UNIVERSIDAD DEL AZUAY

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y CIENCIAS HUMANAS
ESCUELA INGENIERÍA EN TURISMO

1. Datos generales

Materia: PRACTICA: HOTELES Y RESTAURANTES

Código: FLC0354

Paralelo:

Periodo : Marzo-2018 a Julio-2018

Profesor: ESCANDON SERPA LUIS RICARDO

Correo electrónico lescando@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 (26/03/18 al 29/03/18)
Informes	Informe del tutor	Desarrollo de la Practica, Inducción:	APORTE 2	10	Semana: 8 (01/05/18 al 05/05/18)
Informes	Informe del centro de prácticas	Desarrollo de la Practica, Inducción:, Informes	APORTE 3	10	Semana: 13 (04/06/18 al 09/06/18)
Trabajos prácticos - productos	EXAMEN FINAL	Desarrollo de la Practica, Inducción:, Informes	EXAMEN	20	Semana: 17-18 (01-07-2018 al 14-07-2018)
Trabajos prácticos - productos	EXAMEN SUPLETORIO	Desarrollo de la Practica, Inducción:, Informes	SUPLETORIO	20	Semana: 20 (al)

Metodología

La metodología empleada para el desarrollo del presente silabo estará basada en los siguientes elementos: Visita a los diferentes hoteles y restaurantes con la finalidad de mantener un contacto directo con los gerentes de cada establecimiento y en el aula se realizará una reunión semanal para solventar alguna novedad. Así mismo, se mantendrá una comunicación permanente con la junta académica.

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, activiades 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

Software

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: 01/03/2018

Estado: Aprobado