



FACULTAD DE FILOSOFÍA Y CIENCIAS HUMANAS

ESCUELA INGENIERÍA EN TURISMO

1. Datos generales

Materia: PRACTICA: HOTELES Y RESTAURANTES

Código: FLC0354

Paralelo:

Periodo : Marzo-2017 a Julio-2017

Profesor: MALO OTTATI SANTIAGO JOSÉ

Correo electrónico smalo@uazuay.edu.ec

| Docencia | Práctico | Autónomo: | | Total horas |
|----------|----------|----------------------|----------|-------------|
| | | Sistemas de tutorías | Autónomo | |
| 2 | | | | 2 |

Prerrequisitos:

Ninguno

2. Descripción y objetivos de la materia

Las Prácticas de Hoteles y Restaurantes contribuyen en la formación del futuro egresado de la carrera de Ingeniería en Turismo dotándole de experiencia práctica y experiencial en el ámbito de la hostelería y servucción, complementando lo ya estudiado en clase.

Durante las prácticas de Hoteles y Restaurantes los estudiantes podrán utilizar los conocimientos ya aprendidos en clases para aportar al desarrollo y mejora del centro de prácticas asignado, la experiencia a la cual estará sujeto el estudiante durante su proceso de prácticas le permitirá aprender y complementar sus conocimientos con técnicas y procesos propios de cada establecimiento, los cuales dotarán al estudiante de un aprendizaje práctico de las funciones dentro de un establecimiento de alojamiento.

Las prácticas de Hoteles y Restaurantes son el componente de praxis profesional de materias como procesos Hosteleros y Servucción, Marketing y Producto Turístico, Empresas Turísticas, entre otras; permiten al estudiante generar una aplicación de sus conocimientos aprendidos durante la carrera.

3. Contenidos

| | |
|-----------|---|
| 1. | Inducción: |
| 1.1. | Asignación de funciones en el centro de prácticas (1 horas) |
| 1.2. | Especificación de tareas y responsabilidades. (1 horas) |
| 2. | Desarrollo de la Practica |
| 2.1. | Departamento de Recepción (7 horas) |
| 2.2. | Departamento de Regiduría de pisos (7 horas) |
| 2.3. | Departamento Administrativo y Financiero (7 horas) |
| 2.4. | Animación Turística (6 horas) |
| 3. | Informes |
| 3.1. | Informe Institucional Centro de Practicas (1 horas) |
| 3.2. | Informe personal indicando funciones realizadas (1 horas) |
| 3.3. | Control de Asistencia (1 horas) |

4. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

| Resultado de aprendizaje de la materia | Evidencias |
|---|--|
| ae. Utiliza TIC's para conseguir información adecuada a su entorno profesional. | |
| -Aplica herramientas y programas informáticos | -Informes |
| aj. Adopta la ley de turismo y sus reglamentos para el desarrollo de sus actividades profesionales. | |
| -Valida la aplicación de la fundamentación normativa y legal asociada con las actividades de alojamiento y restauración | -Informes -Trabajos prácticos - productos |

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

| Resultado de aprendizaje de la materia | Evidencias |
|--|--|
| av. Identifica situaciones de riesgo y complicaciones básicas de la salud de los turistas, reaccionando de manera adecuada. | |
| -Implementa acciones que garanticen la seguridad de turistas y trabajadores | -Informes |
| bf. Utiliza la terminología técnica turística. | |
| -Maneja de terminología turística y aplicación técnica a la hotelería | -Informes |
| cg. Reconoce que la compra de productos turísticos se asocia con la necesidad de una gestión de calidad y la reducción del nivel de riesgo percibido. | |
| -Aplica técnicas de atención al cliente y manejo de grupos para garantizar un servicio de calidad | -Informes -Trabajos prácticos - productos |
| -Evidencia la importancia operativa de la implementación de la calidad en el proceso organizacional | -Informes |

Desglose de evaluación

| Evidencia | Descripción | Contenidos sílabo a evaluar | Aporte | Calificación | Semana |
|--------------------------------|---|---|------------|--------------|--|
| Informes | Asistencia al centro de prácticas | Inducción: | APORTE 1 | 10 | Semana: 3 (03/04/17 al 08/04/17) |
| Informes | Informe del Tutor | Desarrollo de la Practica | APORTE 2 | 10 | Semana: 8 (08/05/17 al 13/05/17) |
| Informes | Informe del centro de prácticas | Informes | APORTE 3 | 10 | Semana: 13 (12/06/17 al 17/06/17) |
| Trabajos prácticos - productos | Informe final de las prácticas realizadas | Desarrollo de la Practica, inducción:, Informes | EXAMEN | 20 | Semana: 17-18 (09-07-2017 al 22-07-2017) |
| Trabajos prácticos - productos | Informe final del estudiante sobre las prácticas realizadas | Desarrollo de la Practica, inducción:, Informes | SUPLETORIO | 20 | Semana: 19-20 (23-07-2017 al 29-07-2017) |

Metodología

La metodología empleada para el desarrollo del presente sílabo estará basada en los siguientes elementos: Análisis de las actividades desarrolladas por las empresas de alojamiento y restauración y su importancia para el desarrollo de la actividad turística en la ciudad de Cuenca. Los tutores encargados expondrán los lineamientos generales en cuanto a los reglamentos dispuestos por cada centro de prácticas, recomendaciones y explicación del informe final una vez terminadas sus pasantías. Durante el tiempo que dure las prácticas los tutores encargados realizarán las visitas correspondientes, para constatar el cumplimiento de las obligaciones y actividades delegadas a cada estudiante.

Criterios de Evaluación

La evaluación de prácticas en hoteles y restaurantes constará de una evaluación general del centro de prácticas sobre un porcentaje de la nota final, al igual que se designará una nota por parte de los tutores una vez que evalúen las actividades desarrolladas por los estudiantes en la diferentes centros de prácticas, finalmente el estudiante presentará un informe final en el cual detallará su funciones, actividades realizadas y resultados obtenidos.

5. Referencias

Bibliografía base

Libros

| Autor | Editorial | Título | Año | ISBN |
|------------------------|--------------------|--|------|------|
| Lara Martínez Jorge | Limusa | Dirección y alimentos y bebidas en hoteles | 1992 | |
| Cabascos Novas, Noelia | Ediciones de la U. | Administración de servicios turísticos | 2011 | |

Web

Software

Bibliografía de apoyo

Libros

Web

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **13/03/2017**

Estado: **Aprobado**