



## FACULTAD DE FILOSOFÍA Y CIENCIAS HUMANAS

### ESCUELA DE TURISMO

#### 1. Datos generales

**Materia:** GESTIÓN DEL ALOJAMIENTO Y RESTAURACIÓN  
**Código:** TRM603  
**Paralelo:** A  
**Periodo :** Febrero-2025 a Junio-2025  
**Profesor:** MALO OTTATI SANTIAGO JOSE  
**Correo electrónico:** smalo@uazuay.edu.ec

**Nivel:** 6

#### Distribución de horas.

| Docencia | Práctico | Autónomo: 96         |          | Total horas |
|----------|----------|----------------------|----------|-------------|
|          |          | Sistemas de tutorías | Autónomo |             |
| 48       | 16       | 16                   | 80       | 160         |

#### Prerrequisitos:

Código: TRM501 Materia: ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS Y SERVICIOS TURISTICOS

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

La cátedra de Gestión del Alojamiento y restauración, pretende mostrar el funcionamiento de una empresa de alojamiento, su operación, sus distintas áreas funcionales, sus departamentos y las distintas herramientas de gestión hotelera que se utilizan para llevar un funcionamiento apropiado para este tipo de negocios.

La cátedra de gestión del Alojamiento y Restauración pertenece al eje profesionalizante esto quiere decir que para comprender el funcionamiento de esta asignatura el estudiante debería tener aprobadas distintas asignaturas de formación básica que permitirán una mejor comprensión de los temas a ser desarrollados en la presente cátedra

La gestión del alojamiento y restauración es una cátedra que pretende dar las herramientas y conocimientos para que nuestros estudiantes comprendan el correcto funcionamiento de unos de los sectores más fuertes y con mejor desarrollo económico como es la hotelería y sus distintas variables permitiendo al futuro profesional poder integrarse a este sector para su desenvolvimiento profesional

#### 3. Objetivos de Desarrollo Sostenible



#### 4. Contenidos

|     |                                   |
|-----|-----------------------------------|
| 1   | Marco legal del Alojamiento       |
| 1.1 | Ley de Turismo                    |
| 1.2 | Reglamento de Alojamiento         |
| 1.3 | Reglamento de Alimentos y Bebidas |
| 2   | Área de Dirección                 |
| 2.1 | El Gerente                        |
| 2.2 | Herramientas de Gestión Gerencial |

|     |                                                 |
|-----|-------------------------------------------------|
| 3   | Área de Alojamiento                             |
| 3.1 | Departamento de Recepción                       |
| 3.2 | Departamento de Regiduría de pisos y Lavandería |
| 3.3 | Departamento de conserjería                     |
| 4   | Área comercial                                  |
| 4.1 | Departamento de Marketing                       |
| 4.2 | Departamento de compras                         |
| 5   | Área de Mantenimiento                           |
| 5.1 | Departamento de Mantenimiento                   |
| 6   | Área de Alimentos y Bebidas                     |
| 6.1 | Departamento de Cocina                          |
| 6.2 | Departamento de Restaurante                     |
| 6.3 | Departamento de Bar                             |
| 7   | Área de animación Turística                     |
| 7.1 | Eventos                                         |
| 7.2 | Actividades Ludicas                             |

## 5. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia

Pes. Ejecuta la planificación estratégica en diversas tipologías de empresas turísticas.

Evidencias

-Conoce los requerimientos operativos y técnicos de las empresas de alojamiento y restauración

-Informes  
-Proyectos  
-Trabajos prácticos -  
productos

-Gestiona los recursos de las empresas de alojamiento y restauración para potencializar sus resultados competitivos

-Informes  
-Proyectos  
-Trabajos prácticos -  
productos

## Desglose de evaluación

| Evidencia                      | Descripción                              | Contenidos sílabo a evaluar                                                                                                                                          | Aporte     | Calificación | Semana                                   |
|--------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------|------------------------------------------|
| Informes                       | Aplicación de herramientas de hotelería  | Marco legal del Alojamiento, Área de Dirección                                                                                                                       | APORTE     | 10           | Semana: 6<br>(24/03/2025 al 29/03/2025)  |
| Trabajos prácticos - productos | Herramientas de hatería                  | Marco legal del Alojamiento, Área comercial, Área de Alojamiento, Área de Dirección                                                                                  | APORTE     | 10           | Semana: 10<br>(21/04/2025 al 23/04/2025) |
| Proyectos                      | Herramientas de hotelería                | Marco legal del Alojamiento, Área comercial, Área de Alimentos y Bebidas, Área de Alojamiento, Área de Dirección, Área de Mantenimiento, Área de animación Turística | APORTE     | 10           | Semana: 14<br>(19/05/2025 al 24/05/2025) |
| Proyectos                      | presentación de plan de negocio hotelero | Marco legal del Alojamiento, Área comercial, Área de Alimentos y Bebidas, Área de Alojamiento, Área de Dirección, Área de Mantenimiento, Área de animación Turística | EXAMEN     | 20           | Semana: 17-18 (08-06-2025 al 21-06-2025) |
| Proyectos                      | Presentación de plan de negocio hotelero | Marco legal del Alojamiento, Área comercial, Área de Alimentos y Bebidas, Área de Alojamiento, Área de Dirección, Área de Mantenimiento, Área de animación Turística | SUPLETORIO | 20           | Semana: 19-20 ( al )                     |

## Metodología

| Descripción                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Tipo horas     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Los estudiantes realizaran visitas a empresas de alojamiento con la finalidad de conocer la realidad del sector, se realizara prácticas de en el servicio de alojamiento de la ciudad y del cantón esto permitirá a nuestros estudiantes conocer la dinámica, la operación y el funcionamiento de las diferentes áreas de un hotel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Autónomo       |
| Para poder fortalecer los procesos de aprendizaje es importante desarrollar una metodología acorde a las necesidades de los estudiantes y su relación con la asignatura por lo cual el docente pretende trabajar utilizando herramientas como clases magistrales, visitas a empresas y conversatorios con actores del sector acompañadas de presentaciones de power point, videos, análisis de casos, foros y debates, adicionalmente se trabajara de forma conjunta con la herramienta campus virtual sobre la cual se desarrollaron diferentes actividades como son trabajos, pruebas y controles de lecturas las mismas que tendrán por finalidad complementar lo aprendido en clases. | Total docencia |

## Criterios de evaluación

| Descripción                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Tipo horas     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Los estudiantes deberán cumplir con la normativa vigente de la Universidad del Azuay respetando el porcentaje de asistencia que se requiere para aprobar el curso, también deberán revisar periódicamente el campus virtual donde se cargará contenido y tareas las cuales los estudiantes deberán cumplir                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Autónomo       |
| Los criterios de evaluación desarrollados para el presente ciclo están relacionados al sistema de evaluación propuesto por la universidad para el presente ciclo sobre la cual se plantea lo siguiente:<br>1. El estudiante deberá asistir regularmente a clases para su aprobación de la asignatura respetando las políticas de la Universidad del Azuay<br>2. Todo trabajo tiene un plazo máximo de entrega y este deberá ser respetado, no recibirán trabajos fuera de tiempo<br>3. Todo trabajo deberá estar presentando en Formato APA respetando su correcta estructura de forma y fondo.<br>4. Los talleres sobre uso de herramientas de gestión hotelera deberán ser aplicados sobre un caso de negocio creado por el estudiante<br>5. Para el examen final el estudiante deberá tener un plan de negocio hotelero sobre el cual demuestre la aplicación de los contenidos aprendidos durante el presente semestre | Total docencia |

## 6. Referencias

### Bibliografía base

#### Libros

| Autor                               | Editorial      | Título                                                    | Año  | ISBN              |
|-------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------|------|-------------------|
| García, Miguel, Trillas             |                | Contabilidad hotelera                                     | 2007 |                   |
| Biblioteca de Formación Profesional | Daly           | Hotelería Y Turismo Manual de la administración Hotelera. | 2010 |                   |
| LARA MARTÍNEZ JORGE                 | Limusa         | DIRECCIÓN Y ALIMENTOS Y BEBIDAS EN HOTELES                | 1992 | 978-968-18-1760-2 |
| RICARDO RODRIGUEZ VERA              | ECOE EDICIONES | COSTOS APLICADOS EN HOTELERIA, ALIMENTOS Y BEBIDAS        | 2007 | 978-958-648-706-1 |
| RAMIREZ, Cavassa Cesar              | NO INDICA      | Hoteles Gerencia, Seguridad y Mantenimiento               | 1997 |                   |

#### Web

| Autor                                                                                                              | Título                                                                                                                                                                       | Url                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Malo Ottati, Santiago<br>Jiménez Villacis, Alex<br>Patricio                                                        | Propuesta de reestructuración para el área de alojamiento; departamento de reservas, del hotel Morenica del Rosario de la ciudad de Cuenca                                   | <a href="http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/8077">http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/8077</a> |
| Malo Ottati, Santiago José<br>Jerves Serrano, Elide<br>Maritza                                                     | Diseño de un manual de procedimientos para la gestión del talento humano en el subsistema de provisión de personal; en la Hostería Arrayán y Piedra, Macas – Morona Santiago | <a href="http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/4040">http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/4040</a> |
| Calle Lituma, Numa<br>Sebastián<br>Sarmiento Novillo, David<br>Ricardo<br>Quito Arias, Jessica<br>Elizabeth        | Manual de calidad turística aplicado a los establecimientos hoteleros de cinco estrellas en la Ciudad De Cuenca                                                              | <a href="http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/3963">http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/3963</a> |
| Chaca Espinoza, Ronald<br>Cobos Izquierdo, Norma<br>Catalina                                                       | Diseño de un manual de procedimientos para la obtención de la "Q" de calidad en empresas de alojamiento (caso de estudio Hotel Yanuncay).                                    | <a href="http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/8986">http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/8986</a> |
| Malo Ottati, Santiago José<br>Barzallo Zeas, Joseline<br>Nicole                                                    | Modelo de evaluación aplicada a hoteles de la ciudad de cuenca para conocer la realidad del sector                                                                           | <a href="http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/9873">http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/9873</a> |
| Malo Ottati Santiago José.<br>Director de Tesis, Escudero<br>Boyer Inés, Alvarado<br>Astudillo Adriana<br>Doménica | Propuesta para la implementación de una Hacienda turística en Turupamba, cantón San Fernando, provincia del Azuay                                                            | <a href="http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/6813">http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/6813</a> |

#### Software

#### Revista

| Autor                     | Volumen | Título                                             | Año | DOI                                                                                                   |
|---------------------------|---------|----------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Taylor and Francis online |         | Revista de Recursos Humanos en Hotelería y Turismo |     | <a href="https://www.tandfonline.com/journals/whrh20">https://www.tandfonline.com/journals/whrh20</a> |

### Bibliografía de apoyo

#### Libros

| Autor                               | Editorial | Título                                                    | Año  | ISBN |
|-------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------|------|------|
| Biblioteca de Formación Profesional | Daly      | Hotelería Y Turismo Manual de la administración Hotelera. | 2010 |      |

#### Web

#### Software

\_\_\_\_\_  
Docente

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

Fecha aprobación: **22/01/2025**

Estado: **Aprobado**