse en el lavavajillas, es recomendable lavarla a mano. Especialmente en caso de que cuente con decoraciones en plata u oro.
- Para limpiar a fondo las vajillas de loza, aquellas que se usan a diario, se puede usar agua templada con bicarbonato o lavar los platos con vinagre, productos ecológicos que ayudarán a desengrasar los platos y devolverles el color original.
- Si la vajilla tiene manchas, se recomienda dejarla en remojo durante un par de horas para que la suciedad se elimine por completo.
- En el caso de los cubiertos de acero inoxidable se consiguen grandes resultados si se sumerges 5 minutos en una olla de agua hirviendo con detergente para platos. Asimismo, se podrá hacer que los cuchillos queden brillantes si se frotan con un corcho cortado por la mitad.
- Para lavar los cubiertos y utensilios de madera, se recomienda hacerlo a mano en lugar de meterlos al lavavajillas. Una vez fregados y secos, untarlos con aceite y para que recuperen su vitalidad.

5.4.5.3 Lavado de la cristalería

Siempre que sea posible, se recomienda trabajar con una máquina lavavajillas independiente, exclusivamente dedicada a tratar el cristal. Así se podrá reducir el riesgo de tener grasa en el agua.

¹⁹www.seguridadalimentaria.posadas.gov.ar

Conviene descartar de inmediato las piezas agrietadas, y reservar aparte las que tengan que volver a lavarse. Al ser unos artículos muy delicados, son propensos a grietas, que si entran en contacto con los labios del consumidor, le pueden causar heridas graves. Pensemos también que las grietas son nidos de microbios.

En situaciones de grandes volúmenes de trabajo, es muy práctico disponer de jaulas plásticas de varias medidas en las que clasificar el cristal. La misma jaula sirve para mantener las piezas almacenadas, trasladarles entre departamentos, recogerlas y lavarlas sin tener que manipularlas.

Si la máquina funciona correctamente, con los productos profesionales adecuados, no es necesario repasar a mano. Utilizar un trapo limpio para esta finalidad puede ser contraproducente; ya que puede dejar fibras y olores sobre el cristal.²⁰

5.4.5.4 Limpieza y cuidado de la cristalería

- Para conservar el lustre y brillo de la cristalería, hay que lavar cada pieza por separado en agua tibia con un poco de detergente líquido, enjuagar en agua fría, secar y escurrir sobre papel de cocina o un paño. Las copas se deben guardar en un armario cerrado, de pie, ya que si se ponen hacia abajo sus bordes pueden quebrarse.
- Si es necesario realzar el brillo de las copas y cristales, se pueden fregar con una combinación de agua y vinagre, y dejar secar en un escurridor, sin frotarlas con ningún paño. Si están muy sucias, la limpieza será más efectiva si se dejan por la noche en una mezcla de agua, detergente y unas gotas de amoníaco. Para eliminar los depósitos de cal, se debe llenar la copa de agua destilada, dejarla durante una semana y luego desprender suavemente la costra con un cepillo de dientes. Si la cristalería es muy fina habrá que prestar mayor cuidado para no dañarlas.

²⁰bebidas.itematika.com

- Los cambios de temperatura pueden ser fatales por lo que al fregarla o sacarla del lavavajillas una corriente de aire podría resquebrajar o romper algunas piezas. Si quedan restos pegados a la copa, nunca hay que utilizar una esponja metálica ya que podría rayar el cristal.
- Si una licorera o una pieza grande se mancha por dentro, se puede limpiar colocando una cucharada de arena muy fina y una solución débil de agua tibia y detergente líquido. Luego, se sacude el contenido, evitando rayar el cristal. Para quitar un tapón atrancado en una licorera, se puede aplicar una mezcla de dos partes de aceite de trementina sintético, una parte de glicerina y una de sal entre el cuello y el tapón. Pasadas 24 hs. se enrolla un paño caliente alrededor del cuello y se tira del tapón para extraerlo.
- Por último, suele ocurrir que algunos vasos comunes de mesa se atasquen entre sí, haciendo dificultosa la tarea de despegarlos. La solución está en llenar el de encima con agua fría y sumergir el de abajo en agua caliente. Así quedarán libres e intactos.²¹

5.4.6 Clasificación de la cristalería²²

La vista juega un papel muy importante que se traducirá en una predisposición al beber si el color complace. Los artículos de cristalería pueden ser de dos tipos:

- De cristal: es elegante, fino, más brillante y frágil. Recomendable para ocasiones formales.
- De vidrio: son más resistentes, recomendables.

²¹bebidas.itematika.com

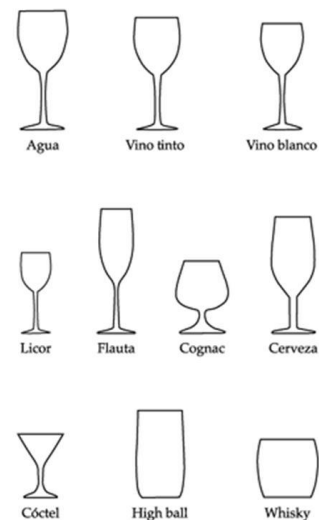
²² INTECAP, Etiqueta y Protocolo, Pág. 20.

La colocación más cómoda, es siguiendo el orden en que deben ser utilizados y de derecha a izquierda.

Cada copa tiene sus propias características: tamaño, forma, volumen y estilo. Las fábricas de los distintos países suelen hacer diferentes modelos y modificaciones que afectan la forma tanto en las partes cóncavas como en las bases, por tal motivo es importante conocer para poder elegir.

Cristalería:

- Copa tradicional para champagne
- Copa tulipán para champagne
- Copa para agua
- Copa para vino tinto
- Copeta (copa para proar)
- Copa para vino rosado
- Copa para vino blanco
- Copa para cagnac o licor



Otras copas:

- Copa para margarita
- Copa para jerez
- Copa para vermouth
- Copa para cremera
- Copa coctelera
- Copa para licor
- Copa para helado
- Copa para ponche



Tipos de vasos:

- Vaso de 8 onzas

- Vaso de 10 onzas
- Vaso para jugo
- Vasos oldfashioned
- Vasos para stringhts
- Vaso mix
- Vaso para zombi
- Vaso para collins



Cristalería para el servicio:

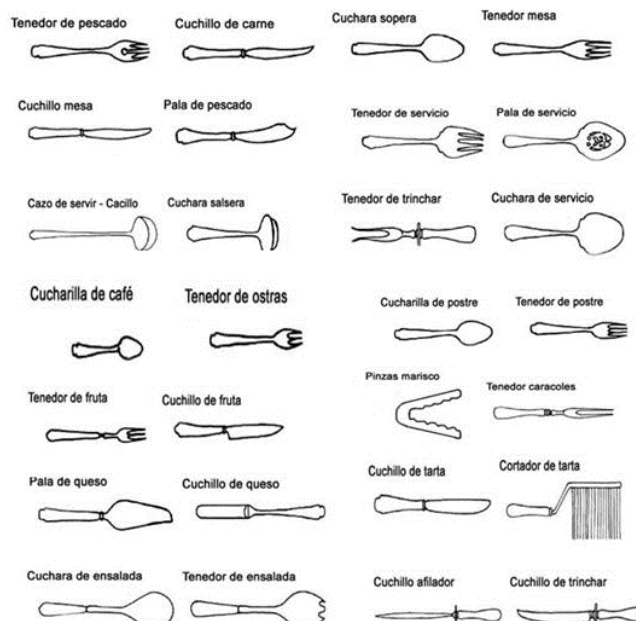
- Jarras para agua



5.4.7 Clasificación del plaque o cubertería²³

Los mejores cubiertos son los de plata, pero actualmente se pueden optar por los prácticos cubiertos de acero inoxidable, vermeil, alpaca y los de aleación de plata. Nuestro antepasados dan la impresión de haber creado una cuchara o tenedor distintos para casi cualquier eventualidad, quien pueda disponer de ellos será el que mejor preparado esté ante cualquier eventualidad.

- Cuchara para consomé
- Cuchara para sopa, cremas
- Cuchara para legumbres
- Cucharita para postres
- Cucharita para té o café
- Cucharita para helado
- Cucharita para azúcar
- Cuchara para bar
- Tenedor para carne



²³ INTECAP, Etiqueta y Protocolo, Pág. 21.

- Tenedor para pescado
- Tenedor para postres o frutas
- Tenedor para ensaladas
- Tenedor para mariscos
- Tenedor para piquete para langosta
- Tenedor para elotes
- Tenedor o pinza para caracol
- Tenedor para ostras
- Cuchillo para carnes
- Cuchillo para postres o frutas
- Cuchillo para pescado
- Cuchillo para mantequilla
- Cuchillo para caviar
- Pala para pescado
- Pala para mantequilla
- Pala para mermelada

Complementos del servicio²⁴

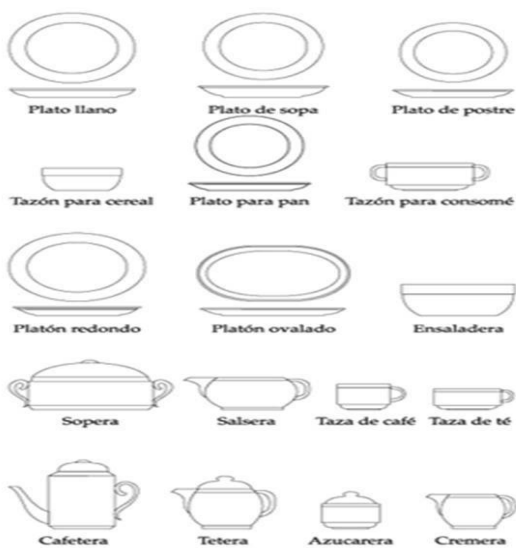
- ✓ Descansador de cubiertos
- ✓ Pinzas para caracoles
- ✓ Pinzas para langosta
- ✓ Pinzas para espárragos
- ✓ Pinzas para hielo
- ✓ Tijera para uvas
- ✓ Espátula para pastel
- ✓ Cuchillo para trinchar
- ✓ Tenedor para trinchar
- ✓ Cuchillo de pastel

²⁴ INTECAP, Etiqueta y Protocolo, Pág. 21.

5.4.8 Clasificación de la loza²⁵

La vajilla para una comida formal debe ser de la más alta calidad.

1. Plato base de plata, loza o madera de 30 cm. (el primero que se coloca sobre la mesa).
2. Plato trinche 27 cm.
3. Plato sopero
4. Plato para consomé
5. Plato para pescado
6. Plato entremés
7. Plato para ensalada
8. Plato llano (plano)
9. Plato para postre
10. Plato mantequillero
11. Taza para sopa
12. Taza para consomé



El juego de café es también importante, sus platos de porcelana deben ser de pequeño tamaño:

- ✓ Cafetera
- ✓ Jarra de la leche
- ✓ Azucarero
- ✓ Taza para café
- ✓ Taza para té
- ✓ Taza para moka
- ✓ Porcelanas

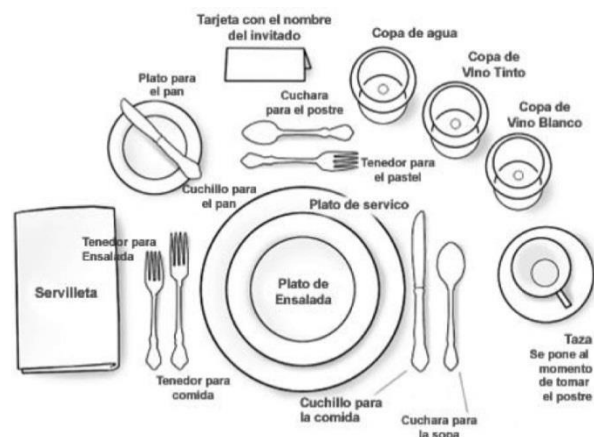


²⁵ INTECAP, Etiqueta y Protocolo, Pág. 21-22.

5.4.9 Diferentes tipos de montaje y sus servicios²⁶

El servicio de alimentos y bebidas debe hacerse con toda destreza, sin ruidos de platos ni cubiertos, con un orden lógico y para ellos existen montajes y servicios mundialmente utilizados, entre ellos están:

- ✓ Servicio a la americana
- ✓ Servicio a la francesa
- ✓ Servicio a la rusa o de platón
- ✓ Servicio a la inglesa
- ✓ Servicio familiar



5.4.9.1 Complementos del montaje²⁷

- ✓ **Flores:** no tengan mucho olor, deben ser naturales, jamás de plástico, arreglos no muy voluminosos o grandes que estorben la vista entre los comensales.
- ✓ **Petit o menage:** se distribuyen estratégicamente en la mesa, los saleros, pimenteros, idealmente un juego por cada cuatro comensales.
- ✓ **Velas:** si el evento es de noche, se pueden usar candelabros o palmatorias, cuanto más cortas sean más largar deben ser las velas, normalmente son velas blancas.



²⁶ INTECAP, Etiqueta y protocolo, Pág. 22

²⁷ INTECAP, Etiqueta y protocolo , Pág. 24

Blancos

- ✓ **Manteles:** para eventos formales deben ser blancos.
- ✓ **Mulletón:** es un forro de franela o franelón que sirve para amortiguar golpes y absorber líquidos, y que no permitirá que el mantel se corra fácilmente si alguien pasa rosándolo.
- ✓ **Servilletas:** tienen que ser cuadradas, de tela, jamás de papel para un evento formal, del mismo color del mantel.
- ✓ **Manteles o faldones para buffet:** son largos, deben cubrir los tableros en donde se va a colocar el buffet.



Deben estar en perfecto estado, no rotos, no remendados, no sucios ni arrugados.

5.5 Desarrollo de la propuesta

Manual para el manejo y control de inventario del mobiliario y equipo del área práctica de restaurantes, de la Carrera de turismo, del Centro Universitario de Santa Rosa

5.5.1 Normas generales

- a) Para darle el cuidado y mantenimiento adecuado mobiliario y equipo, todas las personas que hagan uso del mismo deben consultar el manual.
- b) Toda persona que desee hacer uso del mobiliario y equipo debe cumplir con los procesos de este manual.
- c) Quien esté a cargo del mobiliario y equipo, está obligado de dar a conocer el presente manual a toda persona que desea hacer uso del mobiliario y equipo.
- d) Este manual debe ser dado a conocer en el curso específico del área de hoteles y restaurantes.
- e) Los estudiantes deben estar obligados a conocer el contenido de este manual para poder hacer uso del mobiliario y equipo.
- f) Debe existir un lugar específico para guardar el mobiliario y equipo, dentro del Centro Universitario.
- g) Es necesario delegar la responsabilidad a una persona en específico, quien se debe de encargar de velar por el control y mantenimiento del mobiliario y equipo.

- h) Debe existir una boleta específica para el debido control y manejo del mobiliario y equipo.
- i) El mobiliario y equipo debe ser codificado, de acuerdo a su área dentro del inventario, para el control respectivo el código iniciará con la letra T= turismo, la letra inicial de la partida o pieza, separado por un guión el número en el orden que corresponde.

5.5.2 Inventario y codificación

Inventario del mobiliario y equipo del área práctica de restaurantes, de la Carrera de turismo, del Centro Universitario de Santa Rosa –CUNSARO-, agosto del año 2015				
No.	Descripción	Código	Precio unitario	Total
	<u>ACTIVO</u>			
	<u>ACTIVO NO CORRIENTE</u>			
	Mobiliario y equipo	TME		
1	Mesa de madera para banquetes	TME-01	Q 2,800.00	Q 2,800.00
16	Sillas de madera tapizadas	TME-01 al 16	Q 450.00	Q 7,200.00
8	Anillos para servilletas	TME-17 al 24	Q 15.00	Q 120.00
2	Canastos de bambú para pan	TME-25 al 27	Q 5.00	Q 10.00
8	Platos base (baja plato)	TME-28 al 35	Q 30.00	Q 240.00
1	Base oval de barro, para arreglo floral	TME-36	Q 15.00	Q 15.00
				Q 10,385.00
	Porcelana	TV		
1	Vajilla de porcelana blanca de 47 piezas	TV-01 al 47	Q 1,100.00	Q 1,100.00
8	Platos para sopa de 7.5"	TV- 01 al 08		
8	Platos grandes (planos) 10.5"	TV -09 al 016		
8	Platos pequeños (pasteleros) 8"	TV -17 al 24		
8	Porcelanas	TV -25 al 32		
8	Tasas para café o té 200cc.	TV -33 al 40		
1	Ensaladera	TV -41		
1	Cremero	TV -42		
1	Tetera	TV-43		
1	Azucarera	TV-44		
1	Plato oval	TV-45		
1	Tapadera para tetera	TV-46		

1	Tapadera para azucarera	TV-47		
1	Juego de salero, pimentero, palillos	TV-48 al 51	Q 80.00	Q 80.00
1	Salero	TV-48		
1	Pimentero	TV-49		
1	Base para palillos	TV-50		
1	Platillo base	TV-51		
1	Vinagrera	TV-52	Q 50.00	Q 50.00
				Q 1,230.00
	Cubertería	TC		
2	Set de 20 cubiertos de acero inoxidable	TC-01 al 40	Q 150.00	Q 300.00
8	Cucharas grandes	TC-01 al 08		
8	Cucharas pequeñas	TC-09 al 16		
8	Tenedores grandes	TC-17 al 24		
8	Tenedores pequeños	TC-25 al 32		
8	Cuchillos	TC-33 al 40		
				Q 300.00
	Cristalería	TG		
12	Set de copas de Agua, Vino Tinto, Vino Blanco, Champagne	TG-01 al 36	Q 98.90	Q 1,186.80
9	Copas para vino 11.5 oz.	TG-01 al 09		
9	Copas para vino 9 oz.	TG-10 al 18		
9	Copas para champagne 7.5 oz.	TG-19 al 27		
9	Copas para agua 40 oz.	TG-28 al 36		
1	Juego de 24 vasos	TG-37 al 60	Q 198.00	Q 198.00
12	Vasos alto 15.1 oz.	TG-37 al 48		
12	Vasos de whisky	TG-49 al 60		
2	Picheles de vidrio	TG-61 al 62	Q 40.00	Q 80.00
				Q 1,464.80

	Mantelería	TM				
1	Mantel	TM-01	Q	240.00	Q	240.00
2	Sobremantel	TM-02 al 03	Q	74.00	Q	148.00
18	Servilletas	TM-04 al 21	Q	16.25	Q	292.50
16	Fundas para silla	TM-22 al 37	Q	45.00	Q	720.00
16	Moñas para silla	TM-38 al 53	Q	14.00	Q	224.00
					Q	1,624.50
					Total:	Q 15,004.30

Abreviaturas:

TME: turismo, mobiliario y equipo

TV: turismo vajilla

TC: turismo cubertería

TG: turismo glasses (cristalería)

TM: turismo mantelería

5.5.3 Préstamo de mobiliario y equipo

5.5.3.1 Normas y condiciones específicas

El mobiliario y equipo es exclusivamente para uso de estudiantes de la Carrera de turismo, docentes, autoridades y personal del Centro Universitario.

- a) El préstamo del mobiliario y equipo es exclusivamente para hacer uso dentro de las instalaciones del Centro Universitario.
- b) El préstamo del mobiliario y equipo se hará bajo solicitud dirigida a bodega o encargado, por lo menos con tres días de anticipación, en horarios de labores del Centro Universitario (de 13:00 a 21:00 horas), especificando la actividad para la cual se utilizará.
- c) El mobiliario y equipo será entregado a quien lo solicite el día que lo utilizará en horarios de 13:00 horas en adelante.
- d) Para adquirir el mobiliario y equipo se debe presentar un documento de identificación, el cual quedará bajo consignación y será devuelto al momento de retornar el mobiliario y equipo.
- e) El plazo máximo para hacer devolución del mobiliario y equipo es de cinco días hábiles, luego de su adquisición.
- f) El mobiliario y equipo debe ser revisado al momento de recibirlo, chequear que se encuentre en buenas condiciones y completo.
- g) Al momento de retornar el mobiliario y equipo se debe entregar limpio y sin daños.

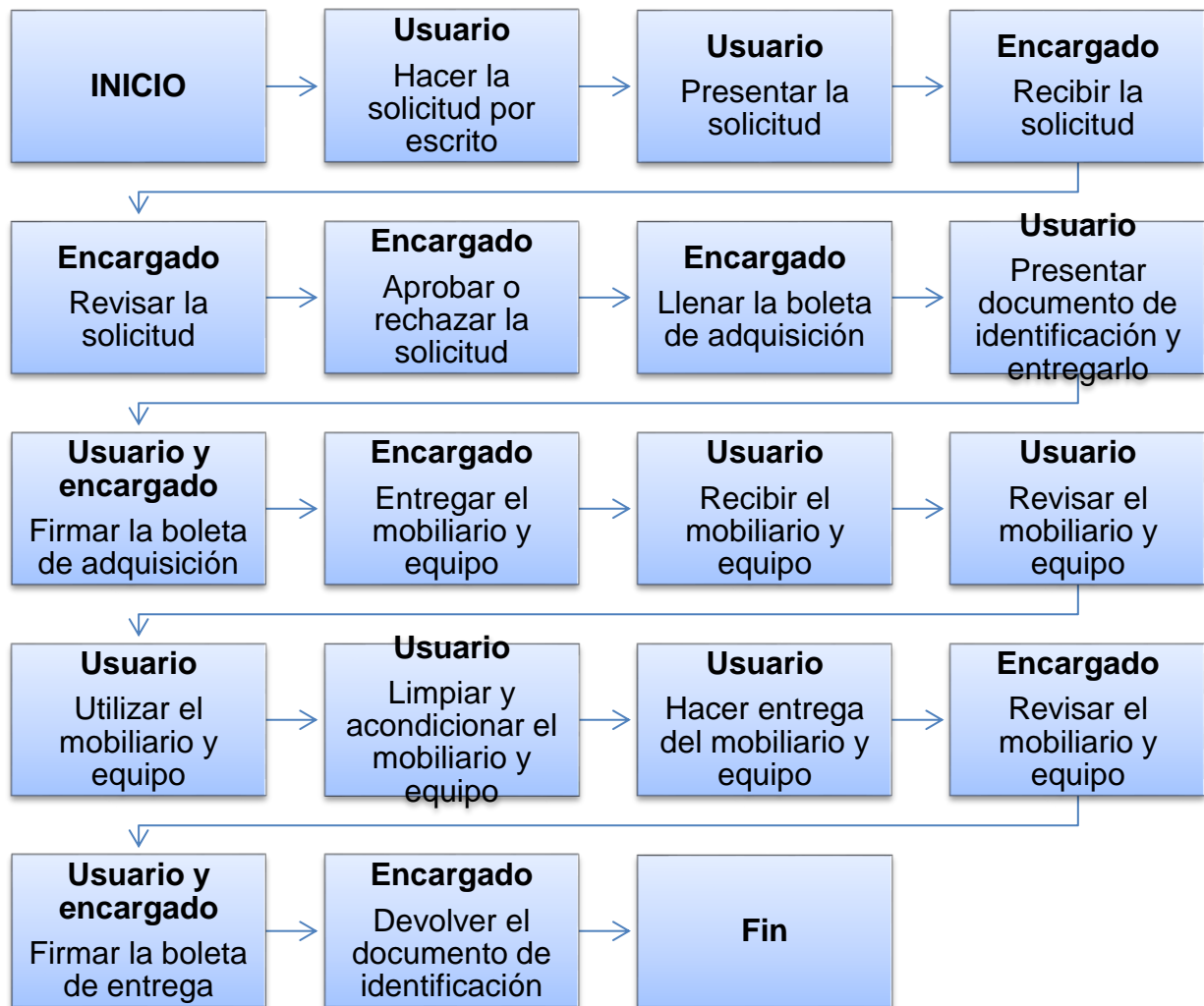
- h) En el caso de la mantelería se debe devolver limpia y planchada.
- i) El mobiliario y equipo que por alguna razón se rompa o extravíe, la persona responsable que realizó el préstamo deberá reponerla, comprando en la misma calidad la pieza faltante y entregarla a quien corresponda en un plazo no mayor de cinco días, de lo contrario se le amonestará con solvencia en tesorería.
- j) La persona que realice el préstamo del mobiliario equipo, es responsable de cualquier daño o perjuicio ocasionado.
- k) El mobiliario y equipo debe ser colocado en el lugar correspondiente, luego de ser utilizado.
- l) Preferiblemente el mobiliario y equipo debe ser utilizado para prácticas de los cursos que corresponda, en la Carrera de turismo y reuniones administrativas del Centro Universitario.

5.5.3.2 Descripción del procedimiento para préstamo de mobiliario y equipo

1. El usuario hace la solicitud por escrito, especificando la actividad para la cual se utilizará el mobiliario y equipo, dirigida a bodega o encargado.
2. La solicitud se presenta por el usuario a bodega o responsable del mobiliario y equipo.
3. Recepción de la solicitud por parte del encargado del mobiliario y equipo.
4. El encargado revisa que la solicitud amerite el préstamo del mobiliario y equipo.
5. El encargado aprueba o rechazar la solicitud.

6. El encargado llena la boleta de adquisición, especificando lo entregado, en el modelo de boleta presentada a continuación en este documento.
7. El usuario presentar documento de identificación y lo entrega con la solicitud.
8. Encargado y usuario firman la boleta de adquisición.
9. Entrega del mobiliario y equipo por parte del encargado.
10. Recepción del mobiliario y equipo por parte del usuario.
11. Se revisa que el mobiliario y equipo verificando que esté en perfectas condiciones y completo.
12. El usuario utiliza el mobiliario y equipo.
13. Luego de usarlo el usuario limpia y acondiciona el mobiliario y equipo en su respectivo lugar.
14. Se realiza la devolución del mobiliario y equipo limpio, completo y en perfectas condiciones, por parte del usuario.
15. El encargado revisa el mobiliario y equipo.
16. La boleta de entrega, es firmada por usuario y encargado del mobiliario y equipo.
17. Se devuelve el documento de identificación al usuario por parte del encargado.

5.5.3.3 Diagrama del procedimiento



5.5.3.4 Boleta préstamo de mobiliario y equipo

Centro Universitario de Santa Rosa –CUNSARO-				
Boleta préstamo de mobiliario y equipo				
Turismo				
Nombre del solicitante:			Firma:	
Ciclo o área:			Horario:	
Fecha de recibido:		Fecha de devolución:		
Responsable de bodega:			Firma:	
Inventario				
Existente	Descripción	Código	Cantidad prestada	Observaciones
1	Mesa de madera para banquetes	TME-01		
16	Sillas de madera tapizadas	TME-01 al 16		
8	Anillos para servilletas	TME-17 al 24		
2	Canastos de bambú para pan	TME-25 al 27		
8	Platos base (baja plato)	TME-28 al 35		
1	Base oval de barro, para arreglo floral	TME-36		
	Porcelana	TV		
8	Platos para sopa de 7.5"	TV- 01 al 08		
8	Platos grandes (planos) 10.5"	TV -09 al 016		
8	Platos pequeños (pasteleros) 8"	TV -17 al 24		
8	Porcelanas	TV -25 al 32		
8	Tasas para café o té 200cc.	TV -33 al 40		
1	Ensaladera	TV -41		
1	Cremero	TV -42		
1	Tetera	TV-43		
1	Azucarera	TV-44		
1	Plato oval	TV-45		
1	Tapadera para tetera	TV-46		
1	Tapadera para azucarera	TV-47		
1	Salero	TV-48		

1	Pimentero	TV-49		
1	Base para palillos	TV-50		
1	Platillo base	TV-51		
1	Vinagrera	TV-52		
	Cubertería	TC		
8	Cucharas grandes	TC-01 al 08		
8	Cucharas pequeñas	TC-09 al 16		
8	Tenedores grandes	TC-17 al 24		
8	Tenedores pequeños	TC-25 al 32		
8	Cuchillos	TC-33 al 40		
	Cristalería	TG		
9	Copas para vino 11.5 oz.	TG-01 al 09		
9	Copas para vino 9 oz.	TG-10 al 18		
9	Copas para champagne 7.5 oz.	TG-19 al 27		
9	Copas para agua 40 oz.	TG-28 al 36		
12	Vasos alto 15.1 oz.	TG-37 al 48		
12	Vasos de whisky	TG-49 al 60		
2	Picheles de vidrio	TG-61 al 62		
	Mantelería	TM		
1	Mantel	TM-01		
2	Sobremantel	TM-02 al 03		
18	Servilletas	TM-04 al 21		
16	Fundas para silla	TM-22 al 37		
16	Moñas para silla	TM-38 al 53		

Devolución:

Firma solicitante

Nombre: _____

Firma el encargado de bodega

Nombre: _____

Fecha: _____

5.5.4 Procedimientos para la buena práctica

Para realizar la limpieza y mantenimiento del mobiliario, cristalería y equipo del área práctica de restaurantes es importante que se cuente con los instrumentos, herramientas y utensilios necesarios. La limpieza debe iniciar desde el almacenaje, colocándolos en un lugar a temperatura ambiente y sin riesgos, se deben colocar en objetos adecuados como cajas plásticas o de cartón doble. A continuación se da una secuencia de pasos a seguir para realizar la limpieza y mantenimiento de cada área en la que se ha dividido el trabajo:

5.5.4.1 Limpieza y mantenimiento de la mesa y sillas

1. La limpieza de la mesa se debe realizar con un paño suave y seco. En la parte donde tiene vidrio se debe utilizar un limpiavidrios.
2. Luego de la limpieza de la mesa se debe evitar colocar las manos sobre la misma para evitar dejar huellas marcadas y empañarla.
3. Las sillas siempre que no se usen, se deben mantener cubiertas con nylon u otro material para protegerlas del polvo.
4. Para la limpieza de las sillas, se debe utilizar un plumero para retirar el polvo acumulado y luego sacudir con un trapo limpiador.

5.5.4.2 Limpieza y mantenimiento de cristalería

1. Para la limpieza de la cristalería que incluye copas y vasos se debe realizar con cuidado de no quebrarlos, colocándolos en bandejas o cajas plásticas para trasladarlos al lugar de lavado.
2. El primer paso es remojarlos con agua fría.
3. Se deben lavar uno a uno con una esponja suave y jabón anti grasa para no rayarlos.
4. Luego de enjabonarlos uno por uno se retira el jabón con agua fría y luego se pasan por agua caliente.

5. Al terminar de lavar con agua fría se dejar secar o se secan con un paño de lino.
6. Antes de usarlos para el montaje de la mesa se deben pulir, esto se hace de la siguiente manera: se coloca una jarra con agua caliente, se toma uno a uno de los vasos y copas colocándolo boca abajo a manera que el vapor empañe el cristal, rápidamente se frota con un paño de lino a manera de limpiar lo empañado y hacer que quede brillante, lo mismo se realiza con el exterior del cristal, evitando colocar directamente la mano en él, se debe tratar de agarrar únicamente con el paño para colocarlo en el lugar indicado y continuar con el pulido de los demás cristales, evitando dejar huellas.

NOTA: el pulido es importante para darle mantenimiento a los cristales, evitando manchas permanentes que se hacen en el momento del secado y en especial para darle presentación a la cristalería.

5.5.4.3 Limpieza y mantenimiento de loza

1. Luego de ser utilizada la loza se debe trasladar al lugar adecuado para su limpieza, en cajas de plástico o bandejas dobles.
2. Se deben retirar todos los restos de comida que han quedado en la loza.
3. Se deben acondicionar en el lugar adecuado para su lavado según su tamaño tipo.
4. Se inicia con el lavado de las tazas, jarras, platos y porcelanas, remojando con agua fría para luego enjabonar con una esponja suave y jabón para trastos anti grasa.
5. Luego de enjabonar se retira el jabón con agua fría uno a uno.
6. Luego de pasar por agua fría se pasan por agua caliente para eliminar posibles restos de grasa o bacterias.
7. Se ponen a secar o se secan con un paño de lino y que esté limpio.
8. Al momento de estar secos se deben pulir con un paño de lino a manera de eliminar posibles manchas que se producen durante el secado.

9. Se colocan en cajas plásticas o cartón doble y se guardan en el lugar adecuado para su almacenaje.

5.5.4.4 Limpieza y mantenimiento de cubertería

1. Se deben llevar al lugar de lavado y colocarlos según tipo y tamaño.
2. Se remojan con agua fría.
3. Luego se aplica jabón de trastos anti grasa con una esponja suave para no rayarlos.
4. Luego de enjabonar uno a uno se deben pasar por agua fría para retirar el jabón.
5. Se colocan en un recipiente plástico para su debido secado al aire o con un paño de lino.
6. Al estar secos se deben pulir de la siguiente manera: se coloca una jarra con agua caliente y se introducen todos los cubiertos, cucharas y cuchillos, luego se toma uno por uno con paño de lino y se frotan hasta quedar secos y brillantes.
7. Luego del pulido se colocan en un recipiente adecuado, ya sea plástico o cartón doble para su almacenaje.

5.5.4.5 Limpieza y mantenimiento de baja platos

1. Se deben de colocar con cuidado en bandejas para ser trasladados al lugar de limpieza.
2. Para la limpieza de los mismos se remojan con agua fría.
3. Luego se enjabonan con una esponja suave para no rayarlos.
4. Se pasan por agua fría para retirar el jabón.
5. Se secan al aire libre o con un paño de lino.
6. Se pasan por agua caliente.
7. Se secan nuevamente hasta darles brillo.
8. Se colocan en cajas plásticas colocando uno sobre otro y separándolos por medio de un papel o paño suave para evitar que se rayen o se dañen.

5.5.4.6 Limpieza y mantenimiento de la mantelería

1. Para la limpieza de la mantelería se debe retirar de la mesa y sillas por tipo y tamaño, colocándola en una cesta grande.
2. Se colocan en bolsas plásticas dividiendo mantel, sobremantel y servilletas, fundas para sillas y moñas.
3. Se lavan a mano o en lavadora.
4. Se remojan con agua fría, detergente y blanqueador, dejando reposar de 20 a 30 minutos.
5. Luego del lavado se secan al aire libre o en secadora.
6. Se planchan a una temperatura adecuada para cada tipo de tela.
7. Se doblan y se empacan en bolsas transparentes.
8. Se guardan en cajas o cajones adecuados.

5.5.4.7 Elaboración de inventario

1. Se realiza un listado del mobiliario y equipo que se ha adquirido.
2. Se coloca la cristalería, mobiliario y equipo en orden según su código.
3. En base al listado de adquisición, se debe checar que todo esté en perfectas condiciones y completo como se ha adquirido.
4. Se coloca en los recipientes adecuados y se entrega a bodega.
5. Se firma la boleta de entrega.

5.5.5 Recursos para replicar la buena práctica

5.5.5.1 Limpieza y mantenimiento de sillas y mesa

- a) Limpiadores o paños
- b) Silicón líquido (cera)
- c) Limpiavidrios
- d) Plumero (para sacudir el polvo)

5.5.5.2 Limpieza y mantenimiento de vasos y copas

- a) Jabón líquido anti grasa
- b) Esponja suave para trastos
- c) Paños limpiadores de lino
- d) Jarra para agua caliente
- e) Recipiente plástico
- f) Agua fría y caliente

6.5.3 Limpieza y mantenimiento de loza

- a) Jabón líquido anti grasa
- b) Esponja suave para trastos
- c) Paños de lino o limpiadores
- d) Recipiente plástico (cesta)
- e) Agua fría y caliente

5.5.5.4 Limpieza y mantenimiento de cubertería

- a) Jabón líquido anti grasa
- b) Esponja suave para tratos
- c) Paño o limpiador
- d) Jarra para agua caliente

- e) Recipiente plástico
- f) Agua fría y caliente

5.5.5.5 Limpieza y mantenimiento de baja platos

- a) Jabón líquido anti grasa
- b) Esponja suave para platos
- c) Paño o limpiador
- d) Recipiente plástico
- e) Agua fría

5.5.5.6 Limpieza y mantenimiento de mantelería

- a) Lavadora o lugar adecuado para lavar
- b) Jabón líquido o en polvo
- c) Cloro o blanqueador
- d) Agua
- e) Secadora para ropa o tendederos
- f) Plancha

5.5.6 Resultados esperados o competencias

Con la utilización de este manual el estudiante será capaz de:

- Utilizar este documento como guía para el manejo y adecuado mantenimiento del mobiliario y equipo del área práctica de restaurantes.
- Realizar prácticas utilizando el mobiliario y equipo adecuado en el área de restaurantes, sin complicaciones, aplicando técnicas y procedimientos de este documento.
- Darle el mantenimiento y cuidado necesario al mobiliario y equipo del área práctica de restaurantes.
- Aprender a administrar y dirigir el área pública de restaurantes con los conocimientos básicos obtenidos en cuanto al mobiliario y equipo.
- Conocer los distintos tipos de loza, cubertería y cristalería que se utiliza en el área de restaurantes.
- Mantener la imagen y presentación del mobiliario y equipo adaptando nuevas técnicas y procedimientos.
- Recomendar metodologías para el manejo y mantenimiento del mobiliario y equipo utilizado en el área pública de restaurantes.
- Aplicar técnicas y consejos útiles, para el manejo y control del inventario de mobiliario y equipo de restaurantes, como futuros profesionales del turismo.
- Prolongar la durabilidad y existencia del mobiliario y equipo.

5.5.7 Tips o consejos útiles

5.5.7.1 Tips para limpieza de mesa y sillas de madera

- Para corregir daños e imperfecciones se puede utilizar cola o pintura, colocándola con delicadeza y fineza en las áreas dañadas.
- Es recomendable retirar el polvo con un plumero antes de frotar un paño.
- Después de aplicar el silicón líquido para madera o limpiavidrios se recomienda pulir con un paño seco y limpio, que éste no deje pelillo para darle brillo a las piezas.
- No es recomendable utilizar paños mojados para la limpieza de las sillas en especial para el tapizado.
- Para la limpieza de la mesa es recomendable primero limpiar los vidrios del centro, luego las orillas de madera, evitando colocar las manos para no dejar huellas.
- Los vidrios de la mesa deben ser limpiados por la parte superior e inferior.

5.5.7.2 Tips para limpieza de loza y cristalería

- Contar siempre con los instrumentos y herramientas necesarias.
- Revisar que los materiales estén en buen estado antes de ser utilizados.
- Es recomendable clasificar la loza y cristalería antes de limpiarla.
- Antes de lavar retirar restos de comida o bebida con una brocha.
- Luego de lavar con agua fría es recomendable pasarlos por agua caliente para eliminar bacterias.
- Siempre que se lave debe utilizarse una esponja para trastos que sea suave para evitar rayar la loza y cristalería.
- Utilizar paños que no dejen pelillo para secar o pulir.
- Es recomendable pulir la loza cristalería con un paño seco, antes de utilizarla, para eliminar manchas que se crean durante el sacado o huellas.

- Es recomendable tomar la cristalería con un paño para evitar dejar marcas de huellas, que empañan o crean mala presentación.
- Se debe guardar en el lugar adecuado para evitar su deterioro.
- Utilizar cestas o recipientes plásticos para el traslado y sacado al aire libre.
- Para el lavado del interior de las copas es recomendable utilizar únicamente dos dedos para introducir la esponja, ya que son demasiado frágiles y fácil de quebrar.
- Dejar limpias las herramientas después de utilizarlas para luego guardarlas.
- Evitar meter las servilletas en las copas y vasos, al menos para comidas formales.
- Para darle brillo a las copas y vasos revolverle vinagre al agua que se utiliza para lavarlas.

5.5.7.3 Tips para la limpieza de cubertería

- Es recomendable clasificar la cubertería para lavar y secar.
- Lavar con agua fría y luego pasar por agua caliente.
- Secar en un recipiente donde el agua no pueda detenerse.
- Utilizar paños que no dejen pelillo para secar o pulir.
- Después de lavar y secar es recomendable pulir la cubertería para dar brillo y eliminar manchas o marcas.
- Es recomendable utilizar un paño para agarrar la cubertería para no empañarla o dejar huellas.
- Para lavar utilizar esponjas suaves para no rayar.

5.5.7.4 Tips para la limpieza de mantelería

- Clasificar la mantelería de acuerdo al tipo de tela (mantel-servilletas, moñas-sobremanteles y fundas).
- Lavar a un nivel adecuado a la tela.
- Las moñas y sobremanteles deben ser lavados a nivel de telas delicadas.

- Si es necesario eliminar manchas en telas blancas se puede utilizar blanqueador.
- Es recomendable utilizar jabón en líquido o en polvo.
- Para el planchado utilizar la plancha a nivel adecuado para cada tela y con planchado a vapor.
- Luego de planchar doblar a manera de no hacer muchos dobleces o bien planchar antes de usar para evitar marcas.
- Para guardar, se puede utilizar papel china blanco para mantener los colores y evitar que se amarillen las telas blancas, envolviendo la mantelería con dicho papel.
- Utilizar cajas o bolsas plásticas para evitar la acumulación de polvo.
- Para eliminar manchas de tinta se puede remojar las telas en leche por una hora y refrigerar, para luego lavar.

5.5.8 Preguntas más frecuentes

- **¿Qué mobiliario y equipo se encuentra en el Centro Universitario de Santa Rosa?**

Respuesta:

En el Centro Universitario se encuentra mobiliario y equipo básico como mesa para banquetes y sillas de madera tapizadas, cristalería (cuatro tipos de copas y dos tipos de vasos) loza (bajilla de 47 piezas: platos planos, tazas, porcelanas, loza para té, platos soperos), cubertería y mantelería, para realizar prácticas de restaurantes, o realizar reuniones especiales con autoridades.

El mobiliario detallado es el siguiente:

1 mesa para banquetes

16 sillas de madera tapizadas

16 moñas

16 fundas para sillas

18 servilletas

1 mantel

2 sobremanteles

9 copas para champagne

9 copas para agua

9 copas para vino blanco

9 copas para vino tinto

12 vasos grandes

12 vasos pequeños

8 baja platos o platos base

8 cubiertos

8 cubiertos pequeños

8 cucharas soperas

8 cucharas pequeñas
8 cuchillos
8 tenedores grandes
8 tenedores pequeños
1 juego para te
1 bajilla para 8 personas
1 vinagrera
1 juego de salero, pimentero y base para palillos de dientes
2 canastos para pan
1 base para arreglo floral o centro de mesa.

En conclusión el equipo está completo para formar un montaje para ocho personas.

- **¿Cuál es el objetivo de la implementación del mobiliario y equipo?**

Respuesta:

El objetivo principal de la implementación del mobiliario y equipo es apoyar y fortalecer la preparación y formación académica de los estudiantes, para que puedan realizar las prácticas necesarias para formarse como futuros profesionales y administradores de servicios de restauración.

- **¿Para qué tipo de actividades se puede prestar el mobiliario y equipo?**

Respuesta:

El mobiliario y equipo se puede prestar para actividades prácticas de restaurantes y eventos especiales de estudiantes de la carrera de Turismo, para reuniones especiales de autoridades del Centro Universitario o visitas especiales.

- **¿Quién es el encargado del mobiliario y equipo?**

Respuesta:

El encargado del mobiliario y equipo debe ser el responsable de bodega, o una persona delegada por el director del Centro Universitario y que vele por el debido control, manejo y mantenimiento del mismo.

- **¿Qué hacer en caso de romper o extraviar algún elemento del mobiliario y equipo?**

Respuesta:

En primer lugar cuando se extravíe o rompa algún elemento del mobiliario y equipo se debe dar aviso al encargado, comprar la pieza en el mismo tipo y calidad y entregarla a quien corresponde en un plazo no mayor de tres días, de lo contrario se le puede amonestar con la no solvencia en tesorería.

5.5.9 Lecturas recomendadas

- Manual de buenas prácticas ambientales en las familias profesionales: turismo y hostelería.
- Buenas prácticas en la preparación y manipulación de alimentos.
- Etiqueta y Protocolo, Instituto Técnico de Capacitación y Productividad - Intecap-, Edición 01, año 2000.
- Mesero de restarurante, Instituto Técnico de Capacitación y Productividad - Intecap-.

5.6 Conclusiones

1. El manual presentado es un instrumento básico de orientación y apoyo para el control, manejo mantenimiento del inventario del mobiliario y equipo del área práctica de restaurantes, de la Carrera de turismo.
2. En el manual se agrupan los procedimientos básicos y de la manera más sencilla posible para el control, manejo y mantenimiento, del mobiliario y equipo.
3. Toda persona puede hacer uso del mobiliario y equipo del área práctica de restaurantes, si hace el uso adecuado del presente manual.
4. Es necesaria la aplicación del manual para prolongar la durabilidad y existencia del mobiliario y equipo del área práctica de restaurantes.

5.7 Recomendaciones

A las autoridades:

- Delegar a una persona encargada del control y manejo del mobiliario y equipo del área práctica de restaurantes de la carrera de Turismo.
- Dar a conocer a estudiantes, docentes y demás personal sobre la existencia del manual.
- Habilitar un salón específico y únicamente para instalar el mobiliario y equipo del área práctica de turismo.

A los docentes:

- Hacer el uso adecuado del mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes.
- Incluir el presente manual dentro del contenido de los cursos relacionados al proyecto, por ejemplo: hoteles y restaurantes; y eventos, etiqueta y protocolo.

A los estudiantes:

- Leer detalladamente el manual para poder hacer uso adecuado del mobiliario y equipo, y sobre todo llevarlo a la práctica.
- Hacer el uso adecuado del mobiliario y equipo, aplicando los procedimientos básicos descritos en el manual.

5.8 Bibliografía

- INTECAP, Etiqueta y Protocolo, Edición 01, Guatemala, Enero año 2,000.
- INTECAP, Mesero de restaurante, Edición 01, Guatemala, año 2,000.
- Moya Navarro, Marcos Javier. Control de inventarios y teoría de colas, EUNED, 1,999, P.19

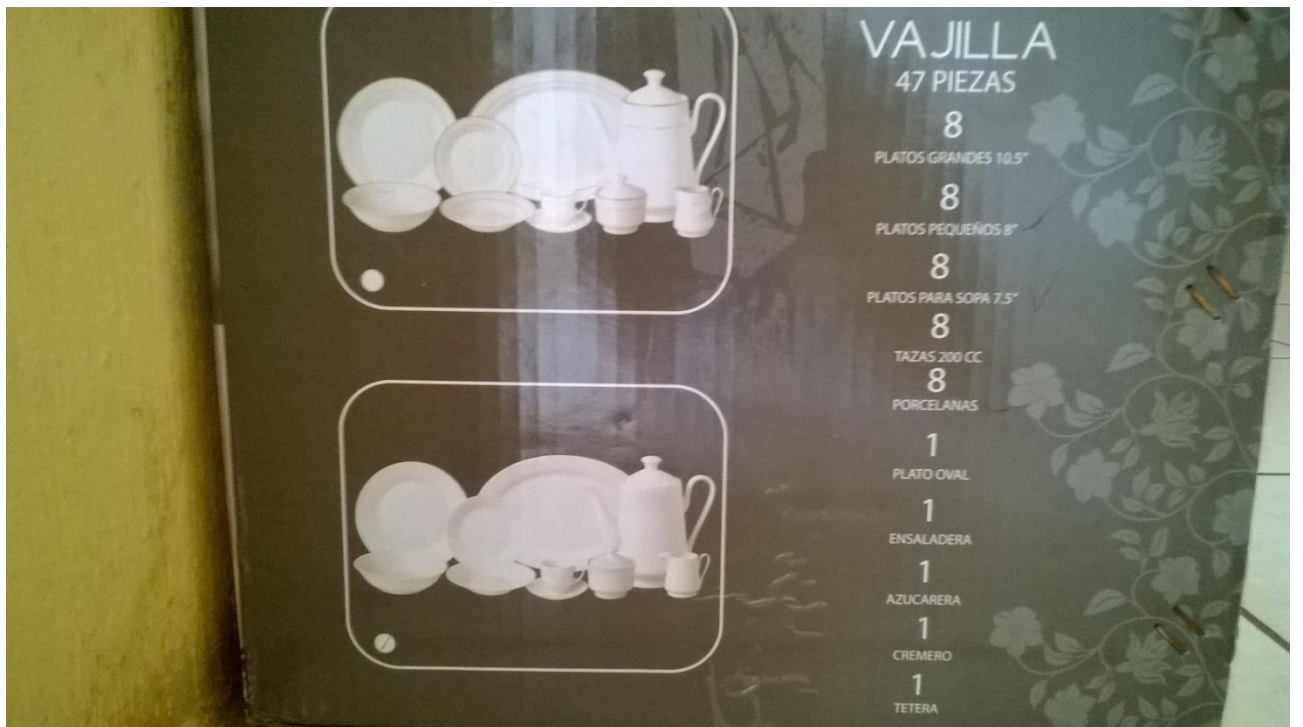
Páginas web:

- usac.edu.gt/catalogo/cunsaro.pdf
- <http://www.gestiopolis.com/que-es-inventario-tipos-utilidad-contabilizacion-y-valoracion/>
- <http://biblio3.url.edu.gt/Publi/Libros/2014/TurismoHotel/04.pdf>.
- <http://tallerdeturismopractico2.blogspot.com/p/clasificacion-de-los-restaurantes.html>
- <http://www.mailxmail.com/curso-utensilios-mantenimiento-higiene-alimentaria/cristaleria>
- http://www.seguridadalimentaria.posadas.gov.ar/index.php?option=com_content&view=article&id=111%3Ahigieneentuvajilla&catid=20%3Ainformacionelboradores&Itemid=2
- <http://bebidas.itematika.com/articulo/b1361/cuidado-y-limpieza-de-las-copas-de-cristal.html>
- <http://hogar.uncomo.com/articulo/como-limpiar-a-fondo-la-vajilla-16097.html#ixzz3mEeQZhPV>
- <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/tipos-de-restaurante/>
- <http://tallerdeturismopractico2.blogspot.com/p/clasificacion-de-los-restaurantes.html>
- <https://eloyrodriguez.com/tipos-de-restaurantes/>
- <https://www.clasificacionde.org › clasificacion-de-los-restaurantes>

5.9 Anexos





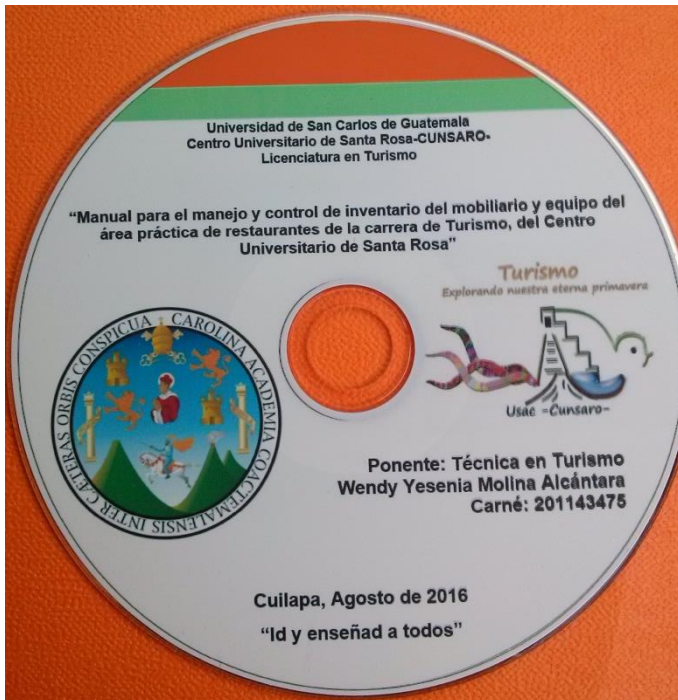
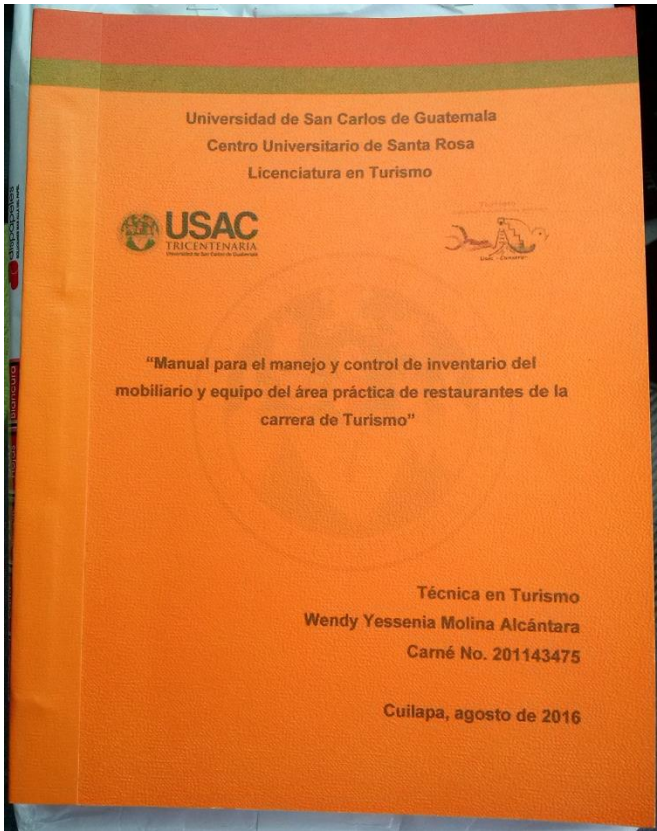


5.10 costo de implementación de la propuesta individual

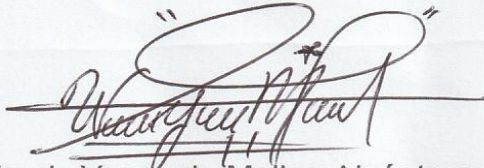
A continuación se presenta el presupuesto para la implementación de la propuesta individual, incluyendo la codificación del mobiliario y equipo y la impresión del manual de buenas prácticas; el **costo total de la implementación** de la propuesta es de **Q104.23**; la **impresión del manual tiene un costo total de Q 62.50** el cual incluye impresiones del manual, empastado y disco compacto.

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Precio unitario Q	Costo total Q
Impresión de manual	55	páginas	Q 0.50	Q 27.50
Empastado	1	unidad	Q 20.00	Q 20.00
Impresión boleta de préstamo de mobiliario y equipo	2	páginas	Q 1.00	Q 2.00
Tinta indeleble para codificación de mobiliario y equipo	1	unidad	Q 30.25	Q 28.25
Disco compacto	1	unidad	Q 15.00	Q 15.00
			Subtotal:	Q 94.75
				Q 9.48
			Costo total:	Q 104.23

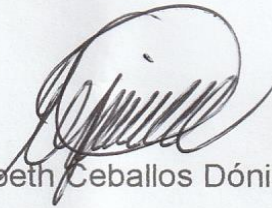
Evidencia del logro



Propuesta individual



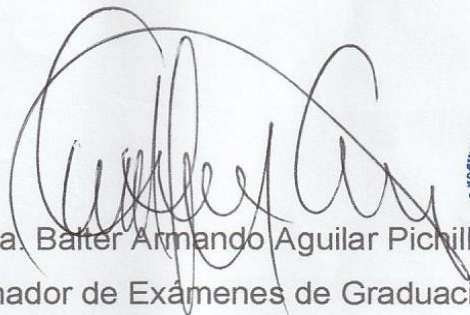
Wendy Yessenia Molina Alcántara
Estudiante Epesista 201143475



Licda. Elizabeth Ceballos Dónis
Asesora de Ejercicio Profesional Supervisado



Ing. Byron José Hernández Bolaños
Encargado de la Unidad de Ejercicio Profesional Supervisado



Lic. Ma. Bañer Armando Aguilar Pichilla
Coordinador de Exámenes de Graduación
Director del Centro Universitario de Santa Rosa



Capítulo VI

6.1 Conclusiones generales

- Con la aplicación de distintos métodos y técnicas de investigación se realizó el diagnóstico del Centro Universitario de Santa Rosa y de la carrera de turismo, que dio como resultado los distintos problemas y necesidades que afectan el debido desempeño de las actividades administrativas y académicas de la carrera.
- Debido a la inadecuada implementación y actualización de los programas curriculares, la inadecuada asignación de catedráticos para los distintos cursos y la poca participación en actividades extracurriculares, no han permitido alcanzar los objetivos y la formación académica adecuada, según manifestaron los estudiantes en las encuestas realizadas, por lo que se implementó el proyecto de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes, acompañada del manual para el mejor manejo y control.
- El bajo presupuesto asignado al Centro Universitario no ha permitido la adecuada implementación de mobiliario y equipo necesario para el desarrollo de actividades administrativas y prácticas de la carrera de turismo, por lo que se gestionaron los fondos necesarios para dar solución a los principales problemas y necesidades.
- En la investigación realizada se detectaron distintos problemas y necesidades que afectan a el área administrativa y la carrera de turismo, por lo que se priorizaron y se les dio solución a través de las intervenciones profesionales, con dotación de impresoras, sillas plásticas y taller sobre guías de turismo y bases de la conducción turística.

6.2 Recomendaciones generales

- Es importante que se preste atención a los problemas que afectan al Centro Universitario de Santa Rosa, en especial a la carrera de turismo, tomando en consideración los resultados obtenidos en el presente informe.
- Es necesario que los estudiantes y catedráticos tengan conocimiento del proyecto de implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes de la Carrera de turismo, para que hagan uso del mismo en los cursos correspondientes.
- Se recomienda que estudiantes y catedráticos, tengan conocimiento del manual para el manejo y control de inventario del mobiliario y equipo del área práctica de restaurantes, para que hagan el uso adecuado de lo implementado en el proyecto.
- Es recomendable que se designe un salón en específico para ubicar el mobiliario y equipo implementado dentro del proyecto, y que a la vez sirva como área general de prácticas de la carrera de turismo.
- Se recomienda designar a una persona del área administrativa en específico, para que lleve el control del mobiliario y equipo implementado.
- En la investigación realizada los estudiantes manifestaron que esperan más de la carrera y sus catedráticos, por lo que es importante prestar atención a dicha problemática y asignar catedráticos adecuados a cada curso.

6.3 Bibliografía general

- INTECAP, Etiqueta y Protocolo, Edición 01, Guatemala, Enero año 2,000.
- INTECAP, Mesero de restaurante, Edición 01, Guatemala, año 2,000.
- Moya Navarro, Marcos Javier. Control de inventarios y teoría de colas, EUNED, 1,999, p.19
- Reyes López Elia Esperanza, Informe final de EPS, Licenciatura en Administración de Empresas. 2,015
- Hernández, S.R. Fernández, C.C. y Lucio, B. P. 2003. Metodología de la Investigación, 3era ed. Mexico. Mc Graw Hill.

6.3.1 E-grafía:

- http://es.wikipedia.org/wiki/Santa_Rosa_%28Guatemala%29
- www.culturapeteneraymas.wordpress.com
- www.usac.edu.gt/catalogo/cunsaro.pdf
- Diseño curricular de la carrera de Administración de Empresas/Cunsaro
- www.usac.edu.gt/cip/archivos/cipPresupuesto2012.pdf
- usac.edu.gt/catalogo/cunsaro.pdf
- <http://www.gestiopolis.com/que-es-inventario-tipos-utilidad-contabilizacion-y-valoracion/>

- <http://biblio3.url.edu.gt/Publi/Libros/2014/TurismoHotel/04.pdf>.
- <http://tallerdeturismopractico2.blogspot.com/p/clasificacion-de-los-restaurantes.html>
- <http://www.mailxmail.com/curso-utensilios-mantenimiento-higiene-alimentaria/cristaleria>
- http://www.seguridadalimentaria.posadas.gov.ar/index.php?option=com_content&view=article&id=111%3Ahigieneentuvajilla&catid=20%3Ainformacionelbora-dores&Itemid=2
- <http://bebidas.itematika.com/articulo/b1361/cuidado-y-limpieza-de-las-copas-de-cristal.html>
- <http://hogar.uncomo.com/articulo/como-limpiar-a-fondo-la-vajilla-16097.html#ixzz3mEeQZhPV>
- <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/tipos-de-restaurante/>
-
- <http://tallerdeturismopractico2.blogspot.com/p/clasificacion-de-los-restaurantes.html>
- <https://eloyrodriguez.com/tipos-de-restaurantes/>
-
- <https://www.clasificacionde.org › clasificacion-de-los-restaurantes>

Capítulo VII

7.1 Glosario

- **Análisis documental:** la descripción o el análisis documental consisten en describir un documento en sus partes esenciales para su posterior identificación y recuperación.
- **Diagnóstico:** alude, en general, al análisis que se realiza para determinar cualquier situación y cuáles son las tendencias.
- **Objetivo:** un objetivo es el planteo de una meta o un propósito a alcanzar, y que, de acuerdo al ámbito donde sea utilizado, o más bien formulado, tiene cierto nivel de complejidad.
- **Observación:** como técnica de investigación, consiste en "ver" y "oír" los hechos y fenómenos que queremos estudiar, y se utiliza fundamentalmente para conocer hechos, conductas y comportamientos colectivos.
- **Presupuesto:** cálculo anticipado del coste de una obra o un servicio.
- **Talento Humano:** no solo el esfuerzo o la actividad humana quedan comprendidos en este grupo, sino también otros factores que dan diversas modalidades a esa actividad: conocimientos, experiencias, motivación, intereses vocacionales, aptitudes, actitudes, habilidades, potencialidades, salud, etc.
- **Turismo:** el turismo según la Organización Mundial de Turismo (OMT), es la actividad realizada por las personas al desplazarse por diferentes motivos fuera de su lugar habitual de residencia por un período superior a 24 horas e inferior a un año.

7.2 Anexos

7.2.1 Antecedentes

Santa Rosa

El departamento de Santa Rosa ²⁸se encuentra situado en la región Sudeste de Guatemala, su cabecera departamental es Cuilapa (conocido como el ombligo de América por encontrarse en el centro del continente). Durante la época prehispánica estuvo habitado por pobladores Xinkas.

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

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

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

²⁸ [5http://es.wikipedia.org/wiki/Santa_Rosa_%28Guatemala%29](http://es.wikipedia.org/wiki/Santa_Rosa_%28Guatemala%29)



Cuilapa

Cuilapa²⁹ constituye la cabecera del departamento de Santa Rosa y es reconocida internacionalmente como El Centro de las Américas.

Cuajiniquilapa, su etimología, alude al lugar donde abundan los cushines, árbol leguminoso de la familia de las caesalpiaciáceas utilizados en la región para dar sombra al cafeto. Al este se encuentra la aldea San Juan de Arana, lugar que marca exactamente el Centro de las Américas. Según fotografía satelital de la NASA, en

²⁹ http://cooperativaelreuerdo.com/images/phocagallery/Turismo_Santarosa/Casillas/escudo_601.jpg

Cuilapa se encuentra el centro geográfico de las Américas, desde Alaska al cabo de Hornos en Chile, razón por la cual es conocida con dicho apelativo.

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

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

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

Historia Centro Universitario de Santa Rosa

Antecedentes históricos

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

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

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

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

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

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

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

En cumplimiento con el artículo 2º. de la Ley Orgánica de la Universidad de San Carlos de Guatemala, Decreto número 325 y de acuerdo a lo recomendado por la Comisión encargada de elaborar el Estudio de factibilidad aprobado por el Honorable Consejo Superior Universitario y con opinión favorable del Departamento de Asesoría y Orientación Curricular de la División de Desarrollo Académico (REF: DAOC-006-2006 de fecha 30 enero 2006), con la apertura del Centro Universitario de

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

La población estudiantil del nivel medio de Santa Rosa, no ha sido receptiva a la carrera de Técnico y Licenciatura en gerencia y gestión empresarial, pese a que en la promoción del centro realizada el Departamento se ha indicado que es similar a la carrera de Administración de empresas; situación que se confirmó con el estudio realizado en el primer semestre del año 2,008, por la Licenciada Herminia

Sagastume y estudiantes del primer año de la Carrera de turismo, donde se deja sentir por parte de los estudiantes del nivel medio el deseo de estudiar la carrera de Administración de empresas. De acuerdo a los datos de éste estudio para el año 2,008 se inscribieron en el nivel medio un total de 6,413 estudiantes, 2,815 en cuarto, 2,206 en quinto y 1392 en sexto. Para el año 2,008 se inscribieron en el último año en las carreras a nivel medio un total de 2,315 estudiantes (ver cuadros 11, 12, 13) de éste total 1,167 mostraron interés en continuar estudios universitarios; los estudiantes manifestaron interés por estudiar las carreras de administración de empresas 14.4%, derecho 10.5%, ingeniería en sistemas 10.5%, psicología 9.5%, turismo 8.9%, auditoría 8.2% y enfermería 6.9%, el otro 30.8% se distribuye entre las otras carreras de interés.

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

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

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

En el año 2,012 se apertura la carrera de Licenciatura en ciencias jurídicas y sociales, abogacía y notariado en la extensión de Cuilapa. Asimismo, la carrera de Técnico en administración de empresas en Chiquimulilla.³⁰

Ubicación

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

Metas del Centro Universitario de Santa Rosa

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

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

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

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

Funciones de los Centros Regionales

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

³⁰ www.usac.edu.gt/catalogo/cunsaro.pdf

- Análisis crítico de la realidad natural y social de la región que permita el conocimiento de la misma, su interpretación científica y proporcione las bases necesarias para crear programas de acción.
- La investigación en equipos multi-profesionales, con enfoques interdisciplinarios y haciendo participar a personas de la colectividad como miembros del equipo investigador.
- El desarrollo educativo a través de la formación de recursos humanos calificados y el desarrollo de programas de educación de base y de educación permanente para la población en general.
- La formación de los recursos humanos de nivel superior que se requieran en el área de influencia de los Centros.
- El ofrecimiento a través de la docencia extramuros de servicios profesionales, con el objeto de que los miembros de la colectividad regional, reciban asesoría y colaboración en la solución de sus problemas concretos.
- El inventario y aforo continuo de los recursos naturales, humanos y culturales de la región.
- La participación en el desarrollo de parques nacionales o los que el mismo Centro considere que deben establecerse, así como promover acciones para proteger la fauna, la flora y los biotopos protegidos, y los centros arqueológicos y complejos espeleológicos de la región.
- Estudio del impacto ecológico y económico-social de los proyectos de carácter regional y nacional.
- La promoción del potencial cultural de la región.

- La evaluación permanente del impacto de la Universidad de San Carlos de Guatemala y de los programas de los Centros en los ambientes regionales.
- El desarrollo de actividades culturales y sociales que permiten ampliar a los habitantes de la región, las perspectivas de su concepción del mundo y les den la oportunidad de tomar parte como sujetos críticos y participantes creativos, mediante programas orgánicos integrados de desarrollo y formación ética, estética, científica y social.

Servicios

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

También se cuenta en Chiquimulilla con el Bufete Popular que emprendió labores desde septiembre del año 2011. La biblioteca actualmente cuenta con 1125 libros que están disponibles para los estudiantes y personal que labora en las oficinas del Centro Universitario.

Limitaciones

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

7.2.2 Carta de solicitud del Ejercicio Profesional Supervisado

Licenciado Ma.
Balter Armando Aguilar Pichillá
Director y Coordinador de Exámenes de Graduación
Centro Universitario de Santa Rosa -CUNSARO-

Yo Wendy Yessenia Molina Alcántara, estudiante activa de este Centro Universitario con carné No. 21143475, estudiante de la carrera de Licenciatura en Turismo, de 24 años de edad, soltera, guatemalteca, me identifico con el Número Personal de Identificación DPI 2047 35114 0610, extendido en el Registro Nacional de las Personas de Santa María Ixhutatán, Santa Rosa, con vecindad en Aldea Estánzuelas, Santa María Ixhutatán, Santa Rosa. Atentamente comparezco ante usted para exponer lo siguiente:

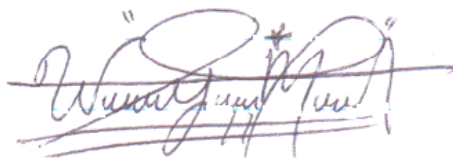
Hechos:

1. Es el caso señor coordinador que completé el pensum de estudios de la carrera de Licenciatura en Turismo, en el mes de junio de 2,013, adjuntando los documentos siguientes, tal como lo solicita el normativo para el desarrollo del Ejercicio Profesional Supervisado en su artículo 14, como requisito para asignación de Ejercicio Profesional Supervisado:
 - a. Constancia original de estar inscrita en la carrera correspondiente del Centro Universitario de Santa Rosa
 - b. Constancia de pago de matrícula consolidada vigente
 - c. Solvencias de biblioteca y tesorería
 - d. Constancia de cierre de currículum o pensum de estudios a nivel de licenciatura
 - e. Certificación general de cursos de carrera intermedia y terminal
 - f. Currículum vitae y constancia de carencia de antecedentes penales y policíacos
 - g. Cartas de recomendación acreditadas por autoridades de la comunidad donde vivo
 - h. Constancia de haber aprobado el taller propedéutico
2. Así mismo quiero manifestarle que he cumplido con los requisitos para poder someterme al Ejercicio Profesional Supervisado, de conformidad con el reglamento respectivo, por lo anterior respetuosamente a usted, con fundamento en el artículo 28 de la Constitución Política de la República de Guatemala:

Solicito:

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

Cuilapa, 20 de mayo de 2,015



Técnica en Turismo
Carné No. 201143475

7.2.3 Acta de inicio del Ejercicio Profesional Supervisado

02: Acta 0001 - 2015
Aldea Nuestra Señora del Carpinello, aldea Los Esclavos, veintisiete de mayo de dos mil quince. PRIMERO: reunidos en el lugar que ocupa el Centro Universitario de Santa Rosa, del Centro Universitario de la Universidad de San Carlos de Guatemala, siendo las seis horas de la tarde, del día miércoles veintisiete, se da formal toma de posesión del Ejercicio Profesional Supervisado (EPS) a las estudiantes de la carrera de Turismo, siendo ellas: Olga Odilia Yoc Arévalo con número de carné dos mil nueve cuarenta y dos mil seiscientos doce, Jenniffer Gabriela Cruz Barrios con carné número dos mil nueve cuarenta y dos mil seiscientos seis, María de Los Angeles Navarro Marroquín con carné número dos mil nueve cuarenta y cuatro mil ciento cuarenta y dos, y Wendy Yessenia Molina Alcántara, con carné número dos mil once cuarenta y tres mil cuatrocientos setenta y cinco. SEGUNDO: se dan las indicaciones en las cuales será desarrollado el EPS, consistiendo en etapas de diagnóstico, intervención profesional, evaluación y ejecución del proyecto, a razón de seiscientos cuarenta horas. TERCERO: el EPS será realizado en el Centro Universitario de Santa Rosa, tomando posesión del mismo el día miércoles veintisiete de mayo de dos mil quince. CUARTO: finalizando la presente en el mismo lugar y fecha, siendo las dieciocho treinta horas, dando fe

los que en ella intervenimos.

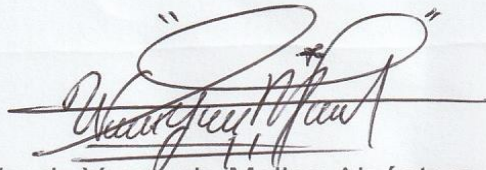
~~Wendy~~ ~~[Signature]~~ ~~[Signature]~~ ~~[Signature]~~

~~[Signature]~~
 Asesora de Eps.

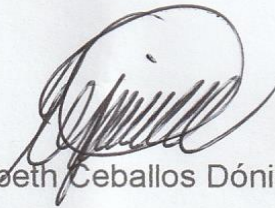
OTROSI: QUINTO: la asesora de EPS licenciada Elizabeth Ceballos quien dió formal toma de posesión a las estudiantes de EPS quienes estarán en el lugar de practica en días y horarios libres, de lunes a domingo de siete a diecisiete horas, variando los horarios en determinados días, se les solicito llevar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

~~Wendy~~ ~~[Signature]~~ ~~[Signature]~~ ~~[Signature]~~

~~[Signature]~~
 Asesora Eps



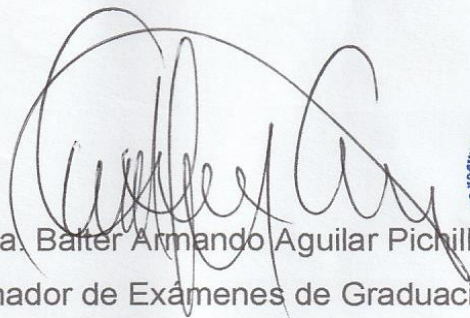
Wendy Yessenia Molina Alcántara
Estudiante Epesista 201143475



Licda. Elizabeth Ceballos Dónis
Asesora de Ejercicio Profesional Supervisado



Ing. Byron José Hernández Bolaños
Encargado de la Unidad de Ejercicio Profesional Supervisado



Lic. Ma. Baiter Armando Aguilar Pichilla
Coordinador de Exámenes de Graduación
Director del Centro Universitario de Santa Rosa



7.2.4 Acta final del Ejercicio Profesional Supervisado Entrega de Proyecto

10
Acta No. 05-2015

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

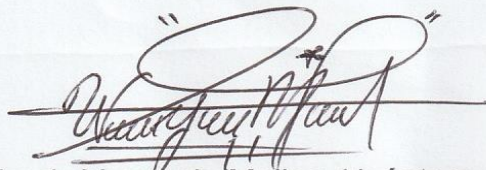
taurantes de la Carrera de Turismo, del Centro Universitario de Santa Rosa", dando a conocer el contenido del proyecto. Toma la palabra la asesora del Ejercicio Profesional Supervisado Licenciado Elizabeth Ceballos y luego el señor Director el Licenciado Balter Armando Aguilar. SEGUNDO: se realiza la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

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

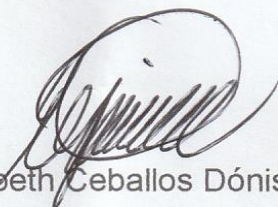


 A series of handwritten signatures in black and blue ink, including a large signature at the bottom center that overlaps with the university seal.





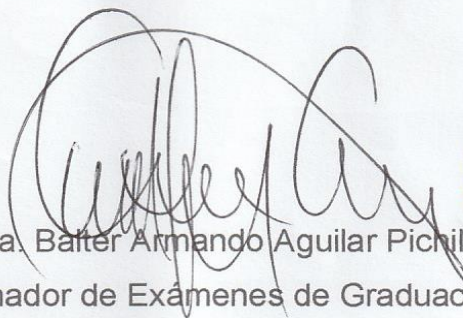
Wendy Yessenia Molina Alcántara
Estudiante Epesista 201143475



Licda. Elizabeth Ceballos Dónis
Asesora de Ejercicio Profesional Supervisado



Ing. Byron José Hernández Bolaños
Encargado de la Unidad de Ejercicio Profesional Supervisado



Lic. Ma. Baíter Armando Aguilar Pichilla
Coordinador de Exámenes de Graduación
Director del Centro Universitario de Santa Rosa



Evidencia de la entrega del proyecto



Boleta dirigida a estudiantes de la Carrera de técnico y licenciatura en turismo del Centro Universitario de Santa Rosa –CUNSARO-

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

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

SI NO

¿Por qué? _____

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

SI NO

¿Por qué? _____

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

SI NO

¿Por qué? _____

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

SI NO

¿Por qué? _____

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

SI NO

¿Cuál? _____

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

- Hotelería
- Restaurantes

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

SI NO

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

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

9. ¿Usted ha realizado dentro del CUNSARO alguna actividad práctica relacionada con su carrera?

SI NO

¿Cuál? _____

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

SI NO

¿Por qué? _____

11. ¿Considera que usted como estudiante del CUNSARO ha demostrado el interés suficiente para su formación como profesional del turismo?

SI NO

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

12. ¿Considera que la Carrera de turismo del CUNSARO satisface las necesidades que el estudiante y el mercado laboral del turismo demanda?

SI NO

¿Por qué? _____

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

SI NO

¿Por qué? _____

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

SI

NO

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

SI

NO

¿Cuál? _____

7.2.7 Boleta de cuestionario

Personal administrativo del Centro Universitario de Santa Rosa –CUNSARO-

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

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

SI NO

¿Por qué? _____

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

SI No

¿Por qué? _____

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

SI NO

¿Por qué? _____

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

SI NO

¿Cuáles? _____

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

SI NO

¿Cuáles?

Mobiliario y equipo

Papelería

Enseres de limpieza

Telecomunicaciones

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

SI NO

Especifique:

Computadoras

Impresoras

Fotocopiadoras

Proyectores

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

SI NO

¿Por qué? _____

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

SI NO

¿Cuál?

Turismo

Ciencias Jurídicas y Sociales

Administración de Empresas

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

SI NO

¿En qué área?

Turismo

Hoteles

Restaurantes

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

SI NO

¿Cuáles podría mencionar? _____

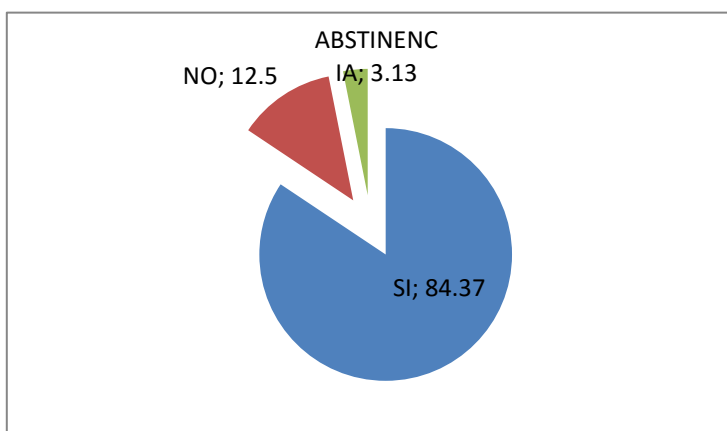
7.2.8 Análisis e interpretación de los resultados de las encuestas

Encuestas realizadas a estudiantes de la Carrera de turismo

¿Cree usted que la carrera de turismo tiene deficiencias?

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

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



Gráfica No. 1

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

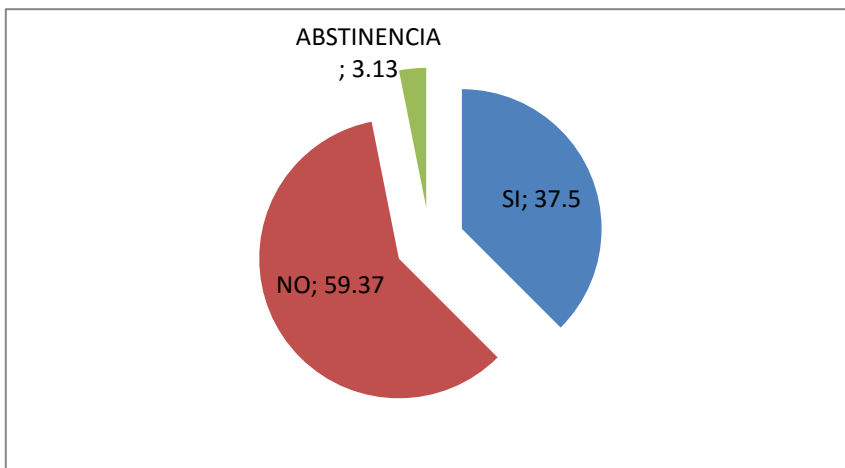
Interpretación: el 84.37% representa a 27 estudiantes que dijeron Sí; el 12.50% representa a 4 estudiantes que dijeron No y el 3.13% representa a 1 estudiante que se abstuvo; del total de los estudiantes encuestados de la Carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de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

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

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

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

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



Gráfica No. 2

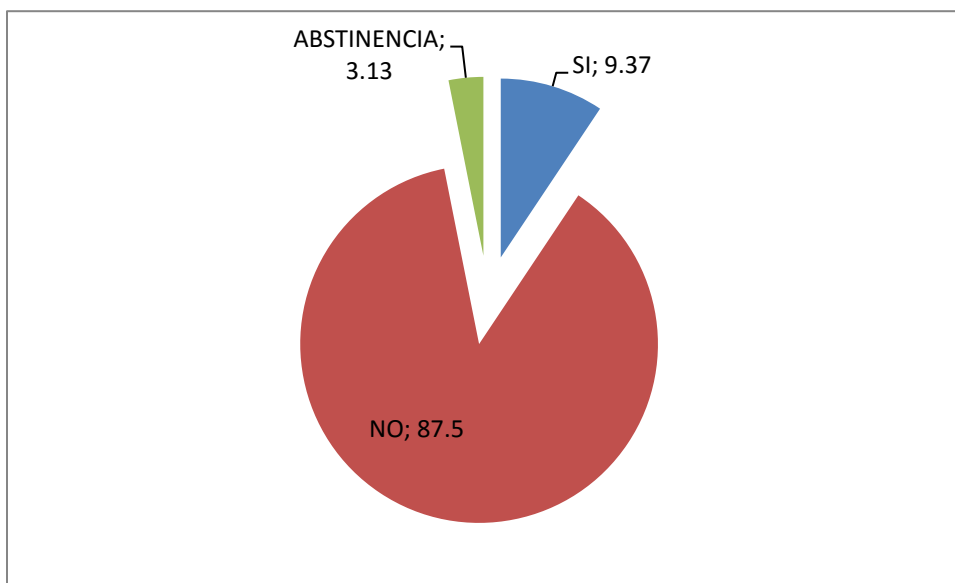
Interpretación: el 37.50% representa a 12 estudiantes que dijeron Si; el 59.37% representa a 19 estudiantes que dijeron No y el 3.13% representa a 1 estudiante que se abstuvo; del total de los estudiantes encuestados de la Carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de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

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

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

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

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



Gráfica No. 3

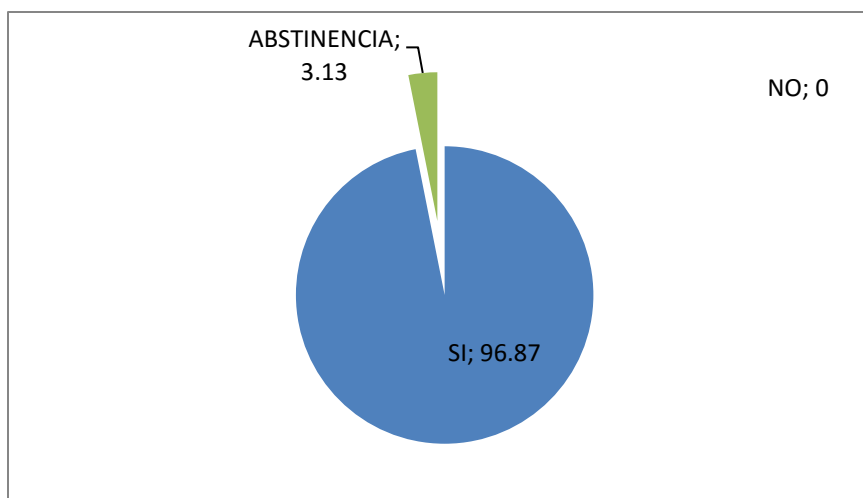
Interpretación: el 9.37% representa a 3 estudiantes que dijeron Sí; el 87.50% representa a 28 estudiantes que dijeron No y el 3.13% representa a 1 estudiante que se abstuvo; del total de los estudiantes encuestados de la Carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de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

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

Si		No		Abstinencia		¿Por qué?
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	
31	96.87	0	0	1	3.13	Sí: para poder obtener un mejor desempeño estudiantil; y alcanzar los objetivos de la carrera.

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

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



Gráfica No. 4

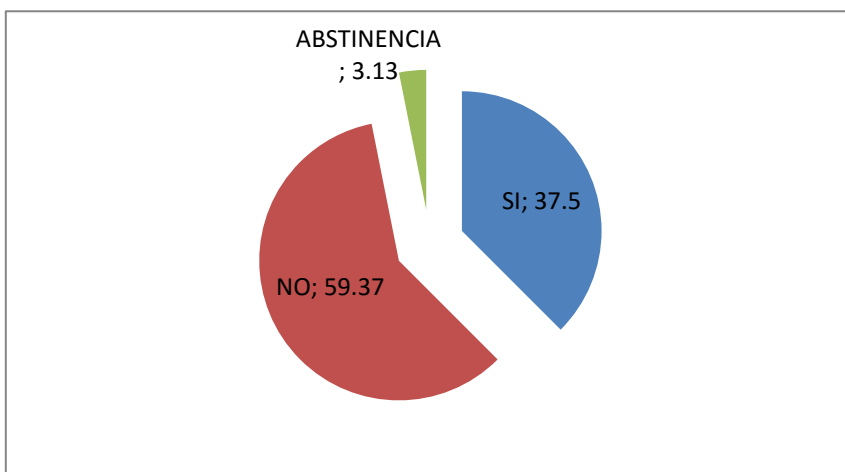
Interpretación: el 96.87% representa a 31 estudiantes que dijeron Sí; el 0.0% representa a 0 estudiantes que dijeron No y el 3.13% representa a 1 estudiante que se abstuvo; del total de los estudiantes encuestados de la Carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San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

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

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

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

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



Gráfica No. 5

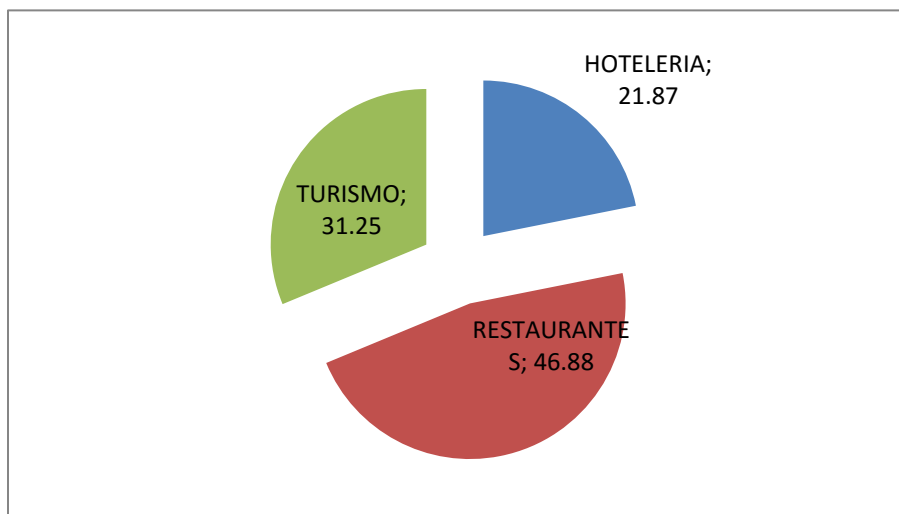
Interpretación: el 37.50% representa a 12 estudiantes que dijeron Sí; el 59.37% representa a 19 estudiantes que dijeron No y el 3.13% representa a 1 estudiante que se abstuvo; del total de los estudiantes encuestados de la Carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de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

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

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

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

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



Gráfica No. 6

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

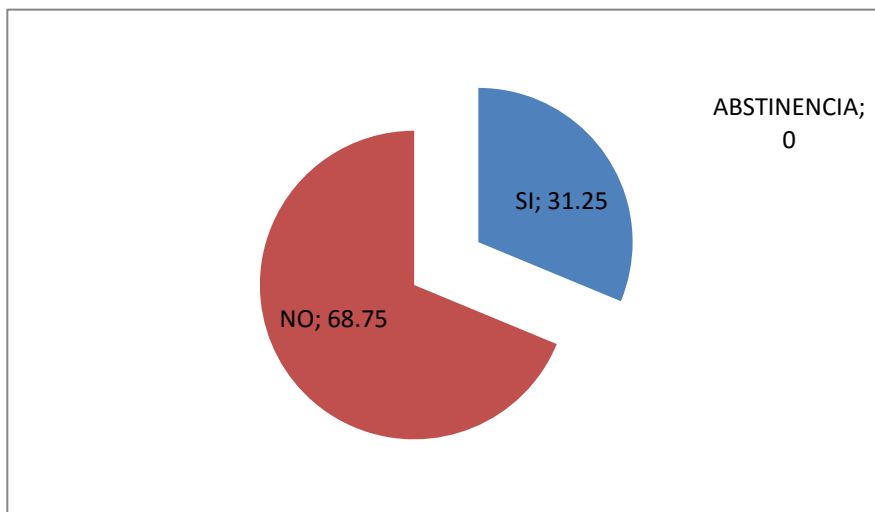
¿Usted tiene conocimiento de la existencia de equipo básico para realizar actividades prácticas en los distintos cursos en su salón de clases?

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

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

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

Gráfica No. 7



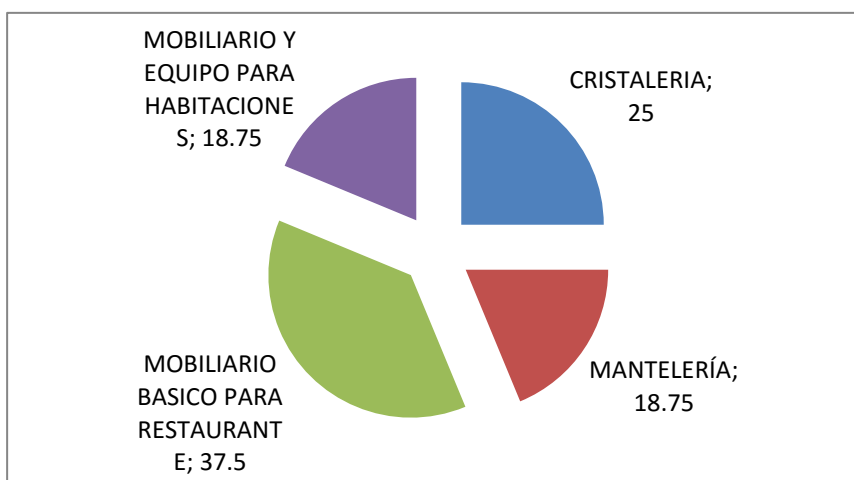
Interpretación: el 31.25% representa a 10 estudiantes que dijeron Sí; el 68.75% representa a 22 estudiantes que dijeron No; del total de los estudiantes encuestados de la Carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

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

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

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

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



Gráfica No. 8

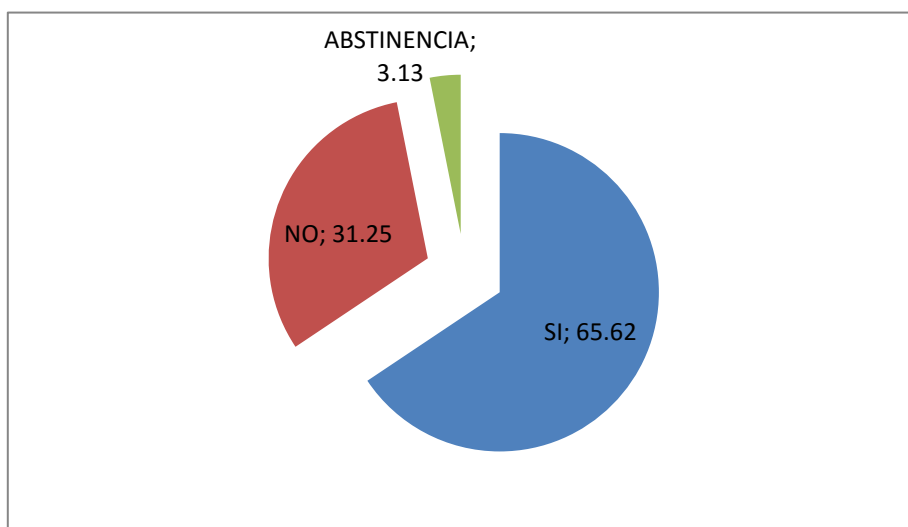
Interpretación: el 25% representa a 8 estudiantes que dijeron cristalería; el 18.75% representa a 6 estudiantes que dijeron mantelería, el 37.50% representa a 12 estudiantes que dijeron mobiliario básico para restaurante y el 18.75% representa a 6 estudiantes que dijeron mobiliario y equipo para habitaciones;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

¿Usted ha realizado dentro del CUNSARO alguna actividad práctica relacionada con su carrera?

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

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

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



Gráfica No. 9

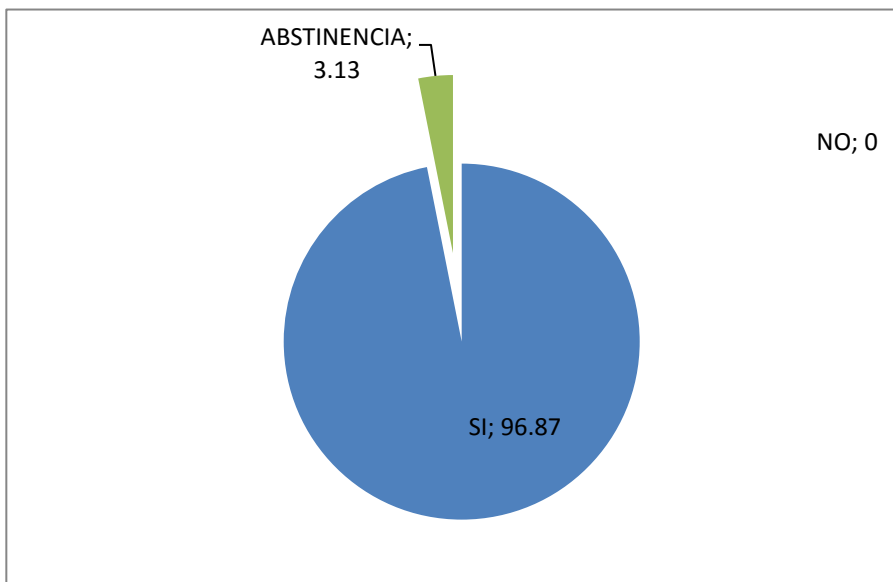
Interpretación: el 65.62% representa a 21 estudiantes que dijeron Sí, el 31.25% representa a 10 estudiantes que dijeron No y el 3.13% representa a 1 estudiante que se abstuvo; del total de los estudiantes encuestados de la Carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de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

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

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

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

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



Gráfica No. 10

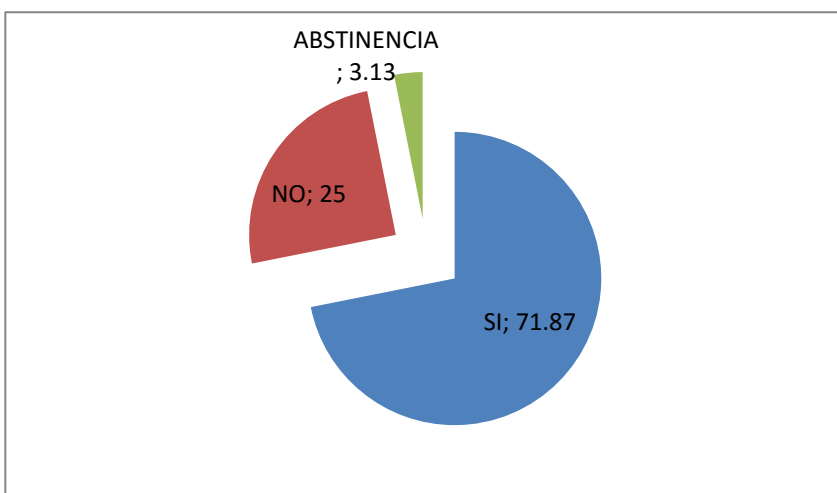
Interpretación: el 96.87% representa a 31 estudiantes que dijeron Sí, el 3.13% representa a 1 estudiante que se abstuvo; del total de los estudiantes encuestados de la Carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

¿Considera que usted como estudiante del CUNSARO ha demostrado el interés suficiente para su formación como futuro profesional del turismo?

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

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

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



Gráfica No. 11

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

¿Considera que la carrera de turismo del CUNSAO satisface las necesidades que el estudiante y el mercado laboral del turismo demanda?

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

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

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

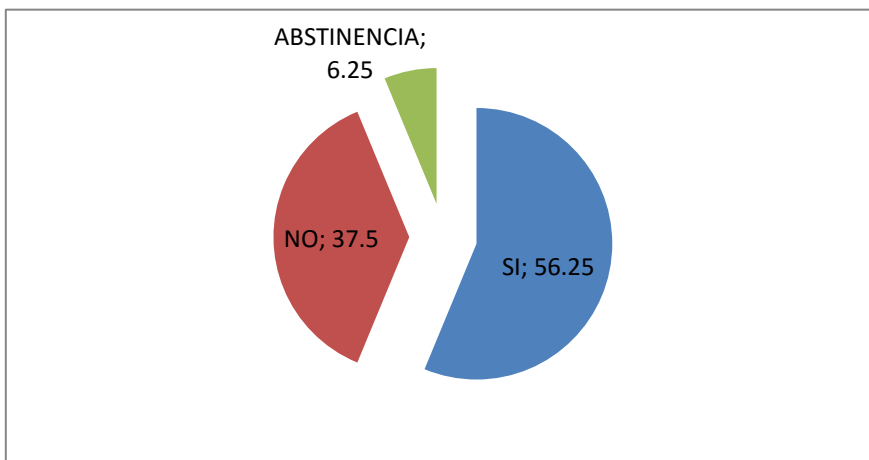


Gráfico No. 12

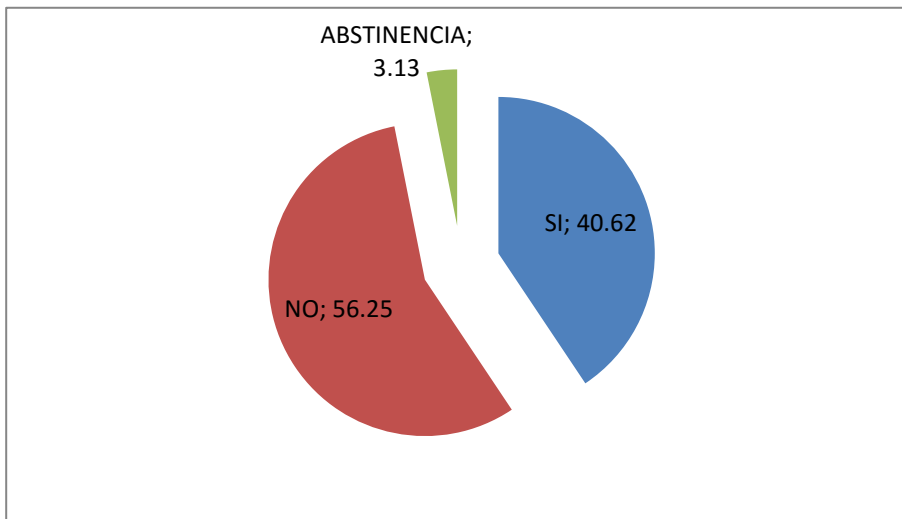
Interpretación: el 56.25% representa a 18 estudiantes que dijeron Si, el 37.50% representa a 12 estudiantes que dijeron No y el 6.25% representa a 2 estudiantes que se abstuvieron; del total de los estudiantes encuestados de la Carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad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

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

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

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

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



Gráfica No. 13

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

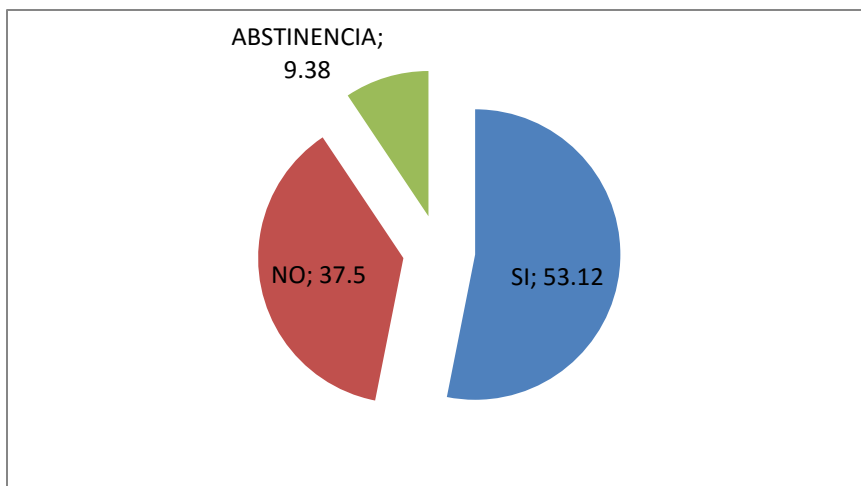
¿Sus docentes han demostrado interés para que usted como estudiante, efectúe prácticas relacionadas a los diferentes cursos y con el equipo adecuado?

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

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

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

Gráfica No. 14



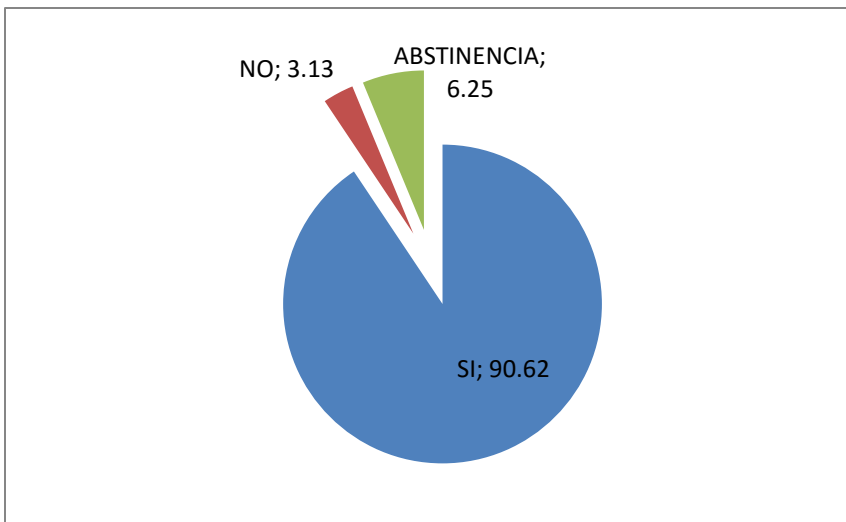
Interpretación: el 53.12% representa a 17 estudiantes que dijeron Si, el 37.50% representa a 12 estudiantes que dijeron No y el 9.38% representa a 3 estudiantes que se abstuvieron; del total de los estudiantes encuestados de la Carrera de turismo del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad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

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

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

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

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



Gráfica No. 15

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

Encuestas realizadas al personal administrativo

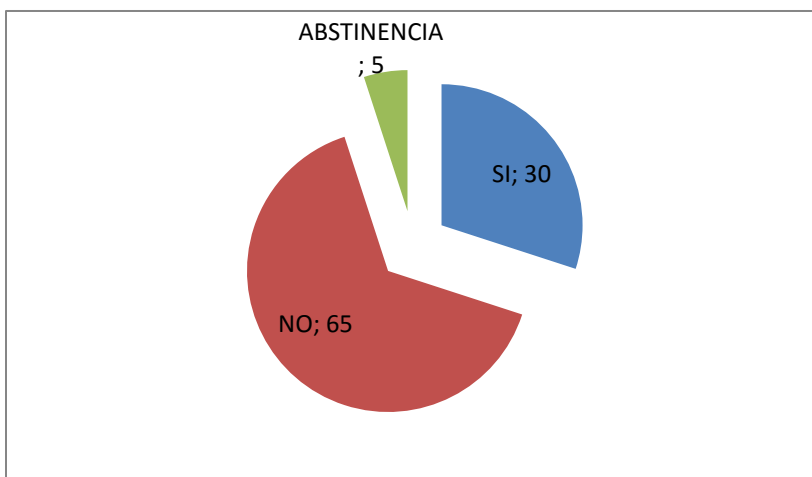
¿Conoce usted los objetivos del Centro Universitario de Santa Rosa?

Sí		No		Abstención		¿Por qué?
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	
6	30	13	65	1	5	<p>Sí: porque coadyuvan al desarrollo de las actividades administrativas del centro universitario.</p> <p>No: porque no se han dado a conocer a todo el personal.</p>

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

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

Gráfica No. 16



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

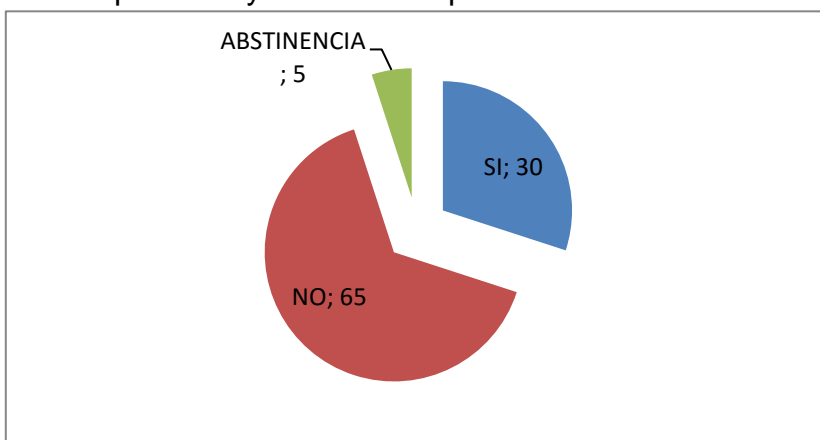
¿Considera que se están logrando los objetivos del Centro Universitario de Santa

Rosa?

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

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

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



Gráfica No. 17

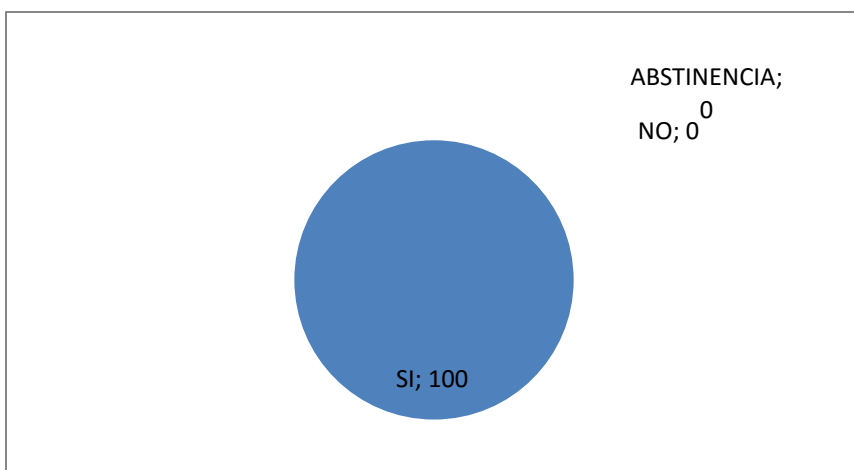
Interpretación: el 30% representa a 6 colaboradores administrativos que dijeron Sí; el 65% representa a 13 colaboradores administrativos que dijeron No y el 5% representa a 1 colaborador administrativo que se abstuvo; del total de los colaboradores administrativos encuestados del Centro Universitario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

¿Ejerce usted sus funciones administrativas en su totalidad?

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

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

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



Gráfica No. 18

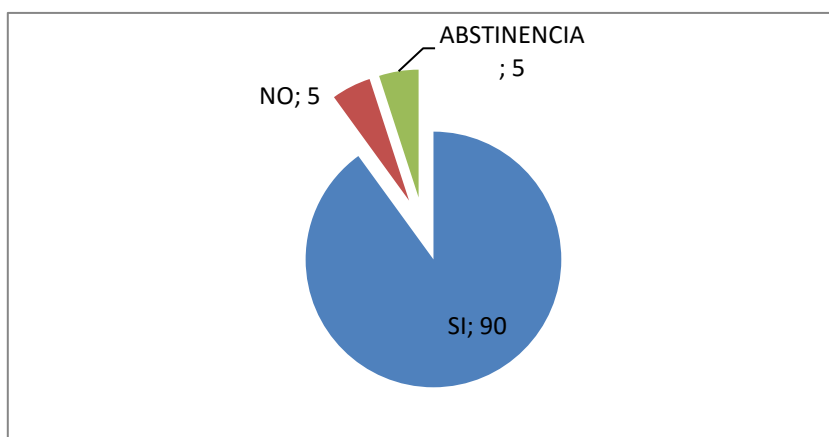
Interpretación: el 100% representa a 20 colaboradores administrativos que dijeron Sí; del total de los colaboradores administrativos encuestados del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

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

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

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

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



Gráfica No. 19

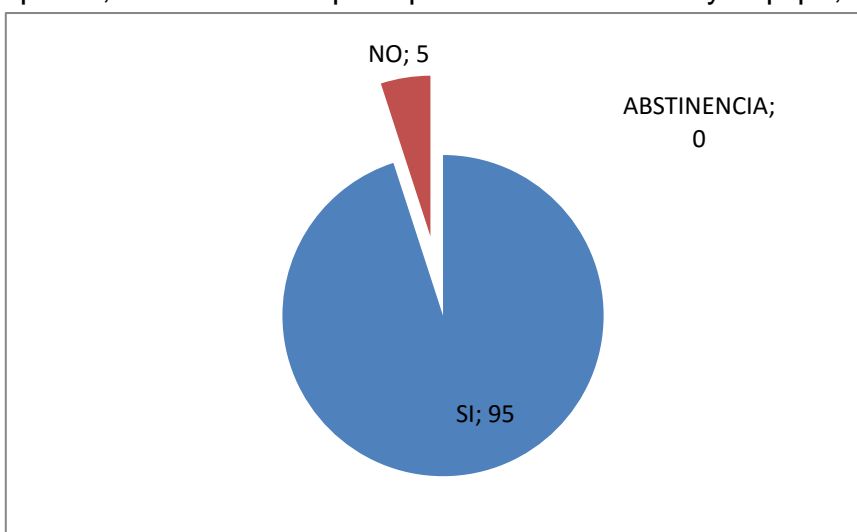
Interpretación: el 90% representa a 18 colaboradores administrativos que dijeron Sí; el 5% representa a 1 colaborador administrativo que dijo No y el 5% representa a 1 colaborador administrativo que se abstuvo; del total de los colaboradores administrativos encuestados del Centro Universitario de Santa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

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

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

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

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



Gráfica No. 20

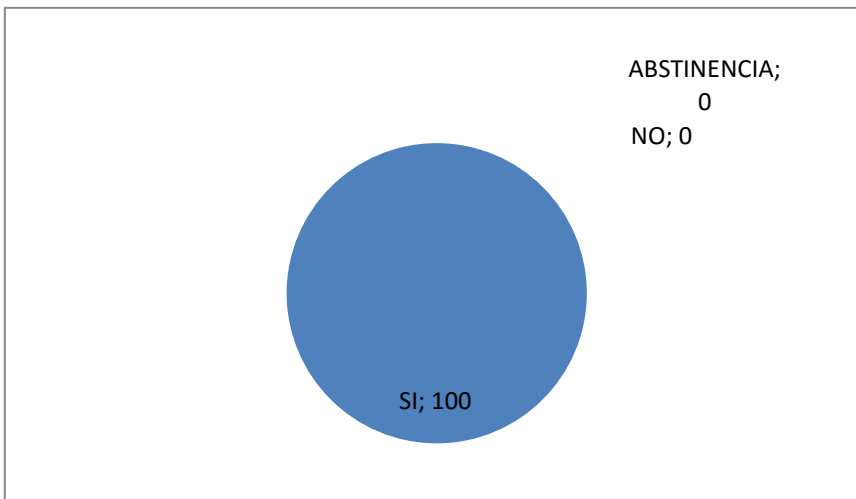
Interpretación: el 95% representa a 19 colaboradores administrativos que dijeron Sí y el 5% representa a 1 colaboradores administrativos que dijeron No; del total de los colaboradores administrativos encuestados del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

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

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

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

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



Gráfica No. 21

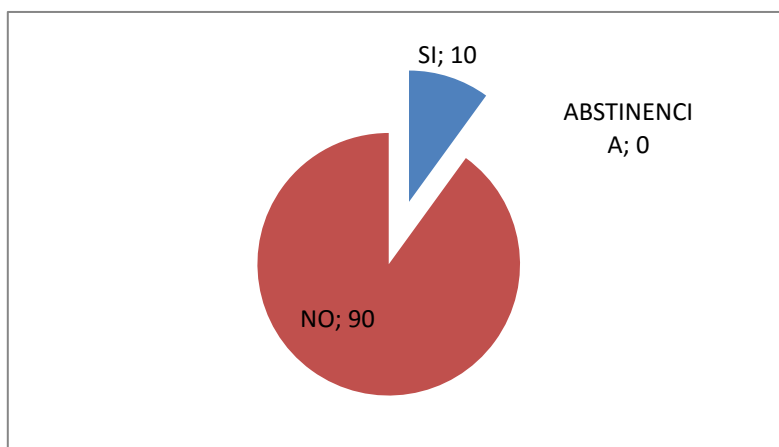
Interpretación: el 100% representa a 20 colaboradores administrativos que dijeron "SI"; del total de los colaboradores administrativos encuestados del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

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

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

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

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



Gráfica No. 22

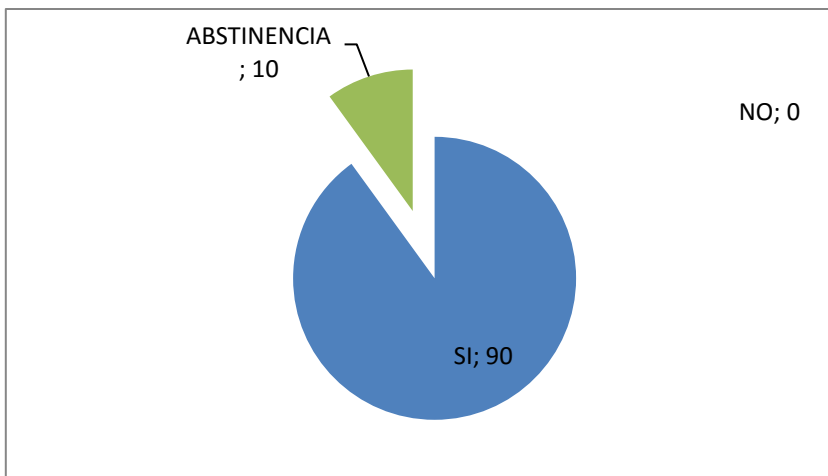
Interpretación: el 10% representa a 2 colaboradores administrativos que dijeron Sí; el 90% representa a 18 colaboradores administrativos que dijeron No; del total de los colaboradores administrativos encuestados del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

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

Sí		No		Abstención		¿Cuál?
Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	Absoluto	Relativo	
18	90	0	0	2	10	Sí: principalmente la carrera de técnico y licenciatura en turismo.

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

Descripción: del 100% de colaboradores administrativos encuestados el 90% dijo que sí, mencionando principalmente la carrera de técnico y licenciatura en turismo; y el 10% no respondió.



Gráfica No. 23

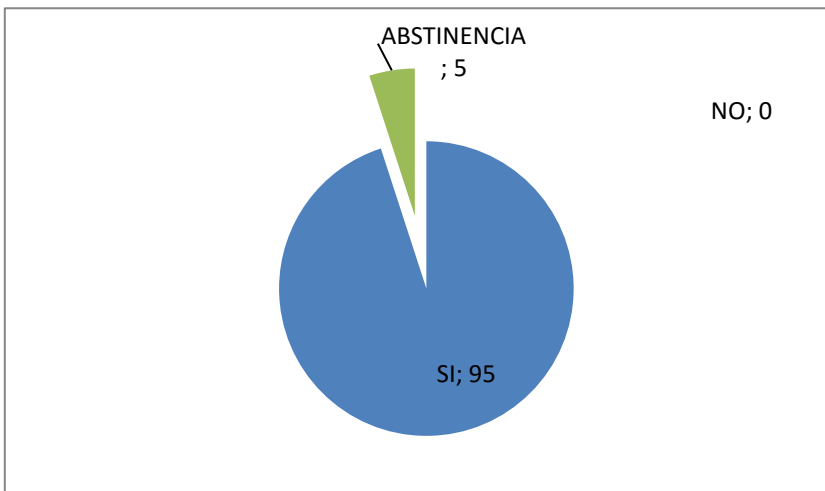
Interpretación: el 90% representa a 18 colaboradores administrativos que dijeron Sí; y el 10% representa a 2 colaboradores administrativos que se abstuvieron; del total de los colaboradores administrativos encuestados del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

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

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

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

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



Gráfica No. 24

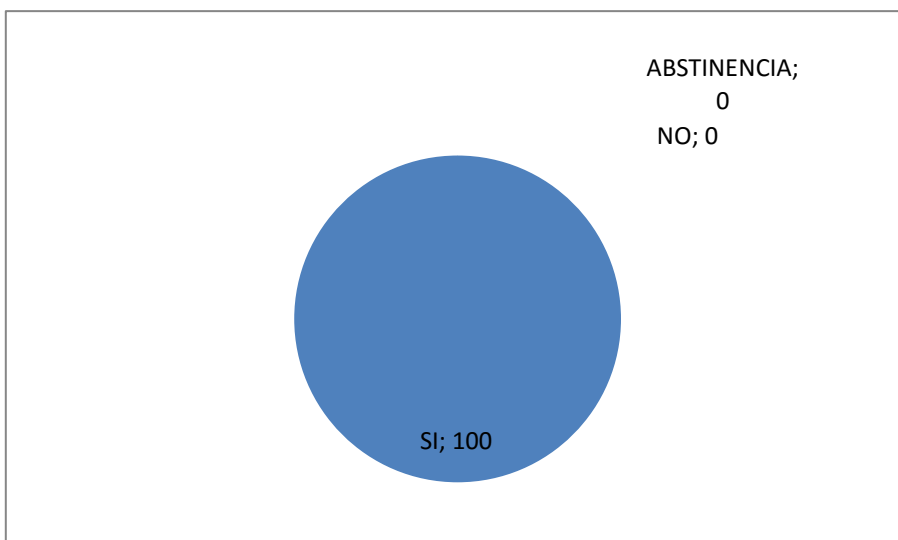
Interpretación: el 95% representa a 19 colaboradores administrativos que dijeron Sí; y el 5% representa a 1 colaborador administrativo que se abstuvo; del total de los colaboradores administrativos encuestados del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

¿Cómo personal del área administrativa del Centro Universitario de Santa Rosa es capaz de identificar las principales necesidades de su área de trabajo?

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

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

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



Gráfica No. 25

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

7.2.9 Cartas de solicitud para gestiones de realización del proyecto

Cuilapa, junio de 2015

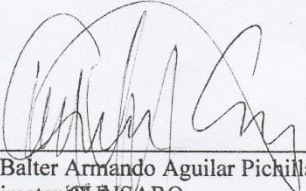
Señora:
Aracely Chavarría de Recinos
Diputada, Santa Rosa
Guatemala
Su despacho.

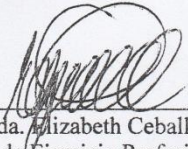
Respetable Diputada:

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

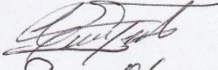
Por lo anterior consideramos conveniente adjuntar nuestro presupuesto, con el fin de que sea tomado en cuenta.

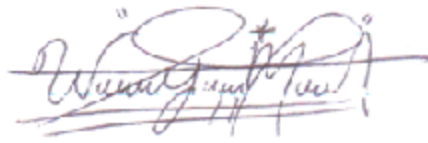
Agradeciendo la atención que se sirva prestar a nuestra solicitud, nos suscribimos atentamente,


Lic. Ma. Balter Armando Aguilar Pichillá
Director del EPSARO


Licda. Elizabeth Ceballos
Asesora de Ejercicio Profesional
Supervisado




9-06-2015 H: 13:00



Técnica en Turismo

Wendy Yessenia Molina Alcántara

Carné No. 201143475

Tel. 42471694

57082 FOU
0129
Cuilapa, junio de 2015

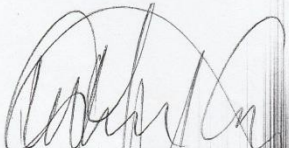
Señor:
Felipe Rojas
Alcalde Casillas, Santa Rosa
Guatemala
Su despacho.

Respetable Señor:


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

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

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

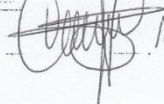

Lic. Ma. Balter Armando Aguilar Richillá
Director CUNSARO

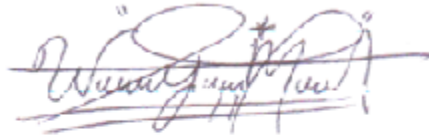



Licda. Elizabeth Ceballos
Asesora de Ejercicio Profesional
Supervisado

SECRETARIA
CASILLAS
INGRESO

09 JUN 2015


10:13 AM



Técnica en Turismo

Wendy Yessenia Molina Alcántara

Carné No. 201143475

Tel. 42471694

Cuilapa, junio de 2015

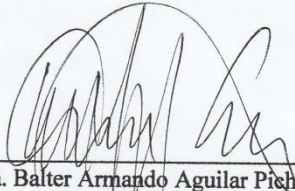
Señor:
Abel Sandoval
Alcalde Oratorio, Santa Rosa
Guatemala
Su despacho.

Respetable Señor:

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

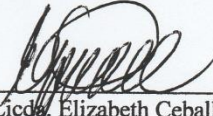
Por lo anterior consideramos conveniente adjuntar nuestro presupuesto, con el fin de que sea tomado en cuenta.

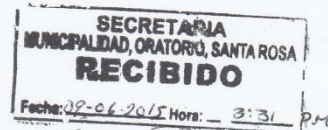
Agradeciendo la atención que se sirva prestar a nuestra solicitud, nos suscribimos atentamente,

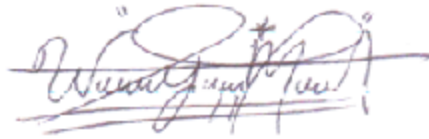

Lic. Ma. Balter Armando Aguilar Pichillá
Director CUNSARO



7880-4844


Licda. Elizabeth Ceballos
Asesora de Ejercicio Profesional
Supervisado





Técnica en Turismo

Wendy Yessenia Molina Alcántara

Carné No. 201143475

Tel. 42471694

Cuilapa, junio de 2015

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

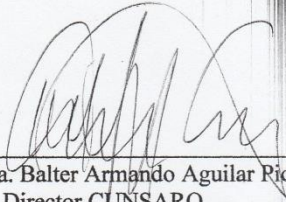


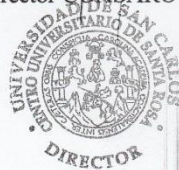
Respectable Señor:

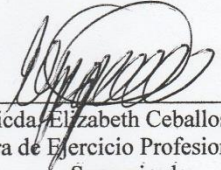
Atentamente nos dirigimos a usted las estudiantes de la carrera de Licenciatura en Turismo de la Universidad de San Carlos de Guatemala, del Centro Universitario de Santa Rosa, para solicitarle su valiosa colaboración para llevar a cabo nuestro proyecto de Ejercicio Profesional Supervisado (EPS), el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

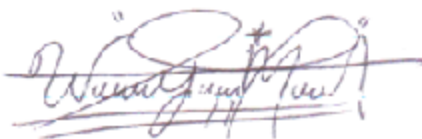
Por lo anterior consideramos conveniente adjuntar nuestro presupuesto, con el fin de que sea tomado en cuenta.

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


Lic. Ma. Balter Armando Aguilar Richillá
Director CUNRSARO




Licda. Elizabeth Ceballos
Asesora de Ejercicio Profesional
Supervisado



Técnica en Turismo

Wendy Yessenia Molina Alcántara

Carné No. 201143475

Tel. 42471694

Cuilapa, junio de 2015

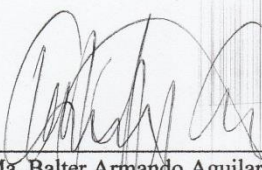
Señor:
Esvin Marroquín
Guatemala
Su despacho.

Respetable Señor:


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

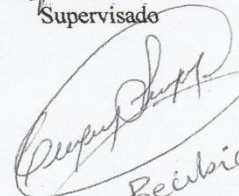
Por lo anterior consideramos conveniente adjuntar nuestro presupuesto, con el fin de que sea tomado en cuenta.

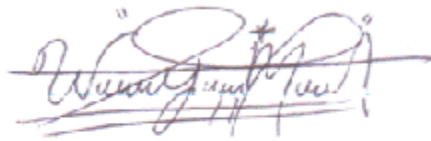
Agradeciendo la atención que se sirva prestar a nuestra solicitud, nos suscribimos atentamente,


Lic. Ma. Balter Armando Aguilar Pichillá
Director CUNSA RO




Licda. Elizabeth Ceballos
Asesora de Ejercicio Profesional
Supervisado


Recibido!



Técnica en Turismo

Wendy Yessenia Molina Alcántara

Carné No. 201143475

Tel. 42471694

Cuilapa, junio de 2015

Señor:
Eduardo Lima
Guatemala
Su despacho.

Respetable Señor:

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

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

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

Lic. Ma. Balter Armando Aguilar Richillá
Director CUNSARO



Licda. Elizabeth Ceballos
Asesora de Ejercicio Profesional
Supervisado





Técnica en Turismo

Wendy Yessenia Molina Alcántara

Carné No. 201143475

Tel. 42471694

Cuilapa, junio de 2015

Señor:
Carlos Quintanilla
Guatemala
Su despacho.

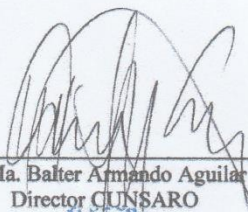
*Recibido
18-06-2015.*

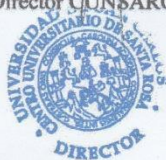
Respetable Señor:


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

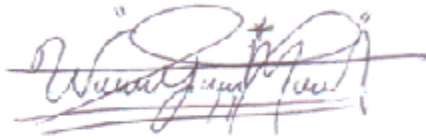
Por lo anterior consideramos conveniente adjuntar nuestro presupuesto, con el fin de que sea tomado en cuenta.

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


Lic. Ma. Balter Armando Aguilar Pichillá
Director CUNSA RO




Licda. Elizabeth Ceballos
Asesora de Ejercicio Profesional
Supervisado



Técnica en Turismo

Wendy Yessenia Molina Alcántara

Carné No. 201143475

Tel. 42471694

Guatemala, junio de 2015

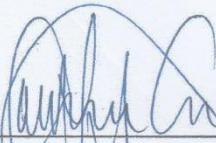
Ingeniero
Jorge Alexis Quevedo Dívas
Guatemala
Su despacho.

Respetable señor:


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

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

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


Armando Aguilar
Director CUNSARO

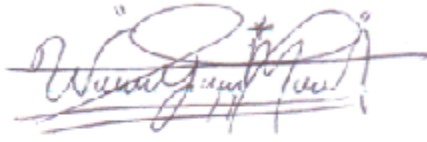



Elizabeth Ceballos
Supervisora
Ejercicio Profesional Supervisado

22 Junio 2015


2:00 Pm

Tel: 78846511



Técnica en Turismo

Wendy Yessenia Molina Alcántara

Carné No. 201143475

Tel. 42471694

7.2.10 Carta de solicitud para taller ante el INGUAT

Cuilapa, julio de 2015

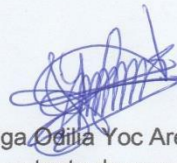
Lic. Erick Álvarez
Departamento de Formación Turística
Instituto Guatemalteco de Turismo INGUAT
Su Despacho

Respetable licenciado Álvarez:

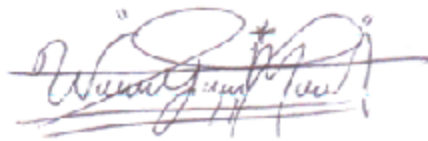
Las estudiantes de Licenciatura en Turismo del Centro Universitario de Santa Rosa de la Universidad de San Carlos de Guatemala, se encuentran realizando el Ejercicio Profesional Supervisado, requisito indispensable de graduación. Dentro de las actividades contempladas dentro de esta etapa es necesario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

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

Atentamente,



Olga Yoc Arévalo
Representante de grupo de EPS



Técnica en Turismo

Wendy Yessenia Molina Alcántara

Carné No. 201143475

Tel. 42471694

7.2.11 Carta de solicitud de autorización para realización de taller

Cuilapa, 23 de julio de 2015


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

Respetable licenciado:

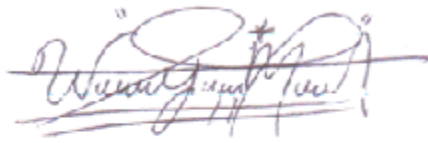
Las estudiantes de Licenciatura en Turismo, se encuentran realizando el Ejercicio Profesional Supervisado, requisito indispensable de graduación. Dentro de las actividades contempladas en esta etapa es necesario desarrollar intervenciones profesionales, en las que se ha decidido apoyar la formación académica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

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

Atentamente,


Olga Cecilia Yoc Arévalo
No. Carné 200942612
Epesista

*Recibido
23-07-15
als*




Técnica en Turismo

Wendy Yessenia Molina Alcántara


Carné No. 201143475

Tel. 42471694

7.2.12 Modelo de invitación al taller



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



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

“Guía de turismo y bases de la conducción turística”

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

Esperamos contar con su asistencia.

7.2.13 Fotografías

Cotizaciones



Gestión con Enrique Arredondo, Alcalde de Nueva Santa Rosa



7.2.14 Formato de bitácora de asistencia

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

Vo.Bo _____
 Licda. Elizabeth Ceballos
 Asesora del EPS

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

7.2.15 Inventario de mobiliario y equipo año 2015, entrega del proyecto

Inventario del mobiliario y equipo del área práctica de restaurantes, de la Carrera de turismo, del Centro Universitario de Santa Rosa –CUNSARO-, agosto del año 2015				
No.	Descripción	Código	Precio unitario	Total
	<u>ACTIVO</u>			
	<u>ACTIVO NO CORRIENTE</u>			
	Mobiliario y equipo	TME		
1	Mesa de madera para banquetes	TME-01	Q 2,800.00	Q 2,800.00
16	Sillas de madera tapizadas	TME-01 al 16	Q 450.00	Q 7,200.00
8	Anillos para servilletas	TME-17 al 24	Q 15.00	Q 120.00
2	Canastos de bambú para pan	TME-25 al 27	Q 5.00	Q 10.00
8	Platos base (baja plato)	TME-28 al 35	Q 30.00	Q 240.00
1	Base oval de barro, para arreglo floral	TME-36	Q 15.00	Q 15.00
				Q 10,385.00
	Porcelana	TV		
1	Vajilla de porcelana blanca de 47 piezas	TV-01 al 47	Q 1,100.00	Q 1,100.00
8	Platos para sopa de 7.5"	TV- 01 al 08		
8	Platos grandes (planos) 10.5"	TV -09 al 016		
8	Platos pequeños (pasteleros) 8"	TV -17 al 24		
8	Porcelanas	TV -25 al 32		
8	Tasas para café o té 200cc.	TV -33 al 40		
1	Ensaladera	TV -41		
1	Cremero	TV -42		
1	Tetera	TV-43		
1	Azucarera	TV-44		
1	Plato oval	TV-45		
1	Tapadera para tetera	TV-46		
1	Tapadera para azucarera	TV-47		

1	Juego de salero, pimentero, palillos	TV-48 al 51	Q 80.00	Q 80.00
1	Salero	TV-48		
1	Pimentero	TV-49		
1	Base para palillos	TV-50		
1	Platillo base	TV-51		
1	Vinagrera	TV-52	Q 50.00	Q 50.00
				Q 1,230.00
	Cuartería	TC		
2	Set de 20 cubiertos de acero inoxidable	TC-01 al 40	Q 150.00	Q 300.00
8	Cucharas grandes	TC-01 al 08		
8	Cucharas pequeñas	TC-09 al 16		
8	Tenedores grandes	TC-17 al 24		
8	Tenedores pequeños	TC-25 al 32		
8	Cuchillos	TC-33 al 40		
				Q 300.00
	Cristalería	TG		
12	Set de copas de Agua, Vino Tinto, Vino Blanco, Champagne	TG-01 al 36	Q 98.90	Q 1,186.80
9	Copas para vino 11.5 oz.	TG-01 al 09		
9	Copas para vino 9 oz.	TG-10 al 18		
9	Copas para champagne 7.5 oz.	TG-19 al 27		
9	Copas para agua 40 oz.	TG-28 al 36		
1	Juego de 24 vasos	TG-37 al 60	Q 198.00	Q 198.00
12	Vasos alto 15.1 oz.	TG-37 al 48		
12	Vasos de whisky	TG-49 al 60		
2	Picheles de vidrio	TG-61 al 62	Q 40.00	Q 80.00
				Q 1,464.80
	Mantelería	TM		
1	Mantel	TM-01	Q 240.00	Q 240.00

2	Sobremantel	TM-02 al 03	Q	74.00	Q	148.00
18	Servilletas	TM-04 al 21	Q	16.25	Q	292.50
16	Fundas para silla	TM-22 al 37	Q	45.00	Q	720.00
16	Moñas para silla	TM-38 al 53	Q	14.00	Q	224.00
					Q	1,624.50
					Total:	Q 15,004.30

Abreviaturas:

TME: turismo, mobiliario y equipo

TV: turismo vajilla

TC: turismo cubertería

TG: turismo glases (cristalería)

TM: turismo mantelería

7.2.16 Inventario actual de mobiliario y equipo año 2019

Centro Universitario de Santa Rosa –CUNSARO-			
Mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes de la carrera de turismo			
Inventario octubre de 2019			
Existente	Descripción	Código	Observaciones
1	Mesa de madera para banquetes	TME-01	
16	Sillas de madera tapizadas	TME-01 al 16	
8	Anillos para servilletas	TME-17 al 24	
2	Canastos de bambú para pan	TME-25 al 27	
8	Platos base (baja plato)	TME-28 al 35	
1	Base oval de barro, para arreglo floral	TME-36	
	Porcelana	TV	
8	Platos para sopa de 7.5"	TV- 01 al 08	
8	Platos grandes (planos) 10.5"	TV -09 al 016	
8	Platos pequeños (pasteleros) 8"	TV -17 al 24	
8	Porcelanas	TV -25 al 32	
8	Tasas para café o té 200cc.	TV -33 al 40	1 sin asa o agarradero
1	Ensaladera	TV -41	
1	Cremero	TV -42	
1	Tetera	TV-43	
1	Azucarera	TV-44	
1	Plato oval	TV-45	
1	Tapadera para tetera	TV-46	
1	Tapadera para azucarera	TV-47	
1	Salero	TV-48	
1	Pimentero	TV-49	
1	Base para palillos	TV-50	
1	Platillo base	TV-51	
1	Vinagrera	TV-52	

	Cubertería	TC	
1	Cucharas grandes	TC-01 al 08	
3	Cucharas pequeñas	TC-09 al 16	
7	Tenedores grandes	TC-17 al 24	
6	Tenedores pequeños	TC-25 al 32	
6	Cuchillos	TC-33 al 40	
	Cristalería	TG	
9	Copas para vino 11.5 oz.	TG-01 al 09	
7	Copas para vino 9 oz.	TG-10 al 18	
9	Copas para champagne 7.5 oz.	TG-19 al 27	
9	Copas para agua 40 oz.	TG-28 al 36	
11	Vasos alto 15.1 oz.	TG-37 al 48	
12	Vasos de whisky	TG-49 al 60	
1	Picheles de vidrio	TG-61 al 62	
	Mantelería	TM	
1	Mantel	TM-01	Manchado
1	Sobremantel	TM-02 al 03	Sucio
16	Servilletas	TM-04 al 21	Sucio
16	Fundas para silla	TM-22 al 37	Sucio
16	Moñas para silla	TM-38 al 53	Sucio

Abreviaturas:

TME: turismo, mobiliario y equipo

TV: turismo vajilla

TC: turismo cubertería

TG: turismo glases (cristalería)

TM: turismo mantelería

7.2.17 Acta de inventario actual de mobiliario y equipo año 2019

16

Acta No.07-2019

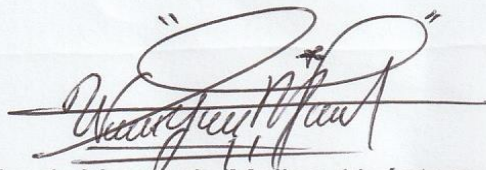
Siendo las dieciseis horas con treinta minutos del día martes ocho de octubre del año dos mil diecinueve, en las instalaciones del Centro Universitario de Santa Rosa, de la Universidad de San Carlos de Guatemala, ubicada en Colonia Nuestra Señora Consoladora de Carpinello, presente la Licenciada en Turismo Wendy Yessenia Molina Alcántara, con motivo de realizar un inventario actual del mobiliario y equipo que fue entregado a las autoridades del Centro Universitario en el año dos mil quince, como parte del proyecto de Ejercicio Profesional supervisado titulado: "Implementación de mobiliario y equipo para el área práctica de restaurantes de la carrera de turismo del centro Universitario de Santa Rosa". PRIMERO: el inventario se realiza a petición de la terna evaluadora del Examen General de Graduación, como observación y para hacer constar que objetos quedan en el salón donde se hizo entrega del proyecto en el año dos mil quince, con el objetivo de comparar el inventario del proyecto entregado y la existencia actual. SEGUNDO: la Licenciada Wendy Yessenia Molina procede a realizar el inventario actual el cual se describe a continuación: una mesa de madera color negro para banquetes, dieciseis sillas de madera tapizadas, ocho anillos para servilletas, dos canastos de bambú para pan, ocho platos base o baja

platos color plateado, una base oval de barro para arreglo floral; la porcelana es la siguiente: ocho platos para sopa, ocho platos grandes (planos), ocho platos pequeños (pasteleros), ocho porcelanas, ocho tazas para café o té una de ellas sin asa o agarradero, una ensaladera, un cremero, una tetera, una azucarera, un plato oval, una tapadera para tetera, una tapadera para azucarera, un salero, un pimentero, una base para palillos de dientes, un platillo base para el juego de salero, pimiento y base para palillos, una vinagrera, toda la porcelana en color blanco; la cubertería: no se encuentra completa únicamente hay una cuchara grande, tres cucharas pequeñas, siete tenedores grandes, seis tenedores pequeños, seis cuchillos; la cristalería: nueve copas para vino de once punto cinco onzas, siete copas para vino de nueve onzas, nueve copas para champagne de siete punto cinco onzas, nueve copas para agua de cuarenta onzas, once vasos altos de quince punto una onzas, doce vasos para whisky y un pichel de vidrio, la mantelería: un mantel para mesa de banquetes color blanco, se encuentra manchado, un sobremantel color naranja, dieciséis servilletas de tela color blanco, dieciséis fundas para silla color blanco y dieciséis moñas para silla color naranja, la mantelería se encuentra sucia.

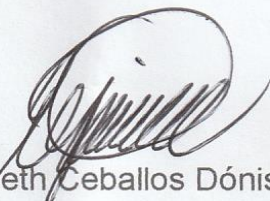
TERCERO: la presente acta se agregara al documento de informe final para poder comparar los inventarios del dos mil quince y el actual. CUSATO: no habiendo nada más que

hacer constar se da por finalizada la presente una hora después de su inicio, en el mismo lugar y fecha, doy fe de lo que en ella se hace constar. — — — — —

[Handwritten signature]



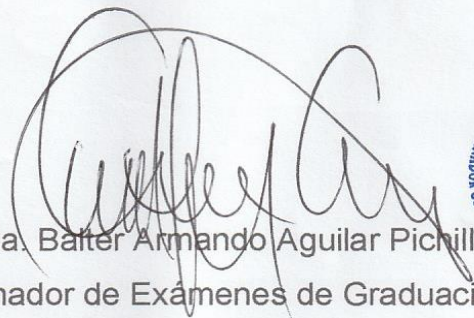
Wendy Yessenia Molina Alcántara
Estudiante Epesista 201143475



Licda. Elizabeth Ceballos Dónis
Asesora de Ejercicio Profesional Supervisado



Ing. Byron José Hernández Bolaños
Encargado de la Unidad de Ejercicio Profesional Supervisado



Lic. Ma. Bañer Armando Aguilar Pichilla
Coordinador de Exámenes de Graduación
Director del Centro Universitario de Santa Rosa

