



Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
**ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL
DE GESTIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA**

SÍLABUS POR COMPETENCIAS

CURSO: LOGÍSTICA HOTELERA

DOCENTE: Mg. WILMER HUERTA HIDALGO



Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
**ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL
DE GESTIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA**

SILABUS DE LOGÍSTICA HOTELERA

I. DATOS GENERALES

LINEA DE CARRERA	GESTIÓN Y TURISMO HOTELERÍA
CURSO	LOGÍSTICA HOTELERA
CODIGO	44403
HORAS	05 HORAS SEMANALES HT= 03 HP= 02
CICLO	VII – “A”
CORREO	whuertahidalgo@gmail.com

II. SUMILLA

La asignatura es de naturaleza teórica-práctica, de carácter obligatoria; pertenece al área curricular de hotelería. Tiene como finalidad proporcionar al alumno las herramientas técnicas y conceptuales que todo profesional necesita para evaluar y conocer la gestión empresarial así como todas las actividades que involucran el movimiento de materias primas, materiales y otros insumos perecibles y no perecibles que forman parte de los procesos logísticos en la industria hotelera, al igual que todas aquellas tareas que ofrecen un soporte adecuado para la transformación de dichos elementos en productos terminados: las compras, la administración de los inventarios, el almacenamiento, la calidad logística y las buenas prácticas de seguridad e higiene en el servicio de hostelería.



Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL
DE GESTIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA

III. CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO

	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA	NOMBRE DE LA UNIDAD DIDACTICA	SEMANAS
UNIDAD I	Conoce e interpreta como la logística empresarial influye en la administración de un hotel.	Manejo adecuadamente los aspectos básicos de la logística empresarial.	1,2,3,4
UNIDAD II	Identifica y reconoce la importancia de la planificación y programación de la producción y compras en las empresas hoteleras	Planeamiento y programación de la producción y las compras	5,6,7,8
UNIDAD III	Conoce las funciones y el proceso de almacenamiento en un hotel, tomando ésta como una herramienta de gestión para el óptimo funcionamiento de la organización.	Proporciona una visión de gestión de la cadena de abastecimiento	9,10,11,12
UNIDAD IV	Analiza y evalúa la organización actual para adecuarla según los modelos de gestión de calidad y las normas sanitarias y de seguridad en una empresa hotelera.	Analizan los conceptos de gestión de inventarios de hotelería y alimentos	13,14,15,16



Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
**ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL
DE GESTIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA**

IV. INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

NUMERO	INDICADORES DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO
1	Describe las actividades de la logística en una empresa hotelera
2	Explica la importancia de la logística en las empresas.
3	Diseña un diagrama de flujo de cadena de suministro de un hotel, proponiendo valor agregado en cada etapa.
4	Reconoce la importancia de los costos en la empresa, considerado el beneficio que representa.
5	Explica con claridad tema de materiales en una empresa hotelera
6	Describe y sustenta un flujo grama sobre el proceso de compras en un establecimiento hotelero
7	Explica el proceso de evaluación de proveedores y comenta la importancia de los proveedores.
8	Explica con claridad la importancia de los operadores logísticos
9	Explica las principales características de los outsourcing logístico
10	Expone con claridad precisión y con ejemplos el tema ética logística
11	Explica con claridad la función que cumple los inventarios en el funcionamiento de una empresa.
12	Identifica las característica del sistema logístico de transporte
13	Describe las características de la calidad del servicio logístico.
14	Describe las características de los clientes especiales.
15	Sustenta un inventario para un establecimiento turístico precisando proveedores, precio, medio de transporte, marca y calidad de servicio.
16	Explica la importancia de la logística en los servicios hoteleros
17	Define los conceptos más influyentes de la logística en el mundo hotelero
18	Sustenta su trabajo considerando los criterios solicitados.



Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL
DE GESTIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA

V. CONTENIDO TEMÁTICO

LOS ASPECTOS BÁSICOS DE LA LOGÍSTICA EMPRESARIAL UNIDAD DIDÁCTICA I	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I: los aspectos básicos de la logística empresarial					
	Semana	Contenidos			Estrategia didáctica	Indicadores de logro de la capacidad
		Cognitivos	Procedimental	Actitudinal		
	01	Desarrollo de la logística turística. Introducción a la logística empresarial.	Investiga la importancia que tienen la logística turística	Describe el enfoque servicios logísticos en los hoteles	Motivación al inicio de la sesión académica.	Conoce e interpreta como la logística empresarial influye en la administración de un hotel.
	02	Interrelación de la logística con otros departamentos La logística en el medio de la organización. El sistema logístico empresarial.	Explica las diferentes capacidades y roles que cumple la logística con los departamentos	Diferencia las capacidades logísticas en el medio de las organizaciones	Mapa conceptual. Trabajo y exposiciones en grupo.	
	03	Política logística y política empresarial. La logística y el control de costos en la industria turística hotelera	Analiza las políticas logísticas y el control de costos en la industria turística hotelera	Explica las influencias de las políticas logísticas.	Esquemas y diagramas. Análisis bibliográfico. Trabajo en equipo.	
	04	Factores directos que afectan a los costos logísticos.	Analiza la importancia de la comprensión de los factores directos que afectan a los costos logísticos.	Diferencia el ambiente organizacional del ambiente natural de la organización.	Exposiciones y debates	
	EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA					
	EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO	
	Preguntas relacionadas con los aspectos básicos de la logística empresarial.		Presentación de casos resueltos en equipos de trabajo. Entrega de casos resueltos en clases. (Prácticas)		Formula situaciones reales a través de la lectura y la Investigación. (Exposiciones).	



Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL
DE GESTIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA

PLANEAMIENTO Y PROGRAMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y LAS COMPRAS UNIDAD DIDÁCTICA II	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II: Planeamiento Y Programación De La Producción Y Las Compras					
	Semana	Contenidos			Estrategia didáctica	Indicadores de logro de la capacidad
		Cognitivos	Procedimental	Actitudinal		
	05	Planeamiento y control de la producción y compras. Planeamiento y control de la producción y compras en un hotel	Investiga el proceso general de la producción y compras en los hoteles	Explica con claridad tema de compras en hoteles	Diagramas y esquemas. Análisis bibliográfico	Identifica y reconoce la importancia de la planificación y programación de la producción y compras en las empresas hoteleras.
	06	El ciclo de materiales y los objetivos de la administración logística. Presupuesto Operativo.	Elabora esquemas los objetivos de la administración logística	Establece objetivos verificables para el ciclo de los materiales	Visualización de videos en relación al tema.	
	07	Presupuesto de ventas. Presupuesto de producción. Presupuesto de compras.	Analiza la naturaleza de los presupuestos de ventas , y los presupuesto de producción y de comparas	Elabora premisas en forma correcta. Describe el proceso de los presupuestos de ventas , y los presupuesto de producción y de comparas	Utiliza esquemas y mapas conceptuales. Análisis bibliográfico de un caso.	
	08	Estructura del sistema logístico en las empresas.	Defina las estructuras de los sistemas logísticos en la empresa	Identifica las estrategias del sistema logístico	Exposiciones y Debates	
	EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA					
	EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO	
	Preguntas relacionadas con Planeamiento Y Programación De La Producción Y Las Compras		Presentación de casos resueltos en equipos de trabajo. Entrega de casos resueltos en clases. (Practicas)		Formula situaciones reales a través de la lectura y la Investigación. (Exposiciones)	



Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL
EN TURISMO Y HOTELERÍA

GESTIÓN DE LA CADENA DE ABASTECIMIENTO UNIDAD DIDÁCTICA III	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III: Gestión de la cadena de abastecimiento					
	Semana	Contenidos			Estrategia didáctica	Indicadores de logro de la capacidad
		Cognitivos	Procedimental	Actitudinal		
	09	Compras: Finalidad y responsabilidad. Normas para realizar las compras.	Analiza el proceso de compras	Aplica el proceso de las compras sus finalidades y sus responsabilidades	Motivación al Inicio de la sesión académica.	Conoce las funciones y el proceso de almacenamiento en un hotel, tomando ésta como una herramienta de gestión para el óptimo funcionamiento de la organización.
	10	Clasificación de las compras. Métodos para compras. Mercados y Fuentes de Abastecimiento.	Desarrolla la clasificación de las compras. Métodos para compras. Mercados y Fuentes de Abastecimiento.	Diferencia, los métodos de compra mercados y fuentes de abastecimiento	Visualización de Videos en relación al tema.	
	11	Búsqueda y desarrollo de nuevos proveedores. Clasificación de los materiales.	Analiza las relaciones de la búsqueda y desarrollo de nuevos proveedores. Clasificación de los materiales	Establecer una distinción entre los nuevos proveedores	Solución de Casos Trabajo en equipo	
	12	Actitud de compra para adquirirlos. Estructura del sistema logístico en las empresas.	Analiza la compra para adquirirlos. Estructura del sistema logístico en las empresas.	Demuestra la responsabilidad de aprender acerca de la estructura del sistema logístico hotelera	Exposiciones y debates	
	EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA					
	EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO	
	Preguntas relacionadas con gestión de la cadena de abastecimiento		Presentación de casos resueltos en equipos de trabajo. Entrega de casos resueltos en clases. (Prácticas)		Formula situaciones reales a través de la lectura y la Investigación. (Exposiciones)	



Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL

EN TURISMO Y HOTELERÍA

GESTIÓN DE INVENTARIOS DE HOTELERÍA Y ALIMENTOS UNIDAD DIDÁCTICA IV	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV: <i>Gestión de inventarios de hotelería y alimentos</i>					
	Sema na	Contenidos			Estrategia didáctica	Indicadores de logro de la capacidad
		Cognitivos	Procedimental	Actitudinal		
	13	El Almacén. Organización del almacén. Zona de almacenaje. Ciclo de almacenamiento. Relaciones del almacén.	Reconoce la importancia de los almacenes, zona de almacenaje.	Promueve la investigación activa y la generación de ideas sobre la gestión de almacenes	Motivación al inicio de la sesión académica.	Analiza y evalúa la organización actual para adecuarla según los modelos de gestión de calidad y las normas sanitarias y de seguridad en una empresa hotelera.
	14	Departamento de logística. Mecanismos de adquisición, formas de compra, registro contable, almacén de secos y congelados, sistema de inventario	Analiza los departamentos logísticos.	Diseña formatos de apoyo para los procedimientos del servicio.	Visualización de Videos en relación al tema.	
	15	Mantenimiento. Reingeniería aplicada al mantenimiento hotelero. Almacenamiento, conceptos y normas generales. Almacenamiento de frutas, verduras y legumbres	Reconoce el aporte de las personas para el mantenimiento hotelero	Analiza la importancia del almacenaje en la gestión hotelería y de restauración.	Aplicación de criterios e indicadores	
	16	Almacenamiento de pescado fresco. Almacenamiento de carne fresca. Almacenamiento de huevos y productos lácteos. Recepción de alimentos. Medidas sanitarias en el almacén.	Expone y analiza el contenido del tema.	Organizados en equipos para discutir sobre el proceso de almacenaje de alimentos.	Exposiciones y debates	
	EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA					
	EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO	
	Evaluación escrita de 10 preguntas, Relacionadas al sistema de información gerencial		Presentación de casos resueltos en equipos de trabajo. Entrega de casos resueltos en clases. (Prácticas)		Formula situaciones reales a través de la lectura y la Investigación. (Exposiciones)	



Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE GESTIÓN EN TURISMO Y
HOTELERÍA

VI. MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDACTICOS

Se utilizarán todos los materiales y recursos requeridos de acuerdo a la naturaleza de los temas programados. Básicamente serán:

1. MEDIOS ESCRITOS:

- Separatas con contenidos temáticos,
- Guías Académicas
- Casos Prácticos
- Lectura de contenidos contrastados con la realidad
- Libros seleccionados según Bibliografía
- Periódicos
- Revistas Empresariales
- Servicios telemáticos:
 - Sitios Web,
 - Correos Electrónicos,
 - Foros, etc.

2. MEDIOS VISUALES Y ELECTRONICOS:

- Pizarra Interactiva
- Pizarra y Plumones
- Videos de Experiencias
- Proyector Multimedia

3. MEDIOS INFORMATICOS:

- Computadoras
- Wi-Fi
- Internet.



Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE GESTIÓN EN TURISMO Y
HOTELERÍA

VII. EVALUACIÓN

La evaluación se realizará por Unidad Didáctica. Consistirá en verificar y calificar en el estudiante las evidencias de conocimiento, producto y desempeño.

Los promedios de las unidades didácticas se determinarán con base al siguiente cuadro:

VARIABLE	PONDERACIONES		UNIDAD DIDÁCTICA DENOMINADO MÓDULOS
	P1	P2	
EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTO	30%	20%	EL CICLO ACADÉMICO COMPRENDE 4 MÓDULOS
EVALUACIÓN DE PRODUCTO	35%	40%	
EVOLUCIÓN DE DESEMPEÑO	35%	40%	

Siendo el promedio final (PF), el promedio simple de los promedios ponderados de cada módulo (PM1, PM2, PM3, PM4); calculando de la siguiente manera

$$PF = \frac{PM1+PM2+PM3+PM4}{4}$$

El promedio de cada unidad didáctica o módulo, será calculado de acuerdo a la fórmula establecida en el software establecido en la Unidad de Registros Académicos de la UNJFSC.

1. EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO

- Evaluación cognitiva

2. EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO

- Evaluación procedimental

3. EVIDENCIAS DE PRODUCTO

- Evaluación actitudinal



Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE GESTIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA

VIII. PROBLEMAS QUE EL ESTUDIANTE RESOLVERA AL FINALIZAR EL CURSO

MAGNITUD CAUSAL OBJETO DEL PROBLEMA	ACCION METRICA DE VINCULACION	CONSECUENCIA METRICA VINCULANTE DE LA ACCION
<i>los aspectos básicos de la logística empresarial</i>	Es importante conocer los procesos logísticos	Mejor conocimiento logísticos hoteleros
<i>Planeamiento Y Programación De La Producción Y Las Compras</i>	Evaluar los parámetros la producción y de las compras	Modernizar la producción y de las compras dentro de los hoteles turísticos
<i>Gestión de la cadena de abastecimiento</i>	Analizar las aspectos de Mejora	Determinar los indicadores que beneficien la gestión de la cadena de abastecimiento
<i>Gestión de inventarios de hotelería y alimentos</i>	Analizar si están en óptimo Funcionamiento los almacenes de los alimentos	Implementación de las mejoras propuestas previa evaluación.



Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrion
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE GESTIÓN EN TURISMO Y
HOTELERIA

IX. BIBLIOGRAFÍA Y REFERENCIAS WEB

UNIDAD DIDACTICA I:

Muñoz Machado, Andrés, Logística y Turismo, Editorial Diaz de Santos, 1ra edición, 2005

Valdez Palacio, Armando; Política logística, Esan ediciones, 2003.

UNIDAD DIDACTICA II:

Vivas Huamaní, Joseph, Logística de la hotelería y la rstauración, ediorial U.I.G.V., 1ra edición, 2006. Dorado, Jose Antonio, Organización y control de empresas en Hostelería y Turismo, Editorial síntesis, 2da edición, 2004.

UNIDAD DIDACTICA III:

. Rodriguez Vera, Ricardo, Cotos aplicado a hoteles y restaurantes, editorial ECOE, 1RA EDICIÓN, 1,998

UNIDAD DIDACTICA IV:

Acosta Bueno, Victor. Logística empresarial moderna, Editorial Concitec, 1ra edición, 1,998.

Huacho abril 2018 I



Mg. Wilmer Huerta Hidalgo
Docente del curso

Mg. Wilmer Huerta Hidalgo