



"La Ciencia sin Moral es Vana"

Ministerio de Educación



INFORME TÉCNICO FINANCIERO  
DEL PROYECTO  
“BECAS Y ESTIPENDIOS MINED  
PARA EDUCACIÓN TÉCNICA  
SUPERIOR”.

MAYO DE 2014.

## ÍNDICE

|   |    |
|---|----|
| INTRODUCCIÓN. ....  | i  |
| ACTIVIDADES ACADÉMICAS REALIZADAS DURANTE EL MES DE MAYO DE 2014. ... | 2  |
| Desarrollo de módulos. ....   | 2  |
| Salidas de campo o prácticas. ....                                    | 4  |
| Proyectos de módulos finalizados. ....                                | 6  |
| Entrega de Estipendio de Alimentación. ....                           | 7  |
| Actividades de Seguimiento a la Calidad Educativa. ....               | 7  |
| Mantenimiento de Instalaciones.....                                   | 8  |
| Atención en enfermería.....   | 9  |
| Proyección Social.....  | 9  |
| Proyectos de Investigación.....                                       | 10 |
| Otras actividades importantes.....                                    | 11 |

## INTRODUCCIÓN.

La Universidad Católica de El Salvador, Centro Regional de Ilobasco presenta el informe de actividades del Proyecto "Becas y Estipendios MINED para Educación Técnica y Superior", ejecutadas durante el mes de mayo del año 2014.

En el mes de mayo se ejecutaron actividades sobre: desarrollo de módulos, entrega de estipendio de alimentación, actividades de seguimiento a la calidad, mantenimiento de instalaciones y equipos, atención en enfermería, proyección social, investigación, entre otras. Actividades desarrolladas para el cumplimiento de los objetivos y metas propuestas en el Plan de Trabajo del Proyecto "Becas y Estipendios MINED para Educación Técnica y Superior", correspondiente al año 2014.

Se anexan a este informe una galería fotográfica sobre las actividades desarrolladas durante el mes de mayo del año 2014.

**ACTIVIDADES ACADÉMICAS REALIZADAS DURANTE EL MES DE MAYO  
DE 2014.**

**Desarrollo de módulos.**

En el mes de mayo se programó se desarrollaron los siguientes módulos para cada carrera técnica:

| <b>Técnico Superior en Lácteos y Cárnicos.</b>             |  |   |                              |                            |
|--|--|---|------------------------------|----------------------------|
| <b>Fecha</b>   | <b>Módulo Desarrollado</b>                                   | <b>Docente Responsable</b>                | <b>Número de Estudiantes</b> | <b>Horas Desarrolladas</b> |
| Del 7 al 23 de mayo  | Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura.           | Tec. Blanca Estela Saravia Arias.         | 29<br>Primer Año "A"         | 104                        |
| Del 26 al 30 de mayo                                       | Investigación aplicada a la industria de lácteos y cárnicos. | Tec. Melba Jeannette Pacheco de Jordán.   |                              | 40                         |
| Del 7 al 23 de mayo  | Determinación química de los alimentos.                      | Tec. Melba Jeannette Pacheco de Jordán.   | 30<br>Primer Año "B"         | 104                        |
| Del 26 al 30 de mayo                                       | Aplicación de Programas Prerrequisitos.                      | Tec. Blanca Estela Saravia Arias.         |                              | 40                         |
| Del 12 al 30 de mayo                                       | Elaboración de Productos Cárnicos Cocidos.                   | Maestro José Miguel Bonilla Portillo.     | 29<br>Segundo Año "A"        | 96                         |
| Del 12 al 30 de mayo                                       | Administración de Empresas de Alimentos.                     | Maestra Ana Elizabeth Perlera Aguilar.    | 33<br>Segundo Año "B"        | 96                         |
| Del 15 al 31 de mayo                                       | Elaboración de Productos Cárnicos Crudos.                    | Maestro José Erasmo Leiva Guzmán.         | 23<br>Segundo Año "C"        | 84                         |
| Del 15 al 31 de mayo                                       | Elaboración de productos lácteos no fermentados.             | Tec. Franklin Kennedy Ventura Villegas.   | 29<br>Segundo Año "D"        | 84                         |
| <b>Técnico Superior en Gestión y Desarrollo Turístico.</b> |  |   |                              |                            |
| Del 8 de abril al 20 de mayo                               | Inglés en la Industria Turística.                            | Maestro Peter Paul Maldonado.             | 26<br>Primer Año "A"         | 80                         |
| Del 8 de abril al 20 de mayo                               | Ofimática Hotelera.  | Maestra Vilma Guadalupe Marín de Cornejo. | 23<br>Primer Año "B"         | 80                         |
| Del 8 de abril al 23 de junio                              | Alojamiento.   | Tec. Brenda Celina López.                 | 26<br>Primer Año "C"         | 80                         |
| Del 8 de abril al 23 de junio                              | Alojamiento.   | Maestra Josefina Yamileth Rivera de Peña. | 27<br>Primer Año "D"         | 80                         |
| Del 10 de abril al 22 de mayo                              | Inglés en la Industria Turística.                            | Maestro Peter Paul Maldonado.             | 25<br>Primer Año "E"         | 80                         |

|                                |                                    |  |                          |     |
|--------------------------------|------------------------------------|--|--------------------------|-----|
| Del 10 de abril al 22 de mayo  | Ofimática Hotelera.                | Tec. Giovanni García.                      | 28<br>Primer Año<br>"F"  | 80  |
| Del 10 de abril al 25 de junio | Alojamiento.                       | Maestra Josefina Yamileth Rivera de Peña.  | 23<br>Primer Año<br>"G"  | 80  |
| Del 10 de abril al 25 de junio | Alojamiento.                       | Maestra Vilma Guadalupe Marín de Cornejo.  | 25<br>Primer Año<br>"H"  | 80  |
| Del 13 de mayo al 15 de julio  | Turismo y Cultura Centroamericana. | Maestra Ruth Verónica Zavaleta de Quezada. | 31<br>Segundo Año<br>"A" | 120 |
| Del 18 de marzo al 2 de junio  | Turismo y Cultura Centroamericana. | Licda. Juana Noemy Morales.                | 29<br>Segundo Año<br>"B" | 160 |
| Del 1 de abril al 16 de junio  | Técnicas de Guía de Turismo.       | Maestra Sandra Lorena Silva de Merino.     | 30<br>Segundo Año<br>"C" | 160 |
| Del 1 de abril al 16 de junio  | Supervisar Empresas Turísticas.    | Maestra Rocío Estéfani Portillo de Reyes.  | 28<br>Segundo Año<br>"D" | 160 |
| Del 15 de mayo al 17 de julio  | Turismo y Cultura Centroamericana. | Maestra Ruth Verónica Zavaleta de Quezada. | 31<br>Segundo Año<br>"E" | 120 |
| Del 20 de marzo al 4 de junio  | Turismo y Cultura Centroamericana. | Licda. Juana Noemy Morales.                | 27<br>Segundo Año<br>"F" | 160 |
| Del 3 de abril al 18 de junio  | Supervisar Empresas Turísticas.    | Maestra Rocío Estéfani Portillo de Reyes.  | 31<br>Segundo Año<br>"G" | 160 |
| Del 3 de abril al 18 de junio  | Técnicas de Guía de Turismo.       | Maestra Sandra Lorena Silva de Merino.     | 32<br>Segundo Año<br>"H" | 160 |

En el desarrollo de los módulos sirvieron de apoyo los recursos bibliográficos y tecnológicos disponibles en el Centro Regional de Ilobasco: biblioteca, talleres, laboratorios y diferentes materiales que permitieron la realización de las diversas prácticas.

Las actividades prácticas ejecutadas durante el mes de mayo en estos espacios fueron:

| Lugar de Práctica | Módulo Cursado   | Práctica Realizada   |
|-------------------|--|--|
| Centro de Cómputo | Aplicación de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).<br><i>Segundo Año del Técnico Superior en Lácteos y Cárnicos.</i> | Preparación de Presentación Final del Sistema de Verificación del Funcionamiento de los Procesos Productivos.    |
| Centro de Cómputo | Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura.<br><i>Primer Año del Técnico Superior en Lácteos y Cárnicos.</i>                        | Diseño de Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para Plantas de Elaboración de Productos Lácteos y Cárnicos. |

|   |  |  |
|---|--|--|
| Biblioteca                              | Aplicación de Regulaciones Alimentarias.<br><i>Primer Año del Técnico Superior en Lácteos y Cárnicos.</i>  | Elaboración de tablas nutricionales para productos lácteos y cárnicos.   |
| Biblioteca                              | Aplicación de Regulaciones Alimentarias.<br><i>Primer Año del Técnico Superior en Lácteos y Cárnicos.</i>  | Elaboración de etiquetas para productos lácteos y cárnicos.  |
| Laboratorio de Microbiología.           | Análisis Microbiológico de Alimentos.<br>Primer Año del Técnico Superior en Lácteos y Cárnicos.  | Esterilización de material, buenas prácticas de laboratorio, preparación de medios de cultivos, siembras de microbiología, lecturas microbiológicas. |
| Laboratorio de Química.                 | Determinación Química de los Alimentos.<br>Primer Año del Técnico Superior en Lácteos y Cárnicos.  | Práctica para determinar humedad y acidez titulable, expresada como ácido láctico en leche.<br>Preparación de soluciones.                            |
| Laboratorio de Química y Microbiología. | Investigación sobre Determinación de Presencia/Ausencia de <u>Salmonella spp</u> , <u>Campylobacter jejuni</u> y <u>coli</u> y <u>Staphylococcus aureus</u> en productos cárnicos. | Identificación de <u>Salmonella spp</u> y <u>Staphylococcus aureus</u> .   |

#### Salidas de campo o prácticas.

Para el desarrollo de algunas prácticas dentro de los módulos programados se gestionó la visita a algunas empresas – en el caso de la Escuela de Alimentos- o sitios turísticos – en el caso de la Escuela de Turismo-, para trasladarse a realizar estas visitas se utilizó el pick up doble cabina y la camioneta tipo coaster de que se disponen en la Institución.

Las salidas realizadas durante el mes de mayo fueron:

| Salidas de campo o prácticas. |   |   |  |
|-------------------------------|---|---|--|
| ESCUELA DE ALIMENTOS          |   |   |  |
| Fecha                         | Lugar Visitado  | Participantes   | Objetivo de la Actividad   |
| 7 de mayo                     | Hotel Sheraton Presidente, San Salvador               | 4 docentes y 15 estudiantes de segundo año.                 | Compartir avances en investigaciones que se están desarrollando en el área de seguridad y calidad alimentaria. |
| 14 de mayo                    | Empresa Avícola Salvadoreña, Ciudad Arce. La Libertad | Téc. Felipe Javier Alvarado y 23 estudiantes de primer año. | Que los estudiantes obtuvieran una experiencia práctica sobre la aplicación de Sistema HACCP.                  |
| 21 de mayo                    | Empresa Avícola Salvadoreña, Ciudad Arce. La Libertad | Téc. Felipe Javier Alvarado y 23 estudiantes de primer año. | Que los estudiantes obtuvieran una experiencia práctica sobre la aplicación de Sistema HACCP.                  |

| ESCUELA DE TURISMO |   |  |  |
|--------------------|---|--|--|
| 5 de mayo          | Hotel Crown Plaza, San Salvador         | Maestra Mercedes Yessenia Escobar y 20 Alumnos de la Escuela de Turismo.                     | Fortalecer conocimientos sobre servicio de banquetes a través del desarrollo de actividades en el Hotel Crown Plaza. |
| 6 de mayo          | Hotel Crown Plaza, San Salvador         | Tec. Geovanni García y 20 Alumnos de la Escuela de Turismo.                                  | Fortalecer conocimientos sobre servicio de banquetes a través del desarrollo de actividades en el Hotel Crown Plaza. |
| 7 de mayo          | Hotel Crown Plaza, San Salvador         | Tec. Geovanni García y 20 Alumnos de la Escuela de Turismo.                                  | Fortalecer conocimientos sobre servicio de banquetes a través del desarrollo de actividades en el Hotel Crown Plaza. |
| 8 de mayo          | Hotel Crown Plaza, San Salvador         | Tec. Geovanni García y 20 Alumnos de la Escuela de Turismo.                                  | Fortalecer conocimientos sobre servicio de banquetes a través del desarrollo de actividades en el Hotel Crown Plaza. |
| 9 de mayo          | Hotel Crown Plaza, San Salvador         | Tec. Geovanni García y 20 Alumnos de la Escuela de Turismo.                                  | Fortalecer conocimientos sobre servicio de banquetes a través del desarrollo de actividades en el Hotel Crown Plaza. |
| 12 de mayo         | Ilobasco, Cabañas                       | Maestra Sandra Lorena Silva de Merino y 30 Alumnos de Técnicas de Guía Turístico Sección "C" | Desarrollar las rutas turísticas que se están diseñando para el programa Un Pueblo un Producto.                      |
| 13 de mayo         | Parque Zoológico Nacional, San Salvador | Maestra Sandra Lorena Silva de Merino y 30 Alumnos de Técnicas de Guía Turístico Sección "C" | Identificar las necesidades de guías turísticos en el parque e informarse para aplicar recorridos guiados.           |
| 15 de mayo         | Museo Tín Marín, San Salvador.          | Maestra Sandra Lorena Silva de Merino y 32 Alumnos de Técnicas de Guía Turístico Sección "H" | Desarrollar recorridos guiados en el museo a través de la información previa de las áreas que lo componen.           |
| 19 de mayo         | Museo de Aviación, San Salvador.        | Maestra Sandra Lorena Silva de Merino y 30 Alumnos de Técnicas de Guía Turístico Sección "C" | Conocer las áreas del museo para la práctica de actividades guiadas.   |
| 20 de mayo         | Alegría, Usulután.                      | Maestra Sandra Lorena Silva de Merino y 30 Alumnos de Técnicas de Guía Turístico Sección "C" | Realizar prácticas de conducción de grupos aplicando el guión del guía turístico.                                    |
| 22 de mayo         | Alegría, Usulután.                      | Maestra Sandra Lorena Silva de Merino y 30 Alumnos de Técnicas de Guía Turístico Sección "C" | Aplicar los conocimientos adquiridos en el trayecto de módulo como técnicas de guía de turismo.                      |
| 23 de mayo         | Los Ausoles, Ahuachapán.                | Maestra Sandra Lorena Silva de Merino y 30 Alumnos de Técnicas de Guía Turístico Sección "C" | Aplicar las técnicas de interpretación turística.  |
| 26 de mayo         | Circuito Bahía de Sierra, Usulután.     | Maestra Sandra Lorena Silva de Merino y 30 Alumnos de Técnicas de Guía Turístico Sección "C" | Aplicar técnicas de primeros auxilios e interpretación de servicios turísticos.                                      |

|            |                                 |  |   |
|------------|---------------------------------|--|---|
| 27 de mayo | FURESA<br>Jayaque, La Libertad. | Maestra Sandra Lorena Silva de Merino y 30 Alumnos de Técnicas de Guía Turístico Sección "C" | Emplear las técnicas de guía de turismo en la conducción de grupos de turistas. |
| 28 de mayo | Ruta Colonial,<br>Suchitoto.    | Maestra Sandra Lorena Silva de Merino y 32 Alumnos de Técnicas de Guía Turístico Sección "H" | Aplicar técnicas de conducción de grupos e interpretación turística.            |
| 29 de mayo | Cerro Verde,<br>Santa Ana.      | Maestra Sandra Lorena Silva de Merino y 32 Alumnos de Técnicas de Guía Turístico Sección "H" | Desarrollar técnicas de primeros auxilios y animación de grupos.                |

### Proyectos de módulos finalizados.

| NOMBRE DEL PROYECTO  | LUGAR DE EJECUCIÓN                          | PARTICIPANTES  |
|--|---|--|
| Etiquetado de Productos.   | Ilobasco                                    | 30 estudiantes de primer año del Técnico Superior en Lácteos y Cárnicos. |
| Diseño de la revista Ilobasco hecho en barro, ONPAKU Ver1.               | Ilobasco                                    | Maestra Vilma Marín y alumnos del módulo de Ofimática Hotelera           |
| Diseño de fanpage Los Vicentinos.  | San Vicente.                                | Maestra Vilma Marín y alumnos del módulo de Ofimática Hotelera           |
| Diseño de revista turística del municipio de San Sebastián, San Vicente. | San Sebastián                               | Maestra Vilma Marín y alumnos del módulo de Ofimática Hotelera           |
| Capacitación sobre Servicio y Atención al Cliente.                       | Kafé Kibutz, Cojutepeque, Cuscatlán.        | 5 alumnos del Módulo de Supervisar Empresas Turísticas                   |
| Diseño de Manual de Atención al Cliente.                                 | Kafé Kibutz, Cojutepeque, Cuscatlán.        | 5 alumnos del Módulo de Supervisar Empresas Turísticas                   |
| Manual para Meseros de Eventos y Banquetes.                              | Eventos y Banquetes Cristabel, San Vicente. | 5 alumnos del Módulo de Supervisar Empresas Turísticas                   |

### Entrega de Estipendio de Alimentación.

Durante los 25 días con actividades académicas del mes de mayo fue entregado el estipendio de alimentación a los estudiantes becarios del MINED, considerando los cuidados en su preparación y el valor estipulado.

La entrega del estipendio de transporte se realizará en cuanto sean transferidos los fondos de parte del MINED.

### Actividades de Seguimiento a la Calidad Educativa.

Las actividades de este mes estuvieron encaminadas a culminar el proceso de inscripción de los estudiantes de tercer año de los Bachilleratos Articulados.



A continuación se detallan las actividades realizadas durante el mes de mayo a través de la Coordinación de Seguimiento a la Calidad:

| Actividad 01   |                                     |  |                               |
|--|-------------------------------------|--|-------------------------------|
| MAYO 2014  | <b>Tipo de Actividad:</b>           | Visita Institucional.  | <b>Fecha:</b> 13 y 30 de mayo |
|  | <b>Lugar de Ejecución:</b>          | Instituto Nacional Dr. Sarbelio Navarrete.   |                               |
|  | <b>Instituciones Participantes:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Universidad Católica de El Salvador CRI.</li> <li>• Instituto Nacional Dr. Sarbelio Navarrete, San Vicente.</li> </ul>                                  |                               |
|  | <b>Actores Participantes:</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordinación de Seguimiento a la Calidad Educativa.</li> <li>• Docente Técnico.</li> <li>• Alumnos de tercer año de Bachillerato Articulado.</li> </ul> |                               |
|  | <b>Escenarios:</b>                  | • Aula.  | <b>Tiempo Aprox.</b>          |
| <b>Descripción de la Actividad:</b>  |                                     |  |                               |
| Como parte del proceso de articulación, se efectuó la visita institucional con el fin de darle seguimiento a la entrega de documentación de parte de los alumnos del tercer año de Bachillerato Técnico en Gestión y Desarrollo Turístico, de manera que se culminara la entrega de documentos y se genere el proceso de inscripción formal en la Universidad. |                                     |  |                               |

| Actividad 02   |                                     |  |                               |
|--|-------------------------------------|--|-------------------------------|
| MAYO 2014  | <b>Tipo de Actividad:</b>           | Visita Institucional.  | <b>Fecha:</b> 14 y 28 de mayo |
|  | <b>Lugar de Ejecución:</b>          | Instituto Católico Karol Wojtyla.  |                               |
|  | <b>Instituciones Participantes:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Universidad Católica de El Salvador CRI.</li> <li>• Instituto Católico Karol Wojtyla, Ilobasco.</li> </ul>  |                               |
|  | <b>Actores Participantes:</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordinación de Seguimiento a la Calidad Educativa.</li> <li>• Docente Técnico.</li> <li>• Alumnas de tercer año de Bachillerato Articulado.</li> </ul> |                               |
|  | <b>Escenarios:</b>                  | • Aula.  | <b>Tiempo Aprox.</b>          |
| <b>Descripción de la Actividad:</b>  |                                     |  |                               |
| Como parte del proceso de articulación, se efectuó la visita institucional con el fin de darle seguimiento a la entrega de documentación de parte de los alumnos del tercer año de Bachillerato Técnico en Gestión y Desarrollo Turístico, de manera que se culminara la entrega de documentos y se genere el proceso de inscripción formal en la Universidad. |                                     |  |                               |

| Actividad 03   |                                     |  |                               |          |
|--|-------------------------------------|--|-------------------------------|----------|
| MAYO 2014  | <b>Tipo de Actividad:</b>           | Visita Institucional.  | <b>Fecha:</b> 16 y 28 de mayo |          |
|  | <b>Lugar de Ejecución:</b>          | Instituto Nacional Walter Thilo Deininger.   |                               |          |
|  | <b>Instituciones Participantes:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Universidad Católica de El Salvador CRI.</li> <li>• Instituto Nacional Walter Thilo Deininger, Cojutepeque.</li> </ul>                                  |                               |          |
|  | <b>Actores Participantes:</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordinación de Seguimiento a la Calidad Educativa.</li> <li>• Docente Técnico.</li> <li>• Alumnos de tercer año de bachillerato articulado.</li> </ul> |                               |          |
|  | <b>Escenarios:</b>                  | • Aula.  | <b>Tiempo Aprox.</b>          | 6 horas. |
|  | <b>Descripción de la Actividad:</b> |  |                               |          |
| Como parte del proceso de articulación, se efectuó la visita institucional con el fin de darle seguimiento a la entrega de documentación de parte de los alumnos del tercer año de Bachillerato Técnico en Lácteos y Cárnicos, de manera que se culminara la entrega de documentos y se genere el proceso de inscripción formal en la Universidad. |                                     |  |                               |          |

#### **Mantenimiento de Instalaciones.**

Durante el mes de mayo se realizaron las siguientes actividades de mantenimiento de la infraestructura, mobiliario y equipo:

- Colocación de piso de cerámica en la ampliación del corredor de los edificios A y B.
- Aplicación de pastillas de cloro para el tratamiento de las aguas residuales de la Planta de Tratamiento.
- Fabricación de estructuras metálicas para colocación de cortinas en salas de docentes.
- Reparación de grifos y colocación de bisagras.
- Limpieza de estructura metálica, bases de pilares, bases de piso de madera de los edificios.
- Se contrató a la Empresa ECOLAB para colocar cebos en trampas interiores y exteriores para ratas.
- Se realizaron trabajos continuos de cortado de césped, regado de flores y plantas de interiores, abonado de plantas ornamentales, limpieza de jardines, entre otras.
- Se llevó a cabo el primer mantenimiento a la Planta de Tratamiento de Aguas Residuales, que consistió en revisión de aireadores sumergibles, bombas de salida de agua, análisis de pH, sólidos sedimentales, temperatura y oxígeno disuelto.

### Atención en enfermería.

Durante el mes de mayo, se brindaron un total de 172 atenciones, 130 para atenciones por sintomatología, 42 en procedimientos diversos, que incluyen cumplimiento de inyecciones, atenciones para heridas y quemaduras.

| No. | PATOLOGÍA O AFECCIÓN          | FEMENINO | MASCULINO | TOTAL |
|-----|-------------------------------|----------|-----------|-------|
| 1   | ALERGIA                       | 2        | 10        | 12    |
| 2   | CATARRO COMÚN                 | 17       | 17        | 34    |
| 3   | COLITIS                       | 1        | 0         | 1     |
| 4   | DISMENORREA                   | 22       | NA        | 22    |
| 5   | DISURIA                       | 2        | 2         | 4     |
| 6   | DOLOR MUSCULAR Y OTROS        | 1        | 0         | 1     |
| 7   | EPIGASTRALGIA                 | 11       | 6         | 17    |
| 9   | MAREO, NAUSEAS.               | 9        | 3         | 12    |
| 10  | TRASTORNOS GASTROINTESTINALES | 15       | 12        | 27    |
| 11  | PROCEDIMIENTOS                | 23       | 19        | 42    |
| 12  | TOTAL                         | 103      | 69        | 172   |

### Proyección Social.

Como parte de la proyección social se atiende a las solicitudes de préstamo de instalaciones. Los espacios que pudieron otorgarse durante el mes de mayo fueron:

| FECHA                                       | INSTITUCIÓN SOLICITANTE    | ACTIVIDAD  | LUGAR ASIGNADO.      |
|---|----------------------------|--|----------------------|
| 6/mayo/2014                                 | CDMYPE                     | Taller Costeo de Productos, dirigido a empresarios.  | A31                  |
| 6, 8, 12, 13, 15, 16, 19, 20 y 22/mayo/2014 | Complejo Educativo Pío XII | Juegos Intramuros 2014.  | Cancha de Fútbol     |
| 7/mayo/2014                                 | CDMYPE                     | Taller sobre Tips para confección de Uniformes escolares y prendas de vestir, dirigida a empresarios de la zona. | A21                  |
| 9/mayo/2014                                 | CDMYPE                     | Taller Showroom, dirigido a empresarios.   | Pasillo Edificio "C" |
| 13/mayo/2014                                | CDMYPE                     | Taller Costeo de Productos, dirigido a empresarios.  | A31                  |
| 14/mayo/2014                                | CDMYPE                     | Taller de Calidad Artesanal, dirigido a empresarios.   | C32                  |
| 14/mayo/2014                                | CDMYPE                     | Capacitación sobre Educación Financiera, dirigido a empresarios.   | A21                  |

|                               |   |   |                                |
|-------------------------------|---|---|--------------------------------|
| 16, 17, 30 y 31/<br>mayo/2014 | Universidad Don Bosco/MINED   | Diplomado de Estrategias Metodológicas para la Educación Inclusiva. | Aula A11                       |
| 20/mayo/2014                  | CDMYPE  | Taller sobre Segmentación de Mercado, dirigido a empresarios.       | A21                            |
| 21 y 28/mayo/2014             | FUSALMO/FUNPRES   | Diplomado de Educación Inclusiva.                                   | A31                            |
| 23/mayo/2014                  | Alumnos de Licenciatura en Mercadeo y Negocios Internacionales, de la Asignatura Planes de Marketing. | Evento denominado: Innovando ideas, Conquistando mercados.          | Auditorium                     |
| 27/mayo/2014                  | CDMYPE  | Taller sobre Atributos de Producto, dirigido a empresarios.         | A21                            |
| 30/mayo/2014                  | ISSS  | Capacitación a empleados de esa Institución.                        | A31                            |
| 30/mayo/2014                  | Consejo de Directores Distrito 09-14  | Evento Magisterial de Deportes de Docentes del Distrito.            | Auditorium y Cancha de Fútbol. |

El montaje y atención en los eventos en espacios cerrados fue desarrollado por estudiantes de la Escuela de Turismo.

#### **Proyectos de Investigación.**

Se continuaron los trabajos en la investigación en que están participando la Maestra Ana Elizabeth Perlera y la Técnica Melba Jeannette Pacheco de Jordán, docentes de la Escuela de Alimentos y coordinado por el voluntario japonés Dr. Nishino Shigeo.

Entre las actividades realizadas durante el mes de mayo se encuentran:

- Preparación de medios de cultivo,
- Pruebas de método tradicional (estriado en placa y número más probable, esparcido en placa) para determinación de Salmonella y Estafilococcus aureus.
- Logística y participación en la Primera Conferencia Anual sobre Inocuidad y Desarrollo de Alimentos, con apoyo de JICA.
- Negociación con empresas para muestreo de productos.
- Visita a empresas para gestión de muestreo de productos.

#### **Otras actividades importantes.**

- Del 5 al 9 de mayo el Maestro José Erasmo Leiva, docente de la Escuela de Alimentos, participó en el Curso Esencial INTEL impartido por Luis Roberto Rojas en UNICAES Santa Ana.
- El día 9 de mayo se realizó el Acto de Graduación de la VII Promoción de Becarios MINED, 149 del Técnico Superior en Gestión y Desarrollo Turístico y 82 del Técnico Superior en Lácteos y Cárnicos.

- Del 13 al 16 de mayo el Maestro Enrique Salomón Reyes participó del Curso sobre Implementación de Proyectos Innovadores de Educación Superior.
- El día 15 de mayo el Secretario General de la UNICAES, el Señor Decano, la Vice Decana, tres docentes y 24 estudiantes participaron de la Entrega Simbólica de Becas MINED efectuada en ESFE-AGAPE, Sonsonate.
- El día 15 de mayo la Maestra Mercedes Yessenia Escobar de Hernández, Directora de la Escuela de Turismo, participó en el Taller Consultivo sobre el Perfil del Técnico en Gestión y Desarrollo Turístico, promovido por ESFE-AGAPE y que se desarrolló en FUSAL, San Salvador.
- El día 16 de mayo, seis docentes de las carreras técnicas participaron en la capacitación para desarrollar el Módulo II del Programa Seamos Productivos sobre Diseño de Planes de Negocio en Asociatividad Cooperativa.
- Del 18 al 22 de mayo el Señor Decano realizó una pasantía en el Instituto Tecnológico de Costa Rica, junto a una delegación de Directores de las diferentes sedes MEGATEC.
- El día 22 de mayo la Vicedecana asistió a la Entrega de Capital Semilla del Programa Seamos Productivos.
- El día 27 de mayo, el Señor Decano y tres docentes de las carreras técnicas participaron en el Foro Nacional sobre Investigación Aplicada en Áreas Técnicas y Tecnológicas, efectuado en FEPADE.
- El día 27 de mayo, la Directora y un docente de la Escuela de Turismo, participaron en la Inauguración de Tienda Antena Itinerante del Programa Un Pueblo un Producto, donde se hizo el lanzamiento de la revista "Ilobasco hecho en Barro", diseñada por docentes y estudiantes de esa Escuela.
- El día 27 de mayo, la Directora y un docente de la Escuela de Turismo participaron en el Taller Consultivo para el diseño del Plan Estratégico de la Ciudad de Sensuntepeque, Cabañas.
- El día 29 de mayo, los Maestros José Miguel Bonilla, Ana Elizabeth Perlera y autoridades, recibieron a la Inga. Maribel Méndez, quien visitó la Sede MEGATEC Cabañas para conocer más sobre lo que se está haciendo en el área de investigación en este Centro Regional de la UNICAES.





**MINISTERIO DE EDUCACIÓN**  
**GERENCIA DE EDUCACIÓN MEDIA TÉCNICA Y TECNOLÓGICA**  
**PROYECTO BECAS Y ESTIPENDIOS MINED PARA EDUCACIÓN TÉCNICA SUPERIOR.**  
**1.1 - 1 BECAS MEGATEC - CICLO I/2014**



Fecha: 31/5/2014

| CARRERA Y ESPECIALIDAD 1/  | TOTAL      | TURNO  | AÑO DE ESTUDIO |            | Sexo       |            | INICIAL-<br>MES | (-)RETIRADOS 2/ | (-)EGRESADOS 3/ | (-)GRADUADOS 4/ | FINAL-MES  |
|--|------------|--------|----------------|------------|------------|------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------|
|  |            |        | 1ER. AÑO       | 2DO. AÑO   | M          | F          |                 |                 |                 |                 |            |
| TÉCNICO SUPERIOR EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO                 | 414        | MAÑANA | 68             | 141        | 68         | 141        | 209             | 7               |                 |                 | 202        |
|  |            | TARDE  | 71             | 134        | 71         | 134        | 205             | 3               |                 |                 | 202        |
| TÉCNICO SUPERIOR EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO<br>(ARTICULADO) | 38         | MAÑANA | 0              | 0          | 0          | 0          | 0               | 0               |                 |                 | 0          |
|  |            | TARDE  | 12             | 26         | 12         | 26         | 38              | 1               |                 |                 | 37         |
| TÉCNICO SUPERIOR EN LÁCTEOS Y CÁRNICOS                             | 154        | MAÑANA | 28             | 35         | 28         | 35         | 63              | 3               |                 |                 | 60         |
|  |            | TARDE  | 42             | 49         | 42         | 49         | 91              | 1               |                 |                 | 90         |
| TÉCNICO SUPERIOR EN LÁCTEOS Y CÁRNICOS (ARTICULADO)                | 24         | MAÑANA | 0              | 0          | 0          | 0          | 0               | 0               |                 |                 | 0          |
|  |            | TARDE  | 7              | 17         | 7          | 17         | 24              | 0               |                 |                 | 24         |
| <b>TOTALES</b>   | <b>630</b> |        | <b>228</b>     | <b>402</b> | <b>228</b> | <b>402</b> | <b>630</b>      | <b>15</b>       | <b>0</b>        | <b>0</b>        | <b>615</b> |

FECHA DE INICIO DEL CICLO II TÉCNICO SUPERIOR EN LÁCTEOS Y CÁRNICOS : 26 DE MAYO DE 2014

FECHA DE INICIO DEL CICLO I TÉCNICO SUPERIOR EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO : 10 DE FEBRERO DE 2014.

FECHA DE FINALIZACIÓN DEL CICLO : 05 DE SEPTIEMBRE DE 2014

FECHA DE FINALIZACIÓN DEL CICLO : 27 DE AGOSTO DE 2014

1/ TOTALIZAR POR CARRERA Y AÑO DE ESTUDIO

2/ DETALLAR EN ANEXO, LAS CAUSAS PRINCIPALES DE LOS ALUMNOS RETIRADOS

3/ EGRESADOS OFICIALMENTE

4/ GRADUADOS OFICIALMENTE

| ESTUDIANTES DE INSTITUTOS ARTICULADOS  |    |
|--|----|
| Técnico Superior en Gestión y Desarrollo Turístico (Articulado) INGRESO 2014 | 15 |
| INSTITUTO NACIONAL KAROL WOJTYLA   | 15 |
| Técnico Superior en Lácteos y Cárnicos (Articulado) INGRESO 2014             | 26 |
| INSTITUTO NACIONAL SARBELIO NAVARRETE  | 26 |
| TOTAL DE ESTUDIANTES DE INSTITUTOS ARTICULADOS                               | 38 |
| INSTITUTO NACIONAL "WALTER THILO DEININGER "                                 | 79 |

\*Datos tomados de carpetas entregadas a los alumnos.



*[Signature]*  
 Ing. Juan Alfonso Trigueros Chávez  
 Decano Facultad Multidisciplinaria  
 Centro Regional de Ilobasco



*[Signature]*  
 Lic. Marta Concepción Henríquez  
 Vicedecana Facultad Multidisciplinaria  
 Centro Regional de Ilobasco



*[Signature]*  
 Ing. Nubia Aracely Cortes Amaya  
 Coordinadora de Registro Académico  
 Centro Regional de Ilobasco

ANEXO.

CAUSAS PRINCIPALES DE LOS ALUMNOS RETIRADOS

| PRINCIPALES CAUSAS                  |
|-------------------------------------|
| Injustificado (3)                   |
| Trabajo (2)                         |
| Amenazas (1)                        |
| Problemas Economicos (3)            |
| Problemas de Salud (2)              |
| Viaje a Estados Unidos (1)          |
| Embarazo y Problemas Familiares (2) |
| Problemas Familiares (1)            |



MINISTERIO DE EDUCACIÓN

GERENCIA DE EDUCACIÓN TÉCNICA Y TECNOLÓGICA  
UNIVERSIDAD CATÓLICA DE EL SALVADOR, CENTRO REGIONAL DE ILOBASCO  
1.3 ALUMNOS ESTIPENDIO ALIMENTACIÓN CICLO I 2014

| CARRERA Y ESPECIALIDAD                             | AÑO DE ESTUDIO | ENERO |             | FEBRERO |             | MARZO |             | ABRIL |              | MAYO |              | ACUMULADO ENERO - MAYO |             |      |             |     |             |    |              |    |
|--|----------------|-------|-------------|---------|-------------|-------|-------------|-------|--------------|------|--------------|------------------------|-------------|------|-------------|-----|-------------|----|--------------|----|
|  |                | A     | VALOR       | A       | VALOR       | A     | VALOR       | A     | VALOR        | A    | VALOR        | A                      | VALOR       | DIAS | DIAS        |     |             |    |              |    |
| TÉCNICO SUPERIOR EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO | 1              | 0     | \$ -        | 217     | \$ 2,212.00 | 6     | \$ 2,212.00 | 220   | \$ 3,115.00  | 9    | \$ 3,115.00  | 211                    | \$ 2,226.00 | 7    | \$ 2,649.50 | 205 | \$ 2,649.50 | 8  | \$ 10,202.50 | 22 |
| TÉCNICO SUPERIOR EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO | 2              | 0     | \$ -        | 246     | \$ 2,640.75 | 6     | \$ 2,640.75 | 244   | \$ 3,813.25  | 10   | \$ 3,813.25  | 242                    | \$ 2,353.75 | 7    | \$ 2,920.75 | 240 | \$ 2,920.75 | 9  | \$ 11,728.50 | 23 |
| TÉCNICO SUPERIOR EN LÁCTEOS Y CÁRNICOS             | 1              | 0     | \$ -        | 65      | \$ 1,659.00 | 15    | \$ 1,659.00 | 65    | \$ 2,124.50  | 21   | \$ 2,124.50  | 60                     | \$ 1,485.75 | 16   | \$ 1,890.00 | 59  | \$ 1,890.00 | 21 | \$ 7,159.25  | 52 |
| TÉCNICO SUPERIOR EN LÁCTEOS Y CÁRNICOS             | 2              | 116   | \$ 1,715.00 | 116     | \$ 2,327.50 | 12    | \$ 2,327.50 | 115   | \$ 2,499.00  | 13   | \$ 2,499.00  | 115                    | \$ 1,835.75 | 10   | \$ 2,287.25 | 114 | \$ 2,287.25 | 13 | \$ 10,664.50 | 44 |
| TOTALES  |                |       | \$ 1,715.00 |         | \$ 8,839.25 |       | \$ 8,839.25 |       | \$ 11,551.75 |      | \$ 11,551.75 |                        | \$ 7,901.25 |      | \$ 9,747.50 |     | \$ 9,747.50 |    | \$ 39,754.75 |    |



*[Signature]*  
Ing. Juan Alfonso Trigueros  
Decano de la Universidad Católica de El Salvador  
Centro Regional de Ilobasco-Cabañas



*[Signature]*  
Lic. María Concepción Henríquez Valladares  
Vicedecana de la Universidad Católica de El Salvador  
Centro Regional de Ilobasco Cabañas



*[Signature]*  
Lic. Hugo Sandro Martínez  
Contador General  
Universidad Católica de El Salvador  
Centro Regional de Ilobasco Cabañas



Ministerio de Educación



MINISTERIO DE EDUCACIÓN  
GERENCIA DE EDUCACIÓN TÉCNICA Y TECNOLÓGICA



"La Ciencia sin Moral es Venia"

SEDE: UNIVERSIDAD CATÓLICA DE EL SALVADOR CENTRO REGIONAL DE ILOBASCO

## EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA AÑO 2014 - BECAS Y ESTIPENDIOS MINED PARA EDUCACIÓN TECNICA SUPERIOR

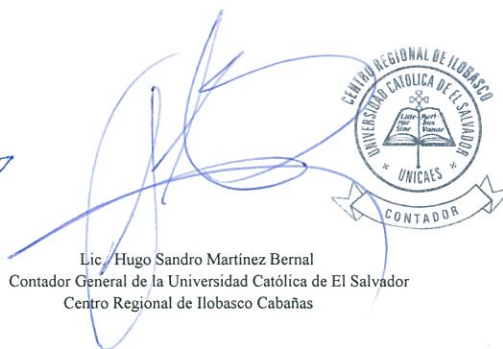
| CONCEPTOS  | MES DE MAYO         |                     |                       | ACUMULADO DE ENERO A MAYO |                      |                    | OBSERVACIONES |
|--|---------------------|---------------------|-----------------------|---------------------------|----------------------|--------------------|---------------|
|  | PRESUPUESTADO       | EJECUTADO           | DIFERENCIA            | PRESUPUESTADO             | EJECUTADO            | DIFERENCIA         |               |
| <b>GASTOS FIJOS DE PERSONAL</b>                    |                     |                     |                       |                           |                      |                    |               |
| <b>Sueldos del Personal</b>                        |                     |                     |                       |                           |                      |                    |               |
| Rector   | \$ 1,000.00         | \$ 1,000.00         | \$ -                  | \$ 5,000.00               | \$ 5,000.00          | \$ -               |               |
| Vicerrector General                                | \$ 1,000.00         | \$ 1,000.00         | \$ -                  | \$ 5,000.00               | \$ 5,000.00          | \$ -               |               |
| Vicerrector Regional                               | \$ 800.00           | \$ 800.00           | \$ -                  | \$ 4,000.00               | \$ 4,000.00          | \$ -               |               |
| Secretario General                                 | \$ 700.00           | \$ 820.00           | \$ (120.00)           | \$ 3,500.00               | \$ 3,500.00          | \$ -               |               |
| Decano   | \$ 2,300.00         | \$ 2,700.00         | \$ (400.00)           | \$ 11,500.00              | \$ 11,500.00         | \$ -               |               |
| Vicedecano   | \$ 1,500.00         | \$ 2,100.00         | \$ (600.00)           | \$ 7,500.00               | \$ 7,500.00          | \$ -               |               |
| Asistente del Decano                               | \$ 750.00           | \$ 994.00           | \$ (244.00)           | \$ 3,750.00               | \$ 3,750.00          | \$ -               |               |
| Coordinador de Escuela de Turismo                  | \$ 1,500.00         | \$ 2,100.00         | \$ (600.00)           | \$ 7,500.00               | \$ 7,500.00          | \$ -               |               |
| Coordinador de Escuela de Alimentos                | \$ 1,500.00         | \$ 2,100.00         | \$ (600.00)           | \$ 7,500.00               | \$ 7,500.00          | \$ -               |               |
| Investigador docente Tiempo Completo Categoría 1   | \$ 1,300.00         | \$ 2,500.00         | \$ (1,200.00)         | \$ 6,500.00               | \$ 6,500.00          |                    |               |
| Docentes Tiempo Completo Categoría 4               | \$ 6,900.00         | \$ 10,500.00        | \$ (3,600.00)         | \$ 34,500.00              | \$ 35,133.37         |                    |               |
| Docentes Tiempo Completo Categoría 3               | \$ 4,000.00         | \$ 4,000.00         | \$ -                  | \$ 15,000.00              | \$ 14,866.48         |                    |               |
| Docentes Tiempo Completo Categoría 2               | \$ 2,400.00         | \$ 2,400.00         | \$ -                  | \$ 8,800.00               | \$ 8,720.19          |                    |               |
| Docentes Tiempo Completo Categoría 1               | \$ 1,200.00         | \$ 1,200.00         | \$ -                  | \$ 4,400.00               | \$ 4,360.00          |                    |               |
| Coordinador seguimiento a la Calidad               | \$ 920.00           | \$ 1,208.00         | \$ (288.00)           | \$ 4,600.00               | \$ 4,600.00          | \$ -               |               |
| Secretaría p/el Coord. De la Calidad               | \$ 410.00           | \$ -                | \$ 410.00             | \$ 2,050.00               | \$ 1,499.40          | \$ 550.60          |               |
| Coordinadora de Registro Académico                 | \$ 1,200.00         | \$ 1,600.00         | \$ (400.00)           | \$ 6,000.00               | \$ 6,000.00          | \$ -               |               |
| Atención al Público Registro Académico             | \$ 410.00           | \$ 538.00           | \$ (128.00)           | \$ 2,050.00               | \$ 2,050.00          | \$ -               |               |
| Responsables de Archivo Físico y Electrónico       | \$ 820.00           | \$ 834.08           | \$ (14.08)            | \$ 4,100.00               | \$ 4,100.00          | \$ -               |               |
| Enfermera para atención a Estudiantes              | \$ 860.00           | \$ 1,120.00         | \$ (260.00)           | \$ 4,300.00               | \$ 4,300.00          | \$ -               |               |
| Encargado de Contrataciones y Compras              | \$ 600.00           | \$ 840.00           | \$ (240.00)           | \$ 3,000.00               | \$ 3,000.00          | \$ -               |               |
| Contador General                                   | \$ 875.00           | \$ 1,195.00         | \$ (320.00)           | \$ 4,375.00               | \$ 4,375.00          | \$ -               |               |
| Auxiliar Contable                                  | \$ 560.00           | \$ -                | \$ 560.00             | \$ 2,800.00               | \$ 2,160.00          | \$ 640.00          |               |
| Asistente Administrativa                           | \$ 560.00           | \$ 640.00           | \$ (80.00)            | \$ 2,800.00               | \$ 2,764.00          | \$ 36.00           |               |
| Bodeguero  | \$ 470.00           | \$ 622.00           | \$ (152.00)           | \$ 2,350.00               | \$ 2,350.00          | \$ -               |               |
| Recepcionista                                      | \$ 410.00           | \$ 538.00           | \$ (128.00)           | \$ 2,050.00               | \$ 2,050.00          | \$ -               |               |
| Coordinador de Biblioteca                          | \$ 865.00           | \$ 1,145.00         | \$ (280.00)           | \$ 4,325.00               | \$ 4,325.00          | \$ -               |               |
| Bibliotecario                                      | \$ 750.00           | \$ 994.00           | \$ (244.00)           | \$ 3,750.00               | \$ 3,750.00          | \$ -               |               |
| Supervisor de Mantenimiento                        | \$ 490.00           | \$ 650.00           | \$ (160.00)           | \$ 2,450.00               | \$ 2,450.00          | \$ -               |               |
| Auxiliar de Mantenimiento                          | \$ 706.00           | \$ 938.00           | \$ (232.00)           | \$ 3,530.00               | \$ 3,486.80          | \$ 43.20           |               |
| Motorista Coaster                                  | \$ 550.00           | \$ 1,022.00         | \$ (472.00)           | \$ 2,750.00               | \$ 2,648.00          | \$ 102.00          |               |
| Motorista Pick Up                                  | \$ 450.00           | \$ 450.00           | \$ -                  | \$ 1,350.00               | \$ 1,332.00          | \$ 18.00           |               |
| Jardineros   | \$ 660.00           | \$ 900.00           | \$ (240.00)           | \$ 3,300.00               | \$ 3,300.00          | \$ -               |               |
| Ordenanzas   | \$ 2,970.00         | \$ 3,900.00         | \$ (930.00)           | \$ 14,190.00              | \$ 14,010.00         | \$ 180.00          |               |
| Pago de Docentes Asesores de Proceso de Graduación | \$ -                | \$ -                | \$ -                  | \$ -                      | \$ -                 | \$ -               |               |
| Aguinaldos   | \$ -                | \$ -                | \$ -                  | \$ -                      | \$ -                 | \$ -               |               |
| Vacaciones   | \$ -                | \$ 348.86           | \$ (348.86)           | \$ 4,945.03               | \$ 4,733.89          | \$ 211.14          |               |
| Indemnizaciones                                    | \$ -                | \$ -                | \$ -                  | \$ -                      | \$ -                 | \$ -               |               |
| Prestaciones Laborales                             | \$ 5,450.79         | \$ 6,079.65         | \$ (628.86)           | \$ 26,218.54              | \$ 24,668.55         | \$ 1,549.99        |               |
| Seguro de Vida                                     | \$ -                | \$ -                | \$ -                  | \$ 2,700.00               | \$ -                 | \$ 2,700.00        |               |
| <b>TOTAL GASTOS FIJOS DE PERSONAL</b>              | <b>\$ 47,836.79</b> | <b>\$ 59,776.59</b> | <b>\$ (11,939.80)</b> | <b>\$ 234,433.57</b>      | <b>\$ 228,782.68</b> | <b>\$ 5,650.89</b> |               |
| <b>GASTOS Y CONTRATACIONES DE SERVICIOS</b>        |                     |                     |                       |                           |                      |                    |               |
| Auditoria  | \$ 350.00           | \$ 1,400.00         | \$ (1,050.00)         | \$ 1,750.00               | \$ 1,400.00          | \$ 350.00          |               |
| Internet   | \$ 2,750.00         | \$ -                | \$ 2,750.00           | \$ 13,750.00              | \$ -                 | \$ 13,750.00       |               |
| Mantenimiento de aires acondicionados              | \$ -                | \$ -                | \$ -                  | \$ 3,000.00               | \$ -                 | \$ 3,000.00        |               |



|  |                     |                     |                      |                      |                      |                     |  |
|--|---------------------|---------------------|----------------------|----------------------|----------------------|---------------------|--|
| Mantenimiento de cancha de futbol, zona verdes y jardines                    | \$ -                |                     | \$ -                 | \$ -                 | \$ -                 | \$ -                |  |
| Mantenimiento de asensores   | \$ -                |                     | \$ -                 | \$ 540.00            | \$ -                 | \$ 540.00           |  |
| Mantenimiento de infraestructura y planta de aguas con residuos              | \$ 7,400.00         | \$ -                | \$ 7,400.00          | \$ 15,000.00         | \$ 3,326.12          | \$ 11,673.88        |  |
| Mantenimiento de equipo y mobiliario   | \$ -                | \$ 1.50             | \$ (1.50)            | \$ -                 | \$ 1.50              | \$ (1.50)           |  |
| Pago a ANDA por explotación privada  | \$ 35.00            | \$ 75.72            | \$ (40.72)           | \$ 175.00            | \$ 177.42            | \$ (2.42)           |  |
| Seguro de bienes muebles, edificios, talleres, biblioteca.                   | \$ -                |                     | \$ -                 | \$ -                 | \$ -                 | \$ -                |  |
| Seguro de equipo, vehículos y mobiliario                                     | \$ -                |                     | \$ -                 | \$ -                 | \$ -                 | \$ -                |  |
| Servicio de vigilancia   | \$ 4,100.00         | \$ 4,083.20         | \$ 16.80             | \$ 20,500.00         | \$ 20,416.00         | \$ 84.00            |  |
| Tasas Municipales  | \$ 100.00           |                     | \$ 100.00            | \$ 500.00            | \$ -                 | \$ 500.00           |  |
| Teléfono   | \$ 500.00           | \$ 313.52           | \$ 186.48            | \$ 2,500.00          | \$ 1,414.70          | \$ 1,085.30         |  |
| <b>TOTAL DE GASTOS Y CONTRATACIONES DE SERVICIOS FIJAS</b>                   | <b>\$ 15,235.00</b> | <b>\$ 5,873.94</b>  | <b>\$ 9,361.06</b>   | <b>\$ 57,715.00</b>  | <b>\$ 26,735.74</b>  | <b>\$ 30,979.26</b> |  |
| <b>TOTAL DE GASTOS FIJOS</b>   | <b>\$ 63,071.79</b> | <b>\$ 65,650.53</b> | <b>\$ (2,578.74)</b> | <b>\$ 292,148.57</b> | <b>\$ 255,518.42</b> | <b>\$ 36,630.15</b> |  |
| <b>GASTO DE CONTRATACIONES Y SERVICIOS VARIABLES</b>                         |                     |                     |                      |                      |                      |                     |  |
| Atenciones al personal   | \$ 800.00           |                     | \$ 800.00            | \$ 3,700.00          | \$ -                 | \$ 3,700.00         |  |
| Fotocopias   | \$ 1,500.00         |                     | \$ 1,500.00          | \$ 2,100.00          | \$ -                 | \$ 2,100.00         |  |
| Graduación (títulos, ornato y evento)  | \$ -                | \$ 540.90           | \$ (540.90)          | \$ 300.00            | \$ 540.90            | \$ (240.90)         |  |
| Material de aseo   | \$ -                | \$ 4,531.29         | \$ (4,531.29)        | \$ -                 | \$ 6,590.84          | \$ (6,590.84)       |  |
| Material didáctico   | \$ 1,000.00         |                     | \$ 1,000.00          | \$ 1,000.00          | \$ -                 | \$ 1,000.00         |  |
| Material, equipo, insumos para investigación                                 | \$ -                |                     | \$ -                 | \$ -                 | \$ 135.35            |                     |  |
| Papelaría y útiles   | \$ -                | \$ 7.20             | \$ (7.20)            | \$ -                 | \$ 30.60             | \$ (30.60)          |  |
| Publicidad   | \$ -                |                     | \$ -                 | \$ -                 | \$ -                 | \$ -                |  |
| Seguro de accidentes personal para estudiantes                               | \$ -                |                     | \$ -                 | \$ 2,264.50          | \$ -                 | \$ 2,264.50         |  |
| Suscripciones  | \$ -                |                     | \$ -                 | \$ 540.00            | \$ -                 | \$ 540.00           |  |
| Transporte (Combustibles, lubricantes, mantenimiento, alquiler, gas licuado) | \$ 2,000.00         | \$ 2,532.00         | \$ (532.00)          | \$ 2,000.00          | \$ 5,489.49          | \$ (3,489.49)       |  |
| Viáticos locales   | \$ 285.50           | \$ 405.41           | \$ (119.91)          | \$ 1,056.35          | \$ 987.83            | \$ 68.52            |  |
| <b>TOTAL GASTOS DE CONTRATACIONES Y SERVICIOS VARIABLES</b>                  | <b>\$ 5,585.50</b>  | <b>\$ 8,016.80</b>  | <b>\$ (2,431.30)</b> | <b>\$ 12,960.85</b>  | <b>\$ 13,775.01</b>  | <b>\$ (814.16)</b>  |  |
| <b>TOTAL GASTOS FIJOS Y VARIABLES 2014</b>                                   | <b>\$ 68,657.29</b> | <b>\$ 73,667.33</b> | <b>\$ (5,010.04)</b> | <b>\$ 305,109.42</b> | <b>\$ 269,293.43</b> | <b>\$ 35,815.99</b> |  |
| <b>ESTIPENDIOS</b>   |                     |                     |                      |                      |                      |                     |  |
| ALIMENTACIÓN   | \$ 11,399.50        | \$ 9,747.50         | \$ 1,652.00          | \$ 44,602.25         | \$ 39,754.75         | \$ 4,847.50         |  |
| TRANSPORTE   | \$ 7,561.83         | \$ -                | \$ 7,561.83          | \$ 29,586.77         | \$ -                 | \$ 29,586.77        |  |
| <b>TOTAL ESTIPENDIOS</b>   | <b>\$ 18,961.33</b> | <b>\$ 9,747.50</b>  | <b>\$ 9,213.83</b>   | <b>\$ 74,189.02</b>  | <b>\$ 39,754.75</b>  | <b>\$ 34,434.27</b> |  |

  
 Ing. Juan Alfonso Trigueros  
 Decano de la Universidad Católica de El Salvador  
 Centro Regional de Ilobasco Cabañas



  
 Lic. Hugo Sandro Martínez Bernal  
 Contador General de la Universidad Católica de El Salvador  
 Centro Regional de Ilobasco Cabañas



  
 Lic. Marta Concepción Henríquez Valladares  
 Vicedecana de la Universidad Católica de El Salvador Centro Regional de Ilobasco Cabañas





I.8 Anexo - Ejecución Presupuestaria Becas y Estipendios comparativa mes y acumulado. Año actual y anterior.

Ministerio de Educación



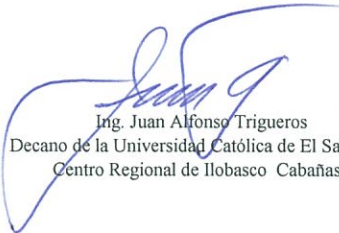
**MINISTERIO DE EDUCACIÓN**  
**GERENCIA DE EDUCACIÓN TÉCNICA Y TECNOLÓGICA**  
**SEDE : UNIVERSIDAD CATÓLICA DE EL SALVADOR CENTRO REGIONAL DE ILOBASCO**  
**EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA COMPARATIVA MES Y ACUMULADO AÑO 2014 Y 2013- BECAS Y ESTIPENDIOS**

|  | AÑO 2014            |              | AÑO 2013            |              | DIFERENCIA          |                |
|--|---------------------|--------------|---------------------|--------------|---------------------|----------------|
|  | MES DE ENERO A MAYO |              | MES DE ENERO A MAYO |              | MES DE ENERO A MAYO |                |
|  | MES                 | ACUMULADO    | MES                 | ACUMULADO    | MES                 | ACUMULADO      |
| <b>GASTOS FIJOS DE PERSONAL</b>                    |                     |              |                     |              |                     |                |
| <b>Sueldos del Personal</b>                        |                     |              |                     |              |                     |                |
| Rector   | \$ 1,000.00         | \$ 5,000.00  | \$ 1,000.00         | \$ 5,000.00  | \$ -                | \$ -           |
| Vicerrector General                                | \$ 1,000.00         | \$ 5,000.00  | \$ 1,000.00         | \$ 5,000.00  | \$ -                | \$ -           |
| Vicerrector Regional                               | \$ 800.00           | \$ 4,000.00  | \$ 1,500.00         | \$ 7,500.00  | \$ 700.00           | \$ 3,500.00    |
| Secretario General                                 | \$ 820.00           | \$ 3,500.00  | \$ 670.00           | \$ 3,350.00  | \$ (150.00)         | \$ (150.00)    |
| Decano   | \$ 2,700.00         | \$ 11,500.00 | \$ 2,200.00         | \$ 11,000.00 | \$ (500.00)         | \$ (500.00)    |
| Vicedecano   | \$ 2,100.00         | \$ 7,500.00  | \$ 1,350.00         | \$ 6,750.00  | \$ (750.00)         | \$ (750.00)    |
| Asistente del Decano                               | \$ 994.00           | \$ 3,750.00  | \$ 689.00           | \$ 3,445.00  | \$ (305.00)         | \$ (305.00)    |
| Coordinador de Escuela de Turismo                  | \$ 2,100.00         | \$ 7,500.00  | \$ 1,350.00         | \$ 4,770.00  | \$ (750.00)         | \$ (2,730.00)  |
| Coordinador de Escuela de Alimentos                | \$ 2,100.00         | \$ 7,500.00  | \$ 1,350.00         | \$ 6,750.00  | \$ (750.00)         | \$ (750.00)    |
| Investigador docente Tiempo Completo Categoría I   | \$ 2,500.00         | \$ 6,500.00  | \$ 9,000.00         | \$ 45,000.00 | \$ 6,500.00         | \$ 38,500.00   |
| Docentes Tiempo Completo Categoría 4               | \$ 10,500.00        | \$ 35,133.37 | \$ -                | \$ -         | \$ (10,500.00)      | \$ (35,133.37) |
| Docentes Tiempo Completo Categoría 3               | \$ 4,000.00         | \$ 14,866.48 | \$ -                | \$ -         | \$ (4,000.00)       | \$ (14,866.48) |
| Docentes Tiempo Completo Categoría 2               | \$ 2,400.00         | \$ 8,720.19  | \$ -                | \$ -         | \$ (2,400.00)       | \$ (8,720.19)  |
| Docentes Tiempo Completo Categoría 1               | \$ 1,200.00         | \$ 4,360.00  | \$ -                | \$ -         | \$ (1,200.00)       | \$ (4,360.00)  |
| Coordinador seguimiento a la Calidad               | \$ 1,208.00         | \$ 4,600.00  | \$ 848.00           | \$ 4,240.00  | \$ (360.00)         | \$ (360.00)    |
| Secretaria p/ el Coord. De la Calidad              | \$ -                | \$ 1,499.40  | \$ 378.00           | \$ 1,890.00  | \$ 378.00           | \$ 390.60      |
| Coordinadora de Registro Académico                 | \$ 1,600.00         | \$ 6,000.00  | \$ 1,100.00         | \$ 5,500.00  | \$ (500.00)         | \$ (500.00)    |
| Atención al Público Registro Académico             | \$ 538.00           | \$ 2,050.00  | \$ 378.00           | \$ 1,890.00  | \$ (160.00)         | \$ (160.00)    |
| Responsables de Archivo Físico y Electrónico       | \$ 834.08           | \$ 4,100.00  | \$ 816.48           | \$ 4,055.18  | \$ (17.60)          | \$ (44.82)     |
| Enfermera para atención a Estudiantes              | \$ 1,120.00         | \$ 4,300.00  | \$ 795.00           | \$ 3,604.00  | \$ (325.00)         | \$ (696.00)    |
| Encargado de Contrataciones y Compras              | \$ 840.00           | \$ 3,000.00  | \$ 540.00           | \$ 2,700.00  | \$ (300.00)         | \$ (300.00)    |
| Contador General                                   | \$ 1,195.00         | \$ 4,375.00  | \$ 795.00           | \$ 3,975.00  | \$ (400.00)         | \$ (400.00)    |
| Auxiliar Contable                                  | \$ -                | \$ 2,160.00  | \$ -                | \$ 2,106.00  | \$ -                | \$ (54.00)     |
| Asistente administrativa                           | \$ 640.00           | \$ 2,764.00  | \$ 540.00           | \$ 2,700.00  | \$ (100.00)         | \$ (64.00)     |
| Bodeguero  | \$ 622.00           | \$ 2,350.00  | \$ 432.00           | \$ 2,160.00  | \$ (190.00)         | \$ (190.00)    |
| Recepcionista                                      | \$ 538.00           | \$ 2,050.00  | \$ 378.00           | \$ 1,890.00  | \$ (160.00)         | \$ (160.00)    |
| Coordinador de Biblioteca                          | \$ 1,145.00         | \$ 4,325.00  | \$ 795.00           | \$ 3,975.00  | \$ (350.00)         | \$ (350.00)    |
| Bibliotecario                                      | \$ 994.00           | \$ 3,750.00  | \$ 689.00           | \$ 3,445.00  | \$ (305.00)         | \$ (305.00)    |
| Supervisor de Mantenimiento                        | \$ 650.00           | \$ 2,450.00  | \$ 450.00           | \$ 2,250.00  | \$ (200.00)         | \$ (200.00)    |
| Auxiliar de Mantenimiento                          | \$ 938.00           | \$ 3,486.80  | \$ 648.00           | \$ 3,240.00  | \$ (290.00)         | \$ (246.80)    |
| Motorista Coaster                                  | \$ 1,022.00         | \$ 2,648.00  | \$ 540.00           | \$ 2,700.00  | \$ (482.00)         | \$ 52.00       |
| Motorista Pick Up                                  | \$ 450.00           | \$ 1,332.00  | \$ 432.00           | \$ 2,160.00  | \$ (18.00)          | \$ 828.00      |
| Jardineros   | \$ 900.00           | \$ 3,300.00  | \$ 600.00           | \$ 3,000.00  | \$ (300.00)         | \$ (300.00)    |
| Ordenanzas   | \$ 3,900.00         | \$ 14,010.00 | \$ 2,700.00         | \$ 13,480.00 | \$ (1,200.00)       | \$ (530.00)    |
| Horas clase y Honorarios prof. Por módulos         | \$ -                | \$ -         | \$ 9,622.55         | \$ 50,624.01 | \$ 9,622.55         | \$ 50,624.01   |
| Pago de Docentes Asesores de Proceso de Graduación | \$ -                | \$ -         | \$ -                | \$ 1,237.50  | \$ -                | \$ 1,237.50    |
| Aguinaldos   | \$ -                | \$ -         | \$ -                | \$ -         | \$ -                | \$ -           |
| Vacaciones   | \$ 348.86           | \$ 4,733.89  | \$ -                | \$ 4,025.44  | \$ (348.86)         | \$ (708.45)    |
| Indemnizaciones                                    | \$ -                | \$ -         | \$ -                | \$ -         | \$ -                | \$ -           |
| Prestaciones Laborales                             | \$ 6,079.65         | \$ 24,668.55 | \$ 4,476.78         | \$ 21,350.99 | \$ (1,602.87)       | \$ (3,317.56)  |

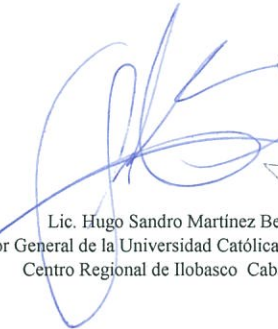





|  |                     |                      |                     |                      |                       |                       |
|--|---------------------|----------------------|---------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Seguro de Vida   | \$ -                | \$ -                 | \$ -                | \$ -                 | \$ -                  | \$ -                  |
| <b>TOTAL GASTOS FIJOS DE PERSONAL</b>  | <b>\$ 58,776.59</b> | <b>\$ 228,782.68</b> | <b>\$ 48,062.81</b> | <b>\$ 246,763.12</b> | <b>\$ (10,713.78)</b> | <b>\$ 17,980.44</b>   |
| <b>GASTOS Y CONTRATACIONES DE SERVICIOS</b>                                  |                     |                      |                     |                      | \$ -                  | \$ -                  |
| Auditoria  | \$ 1,400.00         | \$ 1,400.00          | \$ -                | \$ 700.00            | \$ (1,400.00)         | \$ (700.00)           |
| Internet   | \$ -                | \$ -                 | \$ 2,743.47         | \$ 14,949.37         | \$ 2,743.47           | \$ 14,949.37          |
| Mantenimiento de aires acondicionados  |                     | \$ -                 |                     | \$ -                 | \$ -                  | \$ -                  |
| Mantenimiento de cancha de futbol, zona verdes y jardines                    |                     | \$ -                 |                     | \$ -                 | \$ -                  | \$ -                  |
| Mantenimiento de asensores   |                     | \$ -                 |                     | \$ -                 | \$ -                  | \$ -                  |
| Mantenimiento de edificios y área construida                                 | \$ -                | \$ 3,326.12          | \$ 3,350.00         | \$ 5,282.30          | \$ 3,350.00           | \$ 1,956.18           |
| Mantenimiento de equipo y mobiliario   | \$ 1.50             | \$ 1.50              |                     | \$ -                 | \$ (1.50)             | \$ (1.50)             |
| Pago a ANDA por explotación privada  | \$ 75.72            | \$ 177.42            | \$ 33.90            | \$ 175.26            | \$ (41.82)            | \$ (2.16)             |
| Seguro de bienes muebles, edificios, talleres, biblioteca.                   |                     | \$ -                 |                     | \$ -                 | \$ -                  | \$ -                  |
| Seguro de equipo, vehiculos y mobiliario                                     |                     | \$ -                 |                     | \$ -                 | \$ -                  | \$ -                  |
| Servicio de vigilancia   | \$ 4,083.20         | \$ 20,416.00         | \$ 4,083.20         | \$ 16,332.80         | \$ -                  | \$ (4,083.20)         |
| Tasas Municipales  |                     | \$ -                 |                     | \$ -                 | \$ -                  | \$ -                  |
| Teléfono   | \$ 313.52           | \$ 1,414.70          | \$ 367.11           | \$ 1,540.30          | \$ 53.59              | \$ 125.60             |
| <b>TOTAL DE GASTOS Y CONTRATACIONES DE SERVICIOS FIJAS</b>                   | <b>\$ 5,873.94</b>  | <b>\$ 26,735.74</b>  | <b>\$ 10,577.68</b> | <b>\$ 38,980.03</b>  | <b>\$ 4,703.74</b>    | <b>\$ 12,244.29</b>   |
| <b>TOTAL DE GASTOS FIJOS</b>   | <b>\$ 64,650.53</b> | <b>\$ 255,518.42</b> | <b>\$ 58,640.49</b> | <b>\$ 285,743.15</b> | <b>\$ (6,010.04)</b>  | <b>\$ 30,224.73</b>   |
| <b>GASTO DE CONTRATACIONES Y SERVICIOS VARIABLES</b>                         |                     |                      |                     |                      | \$ -                  | \$ -                  |
| Atenciones al personal   |                     | \$ -                 |                     | \$ -                 | \$ -                  | \$ -                  |
| Capacitaciones   |                     | \$ -                 |                     | \$ -                 | \$ -                  | \$ -                  |
| Fotocopias   |                     | \$ -                 |                     | \$ 367.25            | \$ -                  | \$ 367.25             |
| Graduación (títulos, ornato y evento)  | \$ 540.90           | \$ 540.90            |                     | \$ 567.09            | \$ (540.90)           | \$ 26.19              |
| Material de aseo   | \$ 4,531.29         | \$ 6,590.84          |                     | \$ -                 | \$ (4,531.29)         | \$ (6,590.84)         |
| Material didáctico   |                     | \$ -                 |                     | \$ -                 | \$ -                  | \$ -                  |
| Material, equipo, insumos para investigación                                 |                     | \$ 135.35            | \$ -                |                      | \$ -                  | \$ (135.35)           |
| Papelera y útiles  | \$ 7.20             | \$ 30.60             | \$ (14.40)          | \$ 16.00             | \$ (21.60)            | \$ (14.60)            |
| Publicidad   |                     | \$ -                 |                     | \$ -                 | \$ -                  | \$ -                  |
| Seguro de accidentes personal para estudiantes                               |                     | \$ -                 |                     | \$ -                 | \$ -                  | \$ -                  |
| Suscripciones  |                     | \$ -                 |                     | \$ -                 | \$ -                  | \$ -                  |
| Transporte (Combustibles, lubricantes, mantenimiento, alquiler, gas licuado) | \$ 2,532.00         | \$ 5,489.49          | \$ 670.00           | \$ 1,328.57          | \$ (1,862.00)         | \$ (4,160.92)         |
| Viáticos locales   | \$ 405.41           | \$ 987.83            | \$ 85.65            | \$ 337.18            | \$ (319.76)           | \$ (650.65)           |
| <b>TOTAL GASTOS DE CONTRATACIONES Y SERVICIOS VARIABLES</b>                  | <b>\$ 8,016.80</b>  | <b>\$ 13,775.01</b>  | <b>\$ 741.25</b>    | <b>\$ 2,616.09</b>   | <b>\$ (7,275.55)</b>  | <b>\$ (11,158.92)</b> |
| <b>TOTAL GASTOS FIJOS Y VARIABLES 2014</b>                                   | <b>\$ 8,016.80</b>  | <b>\$ 269,293.43</b> | <b>\$ 59,381.74</b> | <b>\$ 288,359.24</b> | <b>\$ 51,364.94</b>   | <b>\$ 19,065.81</b>   |
| <b>ESTIPENDIOS</b>   |                     |                      |                     |                      | \$ -                  | \$ -                  |
| ALIMENTACIÓN   | \$ 9,747.50         | \$ 39,754.75         | \$ 9,612.80         | \$ 38,182.40         | \$ (134.70)           | \$ (1,572.35)         |
| TRANSPORTE   | \$ -                | \$ -                 | \$ -                | \$ -                 | \$ -                  | \$ -                  |
| <b>TOTAL ESTIPENDIOS</b>   | <b>\$ 9,747.50</b>  | <b>\$ 39,754.75</b>  | <b>\$ 9,612.80</b>  | <b>\$ 38,182.40</b>  | <b>\$ (134.70)</b>    | <b>\$ (1,572.35)</b>  |

  
 Ing. Juan Alfonso Trigueros  
 Decano de la Universidad Católica de El Salvador  
 Centro Regional de Ilobasco Cabañas



  
 Lic. Hugo Sandro Martínez Bernal  
 Contador General de la Universidad Católica de El Salvador  
 Centro Regional de Ilobasco Cabañas



  
 Lic. Martha Concepción Henríquez  
 Vicedecana de la UNICAES Centro  
 Regional de Ilobasco Cabañas





UNIVERSIDAD CATÓLICA DE EL SALVADOR  
PROYECTO BECAS Y ESTIPENDIOS MINED PARA EDUCACIÓN TÉCNICA SUPERIOR  
EJECUCIÓN DE PLAN DE COMPRAS AL 31 DE MAYO, AÑO 2014

| ÍTEM | RUBRO DE GASTO  | PLANIFICADO ANUAL    | EJECUTADO MAYO      | ACUMULADO           | SALDO                |
|------|---|----------------------|---------------------|---------------------|----------------------|
| 1    | Servicios de Auditoría  | \$ 4,200.00          | \$ 1,400.00         | \$ 1,400.00         | \$ 2,800.00          |
| 2    | Servicios de Vigilancia   | \$ 49,200.00         | \$ 4,083.20         | \$ 20,416.00        | \$ 28,784.00         |
| 3    | Servicio de Internet  | \$ 33,000.00         | \$ -                | \$ -                | \$ 33,000.00         |
| 4    | Seguro bienes muebles,edificios,talleres,biblioteca                                   | \$ 25,000.00         | \$ -                | \$ -                | \$ 25,000.00         |
| 5    | Seguro de Accidentes personal p/estudiantes   | \$ 4,529.00          | \$ -                | \$ -                | \$ 4,529.00          |
| 6    | Seguro de Vida  | \$ 2,700.00          | \$ -                | \$ -                | \$ 2,700.00          |
| 7    | Seguro de Equipo, Vehiculos y Mobliario   | \$ 7,400.00          | \$ -                | \$ -                | \$ 7,400.00          |
| 8    | Mantenimiento de Asensores  | \$ 1,620.00          | \$ -                | \$ -                | \$ 1,620.00          |
| 9    | Mantenimiento de Aires Acondicionados   | \$ 12,000.00         | \$ -                | \$ -                | \$ 12,000.00         |
| 10   | Suscripciones   | \$ 540.00            | \$ -                | \$ -                | \$ 540.00            |
| 11   | Graduación (títulos, ornato y evento)   | \$ 9,750.00          | \$ 540.90           | \$ 540.90           | \$ 9,209.10          |
| 12   | Publicidad  | \$ 6,000.00          | \$ -                | \$ -                | \$ 6,000.00          |
| 13   | Fotocopias  | \$ 6,600.00          | \$ -                | \$ -                | \$ 6,600.00          |
| 14   | Atenciones al personal(uniformes,café,agua purificada,conos)                          | \$ 14,250.00         | \$ -                | \$ -                | \$ 14,250.00         |
| 15   | Transporte (combustibles, lubricantes, mantenimientos, alquiler, gas licuado y otros) | \$ 21,000.00         | \$ 2,532.00         | \$ 5,489.49         | \$ 15,510.51         |
| 16   | Mantenimiento de cancha de futbol, zona verde y jardines                              | \$ 1,500.00          | \$ -                | \$ -                | \$ 1,500.00          |
| 17   | Mantenimiento de infraestructura y planta de aguas con residuos.                      | \$ 29,700.00         | \$ -                | \$ 3,326.12         | \$ 26,373.88         |
| 18   | Material de Aseo  | \$ 16,000.00         | \$ 4,531.29         | \$ 6,590.84         | \$ 9,409.16          |
| 19   | Papelería y Útiles  | \$ 2,900.00          | \$ 7.20             | \$ 30.60            | \$ 2,869.40          |
| 20   | Material Didáctico  | \$ 36,718.00         | \$ -                | \$ -                | \$ 36,718.00         |
| 21   | Mantenimiento de Equipo y Mobiliario  | \$ 12,000.00         | \$ 1.50             | \$ 1.50             | \$ 11,998.50         |
| 22   | Material, equipo, insumos para investigación  | \$ 21,000.00         | \$ -                | \$ 135.35           | \$ 20,864.65         |
|      | <b>TOTALES</b>  | <b>\$ 317,607.00</b> | <b>\$ 13,096.09</b> | <b>\$ 26,568.60</b> | <b>\$ 291,038.40</b> |



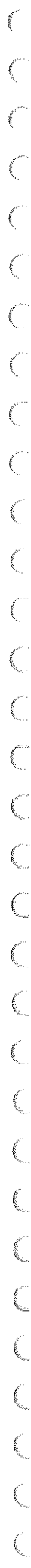
Lic. Hugo Sandro Martínez Bernal  
Contador General  
Universidad Católica de El Salvador  
Centro Regional de Ilobasco  
Cabañas



Ing. Juan Alfonso Trigueros Chávez  
Decano  
Universidad Católica de El Salvador  
Centro Regional de Ilobasco de  
Cabañas



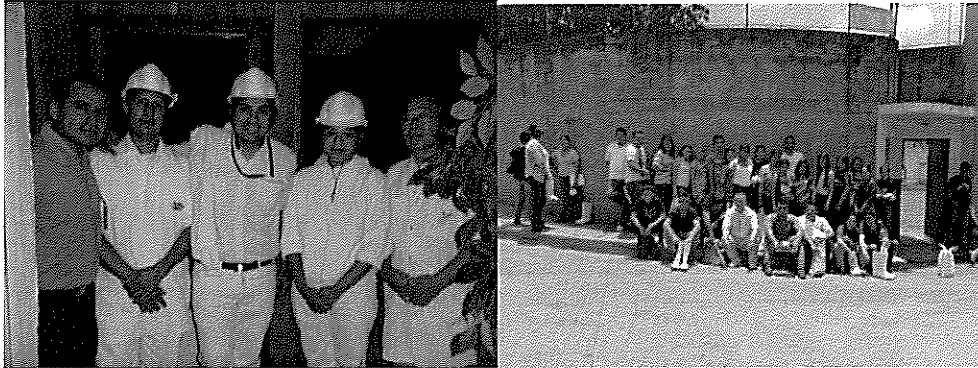
Lic. Marta Concepción Henríquez Valladares  
Vicedecana  
Universidad Católica de El Salvador  
Centro Regional de Ilobasco  
Cabañas



## Galería Fotográfica

### ESCUELA DE ALIMENTOS

Licdo. José Erasmo Leiva y Dr. Nishino Voluntario Japonés, con representantes de la empresa Avícola Salvadoreña y estudiantes esperando ingreso a la empresa



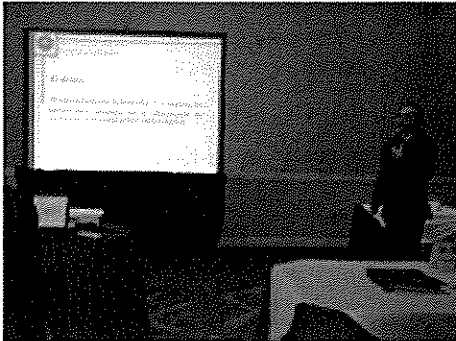
Estudiantes de primer año en presentación de etiquetado de prototipos



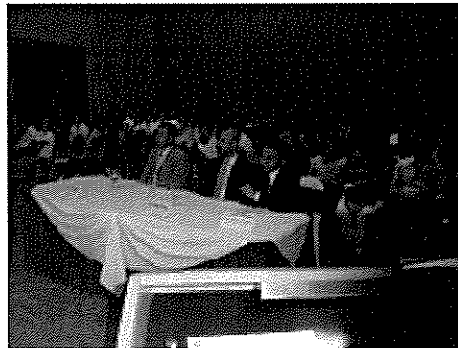
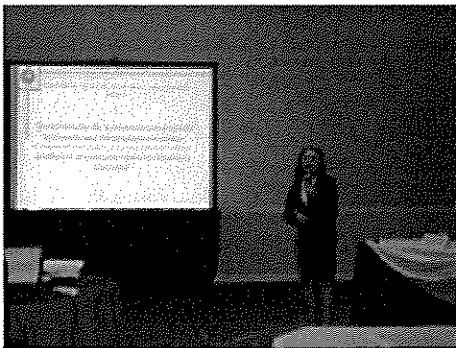
Estudiantes de primer año en prácticas de implementación de BPM



Ing. José Miguel Bonilla y la Tec. Melba Pacheco de Jordán presentación en Conferencia sobre Inocuidad y Desarrollo de Alimentos.



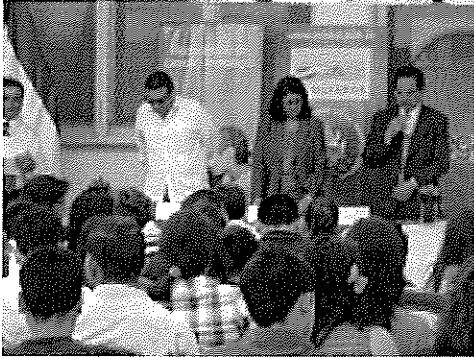
Licda. Ana Elizabeth Perlera en presentación en Conferencia sobre Inocuidad y Desarrollo de Alimentos.



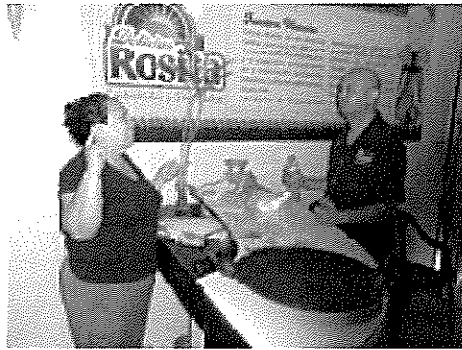
Estudiantes y docentes de Escuela de Alimentos en Acto de graduación



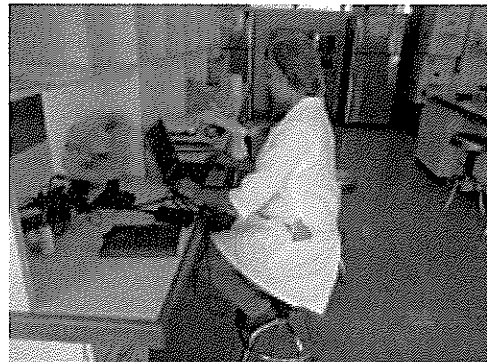
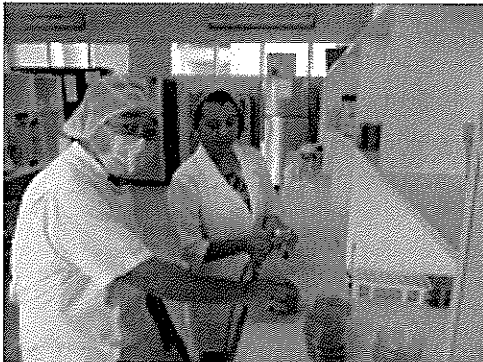
Licdo. Cástulo Afranio Hernández, Secretario General de la UNICAES participando en evento de Entrega de Becas.



Ing. Enrique Reyes en visita a la micro empresa "Delicias Rosita" para coordinar muestreo de productos para investigación.



Licda. Ana Elizabeth Perlera y Dr. Nishino en trabajo de laboratorio, preparando medios de cultivo para investigación.

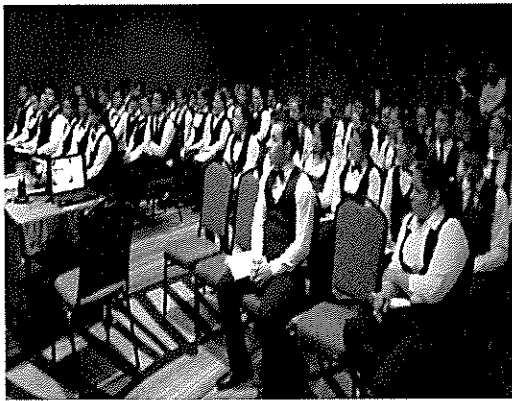


ESCUELA DE TURISMO

FECHA DE LA ACTIVIDAD: 7 de Mayo del 2014

MÓDULO: Estudiantes de módulos varios de 2 año

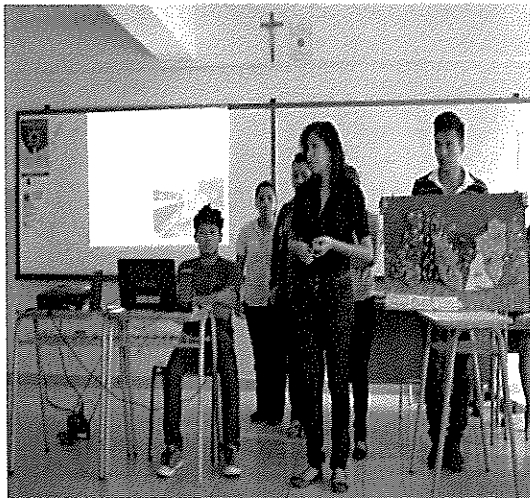
ACTIVIDAD: Participación en el II Diplomado de servicio de Banquetes Impartido por el Hotel Crown Plaza



FECHA DE LA ACTIVIDAD: 12 y 13 de Mayo del 2014

MÓDULO: Alojamiento

ACTIVIDAD: Presentación de Inventario Hotelero por zonas geográficas y presentación de maquetas (Zonas Occidental, Central, Para central y Oriental)

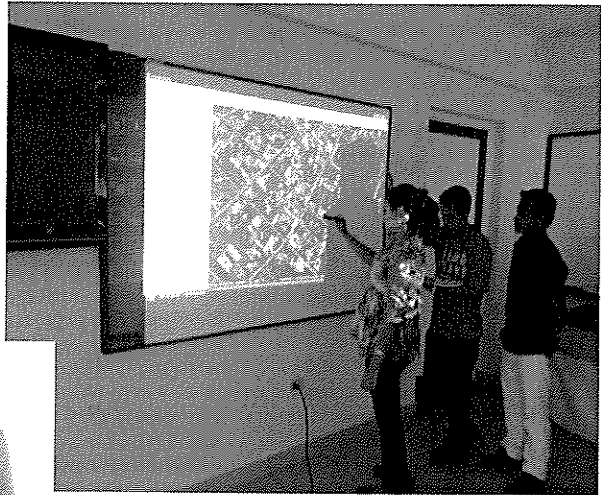




**FECHA DE LA ACTIVIDAD:** 19 de Mayo del 2014

**MÓDULO:** Alojamiento

**ACTIVIDAD:** Practica en pizarra interactiva, uso del programa google earth en la ubicación geográfica de hoteles del inventario hotelero de los 14 departamentos de El Salvador



**FECHA DE LA ACTIVIDAD:** 26 de Mayo del 2014

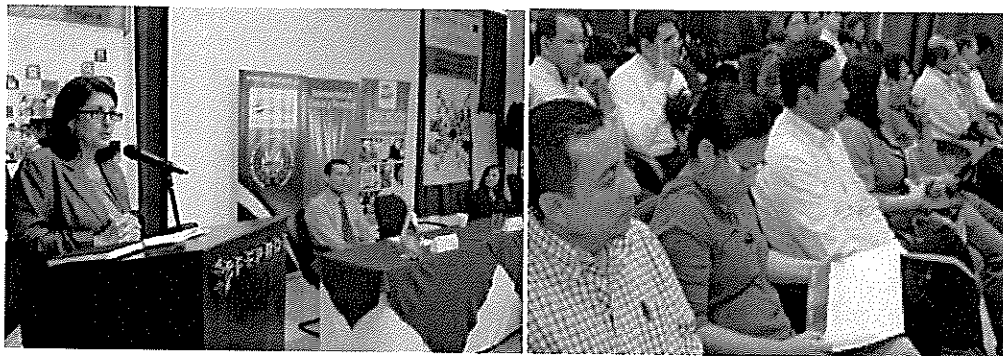
**MÓDULO:** Alojamiento

**ACTIVIDAD:** Exposición y practica del departamento de habitaciones (Ama de Llaves)

**FECHA DE LA ACTIVIDAD:** 27 de mayo

**ACTIVIDAD:** Foro Nacional Sobre Investigación Aplicada en Áreas Técnicas y Tecnológicas.

**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:** El Foro tuvo como fin promover y fomentar el análisis sobre el tema de investigación aplicada en los sectores educativos involucrados en la Educación Media Técnica y Técnica Superior; así como facilitar herramientas a directores y docentes para que apoyen la implementación de la investigación aplicada en las instituciones educativas de esos niveles educativos.

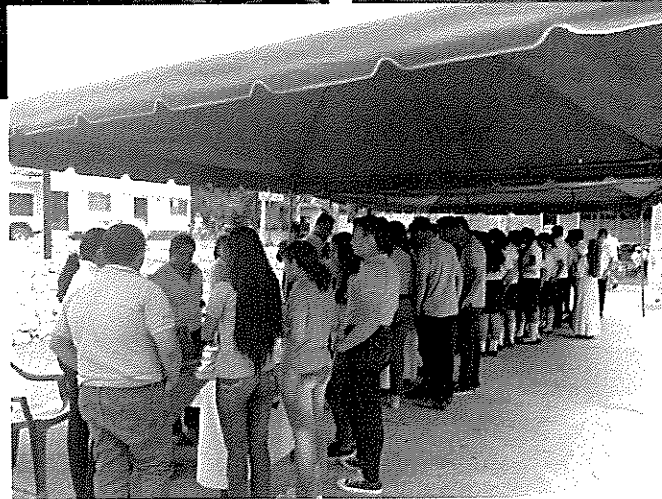
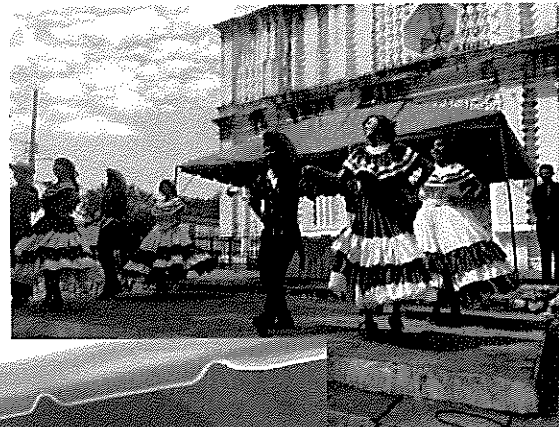
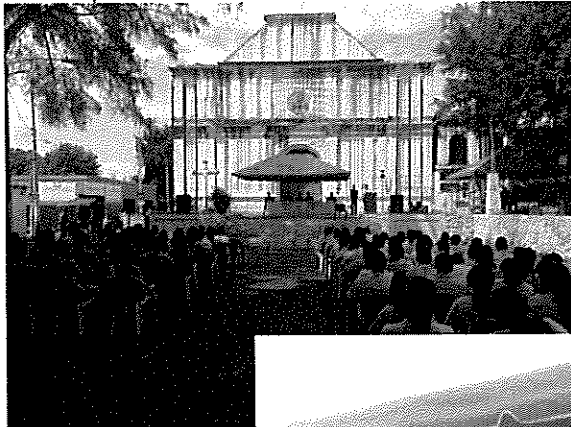


ACTIVIDAD: Promoción de Centroamérica en el Festival del Globo de San Esteban Catarina, San Vicente.  
FECHA: 11 de mayo de 2014



ACTIVIDAD: Festival Cultural Centroamericano.  
FECHA: 23 de mayo de 2014.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD: Se llevó a cabo el Festival Cultural Centroamericano en la plazuela de la Iglesia del Pilar de San Vicente, con la presencia del Alcalde municipal, el vice-gobernador, director de la casa de la cultura de San Vicente, Jefe de Cuartel de la ciudad, y otras autoridades. Así como también con la presencia de 3 centros educativos del municipio. Este evento se realizó con la finalidad de aportar un poco al conocimiento de la cultura de la región centroamericana a los estudiantes de los diferentes centros educativos, y demás personas que se hicieron presentes.

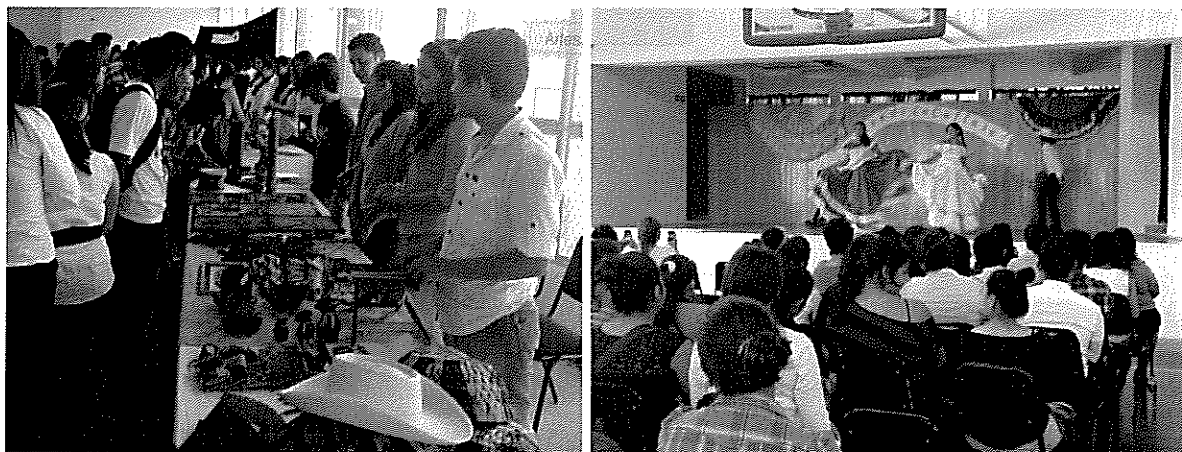


ACTIVIDAD: Festival Cultural Centroamericano.

FECHA: 29 de mayo de 2014.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD: En dicho festival se represento la gastronomía, mitos, artesanía y danza de los países Centroamericanos.

COMPETENCIAS LOGRADAS: Gestiona y promueve la cultura de Centroamérica



**FECHA DE LA ACTIVIDAD: 5/05/2014.**

**MÓDULO: Técnicas de Guía Turístico**

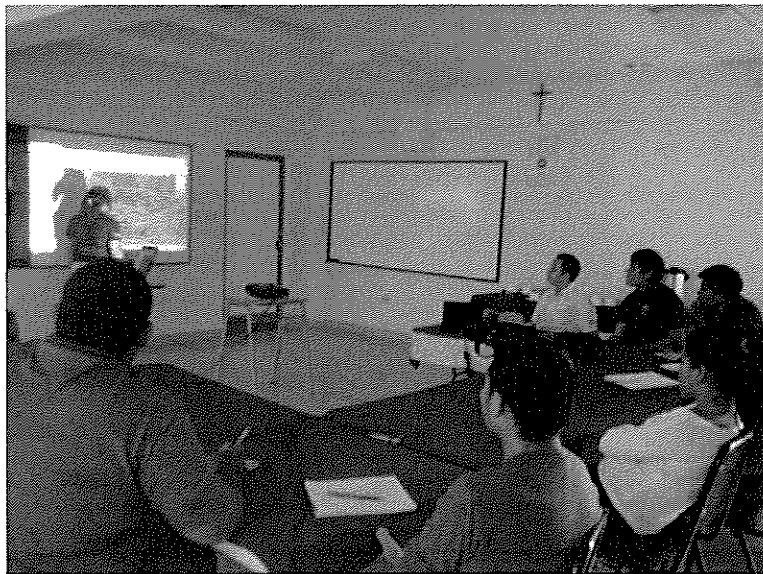
**ACTIVIDAD: Capacitación sobre el Tema Primeros Auxilios, impartida por miembros de la Cruz Roja de El Salvador.**



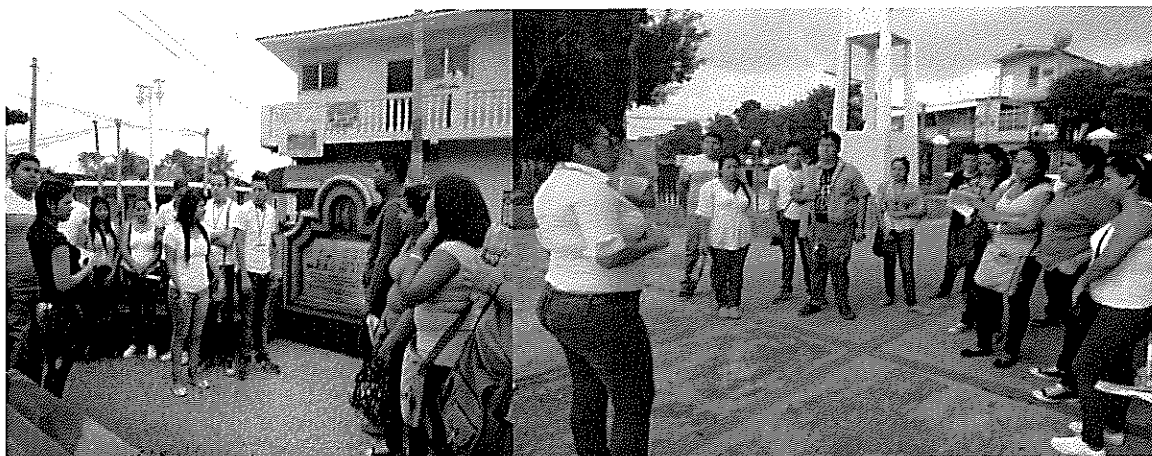
**FECHA DE LA ACTIVIDAD: 7/05/2014.**

**MÓDULO: Técnicas de Guía Turístico**

**ACTIVIDAD: Utilización de la Pizarra Interactiva para desarrollar el Contenido Geografía Turística con el programa Google Earth.**



FECHA DE LA ACTIVIDAD: 13/05/2014.  
MÓDULO: Técnicas de Guía Turístico  
ACTIVIDAD: Visita de Campo a Ilobasco, Cabañas.



FECHA DE LA ACTIVIDAD: 15/05/2014.  
MÓDULO: Técnicas de Guía Turístico  
ACTIVIDAD: Visita de Campo al Parque Zoológico Nacional, San Salvador.



**FECHA DE LA ACTIVIDAD:** 19/05/2014.

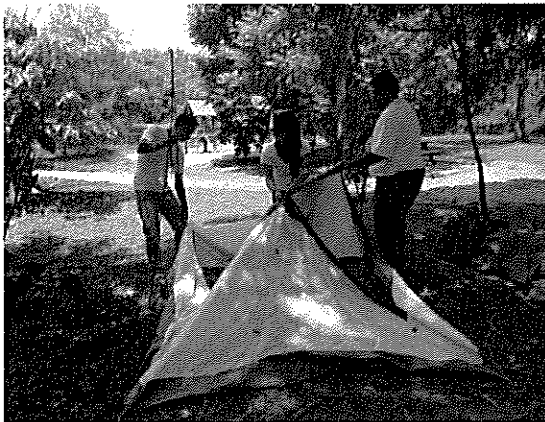
**MÓDULO:** Técnicas de Guía Turístico

**ACTIVIDAD:** Armar tiendas de campaña.

**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:** Realizar prácticas de para armar tiendas de campaña.

**COMPETENCIAS LOGRADAS:** Demuestra habilidades de líder. Maneja actividades de campamento, juegos de interpretación, actividades de turismo aventura.

**FECHA DE LA ACTIVIDAD:** 20/05/2014.

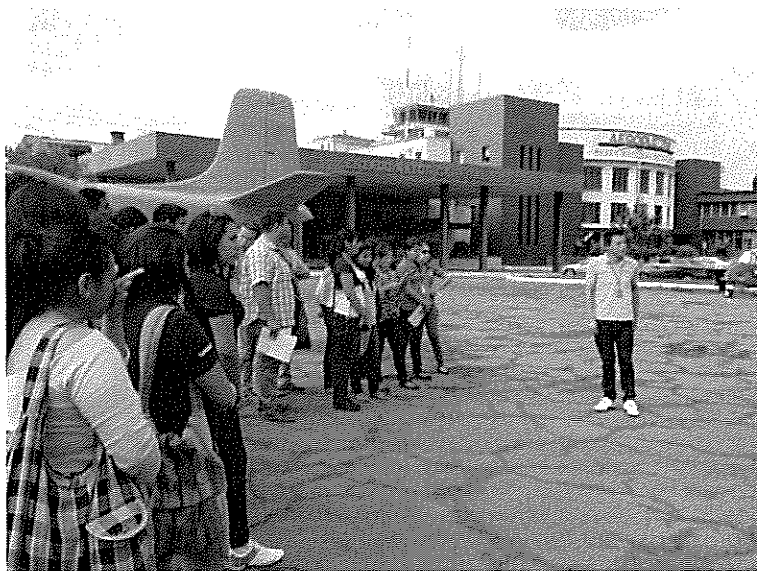


**MÓDULO:** Técnicas de Guía Turístico

**ACTIVIDAD:** Visita de Campo al Museo de Aviación, San Salvador

**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:** Realizar prácticas de recorridos guiados aplicando la técnica de interpretación turística.

**COMPETENCIAS LOGRADAS:** Aplica relaciones interpersonales, aplica la atención al cliente, coordina la recepción, traslado y acompañamiento, información y guía de grupos turísticos.



**FECHA DE LA ACTIVIDAD: 22/05/2014**

**MÓDULO: Técnicas de Guía Turístico**

**ACTIVIDAD: Visita de Campo a Alegría, Usulután.**

**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD: Realizar prácticas de conducción de grupos, aplicando el guion del guía turístico.**

**COMPETENCIAS LOGRADAS: Demuestra habilidades de líder, planifica un inventario de servicios básicos y complementarios de acuerdo a las necesidades y características de los clientes.**



**FECHA DE LA ACTIVIDAD: 27/05/2014.**

**MÓDULO: Técnicas de Guía Turístico**

**ACTIVIDAD: Visita de Campo a FURESA**

**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD: Emplear las técnicas de guía de turismo en la conducción de grupos de turistas.**

**COMPETENCIAS LOGRADAS: Manifiesta agrado al trabajo al aire libre, Muestra prevención y disposición para evitar riesgos, informándose anticipadamente.**



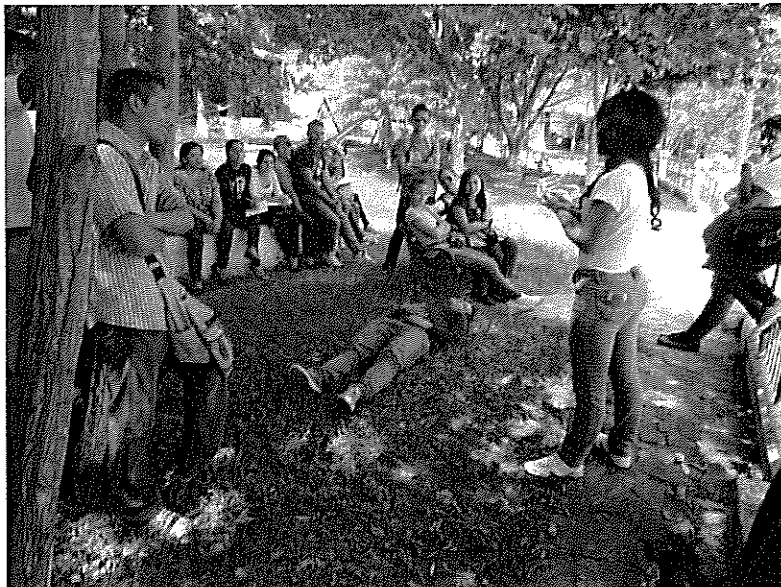
**FECHA DE LA ACTIVIDAD:** 28/05/2014.

**MÓDULO:** Técnicas de Guía Turístico

**ACTIVIDAD:** Visita de Campo a Ruta Colonial, Suchitoto.

**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:** Aplicar técnicas de conducción de grupos y realizar prácticas de Primeros Auxilios.

**COMPETENCIAS LOGRADAS:** Tiene conocimientos básicos de prevención de riesgos y de primeros auxilios y protocolos de actuación en caso de emergencias.



**FECHA DE LA ACTIVIDAD:** 29/05/2014.

**MÓDULO:** Técnicas de Guía Turístico

**ACTIVIDAD:** Visita de Campo a Cerro Verde, Santa Ana.

**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:** Desarrollar practicas de animación turística, desarrollo del Briefing y closing durante el recorrido.

**COMPETENCIAS LOGRADAS:** Muestra disposición a cumplir con los horarios establecidos y en el orden cronológico planificado.





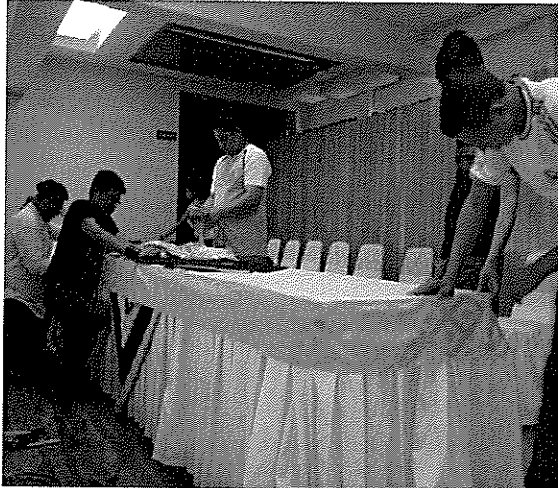
**FECHA DE LA ACTIVIDAD:** 08 de mayo de 2014

**MÓDULO:** Supervisar Empresas Turísticas

**ACTIVIDAD:** Montaje para graduación

**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:** En equipos de trabajo los alumnos asignados a las diversas áreas para la graduación de estudiantes de las carreras técnicas

**COMPETENCIAS LOGRADAS:** Delega autoridad y la toma de decisiones, Crea conciencia en cada uno de sus colaboradores para que sean cada uno de ellos los propios controladores de su gestión.



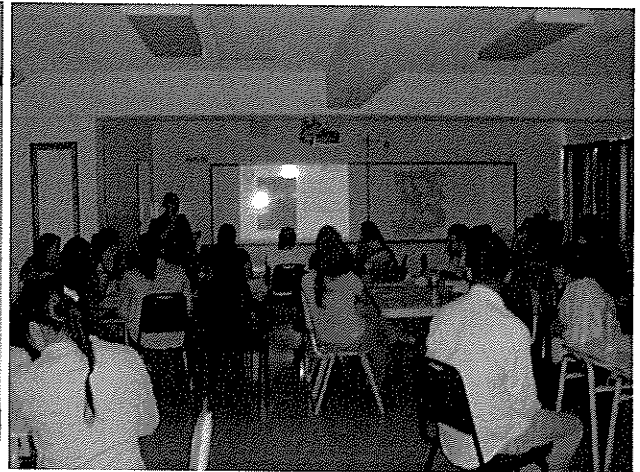
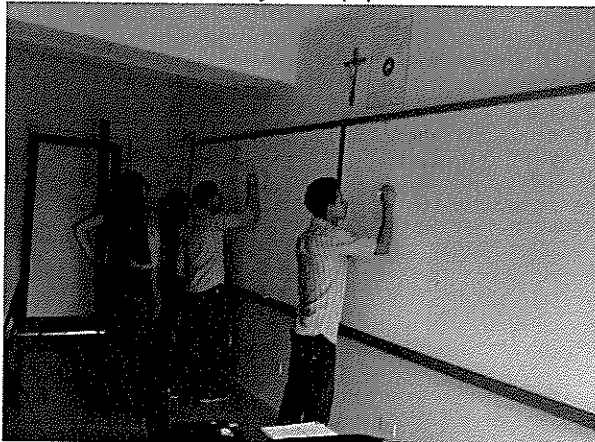
**FECHA DE LA ACTIVIDAD:** 20 de mayo de 2014

**MÓDULO:** Supervisar Empresas Turísticas

**ACTIVIDAD:** Capacitación de Programa Seamos Productivos con el tema: Característica Emprendedoras y diferencia entre jefe y líder.

**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:** Se está impartiendo los módulos del Programa Seamos Productivos a los alumnos interesados en participar y se les impartió la temática correspondiente a esa semana.

**COMPETENCIAS LOGRADAS:** Liderazgo, identificación de características emprendedora y motivación en el trabajo en equipo.



**FECHA DE LA ACTIVIDAD:** 21 de mayo de 2014

**MÓDULO:** Supervisar Empresas Turísticas

**ACTIVIDAD:** de Mise en Place de decoración con frutas Sección G

**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:** se realizó una práctica de Mise en Place decorando mesas para diferentes eventos sociales como bautizos, bodas, cumpleaños, etc., en el cual los alumnos explotaron su creatividad y el uso de los recursos asignados para dicha actividad.

**COMPETENCIAS LOGRADAS:** Delega autoridad y la toma de decisiones. Mejora constantemente a su personal desarrollando sus aptitudes en el trabajo, estudiando y analizando métodos de trabajo. Utiliza procedimientos de emergencia en caso de eventualidad.



**FECHA DE LA ACTIVIDAD:** 13 de mayo de 2014

**MÓDULO:** Crear Empresas Turísticas

**ACTIVIDAD:** presentación de ideas de negocio.

**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:** alumnos presentan por equipos de trabajo sus ideas emprendedoras.

**COMPETENCIAS LOGRADAS.** Desarrollo Humano, desarrollo técnico. El trabajo en equipo, el compromiso laboral, y la disposición a implementar ideas innovadoras.



FECHA DE LA ACTIVIDAD: 27 de mayo de 2014

MÓDULO: Emprendedurismo colaborativo

ACTIVIDAD: Capacitación de Programa Seamos Productivos.

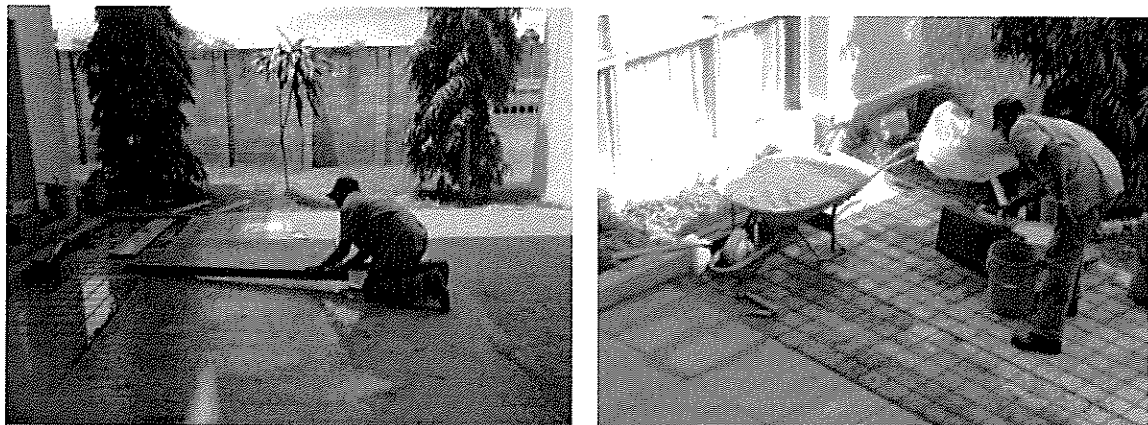
DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD: Capacitación de INSAFOCOP, a estudiantes del programa Seamos Productivos.

COMPETENCIAS LOGRADAS. Desarrollo Humano, desarrollo emprendedor.



#### ACTIVIDADES DE MANTENIMIENTO.

Colocación de piso cerámico en los corredores del primer nivel de todos los edificios.



Control de plagas por Empresa ECOLAB



Reparaciones varias.

