

FUNDESA

**Proyecto Producción Más
Limpia , Ruta del Maíz**

Plan de Trabajo

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

CONSORCIO GRUPO 6

Es un consorcio de Organizaciones No Gubernamentales de los países de Centro América, entidades Privadas de Desarrollo, sin fines lucrativos, que se encuentran relacionadas con la micro, pequeña y mediana empresa turística en cada uno de los países. Este consorcio de hecho fue creado sin una estructura legal pero su orientación ha sido la de coordinar esfuerzos e interactuar en forma conjunta para enfrentar la globalización y sus implicaciones para el sector con el trabajamos la empresa turística de micro, pequeña y mediana empresa.

Las entidades que conforman el Consorcio Grupo 6 son las siguientes:

FUNDESA	GUATEMALA
PROESA	EL SALVADOR
ACEPESA/HONDURAS	HONDURAS
FUNDETUR	NICARAGUA
ACEPESA	COSTA RICA
APRONAD	PANAMA

Con dichos objetivos se ha trabajado en un Proyecto Regional que coadyuve a la creación de un Programa de Desarrollo Turístico, denominado **LA RUTA DEL MAIZ**, dicho programa tiene como objetivo instrumentar a la pequeña y mediana empresa para que a partir de la integración comercial de Centro América, aprovechen la ventajas del turismo e impulsen el desarrollo de sus comunidades protegiendo el ambiente y promoviendo la identidad cultural. Este proyecto pretende la introducción del componente de **PRODUCCIÓN MÁS LIMPIA**, prácticas amigables con el medio ambiente dentro de las actividades diarias realizadas por la pequeña y mediana empresa.

OBJETIVOS DEL PROYECTO:

Los objetivos del proyecto son los siguientes:

1. Sensibilizar a los empresarios propietarios de pequeñas y medianas empresas turísticas en el conocimiento, utilización y practicas de **PRODUCCIÓN MÁS LIMPIA** dentro de sus empresas.
 2. Conducir la elaboración de Planes de Manejo Ambiental (Producción más Limpia) dentro de 100 pequeñas o medianas empresas Centroamericanas, prestadoras de diferentes servicios.
 3. Crear un estándar del concepto de Producción Más Limpia para pequeñas y medianas empresas turísticas
-

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

En función de estos objetivos se ha elaborado un cronograma de actividades que se describe más adelante.

JUSTIFICACIÓN:

La necesidad de aplicar conceptos de **PRODUCCIÓN MÁS LIMPIA** dentro de las actividades diarias de la pequeña y mediana empresa, conlleva un problema inicial de falta de manejo de información. Este proyecto se justifica en cuanto a la necesidad de información requerida por los propietarios/administradores de estas empresas y en especial a las dedicadas a la prestación de servicios turísticos, que ha sido identificada como uno de las actividades económicas de mayor potencial dentro de la región Centroamericana.

En función de ello el introducir el concepto de Producción Más Limpia se convierte en una prioridad que complementará los esfuerzos del Proyecto Ruta del Maíz, para la promoción de calidad y competitividad dentro de la prestación de servicios turísticos proveídos por la pequeña y mediana empresa en Centroamérica.

CLEANER PRODUCTION / RUTA DEL MAIZ WORK PLAN

MAY 22TH, 2000

CONSORTIUM GROUP 6

This is an association of non-governmental organizations from Central America. These are private companies that work toward development, without lucrative aim, that work with the micro, small, and medium sized tourist enterprise. These associations were created without legal structure but their vocational guidance has been toward coordinating efforts and working in conjunction to help confront globalization and the implications involved with the micro, small, and medium tourist enterprise.

The companies that form the consortium Group 6 are the following:

FUNDESA	GUATEMALA
PROESA	EL SALVADOR
ACEPESA/HONDURAS	HONDURAS
FUNDETUR	NICARAGUA
ACEPESA	COSTA RICA
APRONAD	PANAMA

We have been working on a regional project which objectives contribute to the creation of a Tourism Development Program named **LA RUTA DEL MAIZ**, this program has a similar objective of delegating small, and medium sized enterprises for commercial integration of Central America, but they can also take advantage of exploiting tourism and the development of their communities while protecting the environment and promoting their cultural identity. This project intends to introduce a concept of **PRODUCCION MAS LIMPIA**, to help practice environmentally safe and friendly daily activities in the small and medium business.

OBJECTIVES OF THE PROJECT:

The objectives of the project are the following:

1. To sensitize the proprietary businessman of small and medium sized tourist enterprise in the knowledge, usage and practice of **PRODUCCIÓN MÁS LIMPIA** with in the business and it's activities.

CLEANER PRODUCTION / RUTA DEL MAIZ WORK PLAN

MAY 22TH, 2000

2. To conduct elaboration an Environmental Management Plan for (Cleaner Production) in 100 small and medium sized Central American enterprises that lend different services.
3. To create a standard for the concept of Cleaner Production with in the small and medium tourist enterprises.

With in the function of these objectives we have designed a schedule of the activities which is described further on.

JUSTIFICATION:

The necessity to apply the concepts of **PRODUCCIÓN MÁS LIMPIA** within the daily activities of the small and medium enterprise, also includes working with the problems of information management. The justification of the project is to provide and recollect the appropriate information from the proprietors/ administrators of these enterprises, especially the ones dedicated to the installment of tourism which has been identified as one of the economic activities with major potential throughout the Central American region.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

PROYECTO PRODUCCION MAS LIMPIA

OBJETIVOS	ACTIVIDADES	A	M	J	J	A	S	O	N	D	E	F	M	RESPONSABLE
0./ Organización del Proyecto	0.1 Elaboración del plan de trabajo.	■												FUNDESA / ACEPESA
	0.2 Preselección de las empresas	■												CADA ONG
	0.3 Selección de la contraparte en Belice	■												FUNDESA / ACEPESA
1./ Sensibilizar a los empresarios propietarios de pequeñas y medianas empresas turísticas en el conocimiento, utilización y prácticas de producción más limpia dentro de sus empresas.	1.1 Definición de los criterios de selección de las empresas participantes	■												FUNDESA / ACEPESA
	1.2 Diseño de los instrumentos de diagnóstico.	■												FUNDESA
	1.3 Ejecución del diagnóstico y sistematización.		■											CADA ONG ACEPESA/HONDURAS
	1.4 Preparación de borradores de manuales.			■	■									FUNDESA / ACEPESA
	1.5 Taller para la revisión de los borradores de manuales del plan de manejo ambiental y de ISO14001 ADAPTADO					■								FUNDESA / ACEPESA
	1.6 Diseño del plan de capacitación y asistencia técnica.					■								FUNDESA / ACEPESA
	1.7 Capacitación de capacitadores						■							FUNDESA / ACEPESA

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

PROYECTO PRODUCCION MAS LIMPIA

OBJETIVOS	ACTIVIDADES	A	M	J	J	A	S	O	N	D	E	F	M	RESPONSABLE	
2./ Conducir la elaboración de planes de manejo ambiental dentro de 100 pequeñas o medianas empresas turísticas en Centroamérica	1.8 Ejecución de la capacitación y asistencia técnica.													CADA ONG	
	2.1 Elaboración de los planes de manejo.													CADA ONG CON EMPRESAS DE SU PAIS	
	2.2 Seguimiento en el cumplimiento de los planes por parte de los empresarios.													CADA ONG	
	2.3 Sistematización de los resultados y evaluación de los instrumentos.													FUNDESA / ACEPESA	
	3./ Crear un estandar del concepto de producción más limpia para pequeñas y medianas empresas turísticas.	3.1 Evaluar la capacidad técnica de las 100 pequeñas y medianas empresas para incorporar el concepto de producción más limpia.													CADA ONG FUNDESA / ACEPESA
		3.2 Elaboración de propuesta de estandar de calidad y de capacidad de gestión de las empresas.													FUNDESA / ACEPESA
		3.3 Taller para definir el estandar mínimo de calidad y de capacidad de gestión de las empresas.													FUNDESA / ACEPESA
		3.4 Evaluar a las 100 empresas													CADA ONG EN SU PAIS
		3.5 Presentación de propuesta para la certificación de calidad LA RUTA DEL MAIZ													FUNDESA/ACEPESA

ACTIVITIES SCHEDULE
CLEANER PRODUCTION/RUTA DEL MAIZ

IN	OBJECTIVES	ACTIVITIES	A	M	J	J	A	S	O	N	D	J	F	M	RESPONSIBLE	
	O./ PROJECT ORGANIZATION	0.1 Work Plan	■												FUNDESA / ACEPESA	
		0.2 Pre-selection Enterprises	■												EACH NGO	
		0.3 Belice ONG Selection	■												FUNDESA / ACEPESA	
		1./ Sensitize the proprietary businessman of small and medium sized tourist enterprise in the knowldge, usage and practice of CLEANER PRODUCTION with in the business and it's activities	1.1 Determinate the participating enterprises criteries	■											FUNDESA / ACEPESA	
			1.2 Determine the Diagnostic Design Instruments	■												FUNDESA
			1.3 Systematization and Diagnostic Execution		■											EACH NGO ACEPESA/HONDURAS
			1.4 Drafts Preparation			■	■									FUNDESA / ACEPESA
			1.5 Enviromental and ISO 14001 adoptated drafts review					■								FUNDESA / ACEPESA
			1.6 Plan design for the training and technical asistance.					■								FUNDESA / ACEPESA
			1.7 Trainners capacitate						■							FUNDESA / ACEPESA

ACTIVITIES SCHEDULE
CLEANER PRODUCTION/RUTA DEL MAIZ

OBJECTIVES	ACTIVITIES													RESPONSIBLE	
		A	M	J	J	A	S	O	N	D	J	F	M		
2./ To conduct elaboration and Environmental Management Plan for (Cleaner Production) in 100 small and medium sized Central American enterprises.	1.8 Technical assistance and execution training program						■	■	■	■	■				EACH NGO
	2.1 Management plans elaboration							■	■	■	■	■			EACH NGO IN EACH ENTERPRISES IN THEIR COUNTRIES
	2.2 Follow up with the enterprises plans execution								■	■	■	■			EACH NGO
	2.3 Systematization of results and evaluation of instruments											■			FUNDESA / ACEPESA
3./ To create a standard for the concept of Cleaner Production with in the small and medium tourist enterprises	3.1 Evaluate the capacity of the 100 small and medium enterprises to incorporate the concept of the PRODUCCION MAS LIMPIA												■		EACH NGO FUNDESA / ACEPESA
	3.2 Elaboration of the proposal quality standard and the ability in the enterprises												■		FUNDESA / ACEPESA
	3.3 Workshop to define the minimum standard of quality and the capacity in the enterprises												■		FUNDESA / ACEPESA
	3.4 100 enterprises evaluation													■	EACH NGO IN EACH COUNTRIE
	3.5 Proposal presentation for the quality certification in LA RUTA DEL MAIZ													■	FUNDESA/ACEPESA

FUNDESA

**Proyecto Producción Más
Limpia , Ruta del Maíz**

Plan de Trabajo

Parte Técnica

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

CRITERIOS DE SELECCIÓN DE LAS EMPRESAS PARTICIPANTES EN LA RUTA DEL MAIZ

Los criterios de selección que estarán utilizando las organizaciones del Grupo 6, para las empresas que participarán en el proyecto serán los que a continuación se detallan:

1. Areas de destino turístico reconocido
2. Se trabajará con pequeñas y medianas empresas turísticas
3. Las empresas deben operar con el reconocimiento legal
4. Propietarios que dediquen más del 50% de su tiempo en la microempresa
5. Se estará trabajando con empresas en los servicios de hospedaje y en alimentos, transportes y operadores turísticos
6. Empresas:

? Hospedajes	No más de 20 habitaciones
? Alimentos	No más de 30 mesas
? Transporte	No más de 2 unidades
? Operadores Turísticos	Hasta 10 paquetes en oferta
7. Empresas con un límite máximo de ventas anuales de US\$ 100,000.00
8. Las empresas estarán ubicadas en los países de Centroamérica cubiertos por la Ruta del Maíz incluyendo a Belice
9. Deben de contar con una experiencia de más de 18 meses de operación
10. El empresario debe adquirir el compromiso implementar el plan de manejo ambiental y el mejoramiento de su negocio
11. Las empresas deben de ser de capital nacional
12. Tanto el propietario de la empresa como los trabajadores deben tener disponibilidad de tiempo en el proceso del Proyecto
13. La distribución de las empresas en el territorio de cada país debe corresponder a la diversidad de destinos existentes, evitando concentraciones o vacíos, según los diversos tipos de ambiente (costa caribe, costa pacífica, altiplano, montaña, ciudades mayores, intermedias y menores).
14. La selección de empresas de transporte deberá ser multimodal y no concentrada en un sólo tipo de transporte.

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

PROCEDIMIENTOS PARA LA APLICACIÓN DEL PERFIL

El perfil está estructurado con base en las áreas que interviene en la prestación del servicio, acorde con los procesos que en cada una de ellas se sigue, para los cuales se presentan las características fundamentales que influyen en el funcionamiento del servicio.

Para propósito de medición cuantitativa, se asignaron puntos a los procesos de cada área involucrada en el servicio, y luego dicho puntaje se distribuyó entre las características que lo conforman. Al sumar los puntos asignados a cada proceso, se obtuvo la puntuación para cada área.

El total de puntos asignados al perfil, se obtiene de la sumatoria de los puntos asignados para cada área funcional.

CATEGORIA	PUNTAJE
Muy importante	100
Importante	80
Medianamente importante	60
Poco Importante	40
Indiferente	20

De acuerdo al cumplimiento en el servicio se establece la siguiente escala y decisión para la empresa:

ESCALA	DECISION
Puntaje entre 60% y 70%	Se requiere de un estudio completo que permita reestructurar de acuerdo a los requerimientos del servicio
Puntaje entre 70% y 80%	Corresponde efectuar recomendaciones específicas para el mejoramiento del proceso
Puntaje entre 80% y 90%	Se debe proceder a dar recomendaciones generales
Puntaje mayor a 90%	Significa que el proceso cumple con el objetivo que persigue

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DEL PERFIL DE EVALUACION Y VALIDACION DE LA CALIDAD

El Perfil de Evaluación y Validación de la Calidad está estructurado con base en las áreas que intervienen en la prestación del servicio, acorde con los procesos que en cada una de ellas se sigue, para los cuales se presentan las características fundamentales que influyen en el funcionamiento óptimo del servicio.

Para propósito de medición cuantitativa se asignaron puntos a los procesos de cada área involucrada en el servicio, y luego dicho puntaje se distribuyó entre las características que lo conforman. Al sumar los puntos asignados a cada proceso, se obtuvo la puntuación para cada área.

El total de puntos asignados al Perfil de Evaluación y Validación de Calidad, se obtiene de la sumatoria de los puntos asignados para cada área funcional.

La regla que se sigue en la aplicación de los puntos para cada proceso fue la siguiente:

CATEGORIA DEL PROCESO	PUNTAJE
Muy importante	100
Importante	80
Medianamente importante	60
Poco importante	40
Indiferente	20

El puntaje asignado fue fijado por los funcionarios de ACEPESA, con base en la experiencia y la importancia relativa de cada proceso del servicio.

De esta manera, el perfil de Evaluación y Validación de la Calidad permite obtener un indicador de evaluación total en el cumplimiento del servicio según los requerimientos establecidos en el Manual de Calidad.

De acuerdo al cumplimiento en el servicio se establece la siguiente escala y decisión para la empresa:

ESCALA	DECISION
Puntaje entre 60% y 70%	Se requiere de un estudio completo que permita reestructurar de acuerdo a los requerimientos del servicio
Puntaje entre 70% y 80%	Corresponde efectuar recomendaciones específicas para el mejoramiento del proceso
Puntaje entre 80% y 90%	Se debe proceder a dar recomendaciones generales
Puntaje mayor a 90%	Significa que el proceso cumple con el objetivo que persigue

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

BOLETA DE DIAGNOSTICO SERVICIO DE HOSPEDAJE

CODIG O	CARACTERISTICA	PTOS. ASIG.	PTOS. OBTE N.	PORCENTAJE				
				20	40	60	80	100
1	ORGANIZACION	92						
1.0	Política de Calidad	15						
1.1	Responsabilidad	6						
1.2	Recurso Humano	28						
1.3	Obligaciones Legales	28						
1.4	Prestación del Servicio	15						
2	CONDICIONES ESTRUCTURALES	66						
2.0	Ubicación	15						
2.1	Presentación Física	15						
2.2	Instalaciones Físicas	30						
2.3	Otros Servicios	6						
3	CONDICIONES AMBIENTALES Y CULTURALES	100						
3.0	Manejo de aguas	12						
3.1	Desechos	25						
3.2	Energía	33						
3.3	Flora y fauna	15						
3.4	Cultural local	15						
4	CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE	65						
4.0	Emergencias Médicas	10						
4.1	Facilidades de Evacuación	10						
4.2	Incendios	6						
4.3	Seguridad Ciudadana	3						
4.4	Higiene y Limpieza	36						
5	CONDICIONES FISICAS Y DE ACONDICIONAMIENTO	67						
5.0	Habitaciones	21						
5.1	Mobiliario	21						
5.2	Implementos de la habitación	6						
5.3	Cuarto de Baño	15						
5.4	Atención al Cliente	4						
	TOTAL	390						

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

BOLETA DE DIAGNOSTICO ALIMENTOS Y BEBIDAS

CODIGO	CARACTERISTICA	PTOS. ASIG.	PTOS. OBTEN	PORCENTAJE				
				20	40	60	80	100
1	ORGANIZACION	76						
1.0	Política de Calidad	15						
1.1	Responsabilidad	6						
1.2	Recurso Humano	21						
1.3	Obligaciones Legales	28						
1.4	Prestación del Servicio	6						
2	CONDICIONES ESTRUCTURALES	66						
2.0	Ubicación	15						
2.1	Presentación Física	15						
2.2	Instalaciones Físicas	30						
2.3	Otros Servicios	6						
3	CONDICIONES AMBIENTALES Y CULTURALES	100						
3.0	Manejo de aguas	12						
3.1	Desechos	25						
3.2	Energía	33						
3.3	Flora y Fauna	15						
3.4	Cultura local	15						
4	CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE	74						
4.0	Emergencias Médicas	10						
4.1	Facilidades de Evacuación	10						
4.2	Incendios	6						
4.3	Seguridad Ciudadana	3						
4.4	Higiene y Limpieza	45						
5	CONDICIONES FISICAS Y DE ACONDICIONAMIENTO	74						
5.0	2 Area del Restaurante	4						
5.1	Mobiliario de cocina	5						
5.2	Mobiliario de servicio	6						
5.3	Area de bar	8						
5.4	Area de cocina	7						
5.5	Equipo para el área de cocina y de servicio	12						
5.6	Menú	10						
5.7	Manipulación de alimentos	9						
5.8	Area de almacenamiento	4						
5.9	Area de servicios sanitarios	6						
5.10	Atención al cliente	3						
	TOTAL	390						

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

BOLETA DE DIAGNOSTICO OPERADORAS DE TURISMO

CODIGO	CARACTERISTICA	PTOS. ASIG.	PTOS. OBTE N.	PORCENTAJE				
				20	40	60	80	100
1	ORGANIZACION	76						
1.0	Política de Calidad	10						
1.1	Responsabilidad	6						
1.2	Recurso Humano	14						
1.3	Obligaciones Legales	36						
1.4	Prestación del Servicio	10						
2	CONDICIONES ESTRUCTURALES	15						
2.0	Ubicación	15						
3	CONDICIONES AMBIENTALES Y CULTURALES	96						
3.0	Recurso Energético	14						
3.1	Desechos	16						
3.2	Flora y Fauna	18						
3.3	Cultura local	22						
3.4	Factores ambientales	26						
4	CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE	38						
4.0	Emergencias Médicas	3						
4.1	Incendios	6						
4.2	Higiene y Limpieza	6						
4.3	Facilidades evacuación Unidades Móviles	15						
4.4	Incendios Unidades Móviles	4						
4.5	Higiene y Limpieza Unidades Móviles	4						
5	CONDICIONES DE ACONDICIONAMIENTO Y SERVICIO	81						
5.0	Equipo	4						
5.1	Mobiliario	4						
5.2	Proveedores	27						
5.3	Estrategia de mercadeo	10						
5.4	Prestación del servicio	15						
5.5	Estado Unidades Móviles	21						
	TOTAL	306						

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

BOLETA DE DIAGNOSTICO SERVICIO DE TRANSPORTE

CODIGO	CARACTERISTICA	PTOS. ASIG.	PTOS. OBTE	PORCENTAJE				
				20	40	60	80	100
1	ORGANIZACIÓN	67						
1.0	Política de calidad	10						
1.1	Responsabilidad	6						
1.2	Recurso Humano	13						
1.3	Obligaciones Legales	10						
1.4	Prestación del servicio	28						
2	CONDICIONES ESTRUCTURALES	58						
2.0	Ubicación	10						
2.1	Presentación física	6						
2.2	Instalaciones físicas	16						
2.3	Otros servicios	26						
3	CONDICIONES AMBIENTALES	52						
3.0	Factores ambientales oficinas fijas	26						
3.1	Factores ambientales unidades móviles	26						
4	CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE	29						
4.0	Emergencias médicas	6						
4.1	Facilidades de evacuación	15						
4.2	Incendios	4						
4.3	Higiene y Limpieza	4						
5	CONDICIONES FISICAS Y DE ACONDICIONAMIENTO	67						
5.0	Estado unidades móviles	21						
5.1	Servicio mecánico	3						
5.2	Personal de conducción	6						
5.3	Personal de apoyo	3						
5.4	Personal de mecánica	6						
5.5	Equipo	28						
	TOTAL	273						

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

LISTA DE CHEQUEO HOSPEDAJE

1. ORGANIZACIÓN

1.0 Política de Calidad

1.0.1 ¿El propietario o encargado tiene claro las metas de la empresa?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.0.2 ¿El propietario o encargado conoce las necesidades de los clientes?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.0.3 ¿El propietario o encargado está en capacidad de satisfacer las necesidades de los clientes?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.0.4 ¿El propietario o encargado comunica las necesidades de los clientes a sus empleados?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.0.5 ¿La empresa promociona el servicio que realmente se ofrece?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.1 Responsabilidad

1.1.1 ¿El propietario o encargado está en la capacidad de detectar los problemas de calidad?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.1.2 ¿El personal está en la capacidad de identificar y prevenir cualquier no conformidad en la prestación el servicio?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.1.3 ¿El personal sabe con quien necesita comunicarse en caso de una no conformidad en la prestación del servicio?

SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

1.2 Recurso Humano

1.2.1 ¿El personal de la organización conoce aspectos de la cultura local?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.2.2 ¿El personal tiene posibilidad de participar en la elaboración de su horario?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.2.3 ¿El personal tiene horario adecuado para sus horas de descanso (almuerzo, cena, café)?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.2.4 ¿La empresa tiene un lugar para guardar las pertenencias del personal?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.2.5 ¿Se cuenta con personal de recepción?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.2.6 ¿Se cuenta con personal de limpieza?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.2.7 ¿El personal de la empresa está capacitado en alguna de las siguientes áreas?

1 Administración

2 Servicio al cliente

3 Relaciones humanas

4 Area de alojamiento

5 Idiomas

6 Educación Ambiental

7 Primeros auxilios

8 Otro _____

1.3 Obligaciones Legales

1.3.1 ¿La empresa cuenta con el permiso de salud para su funcionamiento?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.3.2 ¿La empresa cuenta con los seguros correspondientes para los riesgos de la empresa, el personal y los clientes?

SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

- 1.3.3 ¿La empresa cuenta con los permisos municipales de operación?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.3.4 ¿La empresa paga los impuestos que estipula la ley?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.3.5 ¿Cuenta la empresa con facturas timbradas?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.3.6 ¿La empresa tiene los libros de registros contables donde se lleve control de los egresos e ingresos de dinero?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.3.7 ¿La empresa tiene contratos con los empleados de la empresa?
SI 1 NO 2 No aplica 3

1.4 Prestación del Servicio

- 1.4.1 ¿La empresa tiene un registro de los huéspedes?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.4.2 ¿La empresa dispone de formularios para recoger las quejas y sugerencias de los clientes?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.4.3 ¿La empresa acepta diversas formas de pago?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.4.4 ¿La empresa tiene un sistema de reservas?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.4.5 ¿La empresa dispone de una caja de seguridad?
SI 1 NO 2 No aplica 3

2 CONDICIONES ESTRUCTURALES

2.0 Ubicación

- 2.0.1 ¿La ubicación de la empresa está cerca de otro tipo de atractivos turísticos?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 2.0.2 ¿Las condiciones del local se adaptan a las condiciones climáticas del lugar?
SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

2.0.3 ¿Cerca de la empresa existen señales claras para hallar el lugar?

SI 1 NO 2 No aplica 3

2.0.4 ¿Operadores turísticos conocen la empresa?

SI 1 NO 2 No aplica 3

2.0.5 ¿La empresa tiene parqueo?

SI 1 NO 2 No aplica 3

2.1 Presentación Física

2.1.1 ¿El rótulo de la empresa se encuentra visible?

SI 1 NO 2 No aplica 3

2.1.2 ¿El rótulo de la empresa es limpio y atractivo?

SI 1 NO 2 No aplica 3

2.1.3 ¿Cuenta la empresa con áreas verdes?

SI 1 NO 2 No aplica 3

2.1.4 ¿Se le da mantenimiento periódico a las zonas verdes?

SI 1 NO 2 No aplica 3

2.1.5 ¿La presentación física va de acuerdo con el ambiente y la cultura local?

SI 1 NO 2 No aplica 3

2.2 Instalaciones Físicas

2.2.1 ¿La distribución de las áreas, escaleras y pasillos de la empresa son funcionales?

SI 1 NO 2 No aplica 3

2.2.2 ¿Las condiciones de la empresa están seguras de manera que no atenten con la integridad de los clientes y del personal?

SI 1 NO 2 No aplica 3

2.2.3 ¿Las paredes se encuentran en buen estado: sin manchas ni grietas?

SI 1 NO 2 No aplica 3

2.2.4 ¿Se encuentra con cableado eléctrico entubado?

SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

- 2.2.5 ¿Las escaleras cuentan con luz eléctrica o natural?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 2.2.6 ¿Los pasamanos de las escaleras están a una altura de 90cm?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 2.2.7 ¿Las escaleras cuentan con.1 metro de largo?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 2.2.8 ¿Se cuenta con ventilación adecuada en la empresa?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 2.2.9 ¿El cielorrazo se encuentra en buen estado sin manchas ni grietas?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 2.2.10 ¿Se puede transitar cómodamente en los pisos?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 2.2.11 ¿El lugar tiene superficies (piso, pared, techos) que son fácil de limpiar?
SI 1 NO 2 No aplica 3

2.3 Otros Servicios

- 2.3.1 ¿La empresa brinda información sobre la zona, con respecto a los atractivos y servicios existentes?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 2.3.2 ¿La empresa brinda otros servicios turísticos (venta de tours, guías, timbres postales, tarjetas, etc.)?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 2.3.3 ¿Se cuenta con medios de comunicación?
 1 Radio localizador
 2 Teléfono
 3 Fax
 4 Internet (particular)
 5 Internet (comunitario)
 6 Otro _____

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

3. CONDICIONES AMBIENTALES Y CULTURALES

3.0 Manejo de aguas

3.0.1 ¿Se cuenta con un sistema de evacuación de aguas residuales (aguas negras, grises)?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.0.2 ¿Existe algún sistema de reciclaje de aguas servidas (aguas grises), por ejemplo para irrigar áreas verdes?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.0.3 ¿La empresa ejecuta algún plan de ahorro de agua?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.1 Desechos

3.1.1 ¿Se cuenta con un sistema de separación de desechos sólidos?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.1.2 ¿Se dispone de recipientes para la separación del (aluminio, plástico, vidrio y papel)

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.1.3 ¿Se dispone de recipientes para el depósito de los desechos orgánicos?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.1.4 ¿La empresa tiene un lugar adecuado para almacenar los desechos antes de la recolección final?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.1.5 ¿Se vigila la cantidad de material de embalaje (por ejemplo plásticos) de los productos comprados?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.1.6 ¿Se usa bolsas durables para hacer las compras en contraste con recibir bolsas plásticas de la tienda?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.2 Energía

3.2.1 ¿Se promueve el apagado de luces cuando su uso no es necesario?

SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

- 3.2.2 ¿Para el ahorro de energía en iluminación la empresa utiliza algún sistema de apagado automático, interruptores, etc?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 3.2.3 ¿La empresa está utilizando algún sistema de energía alternativa para la iluminación, por ejemplo celdas fotovoltaicas?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 3.2.4 ¿La empresa está utilizando algún sistema de energía alternativa para el calentamiento de agua?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 3.2.5 ¿Existe aprovechamiento de luz natural?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 3.2.6 ¿La empresa está aprovechando la ventilación natural?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 3.2.7 ¿Se aprovecha el calor solar para el secado de ropa?
SI 1 NO 2 No aplica 3

3.3 Flora y fauna

- 3.3.1 ¿En las áreas verdes se utilizan abonos y otros productos que no perjudiquen el ambiente?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 3.3.2 ¿La vegetación de la empresa está compuesta por especies nativas?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 3.3.3 ¿La empresa promueve la visita de los clientes a Parques Nacionales o Areas Protegidas?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 3.3.4 ¿Se tiene algún zoológico?
SI 1 NO 2 No aplica 3

3.4 Cultura Local

- 3.4.1 ¿El personal de la empresa es de la localidad?
SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

3.4.2 ¿Los implementos del hotel como artesanías y otros productos son producidos a nivel local?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.4.3 ¿La decoración de la empresa rescata aspectos culturales del lugar?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.4.4 ¿La empresa incentiva las actividades culturales ?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4 **CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE**

4.0 Emergencias Médicas

4.0.1 ¿La empresa cuenta con un botiquín para primeros auxilios, y se abastece periódicamente?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.0.2 ¿El personal tiene fácil acceso a los números de teléfono de la policía, el hospital y bomberos?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.0.3 ¿Se cuenta con un depósito para agua para cualquier emergencia?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.0.4 ¿La empresa participa en algún programa preventivo del Sector Salud?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.1 Facilidades de evacuación

4.1.1 ¿La empresa se cuenta con salidas de emergencia?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.1.2 ¿Las salidas de emergencia están señalizadas?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.1.3 ¿La empresa tiene un plan de evacuación, en caso de incendios y desastres naturales?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.1.4 ¿Las salidas de emergencia son libres, es decir no están obstruidas?

SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

4.2 Incendios

4.2.1 ¿La empresa cuenta con extintores?
SI 1 NO 2 No aplica 3

4.2.2 ¿A los extintores se les da mantenimiento periódico?
SI 1 NO 2 No aplica 3

4.2.3 ¿La empresa tiene alarmas de incendios?
SI 1 NO 2 No aplica 3

4.3 Seguridad Ciudadana.

4.3.1 ¿La empresa participa en algún programa de seguridad turística en la comunidad?
SI 1 NO 2 No aplica 3

4.3.2 ¿La empresa realiza acciones internas para garantizar la seguridad de los turistas y empleados?
SI 1 NO 2 No aplica 3

4.4 Higiene y Limpieza

4.4.1 ¿Se hace limpieza con frecuencia en el establecimiento?
SI 1 NO 2 No aplica 3

4.4.2 ¿Se fumiga con frecuencia la empresa?
SI 1 NO 2 No aplica 3

4.4.3 ¿La ropa de cama de las habitaciones se cambia cuando el cliente lo requiera?
SI 1 NO 2 No aplica 3

4.4.4 ¿Se tiene una bodega para el equipo de limpieza?
SI 1 NO 2 No aplica 3

4.4.5 ¿Tiene un sitio exclusivo para lavar los instrumentos de limpieza?
SI 1 NO 2 No aplica 3

4.4.6 ¿Se tiene un área de lavado que contenga?

1 Lavadora

2 Cesto de ropa limpia

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

3 Cesto de ropa sucia

4 Otro _____

4.4.7 ¿La empresa tiene suficientes basureros dentro y fuera del lugar?
SI 1 NO 2 No aplica 3

4.4.8 ¿La empresa usa productos de limpieza amigables con el ambiente?
SI 1 NO 2 No aplica 3

5 CONDICIONES FÍSICAS Y DE ACONDICIONAMIENTO

5.0 Habitaciones

5.0.1 ¿Se tienen los estándares mínimos en las habitaciones?

Tipo de Habitación	Tamaño Ideal	Tamaño aceptable
1.Habitación Sencilla	11 m ²	9 m ²
2.Habitación Doble	18 m ²	13 m ²
3.Habitación Triple	25 m ²	19.5 m ²

1) 3 SI 2 NO 3 No aplica

2) 3 SI 2 NO 3 No aplica

3) 3 SI 2 NO 3 No aplica

5.0.2 ¿La distribución de las habitaciones es funcional?
SI 1 NO 2 No aplica 3

5.0.3 ¿Cuenta la habitación con una altura de 2.50 metros?
SI 1 NO 2 No aplica 3

5.0.4 ¿Se cuenta con ventilación natural o artificial adecuada?
SI 1 NO 2 No aplica 3

5.0.5 ¿Cuenta la habitación con elementos decorativos?
SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

5.0.6 ¿ La iluminación natural o artificial de la habitación es adecuada?
SI 1 NO 2 No aplica 3

5.1 Mobiliario

5.1.1 ¿Cuenta la habitación con el número de camas de acuerdo al tamaño del lugar?
SI 1 NO 2 No aplica 3

5.1.2 ¿Los colchones de las camas son confortables e higiénicos?
SI 1 NO 2 No aplica 3

5.1.3 ¿Se cuenta con un closet para colocar la ropa, zapatos y maletas?
SI 1 NO 2 No aplica 3

5.1.4 ¿Se cuenta con una mesa de noche para colocar los objetos personales del cliente?
SI 1 NO 2 No aplica 3

5.1.5 ¿Se cuenta con un espejo en la habitación?
SI 1 NO 2 No aplica 3

5.1.6 ¿Se cuenta con lámparas en la habitación?
SI 1 NO 2 No aplica 3

5.2 Implementos de la Habitación

5.2.1 ¿Las camas cuentan con los siguientes implementos?

1 Protector de colchón

2 Dos sábanas

3 Una colcha

4 Fundas

5 Otro _____

5.2.2 ¿Los paños (toallas) se cambian diariamente?
SI 1 NO 2 No aplica 3

5.2.3 ¿Cuentan las habitaciones con los siguientes artículos?
1 Cenicero

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

- 2 Vasos para agua
- 3 Pichel
- 4 Fósforos
- 3 Candelas o velas
- 2 Foco
- 7 Agua potable
- 3 Otro_____

5.3 Cuarto de Baño

5.3.1 ¿Cuenta la habitación con su propio baño?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.3.2 ¿El área del baño tiene como mínimo de 2.5m²?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.3.3 ¿El cuarto de baño tiene los siguientes elementos?

- 1 Ducha
- 2 Lavamanos protegido con sifón
- 3 Inodoro con asiento y tapa
- 4 Inodoro acepta el papel higiénico
- 3 Agua caliente
- 3 Otro_____

5.3.4 ¿El cuarto de baño tiene los siguientes implementos?

- 1 Toalla de cuerpo (1 por persona)
- 2 Toalla de manos
- 3 Protector antideslizante
- 4 Basurero
- 3 Papel higiénico
- 2 Jabón en el área de ducha
- 7 Jabón en el lavamanos
- 3 Un espejo
- 2 Cortina o puerta corrediza
- 10 Otro_____

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

5.3.5 ¿En el baño se hace limpieza con frecuencia?
SI 1 NO 2 No aplica 3

5.4 Atención al Cliente

5.4.1 ¿El personal tiene un trato agradable y cortés con el cliente?
SI 1 NO 2 No aplica 3

5.4.2 ¿Se le hace saber a los clientes que la prioridad en la empresa desde su llegada hasta su partida son ellos?
SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

LISTA DE CHEQUEO ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. ORGANIZACIÓN

1.0 Política de Calidad

- 1.0.1 ¿El propietario o encargado tiene claro las metas de la empresa?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.0.2 ¿El propietario o encargado conoce las necesidades de los clientes?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.0.3 ¿El propietario o encargado está en capacidad de satisfacer las necesidades de los clientes?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.0.4 ¿El propietario o encargado comunica las necesidades de los clientes a sus empleados?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.0.5 ¿La empresa promociona el servicio que realmente se ofrece?
SI 1 NO 2 No aplica 3

1.1 Responsabilidad

- 1.1.1 ¿El propietario está en la capacidad de detectar los problemas de calidad?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.1.2 ¿El personal está en la capacidad de identificar y prevenir cualquier no conformidad en la prestación el servicio?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.1.3 ¿El personal sabe con quien necesita comunicarse en caso de una disconformidad en la prestación del servicio?
SI 1 NO 2 No aplica 3

1.2 Recurso Humano

- 1.2.1 ¿El personal de la empresa conoce aspectos de la cultura local?
SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

- 1.2.2 ¿El personal tiene posibilidad de participar en la elaboración de su horario?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.2.3 ¿El personal tiene horario adecuado para sus horas de descanso (almuerzo, cena, café)?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.2.4 ¿La empresa tiene un lugar para guardar las pertenencias del personal?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.2.5 ¿La empresa cuenta con el siguiente personal?
 1 Salonero
 2 Cocineros
 3 Personal de limpieza
 4 Bartender
 5 Otro _____
- 1.2.6 ¿El personal de la empresa está capacitado en alguna de las siguientes áreas?
 1 Administración
 2 Servicio al cliente
 3 Relaciones humanas
 4 Area de alimentos y bebidas
 5 Idiomas
 6 Educación Ambiental
 7 Primeros auxilios
 8 Otro _____

1.3 Obligaciones Legales

- 1.3.1 ¿La empresa cuenta con el permiso de salud para su funcionamiento?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.3.2 ¿La empresa cuenta con los seguros correspondientes para los riesgos de la empresa, el personal y los clientes?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.3.3 ¿La empresa cuenta con los permisos municipales de operación?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.3.4 ¿La empresa paga los impuestos que estipula la ley?
SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

- 1.3.5 ¿Cuenta la empresa con facturas timbradas?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.3.6 ¿La empresa tiene los libros de registros contables donde se lleve control de los egresos e ingresos de dinero?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.3.7 ¿La empresa tiene contratos con los empleados de la empresa?
SI 1 NO 2 No aplica 3

1.4 Prestación del Servicio

- 1.4.1 ¿La empresa dispone de formularios para recoger las quejas y sugerencias de los clientes?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.4.2 ¿La empresa acepta diversas formas de pago?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.4.3 ¿La empresa tiene un sistema de reservas?
SI 1 NO 2 No aplica 3

2. CONDICIONES ESTRUCTURALES

2.0 Ubicación

- 2.0.1 ¿La ubicación de la empresa está cerca de otro tipo de atractivos turísticos?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 2.0.2 ¿Las condiciones del local se adaptan a las condiciones climáticas del lugar?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 2.0.3 ¿Cerca de la empresa existen señales claras para hallar el lugar?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 2.0.4 ¿Operadores turísticos conocen la empresa?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 2.0.5 ¿La empresa tiene parqueo?
SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

2.1 Presentación Física

- 2.1.1 ¿El rótulo de la empresa se encuentra visible?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 2.1.2 ¿El rótulo de la empresa es limpio y atractivo?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 2.1.3 ¿Cuenta la empresa con áreas verdes?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 2.1.4 ¿Se le da mantenimiento periódico a las zonas verdes?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 2.1.5 ¿La presentación física va de acuerdo con el ambiente y la cultura local?
SI 1 NO 2 No aplica 3

2.2 Instalaciones Físicas

- 2.2.1 ¿La distribución de las áreas, escaleras y pasillos de la empresa son funcionales?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 2.2.2 ¿Las condiciones de la empresa están seguras de manera que no atenten con la integridad de los clientes y del personal?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 2.2.3 ¿Las paredes se encuentran en buen estado: sin manchas ni grietas?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 2.2.4 ¿Se encuentra con cableado eléctrico entubado?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 2.2.5 ¿Las escaleras cuentan con luz eléctrica o natural?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 2.2.6 ¿Los pasamanos de las escaleras están a una altura de 90cm?
SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

- 2.2.7 ¿Las escaleras cuentan con 1 metro de largo?
SI NO No aplica
- 2.2.8 ¿Se cuenta con ventilación adecuada?
SI NO No aplica
- 2.2.9 ¿El cielorrazo se encuentra en buen estado, sin manchas ni grietas?
SI NO No aplica
- 2.2.10 ¿Se puede transitar cómodamente en los pisos?
SI NO No aplica
- 2.2.11 ¿El lugar tiene superficies (piso, pared, techos) que son fácil de limpiar?
SI NO No aplica

2.3 Otros Servicios

- 2.3.1 ¿La empresa brinda información sobre la zona, con respecto a los atractivos y servicios existentes en la zona?
SI NO No aplica
- 2.3.2 ¿La empresa brinda otros servicios turísticos (venta de tours, guías, timbres postales, tarjetas, etc.)?
SI NO No aplica
- 2.3.3 ¿Se cuenta con medios de comunicación?
 Radio localizador
 Teléfono
 Fax
 Internet (particular)
 Intenert (comunitario)
 Otro _____

3. CONDICIONES AMBIENTALES Y CULTURALES

3.0 Manejo de aguas

- 3.0.1 ¿Se cuenta con un sistema de evacuación de aguas residuales (aguas negras, grises)?
SI NO No aplica

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

3.0.2 ¿Existe algún sistema de reciclaje de aguas servidas (aguas grises), por ejemplo para irrigar áreas verdes?

SI NO No aplica

3.0.3 ¿La empresa ejecuta algún plan de ahorro de agua?

SI NO No aplica

3.1 Desechos

3.1.1 ¿Se cuenta con un sistema de separación de desechos sólidos?

SI NO No aplica

3.1.2 ¿Se dispone de recipientes para la separación del (aluminio, plástico, vidrio y papel)

SI NO No aplica

3.1.3 ¿Se dispone de recipientes para el depósito de los desechos orgánicos?

SI NO No aplica

3.1.4 ¿La empresa tiene un lugar adecuado para almacenar los desechos antes de la recolección final?

SI NO No aplica

3.1.5 ¿Se vigila la cantidad de material de embalaje (por ejemplo plásticos) de los productos comprados?

SI NO No aplica

3.1.6 ¿Se usa bolsas durables para hacer las compras en contraste con recibir bolsas plásticas de la tienda?

SI NO No aplica

3.2 Energía

3.2.1 ¿Se promueve el apagado de luces cuando su uso no es necesario?

SI NO No aplica

3.2.2 ¿Para el ahorro de energía en iluminación la empresa utiliza algún sistema de apagado automático, interruptores, etc?

SI NO No aplica

3.2.3 ¿La empresa está utilizando algún sistema de energía alternativa para la iluminación, por ejemplo celdas fotovoltaicas?

SI NO No aplica

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

3.2.4 ¿La empresa está utilizando algún sistema de energía alternativa para el calentamiento de agua?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.2.5 ¿Existe aprovechamiento de luz natural?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.2.6 ¿La empresa está aprovechando la ventilación natural?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.3 Flora y fauna

3.3.1 ¿En las áreas verdes se utilizan abonos y otros productos que no perjudiquen el ambiente?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.3.2 ¿La vegetación de la empresa está compuesta por especies nativas?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.3.3 La empresa promueve la visita de los clientes a Parques Nacionales o Areas Protegidas?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.3.4 Se tiene algún zoológico?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.4 Cultura Local

3.4.1 ¿El personal de la empresa es de la localidad?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.4.2 ¿Los implementos de la empresa como artesanías y otros productos son producidos a nivel local?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.4.3 ¿La decoración de la empresa rescata aspectos culturales del lugar?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.4.4 ¿La empresa incentiva las actividades culturales ?

SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

4 CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE

4.0 Emergencias Médicas

- 4.0.1 ¿La empresa cuenta con un botiquín para primeros auxilios, y se abastece periódicamente?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 4.0.2 ¿El personal tiene fácil acceso a los números de teléfono de la policía, el hospital y bomberos?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 4.0.3 ¿Se cuenta con un depósito para agua para cualquier emergencia?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 4.0.4 ¿La empresa participa en algún programa preventivo del Sector Salud?
SI 1 NO 2 No aplica 3

4.1 Facilidades de evacuación

- 4.1.1 ¿La empresa cuenta con salidas de emergencia?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 4.1.2 ¿Las salidas de emergencia están señalizadas?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 4.1.3 ¿La empresa tiene un plan de evacuación, en caso de incendio o desastre natural?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 4.1.4 ¿Las salidas de emergencia son libres, es decir no están obstruidas?
SI 1 NO 2 No aplica 3

4.2 Incendios

- 4.2.1 ¿La empresa cuenta con extintores?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 4.2.2 ¿A los extintores se les da mantenimiento periódico?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 4.2.3 ¿La empresa tiene alarmas de incendios?
SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

4.3 Seguridad Ciudadana

4.3.1 ¿La empresa participa en algún programa de seguridad turística en la comunidad?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.3.2 ¿La empresa realiza acciones internas para garantizar la seguridad de los turistas y empleados?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.4 Higiene y Limpieza

4.4.1 ¿Se hace limpieza con frecuencia en el establecimiento?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.4.2 ¿Se fumiga con frecuencia la empresa?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.4.3 ¿Se tiene una bodega para el equipo de limpieza?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.4.4 ¿Tiene un sitio exclusivo para lavar los instrumentos de limpieza?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.4.5 Se tiene una área de lavado que contenga:

1 Agua caliente

2 Area de secado

3 Otro _____

4.4.6 ¿La empresa tiene suficientes basureros dentro y fuera del lugar?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.4.7 ¿La empresa usa productos de limpieza amigables con el ambiente?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.4.8 ¿Se lavan y se guardan los utensilios de cocina después de ser utilizados?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.4.9 ¿Los utensilios y alimentos están almacenados a una altura adecuada del piso?

SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

5 **CONDICIONES FISICAS Y DE ACONDICIONAMIENTO**

5.0 Area de Restaurante

5.0.1 ¿Se presentan ruidos ajenos al local?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.0.2 ¿Existe una división del área de fumado y no fumado?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.0.3 ¿Existe iluminación adecuada en el área donde se sirven los alimentos?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.0.4 ¿Existe división en el recibo de ordenes y de platos preparados?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.1 Mobiliario de Cocina

5.1.1 ¿Se tiene mesa auxiliar?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.1.2 ¿Se tiene diferentes mesas de trabajo para preparar los alimentos y bebidas?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.1.3 ¿Se cuenta con estantes para guardar los utensilios y herramientas de cocina?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.1.4 ¿Existen basureros en el área de cocina?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.1.5 ¿La cocina tiene un fregadero de acero inoxidable o de cemento?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.2 Mobiliario de Servicio

5.2.1 ¿Hay una distribución adecuada en la colocación de las sillas y mesas?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.2.2 ¿Tiene un área específica para la caja registradora y la facturación?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.2.3 ¿El restaurante posee sillas para bebés?

SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

- 5.2.4 ¿El tamaño de las sillas es de acuerdo con el tamaño de las mesas?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 5.2.5 ¿El mobiliario esta en una buena condición?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 5.2.6 ¿El lugar tiene mesas para grupos de tamaños diferentes (2 pers., 3 pers., 4 pers., y 6 pers.)?
SI 1 NO 2 No aplica 3

5.3 Area del Bar

- 5.3.1 ¿El área de la cocina está separada del área de bar?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 5.3.2 ¿El material de piso en el área de bar es adecuado?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 5.3.3 ¿Existe un congelador en el área del bar?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 5.3.4 ¿Existe una pileta en el área del bar?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 5.3.5 ¿Se tiene una bodega para los licores?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 5.3.6 ¿Hay buena ventilación en el área del bar (natural o artificial)?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 5.3.7 ¿Existe un lugar donde se reciben las órdenes?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 5.3.8 ¿Se tiene un lavamanos en el área del bar?
SI 1 NO 2 No aplica 3

5.4 Area de cocina

- 5.4.1 ¿El material del piso en el área de cocina es adecuado?
SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

- 5.4.2 ¿El acabado de las paredes es liso fácil de limpiar?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 5.4.3 ¿La iluminación es adecuada para el lugar (natural o artificial)?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 5.4.4 ¿La ventilación de la cocina es adecuada (natural o artificial)?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 5.4.5 ¿El ventilador de la cocina se encuentra libre de grasa?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 5.4.6 ¿El cielorraso es liso y fácil de limpiar?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 5.4.7 ¿Existen insectos y roedores en el área de cocina?
SI 1 NO 2 No aplica 3

5.5 Equipo para el Area de Cocina y de Servicio

5.5.1 ¿Cuenta la empresa con el siguiente equipo de cocina?

EQUIPO

- 1 Cocina o plantilla de gas con control de temperaturas.
- 2 Plancha con dos quemadores incorporados
- 3 Horno
- 4 Freidoras
- 5 Tostador
- 6 Percolador
- 7 Licuadora
- 8 Cámara de refrigeración o refrigeradoras para verduras, mariscos, carnes y pollo.
- 9 Purificador de agua.
- 10 Exprimidor
- 11 Trituradora de hielo
- 12 Saca corchos
- 13 Destapador
- 14 Otros _____

HERRAMIENTAS

- 1 Olla freidora eléctrica
- 2 Ollas de acero inoxidable o de algún otro material con sus respectivas tapas.

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

-
- 3 Sartenes de hierro colado
 - 4 Comales de hierro
 - 5 Palanganas o pailas de plástico grueso.
 - 6 Cucharas grandes de aluminio para cocinar.
 - 7 Cucharas de madera
 - 8 Cucharones de aluminio.
 - 9 Cuchillos para picar
 - 10 Tenedores de dos púas para cocinar.
 - 11 Espátulas
 - 12 Tablas plásticas para picar diferentes tipos de alimentos
 - 13 Colador
 - 14 Tijeras de cocina
 - 15 Termómetro
 - 16 Olla de presión
 - 17 Cacerola para baño María
 - 18 Otro _____
-

UTENSILIOS

- 1 Toallas para limpiar
 - 2 Mantales de tela o de plástico.
 - 3 Servilletas
 - 4 Servilleteros
 - 5 Palilleros
 - 6 Azafates
 - 7 Platos (hondos, planos y pequeños para postre)
 - 8 Cuchillos (para cubiertos, carnes y pan tenedores).
 - 9 Cucharas (grandes y pequeñas).
 - 10 Pinza para hielo
 - 11 Vasos para agua y refrescos.
 - 12 Vasos para batidos
 - 13 Jarras para cerveza
 - 14 Copas
 - 15 Pichel para café, leche y agua.
 - 16 Vajilla para café
 - 17 Recipientes para jugos
 - 18 Azucareras
 - 19 Saleros
 - 20 Ceniceros
 - 21 Otro _____
-

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

5.6 Menú

5.6.1 ¿El menú está escrito en:

- 1 inglés
- 2 español
- 3 otro idioma _____

5.6.2 ¿El menú tiene sus respectivos precios con impuestos y servicio incluido?

- SI 1 NO 2 No aplica 3

5.6.3 ¿El menú está visible en la puerta o ventana?

- SI 1 NO 2 No aplica 3

5.6.4 ¿El menú contiene lo siguiente:

- 1 Platos fuertes
- 2 Ensaladas
- 3 Carnes (res, pollo, pescado)
- 4 Comida vegetariana
- 5 Pastas
- 6 Mariscos
- 7 Postres
- 8 Cócteles
- 9 Bebidas naturales y gaseosas
- 10 Bebidas alcohólicas
- 11 Platos extras.
- 12 Otro _____

5.6.5 ¿La carta tiene el siguiente tipo de comida?

- 1 Rápida
- 2 Típica
- 3 Natural
- 4 Internacional
- 5 Para Niños
- 6 Otro _____

5.7 Manipulación de Alimentos

5.7.1 ¿Los alimentos con que se prepara los platos son frescos?

- SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

5.7.2 ¿Las carnes se mantienen en congelación?
SI NO No aplica

5.7.3 ¿Las herramientas y utensilios de cocina se mantienen limpios?
SI NO No aplica

5.7.4 ¿Toda la comida que no es usada para cocinar, esta cubierta?
SI NO No aplica

5.8 Area de Almacenamiento

5.8.1 ¿El área de almacenamiento se encuentra con la debida iluminación y ventilación?
SI NO No aplica

5.8.2 ¿La bodega está dividida en secciones para licores, granos, etc.?
SI NO No aplica

5.8.3 ¿Se lleva un control de los suministros?
SI NO No aplica

5.8.4 ¿Todas las áreas son cerradas?
SI NO No aplica

5.9 Area de servicios sanitarios

5.9.1 ¿Los servicios sanitarios están separados por sexo?
SI NO No aplica

5.9.2 ¿Los servicios sanitarios tienen ventilación adecuada?
SI NO No aplica

5.9.3 Los servicios sanitarios cuentan con los siguientes elementos:

- Inodoros (para mujeres y hombres) con asiento y tapa en buen estado
- Inodoro que acepte papel higiénico
- Lavamanos
- Jabón
- Papel, toallas o ventilador para secarse las manos
- Desodorante ambiental
- Papel higiénico con su rodillo
- Espejo pequeño

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

- Basurero con bolsa plástica
 Otro _____

5.10 Atención al Cliente

5.10.2 ¿El personal tiene un trato agradable y cortés con el cliente?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.10.3 ¿Se le hace saber a los clientes que la prioridad de la empresa desde su llegada hasta su partida son ellos?

SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

LISTA DE CHEQUEO OPERADORAS DE TURISMO

1. ORGANIZACIÓN

1.0 Política de Calidad

- 1.0.1 ¿El propietario o encargado tiene claro las metas de la empresa?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.0.2 ¿El propietario o encargado conoce las necesidades de los clientes?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.0.3 ¿El propietario o encargado está en capacidad de satisfacer las necesidades de los clientes?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.0.4 ¿El propietario o encargado comunica las necesidades de los clientes a sus empleados?
SI 1 NO 2 No aplica 3

1.1 Responsabilidad

- 1.1.1 ¿El propietario o encargado está en la capacidad de detectar los problemas de calidad?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.1.2 ¿El personal está en la capacidad de identificar y prevenir cualquier no conformidad en la prestación del servicio?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.1.3 ¿El personal sabe con quien necesita comunicarse en caso de una no conformidad en la prestación del servicio?
SI 1 NO 2 No aplica 3

1.2 Recurso Humano

- 1.2.1 ¿El personal tiene posibilidad de participar en la elaboración de su horario?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.2.2 ¿El personal tiene horario adecuado para sus horas de descanso (almuerzo, cena, café)?
SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

1.2.3 ¿El personal de la empresa está capacitado en alguna de las siguientes áreas o tiene conocimientos en?

- 1 Administración
- 2 Servicio al cliente
- 3 Relaciones humanas
- 4 Area de operadores
- 5 Idiomas
- 6 Educación Ambiental
- 7 Primeros Auxilios
- 8 Contexto histórico - cultural
- 9 Contexto - Recursos Naturales
- 10 Valores escénicos de las áreas donde opera
- 11 Otro _____

1.3 Obligaciones Legales

1.3.1 ¿La empresa cuenta con el permiso de las Autoridades para Turismo para operar?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.3.2 ¿La empresa cuenta con los seguros correspondientes para los riesgos de la empresa, el personal y los clientes?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.3.3 ¿La empresa cuenta con los permisos municipales de operación?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.3.4 ¿La empresa paga los impuestos que estipula la ley?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.3.5 ¿Cuenta la empresa con facturas timbradas?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.3.6 ¿La empresa tiene los libros de registros contables donde se lleve control de los egresos e ingresos de dinero?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.3.7 ¿La empresa tiene contratos con los empleados de la empresa?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.3.8 ¿La empresa establece contratos con los proveedores?

SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

1.3.9 ¿La empresa cuenta con los permisos de las autoridades de turismo para operar?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.4 Prestación del Servicio

1.4.1 ¿La empresa tiene un registro de clientes?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.4.2 ¿La empresa dispone de formularios para recoger las quejas y sugerencias de los clientes?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.4.3 ¿La empresa acepta diversas formas de pago?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.4.4 ¿La empresa tiene un sistema de reservas?

SI 1 NO 2 No aplica 3

2. CONDICIONES ESTRUCTURALES

2.0 Ubicación

2.0.1 ¿Cuándo se creó la empresa se pensó en la cercanía a:

1 Centros comerciales

2 Centros turísticos

3 Centros poblacionales

4 Areas de conservación

5 Atractivos naturales

6 Otro, _____

2.0.2 ¿Las condiciones del local se adaptan a las condiciones climáticas del lugar?

SI 1 NO 2 No aplica 3

2.0.3 ¿Cerca de la empresa existen señales claras para hallar el lugar?

SI 1 NO 2 No aplica 3

2.0.4 ¿La empresa tiene parqueo?

SI 1 NO 2 No aplica 3

2.0.5 ¿El rótulo de la empresa se encuentra visible?

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

SI 1 NO 2 No aplica 3

3 . CONDICIONES AMBIENTALES Y CULTURALES

3.0 Recursos Energéticos

3.0.1 ¿La empresa hace un uso racional de los recursos energéticos?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.0.2 ¿La empresa indica a los clientes que ésta hace uso racional de los recursos energéticos?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.1 Desechos

3.1.1 ¿La empresa tiene algún plan de recuperación de materiales reciclables y reutilizables?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.1.2 ¿La empresa indica a los clientes donde depositar la basura durante la prestación de algún servicio?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.2 Flora y Fauna

3.2.1 ¿La empresa promueve la visita de los clientes a Parques Nacionales o Areas Protegidas?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.2.2 ¿La empresa brinda a sus clientes información sobre la conservación de la flora y fauna?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.2.3 ¿La promoción de la empresa rescata aspectos de protección del ambiente?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.3 Cultura Local

3.3.1 ¿La empresa promueve la cultura local a través de sus servicios?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.3.2 ¿La empresa incentiva las actividades culturales de la comunidad?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.3.3 ¿La promoción de la empresa rescata aspectos culturales?

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.4 Factores Ambientales Unidades Moviles

3.4.1 ¿Cuentan las unidades con sello de emisiones de gases?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.4.2 ¿Utiliza algún procedimiento especial para la eliminación de residuos(aguas negras, aceite, etc.)?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.4.3 ¿Utiliza aerosoles que no dañen el medio ambiente(capas de ozono)?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.4.4 ¿Cuentan las unidades con aire acondicionado?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4. CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE

4.0 Emergencias Médicas

4.0.1 ¿El personal tiene fácil acceso a los números de teléfono de la policía, el hospital y bomberos?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.0.2 ¿Los proveedores que contrata la empresa están capacitados en casos de emergencia?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.1 Incendios

4.1.1 ¿La empresa cuenta con extintores?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.1.2 ¿A los extintores se les da mantenimiento periódico?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.1.3 ¿La empresa tiene alarmas de incendios?

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

SI 1☐ NO 2☐ No aplica 3☐

4.2 Higiene y Limpieza

4.2.1 ¿Se hace limpieza con frecuencia en el establecimiento?

SI 1☐ NO 2☐ No aplica 3☐

4.2.2 ¿La empresa usa productos de limpieza amigables con el ambiente?

SI 1☐ NO 2☐ No aplica 3☐

4.2.3 ¿La empresa tiene basureros dentro del establecimiento?

SI 1☐ NO 2☐ No aplica 3☐

4.3 Facilidades de Evacuación unidades móviles

4.3.1 ¿Cuentan las unidades móviles con salidas de emergencia?

SI 1☐ NO 2☐ No aplica 3☐

4.3.2 ¿El personal de la unidad cuenta con un Plan de Evacuación?

SI 1☐ NO 2☐ No aplica 3☐

4.3.3 ¿Poseen salvavidas dentro de las unidades en caso de emergencias?

SI 1☐ NO 2☐ No aplica 3☐

4.3.4 ¿El número de salvavidas es acorde con el número de pasajeros que puede llevar la unidad?

SI 1☐ NO 2☐ No aplica 3☐

4.3.5 ¿Se poseen remos en caso de desperfecto de la unidad?

SI 1☐ NO 2☐ No aplica 3☐

4.4 Incendios Unidades Moviles

4.4.1 Las unidades móviles cuentan con extintores?

SI 1☐ NO 2☐ No aplica 3☐

4.4.2 Se realiza un chequeo periódico a los extintores?

SI 1☐ NO 2☐ No aplica 3☐

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

4.5 Higiene Y Limpieza Unidades Moviles

4.5.1 Se mantienen las unidades móviles limpias?
 SI 1 NO 2 No aplica 3

4.5.2 La limpieza de las unidades móviles se realiza periódicamente?
 SI 1 NO 2 No aplica 3

5. CONDICIONES DE ACONDICIONAMIENTO Y SERVICIO

5.0 Equipo

5.0.1 ¿Cuenta la empresa con equipo de computación adecuado para el desempeño de sus tareas?
 SI 1 NO 2 No aplica 3

5.0.2 ¿Que equipo de comunicación posee la empresa?
 1 Radio localizador
 2 Teléfono
 3 Fax
 4 Internet (particular)
 5 Internet (comunitario)
 6 Otro _____

5.1 Mobiliario

5.1.1 ¿Cuenta la oficina con el mobiliario adecuado (sofá, escritorios, sillas) para el desempeño del personal?
 SI 1 NO 2 No aplica 3

5.1.2 ¿Cuenta la oficina con el mobiliario adecuado para la atención a clientes?
 SI 1 NO 2 No aplica 3

5.2 Proveedores

5.2.1 ¿Quiénes son sus proveedores?
 1 Microempresa
 2 Pequeña empresa

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

- Mediana empresa
- Gran empresa
- Otro _____

5.2.2 ¿La empresa garantiza la calidad de los servicios de los proveedores?
 SI NO No aplica

5.2.3 ¿Cuál es el procedimiento de selección de los proveedores?
 Visita a los proveedores
 Participa en las actividades para controlar la calidad
 Otro _____

5.2.4 ¿Cómo garantiza la calidad de los servicios de los proveedores en los diferentes momentos de contratación?

5.2.5 ¿Cuáles criterios utiliza para la selección de los proveedores?
 Calidad de servicio
 Precio
 Limpieza
 Seguridad
 Desempeño ambiental
 Desempeño cultural
 Otro _____

5.2.6 ¿Los proveedores protegen el medio ambiente?
 SI NO No aplica

5.2.7 ¿Los proveedores promueven la cultura local?
 SI NO No aplica

5.3 Estrategia de Mercadeo

5.3.1 ¿Cuál es el segmento de mercado al cual dirige los servicios su empresa?
 Estudiantes
 Clase media
 Clase alta
 Personas de la tercera edad
 Profesores
 Investigadores

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

? Otro _____

5.3.2 ¿De donde provienen los turistas que su empresa recibe?
Indicar en la casilla seleccionada (as) los países o regiones.

? Norteamérica _____

? Sudamérica _____

? Centroamérica _____

? Europa _____

? Nacionales _____

? Otro _____

5.3.3 ¿Qué medios de promoción utiliza?

? Radio

? Televisión

? Periódicos

? Brochure

? Correo electrónico

? Personalmente

? Clientes

? Web page

? Bolsas de turismo

?10 Fam. Tours

?11 Guías (libros)

?12 Otro, _____

5.3.4 ¿La empresa tiene destinado un presupuesto solo para promoción?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.4 Prestación del servicio.

5.4.1 ¿La empresa dispone de un formulario para recoger las quejas y sugerencias de los clientes?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.4.2 ¿La empresa trabaja en el mercado a través de la promoción y la calidad del servicio?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.4.3 ¿Se tiene amplio conocimiento de la oferta de atractivos y servicios?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.4.4 ¿Existe interés comercial para trabajar con pequeñas y medianas empresas turísticas?

SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

5.4.5 ¿La empresa cumple con lo que realmente ofrece?
SI 1 NO 2 No aplica 3

5.5 Estado Unidades Moviles

5.5.1 ¿Se encuentran los asientos debidamente numerados?
SI 1 NO 2 No aplica 3

5.5.2 ¿Son los asientos cómodos y se encuentran en buenas condiciones?
SI 1 NO 2 No aplica 3

5.5.3 ¿Se encuentran las unidades móviles con pintura reciente?
SI 1 NO 2 No aplica 3

5.5.4 Se encuentran las unidades móviles sin abollones y raspaduras ocasionadas por accidentes?
SI 1 NO 2 No aplica 3

5.5.5 Se encuentran las luces en buen estado?
SI 1 NO 2 No aplica 3

5.5.6 Se encuentran las llantas en buen estado?
SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

LISTA DE CHEQUEO TRANSPORTE

1. ORGANIZACIÓN

1.0 Política de Calidad

- 1.0.1 ¿El propietario o encargado tiene claro las metas de la empresa?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.0.2 ¿El propietario o encargado conoce las necesidades de los clientes?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.0.3 ¿El propietario o encargado está en capacidad de satisfacer las necesidades de los clientes?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.0.4 ¿El propietario o encargado comunica las necesidades de los clientes a sus empleados?
SI 1 NO 2 No aplica 3

1.1 Responsabilidad

- 1.1.1 ¿El propietario o encargado está en la capacidad de detectar los problemas de calidad?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.1.2 ¿El personal está en la capacidad de identificar y prevenir cualquier no conformidad en la prestación del servicio?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.1.3 ¿El personal sabe con quien necesita comunicarse en caso de una no conformidad en la prestación del servicio?
SI 1 NO 2 No aplica 3

1.2 Recurso Humano

- 1.2.1 ¿El personal de la empresa conoce aspectos de la cultura local?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.2.2 ¿El personal tiene posibilidad de participar en la elaboración de su horario?
SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.2.3 ¿El personal tiene horario adecuado para sus horas de descanso (almuerzo, cena, café)?
SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

1.2.4 ¿El personal de la empresa está capacitado en alguna de las siguientes áreas?

- 1 Administración
- 2 Servicio al cliente
- 3 Relaciones humanas
- 4 Idiomas
- 5 Educación Ambiental
- 6 Primeros Auxilios
- 7 Otro _____

1.3 Obligaciones Legales

1.3.1 La empresa cuenta con el permiso y licencia de transporte para su funcionamiento?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.3.2 La empresa cuenta con los seguros correspondientes para los riesgos de la empresa, el personal y los clientes?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.3.3 Cuenta la empresa con facturas timbradas?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.3.4 La empresa lleva los libros de registros contables donde se lleve control de los ingresos e egresos de dinero?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.4 PRESTACION DEL SERVICIO

1.4.1 La empresa lleva un registro de usuarios del servicio?

SI 1 NO 2 No aplica 3

1.4.2 La empresa lleva un registro de horarios en que presta el servicio?

SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

- 1.4.3 La empresa cumple con los horarios establecidos?
- SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.4.4 Dispone de formularios de sugerencias de los clientes?
- SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.4.5 El precio del servicio es igual para clientes nacionales y extranjeros?
- SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.4.6 La empresa acepta diversas formas de pago?
- SI 1 NO 2 No aplica 3
- 1.4.7 La empresa tiene un sistema de reservación de pasajes, boletos?
- SI 1 NO 2 No aplica 3

2. CONDICIONES ESTRUCTURALES

2.0 UBICACIÓN

- 2.0.1 Cuando se creó la empresa se pensó en la cercanía de atractivos turísticos?
- SI 1 NO 2 No aplica 3
- 2.0.2 La ubicación de la empresa está cerca de otro tipo de empresas que prestan el mismo servicio?
- SI 1 NO 2 No aplica 3
- 2.0.3 Las condiciones de las vías públicas aledañas a la empresa se encuentran en buen estado?
- SI 1 NO 2 No aplica 3
- 2.0.4 Las condiciones del local se adaptan a las condiciones climáticas del lugar?
- SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

2.1 PRESENTACION FISICA

2.1.1 El rótulo de la empresa se encuentra visible?

SI 1 NO 2 No aplica 3

2.1.2 La empresa cuenta con rotulación a lo interno, como:
Horarios

SI 1 NO 2 No aplica 3

Destinos/Atractivos Turísticos

SI 1 NO 2 No aplica 3

Paquetes Especiales

SI 1 NO 2 No aplica 3

Mapa de la Región

SI 1 NO 2 No aplica 3

2.2 INSTALACIONES FISICAS

2.2.1 Las condiciones de la empresa están seguras de manera que no atenten con la integridad de los clientes y del personal?

SI 1 NO 2 No aplica 3

2.2.2 Cuentan con un lugar seguro para el resguardo del equipaje de los clientes?

SI 1 NO 2 No aplica 3

2.2.3 Cuentan con agentes de seguridad para protección de la empresa y de los clientes?

SI 1 NO 2 No aplica 3

2.2.4 Las paredes se encuentran en buen estado, sin manchas ni grietas?

SI 1 NO 2 No aplica 3

2.2.5 Se cuenta con ventilación adecuada?

SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

2.3 OTROS SERVICIOS

2.3.1 Se cuenta con sala de espera?

SI 1 NO 2 No aplica 3

2.3.2 Cuenta con servicio de cafetería como parte de la atención al cliente?

SI 1 NO 2 No aplica 3

2.3.3 Se cuenta con algún tipo de entretenimiento en la sala de espera (televisión, revistas, periódicos, música)?

SI 1 NO 2 No aplica 3

2.3.4 La empresa brinda información sobre la zona?

SI 1 NO 2 No aplica 3

2.3.5 Se cuenta con medios de comunicación y telecomunicación?

SI 1 NO 2 No aplica 3

2.3.6 Cuenta la empresa con parqueo para los clientes?

SI 1 NO 2 No aplica 3

2.3.7 Cuenta con información sobre los paquetes o promociones que presta?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3 CONDICIONES AMBIENTALES

3.0 FACTORES AMBIENTALES OFICINAS FIJAS

3.0.1 Se cuenta con un sistema de evacuación de aguas residuales?

SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

3.0.2 Las aguas luego de evacuadas reciben tratamiento?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.0.3 El agua que se suministra es potable?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.0.4 Se cuenta con un depósito de agua para cualquier emergencia?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.1 FACTORES AMBIENTALES UNIDADES MOVILES

3.1.1 Cuentan las unidades con sello de emisiones de gases?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.1.2 Utiliza algún procedimiento especial para la eliminación de residuos(aguas negras, aceite, etc.)?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.1.3 Utiliza aerosoles que no dañen el medio ambiente(capa de ozono)?

SI 1 NO 2 No aplica 3

3.1.4 Cuentan las unidades con aire acondicionado?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4. CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE

4.0 EMERGENCIAS MEDICAS

4.0.1 El personal de las unidades móviles se encuentra capacitado en primeros auxilios?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.0.2 La unidad móvil cuenta con botiquín para primeros auxilios?

SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

4.0.3 ¿El personal tiene fácil acceso a los números de teléfono de la policía, el hospital y bomberos?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.1 FACILIDADES DE EVACUACION

4.1.1 Cuentan las unidades móviles con salidas de emergencia?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.1.2 El personal de la unidad cuenta con un Plan de Evacuación?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.1.3 Poseen salvavidas dentro de las unidades en caso de emergencias?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.1.4 El número de salvavidas es acorde con el número de pasajeros que puede llevar la unidad?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.1.5 Se poseen remos en caso de desperfecto de la unidad?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.2 INCENDIOS

4.2.1 Las unidades móviles cuentan con extintores?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.2.2 Se realiza un chequeo periódico a los extintores?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.3 HIGIENE Y LIMPIEZA

4.3.1 Se mantienen las unidades móviles limpias?

SI 1 NO 2 No aplica 3

4.3.2 La limpieza de las unidades móviles se realiza periódicamente?

SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

5. CONDICIONES FISICAS Y DE ACONDICIONAMIENTO

5.0 ESTADO UNIDADES MOVILES

5.0.1 Se encuentran los asientos debidamente numerados?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.0.2 Son los asientos cómodos y se encuentran en buenas condiciones?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.0.3 Se encuentran las unidades móviles con pintura reciente?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.0.4 Se encuentran las unidades móviles sin abollones y raspaduras ocasionadas por accidentes?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.0.5 Se encuentran las luces en buen estado?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.0.6 Se encuentran las llantas en buen estado?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.1 SERVICIO MECANICO

5.1.2 Se le da mantenimiento mecánico periódico a las unidades?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.1.3 Se cuenta con un registro escrito de mantenimiento y reparaciones de las que son objeto las unidades móviles?

SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

5.2 PERSONAL DE CONDUCCION

5.2.1 El personal de conducción cuenta con los permisos obligatorios para operar?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.2.2 El personal de conducción recibe cursos de capacitación que efficienten su servicio?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.2.3 El personal de conducción utiliza uniforme y carnet de identificación que certifique que trabaja dentro de la empresa?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.3 PERSONAL DE APOYO

5.3.1 Cuenta con los elementos, herramientas necesarias y oficinas adecuadas para realizar su trabajo?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.3.2 Cuenta con la papelería adecuada que le permite llevar un control sobre el servicio que se presta dentro de la empresa?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.4 PERSONAL DE MECANICA

5.4.1 Cuenta con área específica para realizar los servicios de mecánica de las unidades móviles?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.4.2 Posee todas las herramientas necesarias para realizar las operaciones de mecánica dentro de la empresa?

SI 1 NO 2 No aplica 3

5.4.3 Recibe capacitación continua en el área de mecánica en general, para solventar cualquier problema que se presente en las unidades móviles?

SI 1 NO 2 No aplica 3

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

5.5 EQUIPO

5.5.1 Cuentan las unidades móviles con el siguiente equipo?

Caja de herramientas

SI NO No aplica

Llanta de repuesto?

SI NO No aplica

Cinturones de seguridad?

SI NO No aplica

Micrófono?

SI NO No aplica

Depósito para desechos?

SI NO No aplica

Depósito para agua y combustible?

SI NO No aplica

Sanitarios?

SI NO No aplica

Chalecos salvavidas?

SI NO No aplica

Televisión?

SI NO No aplica

Radio?

SI NO No aplica

Cobijas?

SI NO No aplica

Almohadas?

SI NO No aplica

Parrillas para maletas?

SI NO No aplica

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ SECCION TECNICA

MAYO 22,2000

Cortinas?

SI 1☐ NO 2☐ No aplica 3☐

Aire acondicionado?

SI 1☐ NO 2☐ No aplica 3☐

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ PERFILES INSTITUCIONALES

MAYO 19, 2000

GUATEMALA

UBICACIÓN	TIPO EMPRESA	NOMBRE DE LA EMPRESA	PROPIETARIO ENCARGADO	NO. HABITACIONES NO. MESAS NO. PAQUETES	NO. EMPLEADOS	NO. TELÉFONO
CHAMPERICO, RETALHULEU						
Frente a la playa de Champerico, Retalhuleu	Restaurante	Lonchito # 2	Flor de Peral Reyes	12 mesas	2	
Angela Santos Alvarado	Restaurante	Lonchito # 1	Angela Santos Alvarado	12 mesas	1	773-7237
Tulate San Andres Villa Seca	Restaurante	Rancho Brisas del Mar	Julio César Alvarado Estrada	8 mesas	1	
ANTIGUA GUATEMALA						
Avenida del desengaño NO. 25	Hotel	Cristal	Alvaro Estuardo Ramírez Pérez	12 habitaciones	2	832-2343
6ª. Avenida Norte NO. 1 "B"	Restaurante	Panchoy	Raúl Castellanos Garzaro y María Dolores de Castellanos	15 mesas	14	832-1249
4ª. Calle NO. 19 poniente	Tour Operador	Barco	Aura Judith Figueroa García	3 vehículos	1	
5ª. Calle poniente NO. 3 "A"	Tour Operador	Space	Jorge Gustavo Samayoa Estevez	2 vehículos	2	832-7143
SALAMA, BAJA VERAPAZ						
9ª. Avenida 4-48 zona 1	Hotel	Real Legendario	Jaime Leonel Bol	24 habitaciones	4	
NEBAJ, QUICHE						
2ª. Avenida 4-05 zona 1	Restaurante	Pizza del César	Alfa Maricarmen Calderón	8 mesas	1	
SAYACHE, PETÉN						
Barrio El centro	Hotel	Hospedaje Margoth	Margarita Yantuche	11 habitaciones	3	
Barrio El centro	Hotel	Posada Caribe	Julián Mariona	8 habitaciones	3	
Barrio El Pescador	Tour Operador	Expediciones del Rio	Israel Martínez	4 lanchas	3	
Sayaxché	Tour Operador	Trans. Las Gaviotas	Victor Martínez	8 lanchas	8	
SAYAXCHE, Petén						
Barrio El Centro	Restaurante	Café Maya	Elizabeth Ortiz Avalos	8 mesas	1	
Barrio El Centro	Restaurante	Tacos Mexicanos	Adrián Moro	10 mesas	1	

**PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ
PERFILES INSTITUCIONALES**

MAYO 19, 2000

UBICACIÓN	TIPO EMPRESA	NOMBRE DE LA EMPRESA	PROPIETARIO ENCARGADO	NO. HABITACIONES NO. MESAS NO. PAQUETES	NO. EMPLEADOS	NO. TELÉFONO
Sayaxché	Tour Operador	El Pasabien	Luis Humberto Flores	1 Lancha	1	
Barrio El Centro	Hotelero	Sac-Nicté	Tomas Roberto González	10 Habitaciones	3	
Barrio El Centro	Hotelero	Valle Verde	Mario Ernesto Contreras	8 Habitaciones	1	

**PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ
PERFILES INSTITUCIONALES**

MAYO 19, 2000

EL SALVADOR

NOMBRE	UBICACIÓN	NUMERO DE EMPLEADOS	CARACTERÍSTICAS	OBSERVACIONES
Jugos Naturales San Francisco.	Bo. El Calvario Ilobasco.	1	Local pequeño, en buenas condiciones	
Cafetería La nueva Comida rápida.	Av., Carlos Bonilla No,26 Bo. El Calvario Ilobasco.	4		8 mesas . Capacidad de 30 comensales.
Pupusería Claudine.	Calle Bernardo Peton No7b Bo. El calvario Ilobasco.	3	Pupusería y venta de comida casera.	En general es un local higiénico, tiene capacidad para 42 comensales.
Comedor Maria Auxiliadora.	4ta . Calle PTE. Bo. El Calvario. Ilobasco.	3	Pupusería y Comedor	Local en casa , pequeño.
Pupusería de Ana Ruth de Torres.	4ta. Calle PTE, Bo. EL Calvario. Ilobasco	3	Pupusería.	Capacidad máxima 18 comensales.
Comedor Acoagris de RL.	Final 2da Calle PTE. Bo. El Calvario.	7	Local Administrado por la cooperativa Agrícola.	20 mesas . menu variado, buena atención.
Hotel La Casona	3. Av. Sur. Bo.EL Calvario.	4	No. De Habitaciones 7, 12 camas.	
Hotel Ilobasco.	4ª Calle PTE.	3	12 Habitaciones, 28 camas.	Cond. Adecuadas.
Chilateria: Los Buñuelos		2	Local pequeño.	Capacidad para 12 comensales.
Comedor y Pupusería de Bernardina Espinoza	3ª. Av. Sur No7. Bo. El Calvario Ilobasco.	2	7 mesas	Local ubicado en casa de vivienda, pequeño.

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ PERFILES INSTITUCIONALES

MAYO 19, 2000

NOMBRE	UBICACIÓN	NUMERO DE EMPLEADOS	CARACTERÍSTICAS	OBSERVACIONES
Restaurante del Pueblo.	Calle José Matías Romero. La Palma.	3	Cuenta con un lugar amplio y a la vez con venta de artesanía.	Capacidad de 36 comensales. Menú Varido
Pupusería El buen Gusto.	Av. Baden Powell. La Palma.	4	Capacidad máxima 36 comensales.	
Restaurante Posada Real.	Calle José Matías Romero. La Palma	3	Capacidad máxima de 60 comensales.	
Restaurante La Estancia.	Calle Gerardo Barrios No.5. La Palma.	6	25 mesas.	Instalación con buenas condiciones.
Pupusería La Palma.	Calle Gerardo Barrios NO. 73. La Palma	3	5 mesas. Local adaptado en una vivienda.	
Hostal Quechelah	En las afueras de la Palma.	3	3 Habitaciones	Lugar con atención personalizada y muy higiénico
Comedor San Ignacio.	San Ignacio.	3	5 mesas.	Comida casera.

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ PERFILES INSTITUCIONALES

MAYO 19, 2000

HONDURAS

UBICACIÓN	TIPO EMPRESA	NOMBRE DE LA EMPRESA	PROPIETARIO ENCARGADO	NO. EMPLEADOS
Tegucigalpa	Hospedaje	Leslie´s Place	Augusto Barón	11
Tegucigalpa	Hospedaje	Aparthotel El Centro	Ana de Reyes	6
Lago Yojoa	Hosp./Restaur.	Los Remos	Leonilda Mejía	8
Lago Yojoa	Restaurante	Jardin del Bass	Dora Rodríguez B.	4
Lago Yojoa	Restaurante	Bahía Azul	Nolvia Carranza C.	5
Lago Yojoa	Restaurante	Villa Flor	Angelica Castellanos	4
Lago Yojoa	Restaurante	Mi Rinconcito	Dilma Graciela Orellana	4
Lago Yojoa	Restaurante	Atenciones Zoila	Zoila Odilia Reyes	5
Lago Yojoa	Restaurante	El Dorado	Miguel Angel Reyes	4
Lago Yojoa	Restaurante	Mario´s Restaurant	Mario Santos Maldonado	4
Lago Yojoa	Restaurante	Lago Lindo	Ramon Antonio Lemus	4
Lago Yojoa	Restaurante	Brisas del Lago	Juan Antonio Reyes	5
Lago Yojoa	Restaurante	Atenciones Santa Barbara	Gaspar Pacheco	5
Lago Yojoa	Restaurante	Atenciones El Paraíso	Elba Castañeda	4
Omoa	Restaurante	Comidas Rapidas amalú	María Isabel Alfaro	4
Omoa	Hosp./Restaur.	Hotel y Champa Julita	Pedro Pablo Hernández	6
Omoa	Hosp./Restaur.	Hotel y Restaurante Flamingo	Diomar Decardozo	8
Omoa	Restaurante	Los Cayuquitos	José Manuel Turcios	5
Omoa	Hosp./Restaur.	Aquí Pancha	Francisca Ayala	8

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ PERFILES INSTITUCIONALES

MAYO 19, 2000

NICARAGUA

UBICACIÓN	TIPO EMPRESA	NOMBRE DE LA EMPRESA	PROPIETARIO ENCARGADO	NO. HABITACIONES NO. MESAS NO. PAQUETES	NO. EMPLEADOS	NO. TELÉFONO
MANAGUA						
Canal dos, 3c. Al norte 75 vrs. Al Sur	Hospedaje	LA POSADA DE BOLONIA	Sandra Mejía B.	6	4	2686692
De la Rotonda el Gueguense 1º, al Lago	Hospedaje	HOSTAL REAL DEL GRAL. PANCHO CABUYA Y SU PAPALOTA MARILLA	Sandra Rhina Palacios	18	4	2668133
Shell Plaza del Sol, 2 c. Al Sur	Restaurante	CASA MEJIA GODOY	Francisco Mejia Godoy	30	14	2704928
Km. 8 Carretera Sur, 1 c. Abajo y 3 ½ c. Al sur	Tour Operador	SOLENTINAME TOUR	Inmanuel Zerger	2	3	2652716
Semáforo Locelza 150 vrs. Al Este	Restaurante	RESTAURANTE LA PLANCHA	Rigoberto Núñez	20	18	2782929
Embajada de México 1 c. Al Oeste	Restaurante	RESTAURANTE DOÑA HAYDEE	Irene Espinoza	21	14	2706100
Del Colegio Centroamérica 6 Kms. Al norte	Restaurante	RESTAURANTE DELICIAS DEL BOSQUE	Victoria Lacayo	15	8	2762510
LEON						
Costado Oeste Hospital Escuela León	Hospedaje	HOTEL AUSTRIA	Luisa Emilia Navarrete	11	10	3111206
Esquina Opuesta a Catedral, León	Restaurante	RESTAURANTE EL SESTEO	Rosario Montas	17	8	3115327
GRANADA						
Isleta de Granada, Lago de Nicaragua	Hotel	HOTEL ISLETA LA CEIBA	Enrique Zamora	10	8	2661694
Semáforos del Hospital Militar	Tour Operador	TOUR OPERADORA, NICARAO LAKE	Sandra de Zamora	2	6	2661694
Calle La Calzada, contiguo a Cruz Roja, Granada	Restaurante	RESTAURANTE EL ANCLA	Chester Coulson	14	4	5524629
Calle El Arena del Convento San Francisco 50 mts. Oeste	Hotel	HOTEL LA CASONA DE LOS ESTRADAS		6		5527393
MASAYA						
Km. 26 carretera a Masaya-Nicaragua	Restaurante	RESTAURANTE EL FILETE	Patricia de Porras	28	8	5223525
MITRAB 20 vrs. Al Sur	Restaurante	RESTAURANTE LA JAROCHITA	Ruth Bolaños	18	12	5224831
Empalme Niquinohomo, 500 vrs. Al Oeste	Restaurante	RESTAURANTE LA BANDEJA	Jesús María Conto	25	9	5580119

**PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ
PERFILES INSTITUCIONALES**

MAYO 19, 2000

UBICACIÓN	TIPO EMPRESA	NOMBRE DE LA EMPRESA	PROPIETARIO ENCARGADO	NO. HABITACIONES NO. MESAS NO. PAQUETES	NO. EMPLEADOS	NO. TELÉFONO
RIO SAN JUAN						
Solentiname, Isla Mancarrón	Hotel	HOTEL MANCARRON	Nubia Arcia Mayorga	15	10	4530294
Del Castell, 6 Km. Río Abajo	Hotel	HOTEL REFUGIO BARTOLA	Sandra Castillo	8	4	2897924

**PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ
PERFILES INSTITUCIONALES**

MAYO 19, 2000

COSTA RICA

UBICACIÓN	TIPO EMPRESA	NOMBRE LA EMPRESA	PROPIETARIO O ENCARGADO	NO. HABITACIONES NO. MESAS NO. PAQUETES	NO. EMPLEADOS	NO. DE TELÉFONO
SAN JOSE						
1. San Pedro	Alojamiento	Saint Pierre	Marco Solano	6	2	283-1526
2. San José	Alojamiento	Casa Morazán	Ana Kieth	11	4	257-4187
3. San José	Alojamiento	Rosa del Paseo	Pola del Risco	18	6	257-3225
4. Escazú	Restaurante	Tiquicia	Roberto Schliker	30	12	381-3141
5. Guadalupe	Operadora de Turismo	Tiquicia Travel	Julio César Rivera	6	3	225-8340
ALAJUELA						
6. La Fortuna	Alojamiento	Cabinas Carmela	José Miguel Quirós	11	3	479-9010
7. La Fortuna	Alojamiento	Hotel Fortuna	Domingo Palacios	17	4	479-9197
8. La Fortuna	Alojamiento	Alberque La Catarata	Rosa Bonilla	9	5	479-9522
9. La Fortuna	Alojamiento	La Amistad	Julio Monestel	10	3	479-9035
10. La Fortuna	Restaurante	La Choza del Laurel	Ruth Ugalde	10	12	479-9030
HEREDIA						
11. Heredia	Operadora de turismo	F&R Turismo	Carlos Fonseca	7	4	261-2179
PUNTARENAS						
12. Manuel Antonio	Alojamiento	Cabinas Pedro Miguel	José Alexis Astúa	16	4	777-0035
13. Monteverde	Alojamiento	Hotel Finca Valverde	Fernando Valverde	18	4	645-5157

**PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ
PERFILES INSTITUCIONALES**

MAYO 19, 2000

UBICACIÓN	TIPO EMPRESA	NOMBRE LA EMPRESA	PROPIETARIO O ENCARGADO	NO. HABITACIONES NO. MESAS NO. PAQUETES	NO. EMPLEADOS	NO. DE TELÉFONO
GUANACASTE						
14. Guanacaste	Alojamiento	Hotel Guanacaste	Luis Clachar	20	8	666-0085
LIMON						
15. Puerto Viejo	Alojamiento	Hotel Maritza	Ana Brayant	12	4	750-0003
16. Puerto Viejo	Restaurante	Restaurante Tamara	Edwin Paterson	12	5	750-0148

PRODUCCION MAS LIMPIA / RUTA DEL MAIZ PERFILES INSTITUCIONALES

MAYO 19, 2000

PANAMA

UBICACIÓN	TIPO EMPRESA	NOMBRE LA EMPRESA	PROPIETARIO O ENCARGADO	NO. EMPLEADOS
COMARCA KUNA YALA				
Achurupu	Hotel	Uaquidup	Jerónimo de la Ossa	5
Corazón de Jesús	Hotel	Kwuedule	Priscilino Montero	5
Río Sidra	Hospedaje	Cabañas Guanidup	Petita de Archibold	4
Wichuala	Hotel	Hotel Anaí	Enrique Garrido	3
Wichuala	Hospedaje	Cabañas Kuna Niskua	Antonio Martínez	3
Nalunega	Hotel	Hotel San Blas	Luis Burgos	4
Porvenir	Hotel	Hotel Porvenir	Familia Vélez	4
Wichuala	Hospedaje	Cabañas Fernández	Rafael Fernández	3
Wichuala	Hospedaje	Cabañas Turísticas Yery	Abelardo Fernández	3
Nusadup	Hospedaje	Cabañas Kuna Yala	Manuel Alfaro	3
Wichuala	Hotel	Hotel Ukupdup	Juan García	3
Carti Sugdup	Hospedaje	Cabañas Ikodup	Alberto Bill	3
Río Sidra	Hospedaje	Cabañas Narasqandup	Rusperto del Valle	4