



UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

Facultad de Ciencias Empresariales

Escuela Académico Profesional de Administración.

SÍLABO

ASIGNATURA: ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA.

I. DATOS GENERALES

1.1. Código de la Asignatura	: 41506				
1.2. Escuela Académico Profesional	: ADMINISTRACIÓN.				
1.3. Departamento Académico	: ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN				
1.4. Ciclo	: IX				
1.5. Créditos	: 03				
1.6. Plan de Estudios	: 05				
1.7. Condición: Obligatorio o Electivo	: OBLIGATORIO				
1.8. Horas Semanales	: <table border="1"><tr><td>T</td><td>2</td><td>P</td><td>2</td></tr></table>	T	2	P	2
T	2	P	2		
1.9. Pre-requisito	: NINGUNO.				
1.10. Semestre Académico	: 2017-I				
1.10. Docente	: Lic. Francisco Valdez Arroyo.				
1.12. Colegiatura	: CORLAD- CALLAO RUC N° 09358				
1.13. Correo Electrónico	: fvaldeza@hotmail.com				

II. SUMILLA

El Turismo. Evolución y desarrollo en la sociedad moderna. Conceptualización del Turismo, su significado como instrumento de educación humana; Turismo Nacional e Internacional. La industria Hotelera importancia, principios de organización; necesidad de la empresa Hotelera, organización y funcionamiento. Reglamento de trabajo, categorías, servicios de Turismo y Hotelería.

III. COMPETENCIAS

El estudiante al concluir el desarrollo de las unidades temáticas, adquirirá las siguientes competencias:

- Identifica las diversas definiciones del turismo, conoce las formas de turismo que se desarrollan a nivel mundial y nacional, analiza la riqueza histórica, cultural, social y ecológica que posee nuestro país.
- Analiza la normatividad vigente que permite el desarrollo del turismo como actividad promotora a fin de que se genere debate sobre los logros obtenidos en nuestro país.
- Conoce las diversas escuelas administrativas hoteleras, sus distintas modalidades y los principales mercados que la conforman, reconociendo su importancia para el análisis de la actividad.
- Analizar y comprender la estructura orgánica y funciones de las empresas turísticas tales como Agencias de Viajes y Establecimientos de Hospedaje y restauración.
- Conoce las tecnologías aplicadas a un establecimiento de hospedaje.

IV. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

- Clases magistrales por parte del docente con apoyo de materiales audiovisuales.
- Exposición de los informes de investigación asignados a los alumnos.
- Aplicación de técnicas grupales.
- Aplicación de técnicas participativas.
- Viaje de estudios a una Empresa hotelera.

V. MEDIOS Y MATERIALES DE ENSEÑANZA

- Bibliografía básica y complementaria.
- Separatas.
- Equipo de cómputo.
- Proyector multimedia.
- CD, USB.
- Pizarra, plumones, mota.
- Materia prima para la elaboración de los diferentes platos gastronómicos.
- Visitas de práctica de Campo.

VI. CONTENIDO TEMÁTICO Y CRONOGRAMA

SEM.	SES.	CONTENIDO TEMATICO
10/04/17	1ra.	Empresa, Empresario y sector Turismo.
14/04/17		El entorno de la empresa Turística
17/04/17	2da.	La Administración de la Empresa Turística.
21/04/17		Dirección de la Empresa Turística.
24/04/17	3ra.	Ley General del Turismo. Desarrollo del Turismo Sostenible.
28/04/17		
01/05/17	4ta	Plan Estratégico Nacional de Turismo(PENTUR)
05/05/17		
08/05/17	5ta.	Evolución de la oferta aérea y Hotelera.
12/05/17		
15/05/17	6ta.	Perfil del Turista extranjero, perfil del turista nacional. Nivel de satisfacción del turista extranjero.
19/05/17		
22/05/17	7ma.	Guía de Turismo y Operación Turística.
26/05/17		
8 ava. Del 29 de mayo al 02 de junio 1er EXÁMEN PARCIAL.		
29/05/17	9na.	Guía de Servicios para Establecimiento Hospedaje.
02/06/17		
05/06/17	10ma.	Manual de señalización Turística en el Perú.
09/06/17		
12/06/17	11ava.	El Turismo en el Perú.
16/06/17		

19/06/17	12ava.	El Turismo de reuniones en el Perú.
23/06/17		
26/06/17	13ava.	VIAJE DE ESTUDIOS A TRUJILLO.
30/06/17		
03/07/17	14ava	El Turismo gastronómico: concepto y posicionamiento en el Perú.
07/07/17		
10/07/17	15ava.	Marketing Turístico y Hotelero. Calidad total en los servicios de Empresas Turísticas. Manual de Buenas Prácticas.
14/07/17		
17/07/17	16ava.	Viajando al Perú.
21/07/17		
16 ava. Del 24 al 27 de julio del 2017 2do. EXAMEN PARCIAL		

V. METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN:

Criterios a evaluar:

- Coherencia y claridad en la explicación de conceptos, capacidad de análisis, procedimientos, creatividad.
- Participaciones en clase.

Procedimientos y Técnicas de Evaluación:

Pruebas escritas, orales, trabajos de investigación, prácticas calificadas y prácticas de campo.

Condiciones de Evaluación:

- Para los casos en que los alumnos no hayan cumplido con ninguna o varias evaluaciones parciales se considerará la nota de cero (00), para los fines de ponderación (Art. 84 del Reglamento Académico. RR. 195-2001-UH)
- Se tomará un examen sustitutorio a quienes tengan un promedio no menor de 07. El promedio final para dichos educandos no excederá a la nota doce. (Según el Art. 90 Reglamento Académico).

Normas de Evaluación:

Dos exámenes parciales siendo el primero cancelatorio (EP1, EP2).

- Promedio del trabajo académico (PTA) = Trabajos prácticos, prácticas calificadas y prácticas de campo.
- El promedio final = $P1 = 40\%$ Evaluación parcial 1
 $P2 = 40\%$ Evaluación parcial 2
 $P3 = 20\%$ Trabajo Académico

Dónde: $PF = P1 (0.40) + P2 (0.40) + P3 (0.20)$

VI. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA Y COMPLEMENTARIA

1. CASANUVA ROCHA, Cristóbal Organización y Gestión de Empresas Turísticas.
2. LOPEZ COLLADO, Asunción Hostelería
3. CERRA, Javier Tecnología de Servicios
4. MONTARO SANCHEZ, Josefina Administración de riesgos en la Hotelería
5. MINCETUR Reglamento de Establecimientos de Hospedaje
6. MINCETUR Reglamento de Agencias de Viajes
7. MINCETUR Ley General del Turismo
8. ACERENZA, M Desarrollo Sostenible y Gestión del Turismo. México: Trillas.
9. CASTILLO, N. Turismo, Fundamento y Desarrollo. Lima: Art Lautrec

Huacho, abril del 2017.

Lic. Francisco Valdez Arroyo
CORLAD- CALLAO RUC N°09358