

## SILABO

### ADAPTADO PARA EL PERIODO DE ADECUACIÓN A LA EDUCACIÓN NO PRESENCIAL

#### I. DATOS ADMINISTRATIVOS:

1. Asignatura	:	Taller de Mantenimiento y Seguridad Hotelera
2. Código	:	THG-805
3. Naturaleza	:	Teórico/práctica
4. Condición	:	Obligatoria
5. Requisito(s)	:	THG703 - LOGÍSTICA HOTELERA
6. Número de créditos	:	02
7. Número de horas	:	04 horas no presenciales
8. Semestre Académico	:	2021-I
9. Docente	:	Luis Alberto Morán Escobar
10. Correo institucional	:	luis.moran@urp.edu.pe

#### II. SUMILLA:

El curso pertenece al área formación profesional especializada en la línea de hotelería, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio. Brinda la estudiante las técnicas y procedimientos a emplear para un servicio óptimo en el establecimiento de hospedaje basado en la seguridad de las instalaciones, del que labore en las mismas, así como del público usuario de las instalaciones, tomando las medidas preventivas y correctivas que ello demande en casos de siniestros y emergencias. Comprende: Seguridad y mantenimiento general; Lucha contra incendios; Primeros auxilios.

#### III.- COMPETENCIAS GENÉRICAS A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA:

Pensamiento crítico  
Comportamiento ético

#### IV. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA:

Aplicar con eficiencia las políticas necesarias para optimizar el uso del potencial humano, recursos técnicos, financieros y materiales de las empresas del ramo turístico, hotelero y gastronómico, así como para evaluar la funcionalidad de las mismas y orientar innovaciones a los procesos administrativos de gestión.

#### V. DESARROLLA EL COMPONENTE DE: INVESTIGACIÓN(X) RESPONSABILIDAD SOCIAL ( )

## VI. LOGRO DE LA ASIGNATURA

Al finalizar el estudiante reconoce la gestión administrativa del Mantenimiento y Seguridad en su más alto nivel, conociendo diversos procedimientos de implementación, supervisión y control en el área y sus relaciones con las secciones operativas del establecimiento de hospedaje.

## VII. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS:

UNIDAD I: SEGURIDAD	
<b>LOGRO DE APRENDIZAJE</b>	Al finalizar la unidad el estudiante redacta la importancia y el uso correcto de la disciplina en la seguridad, sus fundamentos y su filosofía, para el logro de la tranquilidad requerida en cualquier empresa, El alumno debe ser consciente de poder comparar y desarrollar los tipos y clases de seguridad que se aplica en los establecimientos dentro de las ramas turísticas para poder así aplicarlas de acuerdo sea el caso.
<b>SEMANAS</b>	<b>CONTENIDOS</b>
<b>1</b>	<p>1 Introducción.</p> <p>1.2 Seguridad: Conceptos y elementos.</p> <p>1.3 Seguridad y control.</p> <p>1.4 Seguridad contra riesgos naturales</p> <p>1.5 Sismo, escala de Mercalli, etapas preventivas, evacuación, normas de seguridad en casos de sismo.</p> <p>1.6 Seguridad: Origen, desarrollo, definición, medidas de seguridad (Definición, clasificación y objetivos.)</p> <p>1.7 Los riesgos: Definición, clasificación, causas y origen, ubicación de los riesgos.</p> <p>1.8 Dpto. de seguridad: Organización, objetivo, políticas y Procedimientos.</p>
<b>2</b>	<p>1.9 Seguridad Física: Definición, clasificación, riesgos, medidas, antecedentes, misión y ejecución de planes.</p> <p>1.10 Sanidad: Concepto y consideraciones de higiene.</p> <p>1.11 Seguridad Integral: Origen desarrollo, principios básicos, campos de aplicación, objetivos de la seguridad integral, organización, seguridad integral en un hotel, o planta turística. Esquema moderno del concepto de seguridad integral.</p> <p>1.12 Seguridad Industrial: Concepto, normas, señalización de advertencias y obligaciones.</p> <p>1.13 Higiene Industrial: Conceptos básicos, definición de objetivos, métodos, conclusiones y restricciones.</p>

3	<p>1.14 Seguridad de las comunicaciones: Concepto (Precauciones para hablar, para el uso del teléfono, para el uso del radio).</p> <p>1.15 Comunicación con seguridad, normas para el empleo de las comunicaciones.</p> <p>1.16 La documentación en seguridad: Definiciones (Informe, parte, ocurrencias, acta, cuaderno de ocurrencias, memorándum, carta, etc.)</p>
4	<p>1.17 Control de accesos, puntos y equipo de seguridad, vigilancia y control personal.</p> <p>1.18 Seguridad y protección personal: Definición, autoprotección, plan de protección.</p> <p>1.19 Control de crisis: Normas generales de autoprotección, Normas de autoprotección en situaciones específicas (Domicilio, trabajo, oficina, desplazamientos, atentados con explosivos, secuestros)</p> <p>1.20 Dinámica del MODUS OPERANDI</p> <p><b>PRIMERA EVALUACIÓN</b></p>
5	<p>1.21 Seguridad contra actos delictivos, sabotajes, incendios, asaltos, robos, secuestros, terrorismo.</p> <p>1.22 Explosivos: Concepto, características, clasificación, artefactos explosivos terroristas.</p> <p>1.23 Procedimiento a seguir cuando se detectan explosivos (Normas de seguridad, procedimiento de precaución)</p> <p>1.24 Recomendaciones para protegerse de las ondas expansivas.</p> <p>1.25 Armamento para protección personal</p>
6	<p>1.26 Normas Operativas delincuenciales (Tácticas y técnicas, ventajas y desventajas de los delincuentes)</p> <p>1.27 Reglas generales para la autoprotección general.</p> <p>1.28 Los seguros: Clases, Tipos, Alcances y restricciones.</p>
7	<p>1.29 Armamento de protección personal.</p> <p>1.30 Armas de fuego de uso civil y policías de vigilancia privada.</p> <p>1.31 Clasificación.</p> <p>1.32 Principios del funcionamiento de las armas de fuego.</p>

<b>8</b>	<p>1.33 Efecto letal de las armas. 1.34 Código penal en el manejo y uso de armas. 1.35 Licencia de posesión y uso de armas. 1.36 Medidas de seguridad en el manejo de las armas de fuego</p> <p><b>SEGUNDA EVALUACIÓN</b></p>
----------	---

<b>UNIDAD II: MANTENIMIENTO GENERAL</b>	
<b>LOGRO DE APRENDIZAJE:</b>	Al finalizar la unidad el estudiante elabora un cuadro comparativo y desarrollar los tipos y clases de mantenimiento que se realiza en las empresas turísticas, logrando así eficacia en el servicio y presentación de los mismos.
<b>SEMANAS</b>	<b>CONTENIDOS</b>
<b>9</b>	<p>2.1 La Limpieza: definiciones, consideraciones, características, desinfección general, métodos de limpieza de útiles, materiales y equipos. 2.2 Normas para el establecimiento y funcionamiento de servicios de alimentación colectiva. 2.3 Prevención e higiene en el manejo de los alimentos y bebidas. 2.4 Los alimentos: Preparación, conservación, traslado y almacenaje</p>
<b>10</b>	<p>2.5 Enfermedades por el consumo de alimentos contaminados. 2.6 Normas y reglamentos para el manejo de productos congelados. 2.7 Enfermedades por ingestión de productos congelados en mal estado. 2.8 El agua: Gérmenes, purificación, conservación, traslado y almacenaje. 2.9 Enfermedades por consumo de agua contaminada</p>
<b>11</b>	<p>2.10 Fontanería – Mantenimiento de los sistemas de agua y desagüe 2.11 Electricidad e iluminación</p>
<b>12</b>	<p>2.12 Decoración: Tipos y clases 12.4 Nuevas tendencias en la decoración</p> <p><b>TERCERA EVALUACIÓN</b></p>

<b>UNIDAD III: LUCHA CONTRA INCENDIOS .</b>	
<b>LOGRO DE APRENDIZAJE:</b>	Al finalizar la unidad el estudiante elabora un informe del uso y manejo de las distintas formas de actuar en caso de un incendio su extinción y ataque al fuego y las técnicas de evacuación y control del pánico.
<b>SEMANAS</b>	<b>CONTENIDOS</b>
<b>13</b>	3.1 El fuego: Química del fuego, formas de eliminar el fuego, clasificación de incendios, causas de los incendios, normas de seguridad en caso de incendio, apreciación de la situación en un incendio.
<b>14</b>	3.3 Los Gases: Tipos, riesgos y accidentes. Su Prevención. 3.4 Agentes Extintores: Tipos de extintores, normas prácticas para su uso

<b>UNIDAD IV: 1ROS. AUXILIOS</b>	
<b>LOGRO DE APRENDIZAJE:</b>	Al finalizar la unidad el estudiante elabora un informe del cargo de atención de personas siniestradas con efectividad y rapidez, pudiendo aplicar las técnicas primarias para reducir el riesgo.
<b>SEMANAS</b>	<b>CONTENIDOS</b>
<b>15</b>	4.1 Los 1ros. Auxilios: Generalidades. 4.2 Socorrismo: Concepto y finalidad. 4.3 Normas específicas para la administración de los 1ros. Auxilios 4.4 1ros. Auxilios: El botiquín.
<b>16</b>	4.5 Transporte de la víctima, actuación ante varias víctimas. 4.6 Estado de la víctima. 4.7 Técnicas para salvar la vida. 4.8 Tratamiento en diversos casos (Heridas, Shock, Fracturas, 4.9 Hemorragias, Luxaciones, Quemaduras, etc.) <b>CUARTA EVALUACIÓN</b>
<b>17</b>	<b>EVALUACIÓN SUSTITUTORIA</b>

### VIII. ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS

- Aprendizaje basado en proyectos colaborativos
  - Técnica: Exposición dialogada, Lluvia de ideas
  - Recursos didácticos: PPT, guía, ejercicios virtuales, videos
  - Recursos materiales: Equipo multimedia, computadora, pizarra, plumones
- Método de casos
  - Técnica: Clase maestra, Lluvia de ideas, casos
  - Recursos didácticos: PPT, guía, ejercicios virtuales, videos
  - Recursos materiales: Equipo multimedia, computadora, pizarra, plumones.

### IX. MOMENTOS DE LA SESIÓN DE APRENDIZAJE VIRTUAL

La modalidad no presencial desarrollará actividades sincrónicas (que los estudiantes realizarán al mismo tiempo con el docente) y asincrónicas (que los estudiantes realizarán independientemente fortaleciendo su aprendizaje autónomo). La metodología del aula invertida organizará las actividades de la siguiente manera:

#### Antes de la sesión

**Exploración:** preguntas de reflexión vinculada con el contexto, otros.

**Problematización:** conflicto cognitivo de la unidad, otros.

#### Durante la sesión

**Motivación:** bienvenida y presentación del curso, otros.

**Presentación:** PPT en forma colaborativa, otros.

**Práctica:** resolución individual de un problema, resolución colectiva de un problema, otros.

#### Después de la sesión

**Evaluación de la unidad:** presentación del producto.

**Extensión / Transferencia:** presentación en digital de la resolución individual de un problema.

### X. EVALUACIÓN

UNIDAD	CRITERIO	INDICADOR	INSTRUMENTOS
I	Organiza ideas sobre la forma más adecuada de manejar la seguridad hotelera	Elabora el informe de investigación de zonas de riesgo de acorde a la actualidad Turística, Hotelera y Gastronómica	Rúbrica de evaluación continua
II	Formula y explica manuales de diferentes departamentos en la	Organiza las ideas para elaborar un cuadro Organizacional de la forma como hacer	Rúbrica de evaluación continua

	hotelería	un mantenimiento adecuado en todos los tipos de establecimientos turísticos	
<b>III</b>	Formula manuales	Formula y explica manuales de uso los distintos tipos de extintores a usar de acuerdo al siniestro presentado	Rúbrica de evaluación continua
<b>IV</b>	Manejo e interpretación de fuentes de información	Recoge información en forma sistematizada acerca de la evaluación de la hotelería	Rúbrica de evaluación continua

### FÓRMULA DE EVALUACIÓN

$$\frac{(\text{PRAC 1} + \text{PRAC 2} + \text{PRAC 3} + \text{PRAC 4} + \text{PRAC 5})}{4}$$

**PRA 1** = Promedio de los trabajos de investigación dejados, más la nota de la práctica calificada del contenido de la 1ra. Unidad – Seguridad – Conceptos, tipos, clases, seguridad en las comunicaciones y control de accesos.

**PRA 2** = Promedio de los trabajos de investigación dejados, más la nota de la práctica calificada del contenido de la 2da. Unidad – Seguridad – Seguridad contra actos delictivos, Técnicas delincuenciales, Armamento y explosivos

**PRA 3** = Promedio de los trabajos de investigación dejados, más la nota de la práctica calificada del contenido de la 3ra. Unidad – Mantenimiento General

**PRA 4** = Promedio de los trabajos de investigación dejados, más la nota de la práctica calificada del contenido de la 4ta. Unidad – Lucha contra incendios y 1ros. auxilios

**\*PRA 5 = Evolución sustitutoria**

**\*La evaluación sustitutoria es para aquellos alumnos que no hayan aprobado o les falte nota de alguna de las evaluaciones anteriores.**

### XI. REFERENCIAS

#### Básicas

- Lattin, G. (2008) *Administración Moderna de Hoteles y Moteles*. (2ª ed.) México D.F., México: Trillas. **(Biblioteca FACEE)**
- Reay, J. (2008). *Administración del Servicio de Alimentos*. México. (2ª ed.). Trillas. **(Biblioteca FACEE)**
- Sánchez, M. (2008). *Preparación y Presentación del Servicio de Comedor*. México. (1ª ed.). Limusa. **(Biblioteca FACEE)**

#### Complementarias

- Luís Alonso Castaño. Editorial AMV, Madrid, 1995 - Seguridad e higiene en la hotelería y restauración.
- Sistema Haccp . Sanidad e higiene en el servicio de alimentos y bebidas.

- Cap. PNP. (R) Luís E. Castillo Vidalón. Editorial de Defensa Civil. Lima, Perú. Prevención, Seguridad, Protección, Salud. Tomo II.
- BRIZELLI GEOVANINI Emilio, Manual de la Industria Hotelera, la Gestión del Hotel, España - Editorial CEAC S.A. 1995
- DE LA TORRE Francisco, Administrativa Hotelera, División Cuartos, México - Perú, Editorial Trelles. 1995
- DELMAR Silvia Mantenimiento de hoteles- La Seguridad y comodidad del Huésped, México, Editorial Trillas. 1990
- RAMIREZ CAVASSA César, Hoteles Gerencia, Seguridad y Mantenimiento, Colombia, Editorial Trillas