



FACULTAD DE FILOSOFÍA Y CIENCIAS HUMANAS

ESCUELA INGENIERÍA EN TURISMO

1. Datos generales

Materia: PRACTICA: HOTELES Y RESTAURANTES
Código: FLC0354
Paralelo: A
Periodo : Marzo-2018 a Julio-2018
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
3.1.	Informe Institucional Centro de Practicas
3.2.	Informe personal indicando funciones realizadas
3.3.	Control de Asistencia

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

-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.

-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:	APOORTE 1	10	Semana: 3 (26-MAR-18 al 29-MAR-18)
Informes	Informe del tutor	Desarrollo de la Practica, Inducción:	APOORTE 2	10	Semana: 8 (01-MAY-18 al 05-MAY-18)
Informes	Informe del centro de prácticas	Desarrollo de la Practica, Inducción:, Informes	APOORTE 3	10	Semana: 13 (04-JUN-18 al 09-JUN-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

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: **01/03/2018**

Estado: **Aprobado**