

cenfotur
Centro de Formación en Turismo

MEMORIA ANUAL
2009

CONTENIDO

1.-Centro de Formación en Turismo - CENFOTUR

- 1.1.-Reseña Histórica
- 1.2.-Visión
- 1.3.-Misión
- 1.4.-Objetivos
- 1.5.-Organización

2.-Principales Actividades

- 2.1.-Dirección Nacional
- 2.2.-Escuela Superior de Estudios Generales y Turismo
- 2.3.-Escuela Superior de Hotelería
- 2.4.-Oficina de Registros Académicos
- 2.5.-Oficina General de Administración y Finanzas
- 2.6.-Dirección de Extensión Educativa
- 2.7.-Oficina de Servicios Estudiantiles

3.-Convenios Suscritos

4.-Mejoras Relevantes

5.- Anexos

6.-Estados Financieros



1.- CENTRO DE FORMACION EN TURISMO – CENFOTUR

CENFOTUR fue creado en 1978, fusionando diversas Instituciones dedicadas a la formación en el campo turístico y hotelero, por la necesidad de contar con un centro único que lidere la actividad de formación y capacitación turística.

CENFOTUR es un Organismo Público Ejecutor del Sector Comercio Exterior y Turismo, con autonomía académica, económica, financiera y administrativa que le permite planificar y ejecutar tanto su política educativa institucional de la formación profesional, como la capacitación y actualización del personal que está en servicio y los que requiere la actividad turística, preparando profesionales en Administración Hotelera, Administración Turística y Guías Oficiales de Turismo, además de la oferta en carreras ocupacionales y capacitaciones realizadas por encargo en diversas regiones del Perú.

Para el logro de sus objetivos establece la política educativa institucional a través del Consejo Directivo, el cual está integrado por miembros del ámbito público y privado vinculados con la actividad turística y al rol del CENFOTUR. A su vez, el Director Nacional, como máxima autoridad ejecutiva y titular del CENFOTUR, es el encargado de conducir las actividades académicas y administrativas, ambos conforman junto al órgano de Control Institucional, los Órganos de Dirección.

CENFOTUR, de acuerdo al ROF vigente, cuenta en la estructura con Órganos de Línea (Escuela Superior de Estudios Generales y Turismo, Escuela Superior de Hotelería, la Dirección de Extensión Educativa y los Órganos Desconcentrados); Órganos de Asesoramiento (Asesoría Legal, Oficina de Planificación y Desarrollo, Consejo Académico); Órganos de Apoyo (Oficina General de Administración y Finanzas, Oficina de Servicios Estudiantiles, Oficina de Registros Académicos, Oficina de coordinación de Centros Filiales, la Oficina de Imagen Institucional y la Oficina de Informática).

La formación profesional y la capacitación ocupacional que brinda CENFOTUR a nivel nacional consisten en programas, cursos, seminarios y talleres que apuntan a la profesionalización, aprendizaje de ocupaciones específicas y a la calificación del personal de la actividad turística.

Dada la naturaleza de sus funciones, el CENFOTUR forma parte de diversas organizaciones nacionales y extranjeras, con las cuales mantiene relaciones Inter - Institucionales, entre las cuales podemos mencionar:

- Organización Mundial del Turismo - O.M.T.
- Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo – CONPEHT.
- Cámara Nacional de Turismo – CANATUR.
- Asociación Peruana de Hoteles, Restaurantes y Afines – AHORA.
- Sociedad Peruana de Gastronomía – APEGA.



Certificación de la Calidad Educativa de la Organización Mundial de Turismo

CENFOTUR recibió la Certificación de Calidad Educativa TedQual, otorgado por la Organización Mundial del Turismo - OMT, para sus programas educativos de Administración Hotelera, Administración Turística y Guías Oficiales de Turismo en 2001, convirtiéndose así en la primera Institución educativa de turismo y hotelería del Perú y América en obtener este reconocimiento que además le permite integrar el selecto grupo del Consejo de Educación y Ciencia de ese organismo internacional perteneciente a las Naciones Unidas.

En el mes de Octubre del 2007, CENFOTUR, pasó exitosamente una auditoría de calidad por parte de la OMT, para renovar la Certificación TedQual. En este proceso se evaluó la infraestructura, los contenidos curriculares, la participación de los estudiantes, del personal docente, los métodos de enseñanza, la gestión académica y administrativa, así como la interacción con el sector empresarial y el sector público. CENFOTUR tiene la renovación de la Certificación TedQual hasta diciembre del año 2011.

1.1.-RESEÑA HISTÓRICA

En 1940 por Resolución Suprema del 20 de noviembre se crea la Escuela de Cicerones; primera entidad educativa de la Actividad Turística.

27 de julio de 1950, mediante Decreto Ley N° 931 se creó la Escuela de Guías de Turismo, que culmina sus actividades en diciembre de 1963.

Mediante Decreto Ley N° 14947 se crea la Corporación de Turismo del Perú, la que estuvo facultada para crear y sostener Escuelas de Turismo. Así, el 1 de abril del mismo año, la Escuela de Guías se integra a la Corporación bajo la denominación de Escuela Oficial de Guías. Esta Corporación terminó sus actividades en noviembre de 1965.

Por Decreto Supremo N° 073 del 10 de noviembre de 1965, se crea la Escuela Nacional de Turismo, que inicia sus labores el 1 de enero de 1966, la misma que es declarada en reorganización en 1970, siendo incorporada al SENATI en 1975. Estando en funcionamiento el Centro Nacional de Aprendizaje de Servidores de Hoteles - CENASH, desde 1972, ésta es incorporada al SENATI en 1974, mediante Decreto Ley N° 28631.

Vista la necesidad de contar con un ente formador y capacitador de los profesionales y no profesionales que se desempeñan en las diferentes actividades relacionadas al turismo en el país, se creó un centro único que lidere la actividad de formación y capacitación. Por este motivo, a través del Decreto Ley N° 21828, Ley Orgánica del Ministerio de Industria, Turismo, Integración y Negociaciones Comerciales Internacionales (MITINCI), del 12 de abril de 1977, se crea como una Institución Pública Descentralizada del MITINCI, el CENTRO DE FORMACION EN TURISMO - CENFOTUR.

Siendo necesario promulgar la norma legal que dé inicio a las actividades de CENFOTUR, el 4 de mayo de 1978 se promulgó el Decreto Ley 22155, Ley

Orgánica del Centro de Formación en Turismo - CENFOTUR, otorgándole Personería Jurídica de Derecho Público, con autonomía Administrativa y Económica.

Desde 2007 se financia exclusivamente con Recursos Directamente Recaudados.

1.2.-VISIÓN

Ser la entidad oficial de formación profesional del sector hotelero y turístico que promueve y produce aprendizajes de calidad y el incremento de la empleabilidad de las personas, contribuyendo a la calidad de vida, incremento del desarrollo humano y el constante progreso de la actividad económica.

1.3.-MISIÓN

Somos el centro oficial de formación profesional modelo y líder del sector turístico y hotelero del país. Con reconocimiento nacional e internacional en la formación, capacitación y educación continua de personas, a través de carreras y cursos eficaces de corto y mediano plazo orientados por la demanda, para la generación de recursos y capital humano reconocidos por su calidad y competencia en el mundo del trabajo y la empresa.

La misión se sustenta en la Ley Orgánica de creación del CENFOTUR, que en el Artículo 2º establece que tiene por finalidad, planificar y ejecutar en el país la política de formación, capacitación y perfeccionamiento del personal, en los diferentes niveles ocupacionales de la actividad turística, basados en los lineamientos de la política nacional y sectorial.



1.4.- OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL.-

Lograr que CENFOTUR sea reconocida como líder en la formación y capacitación de recursos humanos de calidad en el Sector Turístico a nivel nacional e internacional.

OBJETIVOS ESPECIFICOS.-

Los objetivos específicos de CENFOTUR son:

- 1.- Brindar una educación competitiva de forma sostenida en el sector turístico.
- 2.- Fortalecimiento de la imagen de la institución a nivel nacional.

En tal sentido, las actividades estratégicas para prestar nuestros servicios educativos están orientadas a reforzar dicho objetivo general:

1. Diseñar e implementar una oferta educativa acorde al desarrollo de las demandas profesionales del sector y la evolución de las prácticas de aprendizaje a nivel nacional e internacional.
2. Contar con una plana docente vinculada al mundo del trabajo, con dominio de herramientas pedagógicas que faciliten el aprendizaje del alumnado.
3. Contar con equipamiento e infraestructura adecuada a la oferta educativa, así como con un sistema de provisión de materiales e insumos de calidad.
4. Mejorar la motivación y compromiso de los integrantes del CENFOTUR
5. Lograr la colocación de alumnos egresados sobresalientes en centros de trabajo relacionados con el sector.
6. Diseñar estándares de calidad acordes a los establecidos internacionalmente, de tal modo que se logre y mantenga Certificaciones de Calidad.
7. Lograr convenios con socios estratégicos que permitan la inserción laboral de los egresados del CENFOTUR.
8. Buscar cooperación internacional y socios estratégicos para mejorar la oferta e incrementar la demanda educativa.



1.5.-ORGANIZACIÓN

La estructura organizativa, aprobada mediante Resolución Directoral N° 136-97-ITINCI/DM, del 21 de agosto de 1997, formulada en el marco de la modernización y simplificación administrativa del estado, distingue cuatro estamentos: Alta Dirección, Órganos de Asesoramiento, Órganos de Línea, Órganos de Apoyo y Órgano de Control.

El Consejo Directivo se reúne dos veces al mes, está compuesto por representantes del sector público y privado, nombrados por Resolución Suprema. Su labor es supervisar y orientar las actividades académicas y administrativas del CENFOTUR.

El titular del pliego presupuestal del CENFOTUR es el Director Nacional, encargado de organizar, dirigir y supervisar el funcionamiento académico y administrativo de la institución.

Los Directores de las Escuelas Superiores de Hotelería y Turismo, como órganos de línea, cumplen la finalidad y objetivos institucionales, las disposiciones generales de la Ley General de Educación y las demás normas aplicables a su finalidad educativa.

CENFOTUR desarrolla formación profesional en:

1. Administración Hotelera
2. Administración Turística
3. Guías Oficiales de Turismo

La Dirección de Extensión Educativa, es el órgano encargado de brindar formación profesional, capacitación y perfeccionamiento en los niveles de profesional técnico y operativo de la actividad turística.

La Oficina General de Administración y Finanzas es el órgano de apoyo que administra los recursos humanos, económicos, financieros y materiales, así como la prestación de servicios auxiliares para el cumplimiento de las actividades del CENFOTUR, acordes con la normalidad establecida que rigen sus sistemas.

La Oficina de Registros Académicos, como órgano de apoyo se encarga de asistir a las Escuelas en los asuntos académicos – administrativo, relacionados al proceso documentario de la gestión académica.

La Oficina de Servicios Estudiantiles es la encargada de brindar servicios de apoyo y soporte especializado a los alumnos del CENFOTUR, asesorándolos, orientándolos y apoyándolos desde la perspectiva académica y socioeconómica. Dirige los servicios de biblioteca y Bolsa de Trabajo.

El Órgano de Control Institucional, se encarga de realizar acciones de control de conformidad con las normas del Sistema Nacional de Control. Fiscaliza y verifica que las operaciones se efectúen de acuerdo con las normas y procedimientos vigentes.

Desde su creación CENFOTUR, ha tenido tres procesos de reorganización académica y administrativa.

La primera reorganización se declara mediante Resolución Suprema N° 099-81-ITINCI/TUR del 19 de noviembre de 1981, al haberse aprobado una nueva estructura del Ministerio de Industria, Turismo e Integración, mediante Decreto Legislativo N° 170.

La segunda, como resultado del Decreto Supremo N° 004-91-PCM de fecha 8 de enero de 1991, en que se declara en estado de reorganización a todos los organismos e instituciones públicas descentralizadas de la administración pública, situación comprende al CENFOTUR, mediante Resolución Ministerial N° 147-97-ITINCI/TUR, del 23 de abril de 1991, se designa la Comisión para su reorganización.

La tercera reorganización se declara mediante Resolución Ministerial N° 124-2008-MINCETUR, designando una Comisión de Reorganización para implementar mecanismos de transparencia administrativa y evitar actos de corrupción. Establece la necesidad de dotar a la institución de normas de gestión adecuadas para la rendición de cuentas de sus funcionarios y contar con información oportuna.



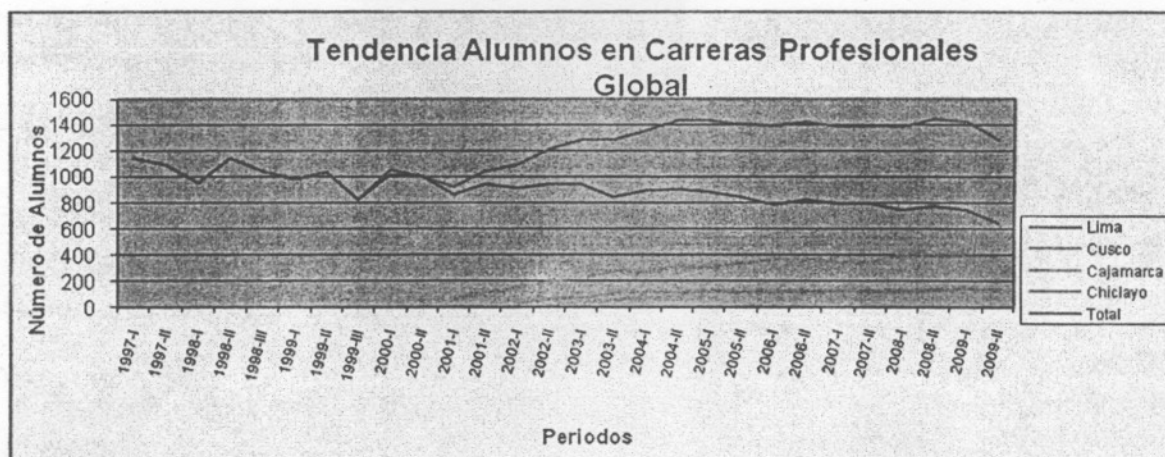
2.- PRINCIPALES ACTIVIDADES EN EL AÑO 2009

2.1.- DIRECCION NACIONAL

Para el periodo 2009, bajo los lineamientos de la Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto, Ley N° 28411 del 25 de noviembre del 2004, y la Ley N° 29289 del Sector Público para el año fiscal 2009, se formuló el Plan Anual Institucional y su presupuesto respectivo.

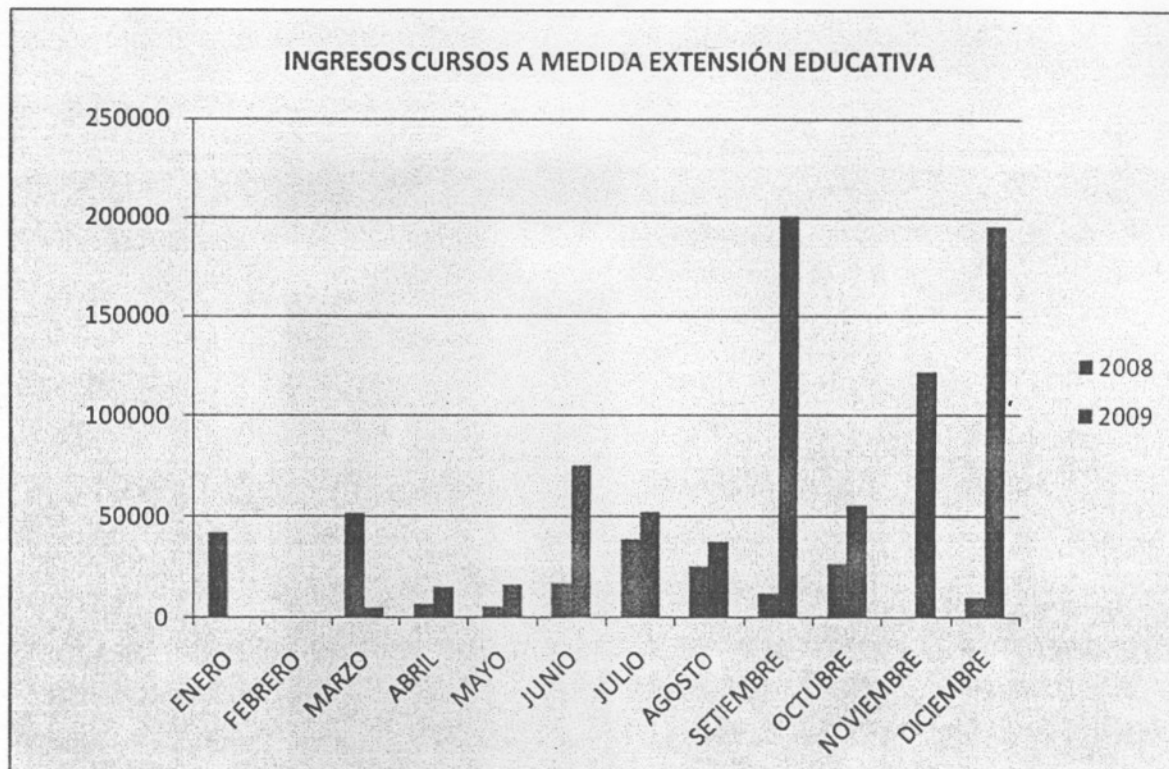
La Dirección Nacional, en coordinación con la Oficina General de Administración y Finanzas, se ha avocado principalmente a paliar los graves problemas económicos y financieros institucionales. Las medidas adoptadas han sido centradas en revertir la mala imagen generada por los hechos de corrupción que originaron el nombramiento de la tercera Comisión Reorganizadora que redundó en resultados económicos negativos.

Cenfotur, depende de su buena imagen y prestigio para no decaer en el número de alumnos en la etapa formativa y para las capacitaciones en general. De las estadísticas mostradas, se puede apreciar que la tendencia general es a la baja en los alumnos matriculados. Uno de los puntos de la gestión, ha sido fortalecer en lo posible, el desempeño administrativo respecto de las Escuelas Superiores para entregar un mejor producto al alumnado y generar la recomendación respecto de nuestro servicio.



Fuente: Escuelas Superiores
Elaboración: Propia

Asimismo, se ha dado un fuerte impulso a la producción de ingresos a través de la Oficina de Extensión Educativa. El incremento en 2009 respecto de la producción de 2008, es significativo. Sólo en el dictado de cursos a medida el aumento fue de S/.232,982.00 a S/.773,705.00.



La reducción de costos ha sido uno de los temas más difíciles de dominar por la carencia absoluta de sistemas de información internos eficientes y la falta de enlace entre las áreas administrativas. Asimismo, se carece de los estudios base del establecimiento de los precios. En general, no se conocen los costos reales de producción de las unidades de negocio.



2.2.- ESCUELA SUPERIOR DE ESTUDIOS GENERALES Y TURISMO.-

Aspectos Legales:

De acuerdo al Reglamento de Organización y Funciones aprobado mediante Decreto Supremo N° 014-2003-MINCETUR de fecha 28 de Junio del 2003, la Escuela Superior de Estudios Generales y Turismo es un Órgano de Línea mediante el cual CENFOTUR se encarga de cumplir sus finalidades y objetivos institucionales así como las disposiciones generales de la Ley de Educación y demás normas aplicables.

Aspectos Académicos:

Durante el año se han reforzado las acciones necesarias para la correcta implementación de la nueva Estructura Curricular aprobada en 2008, la misma, se basa en el logro de competencias laborales combinando la teoría con la práctica y viajes de estudio (ANEXO I).

También se ha encargado a la Escuela Superior de Turismo el desarrollo del programa de Estudios Generales, que consiste, dependiendo del Plan Curricular que corresponda, en dos o tres ciclos básicos previos a cualquiera de las

especialidades que ofrece el CENFOTUR, a través de los cuales se brinda a los estudiantes una Formación Básica, sólida y homogénea en conceptos y temas generales relacionados con la actividad turística. Es preciso indicar, que existen centros filiales en Cusco, Chiclayo y Cajamarca en donde se desarrolla actividades académicas, estando a cargo esta Dirección la ejecución y supervisión de los dos primeros ciclos de estudios generales.

Otros Aspectos:

Se cuenta con una plana docente de alta calidad académica y con vinculación con el mercado turístico.

Durante el año 2009 se efectuaron los siguientes cursos de capacitación a los docentes:

- Implementación de Nueva Estructura Curricular
- Talleres Prácticos para la Implementación de Estructura Curricular
- Diplomado en Gestión de Calidad en Instituciones Educativas de la PUCP a la directora de la carrera.

**CONSOLIDADO DE ALUMNOS ESCUELA SUPERIOR DE TURISMO,
ESTUDIOS GENERALES
2009**

CATEGORIA	ESTUDIOS GENERALES SEDE CENTRAL Y FILIALES	ADMINISTRAC. TURISTICA SEDE CENTRAL Y FILIALES	GUIAS OFICIALES DE TURISMO SEDE CENTRAL Y FILIALES
Matriculados	987	365	127
TOTAL	987	365	127

Fuente: Oficina de Registros Académicos y Órganos Desconcentrados

	ESTUDIOS GENERALES (SEDE CENTRAL)	
	2009	
	PERIODOS	
ALUMNOS MATRICULADOS	2009-I	2009-II
	280	220

Fuente: Oficina de Registros Académicos

	ESTUDIOS GENERALES (FILIALES)	
	2009	
	PERIODOS	
ALUMNOS MATRICULADOS	2009-I	2009-II
	258	229

Fuente: Órganos Desconcentrados



ADMINISTRACION TURISTICA (SEDE CENTRAL)		
2009		
PERIODOS		
	2009-I	2009-II
ALUMNOS MATRICULADOS	172	148

Fuente: Oficina de Registros Académicos

ADMINISTRACION TURISTICA (SEDE CUSCO)		
2009		
PERIODOS		
	2009-I	2009-II
ALUMNOS MATRICULADOS	17	28

Fuente: Oficina de Registros Académicos

GUIAS OFICIALES DE TURISMO (SEDE CENTRAL)		
2009		
PERIODOS		
	2009-I	2009-II
ALUMNOS MATRICULADOS	47	49

Fuente: Oficina de Registros Académicos

GUIAS OFICIALES DE TURISMO (SEDE CUSCO)		
2009		
PERIODOS		
	2009-I	2009-II
ALUMNOS MATRICULADOS	11	20

Fuente: Oficina de Registros Académicos



2.3.- ESCUELA SUPERIOR DE HOTELERIA.-

Aspectos Legales:

De acuerdo al Reglamento de Organización y Funciones aprobado mediante Decreto Supremo N° 014-2003-MINCETUR de fecha 28 de Junio del 2003, la Escuela Superior de Hotelería es un Órgano de Línea mediante el cual CENFOTUR se encarga de cumplir sus finalidades y objetivos institucionales.

La Escuela tiene como objetivos principales el:

- Formar profesionales en Administración Hotelera, dentro de una estructura curricular acorde con las necesidades del sector, tanto de las entidades públicas como privadas, ofrecidas durante siete u ocho ciclos académicos (de acuerdo a la estructura curricular a la que pertenezca el alumno), con asignaturas teóricas - prácticas que permiten familiarizar al alumnado en forma directa con las actividades propias de su profesión.
- Establecer el intercambio con instituciones educativas nacionales y extranjeras afines.
- Difundir la Cultura Turística Nacional a través de actividades, participación en eventos.



Aspectos Académicos:

Ofrece el Programa de Formación Superior de Administración Hotelera con una duración de tres años (siete periodos académicos) que se ejecutan en la Sede Central y en tres Sedes Filiales Cusco, Cajamarca y Chiclayo.

Orientada a especializarse en la creación, gestión y dirección de empresas de servicios de hospedaje, la cual genera una gran cantidad de oportunidades de trabajo en cadenas hoteleras, resorts, cruceros, casinos, restaurantes turísticos; entre otros negocios afines a la hotelería, actividades de consultoría, además de gerenciar tu propia iniciativa empresarial.

Así durante el año 2009 se realizaron las siguientes salidas de campo

- Centro Vacacional de Huampaní
- Valle de Cañete e Ica
- Visitas a hoteles como J.W. Marriot y Melía.

Otros Aspectos:

Se cuenta con una plana docente de alta calidad profesional y académica.

Durante el año 2009 se realizaron Talleres de Capacitación para Docentes para la aplicación de la Nueva Estructura Curricular.

Carrera Técnica de Cocina Peruana.-

Carrera de cuatro ciclos de duración cuyos objetivos son:

- ✓ Formar cocineros reconocidos por su conocimiento de la diversidad de productos nacionales, las técnicas culinarias y la permanente innovación y creatividad de la comida peruana.
- ✓ Formar profesionales creativos y con gran dominio técnico para gestionar, desarrollar y dirigir la elaboración de productos en negocios de alimentos y bebidas.
- ✓ Dominar procedimientos y aplicaciones de productos de la gastronomía peruana y mundial con creatividad, identidad y eficiencia.
- ✓ Organizar, realizar y supervisar sus actividades considerando los recursos técnicos y materiales requeridos en la producción gastronómica.
- ✓ Conducir el funcionamiento de áreas de cocina y negocios, aplicando estrategias productivas y comerciales pertinentes.
- ✓ Valoración e identidad de la cocina peruana.
- ✓ Mantener la mejor plana profesional y docente.

CONSOLIDADO DE ALUMNOS ESCUELA SUPERIOR DE HOTELERIA 2009



		ESCUELA SUPERIOR DE HOTELERIA SEDE CENTRAL 2009	
		PERIODOS	
		2009-I	2009-II
ALUMNOS MATRICULADOS		217	234

Fuente: Oficina de Registros Académico

		CARRERA TECNICA DE COCINA PERUANA 2009	
		PERIODOS	
		2009-I	2009-II
ALUMNOS MATRICULADOS		73	69

Fuente : Oficina de Registros Académicos

ESCUELA SUPERIOR DE HOTELERIA FILIALES		
2009		
PERIODOS		
	2009-I	2009-II
Filial Cusco	228	208
Filial Cajamarca	78	82
Filial Chiclayo	75	73

Fuente : Órganos Desconcentrados

Prácticas Pre Profesionales – Ambas Escuelas Superiores

Prácticas en número de alumnos:

Sede Central

	Ciclo Académico		Total General
	2009-I	2009-II	
Administración Hotelera	36	31	67
Administración Turística	18	29	47
Guía Oficiales de Turismo	10	8	18
Carrera Técnica de Cocina Peruana	12	18	30
Total			162

Fuente : Supervisora de Prácticas Pre – Profesionales

Ubicación de Centros de Prácticas	Administración Hotelera	Administración Turística	Guías Oficiales de Turismo	Cocina Peruana	Total General
Lima	46	38	11	12	107
Provincias	5	3	3	5	16
Extranjero	9	2	3	13	27
Total	60	43	17	30	150

Fuente : Supervisora de Practicas Pre – Profesionales



La cantidad de empresas que brindaron prácticas a nuestros alumnos durante el año 2009 se puede apreciar en el siguiente cuadro:

Rubros	Número de Empresas
Establecimientos de Hospedaje	48
Restaurantes	15
Agencias de Viajes	32
Entidades del Estado	5
ONG	2
Lodge	3
Total	105

2.4.- OFICINA DE REGISTROS ACADEMICOS.-

Es el órgano de apoyo que lleva los expedientes de los estudiantes, efectúa el proceso de matrícula y registro de curso, coordina y supervisa las actividades académicas - administrativas relacionados con los documentos académicos resultados de la evaluación académica, en concordancia con la reglamentación vigente para efectos de poder emitir y suscribir los títulos, certificados y diplomas, así como los certificados de estudios y constancias.



2.5.- OFICINA GENERAL DE ADMINISTRACION Y FINANZAS (OGAF).-

En su labor cotidiana, la OGAF ha desarrollado las siguientes actividades:

- Apoyo a todas las sedes operativas de la institución.
- Asistencia a los auditores externos para la auditoría 2008 y provisión permanente de información la Oficina de Control Interno.
- Ejecución e información presupuestaria al MEF y otras entidades rectoras acorde con las disposiciones normativas.
- Presentación de Estados Financieros en forma trimestral a la Contaduría Pública de la Nación.
- Ejecución de las adquisiciones de bienes y servicios acorde con la Ley de Contrataciones del Estado.
- Información Financiera para la toma de decisiones.
- Implementación de recomendaciones de la Auditoría Interna y Externa.

La Oficina General de Administración y Finanzas dentro de su estructura cuenta con las siguientes unidades orgánicas:

Departamento de Logística:

El área logística efectuó compras y adquisiciones para las diferentes áreas de CENFOTUR, según el siguiente detalle:

COMPRAS Y/O SERVICIOS	NÚMERO	MONTO (SOLES)
ORDENES DE SERVICIOS 2009	2,261	3,120,199.50
ORDENES DE COMPRA 2009	2,501	1,093,379.30
TOTAL	4,762	4,213,578.80
CONCURSOS 2009	NÚMERO	MONTO (SOLES)
Licitaciones Públicas	--	--
Concursos Públicos	--	--
Adjudicaciones Directas Públicas	1	199,790.72
Adjudicaciones Directas Selectivas	4	295,594.17
Adjudicaciones de Menor Cuantía	1	11,286.00



Informática:

El número de equipos de cómputo que contamos en el año 2009, fueron los siguientes:

HARDWARE

Item	Computadora	Descripción	Cantid ad
1	Servidor	Compatibles Pentium Core 2 Duo de 2 Ghz	6
2	Servidor	Cisco MCS 7800 Series	1
3	Pc's Compatibles	Pentium Core 2 Duo de 512 MB	40
4	Pc's Compatibles	Pentium Dual Core de 512 MB	7
5	Pc's Compatibles	Pentium IV	10
6	Laptop DELL	Amd Sempron de 1 Mb	7
7	Laptop HP	Pentium Core 2 duo de 2 Mb	1
8	Laptop Sony	Pentium de 512	1
9	Impresoras	Hp Laser Jet 1018	8
10	Impresoras	Inyector a Tinta	5
11	Impresoras	Matricial Carro Ancho J.C.-2090	5
12	Impresoras	Matricial Carro Corto LX-300	3
13	Scanner	Hp	3
14	Switch	Equipos de Comunicación Cisco Catalyst Express 500 series	5
15	Switch	Equipos de Comunicación Cisco Catalyst Express 3560G series	1
16	Switch	Equipos de Comunicación Cisco Catalyst Express 2800 series	2

El software utilizado durante el año 2009 fue el siguiente:

Empresa	Software	Programa Licencias	Cantidad	Numero de Licencia
Microsoft	Windows XP		80	
Microsoft	Microsoft Windows 2003 Server	Molp-A-Educativo	2	40703585
Microsoft	Microsoft SQL Server 2005 Estándar	Molp-A-Educativo	1	40319235
Microsoft	Microsoft Office 2003	Molp-A-Educativo	5	40703585
Microsoft	SQL CAL 2005 Spanish OLP NL Device CAL	Molp-A-Educativo	5	40319235
Microsoft	Client Access License for Microsoft Windows 2003 Server	Molp-A-Educativo	40	43261925
Microsoft	Microsoft Office Profesional Plus 2007	Molp-A-Educativo	40	43261925
Microsoft	Client Access License for Microsoft Exchange Standard 2007 Device CAL	Molp-A-Educativo	40	43261925
Microsoft	Microsoft Exchange Server Enterprise 2007	Molp-A-Educativo	1	43261925
Microsoft	Microsoft Windows 2003 Server	Molp-A-Educativo	1	43261925
Licencias Microsoft School				
Microsoft	Office Ent ALNG LicSAPk MVL School	Molp-A-Educativo	120	7292553

Otras licencias con las que contamos son las siguientes:

Empresa	Software	Programa Licencias	Cantidad	Numero de Licencia
Licencia Open				
Globalink	Power Translator Pro	Molp-Educativo	1	PT6SU7-6.20-100-3622
	Novell Netware 3.12	Molp-Educativo	1	S35852067
Eset Nod32	Eset Nod32 Antivirus Business Edition	Molp-Educativo	150	
Red Hat	Red Hat Enterprise Linux V5 Standar	Molp-Educativo	2	



Departamento de Recursos Humanos:

Al 31/12/2009 se contaba con 277 personas contratadas entre personal de planilla administrativa, Contratos Administrativos de Servicios y docentes, representando un promedio de egresos mensuales de S/.424,815, según el siguiente detalle:

DENOMINACION	NUMERO APROBADO	NUMERO CUBIERTO	RETRIBUCION MENSUAL INCLUYENDO APOORTE PATRONAL (Soles) . (*)
CAP	38	27	74,216.00
CAS	84	84	130,000.00
DOCENTES:			
ESCUELA SUPERIORES LIMA	55	55	92,149.00
COCINA PERUANA	13	13	28,290.00
PREPARATORIA	7	7	5,150.00
FILIAL CUSCO	34	34	56,380.00
FILIAL CAJAMARCA	30	30	18,683.00
FILIAL CHICLAYO	27	27	19,947.00
TOTAL	288	277	424.815,00



2.6 DIRECCION DE EXTENSION EDUCATIVA.-

Es el órgano encargado de brindar formación ocupacional dirigida al Sector Turismo. Tiene a su cargo el desarrollo de Programas de Capacitación del personal en servicio de las empresas de hospedaje, de turismo y entidades afines de acuerdo a las necesidades que demanda el país.

Entre sus funciones prioritarias se encuentran la identificación de las necesidades de Capacitación Ocupacional que demanda el Sector Turístico a nivel básico y la oferta de capacitación técnica por encargo de entidades del sector público y del sector privado de acuerdo a la información que se detalla en el ANEXO II.

Durante 2009, se logró celebrar acuerdos y ganar concursos públicos de gran trascendencia como el de la administración de las becas correspondientes al proyecto APROLAB II del Ministerio de Educación y la Unión Europea.

Asimismo, el trabajo realizado a través de los programas Pro Joven y Revalora Perú del Ministerio de Trabajo en los que se trabajó con tres de las cuatro sedes descentralizadas del Cenfortur.

El trabajo con el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo fue intenso pues se establecieron las bases pedagógicas y metodológicas para la capacitación en Buenas Prácticas en Restaurantes, Agencias de Viaje, Guías de Turismo y Establecimientos de Hospedaje además de realizar talleres en más de ocho regiones.

Con el Plan Copesco Nacional del MINCETUR se llevó a cabo la capacitación integral en cocina a los dueños de restaurantes y quioscos del renovado boulevard de El Chaco en Paracas.

Todo lo mencionado hizo que la mejora en ingresos a la institución creciera en 450% respecto a los ingresos del año anterior.

2.7.- OFICINA DE SERVICIOS ESTUDIANTILES

La Oficina de Servicios Estudiantiles se encarga de los aspectos vinculados a la vida estudiantil que permiten dar el soporte necesario para el mejor desempeño académico del alumno, teniendo como finalidad lograr su desarrollo integral.

Está a cargo de los servicios de:

- Apoyo psicológico
- Biblioteca
- Protocolo y Eventos
- Talleres de teatro y danza.
- Bolsa de Trabajo.
- Evaluación de solicitudes de beneficios: becas y contraprestaciones.



SERVICIO PSICOLÓGICO.-

El servicio permite brindar asesoría de Orientación y Consejería psicológica a los alumnos que presentan dificultades de adaptación académica, personal, social y familiar. Con ello se busca:

- Orientar al alumno ante la aparición de problemas psicopedagógicos.
- Mejorar el bienestar, atendiendo sus necesidades.
- Promover el crecimiento y desarrollo personal.
- Prevenir conductas y situaciones de riesgo, que pongan en peligro el desarrollo académico y personal.
- Acompañar al joven en la toma de decisiones y plan de vida.
- Escuchar y reflexionar de manera presencial o haciendo uso del servicio CENFOYUDA - Buzón de escucha.

BIBLIOTECA.-

Es una unidad de información encargada de captar, sistematizar y difundir la información y material bibliográfico especializado en turismo y afines a la comunidad académica de CENFOTUR, además de usuarios externos que se interesen en la actividad turística con fines de estudio o investigación

Ofrece servicios de información en base a recursos textuales y digitales de acuerdo a estándares internacionales: enlaces a documentos en texto completo de entidades afines a CENFOTUR como PromPerú, Organización Mundial de Turismo (OMT), Ministerio de Turismo y Relaciones Exteriores (MINCETUR), Universidades, etc.

Los servicios de información que se ofrecen son:

- Lectura en sala
- Consulta de base de datos
- Búsquedas bibliográficas
- Sección de material multimedia
- Estantería abierta
- Biblioteca Virtual - OMT

SERVICIO DE PROTOCOLO Y EVENTOS.-

El servicio está conformado por alumnos y egresados de las Escuelas Profesionales y Programas de Extensión, quienes garantizan un servicio de calidad y el éxito de sus eventos sociales, culturales y empresariales.

Nuestro Staff se caracteriza por contar con jóvenes que despliegan una elevada actitud de atención y servicio en los siguientes cargos:

- Anfitriones
- Mozos y Azafatas
- Guías
- Ayudantes de Cheff
- Auxiliar de Bartenders



TALLER DE TEATRO Y DANZAS.-

Producto de su participación en estos taller, muchos alumnos descubren y desarrollan en sí mismos actitudes y destrezas para la actuación y la danza, logrando en ellos no sólo mayor desempeño académico y personal, sino también un nuevo panorama de visión social.

La convivencia con respeto hacia el otro, el trabajo en equipo y la toma de decisiones responsables deben marcar permanentemente el accionar del elenco, y vislumbrar como temas de las obras, aquellos que permitan contribuir con la sociedad, especialmente con la juventud. De ahí la importancia y valoración del trabajo que se realice, pues las obras deberá ser puestas en escena representando a la institución como un aporte de proyección social.

BOLSA DE TRABAJO.-

Es la oficina que facilita la ubicación laboral de nuestros alumnos durante su etapa formativa y egresados al finalizar la carrera profesional elegida, tanto en el Perú como en el extranjero, gracias al prestigio y calidad de enseñanza que reciben.

En la actualidad se atienden solicitudes de diversas empresas ligadas al gremio turístico como Agencias de Viaje, Establecimientos de Hospedaje y Afines,

Empresas de Transportes, Aeropuerto, Organismos Estatales, así como otras de diferentes actividades que requieren de los servicios de nuestros alumnos en calidad de practicantes o trabajadores.

A continuación se detalla por actividad, las principales empresas solicitantes y las colocaciones efectuadas:

TRABAJOS EN EL PERU		
EMPRESAS	SOLICITUDES RECIBIDAS	ALUMNOS COLOCADOS
Agencias de Viaje	136	78
Establecimientos de Hospedaje	225	125
Restaurantes	158	106
Bares, Discotecas, Cafés	22	15
Consultoras	24	15
Organismos Estatales	19	12
Empresas de Transportes	11	5
Casinos	18	13
Aeropuerto	4	3
Clínicas	6	3
Empresa de Eventos	25	15
Clubes	21	10
Rentadoras de Autos	5	4
Otros	16	6
TOTAL	690	410

Fuente : Área de Bolsa de Trabajo

TRABAJOS EN EL EXTRANJERO	
RUBRO	UBICADOS
República Dominicana	50
Cruceros	60
TOTALES	110



3.- CONVENIOS SUSCRITOS – VIGENTES EN EL AÑO 2009

CON CENTROS DE IDIOMAS

1. Nombre de la Entidad con la que se suscribe convenio

Goethe – Institut Lima

- Vigencia de convenio
Junio de 2007 hasta junio de 2010

2. Nombre de la Entidad con la que se suscribe convenio

Asociación Cultural Peruana Británica

- Vigencia de convenio
Enero del 2009 hasta 05 de Diciembre del 2009

3. Nombre de la Entidad con la que se suscribe convenio

UK El Británico

- Vigencia de convenio
Febrero del 2009 hasta Febrero de 2010

4. Nombre de la Entidad con la que se suscribe convenio

Alianza Francesa de Chiclayo

- Vigencia de convenio
Octubre del 2009 hasta Octubre del 2010

CONVENIOS CON UNIVERSIDADES NACIONALES

1. Nombre de la Entidad con la que se suscribe convenio

Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas - UPC

- Vigencia de convenio
Tres procesos de admisión contemplados desde el 2009-1 hasta el 2010

2. Nombre de la Entidad con la que se suscribe convenio

Universidad Nacional de Ancash "Santiago Antunez de Mayolo"

- Vigencia de convenio
Mayo del 2009 hasta Mayo 2010

CONVENIOS DE ESTUDIOS EN EL EXTRANJERO

1. Nombre de la Entidad con la que se suscribe convenio

Escuela de Turismo Altamira (EUTA) del Centro de Estudios Superiores Técnico Empresariales (CESTE) de España

- Vigencia de convenio
Octubre de 2009 hasta octubre de 2012



CONVENIOS DE REALIZACION DE PRACTICAS PRE-PROFESIONALES

1. Nombre de la Entidad con la que se suscribe convenio

JW Marriot Hotel Lima

- Vigencia de convenio
Agosto del 2009 (tiempo indefinido)

2. Nombre de la Entidad con la que se suscribe convenio

Restaurant Rico Sabor Cocina Peruana

- Vigencia de convenio
Octubre del 2009 hasta Octubre del 2011

CONVENIOS DE REALIZACION DE PRACTICAS PRE-PROFESIONALES EN EL EXTRANJERO

1. Nombre de la Entidad con la que se suscribe convenio

Servicios Hoteleros del Caribe S.A. de C.V.

- Vigencia de convenio
Enero del 2009 hasta Enero del 2011

2. Nombre de la Entidad con la que se suscribe convenio

Mapusur Travel

- Vigencia de convenio
Marzo del 2009 hasta Marzo del 2011



CONVENIOS VARIOS

1. Nombre de la Entidad con la que se suscribe convenio

Centro Superior de Hotelería y Turismo de Valencia

- Vigencia de convenio
Junio de 2009 hasta junio de 2011

2. Nombre de la Entidad con la que se suscribe convenio

Proyecto Especial Regional Plan Copesco

- Vigencia de convenio
Marzo del 2009 hasta Marzo 2012

3. Nombre de la Entidad con la que se suscribe convenio

Unidad Ejecutora de Capacitación Laboral Juvenil (PROJOVEN)

- Vigencia de convenio
Abril del 2009

4. Nombre de la Entidad con la que se suscribe convenio

Cámara de Comercio, Producción y Turismo de San Martín

- Vigencia de convenio
Abril del 2009 hasta Abril 2010

5. Nombre de la Entidad con la que se suscribe convenio

Dirección General de Educación y Doctrina del Ejército – DIGEDOCE

- Vigencia de convenio

Mayo del 2009 hasta Mayo del 2011

6. Nombre de la Entidad con la que se suscribe convenio

Programa Especial de Reconversión Laboral Revalora Perú

- Vigencia de convenio

Junio del 2009 hasta Junio 2010

7. Nombre de la Entidad con la que se suscribe convenio

Swisscontact, Fundación Suiza de Cooperación para el Desarrollo Técnico

- Vigencia de convenio

Octubre del 2009 hasta Octubre del 2010

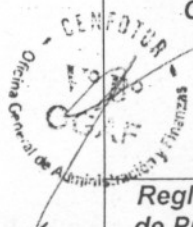


4.- MEJORAS RELEVANTES EN EL AÑO 2009

I. INFORMACION DE LA GESTION 2009

1.1. MEJORAS EN MATERIA NORMATIVA

	SITUACIÓN INICIAL	SITUACIÓN A DICIEMBRE 2009	Puntos Resaltantes
Nuevo Reglamento De Becas	El Reglamento de Becas, podía interpretarse de diferentes formas y las múltiples modificaciones en el tiempo hacían difícil su manejo.	Se aprobó un Nuevo Reglamento de otorgamiento de Becas y Contraprestación.	Contar con las disposiciones y procesos bien definidos, que permitan la toma de decisiones de manera objetiva
Reglamento de Admisión 2010	Se trabajaba con un proceso de Admisión, con examen de admisión, sin ingreso directo y un costo aproximado de S/.500	Con el nuevo Reglamento de Admisión 2010, se traslada los costos del proceso de Admisión, al costo del ciclo. El ingreso no tiene costo.	Se busca una mayor captación.
Reglamento CAS	No existía Reglamento, para los contratados bajo modalidad CAS.	Se aprobó el Reglamento que regula el proceso de contratación CAS.	Se busca estandarizar la modalidad de contratación. Y aplicar el Código de Ética del Funcionario público.
Reglamento de Procesos Administrativo Disciplinario	No existía Reglamento para Procesos Administrativo Disciplinario.	Se aprobó el Reglamento de Procesos Administrativo Disciplinario.	
Reglamento para la imposición de la Sanción de Multa en Cenfortur	No existía Reglamento para la imposición de la Sanción de Multa en Cenfortur.	Se aprobó el Reglamento para la imposición de la Sanción de Multa en Cenfortur.	Estos 3 últimos reglamentos, operan conjuntamente para poder sancionar a los funcionarios públicos que incurran en faltas graves.
Fiscalización Posterior	No existía Reglamento para la imposición de la Sanción de Multa en Cenfortur.	Se aprobó mediante R.D. N° 242-2009-CENFOTUR/DN Los Lineamientos para la fiscalización posterior aleatoria de los procedimientos TUPA del CENFOTUR.	



1.1.1 Control Institucional

- Durante este año, se realizaron auditorías programadas a las filiales, en las cuales se han podido identificar irregularidades que datan del periodo 2006-2008.

- Se creó un ambiente de Control en la institución, mediante la adecuación de procesos, como por ejemplo el almacenaje de bienes, el control de compras, etc.
- Se fortaleció el Órgano de Control Interno, el cual sólo contaba profesional a cargo. Asimismo, para diversos informes técnicos se contrató especialistas para que brinden opinión profesional.

1.2 MEJORAS EN MATERIA ADMINISTRATIVA

- El proceso de compras está siendo implementado para realizar las compras en grandes volúmenes.
- Se realizó una inversión S/85,000 en bienes de Capital, para la compra de PC's para implementar el laboratorio del CENFOTUR. Asimismo, se realizó la compra de 06 proyectores multimedia para los salones.
- Mediante R.D. N° 272-2009-CENFOTUR/DN, se aprueba la ejecución de acciones de promoción mediante trato con terceros.
- Las sustentaciones técnicas previas a la implementación de cualquier actividad procedimiento, contemplan por primera vez en análisis Costo-Beneficio. Además, la proyección del Flujo de Caja del CENFOTUR, como indicador financiero se ha convertido en una herramienta que brinda el panorama financiero de la institución en el corto plazo.
- Se mejoró la gestión en filiales, se ocuparon 26 plazas en concursos CAS dentro del marco presupuestal para este tipo de contrataciones. Finalmente, se están estandarizando las remuneraciones de acuerdo a las labores que se realizan.



	SITUACIÓN INICIAL	SITUACIÓN A DICIEMBRE 2009	Puntos Resaltantes
Conciliación de Cuentas	Los montos presentados por el Dpto. de Tesorería y el Dpto. de Contabilidad no eran los mismos que los montos oficiales del SIAF.	Las cifras presentadas actualmente por estos Departamentos, se concilian permanentemente con las cifras oficiales del SIAF.	Los Jefes de los departamentos de Contabilidad y Tesorería, fueron sustituidos.
Procesos de Compras de insumos y Almacén	Las compras se realizaban cada semana de acuerdo a los requerimientos de corto plazo. Las compras eran a precio de minorista, o mayor precio de mercado. El Almacén no llevaba control de vencimientos, ni pesos.	Los precios actualmente se cotizan tipo mayorista. Se realiza un control más detallado del Stock del Almacén. Consultoría para la implementación del proceso de compras.	Esta consultoría abarca la implementación, monitoreo y evaluación, del proceso de compras.
Inventario del CENFOTUR	No existía aún, el inventario del 2008.	Ya se realizó el inventario 2008, cumpliendo con la SBN.	Aún está pendiente el inventario del 2009 y el proceso 2010.
Materia Presupuestal	Los reportes al MEF y a la DNPP correspondientes al 2009 no fueron elaborados.	CENFOTUR ya entregó al MEF de los 3 reportes trimestres del 2009. Se encuentra al día con la DNPP.	

Sustentaciones técnicas	El sustento técnico, no formaba parte de la toma de decisiones.	El análisis Costo-Beneficio, es ahora parte fundamental del análisis previo a la toma de decisiones.	
Canje con terceros	No existía ningún antecedente de este tipo.	Existe el mecanismo legal con el cual se pueden reducir gastos publicitarios.	De esta forma, se pueden realizar canjes de publicidad con dictado de cursos.
Publicidad Estatal	El CENFOTUR, no contaba con un documento establecido en este tema.	El 23 de Julio, mediante R.D N° 130-2009-CENFOTUR/DN se aprobó el Plan Estratégico de Publicidad.	
Personal	Las remuneraciones CAS, no estaban acorde con las labores que se realizaban. Existían Filiales que operaban con 3 ó 4 personas.	Los concursos CAS, han permitido ocupar 26 plazas, dentro del marco presupuestal para cont. CAS. Se han cubierto necesidades básicas en provincias.	Personal de ventas, servicios estudiantiles y limpieza y mantenimiento, para las filiales.

1.3. MEJORAS EN MATERIA DE GESTIÓN ACADÉMICA

En materia de Gestión Académica, cabe señalar que el CENFOTUR, ha mejorado en aspectos globales, y específicos en Escuelas Superiores y en Extensión Educativa.

- La nueva página Web del Cenfortur muestra más opciones de información y una imagen más académica-universitaria.



El Cenfortur cuenta con acceso al E. library de la OMT

Existen nuevas mallas curriculares para las carreras de Bartending, Chef de Partida y Counter de Aviación y Turismo.

1.3.1 Gestión Extensión Educativa

	SITUACIÓN INICIAL	SITUACIÓN A DICIEMBRE 2009	Puntos Resaltantes
Fortalecimiento De Vinculos Interinstitucionales	Los convenios interinstitucionales, solo se dictaban en pequeños paquetes principalmente a MINCETUR, PROMPERÚ.	Con estos convenios de gran envergadura. Se han fortalecido los vínculos con PROMPERÚ, MINCETUR, MINEDU, MINTRA.	Están en proceso el convenio APROLAB II, Swiss Contact.
Dictado de Counter	Pentagrama ocupaba áreas del CENFOTUR, para realizar sus operaciones y vender su producto. Iniciaron operaciones durante la gestión del 2004-2008.	Mediante un Acta de Finalización, se concluyó el vínculo de CENFOTUR con Pentagrama. Actualmente, ya se encuentran abiertas las inscripciones para el curso de Counter.	CENFOTUR, dejaba de percibir ingresos durante la estadía de Pentagrama.
Ingresos de La Dirección De Extensión Educativa	Los ingresos de la Dirección de Extensión Educativa fueron de S/.163,500 aprox. En el 2008, en lo que respecta a cursos a medida.	El Plan COPESCO (125,000), PROJOVEN (265,000), REVALORA, generan que la Dirección de Extensión Educativa produzca alrededor de S/.650,000. en cursos a medida.	

1.3.2 Gestión Escuelas Superiores

	SITUACIÓN INICIAL	SITUACIÓN A DICIEMBRE 2009	Puntos Resaltantes
Sistemas de Viajes	Los viajes académicos estaban excluidos del pago de las pensiones.	Con la implementación del nuevo sistema, se busca que una parte del monto de estos viajes esté incluida en las pensiones.	
Sistema GDS SABRE	Se operaba con el sistema Amadeus Air, para el dictado de cursos de counter.	Se contrató al software de la empresa Sabre, de esta forma el CENFOTUR podrá dictar el curso de Counter.	La empresa Amadeus Air, ocupaba un aula 24x7. Exigía un mínimo de 400 alumnos.
Fortalecimiento de la Bolsa de Trabajo	Sólo 1 persona trabajaba en esta área.	Se ha incrementado la capacidad operativa del área y se está planificando la inserción laboral desde el 4to ciclo.	



5.- ANEXOS

ANEXO I

VISITAS Y SALIDAS DE CAMPO:

- Convento Los Descalzos – Rimac,
- Museo de la Nación,
- Santa Clara - Ate Vitarte,
- Santa Cruz de Flores – Cañete,
- Museo de Osma – Barranco,
- Museo de Arqueología, Antropología,
- Museo de Sitio de Puruchuco,
- Museo de Historia Natural,
- Pinacoteca de Lima,
- Museo de Sitio Huaca Malena,
- Museo de Sitio de la Huaca Pucllana,
- Asia – Mala,
- City Tours - Lima, Callao
- Sisicaya – Huarochiri
- Malecón de Barranco
- Morro Solar – Chorrillos
- Museo de Sitio de Ancón
- Museo de Arte Italiano, Pq. De Exposición
- Laguna de Arenilla – La Punta
- Museo de Colli – Collique
- Museo de Sitio Huaca Huallamarca
- Museo de Combatientes de Morro de Arica
- Museo Rafael Larco Herrera
- Humedales de Ventanilla – Ventanilla
- Pantanos de Villa – Chorrillos
- La Atarjea
- Reserva Nacional Lomas de Lachay
- City Tours - Callao
- Ichimay Wari – Lurin
- Av. Salaverry y sus Monumentos
- Zoocriadero "La Huaca" Huachipa
- Museo de Oro del Perú
- Casa Museo Ricardo Palma
- Parque el Olivar - San Isidro
- Sitio Arqueológico Caral
- Museo del Banco de la Reserva
- Humedades de Ventanilla – Ventanilla
- Parque de las Leyendas
- Sitio Arqueológico de Cajamarquilla
- Convento de San Francisco
- Huaca de San Marcos
- Humedal de Puerto Viejo
- Convento de Santo Domingo
- Malecón Souza/ Parque Chabuca Granda
- Museo de Oro del Perú
- Basílica Catedral de Lima
- Centro Serpentario – Chorrillos
- El Olivar – San Isidro
- Cementerio Baquijano – Callao



- Instituto Geográfico Nacional – San Isidro
- Zoológico de Huachipa
- Museo de Historia Natural
- Villa el Salvador
- Museo de Criminalística
- Lomas del Lucumo
- ONG-GEA
- Iglesia de San Francisco
- Iglesia de San Pedro
- Laguna de Arenilla – La Punta
- Iglesia de Santo Domingo – Casa Osambela
- Lunahuaná – Full Day
- Casona San Marcos – Parque Universitario
- Rimac – Plaza de Acho – Paseo de Aguas
- Convento de los Descalzos
- Centro Ceremonial El Paraiso – SMP
- Museo a Mano / Museo Nacional de la Cultura
- Ministerio del Ambiente
- Quebrada de Collique – Fortaleza de Collis
- Valle Carabayllo – Hacienda Punchauca
- San Juan de Lurigancho – Fortaleza de Campoy
- Avenida Arequipa – Parque Exposición – Museo de Arte

El desarrollo de Viajes de Estudio se realiza con el fin de que el alumno pueda confrontar "in situ" lo aprendido en aulas con la realidad que lo rodea.

Así, durante el año 2009, los alumnos viajaron a diversas ciudades del interior del país acompañado de docentes de sus respectivos ciclos.



VIAJES DE ESTUDIOS

Periodo Académico 2009-I

- Selva Central
- Huaraz - Chacas
- Huayllay – Huanuco – Tingo María

Periodo Académico 2009-II

- Selva Central
- Puno

ACTIVIDADES - EVENTOS

- Pasacalle Aniversario de Lima
- Evento: Lima mas que un City Tours
- Proyecto Norte: Infórmate, Conoce y Vive
- XII Congreso Internacional de Guía de Turismo
- Workshop – Aniversario de Cenfutur
- Evento: Hogar Geriátrico Santa Luisa de Marillac
- Evento: Comité Directivo Nacional para la Prevención y Erradicación del Trabajo Infantil
- Conversatorio sobre Políticas de Turismo en el Perú
- Mesa de Trabajo – Desarrollo de Capacidades para Formar Profesionales Técnicas y Pertinencia de la Oferta Educativa Superior Tecnológica y Técnico Productiva
- Evento – Museo del Cerebro

- Evento – Buenas Prácticas de Normalización
- Evento – Conoce tu Campo Laboral
- Evento – Taller de Turismo Interactivo
- Evento – Introducción al Turismo
- Evento – Buenas Prácticas para Restaurantes y Servicios Afines
- Evento – Charlas sobre Administración Turística en el País
- 7ma Reunión "Colectivo de Convalidación de Aprendizaje de Educación Comunitaria"
- Sesión Plenaria CTN
- CTN – Normalización de los Servicios Turísticos
- Conferencia – Estudios sobre Turismo
- Evento – Recordando la Lima de Antaño
- Evento: Sabe a Perú
- Mesa de Trabajo: Turismo y Cultura
- TICs y Turismo
- TICs y Turismo
- Evento: Feria de Normalización
- Día Mundial de la Normalización
- Charlas Motivacionales acerca de las Carreras a elegir Programa de Motivación y Acercamiento al Estudio y Practica del Turismo en el Perú
- Pasacalle – Aniversario de Barranco
- Evento "Llevando sabor, recogiendo sonrisa" Conferencia: Calidad de Servicios Turísticos y Nuevas Tendencias en Establecimientos de Hospedaje".
- Proyecto "Guías para el Presbítero Maestro – 1er Encuentro"
- Evento "Nuevas Tendencias en Turismo"
- Seminario: Práctica de Etiqueta de Mesa
- Proyecto "Turismo para Todos Tómame un Respiro"
- Evento: "Iluminación Presbítero Maestro"



ANEXO II
PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN OCUPACIONAL

	Curso	N° Alumnos
Carrera de Bartending y Mixología		
Módulo I	41	761
Sanidad en el Bar y Sensibilidad de Productos	5	87
La Coctelería Clásica	5	97
Las Bebidas Alcohólicas: Principales Aguardientes	5	89
Las Bebidas Alcohólicas: Otros Aguardientes del Mundo	5	83
Distribución de Espacios y Seguridad en el Bar	5	93
Las Bebidas Alcohólicas: Licores y Aperitivos	5	101
Las Bebidas Alcohólicas: Licores y Vinos Fortificados	5	99
Las Bebidas del Perú	6	112
Módulo II	20	334
Controles en el Bar	6	100
Nuevas Tendencias en la Coctelería	5	84
Coctelería de Autor	5	83
El Servicio en el Bar	4	67
Módulo III	31	503
El Placer del Café	5	88
El Mundo de la Cerveza	5	81
Conocimientos Básicos de Vinos	6	96
Técnicas de Working Flair	4	64
Técnicas de Exhibición Flair	5	86
Tapas y Piqueos en el Bar	6	88



	Curso	Nº Alumnos
Chef de Partida en Cocina Peruana e Internacional	53	987
Métodos Básicos de Cocina	8	163
Cocina Peruana de Pescados y Mariscos	7	135
Cocina Peruana Criolla	6	112
Técnicas de Preparación de Buffet	7	125
Cocina China y Japonesa	1	18
Orientación Laboral y Solución de Conflictos	5	85
Cocina Española y Mediterránea	1	20
Cocina Francesa e Italiana	5	82
Cocina Novoandina y Amazónica	2	45
Manipulación de Alimentos y Técnicas Sanitarias	6	113
Procesos de Control en Cocina	5	89

	Curso	Nº Alumnos
Cursos Libres	15	302
Técnicas Básicas de Servicios en Restaurantes	6	131
Pastelería	6	114
Casas y Copas	3	57

Fuente : Oficina de Extensión Educativa.



	Curso	Nº Alumnos
Cursos a Medida	135	2,198
Empresa Solicitante: DIRCETUR AMAZONAS		
Tecnología de Restaurante	1	24
Manipulación de Alimentos y Técnicas Sanitarias	1	23
Empresa Solicitante: PROMPERU		
Participación y Comercialización en Workshop -Cajamarca	1	39
Participación y Comercialización en Workshop -Lima	1	40
Comercio Electrónico - Cusco	1	30
Participación y Comercialización en Workshop -Huaraz	1	27
Participación y Comercialización en Workshop -Chiclayo	1	40
Participación y Comercialización en Workshop Trujillo	1	38
Comercio Electrónico - Arequipa	1	20
Participación y Comercialización en Workshop -Huancaayo	1	40
Comercio Electrónico - Puno	1	38
Comercio Electrónico - Ica	1	35
Comercio Electrónico - Tacna	1	23
Comercio Electrónico - Oxapampa	1	24
Empresa Solicitante: MINCETUR		
Optimización en la Gestión de los Serv. Tcos. Para Agencias de Viajes	1	29

y Turismo y Empresas de Transp. Tco. Terrestre – Lima	1	33
BP de Manipulación de Alimentos para Restaurantes - Cusco	1	30
BP de Establecimientos de Hospedaje- Mincetur – Arequipa	1	16
BP de Establecimientos de Hospedaje – Chiclayo	1	13
BP para Agencias de Viajes y Turismo – Chiclayo	1	27
BP para Restaurantes y Servicios Afines – Arequipa	1	28
BP para Agencias de Viajes y Turismo – Arequipa	1	32
BP para Restaurantes y Servicios Afines – Chiclayo	1	21
BP para Establecimientos de Hospedaje – Cusco	1	22
BP para Agencias de Viajes y Turismo – Cusco	1	31
BP para Restaurantes y Servicios Afines – Iquitos	1	22
BP para Agencias de Viajes y Turismo – Iquitos	1	30
BP para Establecimientos de Hospedaje – Iquitos	1	5
AT BP de Gestión de Servicio de Agencias de Viajes - Chiclayo	1	5
AT de Establecimientos de Hospedaje – Chiclayo	1	5
AT BP para Restaurantes y Servicios Afines – Chiclayo	1	5
AT BP de Gestión de Servicio de Agencias de Viajes – Arequipa	1	5
AT de Establecimiento de Hospedaje – Arequipa	1	5
AT BP para Restaurantes y Servicios Afines – Arequipa	1	5
BP para Restaurantes y Servicios Afines – Lima	1	35
AT BP de Gestión de Servicios de Agencias de Viajes – Cusco	1	6
BP para Guías de Turismo	1	45
BP de Manipulación de Alimentos para Restaurantes –Huánuco	1	55
BP de Manipulación de Alimentos para Restaurantes-Tingo María	1	49
BP de Gestión de Servicio de Agencias de Viajes – Huánuco	1	44
AT BP de Gestión de Servicio de Agencias de Viajes - Iquitos	1	5
AT BP de Establecimientos de Hospedaje – Iquitos	5	5
AT BP de Manipulación de Alimentos y Restaurantes – Iquitos	5	5
EVAL BP de Manipulación de Alimentos y Restaurantes-Chiclayo	5	5
EVAL BP Establecimientos de Hospedaje-Arequipa	5	5
EVAL BP de Manipulación de Alimentos para Restaurantes-Arequipa	5	5
EVAL BP de Manipulación de Alimentos para Restaurantes.-Arequipa	5	5
EVAL BP de Gestión de Servicio de Agencias de Viajes – Arequipa	5	5
EVAL BP Establecimientos de Hospedaje – Chiclayo	5	5
EVAL BP Gestión de Servicios de Agencias de Viajes –Cusco	5	6
EVAL BP Gestión de Servicio de Agencias de Viajes – Chiclayo	5	5
BP de Manipulación de Alimentos para Restaurantes-Huánuco	1	34
BP de Establecimientos de Hospedaje - Huánuco	1	32
BP para Guías de Turismo – Huánuco	1	41
Empresa Solicitante: REVALORA		
Técnicas Básicas de Servicio en Restaurante N° 1 Con. Esp. N° 1	1	24
Housekeeping - Limpieza de Habitaciones N° 1 Con. Esp. N° 1	1	22
Housekeeping – Limpieza de Habitaciones N° 2 Con. Esp. N° 1	1	24
Técnicas Básicas de Servicio en Restaurantes N° 1 Con.Esp. N° 2	1	16
Housekeeping – Limpieza de Habitaciones N° 1 Con.Esp. N° 2	1	26
Técnicas Básicas de Servicio en Restaurantes N° 2 Con.Esp. N° 2	1	22
Housekeeping – Limpieza de Habitaciones N° 3 Con.Esp. N° 2	1	25
Técnicas Básicas de Servicio en Restaurantes N° 3 Con.Esp. N° 2	1	20
Técnicas Básicas de Servicio en Restaurantes N° 4 Conv.Esp. N° 2	1	21
Housekeeping Limpieza de Habitaciones N° 4 Con.Esp.N° 2	1	25
Housekeeping Limpieza de Habitaciones N° 5 Con.Esp. N° 2	1	20
Housekeeping Limpieza de Habitaciones N° 6 Con.Esp. N° 2	1	25
Housekeeping Limpieza de Habitaciones N° 1 – Cusco	1	25
Técnicas Básicas de Servicios en Restaurantes N° 1 – Cusco	1	25
Housekeeping – Limpieza de Habitaciones N° 7 Con.Esp. N° 2	1	25
Housekeeping – Limpieza de Habitaciones N° 8 Con.Esp. N° 2	1	25
Técnicas Básicas de Servicios en Restaurantes N° 5 Con.Esp. N° 2	1	25

Técnicas Básicas de Servicio en Restaurantes N° 6 Con.Esp. N° 2	1	24
Housekeeping Limpieza de Habitaciones N° 2 - Cusco	1	25
Técnicas Básicas de Servicio en Restaurantes N° 2 - Cusco	1	20
Empresa Solicitante: PLAN COPESCO (Paracas - Pisco)		
Manipulación de Alimentos y Técnicas Sanitarias - Rest. Formales	1	25
Métodos Básicos de Cocina - Rest. Formales	1	25
Cocina Peruana Criolla - Rest. Formales	1	25
Cocina Peruana de Pescados y Mariscos - Rest. Formales	1	25
Tecnología de Restaurante - Rest. Formales	1	25
Costos y Elaboración de Cartas y Menús - Rest. Formales	1	26
Manipulación de Alimentos y Técnicas Sanitarias - Kioskos	1	23
Métodos Básicos de Cocina - Kioskos	1	23
Pastas y Pizzas - Kioskos	1	25
Piqueos Tradicionales Peruanos - Kioskos	1	25
Sandwiches Comerciales - Kioskos	1	25
Técnicas de Atención y Venta al Cliente - Kioskos	1	25
Preparación de Bebidas Tradicionales: El pisco - Kioskos	1	26
La Papa: Variedades en Papa Rellena - Kioskos	1	25
Dulces Peruanos - Kioskos	1	16
Técnicas de Atención y Venta al Cliente - Embarcaciones	1	23
Técnicas de Atención y Venta al Cliente - Artesanos	1	30
Empresa Solicitante: ASOCIACION ATOCONGO		
Manipulación de Alimentos y Técnicas Sanitarias	1	23
Empresa Solicitante: PRODUCE		
Comercio Electrónico para Agencias de Viajes - Lima	1	17
Comercialización On Line en Restaurantes - Cusco	1	9
Nuevos Canales Distribución Electrónica para Est. Hospedaje - Cusco	1	32
Empresa Solicitante: SWISSCONTACT		
Técnicas de Atención al Cliente	1	30

Fuente: Oficina de Extensión Educativa.

	Cursos Ocupacionales	
	Curso	Alumnos
Chef de Partida en Cocina Peruana - Chiclayo	33	710
Métodos Básicos de Cocina	7	149
Manipulación de Alimentos y Técnicas Sanitarias	4	87
Cocina Peruana Criolla	6	114
Orientación Laboral y Solución de Conflictos	3	60
Cocina Peruana de Pescados y Mariscos	4	86
Procesos de Control de Cocina	2	51
Cocina Peruana Novoandina y Amazónica	4	91
Técnicas de Preparación de Buffets	3	72

Fuente: Oficina de Extensión Educativa



	Cursos Ocupacionales	
	Curso	Alumnos
Barman Profesional – Chiclayo	1	17
Coctelería Básica	1	17

Fuente: Oficina de Extensión Educativa

	Curso	Nº Alumnos
	Cursos a Medida – Chiclayo	12
Empresa Solicitante: PROJOVEN		
Tecnología de Housekeeping	2	50
Técnicas Básicas de Restaurante	2	50
Introducción al Turismo	2	50
Coctelería Básica	2	50
Recepción y Reservas Hoteleras	2	50
Seminario de Orientación Laboral	2	50

Fuente: Oficina de Extensión Educativa



	Cursos Ocupacionales	
	Curso	Alumnos
Chef de Partida en Cocina Peruana – Cajamarca	1	21
Métodos Básicos de Cocina	1	21

Fuente: Oficina de Extensión Educativa

	Curso	Alumnos
Curso a Medida – Cajamarca	39	442
Empresa Solicitante: LUMINA COPPER		
Métodos Básicos de Cocina	4	57
Manipulación de Alimentos y Técnicas Sanitarias	4	53
Cocina Peruana Criolla	4	50
Orientación Laboral y Solución de Conflictos	4	48
Procesos de Control en Cocina	4	48
Recepción y Reservas Hoteleras	4	43
Servicios Complementarios de Recepción	5	51
Housekeeping: Limpieza de Habitaciones	6	56
Housekeeping: Limpieza de Áreas Púlicas	4	36

Fuente: Oficina de Extensión Educativa

	Cursos Ocupacionales	
	Curso	Alumnos
Chef de Partida en Cocina Peruana – Huaraz	56	1.161
Métodos Básicos de Cocina I	6	126
Métodos Básicos de Cocina II	8	160
Cocina Peruana Criolla I	5	104
Cocina Peruana Criolla II	5	96
Cocina Peruana de Pescados y Mariscos I	4	90
Cocina Peruana de Pescados y Mariscos II	4	83
Cocina Peruana Novoandina y Amazónica I	3	64
Cocina Peruana Novoandina y Amazónica II	1	25
Técnicas de Preparación de Buffets I	4	80
Técnicas de Preparación de Buffets II	4	79
Manipulación de Alimentos y Técnicas Sanitarias I	3	71
Manipulación de Alimentos y Técnicas Sanitarias II	3	67
Orientación Laboral y Solución de Conflictos	1	20
Procesos de Control en Cocina	2	41
Cocina China y Japonesa I	1	19
Cocina China y Japonesa II	1	18
Cocina Española y Mediterránea I	1	18

Fuente: Oficina de Extensión Educativa

	Curso	Nº Alumnos
Cursos Libres – Huaraz	2	46
Casas y Copas	1	19
Cocina Navideña	1	27

Fuente: Oficina de Extensión Educativa



	Curso	Nº Alumnos
Cursos a Medida – Cusco	12	300
Empresa Solicitante: PROJOVEN-MTPS		
Tecnología de Housekeeping	2	50
Técnicas Básicas de Servicios en Restaurantes	2	50
Introducción al Turismo	2	50
Seminario de Orientación Laboral	2	50
Coctelería Básica	2	50
Recepción y Reservas Hoteleras	2	50
Fuente: Sede Cusco		
Fuente: Oficina de Extensión Educativa	Curso	Alumños
Cursos a Medida – Huaraz	5	175
Empresa Solicitante: Municipalidad Provincial de Bolognesi		
Cocina de Alta Montaña	1	51
Empresa Solicitante: Municipalidad Provincial de Huaylas		
Técnicas de Cocina y Manipulación	1	30
Calidad en el Servicio Turístico	1	34
Empresa Solicitante: Asociación Ancash		
Técnicas de Atención al Turista	1	30
Calidad en el Servicio Turístico	1	30

Fuente : Oficina de Extensión Educativa.

