



SÍLABO

ASIGNATURA: ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE HOSPEDAJES.
CÓDIGO: CÓDIGO: 101369

I. DATOS GENERALES

1.1. Departamento Académico	Gestión Empresarial
1.2. Escuela Profesional	Administración de Turismo y Negocios Internacionales
1.3. Programa de estudios	Administración de Turismo
1.4. Plan de estudios	2019
1.5. Ciclo de estudios	X
1.6. Créditos	3
1.7. Requisito	Organizaciones Nacionales e Internacionales de Turismo
1.8. Modalidad	Presencial
1.9. Semestre académico	2023-2
1.10. Duración	16 Semanas
1.11. Horas semanales	1.11.1. Horas de Teoría :2 Hora
	1.11.2. Horas de Práctica: 2 Horas
1.12. Horario	Martes : 18:00 – 19:40 Jueves : 18:00 – 19:40
1.13. Inicio de clases	02 de octubre del 2023
1.14. Termino de clases	16 de enero del 2024
1.15 Docente coordinador	Mg. Carmen J. Aguirre Castro caguirre@unfv.edu.pe
1.16 Docente de la asignatura	Mg. Carmen J. Aguirre Castro caguirre@unfv.edu.pe

II. SUMILLA

La asignatura pertenece al área curricular de estudios de especialidad, es teórico – práctica y tiene el propósito de comprender las bases para administrar y operativizar un establecimiento de hospedaje.

Desarrolla las siguientes unidades aprendizaje: 1. Definición y Clasificación Hotelera. 2. Operación Hotelera.

3. Organigrama y Categorías de Hospedaje. 4. Estructura de Servicios Hoteleros.

La tarea académica exigida al estudiante es proponer la organización y funciones de los diferentes departamentos del hotel.

III. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Analiza, valora y aplica los conceptos fundamentales del desarrollo de la actividad hotelera, su importancia social, económica, cultural, permitiendo la comprensión del fenómeno hotelero, asimismo será capaz de dominar conceptos generales y específicos de cada uno de los departamentos del hotel, así como el proceso de dirección y gestión en cada una de ellas.

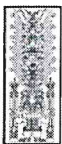
IV. UNIDADES DE APRENDIZAJE

UNIDAD 1: DEFINICIÓN Y CLASIFICACIÓN HOTELERA					
<i>Logro de aprendizaje:</i> Determina y valora la importancia del desarrollo de la hotelería a través de la historia y su evolución en el sistema turístico y su reglamentación.					
SEMANA	Contenido Temático	Sesiones de Aprendizaje)	Recursos	Tipo de Sesión	Evidencia de Aprendizaje
N°01 02 -7 octubre	Definición de hotel, objetivos y características. Precursores de la hostelería moderna, influencia en los cambios y desarrollo en el servicio de los hoteles del mundo.	Socialización del sílabo y disposiciones de las normas de conducta, elección de delegado del curso. Identifica y analiza la las definiciones y conceptos de hotelería.	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Video: Proyector Pizarra	Presencial	Prueba de entrada Organizador Visual: Mapa conceptual
N°02 9 -14 octubre	Como se refleja la hospitalidad en el hotel, definición, características generales y específicas del servicio hotelero	Reconoce y valora la hospitalidad	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Video: Proyector Pizarra	Presencial	Infografía del tema desarrollado en equipos
N°03 16- 21 octubre	Clasificación de los establecimientos de hospedaje en el Mundo	Clasificación de los establecimientos de hospedaje en el Perú	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Video: Proyector Pizarra	Presencial	Informe de trabajo practico
N°04 23 -28 octubre	Clasificación de los establecimientos de hospedaje en el Perú	Clasificación de los establecimientos de hospedaje en el Perú	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Videos. Proyector	Presencial	Solución de caso de estudio presentando.

Logro de aprendizaje: Analiza la categorización, la gestión y el proceso administrativo de las diferentes áreas del establecimiento de hospedajes.					
UNIDAD 2: OPERACIÓN HOTELERA					
SEMANA	Contenido Temático	Sesiones de Aprendizaje)	Recursos	Tipo de Sesión	Evidencia de Aprendizaje
Nº05 26 junio -1julio	Los establecimientos de hospedaje y su organización, definición de organigramas, utilidad, tipos, perfil y funciones de las áreas operativas y administrativas.	Reconoce funciones e implicancias de las instituciones privadas en turismo.	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Videos. Proyector	Presencial	Organizador Visual: Mapa conceptual
Nº06 3-8 julio	Operación hotelera, las funciones de la operaciones hotelera, recursos bases de la operación hotelera, documentos de gestión, reportes de control, procesos.	Reconoce funciones e implicancias de las instituciones privadas en turismo.	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Videos. Proyector	Presencial	Infografía del tema desarrollado en equipos
Nº07 10- 15 julio	Funciones del departamento de reservas y recepción.	Reconoce funciones e implicancias de las instituciones privadas en turismo.	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Videos. Proyector	Presencial	Informe de trabajo practico
Nº08 17 -22 julio	Reportes del área procesos y políticas de gestión.	Reconoce funciones e implicancias de las instituciones privadas en turismo.	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Videos	Presencial	Organizador Visual: Mapa conceptual
EVALUACIÓN PARCIAL (UNIDAD Nº1 -2)					

UNIDAD 3: ORGANIZACIÓN Y CLASIFICACION HOTELERA					
<i>Logro de aprendizaje:</i> Analizar y estudiar los reglamentos, contratos, funciones de cada uno de los departamentos de establecimiento de hospedaje para mejorar la calidad del servicio.					
SEMANA	Contenido Temático	Sesiones de Aprendizaje	Recursos	Tipo de Sesión	Evidencia de Aprendizaje
Nº09 24 -29 julio	Procedimiento central e información básica reportes funciones puestos involucrados.(botones, cajero, central de comunicación)	Reconoce funciones e implicancias de las instituciones internacionales en turismo.	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Videos. Proyector Pizarra	Presencial	Mapa Conceptual Exposición Trabajos
Nº10 31 julio – 5 de agosto	Auditoria Nocturna, análisis de reportes.	Reconoce casos de cooperación técnica internacional	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Videos. Proyector Pizarra	Presencial	Presenta un Infograma
Nº11 07 – 12 agosto	Departamento de alimentos y bebidas organización y funciones	Reconoce formas de asistencia financiera y técnica en Turismo.	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Videos. Proyector Pizarra	Presencial	Organizador Visual
Nº12 14 – 19 agosto	Departamento de ama de llaves, finalidad, funciones, organización, planificación de tareas. áreas involucradas (lencería lavandería, valet)	Reconoce funciones e implicancias de los organismos y latinoamericanos en turismo	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Videos. Proyector Pizarra	Presencial	Elabora un cuadro comparativo

UNIDAD 4: ESTRUCTURA DE SERVICIOS HOTELERO					
<i>Logro de aprendizaje: Analiza y describe las funciones, costos y la calidad de los servicios del establecimiento de hospedajes</i>					
SEMANA	Contenido Temático	Sesiones de Aprendizaje)	Recursos	Tipo de Sesión	Evidencia de Aprendizaje
Nº13 21 – 26 agosto	Departamento de alimentos y bebidas organización y funciones	Identifica y analiza las políticas y planes con respecto al turismo.	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Videos. Proyector Pizarra	Presencial	Elabora un cuadro comparativo.
Nº14 28 agosto 2 septiembre	Departamentos de mantenimiento y seguridad, organización y funciones.	Identifica y analiza las políticas y planes con respecto al turismo.	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Videos. Proyector Pizarra	Presencial	Realiza un análisis de lectura en la que hace una crítica constructiva.
Nº15 4 – 9 septiembre	Departamentos de mantenimiento y seguridad, organización y funciones.	Identifica y analiza las políticas y planes con respecto al turismo.	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Videos. Proyector Pizarra	Presencial	Informe de trabajo practico.
Nº16 11 – 16 septiembre	Departamentos de mantenimiento y seguridad, organización y funciones.	Analiza estudios de casos de Turismo.	Equipo Multimedia. Presentación en PPT. Videos. Proyector Pizarra	Presencial	Elabora línea de tiempo del desarrollo del programa.
EVALUACIÓN FINAL (UNIDAD N°3 -4)					



V. METODOLOGÍA

5.1 Estrategias centradas en el aprendizaje

Los estudiantes aplicaran las diferentes técnicas de estudio, elaboración de organizadores visuales, ensayos científicos, organizaciones grupales, mesas redondas, informes de laboratorio, lecturas y audición de libros digitales, búsqueda de información en bibliotecas digitales y físicas.

5.2 Estrategias centradas en la enseñanza

El docente se constituye en un auténtico mediador entre la cultura, la ciencia, los saberes académicos y las expectativas de aprendizaje de los estudiantes; por ello organiza, orienta y facilita, con iniciativa y creatividad el proceso de construcción de conocimientos de sus estudiantes, así como la formación actitudinal del futuro profesional. Para ello utiliza estrategias de enseñanza novedosas centradas en: a) Estrategias convencionales: Lluvia de ideas, ilustraciones, clases prácticas, talleres, aprendizaje cooperativo, resolución de ejercicios y problemas; y b) Recursos visuales: organizadores visuales e infografías.

5.3 Línea de investigación según Programa de Estudios

Gestión Empresarial e Inclusión Social

5.4 Acciones vinculadas al Aprendizaje en Servicio-AeS(RSU)

Durante el proceso de ejecución de la experiencia curricular, se puede considerar al Aprendizaje en Servicios, propuestas educativa que combina procesos de aprendizaje y servicio a la comunidad en un solo proyecto articulado en el que los estudiantes se forman al trabajar sobre necesidades reales del entorno con la finalidad de mejorarlo (Responsabilidad Social Universitaria)

VIII. EVALUACIÓN

- De acuerdo con el Reglamento Académico de esta Casa Superior de estudios, en su artículo 13° señala lo siguiente: “Las evaluaciones se califican en escala vigesimal (de 1 a 20) en números enteros. La nota mínima aprobatoria es once (11). El medio punto (0.5) es a favor del estudiante”.
- Del mismo modo, el referido documento en su artículo 16°, señala: “Las evaluaciones son calificadas por los profesores responsables de la asignatura y entregados a los alumnos y las actas a la Dirección de Escuela Profesional, dentro de los plazos fijados”
- Asimismo, el artículo 36° menciona: “La asistencia de los alumnos a las clases es obligatoria, el control corresponde a los profesores de la asignatura. Si un alumno acumula el 30% de inasistencias injustificadas totales durante el dictado de una asignatura, queda inhabilitado para rendir el examen final y es desaprobado en la asignatura, sin derecho a rendir examen de aplazado, debiendo el profesor, informar oportunamente al director de Escuela”
- La evaluación de los estudiantes se realizará de acuerdo a los siguientes criterios:



N°	CÓDIGO	NOMBRE DE LA EVALUACIÓN	PORCENTAJE
01	EP	EVALUACIÓN PARCIAL	30%
02	EF	EVALUACIÓN FINAL	30%
03	TA	TRABAJOS ACADÉMICOS	40%
TOTAL			100%

La Nota Final (NF) de la asignatura se determinará de acuerdo con la siguiente manera:

$$NF = EP * 30 \% + EF * 30 \% + TA * 40 \%$$

VII. FUENTES DE INFORMACIÓN

7.1 Básica

- Aranda, A. (2004). *Gestión Económica de Hoteles*. España. Centro de Altos Estudios Ramón A.
- Artacho, M (2017). *Gestión de departamentos de servicios de alimentos y bebidas*. 1ra.Edición. España
- Degrossi, M (2018). *Alimentos y bebidas: su gerenciamiento en hoteles y restaurante*. 2a edición. España:
- Gallego, Jesús Felipe. 2002 *Manual Práctico de Restaurante*. Paraninfo.
- García Gil, F. (2008) *Técnicas de Servicio y Atención al Cliente*” Ed. Trillas
- Lara, J. (2007). *Dirección de Alimentos y Bebidas en Hoteles*. México; Limusa
- Mestres, J. (2006). *Técnica y Dirección Hotelera*. España: Gestión 2006 S.A.
- Morfin, M.(2002) “*Administración de comedor y bar*.” Ed. Tercer Milenio.

7.2 Complementaria

- <https://grandhotelier.com/alimentos-y-bebidas/>
- <https://www.gestiopolis.com/la-administracion-gastronomica/>

Lima,02 de octubre 2023



Dr. Carlos Tello Malpartida
Director del Departamento Académico
Código: 86304
Correo electrónico: ctello@unfv.edu.pe

Mg. Carmen Aguirre Castro
Docente
Código: 2012011
Correo electrónico: caguirre@unfv.edu.pe