



Fecha Aprobación:
24/09/2013

UNIVERSIDAD DEL AZUAY

FACULTAD DE FILOSOFIA LETRAS Y CIENCIAS DE LA EDUCACION

ESCUELA DE TURISMO

CARRERA DE INGENIERIA EN TURISMO

Sílabo

1. Datos generales

Materia: PRACTICA: HOTELES Y RESTAURANTES

Código: FLC0354

Créditos: 2

Nivel: 8

Paralelo: A8-ITR

Eje de formación: PROFESIONAL

Periodo lectivo: PERIODO SEP/2013 - FEB/2014

Total de horas: 32

Profesor: MALO OTTATI SANTIAGO JOSÉ

Correo electrónico: smalo@uazuay.edu.ec

Prerrequisitos:

NO TIENE

2. Descripción y objetivos de la materia

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.

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 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. Contenidos

1. Inducción: (10 horas)

- 1.1. Asignación de funciones en el centro de prácticas
- 1.2. Especificación de tareas y responsabilidades.

2. Desarrollo de la Practica (80 horas)

- 2.1. Departamento de Recepción
- 2.2. Departamento de Regiduría de pisos
- 2.3. Departamento Administrativo y Financiero
- 2.4. Animación Turística

3. Informes (10 horas)

- 3.1. Informe Institucional Centro de Practicas
- 3.2. Informe personal indicando funciones realizadas
- 3.3. Control de Asistencia

4. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

<i>Resultado de aprendizaje de la materia</i>	<i>Evidencias</i>
ae. Utiliza TIC's para conseguir información adecuada a su entorno profesional.	
- <i>Aplica herramientas y programas para mejorar el desarrollo de funciones</i>	- <i>Avances de informes</i>
aj. Adopta la ley de turismo y sus reglamentos para el desarrollo de sus actividades profesionales.	
- <i>Conoce la Ley de Turismo y su incidencia en las funciones a desempeñar durante su proceso de prácticas</i>	- <i>Avances de informes</i>
av. Identifica situaciones de riesgo y complicaciones básicas de la salud de los turistas, reaccionando de manera adecuada.	
- <i>Implementa acciones que garanticen la seguridad de turistas y trabajadores</i>	- <i>Avances de informes</i>
bf. Utiliza la terminología técnica turística.	
- <i>Manejo de terminología turística aplicada a la hotelería</i>	- <i>Avances de informes</i>
bu.	
- <i>Conoce las herramientas de marketing turístico y su aplicación a la Hotelería</i>	- <i>Informes</i>
ce.	
- <i>Aplica técnicas de atención al cliente y manejo de los grupos para garantizar un servicio de calidad</i>	- <i>Informes</i>
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.	
- <i>Identifica la importancia operativa de la implementación de la calidad en el proceso organizacional</i>	- <i>Informes</i>

Desglose de Evaluación

Evidencia	Descripción Evidencia	Contenidos Sílabo Evaluar	Aporte	Calificación	Fch.Aproximada

Metodología

La metodología de trabajo se ejecutará a través de tutorías y mediación pedagógica; al ser una asignatura netamente práctica se debe integrar en su actividad diaria los conocimientos adquiridos en las aulas de clase.

Criterios de Evaluación

Para la evaluación correspondiente se tomará en cuenta los siguientes criterios: en primera instancia se valorará la imagen presentada por el estudiante en el momento de la supervisión, es decir el pasante debe proyectar una imagen acorde a los parámetros requeridos por la Escuela de Turismo. La aptitud demostrada en el desarrollo de tareas asignadas por parte del Gerente. La motivación e iniciativa para adquirir nuevas destrezas en el desarrollo de su perfil profesional.

El segundo criterio de evaluación será el informe presentado por parte del Gerente de la Empresa Turística, en el mismo se detallará las actividades realizadas con su respectivo horario, por parte del estudiante, por medio de una ficha que se le entregará con anterioridad.

En el mismo se evaluará criterios relacionados al conocimiento demostrado y adquirido en el trascurso de las prácticas. Finalmente el estudiante debe presentar un informe completo sobre el proceso de las prácticas realizadas, el mismo se presentará con un formato establecido por la dirección de prácticas.

5. Textos y otras referencias

Libros

BIBLIOGRAFÍA

Web

BIBLIOGRAFÍA

Software

BIBLIOGRAFÍA

Docente

Director Junta

Fecha Aprobación: **24/09/2013**

APROBADO