

Manual de usuario

Interfaz

Menús

Desayunos

Armuesos

Cenas

Eventos

Promociones

En restaurantes

En bancos

Domicilio

Contacto



Sobre la empresa

Somos uno de los mejores restaurantes de carne asada en Guatemala. Nuestro menú consta de desayunos, almuerzos y cenas para ti y toda tu familia. Visítanos y disfruta de nuestros cortes de carne nacionales e importados.

Objetivos

Tener referentes que orienten nuestras acciones que respondan a las nuevas necesidades de los sectores. Que los alumnos apliquen y comprueben los conocimientos teóricos impartidos por sus profesores. Formar el espíritu de trabajo y responsabilidad en los alumnos para que su desempeño sea de calidad y excelencia. Establecer un vínculo Universidad - Empresa u Organismo a través de la asesoría de ambos en el desempeño del alumno.

Requisitos

El alumno debe tomar en cuenta lo siguiente en el momento de iniciar con su trámite de estancias profesionales: Ser alumno regular con un 60% de créditos aprobados. Estar dado de alta en el IMSS. Tener vigente su cuenta de correo electrónico de la Universidad. Presentar la hoja de solicitud de estancias profesionales.

Procedimiento

Para llevar a cabo el proceso de Estancias Profesionales el alumno aplica los siguientes pasos:

1. Entregar formato "Solicitud para realizar estancias profesionales" a la Coordinación adjuntando currículum, especificando el área de interés a desarrollar en las estancias profesionales.
2. Regresar a la coordinación cuando le sea indicado, con el fin de informarse sobre la aceptación por parte de la empresa.

3. Cubrir la documentación que en su caso le requiera la empresa y entregarla a través de la Coordinación.
4. Verificar ante la Coordinación si hay requerimientos por parte de la empresa.
5. Pasar a la Coordinación cuando se le indique a recoger la carta de presentación y documentación que le haya sido requerida por la empresa.
6. Presentarse el día señalado en la empresa con la documentación indicada y los formatos de reporte de Estancias Profesionales, recabar acuse de la carta de presentación.
7. Elaborar por cada semana un reporte de Estancias Profesionales y enviarlo a la Coordinación a través de e-mail, fax o personalmente.
8. Al final del período de Estancias Profesionales, entregar a su jefe inmediato el formato “control final de estancia profesional” con el objetivo de ser evaluado.
9. Entregar a la coordinación la documentación del periodo de estancias profesionales.
10. Adicional a la documentación que se solicita a la empresa, cuentan con diez días para la entrega del informe final.
11. En caso de haber cubierto las 560 horas, solicitar constancia de Estancias Profesionales.



Ubicaciones

Dirección: Villa Nueva

Horario:

Lunes 8:15–21:00

Martes 8:15–21:00

Miércoles 8:15–21:00

Jueves 8:15–21:00

Viernes 8:15–21:00

Sábado

(Día de las Fuerzas Armadas)

8:15–21:00

Los horarios pueden variar

Domingo 8:15–21:00

Sugerir una edición

Teléfono: 6644 8585



Dirección: Crece, Comunidad de Negocios 23 calle 14-58 Zona 4 de Mixco Condado El Naranjo, 10-00, Centro Comercial Naranjo Mall, Bulevar El Naranjo, Guatemala 01057

Horario:

Lunes 8:00–21:00

Martes 8:00–21:00

Miércoles 8:00–21:00

Jueves 8:00–21:00

Viernes 8:00–21:00

Sábado

(Día de las Fuerzas Armadas) 8:00–21:00

Los horarios pueden variar

Domingo 8:00–21:00

Sugerir una edición

Teléfono: 5633 7007

Dirección: 12 Calle, Guatemala

Horario:

Lunes 7:00–22:00

Martes 7:00–22:00

Miércoles 7:00–22:00

Jueves 7:00–22:00

Viernes 7:00–22:00

Sábado

(Día de las Fuerzas Armadas)

7:00–22:00

Los horarios pueden variar

Domingo 7:00–22:00

Sugerir una edición

Teléfono: 2333 7382



Dirección: Boulevard Vista Hermosa, Guatemala

Horario:

Lunes 7:00–22:00

Martes 7:00–22:00

Miércoles 7:00–22:00

Jueves 7:00–22:00

Viernes 7:00–23:00

Sábado

(Día de las Fuerzas Armadas)

8:00–22:00

Los horarios pueden variar

Domingo 8:00–21:00

Sugerir una edición

Teléfono: 2365 6494