



## FACULTAD DE FILOSOFÍA Y CIENCIAS HUMANAS

### ESCUELA INGENIERÍA EN TURISMO

#### 1. Datos generales

**Materia:** PRACTICA: HOTELES Y RESTAURANTES  
**Código:** FLC0354  
**Paralelo:** A  
**Periodo :** Marzo-2017 a Julio-2017  
**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

#### 5. 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

-null

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

-null

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

-null

bf. Utiliza la terminología técnica turística.

-Maneja de terminología turística y aplicación técnica a la hotelería

-null

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

-null

servicio de calidad

-Evidencia la importancia operativa de la implementación de la calidad en el proceso organizacional

Desglose de evaluación

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: 14/03/2017

Estado: Aprobado