



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA

CARRERA
GESTIÓN DE LA HOSPITALIDAD

AJUSTE CURRICULAR

Universidad Nacional de Asunción
Facultad Politécnica
San Lorenzo, Paraguay
Diciembre, 2007



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN FACULTAD POLITÉCNICA

Carrera de Gestión de la Hospitalidad

Misión

La Carrera tiene la importante misión de formar integralmente a los profesionales de la Hospitalidad, en las áreas de Hotelería, Turismo y Gastronomía, que respondan y actúen conforme a los cambios constantes del mercado. Para ello, se formarán profesionales competitivos a nivel mundial, adaptado y adecuado a la realidad de cada día, con espíritu crítico, emprendedores, comprometidos con el medio ambiente y el desarrollo de su comunidad, con capacidad de liderazgo, creatividad, honestidad y actitud solidaria y democrática.

Visión

El desafío de la excelencia en la formación de profesionales del Turismo, Hotelería y Gastronomía. Proyección de una imagen institucional moderna, futurista, evaluada regularmente con programas que den respuesta a los requerimientos de una sociedad en constante cambio y desarrollo permanente.

Valores

La integridad, la responsabilidad, el respeto, la honestidad y la solidaridad han de estar presentes en todas las acciones de la Carrera. Así mismo, han de resaltar la rigurosidad científica, la ética profesional, la cooperación y la actitud democrática.

Todos los emprendimientos han de ir acompañados por el compromiso y amor a la profesión.

Presentación

La Declaración Mundial sobre la Educación Superior en el siglo XXI (UNESCO, 1998¹) señala que “la pertinencia” en los planes de estudio busca evaluar la adecuación entre lo que la sociedad espera de las instituciones y lo que éstas hacen. El documento destaca que incorporar este indicador obligaría a una mejor articulación con los problemas de la sociedad y del mundo del trabajo.

Por otro lado, la necesidad de revisar y transformar los sistemas educativos para enfrentar demandas de una nueva naturaleza asociadas a un mundo globalizado, ha sido una inquietud desde la última década del siglo veinte. Al respecto, el Ministerio de Educación y Cultura, ha reconocido que la Educación Superior necesita transformarse radicalmente para poder responder con oportunidad, equidad, eficiencia y calidad, al conjunto de demandas que le plantean tanto la sociedad paraguaya como las transformaciones de los entornos nacional e internacional.

Los ajustes realizados al Plan responden a la necesidad de contar con recursos humanos cualificados que promuevan la innovación y la excelencia en la gestión empresarial.

Para ello se formarán profesionales del sector capaces de adaptarse al ritmo de las demandas del mercado actual, de proyectarse con liderazgo y espíritu emprendedor en los ámbitos donde se desempeñe.

¹ UNESCO. 1998. Declaración Mundial sobre la Educación Superior en el Siglo XXI: Visión y Acción. Documento aprobado en la Conferencia Mundial sobre Educación Superior, Organización de Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura, París, 5-9 de octubre de 1998.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN FACULTAD POLITÉCNICA

Manteniendo siempre la esencia de la universidad de proporcionar una formación integral a sus alumnos, se integra en el plan de estudio, asignaturas generales y las de tipo profesional, en las que se mantiene un equilibrio entre la teoría y la práctica.

Con esta propuesta se pretende:

- Actualizar los contenidos de las asignaturas de las diferentes opciones del Programa, a partir de las experiencias del plan vigente.
- Posibilitar la obtención de tres titulaciones en la Gestión de la Hospitalidad con énfasis en Hotelería, Turismo o Gastronomía.
- Exponer a los alumnos a actividades que hacen a la Extensión Universitaria y tienen un impacto social.
- Entrenar a los alumnos en las diferentes unidades de la hospitalidad desarrollando en ellos la autogestión y el emprendedorismo.

El ámbito de las tres énfasis **El sector hotelero**

Comprende todos aquellos establecimientos que se dedican profesional y habitualmente a proporcionar alojamiento a las personas, mediante precio, con o sin servicios de alimentos y bebidas.

Características de la empresa hotelera

1. Pertenece al sector servicios.
2. Provoca un encuentro inmediato entre el productor y el consumidor.
3. Produce contactos permanentes dentro de la empresa entre los diferentes componentes de la organización del trabajo y en sus distintos estamentos jerárquicos.
4. Necesita innovaciones rápidas y permanentes en relación a las necesidades y preferencias de los clientes así como a las aspiraciones legítimas de los empleados y técnicas de producción.
5. Le impacta directamente la influencia directa derivada de la situación económica, política y social.
6. Es una industria de producción limitada (alojamiento)
7. El control de calidad definitivo se produce pos venta.
8. El producto hotelero tiene carácter consumible y no es almacenable.
9. La permanencia de las operaciones durante las 24 horas sin interrupción afecta directamente al volumen de la planilla.
10. Las eventualidades hacen imposible una previsión exacta de los servicios a prestar con la debida antelación.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN FACULTAD POLITÉCNICA

Clasificación del producto hotelero:

En el sector hotelero se distinguen dos grupos

1. hoteles
2. pensiones

Los HOTELES son aquellos establecimientos que facilitan alojamiento con o sin servicios complementarios, distintos de los correspondientes a cualquiera de las otras modalidades.

Diferentes segmentos de hoteles:

Un segmento es una porción de una industria que se distingue por tener un conjunto de características comunes. Los segmentos de la industria hotelera se caracterizan por precio, lujo y servicio de la siguiente manera:

Hoteles económicos: Proporciona habitaciones privadas con baño, funcionales e higiénicas, algunas cuentan en sus habitaciones con televisor y teléfono. La decoración y el mobiliario son aceptables para la mayoría de los viajeros, se ubican en inmuebles baratos y se construyen a un costo relativamente bajo. (se consideran pensiones)

Hoteles de mediana categoría: Además de tener alojamientos cómodos el hotel tradicional de mediana categoría ofrece en sus instalaciones servicio de alimentos y bebidas y botones, la decoración está diseñada profesionalmente, el alojamiento puede tener una vista pintoresca y una ubicación conveniente.

Hoteles de suites: Ofrece áreas separadas para dormir y estar, junto con otros beneficios tales como cocineta y minibar ofrecidos en un hotel de mediana categoría. Una variante del hotel de suites es el hotel condominio que es un complejo de departamentos equipados que rentan alojamiento por temporadas mínimas de 1 semana.

Hoteles de lujo: Se caracterizan por su pulcritud y funcionalidad, especialización del personal, competencia y cortesía, diversidad y calidad en el servicio de alimentos y bebidas, tiene por lo menos 10% de su espacio destinado a suites de lujo y dos o más comedores, casi todos los alojamientos tienen vista, ubicación o ambientes sobresalientes.

Hoteles-apartamentos: El apart hotel le ofrece al cliente una suite con dos habitaciones junto con una pequeña cocina. Un atractivo adicional es un almuerzo americano (buffet) en el establecimiento.

Moteles: son aquellos establecimientos situados en las proximidades de carreteras que facilitan alojamiento en habitaciones con garaje y entrada independiente para estancias de corta duración.

Tipos de establecimientos hoteleros

1. **Hoteles tradicionales:** Se ofrecen habitaciones privadas con baño, servicios de recepción, de botones y de alimentos y bebidas en las mismas instalaciones.
2. **Moteles:** Se caracterizan por tener acceso conveniente a una carretera principal y lugares amplios de estacionamiento para los huéspedes.
3. **Resorts:** Se caracterizan por tener además de los servicios de un hotel de lujo, canchas de tenis, golf, albercas, gimnasio y clubes de salud.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN FACULTAD POLITÉCNICA

4. **Hoteles SPA:** Está orientado para personas que buscan acondicionamiento físico, para mejorar su salud (centros de estética integral)
5. **Hoteles de convenciones o conferencias:** son similares a los establecimientos de suites, con salones para conferencias en muchos o todos los alojamientos. El hotel para conferencias común puede ofrecer servicios secretariales y equipo de apoyo para la realización de las reuniones como computadoras con servicio de internet, fax, infocus, etc.
6. **Hoteles residenciales:** Diseñados para estancias prolongadas. Casi todos ofrecen tarifas reducidas, de renta semanal, mensual o por temporada.
7. **Bed and Breakfast Inns:** Se originó como una residencia privada que ofrecía cuartos para estancias temporales en una atmósfera hogareña e incluía una comida sin costo adicional. Generalmente se sitúan en áreas pintorescas, en residencias históricas y aún en faros. La mayoría de ellos no tiene autorización para servir bebidas alcohólicas.

El sector de la empresa de restaurante

Los restaurantes, los patios de comida, las cantinas, los comedores universitarios, solicitan cocineros con formación académica en gastronomía, capaces de administrar las cocinas en forma eficiente y racional.

Características de la empresa de restaurante

Son las mismas que las de la empresa hotelera.

El restaurante como producto

Al servicio de comidas y bebidas en establecimientos hoteleros debemos considerarlo como un producto. Las características y peculiaridades del mismo, tanto las tangibles, y que podemos percibir, como aquellas otras inmateriales, que también de algunas forma incitan, nos llevan a asegurar que el cliente tiene una identificación personal con el restaurante del hotel, el restaurante de moda o la casa de comidas familiar cuando se encuentra allí como consumidor. Si imaginamos en toda su amplitud la restauración de cualquier establecimiento como producto concreto, podemos decir que en la actualidad llegamos a definir los siguientes:

☐ Restaurantes Gourmet

O de comida continental o de comida internacional. Es aquel que desarrolla un menú con platos exquisitos, elaborados con materia prima de excelente calidad, en un ambiente de muy buen gusto, excelente decoración y servicio minucioso.

Dentro de esta clasificación se encuentran también los restaurantes "Étnicos". Se denominan así a aquellos restaurantes que se ocupan del desarrollo de recetas de una cocina representativa de una región o de una cultura. Ejemplo, restaurantes chinos, italianos, franceses, japoneses, etc.

☐ Neo-Restaurantes

O restaurantes de comida rápida. Son aquellos restaurantes de menú limitado, con recetas bien claras y definidas, y que pueden atender a una gran cantidad de gente por la rapidez del servicio. Mac Donald, Kentucky Fried Chicken, Jack in the Box, Burger King, etc. En nuestro medio tenemos a Mr. Pizza, Barrabar, Biggest, Burger King, Space, Pizza Hut, El Palacio de los Pollos, etc.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN

FACULTAD POLITÉCNICA

Restaurantes Colectivos

Son los que se ocupan de la alimentación masiva de personas, en escuelas, colegios, hospitales, universidades, fábricas, centros de convenciones, etc. Restaurantes de menú limitado, que ofrecen a sus clientes, excelente comida a buen precio, con buen servicio.

A su vez, cada uno de estos restaurantes puede ser sub-clasificado por características y criterios particulares, a saber:

Restaurantes de prestigio

Cuando un cliente va a un restaurante de esta clase, está consumiendo un "producto de prestigio" reconocido por todos. Ir a La Tour d'Argent ó a Bocuse supone, en Francia, sobre todo reputación. En Paraguay, en Asunción ocurre lo mismo con "La Pergola Jardín" o "El Talleyrand", Peter Stenger, "Mburicao" "Sky", o "Los Manantiales" u otros restaurantes que se destacan por su servicio excelente, menú singular, jefes de Cocina de reputación, etc.

Restaurantes de "Status"

Existen establecimiento muy visitados por la clase política, otros por la intelectual, los que en momento dado se ponen de moda y hay que visitarlo "para que nos vean", etc.. Muchas veces, los de "prestigio y status " se confunden.

Restaurantes "Gourmand"

Donde cliente va a saciar su "gula", incitado por unos buenos mariscos, unos steaks excelentes o un buen chuletón. Aquí, la cantidad es primordial.

Restaurantes "Gourmet"

Restaurantes relacionados con el prestigio y la buena cocina, donde acuden el sibarita y conocedor de la buena cocina. No siempre son establecimientos de 5 tenedores. Algunos modestos han conseguido convertirse en "lugar sagrados" para este tipo de cliente.

Restaurantes "Funcionales"

Restaurantes que contienen una utilidad definida, tal es el caso de los miles de establecimientos que dan de comer al mediodía a oficinistas, funcionarios, obreros, profesionales, ejecutivo medios, etc. El objetivo es claro y concreto: satisfacer la necesidad de comer.

Restaurantes de clientela "Cautiva"

Se conoce con este nombre la que realizan aquellos consumidores que no tienen otra opción y deben, irremisiblemente realizarla allí. Las instituciones, colegios, hospitales, comedores de empresa, parques nacionales, estadios, cuarteles, etc., son ejemplos de este tipo de restauración.

Restauración "Informal"

En los últimos tiempos ha surgido una nueva restauración donde la funcionalidad, la sencillez y una oferta de comida muy específica conforman un tipo de establecimientos que se han puesto de moda. Como ejemplo más claro tenemos las Pizzerías, Créperies, Boutiques, Comidas nacionales.

Restaurantes de "Precio"

En estos Establecimiento los clientes tienen "muy claro lo que van a pagar los podríamos llamar "una oferta sin sorpresa". Aquí entran los fast-food, los familiares, los chinos, cafeterías, mesones, etc.. El público acude sabiendo de antemano sus posibilidades.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN FACULTAD POLITÉCNICA

Restaurantes de "Edad"

Los Burger's han significado y significan un tipo de restauración especial para los jóvenes, también las Cafeterías han llegado a ser punto de encuentro de gente mayor, donde alrededor del sándwich o la tostada se organizaba una tertulia. Indiscutiblemente, estos establecimientos tratan de ampliar la demanda.

El Sector Turismo

Es aquel que comprende la actividad de recibir personas que llegan al país y enviar de viaje a personas, fuera o dentro del país. Se ocupa del transporte, el alojamiento, la alimentación, la comunicación y de la organización de lugares de esparcimiento, sitios históricos, lugares naturales singulares por su fauna y flora, observación y conservación de la naturaleza, desarrollos de centros de convenciones, espacios para congresos, etc.

Para repetirlo en otros términos, en tanto que sector de la actividad económica, La Industria Turística suministra los servicios relacionados al transporte, al alojamiento, a la alimentación, a las comunicaciones, y comprende establecimientos tan diversos como hoteles, pensiones, residencias, hospitales, sanatorios, restaurantes, cafés y compañías que ofrecen servicios de catering, agencias de viajes, compañías de transporte, guías, traductores, animadores turísticos, centros de congresos y convenciones, etc.

Los municipios, las gobernaciones y los gobiernos centrales han creado o fortalecido sus Secretarías de Turismo para desarrollar e implementar políticas turísticas que sirvan para fortalecer la industria, para normarla y protegerla.

El trabajo de estas instituciones es el de desarrollar un inventario del patrimonio Histórico y Cultural del País y de la región. Analizar, estudiar y recomendar el desarrollo de la infraestructura, ocuparse de todo aquello que tenga que ver con la soberanía o tenga rentabilidad diferida, para que el sector privado pueda hacer su parte invirtiendo en aquellas oportunidades que vea interesante y productivas. Las Agencias de viajes, los guías de turismo, los paradores, merenderos, puestos de observación, las unidades hoteleras, los restaurantes, etc., están controlados, apoyados, asistidos, ordenados y normados por estas instituciones.

Al existir todas estas interesantes posibilidades, la carrera pretende brindar a los estudiantes, una preparación académica de amplio espectro que les permita crecer dentro de la industria y alcanzar los niveles gerenciales o su independencia a través de la autogestión.

Las personas que terminen estos programas en Hotelería, Gastronomía o Turismo no serán gerentes automáticamente, sino que estarán habilitadas para comprender la función gerencial e ir creciendo hacia puestos de mando y decisión dentro de la industria gracias a la aplicación y utilización de los conocimientos adquiridos. Creemos también que las personas que terminen este programa podrán comprender otros aspectos de otras profesiones y actividades, y, eventualmente podrán proyectarse en alguna de ellas.

En la elaboración de este plan, se ha tenido en cuenta la situación actual de la Industria Turística nacional y de las diferentes profesiones y actividades relacionadas con ella. Para desarrollarlo, se ha procedido de la siguiente forma:

1. Revisión bibliográfica de toda la información existente en el país y otros países del mundo como: Canadá, Francia, Estados Unidos de América, Suiza, Argentina y Brasil, sobre la hotelería y el turismo.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN FACULTAD POLITÉCNICA

2. Estudios de los currículos de escuelas hoteleras francesas, suizas, americanas, brasileras, argentinas.
3. Observación de la realidad laboral en las diferentes actividades de la Hospitalidad nacional.

Fundamentos del currículo

Aspectos Generales

El interés de la Facultad Politécnica por establecer un Programa Profesional en Turismo, Hotelería y Gastronomía responde a las expectativas de los planes y programas de desarrollo turístico de la región y las necesidades del desarrollo local.

Este planteamiento facilita al estudiante la oportunidad de iniciar sus estudios en la Hospitalidad, teniendo una base común para las tres áreas de orientación, requiriendo la movilidad exclusivamente para las materias optativas o electivas de su área de orientación, permitiendo un espacio con mayor diversidad cultural.

El Plan de Estudios permite impulsar la formación profesional en las distintas áreas, compartiendo infraestructura, vinculación con el sector productivo, ambientes de trabajo, asesoría y dirección con una mayor diversidad de personal docente, lo cual permitirá elevar la calidad y diversidad de los servicios nacionales.

El propósito de actualizar e integrar los programas de Turismo, Hotelería y Gastronomía, surge de la motivación por lograr un programa novedoso, ofreciendo la posibilidad de diversas salidas profesionales.

El mundo del turismo con sus empresas y sus actividades tienen que introducirse en una nueva etapa, en la que la calidad tiene que ser objetivo prioritario y el respeto por el medio ambiente la guía para un desarrollo sostenible.

Estos dos conceptos, calidad y medio ambiente representan los nuevos pilares para afianzar el hecho turístico en su globalización, además de ser la clave de la competitividad en cualquier área geográfica del planeta.

En este contexto, este nuevo enfoque curricular responde a muchas de las exigencias de la sociedad actual, amplía su campo de acción vinculándose a otras áreas del conocimiento como la humanística, científica, tecnológica, comunicación, entre otras.

El profesional del área es un pilar básico y necesario para satisfacer las necesidades de una demanda exigente en el sector de la hospitalidad. Su espacio de trabajo no tiene fronteras, porque el servicio, que es la materia prima con la que trabaja se encuentra en diferentes ámbitos y distancias.

Fundamentos filosóficos

Tomando en cuenta la herencia del pasado sobre distorsión de valores y malos hábitos, se tratará de revertir la situación actual formando personas con aptitudes para llegar a su plenitud e integrarse a su entorno, haciéndose partícipe de los compromisos de su comunidad.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN

FACULTAD POLITÉCNICA

Cada persona al ser única e irrepetible, tiene sus características peculiares que serán tenidas en cuenta en su proceso de formación. La persona formada en esta Carrera será sujeto activo de su propia formación y desarrollará un espíritu democrático manifiesto en el respeto mutuo, diálogo y colaboración. Además, comprenderá en su verdadera dimensión la importancia y el impacto del respeto a los derechos humanos en la organización social de las naciones.

Fundamentos psicológicos y pedagógicos

Se promueve una pedagogía participativa, con un proceso de aprendizaje inductivo-reflexivo, donde el profesor y el alumno aprenden juntos.

Se priorizarán las situaciones que promueven un aprendizaje significativo donde la información sea asimilada, revisada, modificada y enriquecida, estableciendo nuevas conexiones y relaciones.

La acción didáctica considerará el protagonismo del alumno, la influencia formativa del profesor que actúa como guía y facilitador del aprendizaje, una metodología de aprendizaje eminentemente activa que promueve la reflexión, la crítica, la creatividad y la resolución de problemas.

Este diseño curricular responde a los principios de flexibilidad, pertinencia (correspondencia entre el perfil profesional y las exigencias del medio), integración (contenidos integrados horizontal y verticalmente), equilibrio, (en la formación teórica y práctica, en la formación científica y ética), adaptabilidad (a los cambios y con sistemas de evaluación que permiten realizar los ajustes necesarios).

Objetivos generales de la Carrera

- Formar profesionales con alto nivel científico y tecnológico capaces de dirigir y gerenciar empresas turísticas, hoteleras o gastronómicas.
- Fortalecer la educación en valores como fundamento de la convivencia humana y social, a través del desarrollo de actividades participativas y dinámicas.
- Acompañar los cambios sociales, tecnológicos y científicos a través de la optimización del desarrollo de los contenidos programáticos.
- Fortalecer la integración regional a nivel educativo, cultural y profesional.
- Liderar la formación profesional y personal para contribuir al desarrollo y crecimiento turístico sustentable del país.

Título profesional otorgado

El Título Profesional a ser otorgado es:

Licenciado en Gestión de la Hospitalidad, énfasis en Hotelería

Licenciado en Gestión de la Hospitalidad, énfasis en Gastronomía

Licenciado en Gestión de la Hospitalidad, énfasis en Turismo



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN FACULTAD POLITÉCNICA

Se podrá acceder al mismo luego de aprobar los siguientes requisitos:

1. Haber aprobado todas las evaluaciones.
2. Haber realizado todas las pasantías y prácticas establecidas.
3. Haber presentado los trabajos prácticos exigidos.
4. Haber realizado a lo largo de la Carrera tres actividades diferentes de Extensión Universitaria, según lo establecido en el Reglamento General de Extensión Universitaria de la UNA y el Reglamento y los procedimientos establecidos por el Departamento de Extensión Universitaria de la Facultad Politécnica.

Las actividades de Extensión Universitaria, serán orientadas por un Profesor de la Especialidad quien coordinará, dará seguimiento, evaluará e informará lo realizado por cada alumno.

Duración de la Carrera

La Carrera tiene una duración total de 8 semestres

La estructura curricular está basada en un plan común de 6 semestres de duración, más 2 semestres específicos con énfasis en una de las siguientes áreas:

- Gastronomía
- Hotelería
- Turismo

La carga horaria total es de **3900 horas/cátedras** (Plan común más especialidad), incluyendo la práctica profesional.

Perfil del egresado

Énfasis en Gastronomía

El graduado en Gestión de la Hospitalidad, con énfasis en Gastronomía es una persona de gran versatilidad y capacidad para desenvolverse en un ambiente de continuo contacto con otras personas. Está capacitado para comprender las necesidades de un público cada vez más exigente y de un mercado internacional.

Es emprendedora, dinámica, organizada, eficiente y actualizada, con criterios contemporáneos que le permiten adaptarse a las necesidades y exigencias de quienes requieren y solicitan sus servicios.

Será competente para:

- Aplicar los conocimientos, las estrategias y las técnicas para la elaboración de alimentos y bebidas de alta calidad.
- Organizar, administrar y solucionar problemas de las diferentes actividades de la gastronomía.
- Administrar recursos humanos y materiales.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN FACULTAD POLITÉCNICA

- Planear y evaluar las actividades desarrolladas en la industria gastronómica.
 - Formular, desarrollar y evaluar proyectos de empresas gastronómicas.
 - Tomar decisiones en cuanto a los productos ofrecidos en el menú.
 - Desarrollar presupuestos de operación.
 - Interpretar estados financieros.
 - Utilizar los principios legales, fiscales y administrativos en la industria gastronómica.
 - Elaborar manuales de operación, políticas y procedimientos de empresas gastronómicas.
-
- Operar comedores turísticos, empresariales, industriales, y catering.
 - Desarrollar una adecuada promoción de alimentos y de bebidas

Énfasis en Hotelería

Profesionales con una formación integral, capaces de organizar, operar y administrar empresas hoteleras y otras del ámbito de la hospitalidad.

Será competente para:

- Aplicar las teorías y principios de la organización y administración de empresas del sector de la hotelería y actividades afines a los servicios de hospitalidad.
- Aplicar metodologías para la planificación y dirección estratégica.
- Definir políticas de comercialización eficientes.
- Formular, desarrollar y evaluar proyectos de inversión en la actividad.
- Desarrollar ideas y crear emprendimientos hoteleros y turísticos.
- Aplicar las nuevas tecnologías y los sistemas aplicados a la actividad hotelera y de la hospitalidad en general.
- Realizar investigaciones aplicadas a la disciplina.

Énfasis en Turismo

Profesional capaz de planear, operar y evaluar el desarrollo del turismo con un enfoque integral y multidisciplinario, considerando los valores culturales en el marco del manejo sustentable de los recursos naturales.

Será competente para:

- Formular, ejecutar y evaluar proyectos turísticos.
- Seleccionar, organizar y dirigir al personal necesario para el cumplimiento de los objetivos y políticas de las empresas del sector Turístico, Hotelero y Gastronómico.
- Administrar centros de recreaciones y programar o realizar eventos y/o actividades recreativas.
- Establecer y mantener relaciones con otras empresas, organizaciones o personas.
- Establecer estudios para la clasificación y caracterización de los servicios turísticos y hoteleros.
- Promocionar los recursos turísticos del país y la región.
- Llevar registros contables presupuestarios y de control financieros en una empresa turística.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN

FACULTAD POLITÉCNICA

- Supervisar el cumplimiento de las leyes y reglamentos turísticos.
- Emprender en forma privada en Consultoría, Docencia e Investigación.

Campo laboral

Énfasis en Gastronomía

El ámbito laboral de los graduados es muy amplio y variado. Considerando el sector de la actividad económica, las posibilidades de trabajo para los profesionales son muchas. Podrán trabajar en:

- Cocinas: en hoteles, complejos y resort, alojamientos de ecoturismo, hospitales, sanatorios, geriátricos, SPA.
- Servicios de catering.
- Cadenas Hoteleras.
- Restaurantes.

Énfasis en Hotelería

Los graduados podrán trabajar en:

- En hoteles, complejos y resort, alojamientos de ecoturismo.
- Cadenas Hoteleras.
- Restaurantes.
- Hospitales, sanatorios, geriátricos, SPA.
- Centros turísticos.
- Organización de eventos, congresos y salones profesionales.
- Compañías y organizaciones de transporte.

Énfasis en Turismo

Los graduados podrán trabajar en:

- En Ministerios.
- Dirección de Turismo.
- Gobernaciones.
- Municipalidades.
- Centros culturales.
- Organizaciones Internacionales.
- ONG's.
- Clubes Sociales.
- Agencias de viajes.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN

FACULTAD POLITÉCNICA

- Operadores Turísticos.
- Organización de eventos, congresos y salones profesionales.
- Compañías y organizaciones de transporte.

Régimen Académico

Sistema de Admisión

Por examen de ingreso

El sistema de admisión empleado para el ingreso esta basado en un examen de admisión. La Facultad ofrece tres periodos de exámenes de admisión, cada uno de ellos acompañado por un periodo de curso teórico práctico. Igualmente, se ofrece una curso de operadores de micro computadoras, de duración anual. Entre los objetivos de este curso esta el de preparar al estudiante para la admisión a una de las carreras ofrecidas por la Institución mediante un sistema de materias electivas.

Para ingresar se requiere obtener 60 % como mínimo en las materias requeridas y se consideran las mejores puntuaciones, por encima del 60%, hasta llenar el número de plazas disponibles. El Consejo Directivo de la Facultad determina anualmente la cantidad de plazas por carrera.

El ingreso a una de las carreras ofrecidas por la Institución esta definido por orientaciones. La carrera de Gestión de la Hospitalidad esta incluida en la orientación C. El examen de admisión abarca las siguientes materias:

- Historia y Geografía del Paraguay
- Aritmética y Álgebra
- Castellano

Por admisión directa

El otro mecanismo de ingreso constituye la admisión directa. Pueden acceder estudiantes que hayan aprobado las materias correspondientes al primer curso completo en otras instituciones o los egresados de otras carreras. Los pedidos de postulación se presentan en noviembre. Se consideran las mejores puntuaciones hasta el llenado de las plazas disponibles, actualmente 10 por carrera y sección.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN

FACULTAD POLITÉCNICA

Malla Curricular

La carga horaria se expresa en horas-cátedra

Plan	Nivel	Semestre	Código	Materias	Requisito	Carga horaria semanal	Carga horaria semestral		
Plan Común	Primer	1	1.1.1	Expresión oral y escrita		3	48		
			1.1.2	Contabilidad I		5	80		
			1.1.3	Economía I		5	80		
			1.1.4	Sicología		4	64		
			1.1.5	Matemáticas financieras		5	80		
			1.1.6	Desarrollo del Emprendedorismo		3	48		
		Carga horaria del primer semestre							400
		2	1.2.1	Metodología de estudio		5	80		
			1.2.2	Contabilidad II	1.1.2	5	80		
			1.2.3	Economía II	1.1.3	5	80		
			1.2.4	Sociología	1.1.4	5	80		
			1.2.5	Estadística	1.1.5	5	80		
	Carga horaria del segundo semestre							400	
	Segundo	3	1.3.1	Metodología de la Investigación	1.2.1; 1.2.5	5	80		
			1.3.2	Alimentos y bebidas I		5	80		
			1.3.3	Hotel I		5	80		
			1.3.4	Gestión de recursos humanos		5	80		
			1.3.5	Sanidad alimentaria		5	80		
			Carga horaria del tercer semestre						
		4	1.4.1	Alimentos y bebidas II	1.3.2	5	80		
			1.4.2	Hotel II	1.3.3	5	80		
			1.4.3	Transporte		5	80		
			1.4.4	Marketing		5	80		
			1.4.5	Ecología I		5	80		
Carga horaria del cuarto semestre							400		
Tercer	5	1.5.1	Alimentos y bebidas III	1.4.1	5	80			
		1.5.2	Hotel III	1.4.2	5	80			
		1.5.3	Turismo I		5	80			
		1.5.4	Nutrición	1.3.5	5	80			
		1.5.5	Gastronomía I		5	80			
		Carga horaria del quinto semestre							400
	6	1.6.1	Alimentos y bebidas IV (Ingeniería del menú)	1.5.1	5	80			
		1.6.2	Hotel IV Compras –Depósitos -Mantenimientos)	1.5.2	5	80			
		1.6.3	Turismo II (Recreación)	1.5.3	5	80			
		1.6.4	Química de los alimentos	1.5.4	5	80			
		1.6.5	Gastronomía II (Carnicería -Técnicas culinarias)	1.5.5	5	80			
		Carga horaria del sexto semestre							400
Carga horaria total del plan común incluyendo 200 horas de práctica profesional supervisada							2600		

Plan	Nivel	Semestre	Código	Materias	Requisito	Carga horaria semanal	Carga horaria semestral	
Énfasis en gastronomía	Cuarto	7	2.7.1	Alimentos y bebidas V	1.6.1	5	80	
			2.7.2	Gastronomía III	1.6.5	5	80	
			2.7.3	Enología	1.4.1	5	80	
			2.7.4	Computación		5	80	
			2.7.5	Gestión y Auditoría	1.1.2.1.2.2	5	80	
			2.7.6	Plan de negocios		5	72	
			Carga horaria del séptimo semestre					
	8	2.8.1	Alimentos y bebidas VI	2.7.1	5	80		
		2.8.2	Gastronomía IV	2.7.2	5	80		



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN FACULTAD POLITÉCNICA

			2.8.3	Mixología	1.4.1,2.7.3	5	80			
			2.8.4	Organización de Banquetes y recepciones	1.3.3,1.6.1	5	80			
			2.8.5	Leyes	1.3.4	5	80			
			Carga horaria del octavo semestre						400	
			Carga horaria total del plan de gestión de la hospitalidad énfasis gastronomía Incluyendo Práctica Profesional Supervisada						3900	
			Énfasis en hotelería	Cuarto	7	3.7.1	Hotel V (Planeamiento de restaurantes)	1.6.2	5	80
						3.7.2	Computación (Sistema operativo)		3	48
						3.7.3	Sociología Paraguaya		3	48
						3.7.4	Alimentos y bebidas V (Proyecto Cocina)	1.6.1	5	80
						3.7.5	Gestión y Auditoría	1.1.2-1.2.2	5	80
3.7.6	Plan de negocios					4	64			
Carga horaria del séptimo semestre						400				
8	3.8.1	Hotel VI			3.7.1	5	80			
	3.8.2	Ecología II				5	80			
	3.8.3	Dirección estratégica			1.3.4	5	80			
	3.8.4	Alimentos y Bebidas VI	2.7.1	5	80					
	3.8.5	Leyes	1.3.4	5	80					
Carga horaria del octavo semestre						400				
Carga horaria total del plan de gestión de la hospitalidad énfasis hotelería Incluyendo Práctica Profesional Supervisada						3900				
Énfasis en turismo	Cuarto	7	4.7.1	Turismo III	1.6.3	5	80			
			4.7.2	Sociología Paraguaya		5	80			
			4.7.3	Geografía turística latinoamericana	1.6.3	5	80			
			4.7.4	Computación		5	80			
			4.7.5	Gestión y Auditoría	1.1.2-1.2.2	5	80			
			4.7.6	Plan de negocios		5	72			
		Carga horaria del séptimo semestre						472		
		8	4.8.1	Turismo IV	4.7.1	5	80			
			4.8.2	Dirección estratégica	1.3.4	5	80			
			4.8.3	Geografía turística del mundo	4.7.3	5	80			
4.8.4	Leyes		1.3.4	5	80					
4.8.5	Ecología II		1.4.5	5	80					
Carga horaria del octavo semestre						400				
Carga horaria total del plan de gestión de la hospitalidad énfasis turismo Incluyendo Práctica Profesional Supervisada						3900				

Práctica Profesional Supervisada - (PPS)

Como actividad curricular el estudiante deberá realizar una Práctica Profesional Supervisada (Pasantía). La misma estará orientada para enfrentar al estudiante a las situaciones reales que plantea el campo laboral, en hoteles, restaurantes, agencias de viajes, cocinas, etc. seleccionadas para esta práctica, debiendo reunir condiciones de calidad.

En la primera etapa se aplicarán conocimientos básicos referentes al Turismo, Hotelería y Gastronomía (plan común) y se deberá completar 200 horas cátedras.

En la segunda, se focalizará la gestión y administración, debiéndose completar 160 horas, dentro del énfasis de su elección.