

SÍLABO

ADAPTADO PARA EL PERIODO DE ADECUACIÓN A LA EDUCACIÓN NO PRESENCIAL

I. DATOS ADMINISTRATIVOS

1. Asignatura:	Gerencia de Establecimientos de Hospedaje
2. Código:	THG1005
3. Naturaleza:	Teórico/Práctico
4. Condición:	Obligatorio
5. Requisitos:	THG 905 Arquitectura, Diseño y Equipamiento Hotelero
6. Nro. de créditos:	3
7. Número de horas:	4 No presenciales
8. Semestre académico:	2021-I
9. Docente:	Mg .Gloria. C. Nizama. Ruiz
10. Correo institucional:	gloria.nizama@urp.edu.pe

II. SUMILLA

La asignatura Gerencia de Establecimientos de Hospedaje pertenece al área formación profesional especializada en la línea de hotelería, es de naturaleza teórico –práctica y de carácter obligatorio.

Contiene lineamientos fundamentales para dirigir estratégicamente una organización hotelera tomando en cuenta la filosofía de la calidad y para formular el planeamiento estratégico corporativo. Por lo tanto se consideran los siguientes temas: el pensamiento estratégico, filosofía de la calidad total y el mejoramiento continuo. El proceso para la formulación del planeamiento estratégico, la formulación implementación de las estrategias generales, técnicas de la calidad total para lograr la excelencia empresarial.

III. COMPETENCIAS GENÉRICAS A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Comportamiento ético

Liderazgo compartido

IV. COMPETENCIA ESPECÍFICA A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Desarrollar actitudes de servicio, excelencia, calidad y liderazgo así como una amplia cultura turística y sensibilidad para la apreciación y valoración de la cultura nacional. Tener habilidades para trabajar en equipos interdisciplinarios, manejar las relaciones interpersonales y públicas, así como para tomar decisiones de carácter ejecutivo. Desarrollar la habilidad de interactuar con otros grupos interdisciplinarios de profesionales.

V. DESARROLLA EL COMPONENTE DE: INVESTIGACION (x) RESPONSABILIDAD SOCIAL ()

VI. LOGRO DE ASIGNATURA

Al finalizar el curso el estudiante planifica, organiza y dirige en el nivel gerencial., con el propósito de lograr en los estudiantes, el desenvolvimiento y capacidades de gestión en su puesto de gerente, demostrando comportamiento ético liderazgo y creatividad empresarial. Conoce y aplica los procedimientos de gestión, la responsabilidad social, medioambiental y ética empresarial en los establecimientos hoteleros. Analiza los instrumentos de gestión económica y financiera.

VII. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

UNIDAD I: GERENCIA COMO DISCIPLINA Y PROCESO DE LA DIRECCION DE HOTELES	
LOGRO DE APRENDIZAJE:	Al finalizar la unidad el estudiante reconoce la importancia en la gestión Hotelera, facilita la toma de decisiones, fomentando el trabajo en equipo Desarrolla un liderazgo positivo identificando una correcta cultura Corporativa en el establecimiento Hotelero o creando su propia forma de gestión al ser gerente, demostrando su ética Empresarial en el ejercicio de su profesión, sustentada en su Propuesta de Proyecto.
SEMANAS	CONTENIDOS
1	<p>Introducción</p> <p>Definición de gerencia, SIGLO XXI (OMT)</p> <p>Características de la Gerencia.</p> <p>Gestión Hotelera. Objetivos. Estrategia.</p> <p>La integración de las diferentes áreas del Hotel.</p> <p>Importancia de los negocios hoteleros.</p> <p>Actividades teóricas: Explicación y descripción de los conceptos básicos</p> <p>Actividades prácticas: Discute las ideas en equipo</p>
2	<p>El Gerente Hotelero y su relación con el Liderazgo y la creatividad. Evolución del concepto.</p> <p>Cultura Corporativa y Ética empresarial</p> <p>Actividades teóricas: Explicación y descripción de los conceptos básicos</p> <p>Actividades prácticas: Discute las ideas en equipo Caso Práctico</p>
3	<p>La dirección del establecimiento hotelero.</p> <p>La planificación hotelera</p> <p>La Organización Hotelera</p> <p>La gestión Hotelera</p> <p>El control Hotelero</p>

Universidad Ricardo Palma
Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales
Escuela Profesional de Turismo Hotelería y Gastronomía

	<p>Actividades teóricas: Explicación y descripción del tema en PPT</p> <p>Actividades prácticas: Presentación de un video y análisis de su contenido.</p>
4	<p>La Dirección de los Recursos Humanos en el Hotel</p> <p>Perfil del Director Hotelero</p> <p>La creatividad e innovación del conocimiento</p> <p>Actividades teóricas: Explicación y descripción</p> <p>Actividades prácticas: Presentación de Video RR.HH, análisis y debate.</p> <p>PRIMERA EVALUACIÓN</p>
5	<p>El entorno competitivo de la Empresa Hotelera</p> <p>La responsabilidad Social Corporativa</p> <p>Actividades teóricas Explicación y descripción de los conceptos básicos</p> <p>Actividades prácticas: Discute las ideas en equipo. Casos Prácticos.</p> <p>Explicación y ejemplificación</p>

UNIDAD II: INDUSTRIA HOTELERA COMO DIAGNOSTICO

LOGRO DE APRENDIZAJE:	Al finalizar la unidad el estudiante reconoce los establecimientos a nivel internacional y procedimientos de gestión Hoteleros y utiliza las herramientas FODA Presenta Proyecto Hotelero Grupal.
SEMANAS	CONTENIDOS
6	<p>Diagnóstico del Sector Hotelero en el Perú</p> <p>Inversiones Hoteleras 2017-2021</p> <p>Actividades teóricas: Explicación y descripción de los conceptos básicos</p> <p>Actividades prácticas: Discute las ideas en equipo. Análisis FODA</p>
7	<p>Plan Operativo Sector Público y Privado - PENTUR</p> <p>Actividades teóricas: Explicación y descripción de los conceptos básicos</p> <p>Actividades prácticas: Discute las ideas en equipo. Análisis de la información</p>
8	SEGUNDA EVALUACIÓN
9	<p>Gestión de Establecimientos Hoteleros a nivel Internacional</p> <p>Actividades teóricas: Explicación y desarrollo del tema en PPT</p>

	Actividades prácticas: Elaboración de Matriz competitiva
10	Propuesta de Desarrollo de Proyecto Hotelero. Actividades teóricas: Explicación y descripción de los conceptos básicos Actividades prácticas: Discute las ideas en equipo y desarrollo Propuesta de Proyecto a presentar.

UNIDAD III: GESTION ECONOMICA Y TECNICAS PARA LA GESTIÓN HOTELERA	
LOGRO DE APRENDIZAJE:	Al finalizar de la unidad el estudiante reconoce las fases los diversos Tipos de Presupuestos, Planificación, técnicas para la gestión y utiliza conocimientos para la sustentación de Trabajos en equipo.
SEMANAS	CONTENIDOS
11	Planificación Económica y Financiera. Proceso básico de Presupuesto Anual Actividades teóricas: Explicación y descripción de los conceptos básicos Actividades prácticas: Revisión y aportes de la Propuesta de Proyecto Hotelero
12	Fases de Presupuesto Tipos de Presupuesto Actividades teóricas: Explicación y descripción de los conceptos básicos. Lectura Separata. Actividades prácticas: Discute las ideas en equipo TERCERA EVALUACIÓN
13	Planificación de Presupuesto Estratégico Hotelero Explicación y descripción de los conceptos básicos Actividades teóricas: Explicación y descripción de los conceptos básicos Actividades prácticas: Discute las ideas en equipo

UNIDAD IV: LA GESTIÓN AMBIENTAL DE LAS EMPRESAS HOTELERA Y LA VISION DEL EMPRESARIO HOTELERO	
LOGRO DE APRENDIZAJE	Al finalizar la unidad el estudiante, planifica, organiza y dirige en el nivel gerencial., con el propósito de lograr el desenvolvimiento y capacidades de gestión en su puesto de gerente, demostrando comportamiento ético liderazgo y creatividad empresarial. Conoce y aplica los procedimientos de gestión, la responsabilidad social, medioambiental y ética empresarial en los establecimientos hoteleros. Analiza los instrumentos de gestión económica y financiera.
SEMANAS	CONTENIDOS
14	Manual de Buenas Prácticas Ambientales en el Sector Hotelero. CALTUR- Plan Nacional de calidad Turística Actividades teóricas: Lectura MBPA en el Sector Hotelero Actividades prácticas: Presentación Sustentación Propuesta de Proyecto Hotelero.
15	Visión del Gerente Hotelero Actividades teóricas: Explicación y descripción. Actividades prácticas: Sustentación Propuesta de Proyecto Hotelero.
16	CUARTA EVALUACIÓN

VIII. ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS

- Aprendizaje basado en proyectos colaborativos
 - Técnica: Exposición dialogada, Lluvia de ideas
 - Recursos didácticos: PPT, separatas, lecturas, videos ,casos prácticos
 - Recursos materiales: Herramientas tecnológicas
- Método de casos
 - Técnica: Clase maestra, Lluvia de ideas, casos
 - Recursos didácticos: PPT, taller, ejercicios, videos
 - Recursos materiales: Herramientas tecnológicas

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	Reconoce y facilita el proceso de la gestión hotelera Desarrolla liderazgo y aplica una correcta Cultura Corporativa relevante. Manifiesta su Ética Empresarial y responsabilidad social hotelera	Emprende información relevante al tema. Muestra trabajo en equipo y liderazgo Participa espontánea y asertivamente en las sesiones de clase	Rúbrica de evaluación
II	Establece y analiza el manejo del sector Hotelero a nivel nacional e internacional Identifica el Plan operativo y estratégico.	Entiende y aplica la gestión del sector hotelero a nivel operativo y estratégico Crea su Propuesta de proyecto	Rúbrica de evaluación
III	Aplica los conocimientos y procedimientos de los presupuestos para la gestión hotelera y sustentación de trabajo en equipo	Entiende y aplica los procedimientos y técnicas de presupuesto demostrando capacidad de gestión y ética en su área profesional	Rubrica de evaluación
IV	Conoce y aplica los aspectos de planificación, gestión empresarial social y ambiental. Analiza las herramientas de gestión económica financiera	Emplea una actitud adecuada de planificación y procedimientos de gestión con vocación ética y liderazgo Desarrolla y sustenta su proyecto Hotelero.	Rúbrica de evaluación

En la asignatura THG-1005 Gerencia de Establecimientos de Hospedaje, se aplicará el siguiente sistema

evaluativo:

FÓRMULA DE EVALUACIÓN

Promedio final: $(PRA\ 1 + PRA\ 2 + PRA3 + PRA4 + PRA5) /4$

X REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Ascanio, A. *Principios de Administración Hotelera*. México: Ed. Trillas.
(Biblioteca FACEE)
- Ismail, A. (2001). *Operaciones y proceso hoteleros: gestión de alojamiento*. Madrid: Ed. Paraninfo: Thomson Learning
(Biblioteca FACEE)
- *Manual de Administración Hotelera* (2010) España: Ed. Daly
- *Manual de Buena Prácticas para Establecimientos de Hospedaje* (personal administrativo y posiciones operativas) MICENTUR (2009) Lima: Ed. Lima
(Biblioteca FACEE)
- *Manual de Administración Hotelera* (2010) España: Ed. Daly
- Ramírez, C. (2005) *Hoteles: Gerencia, seguridad y mantenimiento*. México: Ed. Trillas.
(Biblioteca FACEE)
- Felipe, J. (2002). *Gestión de Hoteles: una nueva visión* .Madrid: Ed.Madrid Thompson.
(Biblioteca FACEE)

Páginas Webs.

www.marriott.peru.com

www.hotelescountry

www.westin.peru.com

www.micentur.gob.pe

www.canaturperu.org/

www.ahora-peru.com

www.unwto.org