

Datos institucionales

Datos de la Institución

Nombre completo:	UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
Siglas:	ULEAM
Misión:	La Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, es una institución de educación superior pública, que tiene como misión la formación de profesionales competentes de grado y posgrado, en diversos campos del conocimiento, fomenta la investigación científica y la innovación tecnológica en estrecha vinculación con la sociedad, al promover, difundir y desarrollar los saberes con una concepción ética, humanista e inclusiva, para aportar al desarrollo socio-económico y cultural de los (las) manabitas y ecuatorianos/as.
Visión:	Hasta el 2017, la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí será una institución de educación superior del más alto nivel, referente en la región, con creciente reconocimiento nacional e internacional, que promueve, difunde y genera conocimiento con planteamientos debidamente fundamentados que contribuyen a la solución de los problemas de la región y del país, orientados a disminuir las inequidades existentes, favoreciendo el encuentro de voluntades que permitan edificar una renovada sociedad más justa, solidaria e igualitaria.

Datos personales del rector o rectora

Número de identificación:	1302112097
Apellidos:	CAMINO SOLÓRZANO
Nombres:	ALEJANDRO MIGUEL
Email:	alejandro.camino@uleam.edu.ec
Teléfono de contacto fijo:	052623009
Teléfono de contacto celular:	0991572554

Datos personales de o la responsable de la construcción del proyecto

Nombres:	Bárbara
Apellidos:	Fernández Sanabria
Correo electrónico:	babygil4444@gmail.com
Correo electrónico de referencia:	reinaldoreyes_10@hotmail.com
Teléfono convencional:	052620063

Teléfono celular: 0983735596

Datos generales de la carrera

Nombre completo de la carrera: 1016-5-651013A01-2682

Tipo de trámite: Re-diseño

Tipo de formación: Licenciaturas

Carrera a rediseñar: HOTELERIA

Área del conocimiento: SERVICIOS

Sub área del conocimiento: SERVICIOS PERSONALES

Campo amplio: Servicios

Campo específico: Servicios personales

Campo detallado: Hotelería y Gastronomía

Carrera: HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

Título que otorga: Licenciado/a en Hospitalidad y Hotelería

Modalidad de aprendizaje: Presencial

Número de períodos ordinarios: 9

Número de horas por período académico ordinario: 800

Número de semanas por período académico: 16

Período ordinario	Horas
1	800
2	800
3	800
4	800
5	800
6	800
7	800
8	800
9	800

Períodos extraordinarios: No

Número total de horas por la carrera: 7,200

Número de paralelos: 3

Número máximo de estudiantes por paralelos: 35

Jornadas de trabajo: 2

Tiene itinerarios profesionales: No

Proyección de la matrícula por tiempo de vigencia de la carrera (5 años)

Año	Período I	Período II
1	105	170
2	315	420
3	520	630
4	735	840
5	945	1,035

Resolución del Órgano Colegiado Académico Superior de aprobación de la carrera

Fecha de aprobación: 27/01/2015

Número de resolución de aprobación: No. 03-2015- H.C.U -SG-CSC.

Anexar la resolución de aprobación: 1016_2682_resolucion.pdf

Sede, Sede Matriz o Extensión donde se impartirá la carrera

Nombre	Dirección	Responsable	Anexo
Sede matriz Facultad de Hotelería y Turismo	Av. 32 vía San Mateo y Av. universitaria	Lic. Xavier Alvaro Silva Msc	1016_2682_anexo_sede_1806.pdf
Extensión Bahía de Caráquez	Av. César Ruperti y Calle Antonio Oramas	Abg. Arturo Santiago de la Rosa Villao	1016_2682_anexo_sede_1808.pdf

Convenios

Vigentes con otras IES extranjeras aplica en caso de oferta académica conjunta de conformidad con el artículo 133 de la LOES

Convenio	IES que conforman el convenio
1016_2682_convenioiex_15429.pdf	

De prácticas pre-profesionales

Convenio o carta de intención
1016_2682_conveniodgp_17161.pdf
1016_2682_conveniodgp_17162.pdf
1016_2682_conveniodgp_17163.pdf
1016_2682_conveniodgp_17220.pdf
1016_2682_conveniodgp_17221.pdf
1016_2682_conveniodgp_17222.pdf
1016_2682_conveniodgp_17223.pdf
1016_2682_conveniodgp_17224.pdf
1016_2682_conveniodgp_17225.pdf
1016_2682_conveniodgp_17226.pdf
1016_2682_conveniodgp_17387.pdf
1016_2682_conveniodgp_17388.pdf
1016_2682_conveniodgp_17389.pdf
1016_2682_conveniodgp_17390.pdf
1016_2682_conveniodgp_17391.pdf
1016_2682_conveniodgp_17392.pdf
1016_2682_conveniodgp_17393.pdf

Descripción general de la carrera

Objetivo general

Formar profesionales con sólidos conocimientos, valores éticos y humanos, con vocación de servicio, que les permitan desempeñarse como gestores de alojamiento y restauración; con énfasis en la hospitalidad, eficiencia y eficacia; emprendedores en la creación, desarrollo, ejecución, administración de iniciativas que contribuyan con el progreso socio económico de la provincia y el país para lograr consolidar la posición de potencia turística.

Objetivos específicos

Vinculados	Descripción
Al conocimiento y los saberes	Aplicar a las áreas profesionales en las diferentes expresiones de la Hospitalidad y Hotelería, los conocimientos adquiridos durante la formación universitaria, de tal manera, que contribuyan al desarrollo de las capacidades, la innovación y la resolución de los problemas propios de la especialidad; potenciando dicho conocimiento a través de la investigación y la actualización, considerando a los valores ancestrales y costumbres como elementos de atracción apoyando a su promoción y su conservación, elevando la calidad de los servicios de acuerdo con el contexto mundial y al buen vivir.
A la pertinencia	Contribuir a la demanda profesional con la emisión de graduados universitarios especializados en las áreas de alojamiento, restauración y hospitalidad; capaces de aportar a la estructura productiva y potencializar la gestión y el emprendimiento que contribuirá con la región y el país, satisfaciendo las necesidades del sector regional y nacional.
A los aprendizajes	Formar hoteleros y restauradores que apliquen el proceso de servicios con hospitalidad y ética; respetando las culturas, el entorno y medio ambiente; considerando los avances científicos y tecnológicos; garantizando la calidad y competitividad, ajustado al marco legal y aportando con el desarrollo y buen vivir.
A la ciudadanía integral	Desarrollar programas educativos de actualización, dirigidos a los profesionales de la hospitalidad y la hotelería, así como empresarios para contribuir con el fortalecimiento de los saberes de la carrera; implementar vínculo con la comunidad a través de la transmisión de conocimiento para fortalecer los emprendimientos de grupos sociales, dedicados a la actividad de la alimentación y acogida.
Otros	Educar en la creación de una conciencia de conservación ecológica que aporte con el mantenimiento y apreciación de la naturaleza, como herramienta complementaria del entorno empresarial; proporcionando equilibrio en el medio ambiente como elemento de atracción.

Perfil de ingreso

La Carrera de Hospitalidad y Hotelería de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí de acuerdo a su programa de estudio establece como Perfil de Ingreso para los estudiantes las siguientes características:

1. Seguridad en sí mismo, espíritu emprendedor e innovador.
2. Vocación de servicio.
3. Capacidad de análisis, interés y potencialidad para la realización de proyectos de investigación y desarrollo.
4. Disposición para el trabajo individual, en equipo y con grupos multidisciplinarios.

5. Comunicación activa y destrezas en idiomas extranjeros.
6. Habilidades tecnológicas.
7. Bases generales de administración, economía y matemática.

Requisitos de ingreso

Requisito
Poseer título de bachiller o su equivalente.
Haber cumplido los requisitos normados por el Sistema Nacional de Nivelación y Admisión.
Partida de nacimiento.
Dos fotos tamaño carnet a color.
Copia de cédula de ciudadanía y del certificado de votación para estudiantes nacionales; Pasaporte y documentos que autoriza a la permanencia en el país, para estudiantes extranjeros.
De ser el caso, haber cumplido con los trámites determinados para el reconocimiento y homologación de estudios en una universidad o escuela politécnica en el país o el extranjero.
Solicitud de matrícula.

Requisitos de graduación

Requisito
<ul style="list-style-type: none"> • Certificados de matrícula de primero al último periodo académico de la carrera • Récord académico de primero a último periodo académico de la carrera • Certificado de aprobación de curso de cultura física. • Certificado de la biblioteca central de no adeudar libros. • Certificado de cumplimiento de prácticas pre-profesionales • Registro de las tutorías del trabajo de investigación por parte del Director de tesis • Certificado de suficiencia en inglés nivel B1
<ul style="list-style-type: none"> • Récord académico de primero a último periodo académico de la carrera
<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de la biblioteca central de no adeudar libros
<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de aprobación de suficiencia en un idioma extranjero, conforme lo establece la normativa vigente
<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de aprobación del trabajo de titulación

Modalidades de titulación

- Examen de grado o de fin de carrera
- Sistematización de experiencias prácticas de investigación y/o intervención
- Emprendimientos

Políticas de permanencia y promoción

POLÍTICAS DE PERMANENCIA Y PROMOCIÓN DEL PERSONAL ACADÉMICO, ADMINISTRATIVO

Las políticas que sigue la IES para la permanencia y promoción del Personal

Académico son:

De permanencia. El principio de permanencia del personal académico a nivel superior está articulado a la estabilidad laboral y por consiguiente a la carrera docente. La estabilidad laboral (permanencia) es un principio consagrado en el derecho fundamental del trabajo y que adicionalmente lo recoge la Ley Orgánica de Educación Superior (Art.2 LOES) y lo reafirma el mismo cuerpo legal en el Art.71 uniéndolo al principio de igualdad de oportunidades.

La carrera docente se conjuga con el ejercicio pleno de la autonomía universitaria, prescrita en el Art.355 de la Constitución de la República del Ecuador; y que en concordancia con lo determinado en el Art.84 de la Ley Orgánica del Servicio Público (LOSEP), indica que el personal docente gozará de estabilidad, actualización, formación continua, mejoramiento pedagógico y académico, percibirá una remuneración justa de acuerdo a la profesionalización, desempeño y méritos académicos.

La parte pertinente del Inciso Segundo del Art.70 de la LOES manifiesta que los profesores o profesoras e investigadores o investigadoras de las universidades y escuelas politécnicas públicas son servidores públicos sujetos a un régimen propio que estará contemplado en el Reglamento de Carrera y Escalafón del Profesor e Investigador del Sistema de Educación Superior, que fijará las normas que rijan el ingreso, promoción, estabilidad, evaluación, perfeccionamiento, escalas remunerativas, fortalecimiento institucional, jubilación y cesación.

El Art.1 del Reglamento de Carrera y Escalafón del Profesor e Investigador del Sistema de Educación Superior (RECEPISES), tiene por objeto establecer las normas de cumplimiento obligatorio que rigen la carrera y escalafón del personal académico de las instituciones de educación superior, regulando su selección, ingreso, dedicación, estabilidad, escalas remunerativas, capacitación, perfeccionamiento, evaluación, promoción, estímulos, cesación y jubilación.

La norma estatutaria de la ULEAM consagra en el Art.112 la estabilidad del profesor universitario como uno de los principios que rigen a la educación superior.

De Promoción

La promoción de los profesores universitarios es un derecho tutelado en la Constitución de la República del Ecuador; determinada en el Art.228, Art.229, y Art.350.

Concordante con la norma constitucional la Ley Orgánica de Educación Superior en el Art.6 literal c) reconoce como derecho de los profesores universitarios la promoción en el perfeccionamiento permanente, sin discriminación de género ni de ningún otro tipo; en consonancia con el inciso segundo del Art.70; y, Art.123 del mismo cuerpo legal.

El RECEPISES en su Art.1 regula entre otras, la promoción del personal académico de las instituciones de educación superior; determinando en el Capítulo III desde el Art.53 hasta el Art.57; Art.62; y, Art.63 de dicha norma reglamentaria la promoción y estímulos al personal académico de las IES. Cabe indicar que la promoción es factor importante a considerar con la movilidad del personal académico determinada en el Art.72 del RECEPISES.

La Disposición General Novena del RECEPISES permite como garantía de promoción al cambio de tiempo de dedicación del personal académico.

El Estatuto de la ULEAM protege en el Art.115, como derechos entre otros del personal académico a la promoción y estímulos. Sin embargo y para dar garantías a la promoción de los profesores de la ULEAM se expidió el Reglamento Interno de Carrera y Escalafón, el cual operativiza estos derechos y los aplica a través de la Comisión de Escalafón de la ULEAM.

Pertinencia

¿Cuáles son los problemas y necesidades de los contextos y objetivos del Plan Nacional del Buen Vivir - PNBV- que abordará la profesión?

A partir de la década del 80 del siglo XX, el turismo, como actividad económica, comenzó un ascenso hacia niveles superiores de aporte al PIB mundial. Reunidos en la X Conferencia Iberoamericana de Ministros de Turismo, en septiembre de 2010,

acordaron y declararon: “seguir impulsando, desde el Estado, las políticas públicas necesarias para consolidar al sector como uno de los principales aportes a las economías nacionales”. Iberoamérica reforzaba en consenso la idea que la industria turística tiene efectos en la economía, en el entorno natural, en las zonas edificadas, en la población local de los lugares visitados y en los visitantes propiamente dichos; resultando variedad de producción de bienes y servicios que son adquiridos por los visitantes y que arrastra un amplio espectro de agentes involucrados o afectados por el turismo, que se materializa en beneficios.

Como fenómeno social con causa y efecto, el turismo enfrenta la necesidad del siglo XXI; ante una industria tan exigente y comprometida con la calidad en los servicios, ¿cómo asumir los retos?.

Actualmente, casi todas las personas tienen acceso a viajar y alojarse en establecimientos dignos, dando espacio cada vez más amplio a la hotelería. Hoy podemos encontrar en cualquier sitio establecimientos hoteleros de todo tipo y la competencia en el mercado se presenta cada vez más fuerte. Como definición, la Hotelería es la industria que se ocupa de proporcionar a los clientes alojamiento, comida y otros servicios, mediante pago.

La industria sin humo, bajo la consigna “Turismo, educación e inclusión social” reafirmó la necesidad de apoyar la educación en turismo, a través de la formación de profesionales y la capacitación a los prestadores del sector en todos los niveles de la actividad. La educación superior ha dado sobradas pruebas de su viabilidad a lo largo de los siglos y de su capacidad para transformarse y propiciar el cambio y el progreso de la sociedad. Dado el alcance y el ritmo de las transformaciones, la sociedad cada vez tiende más a fundarse en el conocimiento, razón de que la educación superior y la investigación formen hoy en día parte fundamental del desarrollo cultural, socioeconómico y ecológicamente sostenible de los individuos, las comunidades y las naciones. (UNESCO, 1998).

El Ministerio de Turismo, como ente rector, lidera la actividad turística en el Ecuador; desarrolla sostenible, consciente y competitivamente el sector, ejerciendo sus roles de regulación, planificación, gestión, promoción, difusión y control. Uno de los principales objetivos ha sido en referencia a la calidad de los destinos turísticos y hoteleros, así como, las competencias ajustadas al recurso humano.

El plan de inversiones de Ecuador, a partir del 2014, ha fortalecido aún más el sector en el país. Ecuador se ha convertido en el segundo país de mayor crecimiento turístico en Sudamérica, sumándole que se estiman inversiones por encima de los 784 millones de dólares en la planta hotelera, generación en divisas en el 2017 de 1.200.000.000 a 2020 de 1.800.000.000 USD y visitantes en cifras de 2.000.000. Esto genera fuentes de empleo en el sector público y sector privado. Para ello, el entorno creciente hotelero y los estándares de calidad de servicios se han visto necesitados de profesionales con perfiles adecuados para desempeñarse en esta industria. Con el fin de mejorar en su totalidad sus ofertas. Asimismo la parte académica sobre este contexto se beneficia y mejora sus ofertas de estudios en carreras afines al campo turístico y hotelero. Para esto, a partir del año 2010, comenzó la reforma educativa en el país a fin de mejorar la calidad académica. Entre los cambios que se fortalecieron están: la investigación, la vinculación con la colectividad, el emprendimiento y la innovación como premisas de la nueva propuesta educativa.

Corresponde a la universidad la política de formar profesionales, con personalidad bien definida y características de líder, preparados con conocimientos prácticos a nivel internacional que asimile la calidad que exige el desarrollo de la hotelería en el Ecuador. La carrera de Hospitalidad y Hotelería se propone egresados con conocimientos científicos, competitivos, con valores éticos y humanos, con vocación de servicios, que les permita desempeñarse como gestores de hospitalidad, alojamiento y restauración; con énfasis en la eficiencia y eficacia, emprendedores en la creación, desarrollo, ejecución y administración de iniciativas que contribuyan con el progreso socioeconómico de la provincia y el país y lograr consolidar la posición de potencia turística, cumpliendo con su rol de gerenciar y asesorar empresas hoteleras.

La universidad tiene la considerable tarea de formar profesionales que desarrollen competencias intelectuales, personales, interpersonales, organizacionales, tecnológicas y empresariales que en la práctica les permitan desarrollar la integración entre la estrategia, sistema de trabajo y cultura organizacional, procesos que conocen y amplíen en la vinculación con el desarrollo de las asignaturas que reciben. Aún, después de graduados, deben continuar una estrecha relación entre el departamento de talento humano y la Facultad de Hotelería y Turismo. La recalificación y actualización de las nuevas tendencias que se dan a nivel internacional en la hotelería, marcará los estándares de calidad que promueve la universidad y desarrolla el hotel y restaurante.

En el marco de vinculación con la sociedad, la carrera de hospitalidad y hotelería continuará reforzando la interacción de los estudiantes en la zona hotelera, restaurantera y en comunidades rurales e instituciones educativas. esta acción la llevará a cabo mediante actividades de capacitación sobre todo en áreas de restauración, con el objetivo de reforzar la identidad nacional y cultural y que conozcan elementos básicos de gastronomía internacional añadiendo valor agregado a los servicios. Aquí se centra la estrategia de captar el interés de los turistas nacionales y extranjeros e introducir el campo hotelero ecuatoriano en el entorno mundial, la participación de las comunidades en el desarrollo de la provincia, a fin de que esta tendencia sume y responda a la satisfacción de sus necesidades.

En La provincia Manabí entre los aportes que realizará el currículo a las necesidades de formación del talento humano considerando los aspectos que se detallan en el artículo 107 de la LOES, está el desarrollo de Manta y la provincia.

Por todo lo expresado anteriormente, se justifica la pertinencia de la carrera de Hospitalidad y hotelería; para coadyuvar con la demanda de profesionales que contribuyan al desarrollo cantonal, provincial y regional del turismo.

Problemas y necesidades de los contextos y objetivos del Plan Nacional de Buen Vivir que abordará la profesión.

“El Buen Vivir se planifica, no se improvisa. El Buen Vivir es la forma de vida que permite la felicidad y la permanencia de la diversidad cultural y ambiental; es armonía, igualdad, equidad y solidaridad” (PNBV 2013). Desde esta perspectiva, la carrera

de Hospitalidad y Hotelería de la ULEAM, por su propia naturaleza, se identifica principalmente con los siguientes objetivos y políticas del Plan Nacional del Buen Vivir:

Objetivo 3. Mejorar la calidad de vida de la población

Objetivo 4. Fortalecer las capacidades y potencialidades de la ciudadanía

Objetivo 7. Garantizar los derechos de la naturaleza y promover la sostenibilidad ambiental territorial y global.

Objetivo 9. Garantizar el trabajo digno en todas sus formas.

Objetivo 10. Impulsar la transformación de la matriz productiva

En relación a las políticas y estrategias de la matriz de planificación del desarrollo, la Licenciatura en Hospitalidad y Hotelería atiende específicamente las siguientes:

Objetivo 3. Mejorar la calidad de vida de la población.

3.1.d Implementar procesos de estandarización y homologación, con pertinencia cultural, social y geográfica de la infraestructura, el equipamiento y el mobiliario de los componentes del Sistema Nacional de Inclusión y Equidad Social. Los profesionales de la carrera licenciatura en Hospitalidad y Hotelería de la ULEAM estarán en capacidad de velar por el cumplimiento del respeto en cada organización a los derechos de igualdad de género, étnicos, status social y personas con discapacidades.

3.8. m. Promover la difusión y la práctica de hábitos, costumbres y tradiciones que permitan recuperar la identidad cultural de los pueblos, siempre que estos no atenten contra los derechos, la seguridad y la vida de las personas.

La carrera promoverá en los futuros profesionales la conservación y preservación de las tradiciones, costumbres e identidad de los pueblos, sus creencias y tradiciones ancestrales en un marco de garantizar la sostenibilidad de las áreas rurales.

Objetivo 4. Fortalecer las capacidades y potencialidades de la ciudadanía

4.4 Mejorar la calidad de la educación en todos sus niveles y modalidades, para la generación de conocimiento y la formación integral de personas creativas, solidarias, responsables, críticas, participativas y productivas, bajo los principios de igualdad, equidad social y territorialidad.

4.4. a Fortalecer los estándares de calidad y los procesos de acreditación y evaluación en todos los niveles educativos, que respondan a los objetivos del Buen Vivir, con base en criterios de excelencia nacional e internacional.

Los docentes de la carrera de Hospitalidad y Hotelería trabajaran para perfeccionar el proceso docente- educativo, las comisiones de vinculación con la sociedad, de prácticas preprofesionales, comisión académica y de tutorías, contribuyendo de manera prospectiva con la acreditación y evaluación de la Facultad de Hotelería y Turismo y consecutivamente con la universidad, resultando en beneficios para todos los actores materiales y espirituales, que se vierten a nivel nacional.

Objetivo 7. Garantizar los derechos de la naturaleza y promover la sostenibilidad ambiental territorial y global.

7.6 Gestionar de manera sustentable y participativa el patrimonio hídrico, con enfoque de cuencas y caudales ecológicos para asegurar el derecho humano al agua

7.6.a Armonizar el marco normativo e institucional del patrimonio hídrico como bien público, para fortalecer su rectoría, regulación, control técnico, gestión, planificación, coordinación y evaluación de manera coordinada, desconcentrada y descentralizada.

La carrera fortalecerá en la formación de sus profesionales el razonamiento en bien de un uso racional del recurso hídrico disponible para desarrollar el trabajo de la empresa hotelera, así como les convertirá en promotores sobre todo en el consumo consciente de dicho recurso por parte de los clientes.

Objetivo 9: Garantizar el trabajo digno en todas sus formas.

9.5 Fortalecer esquemas de formación ocupacional y capacitación articulados a las necesidades del sistema de trabajo y el aumento de la productividad laboral

9.5.g Establecer programas específicos de capacitación para fortalecer la inclusión de grupos históricamente excluidos del mercado laboral y en condiciones de trabajo digno.

La carrera de Hospitalidad y Hotelería fortalecerá la vinculación con la sociedad a través de la capacitación en determinadas áreas técnicas a personas con discapacidad, fomentando en ellos el desarrollo del emprendimiento

Objetivo 10. Impulsar la transformación de la matriz productiva.

10.3 Diversificar y generar mayor valor agregado en los sectores prioritarios que proveen servicios.

10.3 g. Impulsar la hospitalidad y la hotelería como uno de los sectores prioritarios dentro de la rama del turismo para la atracción de inversión nacional y extranjera.

La carrera formará profesionales que impulsen el desarrollo de la hospitalidad y la hotelería a través de la promoción y propagación de los lugares mayormente relevantes en la zona 4 donde la inversión nacional y extranjera sea factible.

¿Cuáles son los horizontes epistemológicos que están presentes en la profesión?

La hospitalidad y la hotelería, como profesión perteneciente al área del turismo, se alimentan de un amplio grupo de ciencias y disciplinas que le permiten comprender, el origen y desarrollo del área de los servicios y su entorno, la expresión anterior nos hace recurrir a paradigmas externos de otras disciplinas para exponer la necesidad de mostrar los horizontes epistemológicos

que sostienen la actividad científicamente. Cada disciplina construye sus propios fundamentos teóricos, mientras que en el caso del turismo se habla de una geografía del turismo, antropología del turismo, psicología del turismo, todas ellas con su propia definición y sustento del problema. El turismo, es un fenómeno que requiere de una movilidad temporal voluntaria (psicológico), de un sujeto activo y transformador, él que vale recordar, es principio y fin de cada actividad (antropología). Están presentes en la carrera los horizontes epistemológicos constructivista, horizontes holísticos, de lo ecológico y conectivista. La carrera de hospitalidad y hotelería se identifica con el horizonte constructivista, en el que se esclarece que el conocimiento surge a partir de las interacciones comunicativas que los seres humanos van elaborando a lo largo de su vida. Así este horizonte tributa a los futuros profesionales elementos necesarios que le permitan la interacción comunicativa con la realidad, teniendo en cuenta que ese medio cambia constantemente, que existe independientemente del propio hombre y que es allí donde se desarrolla el mismo. Es trascendental que nuestros educandos al egresar sean capaces de pensar y actuar para resolver problemas profesionales en esa realidad, pues el turismo es una actividad social. Y aquí destacamos el modelo educativo, concebido por la Universidad Laica Eloy Alfaro.

Los futuros profesionales de la hotelería se incorporarán a un espacio de cambios continuos en el entorno, en el hábitat, en el servicio. Aquí aplicarán modelos que les permitirán acercarse a la realidad. La cual en su cambio constante da espacio al individuo con un cúmulo de conocimientos.

Cuando se habla de hospitalidad y hotelería se ve contagiada por los cambios científico – tecnológicos y los aportes teóricos. Por cuanto el acercamiento a las nuevas teorías de conectividad y de aprendizaje constituirá puntos de partida para elevar la calidad integral del proceso formativo de los estudiantes. Con la constante actualización de la información, se hace necesario de profesionales que según leyes de la dialéctica sean capaces de tomar solo la información importante, aquí delimitarán cuando una nueva información altera un entorno basado en las decisiones tomadas anteriormente.

Otro de los horizontes epistemológicos de la profesión es el holístico concibiendo al ser humano, a la sociedad y a la educación, de forma integral, "...inclusiva, ecológica, cibernética, pluralista, constructivista y científica, este horizonte epistemológico da una visión considerada con la diversidad, con las múltiples maneras de conocer, aprender y hacer las cosas, y reconoce la búsqueda de la verdad y de significación de los sujetos". (Forero 1991, citado por CES, p. 21)

Así se tiene una visión de un profesional de hotelería en un entorno complejo, interactuando con otros seres vivos, en un medio ambiente alterado por el propio uso desmedido e inadecuado del hombre, donde los adelantos científicos técnicos impactan y sobre esa realidad actúa en su entorno, con sus conocimientos.

Por último considerar el horizonte epistémico ecologista que ofrece respaldo a la carrera de hospitalidad y hotelería al establecer la relación bidireccional del hombre con el medio, por lo cual el profesional está inmerso en la comunidad, la familia y sus acciones de aprendizaje en la práctica y la investigación deben considerar postulados donde el ambiente ecológico determinen su subsistencia.

¿Cuáles son los núcleos básicos de las disciplinas que sustentan la profesión?

Los núcleos básicos disciplinares de la carrera son: la Hospitalidad y Hotelería, identificándose con el concepto nuclear.

Estos se integran a los valores de la especialidad como profesión, incluido el compromiso social con la comunidad que estará vinculada a través de actividades que se relacionen con la hospitalidad y hotelería, a través de servicios y ofertas que contribuyan al desarrollo del conocimiento particular. Es decir, un conocimiento que se asocie con los núcleos básicos. En virtud de los antecedentes expuestos, podrá desempeñarse en los siguientes trabajos:

- Alojamiento: "es la acción y efecto de alojar o alojarse (hospedar, aposentar, colocar una cosa dentro de otra). El uso más frecuente del término está vinculado al lugar donde las personas pernoctan o acampan, generalmente en medio de un viaje o durante las vacaciones. Los hoteles, los albergues y las posadas son tipos de alojamiento".

El alojamiento proporciona hospedaje y confort a los clientes y turistas, con niveles de calidad, bajo los principios de eficiencia, eficacia y honradez. Las acciones fundamentales que se requieren para este servicio son la administración, oferta, el mantenimiento, la promoción, la hospitalidad, el confort y nitidez.

- Restauración comercial, colectiva y gastronómica: "Este término también refiere a la actividad gastronómica en la que intervienen una gran variedad de oficios y actividades que se refieren a la fabricación y transformación de productos alimenticios".

La restauración compete al área de alimentos y bebidas, bajo parámetros de asepsia, valor nutritivo, innovación culinaria, proporcionando al cliente y turista satisfacción gourmet, con parámetros éticos, ajustado a las normas legales vigentes. Las acciones fundamentales que se requieren para este servicio son: la administración, innovación, oferta, mantenimiento, promoción, insumos de calidad y la competitividad.

- Gestión o servucción: Los Administradores hoteleros y de restauración gastronómica, realizan gestiones de orden administrativo y operativo incluido la calidad del servicio, proporcionando a las empresas de alojamiento y alimentación, conocimientos y herramientas para enfrentar los problemas de las áreas departamentales estructurales de los negocios, en busca de las metas y generación económica, el sostenimiento de la calidad, el control y la promoción dentro del mercado. Las acciones fundamentales que se requieren para este proceso son: Gestionar, innovar, desarrollar e implementar acciones que contribuyan al proceso administrativo y al servicio.

¿Cómo están vinculadas las tecnologías de punta a los aprendizajes profesionales para garantizar la respuesta a los problemas que resolverá la profesión en los sectores estratégicos y de interés público?

La evolución de la tecnología marca un rumbo diferente sobre las tendencias que se presentan en las áreas de alojamiento, restauración y eventos; las cuales permiten plantear nuevas estrategias que influirán en el modo en que se gestiona y se opera una empresa hotelera en general o afines.

Una de las áreas vinculadas a la hotelería que es indispensable para una eficiente gestión en el área de alojamiento es el marketing digital, puesto que los medios digitales para el comercio electrónico optimizan el tratamiento de la información y permite un acercamiento más directo con los potenciales clientes. Las facilidades que proporciona la tecnología para ampliar los canales de distribución, ayuda a combinar las estrategias de ventas y lograr con ello la fidelización de los clientes, aprovechar toda esta información para establecer estrategias que contribuyan al crecimiento de la empresa.

El impacto de los medios de comunicación, la difusión y el acceso a nuevos aparatos electrónicos han modificado vertiginosamente la infraestructura del mundo de la hospitalidad y hotelería. La tecnología y sus elementos como el internet, permiten a las diferentes áreas de la hospitalidad estar conectado con el mercado, a su vez integrados con la gestión comercial. Otro de los beneficios que brinda la tecnología a la hotelería y restauración, son los programas informáticos para el control de la ocupación y el registro de los ingresos económicos, la facturación electrónica, con estas herramientas los administradores pueden observar cual es la situación del negocio y tomar las decisiones más convenientes.

Dentro de los servicios generales de la hotelería y afines, en la actualidad se fortalecen con el empleo de alternativas de producción de energía como la solar, eólica, biomasa. La depuración de aguas residuales, y el tratamiento de aguas potables. El empleo de aparatos ahorradores y seguros como la energía de inducción, ondas de alta frecuencia, la cinética, LDRs o Fotorresistores (resistores variables por la incidencia de la luz), fotoceldas o celdas fotovoltaicas, fotodiodos, fototransistores.

¿Qué problemas de la realidad (actores y sectores vinculados a la profesión) integran el objeto de estudio de la profesión?

Manabí, de acuerdo a la tipología de SENPLADES, pertenece a la Zona 4. Tiene privilegios geográficos que no posee ninguna otra provincia del Ecuador, entre ellas están sus extensas playas que ocupan más del 50% del territorio nacional. Actualmente existe una competencia por atraer visitantes hacia sus diferentes playas. Las zonas más turísticas por excelencia son desde el norte Pedernales, Canoa, Bahía de Caráquez, San Clemente y San Jacinto, Manta, Puerto López y Puerto Cayo, hasta el límite con la provincia de Santa Elena.

De acuerdo con las características de la zona 4 que incluye a Manabí, se determinaron los siguientes problemas o tensiones:

- Dentro del contexto hábitat sustentable con su eje transporte se requiere optimizar el sistema de transporte terrestre, aéreo y marítimo; así como, incrementar el tráfico internacional con el Pacífico.
- Dentro del contexto hábitat sustentable con su eje arte y cultura es preciso desarrollar programas de recuperación y valoración del patrimonio cultural, promoción de tradiciones y del arte popular, investigación arqueológica y valoración de bienes patrimoniales.
- Dentro del contexto hábitat sustentable con su eje ambiente se tiene la necesidad de la conservación de patrimonio natural: expansión de la frontera agrícola y reducción de manglares; control de la expansión de frontera agrícola y corrección de los usos actuales para la reducción de la presión antropogénica, de las áreas protegidas y reducción de la cobertura vegetal y boscosa.
- Remediación ambiental del suelo (erosión y pérdida de productividad) producidos por el crecimiento de la frontera agrícola y las malas prácticas agrícolas, gestión integral de cuenca hidrográfica: cultura que incentive el ahorro y el uso racional del agua, control y prevención de la contaminación ambiental: por el uso inadecuado e indiscriminado de agroquímicos, fertilizantes y la mala disposición de desechos, incremento de la protección a la biodiversidad y viabilidad genética (Parque Nacional Machalilla-Reserva Ecológica Mache Chindul)
- En educación, infraestructura educativa para educación general básica y bachillerato general unificado. Fomentar la formación del talento humano en los diferentes niveles educativos y de profesionalización. Incrementar el acceso de la población a la educación superior, especialmente los montubios.
- Reducción del analfabetismo: montubios y mujeres. Cobertura en base a modelo de circuitos y distritos. Desarrollo de Institutos técnicos y tecnológicos superiores en concordancia con matriz productiva. Universalización de la educación y diálogo de saberes. Incrementar la calidad de la educación superior en la zona, incremento del número de docentes en zonas rurales.
- Educación con enfoques de derecho, género, interrelacionar, intercultural, étnico e inclusión.
- Dentro del contexto economía social con su eje la matriz productiva, se tiene actividad agraria productiva (café, palma africana, plátano, arroz, maíz duro, yuca, cacao, etc), producción pecuaria y avícola, maricultura, acuicultura, ecoturismo, turismo cultural, comunitario convencional, de playa, montaña y aventura.
- Turismo de la Ruta Spondylus y temático, parque tecnológico para el procesamiento de productos alimenticios, economía solidaria en empresas del sector artesanal (sector agropecuario y de pesca, manufactura (confección de productos textiles, elaboración de dulces, artesanías en tagua y zapán de plátano, servicios, turismo y comercio).
- Petroquímica (Refinería del Pacífico), astillero del Pacífico, turismo de negocios, comunitario y de la naturaleza.

Infraestructura de transporte: aeropuerto internacional, puerto de diversos calados. Impulsar la investigación científica y tecnológica en los sectores productivos.

- Producción forestal: aglomerados y celulosa, minería, proyectos multipropósitos
- Dentro del contexto economía social con su eje trabajo acceso al trabajo de jóvenes. Reducción del subempleo. Fortalecimiento de pequeñas y medianas empresas en ramas estratégicas.
- Dentro del contexto economía social con su eje comercio, diversificación de productos y destinos de exportaciones nacionales. Salvaguardar exportaciones para favorecer sectores de la industria nacional. Regular los mecanismos de comercialización: por el menor porcentaje de utilidad del productor.

Optimizar la gestión de los centros de acopio. Optimizar la ubicación estratégica de la parte costera de la zona.

A efectos de esquematizar la relación entre la carrera, los contextos, ejes, tensiones o problemas, actores y sectores de la Zona No 4, se agrega la siguiente tabla.

¿Cuáles son las tendencias de desarrollo local y regional que están incluidas en los campos de estudio y de actuación de la profesión?

Las tendencias globales que presentan la hospitalidad y la hotelería están relacionadas con el profesionalismo, la calidad y la implementación de tecnologías de punta, su aplicación contribuye con ampliar el mercado del consumidor. Según el estudio “Hospitality 2015” de Deloitte, menciona que la inversión en tecnología podría mejorar la adaptación de los servicios a las necesidades específicas de los clientes del hotel. La sustentabilidad, la tecnología y las habitaciones funcionales marcarán las tendencias del desarrollo en el sector hotelero convirtiéndose en factor clave para su crecimiento, la calidad total en los servicios y productos es un objetivo importante que la profesión considera como elemento estratégico para el mercado y la competitividad.

Estas tendencias coinciden con las regionales de la “zona 4”, pero en lo referente a planta hotelera y de servicios, tenemos las siguientes: hoteles sostenibles, ecolodges, resorts, casas de acogida, hospederías comunitarias, hoteles boutique, centros recreativos deportivos, en las cuales se aplica el uso de tecnologías como: en la comunicación, las energías alternativas, obtención de beneficios que provee la naturaleza e innovaciones en el desarrollo de productos.

En la actualidad existe una demanda porcentual del 5% anual en el aspecto de plazas de trabajo en el Ecuador, en todas las especialidades del turismo. De acuerdo con los datos proporcionados por el Instituto de Estadísticas y Censo, “Las cifras del INEC muestran a 2’314.594 ciudadanos con ocupación plena, lo que representa el 49,9% de la Población Económicamente Activa (PEA) que el instituto sitúa en 4’637.828 ecuatorianos.”

Con estos resultados se deduce, que de los 2’314.594 de empleados plenos, el 5% trabajan en industria turística – hotelera, que corresponde a la cifra de 115,729.70 de empleados. Además, se ha proyectado un 5% para obtener el número de subempleados en esta área partiendo de 2’323,234 que representa 116,161.70 subempleados. Es importante este cálculo de los subempleados, debido a que muchos de los trabajadores que se desenvuelven en estas actividades trabajan en el sistema de trabajo ocasional, el mismo que se fundamenta en la LOSEP.

En base a estos datos se podría estimar que existen 23.189 potenciales plazas de trabajo por cubrir en Manabí considerando el 10% como pirobalística.

El profesional que forma la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí en la especialidad de Hospitalidad y Hotelería viene a satisfacer la demanda regional en la actividad turística y hotelera, cuyas tendencias en Manabí son: Hoteles ejecutivos, suites, hoteles de lujo, hospederías comunitarias, hoteles boutique, centros de distracción y establecimientos de alimentación.

¿Cuáles son los aportes que realizará el currículo a las necesidades de formación del talento humano considerando los aspectos que se detallan en el artículo 107 de la LOES, incluyendo el análisis de demanda ocupacional?

En el artículo 107 de la Ley de Educación Superior (LOES), La Ley Orgánica de Educación Superior vigente en el Ecuador desde octubre del 2008, establece que el principio de pertinencia consiste en que la educación superior responda a las expectativas y necesidades de la sociedad, a la planificación nacional y al régimen de desarrollo, a la prospectiva de desarrollo científico, humanístico y tecnológico mundial y a la diversidad cultural.

Para ello, las instituciones de educación superior articularán su oferta docente, de investigación y actividades de vinculación con la sociedad, a la demanda académica, a las necesidades de desarrollo local, regional y nacional, a la innovación y diversificación de profesiones y grados académicos; a las tendencias del mercado ocupacional local, regional y nacional; a las tendencias demográficas locales, provinciales y regionales; a la vinculación con la estructura productiva actual y potencial de la provincia y la región y a las políticas nacionales de ciencia y tecnología.

El objetivo nacional 10: impulsar la transformación productiva:

Dinamizar el turismo potencializando la ruta del Spondylus, impulsado además los circuitos turísticos (la playa, ecológicos, culturales, de aventura) desde el perfil costero hacia el interior de la Zona 4; mejorando, conservando e integrando el mobiliario y equipamiento urbano al paisaje, bajo estándares de calidad rectora.

Fomentar la conservación de las tradiciones gastronómicas, mejorando la oferta de servicios al turismo nacional e internacional Fortalecer la producción de artesanías mediante la asistencia técnica y capacitación especializada, acceso a nuevas tecnologías y crédito oportuno. Fortalecimiento de redes de comercialización y distribución.

Dinamizar el sector de la construcción, mediante incentivos económicos que mejoren las ofertas, en el marco del cumplimiento de los estándares de calidad emitidos por las entidades correspondientes y en articulación con los métodos de comunidades sostenibles

En referencia a la actuación profesional de los graduados de Hotelería, el plan de estudios es pertinente con la formación del talento humano y está en concordancia con las necesidades de la sociedad ecuatoriana; la cual considera los elementos de la planificación nacional y de desarrollo, científico, humanístico y tecnológico y la diversidad cultural. El currículo articula a la oferta académica, promueve la investigación y actividades de vinculación social, contribuye con el desarrollo local, regional y nacional; observando las tendencias del mercado ocupacional, los flujos turísticos locales provinciales y nacional e internacional y la vinculación con las empresas y organismos que promueven al turismo, tipificados en la zona 4, observando las políticas nacionales de ciencia y tecnología.

Manabí es una provincia por sus condiciones geográficas, naturales y culturas, presenta las características para ser turística. Tomando en consideración estas características, la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, creó la carrera de Turismo y Hotelería para cubrir espacios laborales y con ello contribuir con la demanda ocupacional en los sectores de alojamiento y restauración.

Cumpliendo con los requisitos que se especifican en el artículo 107, se conformó en el año 2012 el Comité Consultivo integrado por empresarios de la provincia de Manabí, egresados, docentes, estudiantes y personal administrativo de la facultad. Donde se determinaron las características, cualidades y habilidades, conocimientos y campo de desarrollo que debe cumplir el licenciado en hospitalidad y hotelería. Estos criterios sustentan la elaboración de Rediseño Curricular.

Como se manifestó en la pertinencia existe alrededor de 22.410 plazas de trabajo que surgirán en el próximo quinquenio de la provincia. El profesional en Hospitalidad y Hotelería se podrá desempeñar en los siguientes entornos laborales: Establecimientos de alojamiento, bares, restaurantes, comedores, hospitales, clínicas, centros deportivos, condominios públicos y privados. Cumpliendo con las disposiciones del Consejo de Educación Superior, en relación con las funciones que cumplen las Instituciones de Educación superior en la transformación de la sociedad, requiriendo profesionales que aporten a la sociedad del conocimiento y contribuyan con el desarrollo del turismo y la economía basados en los preceptos rectores del Buen Vivir.

Anexo estudio de demanda 1016_2682_estudio_demanda.pdf

¿Cuáles son las funciones y roles de los escenarios laborales en los que actuarán los futuros profesionales?

Los profesionales en hotelería tienen diferentes campos de acción en la conducción y gerenciamiento de las empresas hoteleras:

Escenario: Establecimientos de alojamiento y restaurantes.

Función: Gerente general.

Roles:

- Planificar las estrategias que se emplearán para dar cumplimiento a los objetivos de trabajo del hotel y restaurantes.
- Dirigir el plan de actividades según objetivos y trazar las tareas de cada departamento.
- Organizar el trabajo de forma periódica según las estrategias establecidas.
- Controlar el desarrollo del proceso hotelero conjuntamente con el uso del presupuesto.
- Evaluar el desempeño de los mandos medios como imagen de cada departamento.

Escenario: Establecimientos de alojamiento y restaurantes.

Función: Jefe de alimentos y bebidas.

Roles:

- Planificar los objetivos y estrategias del departamento según la derivación establecida desde la dirección.
- Dirigir los procesos de compra, producción de alimentos, de servicios en restaurantes y bares
- Organizar el trabajo de forma periódica en su departamento de manera general
- Controlar el uso de los recursos financieros en vías de lograr eficiencia y eficacia.
- Evaluar a sus jefes de sectores operativos según desempeño laboral.

Escenario: Establecimientos de alojamiento y restauración.

Función: Jefes de Bares.

Roles:

- Supervisar los insumos y utensilios del bar.
- Organizar el servicio diario del bar.
- Dirigir y controlar a los bartenders.

Escenario: Establecimientos de alojamiento

Función: Jefe de Recepción.

Roles:

- Planificar el trabajo del departamento de acuerdo con los objetivos y presupuesto de la empresa hotelera.
- Organizar las tareas de cada trabajador de recepción.
- Dirigir las actividades diarias, facturación, reservas, entradas, salidas.
- Controlar el cumplimiento de los objetivos de trabajo del departamento.
- Evaluar el desempeño laboral de sus subordinados.

Escenario: Establecimientos de alojamiento

Función: Jefe de Ama de llaves.

Roles:

- Planificar las actividades del departamento de Ama de llaves
 - Organizar el trabajo diario de regiduría de pisos, que incluye la relación de trabajo con departamentos como mantenimiento, recepción y alimentos y bebidas.
 - Controlar los costos y gastos que corresponde al presupuesto asignado al departamento, así como la calidad del servicio.
 - Dirigir las supervisoras, lavanderas, ropero, camareras de pisos y de áreas públicas.
 - Evaluar según el periodo establecido el desempeño de los trabajadores del departamento.

Escenarios: Establecimiento de restauración.

Función: Maitre

- Planificar las actividades del establecimiento.
- Organizar las tareas de cada empleado.
- Dirigir el subproceso en bares y restaurantes.
- Controlar las operaciones generales del restaurante
- Evaluar el resultado del desempeño laboral y financiero

Escenario: Establecimientos de alojamiento y restaurantes

Función: Jefe de cocina.

Roles:

- Verificar el cumplimiento de todas las actividades del área de cocina.
- Controlar y supervisar las actividades del área de cocina.
- Representante del restaurante.
- Controlar las materias primas en cuanto a entradas y salidas del restaurante
- Tomar decisiones en ascenso.

Otros Escenarios:

- Hospitales
- Áreas de concentración de centros deportivos
- Albergues estudiantiles
- Áreas de alojamiento de centros de entrenamiento
- Clubes sociales.
- Administrador de condominio
- Establecimientos de Alojamiento como hoteles, hostales, resorts, campamentos, casas fiscales, fincas de agroturismo, franquicias, operadoras hoteleras, entre otros.
 - Establecimientos de Alimentos y Bebidas como restaurantes, cadenas de comidas rápidas, empresas de catering, casinos institucionales comerciales y de tipo social, casas de banquetes y organizaciones de suministros y/o producción de alimentos para empresas de transportes (aeronaves, barcos, etc.)
 - Instituciones de animación sociocultural como empresas de recreación, parques recreativos, temáticos y naturales, clubes, casinos de juegos, museos, entre otros
 - Empresas organizadoras de eventos

Planificación curricular

Objeto de estudio

¿Cuál es el objeto de estudio de la profesión?

La Hotelería es una profesión cuyo objeto de estudio es el servicio de hospitalidad y la gestión en las áreas de alojamiento y restauración. Se basa en la capacidad de comprender, describir y analizar el entorno socioeconómico de las diferentes actividades de servicio hotelero y restaurantero del país. Con actitud emprendedora, hospitalaria y ecológica para el ejercicio de la gestión y la administración de empresas; aplicando los principios éticos, morales y ciudadanos.

¿Qué se quiere transformar con la profesión?

La carrera de Hospitalidad y Hotelería forma profesionales competentes para la administración y gestión de los servicios de alojamiento y restauración. Los profesionales diseñarán distintos modelos en el área de la hospitalidad, lo que a su vez posibilitará gestionar proyectos de emprendimientos, asegurando la utilización racional de los recursos y el mejoramiento del nivel de calidad de los servicios hoteleros y afines, incorporando la hospitalidad como estrategia.

¿Con qué aplicaciones y orientaciones metodológicas se transformarán los problemas referidos a la profesión?

Esta reestructuración curricular se fundamenta en metas comunes que desarrollarán las asignaturas, cumpliendo el principio de interdisciplinariedad y el carácter sistémico del proceso docente educativo, aprovechando los modelos de calidad que se han diseñado, se trabajará desde este eje debido a que es importante el reconocimiento de la problemática en todos los contenidos programáticos de la carrera de Hospitalidad y Hotelería, sobre todo aquellos que tributan a las prácticas profesionales y al ejercicio de vinculación con la sociedad.

Para lograr la transformación de los problemas referidos a la profesión, que se definen alrededor de la calidad, se trabajará con una orientación de investigación - acción, la misma que accede al diagnóstico de la problemática, pasa por la información y explicación de los elementos teóricos que permiten la relación y confrontación con la realidad, que lleva a la edificación de soluciones aportadas por expertos y otros, respetando al entorno cultural, lo que conlleva a la reflexión y finalmente el estudiante adaptará a las prácticas lo teórico.

Este rediseño alcanza los sistemas teóricos y formativos que permitirán reconstruir, adaptar y transformar el entorno hotelero y restaurantero a través de la comprensión de los núcleos problemáticos que se plantearán en la malla curricular, como son las claves estructurales del proceso hotelero; la gestión del alojamiento, la gestión de la animación, de alimentos y bebidas.

¿Cuáles son las orientaciones del conocimiento y los saberes que tiene en cuenta la construcción del objeto de estudio de la profesión?

La carrera de hospitalidad y hotelería permite establecer una aproximación holística, a partir de la diversidad de factores económicos, culturales, profesionales y sociales, este profesional debe desempeñarse con ética y responsabilidad en el área de los servicios de alojamiento, restauración y entretenimiento con hospitalidad.

Sobre esta premisa, las orientaciones del conocimientos con las cuales se construye el objeto de estudio de la profesión, posibilitarán al estudiante enfrentar con éxito los problemas y desafíos que se presenten a lo largo de su profesión para contribuir a la solución de problemas y desafíos propios de estas actividades relacionadas con el turismo y su objeto de estudio, es decir, los componentes del sistema de hospitalidad, alojamiento, restauración y entretenimiento. En su trayectoria de formación, el estudiante debe actualizarse en las innovaciones y tendencias de los mercados nacionales y mundiales para solucionar problemas eminentes al quehacer hotelero, de la restauración y entretenimiento con hospitalidad. La carrera proporcionará los insumos necesarios para que el estudiante permanezca informado de estas tendencias del desarrollo hotelero, gastronómico y de entretenimiento sustentable, los mismos que le permitirán demostrar la capacidad de liderazgo y trabajo en equipo.

Las orientaciones que asumirá la carrera para la formación de sus estudiantes estarán siempre basados en la política pública de convertir a la actividad turística en un eje dinamizador de la economía, donde se viva la experiencia de un turismo amigable con el ambiente y las culturas y hospitalario con los turistas y consumidores. Esta iniciativa, anclada a la norma constitucional, proporciona una nueva visión global para crear una experiencia renovadora en cada viajero, tanto en el nivel físico como en el espiritual.

Enfoque de género e interculturalidad

¿Cuáles son las metodologías pedagógicas del currículo que lograrán la incorporación del diálogo de saberes ancestrales, cotidianos y tradicionales, de inclusión, diversidad y enfoque de género?

El conocimiento científico y menos sus aprendizajes no pueden generarse independientemente de otros escenarios en donde se aborda y se construye interpretaciones de la realidad como los saberes culturales, por lo que desde este postulado el currículo debe convertirse en un escenario educativo para la descolonización del aprendizaje, la validación de la diversidad de pensamientos, enfoques y cosmovisiones y el reconocimiento de las diferentes identidades e itinerarios culturales de los sujetos que aprenden.

Es necesario que la educación superior construya escenarios de aprendizaje que posibiliten el desarrollo de enfoques de género y de interculturalidad que permita el ejercicio de una educación democrática y diversa, basada en el diálogo de saberes como sostiene la Constitución de la República (art. 1, 27,28, 83, 343) y la Ley Orgánica de Educación Superior, LOES (art. 9 y 13). El enfoque pedagógico del modelo educativo institucional es el constructivismo y en forma particular en la carrera intervienen los lineamientos en la investigación, aprendizaje servicio, y dialógicocrítico; incorporando saberes ancestrales, cotidianos y tradicionales, de inclusión, diversidad y enfoque de género

¿Cuáles son las habilidades, destrezas y actitudes?

Las habilidades y destrezas teóricas, metodológicas y actitudinales que se desarrollarán con la implementación del diálogo de saberes ancestrales, cotidianos y tradicionales, de inclusión, diversidad y enfoque de género, son las siguientes:

- Aplica la ética con conciencia social y ambiental, respeto, no discriminación, puntualidad, inclusión en cada actividad curricular, considerando que los valores son intrínsecos, y que se adquieren con el correcto uso y práctica de todos los actores dentro de la cotidianidad en y fuera de las aulas.
- Demuestra capacidad de sociabilización y liderazgo, emprendimiento, resolución de conflictos, adaptabilidad al cambio, trabajo en equipos de diversas condiciones sociales, económicas, culturales, de género, y con distintos conocimientos y creencias.
- Es tolerante, con actitudes y hábitos que facilitan la comprensión y la aceptación en la práctica de las diferencias culturales.
- Consiente de la importancia de una cultura ambiental para el desarrollo sostenible del país.
- Respetuoso por la diversidad cultural de las comunidades que forman el Ecuador.
- Capaz de comunicarse, dialogar e interrelacionarse entre personas, y grupos con conocimientos culturalmente distintos.
- Trabaja en equipo de manera multi, inter y transdisciplinar.
- Con habilidades para interactuar en equipos interdisciplinarios y multisectoriales con capacidad resolutoria para satisfacer las necesidades emergentes y prioritarias.

Campos de estudios

¿Cuáles son las integraciones curriculares que se realizarán entre asignaturas, cursos o sus equivalentes para la implementación de redes de aprendizajes, proyectos de integración de saberes, de investigación, de prácticas, y otros?

Para las integraciones curriculares que se realizarán entre asignaturas y la implementación de redes de aprendizaje, la Carrera considerará los objetivos del milenio, las tendencias y megatendencias de la profesión, el Plan Nacional del Buen Vivir, los objetivos de la profesión, los núcleos básicos, las unidades curriculares (básica, profesional y de titulación), los campos de aprendizaje (fundamentos teóricos, epistemológicos y metodológicos de la investigación, praxis profesional, comunicación y lenguaje, e integración de saberes, contextos y culturas); las cátedras integradoras, los proyectos integradores de saberes; las prácticas preprofesionales y la vinculación con la sociedad.

Las prácticas serán de asignatura, pre-profesionales propiamente dichas y a las de vinculación con la sociedad, asimismo, el componente de investigación estará articulado directamente con las experiencias prácticas planificadas.

Cada periodo académico estará constituido por asignaturas que atiendan a la lógica de las respectivas unidades curriculares, así como los campos de aprendizaje. Se planificará la preparación y desarrollo de un proyecto integrador por ciclo que obedezca a un objetivo común entre todos los docentes y sus asignaturas, las mismas que contribuirán a los objetivos del citado proyecto.

En la unidad curricular de titulación, se desarrollará el respectivo trabajo de titulación que posibilite al estudiante el logro de competencias investigativas, sea cual fuere la modalidad elegida.

El proyecto integrador por ciclo corresponde a:

Primer ciclo.- Reconocimiento de los atractivos turísticos de Manabi.

Segundo ciclo.- Presentación de propuesta de investigación para el reconocimiento cultural de la serranía y austro.

Tercer ciclo.- Presentación de propuestas de intervención para elaborar un sistema de control virtual para inventarios hoteleros.

Cuarto ciclo.- Presentación de propuestas de emprendimiento para la producción de bebidas refrescantes regionales.

Quinto ciclo.- Presentación de propuesta de intervención para elaborar un sistema de control de calidad de habitaciones.

Sexto ciclo.- Presentación de propuesta para implementar un festival gastronómico cultural.

Séptimo ciclo.- Presentación de propuesta para la continua capacitación del talento humano en sectores claves de empresas de alojamiento, restauración y servicio

Octavo ciclo.- Preparación de propuestas para el registro de emprendimientos en restauración y servicios.

Noveno ciclo.- Preparación de propuestas para obtener un crédito para emprendimiento en restauración y servicios.

¿Cuáles son los problemas, procesos, situaciones de la profesión que actuarán como ejes de organización de los contenidos teóricos, metodológicos y técnico-instrumentales en cada una de las unidades de organización curricular y períodos académicos?

Los problemas, procesos de la profesión están relacionados y articulados con los ejes de aprendizajes contemplados en nuestra malla curricular, y en los diversos periodos académicos que contemplan las unidades básica, profesional, de titulación, así mismo las prácticas y pasantías y vinculación con la comunidad, en un análisis profundo y de aplicación práctica para dar solución a los problemas relacionados con la carrera y su campo de aplicación. A continuación los procesos:

-Unidad de organización curricular básica

Problemas, procesos y situaciones: Bases teóricas, instrumentos contextualizados y metodologías que sustentan la actividad turística mundial y nacional.

Primer periodo académico: recurso natural de la Provincia de Manabí.

Segundo periodo académico: costumbres y tradiciones de la serranía y austro.

Tercer periodo académico: control de utilidad en hotelería y servicios complementarios.

-Unidad de organización curricular profesional

Problemas, procesos y situaciones: Gestión, innovación, promoción y comercialización de iniciativas dirigidas a la producción gastronómica, el control, entretenimiento y la capacitación inicial al personal de alojamiento, servicios y restauración.

Cuarto periodo académico: productos bebibles refrescantes.

Quinto periodo académico: sistema de control para habitaciones.

Sexto periodo académico: festival gastronómico cultural.

Séptimo periodo académico: capacitación para servicios de alojamiento, restauración y distracción.

-Unidad de organización curricular de titulación

Problemas, procesos y situaciones: vinculación con empresas locales interesadas en elevar la profesionalidad de sus colaboradores.

Octavo periodo académico: emprendimiento en restauración y servicios.

Noveno periodo académico: crédito de financiamiento para el emprendimiento.

Perfil de egreso

¿Qué resultados o logros de los aprendizajes posibilitarán el desarrollo de las capacidades y actitudes de los futuros profesionales para consolidar sus valores referentes a la pertinencia, la bio-conciencia, la participación responsable, la honestidad, y otros?

La formación de profesionales para desempeñarse en una realidad acorde al siglo que nos corresponde, exige el desarrollo de capacidades, actitudes y competencias.

En estas condiciones la formación para la producción, para vivir en sociedad y la formación personal son tres ejes fundamentales de cualquier acto que se realice en la educación superior en general y en la universitaria en particular. La formación personal está asociada a la capacidad que pueda alcanzar el individuo para actuar en su mundo con autonomía, para ascender a lo largo de la vida en el plano físico, intelectual y afectivo.

La educación para la producción es el conjunto de habilidades para desempeñarse en la generación de los bienes materiales o intangibles que requiere la sociedad, sumando las capacidades tecnológicas, el desarrollo emprendedor, las habilidades intelectual, los hábitos de cumplimiento y desempeño laboral.

La formación social está asociada al comportamiento en los diversos niveles de grupos o conglomerados humanos con los cuales debe interactuar la persona a lo largo de su vida. Estos van desde las funciones familiares y desempeño doméstico hasta los compromisos de participación social, de comportamiento solidario y de formación ciudadana que la participación en la comunidad. Pasando, por cierto, por las capacidades para el trabajo en grupo y la interacción con sus pares y con otros trabajadores en el procesos productivo.

De acuerdo al Plan de Estudio de Licenciatura en Hospitalidad y hotelería se obtendrá los siguientes resultados o logros de los aprendizajes que posibilitarán el desarrollo de las capacidades y actitudes de los futuros profesionales para consolidar sus valores referentes a la pertinencia, la bio-conciencia, la participación responsable, la honestidad.

-Identifica como atracciones complementarias las manifestaciones culturales y saberes ancestrales de los diversos pueblos y nacionalidades ecuatorianas, contextualizándolas en su espacio geográfico y en el tiempo; adoptando la normativa internacional y nacional sobre la protección y salvaguarda de estos.

-Interpreta cómo se integra la hospitalidad y la hotelería dentro de las teorías generales sobre desarrollo económico y social, explica el comportamiento de los agentes y el funcionamiento de los mercados dentro de un sistema económico con criterio de pertinencia, responsabilidad y honestidad.

-Desarrolla actividades de intercambio de experiencias profesionales a fin de fortalecer la participación responsable de los individuos y de los grupos sociales.

-Reconoce oportunidades de negocios y analiza los riesgos que traen consigo el cambio tecnológico, la evolución de los mercados y la transformación de la economía nacional sobre base de lo que determina el Plan Nacional del Buen Vivir.

- Dimensiona la responsabilidad social y ética con el uso sostenible de los espacios para el desarrollo de actividades y empresas turísticas.

¿Qué resultados o logros de los aprendizajes relacionados con el dominio de teorías, sistemas conceptuales, métodos y lenguajes de integración del conocimiento, la profesión y la investigación desarrollará el futuro profesional?

En cuanto a los logros de aprendizaje que guardan relación con el dominio de teorías, sistemas conceptuales, métodos y lenguajes de integración del conocimiento, la profesión y la investigación, desarrollará los siguientes:

- Domina las bases teóricas del Turismo y su problemática conceptual.
- Interpreta los fenómenos políticos, sociales, económicos, ecológicos, jurídicos para la interpretación y aplicación de políticas turísticas.
- Identifica, a través de herramientas de investigación científica, la biodiversidad y los ecosistemas en las áreas naturales protegidas del Ecuador para el aprovechamiento turístico.

¿Qué resultados o logros de los aprendizajes relativos a las capacidades cognitivas y competencias genéricas son necesarias para el futuro ejercicio profesional?

A fin de insertar en el mercado laboral local, regional o nacional el profesional en Hospitalidad y hotelería debe desarrollar y poseer las siguientes competencias genéricas:

- Capacidad para trabajar en equipos de carácter interdisciplinario, multidisciplinario y transdisciplinario, incluyendo las potencialidades comunicacionales que del manejo de herramientas informáticas, así como el dominio, tanto del idioma materno como de otros idiomas comerciales.
- Habilidad para identificar, acceder y utilizar información relevante en el momento oportuno.
- Capacidad creativa, de trabajo autónomo, espíritu emprendedor y condiciones para la adaptación a situaciones emergentes.
- Capacidad para identificar, plantear, tomar decisiones y resolver problemas relacionados con la profesión.

¿Qué resultados o logros de los aprendizajes que se relacionan con el manejo de modelos, protocolos, procesos y procedimientos profesionales e investigativos son necesarios para el desempeño del futuro profesional?

El manejo de modelos, protocolos, procesos y procedimientos profesionales e investigativos en el transcurso de la formación, posibilitará a los estudiantes desarrollar los siguientes resultados o logros de aprendizaje:

- Diseña proyectos hoteleros, de restauración y recreación que favorezcan a los sectores público, privado y comunitario, de forma coherente, evaluando los impactos sociales, económicos, políticos y ambientales de acuerdo a los objetivos de planes seccionales y nacionales de desarrollo.
- Diagnostica potencialidades turísticas de la región y el país, principalmente las relacionadas con el alojamiento, la restauración y la distracción. y utilizar, de manera eficiente, las herramientas, sistemas y equipos para generar una hospitalidad de calidad.
- Diseña productos en servicios de alojamiento, restauración, entretenimiento innovadores a fin de interpretar la demanda local, regional e internacional, implementando calidad y contribuyendo con el fortalecimiento del turismo y la matriz productiva.
- Genera procesos organizacionales de empresas de alojamiento, restauración y entrenamiento para alcanzar certificaciones nacionales e internacionales y adoptar las técnicas de atención y servicio al cliente acorde a estándares nacionales e internacionales.
- Aplica principios y normas de calidad que se relacionan con el sector turístico.
- Aplica la estructura administrativa y planificación estratégica en empresas de alojamiento, restauración y entretenimiento.
- Emplea las normas jurídicas turísticas y ambientales para asegurar un desarrollo de las actividades profesionales en armonía con la naturaleza.
- Genera propuestas innovadoras relacionadas con el fenómeno turístico, desde una perspectiva comercial.
- Promueve la oferta de productos hoteleros, gastronómicos y servicios innovadores que atraen una demanda turística nacional e internacional, consciente de la sostenibilidad y con mayor disposición de gasto turístico.

Modelo de investigación

¿Cuál es el objetivo de la formación en investigación de los futuros profesionales en cada una de las unidades de organización curricular y de los aprendizajes?

En la obra “Apuntes de Metodología de la Investigación en Turismo” (OMT, 2001) se manifiesta la importancia de una metodología para todos los estudios desarrollados en este campo. En esta obra se define a la investigación turística como: “La formulación de preguntas, la sistemática colección de información para responder esas preguntas y análisis de los datos con el fin de obtener pautas de comportamiento, relaciones y tendencias que ayuden al entendimiento del sistema, a la toma de decisiones o a la construcción de predicciones bajo el abanico de varios escenarios alternativos del futuro.

Ante esta conceptualización, la importancia de la investigación en el turismo resulta necesaria arrancando del hecho que la

actividad turística es dinámica, apoyándose en el desarrollo tecnológico de la información y del transporte; y de la evolución del comportamiento humano que nos obliga a estar pendiente de estos cambios y mantener activo el espíritu de investigación. El componente de formación de investigación de la carrera de Turismo, responde a las líneas institucionales de investigación y cubre la necesidad de la sociedad de contar con profesionales en el campo turístico, capaces de generar procesos que contribuyan al desarrollo de este sector, específicamente en cada unidad de formación el objetivo de la formación en investigación es el siguiente:

Unidades de formación básica

Objetivo de la formación en investigación:

- Organizar los aprendizajes fundamentales para el desarrollo del proceso de investigación, mediante la creación de aplicaciones prácticas y ejecución de proyectos en el ámbito turístico, de mediana complejidad.

Unidad de formación profesional

Objetivo de la formación en investigación:

- Aplicar herramientas metodológicas y técnicas que posibiliten al estudiante desempeñarse en proyectos basados en la investigación y vinculación con la empresa de alojamiento, restauración y entretenimiento, respondiendo así a las tendencias actuales y necesidades del mercado de los servicios turísticos con responsabilidad social.

Unidad de Titulación

Objetivo de la formación en investigación:

- Garantizar las capacidades cognitivas en el campo de la investigación y que permitan evidenciar validar los conocimientos, habilidades y desempeños adquiridos a lo largo de la formación profesional, principalmente en la elaboración del trabajo de titulación

¿Cuáles son los problemas que van a ser investigados en cada una de las unidades de organización de los aprendizajes curriculares?

El diseño de un esquema didáctico para enseñar y aprender la compleja función productiva de la investigación es un problema abierto cuya comprensión deriva en múltiples alternativas que ponderadas bajo los criterios del modelo educativo institucional y el perfil de egreso conducirá a la identificación de la solución justa al plan de formación en concreto. Es precisamente este tipo de problema que requiere un razonamiento práctico que dé margen de maniobra a los enfoques cualitativo y cuantitativo que aquí resultan complementarios. A continuación se detalla los problemas de investigación asociados a su respectiva unidad de formación:

Unidad de formación básica

Problemas a ser investigados:

Se definen en términos generales los problemas en que se fundamenta la formación en ciencias básica y de los conocimientos elementales del licenciado en hospitalidad y hotelería, así como de los proyectos integradores de prácticas curriculares por niveles. Por lo tanto, los problemas a investigar en la unidad de formación básica se basarán en:

- Desactualización de inventarios de atractivos turísticos naturales.
- Deficiente calidad de los servicios de alojamiento, restauración y recreación

Unidad de formación profesional

Se definen en términos de importancia los problemas en que se fundamentan las líneas de investigación de la carrera, los proyectos integradores, de prácticas curriculares por niveles y las situaciones que se presentan en los ambientes aúlicos y reales de aprendizaje.

Problemas a ser investigados:

- Innovaciones en productos bebibles refrescantes.
- Sistemas virtuales para controles en servicios hoteleros.
- Gastronomía cultural.

Unidad de titulación

Se definen en términos de importancia los problemas en que se fundamentan las líneas de investigación de la carrera, los proyectos integradores, de prácticas curriculares por niveles y las situaciones que se presentan principalmente en los ambientes reales de aprendizaje, así como las actividades de vinculación social y de prácticas pre profesionales.

Problemas a ser investigados:

- Implementación de empresas de alojamiento, restauración y entretenimiento.
- Calidad en servicios de alojamiento, restauración y entretenimiento.

¿Cuál es la metodología de investigación y logros de aprendizajes que van a ser aplicados a lo largo de la formación profesional?

El diseño curricular de la carrera plantea la aplicación de metodologías de investigación de amplio alcance, a continuación se detalla:

El diseño metodológico de la investigación es un proceso complejo por su especificidad para cada estudio, lo cual hace imposible e inconveniente un modelo o esquema metodológico rígido, único y estandarizado. En consecuencia, a continuación

se presenta un esquema general de un proceso metodológico de investigación que bien puede adaptarse a la profesión del Hotelero, con tres grandes fases sobre las cuales coinciden muchos de los expertos.

- Fase inicial o de contacto con la comunidad o empresa (diagnóstico): En esta fase los estudiantes entran en contacto con los sujetos de la investigación (Grupo, comunidad o empresa donde se pretende llevar a cabo el estudio). Los estudiantes empiezan a motivar en la comunidad el interés por investigar su realidad, para dar solución a algún (os) problema(s) o satisfacer alguna (s) necesidad (es), y a favor de una mejora continua.
- Fase intermedia o de elaboración del plan de acción (metodología propiamente dicha): Se estructura la investigación, comenzando por definir la responsabilidad del grupo, los objetivos que se pretenden alcanzar y los procedimientos a seguir, para analizar el problema y encontrar la solución. Estos objetivos deben estar orientados a conocer y a transformar la realidad social de las personas involucradas.
- Fase de ejecución y evaluación del estudio (desarrollo): En esta fase se comienza de manera sistemática con la participación de la comunidad o el grupo para dar solución al problema objeto del estudio. Necesariamente se debe llegar a la solución del problema, y, por ende, a la transformación de la realidad que en ese momento vive la población, empresa o sujeto de estudio. Esta fase termina con una solución concreta del problema estudiado, la cual necesariamente debe reflejarse en una mejor condición de vida de la población, sujeto del estudio. El cambio tiene que ser percibido por la comunidad, el grupo mencionado o empresa.

Logros de aprendizaje que van a ser desarrollados con el modelo de investigación en la carrera.

El modelo de investigación posibilita a los estudiantes el desarrollo de los siguientes logros de aprendizaje:

- Identifica y analiza el problema, considerando los elementos que lo caracterizan y el contexto donde se expresa.
- Investiga y busca información, identificando las causas y barreras generadoras.
- Identifica necesidades y oportunidades en mercados potenciales de emprendimiento.
- Determina la factibilidad de proyectos de emprendimiento.
- Elabora proyectos de emprendimiento en función de la responsabilidad social, económica, legal y ambiental.
- Planifica estrategias de desarrollo local y de valor agregado que garanticen el posicionamiento de productos de alojamiento, restauración y entretenimiento en el mercado local, regional y nacional.
- Aplica las estrategias de desarrollo establecidas en los proyectos, adecuando los aspectos que permitan su crecimiento.
- Controla y evalúa periódicamente el impacto del proyecto, en función de ampliar su cobertura en diversos contextos de igual nivel o de otros.
- Busca, fundamenta e instrumenta alternativas de mejora continua de productos de alojamiento, restauración y distracción, para lograr el posicionamiento creciente y con la calidad requerida.

Específicamente en cada unidad de formación curricular, se logrará:

Unidad de formación básica

Logros de aprendizaje relacionados a la metodología:

- Describe los conceptos epistemológicos de la investigación en relación a las bases teóricas de la ciencia, tipos de conocimiento y el método científico.
- Interpreta el planteamiento del problema de investigación.
- Investiga el marco teórico, mediante un conjunto estructurado y coherente de conceptos teóricos construidos sobre la información relacionada a la temática a investigar.
- Aplica metodologías de la investigación.

Unidad de formación profesional

Logros de aprendizaje relacionados a la metodología:

- Utiliza técnicas de abstracción para la construcción y simulación de modelos, en la solución de problemas de alojamiento, restauración y entretenimiento, teniendo como fundamento los conceptos y teorías construidos en el campo de las ciencias básicas.
- Describe las características técnicas para diseñar proyectos de investigación en el ámbito hotelero, gastronómico y servicios que contribuyan a la productividad y logro de los objetivos estratégicos locales, regionales, o nacionales, valorando su impacto económico, social y ambiental.
- Aplica metodologías y procesos de investigación propios del turismo para comprender el entorno funcional y administrativo de una organización innovando productos y brindando servicios o el emprendimiento de su propia empresa en el ámbito profesional.

Unidad de titulación

Logros de aprendizaje relacionados a la metodología:

- Utiliza modelos y estándares para abstracción, análisis y síntesis en la resolución creativa de problemas identificados con el alojamiento, restauración y entretenimiento, aplicando metodologías de investigación para la identificación, planteamiento y solución de proyectos comunitarios, sociales y empresariales.
- Aplica normativas de redacción científica en la elaboración de informes de investigación y aspectos relacionados a los tipos de trabajos de titulación establecidos por la carrera.

¿Cuáles son los proyectos de investigación y/o integración de saberes que van a ser desarrollados en las unidades de organización curricular y de aprendizajes?

Hoy en día es ampliamente aceptado, que la calidad de un programa académico se asocie íntimamente con la práctica de la investigación. A continuación se detalla los proyectos de investigación para cada unidad de organización curricular:

Unidad de formación básica

- Identificación de valores culturales y niveles de calidad de los emplazamientos turísticos de la zona 4.

Unidad de formación profesional

- Estudio de potencialidad, gestión, promoción y comercialización de cursos de capacitación básica para personal que trabaja en empresas de alojamiento, restauración y entretenimiento.

Unidad de titulación

- Creación, innovación y/o fortalecimiento de los emprendimientos en restauración, entretenimiento y servicios complementarios, ubicados en la zona 4.

Por ciclo se desarrollarán los siguientes proyectos integradores de saberes:

Primer ciclo: Presentación de propuestas para la conservación de los atractivos naturales de Manabí.

Segundo ciclo: Puesta en valor de las manifestaciones culturales de la serranía y austro.

Tercer ciclo: Diseño en programa básico virtual para control de inventarios hoteleros.

Cuarto ciclo: Propuestas para emprendimiento, en el desarrollo de bebidas refrescantes.

Quinto ciclo: Diseño de un sistema de control para calidad en habitaciones.

Sexto ciclo: Diseño y ejecución de un festival de gastronomía y cultura.

Séptimo ciclo: Generación y comercialización de programas de capacitación básica en áreas operativas del alojamiento, restauración, y distracción.

Octavo ciclo: Preparación de propuestas para emprendimientos en restauración y distracción.

Noveno ciclo: Elaboración de propuestas financieras crediticias para los emprendimientos.

¿Qué asignaturas, cursos o sus equivalentes de otros campos de estudio realizarán la integración curricular para el desarrollo de la formación en investigación?

Las asignaturas de otros campos de estudio que fortalecerán la integración curricular para la formación en investigación de la carrera son las siguientes:

- Geografía Turística
- Culturas y saberes ancestrales
- Administración de empresas
- Bebidas y enología
- Hospitalidad
- Gestión de eventos y catering
- Gestión de talento humano
- Desarrollo de emprendedores
- Proyectos de hospitalidad y hotelería

Modelo de prácticas pre profesionales de la carrera

¿Cuál o cuáles son los espacios de integración curricular que orientarán las prácticas preprofesionales?

Las prácticas se desarrollarán durante toda la carrera. En la unidad de formación básica serán exclusivamente de carácter curricular (es decir relacionadas con las asignaturas que se imparten en cada ciclo o periodo académico) y a partir de la unidad profesional serán pre-profesionales propiamente dichas (sin descartar las prácticas curriculares), así como de vinculación con la sociedad. Los escenarios para desarrollarlas serán las instituciones públicas, privadas y comunitarias, previo convenio establecido entre la facultad de Hotelería y Turismo y estas organizaciones.

Las asignaturas que integran la salida hacia la práctica, la investigación y la vinculación por periodo académico son las siguientes:

Unidad de formación básica.

Asignaturas integradoras:

- Primer ciclo: Geografía Turística
- Segundo ciclo: Cultura y Saberes Ancestrales
- Tercer ciclo: Administración de Empresas.

Corresponde a esta unidad, las prácticas curriculares.

Unidad de formación profesional.

Asignatura integradora:

- Cuarto ciclo: Bebidas y Enología.
- Quinto ciclo: Hospitalidad.
- Sexto ciclo: Gestión de eventos y catering

· Séptimo ciclo: Gestión de talento humano

La modalidad de las prácticas corresponde a la unidad profesional. Lo anterior cuenta con 240 horas, que se distribuyen de la siguiente manera: 60 horas en el cuarto nivel, con la asignatura integradora Bebidas y Enología; 60 horas en quinto nivel, con la asignatura integradora Hospitalidad; 60 horas distribuidas en sexto nivel en Gestión de eventos y catering y en el séptimo nivel, 60 horas.

Unidad de titulación.

Asignatura integradora:

- Octavo ciclo: Desarrollo de emprendedores
- Noveno ciclo: Proyecto de hospitalidad y hotelería.

La modalidad de las prácticas en esta unidad corresponde a vinculación con la sociedad que cuenta con 160 horas, distribuidas en 80 horas desarrollo de emprendedores y 80 horas proyecto de hospitalidad y hotelería.

¿Cuál es el objetivo de la práctica preprofesional en las unidades de organización curricular y orientaciones de la misma?

Los objetivos de la práctica se traducen en la consolidación de los aprendizajes teóricos obtenidos por los estudiantes, llevándolos a escenarios reales, demostrando sus habilidades, destrezas y valores, con metodología de retroalimentación, con el objeto de adquirir una visión del desarrollo profesional en el campo hotelero, cotejando la formación académica adquirida durante su los periodos de fundamentación y formación en un contexto real.

Unidad de formación básica.

Tipo de prácticas: curricular

Objetivos y orientaciones

- Relacionar los conocimientos teóricos con los prácticos mediante visitas a todas las instalaciones hoteleras y de restauración de la localidad y la provincia, con el fin de afianzar lo aprendido en clases, atraer el interés por los métodos y técnicas de investigación social y mostrar la utilidad de aplicar dichos aprendizajes y procedimientos al fenómeno turístico.

Unidad de formación profesional.

Tipo de prácticas: curriculares, preprofesionales, vinculación con la sociedad

Objetivos y orientaciones

- Familiarizar al estudiante con el entorno hotelero regional y nacional, así como con la comercialización de productos hotelero, manejo de GDS y protocolos relacionados con servicio al cliente.

Unidad de titulación.

Tipo de prácticas: curriculares, preprofesionales, vinculación con la sociedad

Objetivos y orientaciones

- Aplicar las estrategias para implementar y gestionar emprendimientos hoteleros con base tecnológica e innovación.

¿Cuál es la modalidad y escenario para el desarrollo de la práctica en cada unidad de organización de los aprendizajes curriculares?

La modalidad de las prácticas corresponderán a la naturaleza de cada unidad de la organización curricular, así: En la unidad básica las prácticas serán curriculares; en las unidades profesional y titulación, serán curriculares, pre-profesionales propiamente dichas y de vinculación con la sociedad.

La Facultad de Turismo tiene a cargo el Museo antropológico Dr. José Reyes, el Centro de Información Turística ubicado en la Paya del Murciélago, así como el Comedor Universitario con sus respectivos Talleres de alimentos, bebidas y servicios, lugares en los que se desarrollan las prácticas que corresponden a las asignaturas de nuestra malla.

La carrera ha signado alrededor de veinte convenios o cartas de intención con instituciones públicas y privadas relacionadas con el quehacer turístico de la ciudad de Manta y de la provincia de Manabí, lo que posibilitará que los estudiantes puedan desempeñarse en un campo amplio, atendiendo a la lógica de las áreas laborales que corresponden a las actividades turísticas. El protocolo al que atienden las prácticas pre-profesionales en la carrera, corresponde a:

- El estudiante solicitará al coordinador de prácticas mediante oficio la autorización para realizarla.
- El coordinador asignará el lugar en el cual el estudiante desarrollará la práctica.
- El coordinador remite oficio al decano/a, quien a su vez solicitará al responsable de la institución, la recepción del estudiante.
- El tutor designado, efectuará el respectivo seguimiento de la práctica.
- Concluida la práctica, el estudiante prepara y presenta el informe con la estructura que para el efecto posee la carrera.
- El informe de cumplimiento de las prácticas deberá estar avalado por el funcionario responsable de la institución de acogida, así como del profesor tutor y del coordinador de prácticas, cuyo original reposará en el Portafolio del estudiante.

La modalidad y escenario en cada unidad de organización curricular corresponde a

Unidad de formación básica.

Modalidad o Tipo de Prácticas: curriculares

Prácticas que corresponden a las asignaturas de la unidad de organización curricular básica. Sus escenarios serán:

- Escenarios locales y provinciales (de observación).
- Instituciones públicas y/o privadas relacionadas con la actividad turística en general, servicios de alojamiento, restauración y entretenimiento (de observación)

Unidad de formación profesional y Unidad de titulación.

Modalidad o Tipo de Prácticas: curriculares, preprofesionales, vinculación con la sociedad.

Escenarios.- Corresponde para las dos unidades de formación las mismas modalidades y escenarios

Prácticas profesionales integradoras y contextualizadas donde los estudiantes aplican valor agregado a los aprendizajes adquiridos dentro del aula de clase y realizan fuera de la misma, como ejercicio pre-profesional, donde se trabajen los procesos básicos de la profesión. Por lo tanto los escenarios serán:

- Empresas privadas y públicas dedicadas al servicio de alojamiento, restauración y entretenimiento relacionados con el quehacer turístico (de aplicación).
- Comedor universitario, y talleres.

¿Qué habilidades, competencias y desempeños profesionales se fortalecen con la formación práctica del futuro profesional a lo largo del currículo?

Se fortalecen con la formación práctica del futuro profesional se fortalecen las siguientes habilidades, competencias y desempeño profesional:

Unidad Básica

Primer ciclo: Reconoce los atractivos naturales de Manabí.

Segundo ciclo: Elabora propuesta de investigación sobre reconocimiento de elementos culturales de la sierra y el austro.

Tercer ciclo: Diseña propuestas de control virtual de inventarios hoteleros.

Unidad Profesional.

Cuarto semestre: Elabora propuestas de emprendimiento para la producción de bebidas refrescantes regionales.

Quinto semestre: Elabora un sistema de control de habitaciones.

Sexto semestre: Diseña un festival gastronómico cultural.

Séptimo semestre: Diseña planificación para la capacitación del talento humano en áreas claves del proceso hotelero.

Unidad de Titulación

Octavo nivel: Elabora un emprendimiento en restauración y servicios para el registro legal.

Noveno semestre: Elabora el plan de financiamiento para el emprendimiento en restauración y servicios para obtener un crédito.

¿Qué metodologías y protocolos de la profesión van a ser estudiados y aplicados en cada unidad de organización de los aprendizajes curriculares?

La carrera provocará en los estudiantes, con la aplicación de metodologías activas, experimentales y existenciales de aprendizaje, el interés permanente por la profesión.

En relación a la exploración del entorno profesional existirán asignaturas en las que el componente práctico supere al teórico en función de preparar a los estudiantes para que se desempeñen en las diferentes esferas de actuación.

La coordinación de las prácticas y de las asignaturas integradoras será fundamental para que las actividades planteadas se desarrollen con normalidad y atiendan a los objetivos planteados en cada unidad curricular y sus respectivos ciclos. En este sentido, las metodologías y protocolos que van a ser estudiados y aplicados en cada unidad de organización curricular, son las siguientes:

Unidad de formación básica.

Metodologías:

- Interactiva: Esta metodología consiste en una 'transacción' entre profesores y estudiantes mediante el debate o diálogo para profundizar en un tema.
- Por descubrimiento: Esta se caracteriza por utilizar como fuente de aprendizaje, la experiencia del sujeto. El estudiante obtiene la información de manera activa y constructiva.

Unidad de formación profesional y Unidad de titulación.

Metodologías:

- Aprendizaje práctico. Relacionado por la práctica de investigación acción del estudiante en términos de experimentación y aplicación de conocimientos teóricos, metodológicos y técnico-instrumentales, que posibiliten la validación del perfil de egreso, así como los procesos relacionados con sus capacidades investigativas y cognitivas de carácter estratégico.
- Aprendizaje autodirigido. Se refiere al tiempo que dedica el estudiante para la generación de los procesos de exploración e indagación del conocimiento, la reflexividad sobre sus prácticas de investigación que posibilite la teorización de su experiencia de aprendizaje y el desarrollo de valores relacionados con su proyecto de vida como ciudadano y profesional. Corresponde a este tipo de aprendizaje, las lecturas, la construcción de las narrativas y síntesis, las reflexiones críticas, el planteamiento de soluciones creativas, etc.
- Aprendizaje orientado a proyectos: Estrategia en la que el producto del proceso de aprendizaje es un proyecto o programa de intervención profesional, en torno al cual se articulan todas las actividades formativas
- Aprendizaje innovador. Crear formas, estrategias y alternativas de solución antes que repetir las existentes. Un aprendizaje que lleve al descubrimiento del estudiante a ubicar salidas a las complejas situaciones sociales que se le presenten.
- Aprendizaje basado en problemas: Estrategia en la que los estudiantes aprenden en pequeños grupos, partiendo de un

problema, a buscar la información que necesita para comprender el problema y obtener una solución, bajo la supervisión de un tutor.

- Aprendizaje centrado en la investigación. Asumir las habilidades y competencias investigativas como medio para una praxis social. Articular tanto los procesos de enseñanza de la investigación como los productos, a la estructura de formación práctica. Asumir la praxis como un laboratorio de interrogantes que requieren ser abordados científicamente.
- Aprendizaje cooperativo. Se basa en aprovechar los recursos creados por los propios estudiantes y profesores. Se confunde bastante con el trabajo en grupo pero no tiene nada que ver; básicamente actúa como una cooperativa donde todos sus miembros son constructores y beneficiarios de la cooperación.

Metodología y ambientes de aprendizajes

¿Qué ambientes de aprendizaje se utilizarán en función de los contextos educativos planificados por la carrera?

Ambientes de aprendizaje que se utilizarán en función de los contextos educativos planificados por la carrera.

Los ambientes de aprendizaje son escenarios dinámicos para la generación de aprendizajes curriculares, que por sus características de relevancia, pertinencia y significación, deben estar contextualizados, conectados, abiertos y producidos con creatividad, en entornos colaborativos e interculturales.

Estos ambientes son los siguientes:

- Real

El ambiente real permite que los estudiantes aprendan a través de la generación de experiencias propias del ejercicio profesional desde la práctica de asignatura, pasando por la práctica pre-profesional y la vinculación con la sociedad. En la carrera de Hospitalidad y hotelería este ambiente lo constituyen instituciones públicas y privadas.

- Virtual

Los ambientes de aprendizaje deben producirse además en convergencia de medios educativos con el uso de las tics y los aportes de las metodologías virtuales y en línea, cuyos horizontes epistemológicos y de neurocognición, aborda las dimensiones biológicas, nano lógicas, informáticas, ecológicas, y cognitivas, en las que coinciden Morín, Cobo y Siemens.

- Áulico

Este ambiente, en la carrera de hospitalidad y hotelería será el menos utilizado, puesto que el 47,05% de las asignaturas, corresponde al campo de praxis profesional, convirtiéndose en el componente más elevado de la malla curricular.

Está constituido por los salones de clase, auditorios y los laboratorios que posee la carrera.

¿En qué ambientes y procesos se implementará el aprendizaje práctico?

En la carrera de Hospitalidad y Hotelería, los ambientes de aprendizaje práctico están diseñados para la indagación, exploración y sistematización de la praxis educativa que producen proyectos de investigación, desarrollo e innovación, proyectos de integración de saberes y otros que promuevan procesos investigativos que actúen como ejes articuladores de la formación profesional cuyas interacciones deberán orientarse hacia el desarrollo de capacidades cognitivas para construir una postura epistemológica desde donde comprender, explicar e intervenir la realidad. Estos ambientes y proceso serán:

Mercado Laboral / aprendizajes sociales, que parte de la necesidad de generar una reflexión profunda de la función de la profesión desde la mirada universitaria y de vinculación con la sociedad, así como de habilitar a los futuros profesionales en capacidades que superen las simples demandas del mercado ocupacional, para que construyendo una comprensión pertinente de las necesidades del desarrollo social, puedan emprender nuevos e innovadores modos de actuación profesional.

Contextos/Investigación/Conocimiento, tomando en cuenta que la realidad profesional es cambiante, dinámica e inestable, que el conocimiento que construye el sujeto educativo es una mediación entre los contextos y sus estilos de pensamiento, y que éste último se genera en función de los itinerarios culturales en los que está inserto, solo la investigación en los contextos de aplicación del saber podrá aportar con un proceso de auto organización y auto regulación constante tanto de los sujetos, como de la realidad.

Cabe mencionar además que la carrera posee cinco laboratorios, entre ellos: Museo, Centro de Información Turística, Comedor universitario con sus talleres de alimentos y bebidas, Laboratorio de Idiomas, y Laboratorio de Computación.

¿Con qué TIC, plataformas y otros medios educativos contará el modelo de aprendizaje de la carrera y qué aplicaciones se realizarán en las diversas asignaturas, cursos o sus equivalentes de los campos de formación del currículo?

La introducción y el desarrollo de las tecnologías de la información y las comunicaciones plantean un reto de crucial relevancia al mundo educativo universitario. Desde el campo pedagógico se ha insistido en que las tecnologías de la información y la comunicación plantean un paradigma educativo totalmente nuevo.

Como ventajas generales de las herramientas asociadas a las TICs en el mundo educativo universitario se destacan tres:

- (1) Se facilita la comunicación entre profesores y alumnos, eludiendo los problemas de horario y distancia.
- (2) Se facilitan nuevos canales de comunicación entre los estudiantes, según sus intereses e inquietudes, (foros de discusión,

listas de distribución, etc.

(3) Se suministra una cantidad enorme de información, con gran rapidez y con un coste bajo.

La educación presencial es la mejor vía para llevar a cabo el proceso enseñanza-aprendizaje, sin embargo, el uso de las TICs en la función docente trae como consecuencia grandes y significativos cambios en los diferentes modelos educativos.

Con esta premisa, la carrera asume nuevas posturas ante los retos que se le presentan; entrar de lleno en procesos de capacitación y actualización de las TICs. (Tecnologías Información Comunicación), asimismo en los procesos educativos modernos, y tratar de dar respuesta a las exigencias sociales y educativas que surgen día a día.

La normativa vigente en la Educación Superior, demanda de una educación de calidad y pertinencia, a estos efectos, el avance acelerado de las TICs ha transformado la forma de aprender y acceder al conocimiento.

En este contexto el profesor universitario debe transformar su rol, debe ser un facilitador del aprendizaje, aplicar nuevas prácticas, modelos y metodologías innovadoras que coadyuven a fomentar la educación a lo largo de la vida del estudiante, y formar profesionales que se puedan integrar fácilmente en la dinámica de las sociedades del conocimiento.

El profesor, debe estar en una constante búsqueda de nuevos métodos y herramientas que permitan llegar a los estudiantes con efectividad y eficiencia.

La Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí y en particular la carrera de Hospitalidad y Hotelería, garantizan la calidad de formación de sus profesionales con los diversos ambientes de aprendizaje que brindan a sus estudiantes. Estos son la presencia activa en las aulas de clases y el uso de sistemas de gestión de aprendizaje (LMS) a través de aulas virtuales que brindan apoyo a las actividades presenciales de enseñanza-aprendizaje y contribuyen al desarrollo de competencias digitales y académicas de los profesores y estudiantes.

En la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí se utilizan ambientes de aprendizaje virtuales basados en la teoría constructivista como herramientas de apoyo a las actividades académicas presenciales. Así:

Modelo B-learning (Blended learning)

B-learning consiste en un proceso de enseñanza-aprendizaje semipresencial; esto significa que un curso dictado en este formato incluirá tanto clases presenciales como actividades de e-learning.

Este modelo utilizado es la Ulearn es un modelo ecléctico que combina lo mejor del aprendizaje presencial, con el e-learning para potenciar las fortalezas y disminuir las debilidades de ambas modalidades.

El modelo B-learning permite formar profesionales altamente capacitados y calificados, se centra en el alumno, quien es participe de su propia formación con la orientación del profesor que se convierte en un facilitador del aprendizaje; además permite el desarrollo y control de las actividades autónomas, hace de la actividad de enseñanza-aprendizaje un proceso más dinámico, interactivo, comunicativo y desarrollador de las competencias de los estudiantes.

Ventajas

- El docente/facilitador puede hacer uso del material didáctico disponible en internet tanto para sus clases presenciales como para las actividades autónomas que pueden ser realizadas en línea.
- Diversidad de oportunidades para ofrecer los recursos de aprendizaje.
- Reduce las barreras espaciales y temporales.
- Puede tomar lo mejor de ambos modelos: presencial y virtual.
- Los estudiantes son incorporados de forma más activa al proceso de aprendizaje.
- Fomenta la realimentación, el aprovechamiento permanente de los recursos didácticos y material disponible en la red.

¿Qué metodologías de aprendizaje se aplicarán para garantizar las capacidades de exploración, construcción, conectividad del conocimiento y el desarrollo del pensamiento crítico y creativo en los estudiantes?

Las metodologías de aprendizaje que aplicara la carrera en los estudiantes a fin de garantizar las capacidades de exploración, conectividad de conocimiento y el desarrollo del pensamiento crítico y creativo son:

Planificación Académica de un curso B-learning

El profesor realizará las siguientes actividades:

- Definir los objetivos del curso.
- Preparar los contenidos.
- Seleccionar una metodología y enfoque pedagógico apropiados.
- Elaborar el material didáctico.
- Elaborar un plan de evaluación.

Tomando en cuenta:

- El cómo organizar el conocimiento.
- Qué parte del curso debe ser presencial y qué parte virtual.
- Qué parte puede ser de autoaprendizaje y qué parte tutorada.
- Qué parte sincrónica y qué parte asincrónica.
- Qué papel deben jugar el facilitador presencial y el Tutor/Facilitador virtual.
- Qué simuladores, ejercicios y tutoriales se necesitan para el desarrollo de actividades individuales y grupales.

Metodología didáctica para aulas virtuales

Existen diversas metodologías para facilitar la transmisión de conocimientos, recomendamos utilizar PACIE (Presencia,

Alcance, Capacitación, Interacción y E-learning), metodología que está revolucionando el campo educativo con sus principios fundamentales de creatividad, interacción y socialización entre todos los participantes del proceso educativo, así como con el acompañamiento de profesores debidamente preparados, y la utilización de las mejores tecnologías aplicables a este proceso. PACIE es sinónimo de aprender, aprender y disfrutar aprendiendo, con amor, con respeto, con dignidad, mediante una serie de actividades que fomentan la participación y la solidaridad, mediante la utilización de todos aquellos recursos tecnológicos que sirvan para mejorar el proceso educativo.

PACIE nos permite adquirir el conocimiento en forma gradual y reflexiva, fomentando la autonomía en forma creciente, logrando en cada momento un aprendizaje significativo y útil para nuestra vida diaria. “Aprender haciendo, Aprender creando” son algunos de los principios fundamentales de esta metodología educativa que fomenta además, el trabajo colaborativo entre todos los participantes y que permite evaluar de modo permanente el avance en el conocimiento de los contenidos como medio para reforzar el aprendizaje de los alumnos. (Camacho, 2012)

Los profesores de la Uleam, deben asumir este nuevo reto, ya que el enfoque académico por competencias implementado en la universidad, exige que se utilicen nuevas técnicas y herramientas donde los estudiantes generan sus propios conocimientos, habilidades y destrezas.

El proceso de autoevaluación y evaluación

Un proceso de evaluación B-learning efectivo y fiable cubrirá aspectos cuantitativos y cualitativos, una evaluación sumativa y formativa, a través de distintos recursos que no sólo busquen informar al alumno sobre el progreso, sino que también benefician el aprendizaje.

La evaluación B-learning puede llevarse a cabo a través de: exámenes que deberán cubrir diferentes aspectos y, por lo tanto, se recomienda incluir preguntas abiertas y de elección múltiple; los trabajos en grupo, que permiten valorar la capacidad de resolución de problemas, la coordinación y la colaboración, además del resultado; y las aportaciones a los foros de debate y charlas, que aportan información relevante sobre el talento y los conocimientos del alumno.

La inclusión de preguntas de autoevaluación relacionadas con cada uno de los temas presentados y/o presentar una prueba general de todo el curso facilita el aprendizaje, el refuerzo por medio de la retroalimentación proporcionada y permite al alumno conocer su progreso.

¿Qué orientaciones metodológicas adoptará la carrera para garantizar procesos de aprendizaje interactivo, colaborativo, autónomo, participativo, conectado y contextualizado?

Las orientaciones metodológicas que adoptará la carrera a fin de garantizar el proceso de aprendizaje interactivo, colaborativo, autónomo, participativo, conectado y contextualizado, son:

Aprendizaje colaborativo

Se puede considerar fortalezas del aprendizaje colaborativo los elementos mencionados en la literatura por Johnson and Johnson (1986) y por Waggoner (1992), a saber: interdependencia positiva, promoción a la interacción, responsabilidad individual, desarrollos de habilidades en el trabajo en comunidad, e interacción positiva. En base al resultado de esta investigación, se van a agregar a esas fortalezas, las siguientes:

- Énfasis en el dialogo y la comunicación. Se observa en los entornos virtuales estudiados que ante la “ausencia” del docente en ciertos foros grupales, los estudiantes se ven forzados a comentar y responder a sus pares. A medida que el curso avanza, los estudiantes no esperan la contribución del profesor sino que toman la comunicación en sus manos, y el profesor contribuye con comentarios, como guía y moderador del dialogo.
- La comunicación en texto que se da en los entornos virtuales contribuye a otras ventajas del aprendizaje colaborativo:
- La reflexión y moderación en la interacción. Los participantes tienen tiempo de leer y reflexionar sobre las contribuciones del grupo antes de aportar opiniones.
- El desarrollo del pensamiento crítico. Los estudiantes tienen que seguir el hilo de un debate o discusión en foros o blogs, o del documento en un wiki o diario de aportes. Esto alienta a desarrollar el pensamiento crítico por que el participante debe seguir el desarrollo de una idea y un debate, para que su contribución sea significativa
- Trabajo interdisciplinario. En los entornos virtuales se observa la delegación de tareas entre los miembros del grupo según sus habilidades y competencias. Por ejemplo en la entrega de trabajos en wikis o en documentos grupales, se asignan el formato Web de documentos a quien es más hábil en creación de páginas Web, el diseño o edición de imágenes a otro, la edición o redacción final del escrito a otro miembro del grupo.
- La identidad grupal y el conocimiento compartido. Se observa a través de las manifestaciones individuales una identidad compartida con el grupo y una responsabilidad por el conocimiento logrado, por ejemplo “en mi grupo, concluimos que”

Foros de discusión o debate

Se trata de un medio de comunicación entre miembros de una comunidad virtual de cualquier índole.

Los foros se usan como centros de debate, discusión, y pedido de información. Los temas tratados están relacionados con los temas de las clases o con preguntas de índole metodológica o técnica. Se observa la construcción de conocimiento mediante la retroalimentación y respuesta a preguntas realizadas por los participantes. Cada uno de los miembros contribuye individualmente al conocimiento aportando puntos de vista o información relevante que permitan llegar a conclusiones bien informadas.

Algunos foros serán moderados por el docente, expertos, o por líderes de grupos, otros serán libres. Los foros libres se utilizarán para la socialización entre los miembros de los cursos. Los foros moderados por expertos serán foros de preguntas o

información técnica o foros de temas específicos.

Blogs

Un espacio personal en la Web donde, sin necesidad de conocer diseño Web, se puede escribir y publicar propia página, un diario de reflexiones, una recolección de eventos, o compartir información, ideas, pensamientos con otros. El blog muestra las entradas en orden cronológico o temático. El blog se usa con dos diferentes funciones, una como diario de reflexión y es de acceso restringido, y la otra como centro público de discusión, similar a un foro pero con acceso público.

Wikis

Un wiki se define como una colección de páginas Web conectadas entre sí, cada una de las cuales puede ser visitada y editada por cualquiera con acceso a Internet en cualquier lugar del mundo (Wikipedia). Las herramientas pueden ser: Wikipedia, Wikibooks, WikEd y Wiki en Moodle. El aprendizaje colaborativo se da por la construcción de documentos sobre diversos temas entre los participantes.

Grupos virtuales

Son espacios en Internet donde las personas pueden crear libremente una membresía y luego crear su comunidad virtual para compartir archivos, información, y para comunicarse sincrónica o asincrónicamente. En uno de los cursos observados se usaban grupos dentro del SGC (Moodle) y también Yahoo Grupos para que los participantes ingresarán enlaces o vínculos a sitios de interés común.

Correo electrónico

El correo electrónico, también llamado e-mail permite la comunicación en texto entre computadoras conectadas a la Red en cualquier parte del mundo Todos los cursos usan el correo electrónico de manera directa o a través del Sistema de Gestión de Cursos (SGC) usado por cada curso.

Listas de distribución

Son listas de correos electrónicos que se usan para distribuir información o compartir opiniones entre los miembros. Generalmente aglutina personas con intereses similares o un tema común. Los docentes podrán usar una lista de distribución a través de la cual envíen correos electrónicos a los miembros de su clase. Los participantes también podrán usar la misma vía para comunicarse con el grupo. Pero esta lista no se usa para compartir conocimientos sino solo como medio de difusión de noticias a la clase.

Proyecto o propuesta común

Cuando a los alumnos se les asigna un “trabajo colaborativo”, como por ejemplo escribir juntos una propuesta, o trabajar juntos en un proyecto para la clase, se observa gran interacción entre los participantes del grupo que motiva al aprendizaje y tiene un efecto cinérgico motivando una “interdependencia positiva”. Este tipo de trabajo en proyectos se concreta mediante el uso de foros y blogs para la comunicación e intercambio de ideas; el uso de las listas de distribución (dentro o fuera del SGC usado), sitios de grupos virtuales como Yahoo Grupos, y el uso de wikis para la elaboración de documentos y el intercambio de archivos.

Role play

Se solicita a los participantes a cumplir un rol con otros grupos, por ejemplo se asigna a cada grupo como evaluador del trabajo de otro grupo. Esto incentiva el compromiso y la práctica de habilidades en la comunicación y resolución constructiva de conflictos con otros miembros de la clase, pues entre todos deben comunicar sus comentarios al grupo evaluado. El uso de chat, foros, wikis, e intercambio de archivos facilita este tipo de actividades.

Componente de vinculación

Caracterización de las políticas institucionales de vinculación

Este componente de la vinculación con la sociedad de la carrera de Hospitalidad y Hotelería de la Facultad de Hotelería y Turismo de la ULEAM tiene dentro del marco legal de vinculación a la sociedad, a la Constitución Política del Ecuador, el Plan Nacional de Buen Vivir 2013-2017, la Ley Orgánica de Educación Superior, el Reglamento de Régimen Académico, el Estatuto de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí y el Reglamento de los Procesos de Vinculación con la Sociedad de la ULEAM.

Asimismo su soporte técnico y procedimental se basa en el Lineamiento Institucional de Vinculación con la Sociedad de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí 2016-2020, se justifica en lo enunciado por lo que establece la Ley Orgánica de Educación Superior en sus artículos: ...8.- Serán Fines de la Educación Superior.- La educación superior tendrá los siguientes fines: ...h) Contribuir en el desarrollo local y nacional de manera permanente, a través del trabajo comunitario o extensión universitaria; ...87.- Como requisito previo a la obtención del título, los y las estudiantes deberán acreditar servicios a la comunidad mediante prácticas o pasantías preprofesionales, debidamente monitoreadas, en los campos de su especialidad, de conformidad con los lineamientos generales definidos por el Consejo de Educación Superior. Dichas actividades se realizarán en coordinación con organizaciones comunitarias, empresas e instituciones públicas y privadas relacionadas con la respectiva especialidad;...88.- Para cumplir con la obligatoriedad de los servicios a la comunidad se propenderá beneficiar a sectores rurales y marginados de la población, si la naturaleza de la carrera lo permite, o a prestar servicios en centros de atención gratuita; de igual manera todo lo que se expresa en el Reglamento de Régimen Académico vigente en sus artículos del 77 al 94.

La carrera de Hospitalidad y Hotelería por intermedio del Lineamiento Institucional de Vinculación a la Sociedad de la

ULEAM tiene objetivos estratégicos, procedimientos y políticas institucionales, los que se detallan:

- Asesorar en el diseño y planificación de proyectos de vinculación con la sociedad y prácticas pre-profesionales, articulados a la oferta académica y las necesidades identificadas en el análisis situacional del contexto, local, regional o nacional y a las prioridades establecidas en el Plan Nacional de Desarrollo.

- Monitorear mediante la implementación del sistema Laravel (bajo plataforma web) la ejecución de los procedimientos institucionales referentes a la formulación, ejecución, seguimiento y evaluación, de proyectos de vinculación y prácticas pre-profesionales.

- Evaluar el desarrollo y cumplimiento de las actividades, indicadores y metas programas en los proyectos de vinculación, mediante la evaluación por pares académicos de las áreas a las que los proyectos pertenecen.

- Las prácticas pre-profesionales y de vinculación son un espacio de aprendizaje, donde los estudiantes de la ULEAM tienen la oportunidad de validar los conocimientos adquiridos a través de la práctica social para tomar conciencia de su entorno social, cultural, político y económico y asumir un rol como agente transformador de la sociedad.

Para ello es fundamental que los procesos de vinculación y prácticas pre-profesionales en la ULEAM se generen con miras a lograr la construcción de una cultura de cambio hacia el principio de rendimiento social y rendición de cuentas, redimensionando los criterios de calidad académica y formativa.

Las actividades de vinculación a la sociedad en la carrera de Hospitalidad y Hotelería responden no sólo a los lineamientos institucionales de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, sino que también a la planificación regional y nacional a través de la Matriz de Tensiones y Problemas de la Zona 4 del Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017 elaborada por la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, donde los programas y proyectos de la vinculación a la sociedad pueden surgir de los siguientes contextos, ejes, tensiones y problemas del PNBV:

a. Contextos: Economía Social Eje: Matriz Productiva. Tensiones y Problemas PNBV: Economía solidaria en empresas de servicios

¿Cuándo se desarrolla?

La vinculación a la sociedad se desarrolla en el octavo y noveno nivel de la carrera de Hospitalidad y Hotelería con 160 horas que corresponden a 80 horas en la asignatura integradora Desarrollo de emprendedores y 80 horas de la asignatura Proyecto integrador hotelero.

¿Cuáles son los escenarios?

Los escenarios a intervenir en la vinculación a la sociedad por parte de la carrera de Hospitalidad y Hotelería se establecen conforme a la identificación de los problemas sugeridos en el PNBV, los mismos que pueden ser: Sectores rurales de la provincia de Manabí coordinados con los diversos Gobiernos Autónomos Descentralizados ya sean estos parroquiales o cantonales, Sectores educativos de la provincia de Manabí coordinados con los Distritos del Ministerio de Educación Zona 4, Sectores empresariales coordinados con los hoteles, restaurantes, agencias de viajes, y Sectores Estatales coordinados con las direcciones provinciales de ministerios gubernamentales.

¿Cuáles son los protocolos?

El proceso de vinculación está prescrito en el Reglamento de los Procesos de Vinculación con la Sociedad de la ULEAM, en su artículo 19, en el que se puntualiza que las Unidades Académicas deberán desarrollar para la implementación del modelo de Vinculación con la Sociedad los siguientes pasos:

a) Determinación de líneas de Vinculación con la Sociedad de la ULEAM que serán de aplicación específica para cada carrera.
b) Diagnóstico, a través de un estudio de línea base, ejecutado en las áreas de intervención seleccionadas por la Carrera y en los sectores relacionados con los dominios académicos propios de la misma Carrera, las comunidades de intervención prioritaria.

c) Elaboración de la programación de Vinculación con la Sociedad de cada carrera, en función de las líneas de intervención de la ULEAM seleccionadas, que consideren las integraciones entre carreras, Facultades e incluso con otras Universidades e instituciones, a través de programas específicos o proyectos, que se desarrollen en la redes territoriales y regionales relacionadas con los problemas y tensiones de zona 4, y programas derivados de políticas públicas. Este programa deberá ser aprobado por el Consejo de Facultad.

d) Definición de las metodologías y modelos de intervención profesional e integración pedagógica a utilizarse en los diferentes proyectos de vinculación; incluyendo las estrategias de integración multiprofesional e interdisciplinar.

e) Socialización y capacitación a los docentes y estudiantes de las asignaturas y carreras participantes.

f) Selección de las comunidades a ser intervenidas y tipo de proyectos de intervención, en función de los objetivos del o los perfiles de egreso definidos en términos de resultados de aprendizaje.

g) Selección de las alternativas, diseño y aprobación de proyectos de intervención, de conformidad con los dominios académicos de las asignaturas y carreras; incluyendo estrategias de coordinación inter-asignaturas e inter-carreras. Estos proyectos deberán ser aprobados por Consejo de Facultad, previa certificación del Departamento de Vinculación de que el proyecto cumple con los requisitos establecidos.

h) Envío de los proyectos aprobados por el Consejo de Facultad a la Dirección Financiera solicitando la certificación de disponibilidad presupuestaria. Se deberá coordinar con esta Dirección los mecanismos y procedimientos para el desembolso de los recursos asignados a cada proyecto. Un proyecto no será ejecutable sino existe certificado de disponibilidad de recursos financieros.

i) De acuerdo con las norma del CEAACES, la Dirección Financiera de la ULEAM deberá incluir una partida para la ejecución de proyectos de prácticas de vinculación, no inferior al 1% del presupuesto total de la ULEAM.

- j) Búsqueda de convenios de la ULEAM con organismos o redes nacionales o internacionales de cooperación para el desarrollo social, con el objetivo de gestionar el financiamiento u otras ayudas para proyectos específicos.
- k) Aplicación de metodología de seguimiento, monitoreo y evaluación de cada proyecto de vinculación, diseñado por el Departamento de Vinculación con la Sociedad.
- l) Selección y asignación de carga horaria a docentes y estudiante participantes en cada proyecto, la cual deberá ser formalmente comunicada por la Coordinación de Vinculación de la carrera al Decano de la Facultad, autoridad que comunicará a los involucrados.
- m) Articulación de las actividades que realizan los estudiantes en cada proyecto con la comunidad u organización beneficiaria, las cuales constarán en un convenio o carta de compromiso suscrito por el representante de la comunidad y por el Decano de Facultad. Estas actividades serán concordantes con los objetivos y actividades establecidas en el documento aprobado del proyecto.
- n) Registro y control de la participación de docentes y estudiantes en cada proyecto: asistencia, informes de avances y final del impacto de la ejecución de cada proyecto, talleres, sistematizaciones.
- o) Acreditación por parte de los estudiantes un mínimo de 160 horas, como requisito indispensable para la titulación, de acuerdo con las disposiciones del Reglamento de Régimen Académico emitido por el CES. Para este efecto, las correspondientes coordinaciones de vinculación de Carrera emitirán los certificados de cumplimiento de servicios comunitarios; los cuales, deberán ser suscritos por el Decano de la respectiva Facultad y por el Director del Departamento de Vinculación con la Sociedad, adjuntando las evidencias necesarias.
- p) Los profesores tutores asignados a cada proyecto son los responsables de supervisar el desarrollo de las actividades de vinculación, tomando en consideración:
1. Integración y aplicación de las actividades del proyecto desarrollado por los estudiantes, a las políticas públicas vinculadas a los objetivos del Plan Nacional del Buen Vivir.
 2. La adquisición por parte de los estudiantes, de manera experimental y autónoma, de los conocimientos acerca de la problemática del país, la región o la localidad, en el sector o sectores específicos, y respecto de la tecnologías y metodologías utilizadas por la comunidad para la resolución del o los problemas que aborde el proyecto.
- q) Los proyectos de vinculación aprobados deberán ser archivados en cada Coordinación de Carrera, conjuntamente con la documentación correspondiente. Una copia de cada proyecto deberá ser emitida al Departamento de Vinculación con la Sociedad.

¿Cuáles son los formatos para la presentación y aprobación de proyectos y programas de vinculación?

Los programas y proyectos generados en la Carrera de Hospitalidad y Hotelería siguen el formato del modelo establecido por SENPLADES, teniendo la siguiente estructura:

Programas:

1. Introducción.
2. Antecedentes.
3. Situación actual del sector, problema o región pertinente al programa (Diagnóstico).
4. Justificación.
5. Beneficiarios.
6. Objetivos.
 - 6.1. Objetivo general.
 - 6.2. Objetivos específicos.
7. Metas.
8. Políticas del programa.
9. Estrategias para la ejecución del programa
10. Proyectos que forman parte del programa.
 - 10.1. Resumen de los aspectos técnicos del programa.
 - 10.2. Perfiles de cada uno de los proyectos del programa
11. Inversiones del programa.
 - 11.1. Inversión por proyecto.
 - 11.2. Cronograma de ejecución del programa.
12. Presupuesto del programa.
13. Beneficiarios que generaría el programa.
14. Evaluación de viabilidad económica y/o financiera.
15. Competencia Institución.
16. Seguimiento y evaluación del programa.
17. Estudio de impacto ambiental.

Proyectos:

1. Introducción.
2. Unidad de Administración Financiera UDAF
3. Localización geográfica.
4. Análisis de la situación inicial (diagnóstico)
5. Antecedentes.

6. Justificación.
7. Beneficiarios.
8. Proyectos relacionados y/o complementarios.
9. Objetivos.
10. Metas.
11. Actividades.
12. Inversión total del proyecto.
13. Cronograma valorado de actividades.
14. Duración del proyecto y vida útil.
15. Indicadores de resultados alcanzados: cualitativos y cuantitativos.
16. Impacto ambiental.
17. Autogestión y sostenibilidad.

¿Cuál es el proyecto de vinculación?

Datos generales del proyecto de vinculación de la carrera de Hospitalidad y Hotelería.

Nombre del Programa de Vinculación con la Sociedad: Programa de fortalecimiento de la calidad del servicio en hoteles y restaurantes.

Nombre o Título del Proyecto: Fortalecimiento de la calidad del servicio hotelero y de hospitalidad para elevar el desarrollo turístico y hotelero en la provincia Manabí.

Convenio: Convenio entre la Universidad Laica Eloy Alfaro y hoteles y restaurantes de la ciudad de Manta.

Área del conocimiento: Servicios.

Sub área del conocimiento: 81 Servicios personales

Línea de Vinculación: Educación, ciudadanía, diversidad e interculturalidad

Campo amplio: Servicios

Campo específico: Servicios Personales

Descripción microcurricular

Adjuntar malla curricular 1016_2682_malla_curricular.pdf

Asignatura, curso o equivalente Comunicación.

Resultados de aprendizajes Explica el proceso de comunicación./ Aplica elementos para una comunicación eficaz y para eliminar o aminorar barreras en la comunicación./

Descripción mínima de contenidos Comunicación como proceso./ Elementos de una comunicación efectiva./ Barreras de la comunicación./

Número de período lectivo 1

Número de horas en el período lectivo 120

Unidad de organización curricular Unidad básica

Campos de formación Comunicación y lenguajes

Modalidad de estudios Presencial

Organización de aprendizaje 1 - 1.5

Itinerario No es de itinerario

¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad? No

Asignatura, curso o equivalente	Educación ambiental
Resultados de aprendizajes	Define educación ambiental./ Argumenta sobre la ONU y la conservación del medio ambiente, PNUMA/ Valora declaraciones y documentos sobre educación ambiental a nivel nacional e internacional ./ Elabora estrategias en correspondencia con los conocimientos de educación ambiental./
Descripción mínima de contenidos	Educación ambiental. Breve historia./ La ONU y la conservación del medio ambiente, PNUMA/ Declaraciones y documentos sobre educación ambiental a nivel nacional e internacional ./ Actividades y experiencias ./
Número de período lectivo	1
Número de horas en el período lectivo	80
Unidad de organización curricular	Unidad básica
Campos de formación	Fundamentos teóricos
Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5
Itinerario	No es de itinerario
¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

Asignatura, curso o equivalente	Geografía Turística
Resultados de aprendizajes	Explica las teorías acerca de la formación y estructura de la tierra./ Ubica los lugares de interés turístico y hotelero de los continentes y países. / Relaciona los aspectos geográficos del país con los que posee nuestra provincia. / Interpreta mapas./
Descripción mínima de contenidos	Formación de la tierra./Los continentes./Atlas geografía del Ecuador./ Conceptualización y antecedentes. históricos del turismo./Oferta y demanda turística./Organismos nacionales e internacionales de Turismo.
Número de período lectivo	1
Número de horas en el período lectivo	200
Unidad de organización curricular	Unidad básica
Campos de formación	Praxis profesional

Modalidad de estudios Presencial

Organización de aprendizaje 1 - 1.5

Itinerario No es de itinerario

¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad? No

Asignatura, curso o equivalente	Historia del Ecuador
--	----------------------

Resultados de aprendizajes Caracteriza etapas de la Historia del Ecuador./
Explica el proceso de formación de la nacionalidad e identidad ecuatoriana./
Argumenta hechos históricos que reflejen valores patrios./
Explica el desarrollo social con la república en el poder./

Descripción mínima de contenidos Etapas de la Historia del Ecuador./
Formación de la nacionalidad e identidad ecuatoriana./
Hechos históricos de gran relevancia en la historia del Ecuador./
Desarrollo social en la república ecuatoriana./

Número de período lectivo 1

Número de horas en el período lectivo 120

Unidad de organización curricular Unidad básica

Campos de formación Integración de saberes, contextos y cultura

Modalidad de estudios Presencial

Organización de aprendizaje 1 - 1.5

Itinerario No es de itinerario

¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad? No

Asignatura, curso o equivalente	Introducción al turismo
--	-------------------------

Resultados de aprendizajes Identifica diferentes corrientes de pensamiento relacionadas con el turismo. /Aplica componentes de la oferta y la demanda turísticas. /Explica la estructura del turismo a nivel nacional e internacional. /

Descripción mínima de contenidos Introducción y antecedentes históricos del turismo./Oferta y demanda turística./Organismos nacionales e internacionales de Turismo./

Número de período lectivo 1

Número de horas en el período lectivo 120

Unidad de organización curricular Unidad básica

Campos de formación Integración de saberes, contextos y cultura

Modalidad de estudios Presencial

Organización de aprendizaje 1 - 1.5

Itinerario No es de itinerario

¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad? No

Asignatura, curso o equivalente	Matemática básica
--	-------------------

Resultados de aprendizajes Resuelve operaciones con números reales./Aplica procedimientos para resolver las operaciones con números reales. /Identifica expresiones algébricas. /Interpreta ecuaciones e inecuaciones. /

Descripción mínima de contenidos Operaciones con números reales./Expresiones algebraicas y Álgebra Elemental./Ecuaciones e inecuaciones./

Número de período lectivo 1

Número de horas en el período lectivo 160

Unidad de organización curricular Unidad básica

Campos de formación Fundamentos teóricos

Modalidad de estudios Presencial

Organización de aprendizaje 1 - 1.5

Itinerario No es de itinerario

¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad? No

Asignatura, curso o equivalente	Culturas y saberes ancestrales
--	--------------------------------

Resultados de aprendizajes Explica las definiciones de la cultura general y patrimonio./Valora la importancia de los saberes ancestrales, las tradiciones, costumbres e identidad de los pueblos./Investiga acerca de los saberes ecuatorianos y su importancia en el campo hotelero y turístico./

Descripción mínima de contenidos Introducción a la cultura general y patrimonio./Definiciones y conceptos./Importancia de saberes ancestrales, tradiciones, costumbres e identidad./Saberes ancestrales ecuatorianos. Importancia de los saberes en el campo hotelero y turístico./

Número de período lectivo 2

Número de horas en el período lectivo 160

Unidad de organización curricular	Unidad básica
Campos de formación	Praxis profesional
Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5
Itinerario	No es de itinerario
¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

Asignatura, curso o equivalente	Deportes y recreación.
--	------------------------

Resultados de aprendizajes	Evalúa su estado físico y determina sus objetivos . / Planifica y ejecuta su propio plan de actividades físicas. / Aplica los métodos de desarrollo de las capacidades físicas básicas para el desarrollo corporal . / Adopta hábitos de práctica sistemática del ejercicio físico . / Actúa como promotor de la actividad física tanto en su entorno laboral (Turismo) como en su medio social. / Aplica conocimientos deportivos y de la recreación turística en su entorno laboral. /
-----------------------------------	--

Descripción mínima de contenidos	Pruebas y test de eficiencia física./Partes y requisitos de las rutinas diarias./Métodos para el desarrollo de las capacidades físicas./Actividades deportivas y de la Recreación Turística./Relación actividad física – salud./Arbitraje y organización de competencias.
---	---

Número de período lectivo	2
----------------------------------	---

Número de horas en el período lectivo	120
--	-----

Unidad de organización curricular	Unidad básica
--	---------------

Campos de formación	Comunicación y lenguajes
----------------------------	--------------------------

Modalidad de estudios	Presencial
------------------------------	------------

Organización de aprendizaje	1 - 1.5
------------------------------------	---------

Itinerario	No es de itinerario
-------------------	---------------------

¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No
--	----

Asignatura, curso o equivalente	Estadística
--	-------------

Resultados de aprendizajes	Expone importancia y objetivos de la estadística./ Analiza los tipos de simbología y gráficos./ Relaciona la estadísticas con otras ciencias./ Aplica métodos en el campo de la investigación./
-----------------------------------	---

Descripción mínima de contenidos	Concepto de estadística./ Importancia y objetivos./ Tipos de simbología y tipos de gráficos./ Relación de la estadística con otras ramas./ La estadística en el campo investigativo./
---	---

Número de período lectivo	2
Número de horas en el período lectivo	160
Unidad de organización curricular	Unidad básica
Campos de formación	Fundamentos teóricos
Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5
Itinerario	No es de itinerario
¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

Asignatura, curso o equivalente	Fundamentos filosóficos básicos
--	---------------------------------

Resultados de aprendizajes	Define materia y conciencia./ Explica el problema fundamental de la filosofía./Argumenta los métodos y leyes de la filosofía para aplicarlos a la sociedad, la naturaleza y el pensamiento./
Descripción mínima de contenidos	La filosofía./ Conceptos más generales./La relación ser-pensar, como problema fundamental./ Los métodos de la filosofía./ Las leyes de la filosofía y su aplicación a la realidad./
Número de período lectivo	2
Número de horas en el período lectivo	120
Unidad de organización curricular	Unidad básica
Campos de formación	Fundamentos teóricos
Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5
Itinerario	No es de itinerario
¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

Asignatura, curso o equivalente	Nutrición y dietética
--	-----------------------

Resultados de aprendizajes	Expone sobre la nutrición, y la dieta como ciencia./Caracteriza los alimentos en base a su composición./Identifica los hábitos alimenticios. Elabora dietas en base./
Descripción mínima de contenidos	Introducción y Generalidades a la Nutrición y Dietética./Composición de la materia prima alimenticia./ Hábitos alimenticios./Guías Nutricionales, dieta completa y

equilibrada./

Número de período lectivo 2

Número de horas en el período lectivo 120

Unidad de organización curricular Unidad básica

Campos de formación Fundamentos teóricos

Modalidad de estudios Presencial

Organización de aprendizaje 1 - 1.5

Itinerario No es de itinerario

¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad? No

Asignatura, curso o equivalente	Tecnología de la información y las comunicaciones
--	---

Resultados de aprendizajes Define tecnología de información dentro de la empresa moderna./Interpreta los lineamientos generales del marco COBIT 5.0 propuesto por ISACA y el ITGI para el gobierno de la tecnología./Evalúa los alineamientos generales de la gestión de servicio de tecnología a de información la estrategia el diseño y la operación de servicio./
Aplica el alineamiento general del marco de gestión de servicio de TI ITIL 2011./

Descripción mínima de contenidos Administración de la función informática en la empresa./El gobierno de la tecnología de la información bajo la óptica COBIT 5.0./Creación de valor en los servicio de tecnología de información./Gestión y estrategia de servicios e tecnología de información./Principio de estrategia , diseño transición , operación y mejora continua de servicio basado en TI ITIL 2011.

Número de período lectivo 2

Número de horas en el período lectivo 120

Unidad de organización curricular Unidad básica

Campos de formación Fundamentos teóricos

Modalidad de estudios Presencial

Organización de aprendizaje 1 - 1.5

Itinerario No es de itinerario

¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad? No

Asignatura, curso o equivalente	Administración de Empresas
Resultados de aprendizajes	Caracteriza el entorno económico mundial./ Analiza las empresas hoteleras en el Ecuador y en el mundo actual./ Argumenta sobre planificación y gestión de Empresas Hoteleras./ Explica funciones y habilidades administrativas. Valora la importancia de la gestión del talento humano./
Descripción mínima de contenidos	Definición de Empresas./ Análisis económico mundial./ Las empresas hoteleras en el Ecuador y en el mundo actual./Planificación y gestión de Empresas Hoteleras./ Funciones y habilidades administrativas./Importancia de la gestión del talento humano./
Número de período lectivo	3
Número de horas en el período lectivo	160
Unidad de organización curricular	Unidad básica
Campos de formación	Praxis profesional
Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5
Itinerario	No es de itinerario
¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

Asignatura, curso o equivalente	Ciencia tecnología y sociedad
Resultados de aprendizajes	Caracteriza la ciencia y la tecnología como procesos vinculados a determinaciones sociales, políticas, culturales, económicas y éticas. / Domina la situación social de la ciencia y la tecnología en América Latina. /Caracteriza condicionamientos e impactos fundamentales del desarrollo científico _ contemporáneo, destacando de manera particular en la esfera de la Hotelería y el turismo. /Domina e interpreta los dilemas éticos, políticos, económicos, culturales, ambientales y sociales de la ciencia y la tecnología. /
Descripción mínima de contenidos	Ciencia, tecnología y sociedad
Número de período lectivo	3
Número de horas en el período lectivo	120
Unidad de organización curricular	Unidad básica
Campos de formación	Integración de saberes, contextos y cultura
Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5

Itinerario No es de itinerario

¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad? No

Asignatura, curso o equivalente	Contabilidad básica
--	---------------------

Resultados de aprendizajes Define contabilidad./ Menciona principios de contabilidad./Aplica la ecuación contable./

Descripción mínima de contenidos Contabilidad./ Principios de la contabilidad./ La ecuación contable./

Número de período lectivo 3

Número de horas en el período lectivo 160

Unidad de organización curricular Unidad básica

Campos de formación Fundamentos teóricos

Modalidad de estudios Presencial

Organización de aprendizaje 1 - 1.5

Itinerario No es de itinerario

¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad? No

Asignatura, curso o equivalente	Informática Aplicada
--	----------------------

Resultados de aprendizajes Aplica herramientas informáticas para los ámbitos de alojamiento y empresas turísticas en general. / Utiliza software libre de apoyo a la gestión turística. / Diseña, promueve y verifica la calidad de sitios web turísticos. / Diseña propuestas para mejorar la aplicación de los programas informáticos de soporte turístico.

Descripción mínima de contenidos Fundamentos de la informática aplicada al turismo./Herramientas informáticas de uso turístico./Software libre para la gestión turística./ Aplicación personalizada de las herramientas informáticas de uso turístico.

Número de período lectivo 3

Número de horas en el período lectivo 120

Unidad de organización curricular Unidad básica

Campos de formación Comunicación y lenguajes

Modalidad de estudios Presencial

1 - 1.5

Organización de aprendizaje

Itinerario No es de itinerario

¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad? No

Asignatura, curso o equivalente	Técnicas de Expresión oral y escrita
--	--------------------------------------

Resultados de aprendizajes Analiza el lenguaje, la lengua y el habla, como fenómenos sociales./Explica la diferencia entre el lenguaje oral y el escrito, así como, la importancia de la aplicación correcta de cada uno de ellos; en función de un desempeño profesional de calidad./Redacta textos correctamente, teniendo en cuenta las técnicas establecidas para la expresión escrita./ Habla correctamente, sobre temas diversos, teniendo en cuenta las técnicas establecidas para la expresión oral./

Descripción mínima de contenidos El lenguaje, la lengua y el habla./El lenguaje oral y escrito./El lenguaje escrito, técnicas./El lenguaje oral. Técnicas./

Número de período lectivo 3

Número de horas en el período lectivo 120

Unidad de organización curricular Unidad básica

Campos de formación Comunicación y lenguajes

Modalidad de estudios Presencial

Organización de aprendizaje 1 - 1.5

Itinerario No es de itinerario

¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad? No

Asignatura, curso o equivalente	Valores y ciudadanía
--	----------------------

Resultados de aprendizajes Relaciona deberes y derechos de los ciudadanos ecuatorianos./ Fundamenta la importancia de los valores humanos./ Investiga sobre el respeto a los valores humanos en la sociedad ecuatoriana./

Descripción mínima de contenidos Deberes y derechos de la ciudadanía. Importancia de los valores humanos en el ámbito profesional../ La ética en el campo laboral ./

Número de período lectivo 3

Número de horas en el período lectivo 120

Unidad de organización curricular Unidad básica

Campos de formación Fundamentos teóricos

Modalidad de estudios Presencial

Organización de aprendizaje 1 - 1.5

Itinerario No es de itinerario

¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad? No

Asignatura, curso o equivalente	Bebidas y enología
--	--------------------

Resultados de aprendizajes Expone antecedentes y procesos de las bebidas./ Identifica Bebidas mágicas culturales ./ Bebidas refrescantes y enología./ Identifica tipos de vinos./

Descripción mínima de contenidos Antecedentes de las bebidas./ Bebidas mágicas./ Bebidas refrescantes y enología./ Tipos de vinos./

Número de período lectivo 4

Número de horas en el período lectivo 200

Unidad de organización curricular Unidad profesional

Campos de formación Praxis profesional

Modalidad de estudios Presencial

Organización de aprendizaje 1 - 1.5

Itinerario No es de itinerario

¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad? Si

¿Número de horas de las prácticas preprofesionales? 60

Asignatura, curso o equivalente	Francés I
--	-----------

Resultados de aprendizajes Echange d'informations simple avec les francophones./ Traduit leur communication en appliquant progressivement la connaissance des aricles et des abjectifs avec des gens qui parlent franÇais./ Demontre une casite` de resolution de problemes qui se posent dans la presentation de services./

Descripción mínima de contenidos Echange d'informations simple avec les francophones./ Traduit leur communication en appliquant progressivement la connaissance des aricles et des abjectifs avec des gens qui parlent franÇais./ Demontre une casite` de resolution de problemes qui se posent dans la presentation de services./

Número de período lectivo 4

Número de horas en el período lectivo	120
Unidad de organización curricular	Unidad profesional
Campos de formación	Comunicación y lenguajes
Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5
Itinerario	No es de itinerario
¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

Asignatura, curso o equivalente	Gestión de costos de servicios hoteleros
--	--

Resultados de aprendizajes	Aplica conceptos de costos a través de la investigación documental para que el estudiante adquiera un panorama que le permita transferir la teoría a la práctica./ Valora con responsabilidad el enfoque de costo aplicado al campo hotelero./
Descripción mínima de contenidos	Teoría del Costo./ Sistema de Costeo./ Presupuesto./ Punto de Equilibrio.
Número de período lectivo	4
Número de horas en el período lectivo	120
Unidad de organización curricular	Unidad profesional
Campos de formación	Praxis profesional
Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5
Itinerario	No es de itinerario
¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

Asignatura, curso o equivalente	Gestión de la seguridad y el mantenimiento
--	--

Resultados de aprendizajes	Explicar los principios de la seguridad hotelera./ Identificar los tipos de evaluación de riesgo en la seguridad hotelera./ Expone los objetivos y funciones del mantenimiento./Aplica herramientas para la gestión del mantenimiento./
Descripción mínima de contenidos	Principios y conceptos de la seguridad hotelera. /Identificación y evaluación de riesgo en la seguridad./ Objetivos y funciones de políticas de mantenimiento./ Herramientas de la gestión del mantenimiento./
Número de período lectivo	4

Número de horas en el período lectivo	120
Unidad de organización curricular	Unidad profesional
Campos de formación	Praxis profesional
Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5
Itinerario	No es de itinerario
¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

Asignatura, curso o equivalente	Marketing
--	-----------

Resultados de aprendizajes	Define marketing y sus variables./ Define conceptos básicos del marketing./ Analiza el entorno empresarial y el comportamiento del consumidor./ Investiga sobre la toma de decisiones comerciales./
Descripción mínima de contenidos	Marketing y sus variables./ Conceptos más asociados al marketing./ Marketing mix./ El entorno empresarial./ El comportamiento del consumidor./ Decisiones comerciales./
Número de período lectivo	4
Número de horas en el período lectivo	120
Unidad de organización curricular	Unidad profesional
Campos de formación	Praxis profesional
Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5
Itinerario	No es de itinerario
¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

Asignatura, curso o equivalente	Metodología de la Investigación
--	---------------------------------

Resultados de aprendizajes	Define tipos de investigación y sus procesos aplicados al campo hotelero./ Aplica los métodos, técnicas y la utilización de instrumentos Investigativos en el área hotelera./ Elabora trabajos investigativos aplicados a casos hoteleros para determinar el estado en que se encuentra el caso de estudio./
Descripción mínima de contenidos	Tipos o niveles de investigación aplicadas al campo hotelero./ Métodos, Técnicas e instrumentos de Investigación./ Trabajo investigativo de campo./

Número de período lectivo	4
Número de horas en el período lectivo	120
Unidad de organización curricular	Unidad profesional
Campos de formación	Epistemología y metodología de la investigación
Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5
Itinerario	No es de itinerario
¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

Asignatura, curso o equivalente	Economía de la empresa
--	------------------------

Resultados de aprendizajes Explica sobre la economía como una ciencia social y su relación con las otras ciencias./Fundamenta el uso y la aplicación de la curva de Oferta y Demanda del mercado./Aplica los conocimientos adquiridos en los procesos.

Descripción mínima de contenidos La economía como ciencia./Mercado: Demanda, Oferta, Precios./ Elasticidad, Economía social del mercado

Número de período lectivo	5
Número de horas en el período lectivo	120
Unidad de organización curricular	Unidad profesional
Campos de formación	Fundamentos teóricos
Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5
Itinerario	No es de itinerario
¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

Asignatura, curso o equivalente	Francés II
--	------------

Resultados de aprendizajes Anteragit avec des dialogues montrant orale et jeu de rôle et.manipulation de la phonétique française./Effectue des dialogues dans le travail de groupes./Applique des compétences linguistiques dans la pratique et les événements prévus dans l'hôtel./Communique d'une manière fondamentale , la création de petits projets interdisciplinaires en français./

Descripción mínima de contenidos Attention et l'information aux touristes./
Gestion des affaires du tourisme,hôtels et restaurants./
De la prestation de services hôteliers et gastronomiques
Le menu./
De la prestation de services hôteliers, l'information et la vente de forfaits touristiques./

Número de período lectivo 5

Número de horas en el período lectivo 120

Unidad de organización curricular Unidad profesional

Campos de formación Comunicación y lenguajes

Modalidad de estudios Presencial

Organización de aprendizaje 1 - 1.5

Itinerario No es de itinerario

¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad? No

Asignatura, curso o equivalente	Gestión de bares y afines
--	---------------------------

Resultados de aprendizajes Describe las características de las diferentes bebidas que se encuentran en el mercado y las ancestrales.
Aplica un método administrativo a los negocios con estas características.
Resuelve problemas de cálculos aplicados a los problemas de volúmenes.
Innova bebidas tradicionales que se puedan industrializar para incursionar en un mercado de consumismo.

Descripción mínima de contenidos Bebidas, enología y sus generalidades.
Gestión de bares, operación, control y mixología.
Cálculo aplicado a líquidos.
Proyectos de emprendimiento con bebidas.

Número de período lectivo 5

Número de horas en el período lectivo 120

Unidad de organización curricular Unidad profesional

Campos de formación Praxis profesional

Modalidad de estudios Presencial

Organización de aprendizaje 1 - 1.5

Itinerario No es de itinerario

Si

¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?

¿Número de horas de las prácticas preprofesionales? 80

Asignatura, curso o equivalente	Gestión de la Gastronomía Nacional
Resultados de aprendizajes	Identifica los platos típicos de las regiones del Ecuador. Elabora platos típicos y aplica la correcta manipulación de alimentos en proceso culinarios para su presentación. Elabora los platos típicos de cada región aplicando procesos culinarios e innovando en su presentación
Descripción mínima de contenidos	Platos típicos de las regionales del Ecuador. Manipulación y preparación de los platos típicos del Ecuador. Platos típicos de la región. Innovación de de producto culinario de nueva presentación
Número de período lectivo	5
Número de horas en el período lectivo	120
Unidad de organización curricular	Unidad profesional
Campos de formación	Praxis profesional
Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5
Itinerario	No es de itinerario
¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

Asignatura, curso o equivalente	Gestión de la gobernanta
Resultados de aprendizajes	Identifica las funciones del departamento de Regiduría de Pisos/ Caracteriza la ama de llaves./ Relaciona el departamento de Regiduría de Pisos con otras áreas del hotel./ Valora la importancia de la gestión del departamento de Ama de Llaves:./
Descripción mínima de contenidos	Funciones del departamento de Regiduría de Pisos../ La Gobernanta como principal figura del departamento de Ama de Llaves/ Relaciones de ama de llaves con otras áreas del hotel./ Importancia de la calidad en la gestión del departamento./
Número de período lectivo	5
Número de horas en el período lectivo	160
Unidad de organización curricular	Unidad profesional

Campos de formación Praxis profesional

Modalidad de estudios Presencial

Organización de aprendizaje 1 - 1.5

Itinerario No es de itinerario

¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad? No

Asignatura, curso o equivalente	Hospitalidad
--	--------------

Resultados de aprendizajes Explica la funcionalidad del hotel como proceso. /
Identifica los roles del talento humano dentro de la empresa hotelera. /
Valora la importancia de la calidad en el proceso hotelero. /

Descripción mínima de contenidos El hotel como proceso.
El talento humano. Su rol en el proceso hotelero.
La importancia de la calidad en todos los sub-procesos hoteleros.

Número de período lectivo 5

Número de horas en el período lectivo 160

Unidad de organización curricular Unidad profesional

Campos de formación Praxis profesional

Modalidad de estudios Presencial

Organización de aprendizaje 1 - 1.5

Itinerario No es de itinerario

¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad? Si

¿Número de horas de las prácticas preprofesionales? 60

Asignatura, curso o equivalente	Gestión de eventos y catering
--	-------------------------------

Resultados de aprendizajes Argumenta sobre la gestión de Catering y banquetes. /
Aplica procesos para la planificación y ejecución de servicios en alimentos fuera del establecimiento. /
Ejecuta técnicas de comercialización del servicio de Catering. /

Descripción mínima de contenidos Gestión de Catering y banquetes. / Procesos para la planificación del servicio de Catering. / Comercialización del servicio de Catering. /

Número de período lectivo 6

Número de horas en el período lectivo	160
Unidad de organización curricular	Unidad profesional
Campos de formación	Praxis profesional
Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5
Itinerario	No es de itinerario
¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	Si
¿Número de horas de las prácticas preprofesionales?	60

Asignatura, curso o equivalente	Gestión de la Gastronomía Internacional
--	---

Resultados de aprendizajes Identifica técnicas culinarias identitarias de la cocina nacional y regional./Aplica normas de manipulación de los alimentos./Aplica conocimientos de cocina internacional. /Elabora fichas técnicas de platos./Maneja presupuesto

Descripción mínima de contenidos Técnicas culinarias nacionales y regionales./Normas de manipulación e higiene de los alimentos./Fichas técnicas de elaboración de platos.

Número de período lectivo 6

Número de horas en el período lectivo 120

Unidad de organización curricular Unidad profesional

Campos de formación Praxis profesional

Modalidad de estudios Presencial

Organización de aprendizaje 1 - 1.5

Itinerario No es de itinerario

¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad? Si

¿Número de horas de las prácticas preprofesionales? 60

Asignatura, curso o equivalente	Gestión de recepción y reservas hoteleras
--	---

Resultados de aprendizajes Explica las funciones del departamento de recepción./Identifica los diferentes procesos de los departamentos vinculados a la recepción hotelera./Investiga sobre las competencias del jefe de recepción./Identifica las técnicas que se aplican en

reserva hotelera y las estrategias que se desarrollan

Descripción mínima de contenidos	Introducción a la gestión del área de recepción y reserva hotelera./ Procesos de los departamentos vinculados a la recepción hotelera./ Competencias y habilidades del jefe de recepción./Técnicas y estrategias de reserva hotelera
Número de período lectivo	6
Número de horas en el período lectivo	160
Unidad de organización curricular	Unidad profesional
Campos de formación	Praxis profesional
Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5
Itinerario	No es de itinerario
¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

Asignatura, curso o equivalente	Inglés Técnico I
--	------------------

Resultados de aprendizajes	It describes different of transport in a tourist guide and the benefits they have for the appreciation of tourist places values and traditions of place know and respect the specificity of cultural and traditional./ Communities. communicatively shows good customer service through quality care. /
Descripción mínima de contenidos	All In A Day's Work./Fly Drive Holidays./Table For Two./City Tours.
Número de período lectivo	6
Número de horas en el período lectivo	120
Unidad de organización curricular	Unidad profesional
Campos de formación	Comunicación y lenguajes
Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5
Itinerario	No es de itinerario
¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

Asignatura, curso o equivalente	Matemática Financiera
Resultados de aprendizajes	Interpreta el concepto de interés compuesto./Resuelve cálculos de Valor presente./Resuelve casos de interés compuesto continuamente./Interpretar la amortización de préstamos
Descripción mínima de contenidos	Interés compuesto./Valor presente./Interés compuesto continuamente./Amortización de préstamos
Número de período lectivo	6
Número de horas en el período lectivo	120
Unidad de organización curricular	Unidad profesional
Campos de formación	Praxis profesional
Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5
Itinerario	No es de itinerario
¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

Asignatura, curso o equivalente	Auditoría Interna
Resultados de aprendizajes	Define auditoría./ Describe los trabajos y hallazgos de una auditoría./ Analiza los controles internos de una organización./ Interpreta los procesos que tienen una auditoría./
Descripción mínima de contenidos	Generalidades de la auditoría./ Papeles de trabajo hallazgos y atributos. El control interno./ Procesos de la auditoría de control/
Número de período lectivo	7
Número de horas en el período lectivo	120
Unidad de organización curricular	Unidad profesional
Campos de formación	Praxis profesional
Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5
	No es de itinerario

Itinerario

¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?

No

Asignatura, curso o equivalente	Gestión ambiental
Resultados de aprendizajes	Explica los fundamentos generales de la gestión ambiental internacional./ Identifica las normas ISO 14000./ Evalúa impactos ambientales./ Identifica herramientas para la elaboración de proyectos ambientales./
Descripción mínima de contenidos	Fundamentos generales de la gestión ambiental internacional./Normas ISO 14000./Identificación y evaluación de impactos ambientales./ Herramientas para la elaboración de proyectos ambientales./
Número de período lectivo	7
Número de horas en el período lectivo	120
Unidad de organización curricular	Unidad profesional
Campos de formación	Fundamentos teóricos Praxis profesional
Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5
Itinerario	No es de itinerario
¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

Asignatura, curso o equivalente	Gestión de alimentos y bebidas
Resultados de aprendizajes	Valora el impacto ambiental en determinados ámbitos socioeconómicos y natural./Explica la Política del buen vivir y su relación con el medio ambiente./Relaciona el marco legal y jurídico y la gestión ambiental.
Descripción mínima de contenidos	Evaluaciones y estudios de impacto ambientales./Objetivos del buen vivir ./Marco legal y jurídico en la gestión ambiental.
Número de período lectivo	7
Número de horas en el período lectivo	160
Unidad de organización curricular	Unidad profesional
Campos de formación	Praxis profesional
Modalidad de estudios	Presencial

Organización de aprendizaje	1 - 1.5
Itinerario	No es de itinerario
¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

Asignatura, curso o equivalente	Gestión de compras
--	--------------------

Resultados de aprendizajes	Planifica una proyección de algún requerimiento./ Elabora una selección de los proveedores./ Identifica la estrategia adecuada para un aprovisionamiento./ Analiza los procesos de adquisición./
-----------------------------------	---

Descripción mínima de contenidos	Planificación y proyección de requerimientos./ Selección y homologación de proveedores./ Estrategias de aprovisionamientos./ Proceso de adquisición./
---	--

Número de período lectivo	7
----------------------------------	---

Número de horas en el período lectivo	120
--	-----

Unidad de organización curricular	Unidad profesional
--	--------------------

Campos de formación	Fundamentos teóricos
----------------------------	----------------------

Modalidad de estudios	Presencial
------------------------------	------------

Organización de aprendizaje	1 - 1.5
------------------------------------	---------

Itinerario	No es de itinerario
-------------------	---------------------

¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No
--	----

Asignatura, curso o equivalente	Gestión de la animación
--	-------------------------

Resultados de aprendizajes	Caracteriza la animación turística./ Aplica instrumentos de animación sobre la base de la organización y la planificación./
-----------------------------------	--

Descripción mínima de contenidos	Animación turística dentro del servicio hotelero./ El animador turístico./ Instrumentos de animación./
---	--

Número de período lectivo	7
----------------------------------	---

Número de horas en el período lectivo	120
--	-----

Unidad de organización curricular	Unidad profesional
--	--------------------

Campos de formación Praxis profesional

Modalidad de estudios Presencial

Organización de aprendizaje 1 - 1.5

Itinerario No es de itinerario

¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad? No

Asignatura, curso o equivalente	Gestión de talento humano
--	---------------------------

Resultados de aprendizajes Define importancia del talento humano dentro del proceso hotelero./
Explica la importancia de la capacitación del talento humano./
Aplica técnicas de evaluación acorde a las establecidas por el ministerio./

Descripción mínima de contenidos El talento humano dentro del proceso hotelero./
Importancia de la capacitación del talento humano./
La evaluación del talento humano como herramienta de calidad./

Número de período lectivo 7

Número de horas en el período lectivo 160

Unidad de organización curricular Unidad profesional

Campos de formación Praxis profesional

Modalidad de estudios Presencial

Organización de aprendizaje 1 - 1.5

Itinerario No es de itinerario

¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad? No

Asignatura, curso o equivalente	Inglés Técnico II
--	-------------------

Resultados de aprendizajes It recognizes and produces new techniques increasing vocabulary words to give opinions developing the speaking./
Translates dialogues tourist guides attending the communicative intent giving good customer service./
Innovate tour packages and demonstrates competitiveness in the tourism business offering../

Descripción mínima de contenidos New vocabulary related to tourism and./
Interchange opinions./
Guided tours./
Prepare a booking./

Número de período lectivo	7
Número de horas en el período lectivo	120
Unidad de organización curricular	Unidad profesional
Campos de formación	Comunicación y lenguajes
Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5
Itinerario	No es de itinerario
¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

Asignatura, curso o equivalente	Desarrollo de emprendedores
--	-----------------------------

Resultados de aprendizajes	Expone aspectos importantes sobre el emprendimiento./ Investiga sobre la planificación y desarrollo de ideas para el emprendimiento./ Investiga las políticas públicas para realizar emprendimientos. / Explica los factores del éxito del emprendimiento y nuevo negocios ./
Descripción mínima de contenidos	Introducción al emprendimiento, Importancia del desarrollo de la innovación./ Planificación y desarrollo de ideas para el emprendimiento./ Políticas públicas para el emprendimiento./ Factores del éxito en emprendedores y nuevos negocios

Número de período lectivo	8
Número de horas en el período lectivo	200
Unidad de organización curricular	Unidad de titulación
Campos de formación	Praxis profesional
Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5
Itinerario	No es de itinerario
¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	Si
¿Número de horas de las prácticas preprofesionales?	80

Asignatura, curso o equivalente	Inglés Técnico III
--	--------------------

Resultados de aprendizajes	Recognize the importance of hotel management and its use in modern society./ Founds the neoclassical theory of administration and the importance of
-----------------------------------	--

	administration practice with objectives and result./ Describe the theory organization and develop in the focus of the system/ Interchange general opinion about hotel business/
Descripción mínima de contenidos	Introduction to hotel management./ Administrative processes applied to the hotel./ Focus in the system of organization./ Increase a hotel business/
Número de período lectivo	8
Número de horas en el período lectivo	120
Unidad de organización curricular	Unidad de titulación
Campos de formación	Comunicación y lenguajes
Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5
Itinerario	No es de itinerario
¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

Asignatura, curso o equivalente	Legislación Turística
--	-----------------------

Resultados de aprendizajes	Define aspectos generales de la ley de turismo./ Aplica los reglamentos de la ley del turismo./ Explica qué es la descentralización en el contexto actual del MINTUR./
Descripción mínima de contenidos	Aspectos Generales de La Ley de Turismo./ Reglamento General de Aplicación a La Ley de Turismo./ Descentralización, Transferencia de Competencia./
Número de período lectivo	8
Número de horas en el período lectivo	80
Unidad de organización curricular	Unidad de titulación
Campos de formación	Fundamentos teóricos
Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5
Itinerario	No es de itinerario
¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

Asignatura, curso o equivalente	Planificación hotelera
Resultados de aprendizajes	Caracteriza la planificación./ Explica tipos de planificación./ Define modelos de planificación estratégica empresarial y sus conceptos./ Analiza macro entorno y micro entorno de las empresas./ Prepara planes estratégicos.
Descripción mínima de contenidos	Importancia y tipos de la planificación./ Características de la planificación. / Modelos de planificación./ Macro entorno y micro entorno de la empresa./
Número de período lectivo	8
Número de horas en el período lectivo	200
Unidad de organización curricular	Unidad de titulación
Campos de formación	Praxis profesional
Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5
Itinerario	No es de itinerario
¿La asignatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

Asignatura, curso o equivalente	Trabajo de titulación I
Resultados de aprendizajes	Aplica las normas para la realización del Proyecto de Investigación./ Establece las relaciones sistemáticas entre los elementos del diseño de Investigación./ Establece la legitimidad del resultado de su proyecto de Investigación./ Expone con calidad el informe final de su proyecto de Investigación./
Descripción mínima de contenidos	Las normas para la realización del Proyecto de Investigación./ Sistematización del diseño de investigación./ Formas del resultado científico./ Las partes del informe de investigación./ Las tareas científicas y su importancia en la exposición del proyecto de investigación./ La exposición o defensa del proyecto de investigación./
Número de período lectivo	8
Número de horas en el período lectivo	200
Unidad de organización curricular	Unidad de titulación
Campos de formación	Integración de saberes, contextos y cultura

Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5
Itinerario	No es de itinerario
¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

Asignatura, curso o equivalente	E-bussines
--	------------

Resultados de aprendizajes	Reconoce los conceptos que giran en torno al funcionamiento de los negocios en una economía globalizada a través de Internet. / Analiza las características de los sistemas de pago y transacciones electrónicas. / Identifica los elementos claves que conforman una tienda electrónica. / Aplica los elementos que conforman una tienda electrónica. / Diseña una tienda online personalizada
-----------------------------------	---

Descripción mínima de contenidos	Conceptos de negocios./Características de los sistemas de pago y transacciones./Elementos básicos de una tienda electrónica. /Diseño de una tienda electrónica
---	--

Número de período lectivo	9
----------------------------------	---

Número de horas en el período lectivo	200
--	-----

Unidad de organización curricular	Unidad de titulación
--	----------------------

Campos de formación	Praxis profesional
----------------------------	--------------------

Modalidad de estudios	Presencial
------------------------------	------------

Organización de aprendizaje	1 - 1.5
------------------------------------	---------

Itinerario	No es de itinerario
-------------------	---------------------

¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No
--	----

Asignatura, curso o equivalente	Elaboración de informes de investigación
--	--

Resultados de aprendizajes	Elabora los requisitos para la escritura trabajo de titulación./ Aplica esquema para la construcción de trabajo de titulación./ Aplica norma de redacción para el trabajo de titulación./ Elabora la estructura de trabajo de titulación./
-----------------------------------	---

Descripción mínima de contenidos	Esquema general para el trabajo de titulación./ Requisitos para la escritura del trabajo de titulación./ Desarrollo del informe para el trabajo de titulación./
---	---

Número de período lectivo	9
----------------------------------	---

Número de horas en el período lectivo	200
--	-----

Unidad de organización curricular	Unidad de titulación
Campos de formación	Comunicación y lenguajes
Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5
Itinerario	No es de itinerario
¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

Asignatura, curso o equivalente	Proyecto de la hospitalidad y hotelería
--	---

Resultados de aprendizajes	Identifica las distintas modalidades de gestar proyectos de hospitalidad y hotelería./ Identifica y selecciona sitios y programas para realizar los proyectos de hospitalidad y hotelería./ Fundamenta los estudios de pre inversión de un proyecto de hospitalidad y hotelería./ Diseña la estructura de un estudio definitivo de factibilidad de un proyecto de hospitalidad y hotelería./
-----------------------------------	---

Descripción mínima de contenidos	Generación de proyectos y programas de hospitalidad y hotelería./ Programas de desarrollo turístico y hotelero./ Estudios de pre inversión de los proyectos hospitalidad y hotelería./ Estructura de un estudio definitivo de factibilidad de proyectos hospitalidad y hotelería./
---	---

Número de período lectivo	9
----------------------------------	---

Número de horas en el período lectivo	200
--	-----

Unidad de organización curricular	Unidad de titulación
--	----------------------

Campos de formación	Praxis profesional
----------------------------	--------------------

Modalidad de estudios	Presencial
------------------------------	------------

Organización de aprendizaje	1 - 1.5
------------------------------------	---------

Itinerario	No es de itinerario
-------------------	---------------------

¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	Si
--	----

¿Número de horas de las prácticas preprofesionales?	80
--	----

Asignatura, curso o equivalente	Trabajo de titulación II
--	--------------------------

Resultados de aprendizajes	Establece la legitimidad del resultado del trabajo de titulación./ Expone con calidad el informe final del trabajo de titulación.
-----------------------------------	---

Descripción mínima de contenidos	Etapas de un proyecto de investigación (revisión y comprobación de cumplimiento de las etapas). / Diagnóstico, fuentes y componentes del problema (contexto, estado del arte, insuficiencias, causas, efectos y sus objetivos) / Definición, revisión de la población y participantes en general. / Marco lógico, objetivos, impactos, indicadores y cronograma de actividades. /
Número de período lectivo	9
Número de horas en el período lectivo	200
Unidad de organización curricular	Unidad de titulación
Campos de formación	Integración de saberes, contextos y cultura
Modalidad de estudios	Presencial
Organización de aprendizaje	1 - 1.5
Itinerario	No es de itinerario
¿La signatura, curso o equivalente tiene prácticas preprofesionales o de vinculación con la sociedad?	No

Tabla resumen

Número de materias	Horas del componente de docencia	Horas del componente de aplicación	Horas del componente de trabajo autónomo	Horas de prácticas preprofesionales	Horas de vinculación con la sociedad	Horas de trabajo de titulación	Total de horas
51	2,400	1,200	1,200	800	800	800	7,200

Infraestructura y equipamiento

Equipamiento por sedes o extensiones donde se impartirá la carrera

Sede	Información	
Sede matriz Facultad de Hotelería y Turismo	Nombre del laboratorio	Centro de investigación, información y operaciones turísticas
	Metros cuadrados	123
	Puestos de trabajo	35
	Equipamiento	2 archivadores de 4 gavetas, bibliotecas de 3 espacios, 1 escritorio, 1 impresora, 6 mesas cuadradas, 2 pedestales para micrófono, 1 pedestal para poner libros, 1 radio portátil, 1 radio grabadora, 1 rompecabezas, 53 sillas

Sede	Información	
Sede matriz Facultad de Hotelería y Turismo	Nombre del laboratorio	Comedor taller de alimentos y bebidas
	Metros cuadrados	361
	Puestos de trabajo	50
	Equipamiento	1 bandeja enlosada, 1 batidora de pedestal, cocina tipo industrial, 12 cortinas, 45 cucharas, 88 cuchillos de mesa, 1 escalera de aluminio, 1 horno 17 l mod, 1 horno industrial, 1 licuadora, 37 mesas para comedor, 4 ollas industriales, 67 platos, 122 sillas, 41 soperas, 2 teléfonos, 122 tenedores, 9 vasos.
Sede matriz Facultad de Hotelería y Turismo	Nombre del laboratorio	Laboratorio de computo
	Metros cuadrados	67
	Puestos de trabajo	35
	Equipamiento	2 cátedras de 2 gavetas, 21 mesas auxiliares para computación, 15 mouses, 2 reguladores de voltaje, 40 sillas, 15 teclados, 33 ups
Sede matriz Facultad de Hotelería y Turismo	Nombre del laboratorio	Laboratorio de Idiomas
	Metros cuadrados	79
	Puestos de trabajo	35
	Equipamiento	65 auriculares, 1 dvd, 64 sillas
Extensión Bahía de Caráquez	Nombre del laboratorio	Laboratorio de computación N° 1
	Metros cuadrados	65
	Puestos de trabajo	21
	Equipamiento	23 sillas, 41 sillas, cámara de vídeo, 2 parlantes satelitales, 1 archivador metálico, 1 acondicionador de aire split, 1 decodificador, 2 micrófonos, 1 pantalla de proyección, 1 proyector, servidor, 1 extintor, 1 router, 1 conversor de fibra óptica a RJ, 1 pizarra de tiza líquida.
Extensión Bahía de Caráquez	Nombre del laboratorio	Laboratorio de computo #2
	Metros cuadrados	53
	Puestos de trabajo	14
	Equipamiento	1 Pizarra de Tiza Líquida, 1 Acondicionador de aire Split, 1 switch de 24 puertos, 1 Proyector, 16 mesas, 31 sillas, 1 archivador metálico 1

Sede	Información	
Extensión Bahía de Caráquez	Nombre del laboratorio	Laboratorio de Inglés
	Metros cuadrados	78
	Puestos de trabajo	35
	Equipamiento	35 Cabinas automáticas unipersonales, 35 sillas Metálicas, 35 Amplificadores de control, 35 audifonos con micrófonos, 1 computador completo, 1 DVD, 1 Monitor Interactivo, 1 Proyector, 1 Pantalla de Proyección, 1 Pizarra de tiza líquida, 1 Acondicionador de Aire Split, Consola de Control para computadora Sistema de audio, 1 Switch de 24 puertos.
Extensión Bahía de Caráquez	Nombre del laboratorio	Laboratorio de Cocina
	Metros cuadrados	29
	Puestos de trabajo	2
	Equipamiento	2 Sartenes, 1 Cafetera Eléctrica, 1 Báscula Electrónica, 1 Olla de Presión, 1 Olla de Acero 16 lts, 3 Batidoras Manuales, 1 Microondas, 1 Licuadora Industrial, 1 Batidora de Engranaje, 1 Refrigerador de 2 puertas, 1 Horno de Convención, 1 Cocina Industrial, 4 Bandejas, 2 Abrelatas manuales, 3 Cernidores de malla, 2 Charoles antideslizantes, 3 Contenedores para cubiertos, 48 Copas de 10 ¼, 48 Copas de 5 onzas, 48 Copas de 6 ¼, 48 Copas de 7 ¾, 48 Cucharas de sopas 18-0, 3 Cucharas de acero de 38cm, 3 Cucharas de acero de 33 cm, 3 Cucharas de acero ranuradas de 38cm, 3 cucharas de acero solidas de 33 cm de largo, 3 Cucharas de acero solida de 38 cm de largo, 48 Cucharitas de 18-0, 2 Cucharones de acero 12 onzas, 2 Cucharones de acero 24 onzas, 2 Cucharones de acero 8 onzas, 48 Cuchillos de 18-0, 3 Cuchillos de mango plástico 20cm, 3 Cuchillos de mango plástico 25 cm, 3 cuchillos mango plástico 30cm, 6 cuchillos mondador 7.6 cm, 12 Espátulas, Juego de Boquillas de 26 unidades, 3 Juegos de vajillas, 6 Palas de aluminio, 6 Pinzas multiusos, 15 Pozuelos para batir, 2 Ralladores de 4 lados, 6 saleros de aluminio, 4 Sartenes de acero al carbón, 6 Tablas para picar, 48 Tazas para café, 48 tazas para té, 48 tenedores de acero 18-0, 48 vasos de cristal 10 onzas, 48 vasos de cristal 12 onzas.

Bibliotecas específicas por sedes o extensiones donde se impartirá la carrera

Sede	Información
------	-------------

Sede	Información	
Sede matriz Facultad de Hotelería y Turismo	Número de títulos	1,109
	Títulos	Libros especializados en hospitalidad y hotelería y en materias relacionada en la malla curricular
	Número de volúmenes	920
	Volúmenes	Cantidad de libros especializados en hospitalidad y hotelería y en materias relacionada en la malla curricular
	Número de base de datos	9
	Bases de datos	Acceso público a mirror de open source a través de red avanzada./ Repositorio digital./ Repositorio multimedia./ Acceso a repositorio nacional de objetos de aprendizaje./ Accesos y uso de plataforma MOOC (cursos 1GB)./ Acceso al repositorio semántico de investigadores./ Paquete britannica./ Paquetes Wolfram.
	Número de suscripciones	0
	Suscripción a revistas	N
Extensión Bahía de Caráquez	Número de títulos	225
	Títulos	Libros especializados en hospitalidad y hotelería y en materias relacionada en la malla curricular
	Número de volúmenes	712
	Volúmenes	Cantidad de libros especializados en hospitalidad y hotelería y en materias relacionada en la malla curricular
	Número de base de datos	9
	Bases de datos	Acceso público a mirror de open source a través de red avanzada./ Repositorio digital./ Repositorio multimedia./ Acceso a repositorio nacional de objetos de aprendizaje./ Accesos y uso de plataforma MOOC (cursos 1GB)./ Acceso al repositorio semántico de investigadores./ Paquete britannica./ Paquetes Wolfram.
	Número de suscripciones	0
	Suscripción a revistas	N

Inventario de equipamiento por sedes donde se impartirá la carrera

Sede	Inventario
Sede matriz Facultad de Hotelería y Turismo	1016_2682_invequipamiento_1803.pdf

Turismo	
Extensión Bahía de Caráquez	1016_2682_invequipamiento_1805.pdf

Inventario de bibliotecas por sedes donde se impartirá la carrera

Sede	Inventario
Sede matriz Facultad de Hotelería y	1016_2682_invbiblioteca_1803.pdf
Extensión Bahía de Caráquez	1016_2682_invbiblioteca_1805.pdf

Personal académico y administrativo

Estructura del equipo de gestión de la carrera

Documento de identidad	Apellidos y nombres	Número de teléfono	Correo electrónico	Denominación de título de tercer nivel	Máximo título de cuarto nivel	Denominación del máximo título de cuarto nivel	Cargo / función	Horas de dedicación a la semana	Tipo de relación de dependencia
170906520-3	Alvaro Silva Gustavo Xavier	0984203378	gustavo.alvaro@uleam.edu.ec	Licenciado en administración de empresas de turismo	Maestría	Magister Internacional en turismo	Docente / Decano	40	Nombramiento definitivo
120458057-3	Guzman Vera Diego Emilio	0985970597	diego.uleam@gmail.com	Ingeniero en administración de empresas turísticas	Maestría	Magister en planificación y gestión de proyectos agroturísticos y ecológicos	Docente / Coordinador de vinculación	40	Contrato con relación de dependencia a tiempo completo
130465989-7	Reyes Chavez Luis Reinaldo	0987880648	reinaldoreyez_10@hotmail.com	Licenciado en administración de empresas turísticas y hoteleras	Maestría	Magister en gerencias hoteleras y turísticas	Docente / Coordinador de Carrera, Responsable Comisión Autoevaluación	40	Nombramiento definitivo
0959705716	Rosales Paneque Fredy Rafael	0980071607	fredyrafaelr@gmail.com	Licenciado en cultura física	Doctorado o equivalente (Ph.D.)	Doctor ciencias de la cultura física	Docente / Responsable de Investigación	40	Contrato con relación de dependencia a tiempo completo
130230157-5	Zambrano Looor Jesus Gabriel	0985969989	jesus.zambrano@uleam.edu.ec	Ingeniero en Administración de empresas turísticas	Maestría	Magister en Gerencia Turística y Hotelera	Docente / Responsable de comisión y tutorías	40	Nombramiento definitivo
130467047-2	Hormaza Muñoz Dallas Glenda	0997198091	dallas.hormaza@uleam.edu.ec	Licenciatura en ciencias de la educación especialidad castellano y literatura	Especialización	Especialista en diseño curricular por competencia	Docente / Responsable seguimineto a graduados	40	Nombramiento definitivo

Documento de identidad	Apellidos y nombres	Número de teléfono	Correo electrónico	Denominación de título de tercer nivel	Máximo título de cuarto nivel	Denominación del máximo título de cuarto nivel	Cargo / función	Horas de dedicación a la semana	Tipo de relación de dependencia
180198549-8	Duran Vasco Marco Edmundo	993313314	marco.duran@uleam.edu.ec	Licenciado en administración turística y hotelera	Maestría	Magister en gerencia turística y hotelera	Docente / Responsable de comisión académica	40	Nombramiento definitivo
130977404-8	Loor Caicedo Claudia Katiuska	981979214	claudia.loor@uleam.edu.ec	Licenciada en ciencias de la educación especialidad inglés	Maestría	Magister en la enseñanza del idioma inglés	Docente / Responsable de comisión de prácticas y pasantías	40	Nombramiento definitivo

Personal académico para el primer año de la carrera

Documento de identidad	Apellidos y nombres	Asignatura, curso o equivalente	Observaciones	Títulos relacionados a la asignatura a impartir			Años de experiencia en el campo		Categoría del docente	Horas de dedicación a la semana	Relación de dependencia
				Denominación de título de tercer nivel	Máximo título de cuarto nivel	Denominación del título de cuarto nivel	Como docente	Como profesional			
130754621-6	Caballero Mero Daniel Rafael	Educación ambiental		Ingeniero en administración de empresas hoteleras	Maestría	Magister en gestión ambiental	4	6	Titular Auxiliar	40	Nombramiento definitivo
170634741-4	Becerra Jose Vicente	Geografía Turística		Licenciado en administración turística y hotelera	Maestría	Magister en gerencia turística y hotelera	30	37	Titular Principal	40	Nombramiento definitivo
E099138	Rodriguez Torre Roberto Manuel	Matemática básica	15 Publicaciones	Ingeniero mecánico	Doctorado o equivalente (Ph.D.)	Doctor en ciencias técnicas	30	30	Ocasional	40	Contrato con relación de dependencia a tiempo completo
180198549-8	Duran Vasco Marco Edmundo	Introducción al turismo	1 libro publicado	Licenciado en administración turística y hotelera	Maestría	Magister en gerencia turística y hotelera	18	26	Titular Principal	40	Nombramiento definitivo
130412217-7	Quijije Moreira Pedro Vicente	Comunicación.		Licenciado en Ciencias de la Educación Especialidad Computación, Comercio y Administración	Maestría	Magister en Gerencia Educativa	10	28	Ocasional	40	Contrato con relación de dependencia a tiempo completo
180198549-8	Duran Vasco Marco Edmundo	Historia del Ecuador	1 Libro Publicado	Licenciado en Administración Turística y Hotelaria	Maestría	Magister en Gerencia Turística y Hotelaria	18	26	Titular Principal	40	Nombramiento definitivo

Documento de identidad	Apellidos y nombres	Asignatura, curso o equivalente	Observaciones	Títulos relacionados a la asignatura a impartir			Años de experiencia en el campo		Categoría del docente	Horas de dedicación a la semana	Relación de dependencia
				Denominación de título de tercer nivel	Máximo título de cuarto nivel	Denominación del título de cuarto nivel	Como docente	Como profesional			
E099138	Rodriguez Torres Roberto Manuel	Fundamentos filosóficos básicos	15 indexadas, otras 2 publicaciones	Ingeniero Mecánico	Doctorado o equivalente (Ph.D.)	Doctor en Ciencias Técnicas	30	30	Ocasional	40	Contrato con relación de dependencia a tiempo completo
1304659897	Reyes Chavéz Luis Reinaldo	Nutrición y dietética		Licenciado en Administración Turística y Hotelera	Maestría	Magister en Gerencia Turística Y Hotelera	22	30	Titular Principal	40	Nombramiento definitivo
130975158-2	Castillo Garcia Paola Germania	Estadística		Ingeniero en Auditorio y Contabilidad	Maestría	Magister en Tributación y Finanzas	8	17	Ocasional	40	Contrato con relación de dependencia a tiempo completo
I164177	Rosales Paneque Fredy Rafael	Deportes y recreación.	20 Publicaciones	Licenciado en Cultura física	Doctorado o equivalente (Ph.D.)	Doctor en Ciencias de la Cultura Física	45	45	Ocasional	40	Contrato con relación de dependencia a tiempo completo
1801985498	Duran Vasco Marco Edmundo	Culturas y saberes ancestrales		Licenciado en Administración Turística y Hotelera	Maestría	Magister en Gerencia Turística Y Hotelera	18	26	Titular Principal	40	Nombramiento definitivo
1309457636	Velásquez Campoza no Manuel Rolando	Tecnología de la información y las comunicaciones		Ingeniero En Sistemas	Maestría	Magister En Sistema De Información Gerencial	8	10	Ocasional	40	Contrato con relación de dependencia a tiempo completo

Perfiles del Personal Académico a partir del segundo año de la carrera

Asignatura, curso o equivalente	Títulos relacionados a la asignatura a impartir			Años de experiencia en el campo	
	Denominación de título de tercer nivel	Máximo título de cuarto nivel	Denominación de título de cuarto nivel	Como docente	Como profesional
Ciencia tecnología y sociedad	Licenciado o ingeniero en marketing o campos afines	Doctorado o equivalente (Ph.D.)	Maestría en un campo afín	5	7
Informática Aplicada	Ingeniero en Sistema	Maestría	Magister en sistemas o en un campo afín	5	7
Contabilidad básica	Ingeniero en contabilidad, economista o afín	Maestría	Maestría en finanzas-tributación o en un campo afín	5	7
Valores y ciudadanía	Abogado, licenciado, economista	Maestría	Maestría en políticas públicas o afín	5	7
Técnicas de Expresión oral y escrita	Abogado o licenciado	Maestría	Maestría en políticas públicas o afín	5	7

Asignatura, curso o equivalente	Títulos relacionados a la asignatura a impartir			Años de experiencia en el campo	
	Denominación de título de tercer nivel	Máximo título de cuarto nivel	Denominación de título de cuarto nivel	Como docente	Como profesional
Administración de Empresas	Licenciado o ingenieros o afines	Maestría	Maestría en administración de empresas hoteleras o doctor en La gestión del negocio de la hospitalidad o afin	5	7
Gestión de costos de servicios hoteleros	Licenciado o ingenieros en turismo o afines	Maestría	Maestría en administración de empresas hoteleras o doctor en La gestión del negocio de la hospitalidad o afin	5	7
Marketing	Licenciado o ingeniero en marketing o campo afines	Doctorado o equivalente (Ph.D.)	Phd o en su defecto maestría en un campo afin	5	7
Bebidas y enología	Licenciado en hotelería y turismo y afines	Maestría	Maestría en administración de empresas hoteleras o doctor en La gestión del negocio de la hospitalidad o afin	5	7
Metodología de la Investigación	Licenciado en hotelería y turismo afines	Doctorado o equivalente (Ph.D.)	Doctorado o Maestría en un campo afin	5	7
Francés I	Licenciatura en ciencias de la educación especialidad frances	Maestría	Maestría en enseñanza del idioma francés	5	7
Gestión de la seguridad y el mantenimiento	Ingeniero en administración de empresas hoteleras	Maestría	Magister en gestión ambiental	5	7
Gestión de bares y afines	Licenciado en hotelería o turismo	Maestría	Maestría en administración de empresas hoteleras o doctor en La gestión del negocio de la hospitalidad o afin	5	7
Gestión de la Gastronomía Nacional	Licenciado en hotelería o turismo	Maestría	Maestría en administración de empresas hoteleras o doctor en La gestión del negocio de la hospitalidad o afin	5	7
Hospitalidad	Licenciado en hotelería o turismo	Maestría	Maestría en administración de empresas hoteleras o doctor en La gestión del negocio de la hospitalidad o afin	5	7
Economía de la empresa	Licenciado en hotelería o turismo	Maestría	Maestría en administración de empresas hoteleras o doctor en La gestión del negocio de la hospitalidad o afin	5	7
Gestión de la gobernanta	Licenciado en hotelería o turismo	Maestría	Maestría en administración de empresas hoteleras o doctor en La gestión del negocio de la hospitalidad o afin	5	7
Francés II	Licenciatura en Ciencias de Educación Especialidad Francés	Maestría	Maestría en Enseñanza del Idioma Francés	5	7
Gestión de la Gastronomía Internacional	Licenciado en Hotelería o Turismo	Maestría	Maestría en administración de empresas hoteleras o doctor en La gestión del negocio de la hospitalidad o afin	5	7
Gestión de recepción y reservas hoteleras	Licenciado en Hotelería o Turismo	Maestría	Maestría en administración de empresas hoteleras o doctor en La gestión del negocio de la hospitalidad o afin	5	7

Asignatura, curso o equivalente	Títulos relacionados a la asignatura a impartir			Años de experiencia en el campo	
	Denominación de título de tercer nivel	Máximo título de cuarto nivel	Denominación de título de cuarto nivel	Como docente	Como profesional
Gestión de eventos y catering	Licenciado en Hotelería o Turismo	Maestría	Maestría en administración de empresas hoteleras o doctor en La gestión del negocio de la hospitalidad o afín	5	7
Metodología de la Investigación	Licenciado en Hotelería o Turismo	Doctorado o equivalente (Ph.D.)	Doctor en su defecto Maestría en un campo afín	5	7
Inglés Técnico I	Licenciatura en Ciencias de la Educación Especialidad Inglés	Maestría	Maestría en Enseñanza del Idioma Inglés	5	7
Matemática Financiera	Ingeniero en Contabilidad, Economista o afín	Maestría	Maestría en Finanzas o Tributación	5	7
Auditoría Interna	Ingeniero en Auditoría o afín	Maestría	Maestría en Finanzas o Tributación	5	7
Gestión de alimentos y bebidas	Licenciado en hotelería o turismo o afín	Maestría	Maestría en administración de empresas hoteleras o doctor en La gestión del negocio de la hospitalidad o afín	5	7
Gestión de compras	Licenciado en hotelería o turismo	Maestría	Maestría en administración de empresas hoteleras o doctor en La gestión del negocio de la hospitalidad o afín	5	7
Gestión de la animación	Licenciado en hotelería o turismo	Maestría	Maestría en administración de empresas hoteleras y/o turísticas o doctor en La gestión del negocio de la hospitalidad o afín	5	7
Inglés Técnico II	Licenciado en ciencias de la educación especialidad ingles	Maestría	Maestría en la enseñanza del idioma ingles	5	7
Gestión de talento humano	Ingeniero comercial, economista o afín	Maestría	Maestría en finanzas-tributación, o en un campo afín	5	7
Legislación Turística	Licenciado en hotelería o turismo	Maestría	Maestría en administración de empresas hoteleras o doctor en La gestión del negocio de la hospitalidad o afín	5	7
Trabajo de titulación I	Licenciado en hotelería o turismo	Maestría	Maestría en administración de empresas hoteleras o doctor en La gestión del negocio de la hospitalidad o afín	5	7
Desarrollo de emprendedores	Licenciado en hotelería o turismo	Maestría	Maestría en administración de empresas hoteleras o doctor en La gestión del negocio de la hospitalidad o afín	5	7
Planificación hotelera	Licenciado en hotelería o turismo	Maestría	Maestría en administración de empresas hoteleras o doctor en La gestión del negocio de la hospitalidad o afín	5	7
Inglés Técnico III	Licenciado en ciencias de la educación especialidad ingles	Maestría	Maestría en la enseñanza del idioma ingles	5	7
E-bussines	Licenciado o ingeniero en hotelería o turismo	Doctorado o equivalente (Ph.D.)	Doctor o en su defecto maestría en un campo afín	5	7

Asignatura, curso o equivalente	Títulos relacionados a la asignatura a impartir			Años de experiencia en el campo	
	Denominación de título de tercer nivel	Máximo título de cuarto nivel	Denominación de título de cuarto nivel	Como docente	Como profesional
Proyecto de la hospitalidad y hotelería	Licenciado en hotelería o turismo	Maestría	Maestría en administración de empresas hoteleras o doctor en La gestión del negocio de la hospitalidad o afin	5	7
Trabajo de titulación II	Licenciado en hotelería o turismo	Maestría	Maestría en administración de empresas hoteleras o doctor en La gestión del negocio de la hospitalidad o afin	5	7
Elaboración de informes de investigación	Licenciado en hotelería o turismo	Maestría	Maestría en administración de empresas hoteleras o doctor en La gestión del negocio de la hospitalidad o afin	5	7

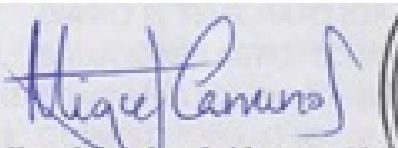
Información financiera

Estudio técnico para la fijación del arancel

Desglose	Provisión de educación superior	Fomento y desarrollo científico y tecnológico	Vinculación con la sociedad	Otros	Total
Gastos corrientes					
Gastos en personal académico y administrativo	6,328,779.92	297,917.69	240,273.5	0	6,866,971.11
Bienes y servicios de consumo	421,936.61	0	0	0	421,936.61
Becas y ayudas financieras	141,797.5	0	0	0	141,797.5
Otros	0	0	0	0	0
Subtotal					7,430,705.22
Inversión					
Infraestructura	575,000	0	0	0	575,000
Equipamiento	98,000	0	0	0	98,000
Bibliotecas	33,000	0	0	0	33,000
Subtotal					706,000
Total					8,136,705.22

Anexo de gráficos y tablas

1016_2682_graficos_tablas.pdf



Arq. Miguel Camino Solórzano, PhD
**RECTOR (E) UNIVERSIDAD
 LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ**

ALEJANDRO MIGUEL CAMINO SOLÓRZANO