



## FACULTAD DE FILOSOFÍA Y CIENCIAS HUMANAS

### ESCUELA INGENIERÍA EN TURISMO

#### 1. Datos generales

**Materia:** PRACTICA: HOTELES Y RESTAURANTES  
**Código:** FLC0354  
**Paralelo:** B  
**Periodo :** Marzo-2019 a Julio-2019  
**Profesor:** ESCANDON SERPA LUIS RICARDO  
**Correo electrónico:** lescando@uazuay.edu.ec

**Nivel:** 8

#### Distribución de horas.

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

#### Prerrequisitos:

Ninguno

#### 2. Descripción y objetivos de la materia

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 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.

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. Objetivos de Desarrollo Sostenible

#### 4. Contenidos

1.1.	Asignación de funciones en el centro de prácticas
1.2.	Especificación de tareas y responsabilidades.
2.1.	Departamento de Recepción
2.2.	Departamento de Regiduría de pisos
2.3.	Departamento Administrativo y Financiero
2.4.	Animación Turística

#### 5. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia

ae. Utiliza TIC's para conseguir información adecuada a su entorno profesional.

Evidencias

-Aplica herramientas y programas informáticos

-Informes  
-Trabajos prácticos -  
productos

aj. Adopta la ley de turismo y sus reglamentos para el desarrollo de sus actividades profesionales.

## Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

### Resultado de aprendizaje de la materia

### Evidencias

-Valida la aplicación de la fundamentación normativa y legal asociada con las actividades de alojamiento y restauración

-Informes  
-Trabajos prácticos -  
productos

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  
-Trabajos prácticos -  
productos

bf. Utiliza la terminología técnica turística.

-Maneja de terminología turística y aplicación técnica a la hotelería

-Informes  
-Trabajos prácticos -  
productos

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  
-Trabajos prácticos -  
productos

### Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Informes	Informe inicial	Desarrollo de la Practica, Inducción:, Informes	APORTE 1	5	Semana: 4 (01-ABR-19 al 06-ABR-19)
			APORTE 1		
Trabajos prácticos - productos	Infome de activiades de las practicas	Desarrollo de la Practica, Inducción:, Informes	APORTE 2	10	Semana: 8 (29-ABR-19 al 02-MAY-19)
Trabajos prácticos - productos	Informe de supervisión	Desarrollo de la Practica, Inducción:, Informes	APORTE 3	15	Semana: 15 (17-JUN-19 al 22-JUN-19)
Informes	Informe final	Desarrollo de la Practica, Inducción:, Informes	EXAMEN	20	Semana: 17-18 (30-06-2019 al 13-07-2019)
Informes	Informes	Desarrollo de la Practica, Inducción:, Informes	SUPLETORIO	20	Semana: 20 ( al )

### Metodología

### Criterios de evaluación

## 6. 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

#### Revista

### Bibliografía de apoyo

Libros

---

Web

---

Software

---

Revista

---

\_\_\_\_\_  
Docente

\_\_\_\_\_  
Director/Junta

Fecha aprobación: **27/02/2019**

Estado: **Aprobado**