



## FACULTAD DE FILOSOFÍA Y CIENCIAS HUMANAS

### ESCUELA INGENIERÍA EN TURISMO

#### 1. Datos generales

**Materia:** PRACTICA: HOTELES Y RESTAURANTES  
**Código:** FLC0354  
**Paralelo:** B  
**Periodo :** Marzo-2017 a Julio-2017  
**Profesor:** MALO OTTATI SANTIAGO JOSÉ  
**Correo electrónico:** smalo@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

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

-Aplica herramientas y programas informáticos

Evidencias  
 -Informes  
 -Trabajos prácticos - productos

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

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.

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

### Resultado de aprendizaje de la materia

### Evidencias

-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	Asistencia al centro de prácticas	Inducción:	APORTE 1	10	Semana: 3 (03-ABR-17 al 08-ABR-17)
Informes	Informe del Tutor	Desarrollo de la Practica	APORTE 2	10	Semana: 8 (08-MAY-17 al 13-MAY-17)
Informes	Informe del centro de prácticas	Informes	APORTE 3	10	Semana: 13 (12-JUN-17 al 17-JUN-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

### 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

\_\_\_\_\_  
Docente

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

Fecha aprobación: **13/03/2017**

Estado: **Aprobado**