



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py
C. Elect.: sgeneral@rec.una.py
Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8
CC: 910, Asunción - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)
Resolución N° 259-00-2009

"POR LA CUAL SE HOMOLOGA EL AJUSTE EN LA MALLA CURRICULAR DEL PLAN DE ESTUDIOS 2008 DE LA CARRERA GESTIÓN DE LA HOSPITALIDAD, DE LA FACULTAD POLITÉCNICA"

VISTO Y CONSIDERANDO: El orden del día;
La nota DEC N° 164/2009 de la **Facultad Politécnica**, con referencia de la Mesa de Entradas del Rectorado de la UNA número 17.860 de fecha 8 de junio de 2009, por la que eleva para su homologación, el **Ajuste en la Malla Curricular del Plan de Estudios 2008 de la Carrera Gestión de la Hospitalidad**, aprobado por Resolución N° 09/09/20-00, Acta N° 777 del Consejo Directivo de la Institución;

La **Comisión Asesora Permanente de Asuntos Académicos**, en su dictamen de fecha 8 de julio de 2009, analizado el expediente de referencia, **recomienda aprobar lo solicitado**;

La Ley N° 136/93 y el Estatuto de la Universidad Nacional de Asunción;

EL CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO, EN USO DE SUS ATRIBUCIONES LEGALES, RESUELVE:

259-01-2009 Homologar el **Ajuste en la Malla Curricular del Plan de Estudios 2008 de la Carrera Gestión de la Hospitalidad**, de la Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción, como se detalla a continuación:

Carrera: GESTIÓN DE LA HOSPITALIDAD
Facultad Politécnica

AJUSTE CURRICULAR - PLAN DE ESTUDIOS 2008

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.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8

CC: 910, Asunción - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)

Resolución N° 259-00-2009

... (2)

Visión

El desafío de la excelencia en la formación de profesionales del Turismo, la Hotelería y la 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.

Manteniendo siempre la esencia de la universidad de proporcionar una formación integral a sus estudiantes, 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.

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

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py
C. Elect.: sgeneral@rec.una.py
Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8
CC: 910, Asunción - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)
Resolución N° 259-00-2009

..//.. (3)

- Posibilitar la obtención de tres titulaciones en la Gestión de la Hospitalidad según las especializaciones en Hotelería, Turismo o Gastronomía.
- Exponer a los estudiantes a actividades que hacen a la Extensión Universitaria y tienen un impacto social.
- Entrenar a los estudiantes en las diferentes unidades de la hospitalidad, desarrollando en ellos la autogestión y el emprendedorismo.

El ámbito de los 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.

Clasificación del producto hotelero:

En el sector hotelero se distinguen dos grupos

1. hoteles
2. pensiones



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py
C. Elect.: sgeneral@rec.una.py
Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8
CC: 910, Asunción - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)
Resolución N° 259-00-2009

... (4)

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.
4. **Hoteles SPA:** Está orientado para personas que buscan acondicionamiento físico, para mejorar su salud (centros de estética integral)



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py
C. Elect.: sgeneral@rec.una.py
Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8
CC: 910, Asunción - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)
Resolución N° 259-00-2009

... (5)

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, proyectores multimedia, otros.
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.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py
C. Elect.: sgeneral@rec.una.py
Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8
CC: 910, Asunción - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)
Resolución N° 259-00-2009

././ (6)

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.

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.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py
C. Elect.: sgeneral@rec.una.py
Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8
CC: 910, Asunción - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)
Resolución N° 259-00-2009

..II.. (7)

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, Crêperies, 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.

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.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py
C. Elect.: sgeneral@rec.una.py
Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8
CC: 910, Asunción - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)
Resolución N° 259-00-2009

.. (8)

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.
2. Estudio de currículos de escuelas hoteleras francesas, suizas, americanas, brasileñas, 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.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8

CC: 910, Asunción - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)

Resolución N° 259-00-2009

..//.. (9)

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, debe introducirse en una nueva etapa, en la que la calidad tiene que ser el 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.

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 docente y el estudiante 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.

CSU/SG/bsv

Página 37 de 89



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py
C. Elect.: sgeneral@rec.una.py
Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8
CC: 910, Asunción - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)
Resolución N° 259-00-2009

../. (10)

La acción didáctica considerará el protagonismo del estudiante, la influencia formativa del docente 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

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.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py
C. Elect.: sgeneral@rec.una.py
Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8
CC: 910, Asunción - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)
Resolución N° 259-00-2009

././ (11)

Las actividades de Extensión Universitaria, serán orientadas por un docente, quien coordinará, dará seguimiento, evaluará e informará lo realizado por cada estudiante.

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 3600 horas/cátedras (Plan común más énfasis), incluyendo la práctica profesional.

Perfil del egresado

Énfasis en Gastronomía

El graduado en Gestión de la Hospitalidad, con énfasis en Gastronomía es una persona con 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 una persona 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.
- 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.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py
C. Elect.: sgeneral@rec.una.py
Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8
CC: 910, Asunción - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)
Resolución N° 259-00-2009

... (12)

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



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8

CC: 910, Asunción - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)
Resolución N° 259-00-2009

... (13)

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.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py
C. Elect.: sgeneral@rec.una.py
Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8
CC: 910, Asunción - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)
Resolución N° 259-00-2009

..//.. (14)

- Agencias de viajes.
- 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 un 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, fijadas anualmente por el Consejo Directivo.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8

CC: 910, Asunción - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)

Resolución N° 259-00-2009

... (15)

Malla Curricular

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	Sociología		4	64		
			1.1.5	Matemáticas financieras		5	80		
			1.1.6	Desarrollo del Emprendedorismo		3	48		
		<i>Carga horaria del primer semestre</i>							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		
	<i>Carga horaria del segundo semestre</i>							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		
		<i>Carga horaria del tercer semestre</i>							400
		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			
	<i>Carga horaria del cuarto semestre</i>							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		
<i>Carga horaria del quinto semestre</i>							400		
6		1.6.1	Alimentos y bebidas IV	1.5.1	5	80			
		1.6.2	Hotel IV	1.5.2	5	80			
		1.6.3	Turismo II	1.5.3	5	80			
		1.6.4	Química de los alimentos	1.5.4	5	80			
	1.6.5	Gastronomía II	1.5.5	5	80				
<i>Carga horaria del sexto semestre</i>							400		
<i>Carga horaria total del plan común incluyendo 200 horas de Práctica Profesional Supervisada</i>							2600		



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8

CC: 910, Asunción - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)
Resolución N° 259-00-2009

..//.. (16)

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	3	48
			2.7.4	Computación		4	64
			2.7.5	Gestión y Auditoría	1.1.2.1.2.2	5	80
			2.7.6	Plan de negocios		3	48
			Carga horaria del séptimo semestre				
	Cuarto	8	2.8.1	Alimentos y bebidas VI	2.7.1	5	80
			2.8.2	Gastronomía IV	2.7.2	5	80
			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				
	Carga horaria total del plan de gestión de la hospitalidad énfasis gastronomía incluyendo 200 horas de Práctica Profesional Supervisada						3600
Énfasis en Hotelería	Cuarto	7	3.7.1	Hotel V	1.6.2	5	80
			3.7.2	Computación		4	64
			3.7.3	Sociología Paraguaya		3	48
			3.7.4	Alimentos y bebidas V	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		3	48
			Carga horaria del séptimo semestre				
	Cuarto	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				
	Carga horaria total del plan de gestión de la hospitalidad énfasis hotelería incluyendo 200 horas de Práctica Profesional Supervisada						3600
Énfasis en Turismo	Cuarto	7	4.7.1	Turismo III	1.6.3	5	80
			4.7.2	Sociología Paraguaya		3	48
			4.7.3	Geografía turística latinoamericana	1.6.3	5	80
			4.7.4	Computación		4	64
			4.7.5	Gestión y Auditoría	1.1.2-1.2.2	5	80
			4.7.6	Plan de negocios		3	48
			Carga horaria del séptimo semestre				
	Cuarto	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				
	Carga horaria total del plan de gestión de la hospitalidad énfasis turismo incluyendo 200 horas de Práctica Profesional Supervisada						3600



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py
C. Elect.: sgeneral@rec.una.py
Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8
CC: 910, Asunción - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)
Resolución N° 259-00-2009

..//.. (17)

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- cátedra.

En la segunda, se focalizará la gestión y administración, debiéndose completar 200 horas- cátedra, dentro del énfasis de su elección.

Descripción de las asignaturas

Primer nivel

Primer semestre

EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA

Horas/Semana:

Teóricas: 3

Descripción: Ejercicios de gramática castellana, ortografía y redacción. Lectura de obras selectas, composición y ensayos sobre ellas. Familiarización del estudiante con ciertas imágenes básicas, símbolos, mitos y patrones estructurales sobre los cuales se basa una gran cantidad de obras literarias.

Comunicación oral. Presentación oral efectiva. Técnicas para mejorar la capacidad de expresarse verbalmente. Desarrollo de posiciones y actitud para hablar en público. Presentación de trabajos en Público. Comunicación escrita. Correspondencia de negocios. Énfasis en informes, para estudiantes que tienen la posibilidad de trabajar en funciones de supervisión y control. Identificación y definición de problemas, aplicación de técnicas de investigación para resolverlos, organización y presentación de documentos.

Composiciones, correspondencia comercial. Comentarios por escrito de situaciones concretas.

CONTABILIDAD I

Horas/Semana:

Teóricas: 5

Descripción: Una introducción a la contabilidad que cubre los procedimientos que llevan a la preparación de documentos financieros tales como diarios, cuentas corrientes, hojas de trabajo, ajuste y cierre de cuentas, balances. Se hace uso de ejercicios prácticos para sociedades de responsabilidad limitada.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py
C. Elect.: sgeneral@rec.una.py
Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8
CC: 910, Asunción - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)
Resolución N° 259-00-2009

..//.. (18)

Se examina la empresa unipersonal; formación, operación, división de beneficios y liquidación; también la sociedad de responsabilidad limitada, formación, operación, clases de acciones, política de dividendos. Capitales tales como dinero en efectivo, inversiones, a cobrar, inventarios y capitales fijos son estudiados en relación a la adquisición, uso, enajenación y valoración; también clases de pasivos, su uso y presentación en documentos financieros.

También se intenta redondear los conocimientos de contabilidad de los estudiantes de hotelería. Los tópicos seleccionados son estudiados tratando principalmente con los principios de contabilidad y técnicas usadas en la función gerencial.

Principios de contabilidad. Los tópicos seleccionados son estudiados tratando principalmente con los principios de contabilidad y técnicas usadas en la función gerencial.

ECONOMIA I

Horas/Semana:

Teóricas: 5

Descripción: Conceptos básicos de oferta y demanda. Incluye un estudio de conducta de negocios y toma de decisiones bajo varias condiciones de mercado: competencia perfecta, oligopolio, competencia monopolística, monopolio.

Explicación de niveles de entrada nacional, empleo y precios, el ciclo de negocios, factores que afectan el crecimiento económico y comercio internacional. También incluye un análisis crítico de políticas monetarias y fiscales diseñadas para lograr las metas establecidas.

SICOLOGIA

Horas/Semana:

Teóricas: 4

Descripción: Principios básicos de la psicología que incluye áreas tales como motivación básica del aprendizaje, emoción y personalidad.

Influencias sociales que afectan al hombre y forman su conducta. Los tópicos incluyen la influencia de la sociedad y las organizaciones sociales, la formación de su naturaleza y cambio de actitudes, cognición, dinámica de grupo, liderazgo y conducta de las masas.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py
C. Elect.: sgeneral@rec.una.py
Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8
CC: 910, Asunción - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)
Resolución N° 259-00-2009

..//.. (19)

MATEMÁTICAS FINANCIERAS

Horas/Semana:

Teóricas: 5

Descripción: Estudio de conjuntos, relación y función, geometría analítica, desigualdades, funciones logarítmicas y probabilidades seleccionados para ilustrar la aplicación de matemáticas a problemas de negocios.

Crecimiento del dinero a través del tiempo y utiliza el concepto de valores equivalentes como la base para todo el análisis. Se enfatizan los cálculos del valor actual y cantidades acumuladas para sumas de dinero en tasas de crecimiento compuestas de interés. Aplicaciones a préstamos, (bonds), costo capitalizado, problemas de depreciación y valoraciones del capital.

DESARROLLO DEL EMPRENDEDORISMO

Horas/Semana:

Teórico/Prácticas: 3

Descripción: Concepto de emprendedorismo, conocimiento y desarrollo de las Características Emprendedoras Personales (CEPs).

Liderazgo, características y tipos de liderazgo, reconocimiento personal del liderazgo. Manejo de Conflictos, formas de solución de conflictos, negociación, mediación. Ética, valores, normas. Calidad personal, herramientas, hábitos. Planificación personal, herramientas, administración del tiempo, elaboración de plan de vida.

Segundo semestre

METODOLOGIA DE ESTUDIO

Horas/Semana:

Teóricas: 3

Prácticas: 2

Descripción: Aprendizaje por el razonamiento, la analogía, el planteo correcto del problema, la división en partes de un problema complejo, variedad de enfoques a un mismo problema, etc.

Búsqueda de soluciones con ingenio y creatividad, la capacidad de aprender cosas nuevas, mediante el estudio personal, la lectura comprensiva, capacidad de síntesis, de observación y de espíritu analítico y crítico. Redacción enfatizando lo importante y haciendo síntesis de lo expresado. Utilización correcta de las fuentes de información.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py
C. Elect.: sgeneral@rec.una.py
Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8
CC: 910, Asunción - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)
Resolución N° 259-00-2009

..//.. (20)

CONTABILIDAD II

Prerrequisito: Contabilidad I

Horas/Semana:

Teóricas: 2 Prácticas: 3

Descripción: Una introducción al estudio de las operaciones en la industria de la hospitalidad. Análisis de los factores de costo directos e indirectos relacionados a varias categorías de entradas en Hoteles, Restaurantes e Instituciones. La cobertura incluye control de inventarios, procedimientos de compras, controles de entradas y dinero en efectivo, costos de productos, precios al detalle, círculos de presupuestos y punto de empate

Los sistemas principales en la recepción de hoteles son reservaciones, informe diario de situación, libro de reservas, libro de facturas. Cada uno es un sistema de negocios y es el estudio de cómo funcionan estos sistemas y que métodos y procedimientos pueden ser empleados en la organización de estas tareas al que este curso está abocado.

Aplicación práctica de análisis de operaciones y control en la industria de la Hospitalidad realizada a través de estudios de casos individuales en la industria. Análisis detallado de la validez de los procedimientos utilizados en Hoteles, Restaurantes e Instituciones.

ECONOMIA II

Prerrequisito: Economía I

Horas/Semana:

Teóricas: 5

Descripción: Teorías de crecimiento para economías avanzadas y sub-desarrolladas, los diferentes caminos históricos del desarrollo, la evaluación y la medición del crecimiento en varios sistemas económicos. Encuesta de los patrones de crecimiento de tales áreas como Japón, Rusia, India, África y Sudamérica.

SOCIOLOGIA

Prerrequisito: Psicología

Horas/Semana:

Teóricas: 5

Descripción: introducción a la sociología, principios básicos, conceptos sobre las áreas importantes de la sociología. Sociología urbana, análisis aspectos sociales, políticos y culturales de las áreas urbanas. Énfasis en el desarrollo del análisis de los aspectos políticos y culturales que limitan la aceptación pública de los procesos de desarrollo. Proceso de urbanización. La organización social y la estructura del poder en la ciudad. Grupos humanos. Ecología humana, caminos de la comunicación y problemas sociales



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py
C. Elect.: sgeneral@rec.una.py
Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8
CC: 910, Asunción - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)
Resolución N° 259-00-2009

..II.. (21)

ESTADISTICA

Prerrequisito: Métodos Cuantitativos

Horas/Semana:

Teóricas: 2 Prácticas: 3

Descripción: Métodos para recabar datos. Análisis y presentación de información de datos sociales, económicos y de negocios. Ratios, frecuencia de distribución, promedios, variables, regresión lineal, correlación, análisis de serie de tiempo. Flujos, proyecciones.

Segundo nivel

Tercer semestre

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Prerrequisito: Metodología de estudio, estadística

Horas/Semana:

Teóricas: 3 Prácticas: 2

Descripción: Planteamiento del problema. Elaboración del marco teórico. Definición del tipo de investigación por realizar: exploratoria, descriptiva, correlacional o explicativa. Formulación de hipótesis. Diseños experimentales y no experimentales de investigación. Selección de una muestra, recolección de datos, análisis de los datos. Elaboración de reporte de investigación.

ALIMENTOS Y BEBIDAS I

Prerrequisito:

Horas/Semana:

Teóricas: 3 Prácticas: 2

Teoría de los alimentos. Historia de la comida. Clasificación. Los sabores, materias primas. Operación del servicio de los alimentos. Alimentos. Bebidas, concepto, definición.

Bebidas fermentadas. El vino, cerveza, la sidra. Bebidas destiladas. El whisky. El brandy. El vodka.

Los alimentos. Las harinas. Los almidones y féculas. Cereales. El servicio de comedor. La cocina.

La organización. La brigada de cocina. Cargos y funciones del personal de cocina. Clasificación y organización de las cocinas.

Administración de los alimentos, las bebidas y variables. Conocimientos de los alimentos, su manipulación, conservación, procesamiento, elaboración, servicio de costeo.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py
C. Elect.: sgeneral@rec.una.py
Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8
CC: 910, Asunción - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta Nº 16 (A.S. Nº 16/08/07/2009)
Resolución Nº 259-00-2009

.Jl., (22)

HOTEL I

Horas/Semana:

Teóricas: 5

Descripción: Operación de la recepción. Reservas, rack, planilla de alojamiento, libro de facturación, planilla de teléfono, informe de gobernancia, planilla de caja, informe diario de situación, etc.
Sistemas de control de la recepción. Importancia de la Recepción, función de la Recepción. Personal. Descripción de las funciones de los diferentes cargos.

GESTION DE RECURSOS HUMANOS

Horas/Semana:

Teóricas: 5

Descripción: Características de la conducta de la gente en el trabajo. Las necesidades que la gente busca satisfacer a través del trabajo; la organización social del lugar del trabajo; la influencia y el papel de las uniones o sindicatos laborales; dispositivos motivacionales disponibles para la administración; principios de una buena administración de recursos humanos; delegación de la comunicación y organización. Interacción dinámica de la gente y la estructura, el conocimiento de la organización en un marco sistemático.

SANIDAD ALIMENTARIA

Horas/Semana:

Teóricas: 3 Prácticas: 2

Descripción: Higiene en el manipuleo de alimentos y bebidas. Carnes y pescados. Leche y derivados. Aves, huevos. Sanidad, problemas, niveles de higiene necesarios.

Material de limpieza. Métodos de limpieza. Visitas a granjas, tambos, mataderos e industrias procesadoras de alimentos.

Cuarto semestre

ALIMENTOS Y BEBIDAS II

Prerrequisito: Alimentos y Bebidas I

Horas/Semana:

Teóricas: 3

Prácticas: 2

Etnococina. El medio ambiente. Origen del Hombre en América. Claude Levi Strauss. Lo crudo y lo cocido. Las cocinas indígenas de América. Métodos de cocción. Materias primas de América. Costos. Definición de costo y gasto. Importancia. Clasificación. Las compras. Los banquetes. Diferencia entre banquete y Catering. Organización de banquetes. Métodos de control. El presupuesto. El libro de Reservas. La ficha Técnica. El contrato. Planillas de control. Desarrollo del menú. Recetas. Desarrollo de recetas en cocina.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py
C. Elect.: sgeneral@rec.una.py
Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8
CC: 910, Asunción - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)
Resolución N° 259-00-2009

..II.. (23)

HOTEL II

Prerrequisito: Hotel I

Horas/Semana:

Teóricas: 5

Descripción: La gobernancia, funciones e importancia. Operación y manejo. Planillas, inventarios, controles, informes. Rutinas de la gobernancia.

TRANSPORTE

Horas/Semana:

Teóricas: 5

Descripción: Administración del transporte. Los medios de comunicación y el transporte. El transporte y su impacto social. Estudio, análisis y observación del transporte terrestre, aéreo y fluvial. El transporte fluvial en Paraguay. Su importancia y características singulares. La hidrovía.

MARKETING

Horas/Semana:

Teóricas: 5

Descripción: Principios y prácticas que buscan el aumento del comercio, especialmente de la demanda. Estudio de los procedimientos y recursos tendientes a este fin. Necesidad de una adaptación y aplicación constante de las técnicas modernas de marketing para lograr éxito en una operación de motel u hotel. Se ofrece información práctica sobre los elementos básicos de conceptos de marketing; y como pueden ellos ser combinados y usados en un programa de marketing planeado.

Análisis de las fuentes potenciales del negocio de hotelería y modos de obtener las máximas entradas de las fuentes del mercado. Herramientas y técnicas de marketing que pueden ser usadas para asegurar ganancias y aumentar el negocio.

Estudio y análisis de los factores económicos, políticos, sociales y culturales. Condiciones relevantes a la implementación de estrategias del marketing en mercados mundiales.

Anuncio, promoción y publicidad, venta y entrega de producto al cliente. Conceptos básicos del marketing como "las 4 P" Producto, posición, precio y promoción.

ECOLOGIA I

Horas/Semana:

Teóricas: 5

Descripción: Gestión integral del medio ambiente principalmente en la industria, considerada de manera global.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py
C. Elect.: sgeneral@rec.una.py
Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8
CC: 910, Asunción - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)
Resolución N° 259-00-2009

..II.. (24)

Las incidencias de la actividad industrial y urbana sobre el medio ambiente y la necesidad de reducir el impacto, requieren la intervención de técnicos con formación adecuada para plantear soluciones a los problemas que se derivan de la contaminación y el deterioro del medio ambiente.

Criterios medioambientales en todos los niveles de la gestión empresarial para prevenir los impactos negativos de la actividad industrial, reduciendo tanto los riesgos de alteración del entorno, como las inversiones en medidas de prevención y corrección de la contaminación.

Tercer nivel

Quinto semestre

ALIMENTOS Y BEBIDAS III

Prerrequisito: Alimentos y Bebidas II

Horas/Semana:

Teóricas: 5

Descripción: Las compras, Manejo de comidas y bebidas. Los componentes separados del sistema de manejo de comidas y bebidas. Planeamiento de menús, comercialización, apoyo logístico, producción, control y calidad.

Estudio y aplicación de sistemas de control y técnicas analíticas en las operaciones de comidas y bebidas. Diseño de cocinas. Organización. Diseño de comedores Organización. Ingeniería del menú. Costo.

Fases a seguir en la implementación de un restaurante, factores a tenerse en cuenta para el montaje e implementación de una unidad. Ciclo de vida de un restaurante.

HOTEL III

Prerrequisito: Hotel II

Horas/Semana:

Teóricas: 3

Prácticas: 2

Descripción: Los principios de la operación de alojamiento y alimenticia. La experiencia operativa práctica se ofrece en el área de alojamiento y de alimentos institucionales en hoteles y restaurantes de plaza.

El servicio de alojamiento, el servicio de comedor, el mercado laboral; principios y teorías de la administración; empleo, entrenamiento y horarios; presentación y diseño del menú; política de los precios, técnicas de mercadeo, costos de los alimentos. Los restaurantes de comida rápida, sus políticas. Franquicias. Las grandes cadenas. Criterios



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py
C. Elect.: sgeneral@rec.una.py
Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8
CC: 910, Asunción - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)
Resolución N° 259-00-2009

..//.. (25)

TURISMO I

Horas/Semana:

Teóricas: 5

Descripción: Análisis y estudio de los métodos operativos utilizados en la operación de una agencia de viajes. Emisión de pasajes, estudios de rutas aéreas, reservas, etc. Itinerarios. Estudios y análisis del funcionamiento de una empresa operadora de turismo. Viajes en grupo, por tierra, mar y aire. Organización de circuitos turísticos. Reserva, Cursos teóricos GDS, transporte, restaurantes, shows, etc. Manejo de documentos, reglamentaciones internacionales

NUTRICION

Prerrequisito: Sanidad Alimentaria

Horas/Semana:

Teóricas: 5

Descripción: Los principios fundamentales de la nutrición y su aplicación a los requerimientos alimenticios del individuo.

La composición nutritiva de comidas frescas y procesadas. Dosis diarias recomendadas y metas dietéticas relacionadas con restaurantes, etiquetas de nutrición, aditivos, dietas especiales, dietas de moda, control de peso.

Composición y propiedades de las comidas. Un enfoque de manejo práctico a la química de la comida, microbiología y los requerimientos legales de sanitación del servicio de comidas.

GASTRONOMIA I

Horas/Semana:

Teóricas: 2

Prácticas 3

Descripción: Organización de la cocina para el desempeño de funciones específicas. Trabajo del cocinero. Los vegetales. Su manipuleo. Características de buena calidad. Cortes, preparación y cocción.

Sexto semestre

ALIMENTOS Y BEBIDAS IV

Prerrequisito: Alimentos y Bebidas III

Horas/Semana:

Teóricas: 5

Descripción: Manejo de comidas y bebidas. Los componentes separados del sistema de manejo de comidas y bebidas. Planeamiento de menús, comercialización, apoyo logístico, producción, control y calidad. Platos estrella, concepto, criterio. Desarrollos de menús de acuerdo al mercado. Menú económico. Menú degustación. Menú de anfitrión.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py
C. Elect.: sgeneral@rec.una.py
Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8
CC: 910, Asunción - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)
Resolución N° 259-00-2009

..//.. (26)

Estudio y aplicación de sistemas de control y técnicas analíticas en las operaciones de comidas y bebidas. Diseño de cocinas de producción. Organización. Diseño de restaurantes. Organización. Ingeniería del menú. Costo.

HOTEL IV

Prerrequisito: Hotel III

Horas/Semana:

Teóricas: 5

Descripción: Las compras. Organización. La orden de compra. El pedido interno. Los instrumentos de control. Los programas de stock.

Operación del depósito de un hotel o de un restaurante. Organización, importancia. Relación con los demás departamentos. Sistemas de inventarios. Cámaras frigoríficas. Temperatura. Higiene.

El mantenimiento en general. La limpieza, rutinas, métodos. Criterios. Las fichas de mantenimiento. Gas, electricidad, agua, comunicaciones, transporte, pintura, jardinería, decoración. La tercerización: ventajas y desventajas. Productos de limpieza.

TURISMO II

Prerrequisito: Turismo I

Horas/Semana:

Teóricas: 5

Descripción: Producto turístico. Fuerzas que influyen a las industrias de la hospitalidad internacional y doméstica, recreación y viajes. Los modos de motivación, políticas de acomodamiento y administración del turismo.

Estudio y análisis del plan nacional de turismo. Inventario del Patrimonio Histórico y Cultural. Análisis del desarrollo turístico en el Paraguay. Factores determinantes para el desarrollo de la industria turística. Elementos que hacen vendible a un país

QUIMICA DE LOS ALIMENTOS

Prerrequisito: Nutrición

Horas/Semana:

Teóricas: 5

Descripción: La química y la composición de los alimentos. Desarrollos en la tecnología de los alimentos y los cambios fundamentales operados en la práctica de la operación de los mismos.

La preservación por medio del calor, frío, deshidratación, irradiación y fermentación de alimentos. Aditivos a los alimentos. Regulaciones y sanitación.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8

CC: 910, Asunción - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)

Resolución N° 259-00-2009

..II.. (27)

GASTRONOMÍA II

Prerrequisito: Gastronomía I

Horas/Semana

Teóricas 2 Prácticas: 3

Descripción: Las carnes: Conocimiento del producto. Carne vacuna, porcina, caprina, aves, conejo, etc. El trabajo del carnicero. El despiece. Los diferentes cortes. Preparación y cocción. Recetas. Carne asada, frita, hervida, braseada. Terrinas, patés. Guisados.

Cuarto nivel - Énfasis en Gastronomía

Séptimo semestre

ALIMENTOS Y BEBIDAS V

Prerrequisito: Alimentos y Bebidas IV

Horas/Semana:

Teóricas: 5

Descripción: Desarrollo de un proyecto de cocina. Análisis de mercado para la ubicación, publicidad y presentación del diseño. Menús, horarios de trabajo, políticas del personal y sistemas de control. Un estudio e investigación de los problemas que enfrenta el manejo de la Industria de la Hospitalidad. Estudio dirigido individualmente sobre áreas problemáticas seleccionadas.

GASTRONOMIA III

Prerrequisito: Gastronomía II

Horas/Semana:

Teóricas: 2 Prácticas: 3

Descripción: Las harinas, levaduras. Panificados diversos. Masa para pan, galletas, para panificados secos, palitos, coquitos. El hojaldre, productos hechos con masa de hojaldre. Masa pastelera y productos hechos con masa pastelera.

ENOLOGÍA

Prerrequisitos: Alimentos y Bebidas II

Horas/semana:

Teóricas Prácticas: 3

Descripción: Práctica y conocimiento del vino. Manipuleo, Servicio, Calidad, Protocolo del vino, Conservación, Degustación, Cata y combinación.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py
C. Elect.: sgeneral@rec.una.py
Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8
CC: 910, Asunción - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)
Resolución N° 259-00-2009

..//.. (28)

COMPUTACIÓN

Horas/semana:

Prácticas: 4

Descripción: Operación de los sistemas GDS. (Global Distribution System), Amadeus, Opera. Sistemas hoteleros domésticos. Reservas, cancelaciones, Facturación.

GESTION Y AUDITORIA

Prerrequisitos: Contabilidad I-Contabilidad II

Horas/semana:

Teóricas: 5

Descripción: La auditoria como herramienta que posibilita al operador de un restaurante u hotel a controlar todas las operaciones, como: Compras de mercaderías, distribución interna, comandas, facturación, cuentas a cobrar, cuentas a pagar, porcentajes de costo de la mercadería consumida, consumo interno, comida de personal, cortesías, etc.

PLAN DE NEGOCIOS

Prerrequisitos:

Horas/semana:

Teóricas: 3 Prácticas:

Formato de Plan de Negocios. Resumen Ejecutivo. Plan de Marketing. Plan de Producción. Plan de Organización y Gestión. Aspectos Jurídicos, Impositivos y Laborales. Plan Financiero. Panorama nacional de herramientas de apoyo a PyMES.

Octavo semestre

ALIMENTOS Y BEBIDAS VI

Prerrequisito: Alimentos y Bebidas V

Horas/Semana:

Teóricas: 3 Prácticas: 2

Descripción: Desarrollo de un restaurante completo, un patio de comidas, una cocina de catering y banquetes. Proyecto, análisis de mercado para la ubicación, financiación, publicidad y presentación del diseño. Énfasis en el área de Alimentos y Bebidas. Cocinas, Restaurantes, Banquetes, recepciones, bar y áreas de entretenimiento. Costo del equipamiento, costo del dinero. Relación interdepartamental.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8

CC: 910, Asunción - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)

Resolución N° 259-00-2009

..//.. (29)

GASTRONOMIA IV

Prerrequisito: Gastronomía III

Horas/Semana:

Prácticas: 5

Descripción: Desarrollo de recetas de bizcochos, tortas, tartas, flanes y postres diversos. El trabajo del azúcar, la preparación de bombones, el chocolate, las cremas. Las galletas secas dulces y saladas.

MIXOLOGIA

Prerrequisito: Alimentos y Bebidas II - Enología

Horas /Semana:

Prácticas: 5

Descripción: El bar y el Barman. La preparación de tragos, Criterios, Recetas. Preparación y degustación. Mezclas, criterios. Cuidados del Bar. Organización y Herramientas del Barman.

ORGANIZACIÓN DE BANQUETES Y RECEPCIONES

Prerrequisito: Hotel Alimentos y Bebidas IV

Horas/Semana:

Teóricas: 3 Prácticas: 2

Descripción: La organización de Banquetes y recepciones en las Unidades hoteleras. La organización de congresos y convenciones. Ficha Técnica, Desarrollo del presupuesto. "Planning", presupuesto. Libro de reservas, organización y criterios. Organización del personal. Definición del público, importancia, Definición del segmento, importancia. Organización de la seguridad. Publicidad, Anuncio, - Promoción. Relaciones Públicas.

LEYES

Prerrequisito: Gestión de Recursos Humanos

Horas/Semana:

Teóricas: 5

Descripción: Los principios básicos del sistema legal paraguayo, incluyendo su historia y la administración. Énfasis en contratos de negocios en general y algunos contratos especiales en particular, tales como Agencias de Empleos, Derechos del trabajador. Derechos intelectuales. Derechos humanos.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py
C. Elect.: sgeneral@rec.una.py
Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8
CC: 910, Asunción - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)
Resolución N° 259-00-2009

.. (30)

Cuarto nivel – Énfasis en Hotelería

Séptimo semestre

HOTEL V

Prerrequisito: Hotel IV.

Horas/Semana:

Teóricas: 5

Descripción: Fundamentos del negocio de alimentos y bebidas en los hoteles. La segmentación que existe en la industria. Tipos de explotación de restaurantes. Restaurantes de Hotel Vs. Restaurante. El negocio de los banquetes, las instalaciones necesarias para producirlos. Los banquetes como negocio. La venta de bebidas alcohólicas. El minibar. El bar. Los congresos y las convenciones.

Recursos humanos necesarios. Equipamiento. Análisis del servicio de alimentos y bebidas en el Hotel.

SOCIOLOGÍA PARAGUAYA

Horas/Semana:

Teóricas: 3

Descripción: Influencias sociales que afectan al hombre paraguayo y forman su conducta. La influencia de la sociedad y las organizaciones sociales, la formación de su naturaleza y cambio de actitudes, cognición, dinámica de grupo, liderazgo y conducta de la ciudadanía. Los condicionamientos sociales como resultado de las guerras. La economía y su impacto en la conducta social. La moral agrícola versus la moral industrial, impacto, transformaciones y consecuencias. La educación, la salud y la justicia como agentes de transformación de la sociedad paraguaya. La mujer y la sociedad, estudio y análisis de la vida de la mujer en la sociedad, desde el punto de vista histórico y cultural. Estudios de las raíces de la desigualdad, el proceso de socialización del género. Etnias paraguayas y las formas de relación social de las minorías.

COMPUTACIÓN

Horas/semana:

Prácticas: 4

Descripción: Un curso práctico sobre la operación de los sistemas GDS. (Global Distribution System), Amadeus, Opera y sistemas hoteleros domésticos. Reservas, cancelaciones, Facturación.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8

CC: 910, Asunción - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)

Resolución N° 259-00-2009

..//.. (31)

ALIMENTOS Y BEBIDAS V

Prerrequisito: Alimentos y Bebidas IV

Horas/Semana:

Teóricas: 2 Prácticas: 3

Descripción: Desarrollo de un proyecto de cocina. Análisis de mercado para la ubicación, publicidad y presentación del diseño. Menús, horarios de trabajo, políticas del personal y sistemas de control. Un estudio e investigación de los problemas que enfrenta el manejo de la Industria de la Hospitalidad. Estudio dirigido individualmente sobre áreas problemáticas seleccionadas.

GESTION Y AUDITORIA

Prerrequisitos: Contabilidad I-Contabilidad II

Horas/semana:

Teóricas: 5

Descripción: La auditoria como herramienta que posibilita al operador de un restaurante u hotel a controlar todas las operaciones, como: Compras de mercaderías, distribución interna, comandas, facturación, cuentas a cobrar, cuentas a pagar, porcentajes de costo de la mercadería consumida, consumo interno, comida de personal, cortesías, etc.

PLAN DE NEGOCIOS

Prerrequisitos:

Horas/semana:

Teóricas: 3 Prácticas:

Formato de Plan de Negocios. Resumen Ejecutivo. Plan de Marketing. Plan de Producción. Plan de Organización y Gestión. Aspectos Jurídicos, Impositivos y Laborales. Plan Financiero. Panorama nacional de herramientas de apoyo a PyMES.

Octavo semestre

HOTEL VI

Prerrequisito: Hotel V

Horas/Semana:

Teóricas: 2 Prácticas: 3

Descripción: Desarrollo de un Proyecto de hotel completo u otra unidad de la hospitalidad, análisis del mercado para la ubicación, publicidad y presentación del diseño Un estudio e investigación de los problemas que enfrenta el manejo de la Industria de la Hospitalidad, criterios gerenciales, sistemas de tarifas de máximo retorno, sistemas de reservas. La interacción existente entre las compañías de transporte, agentes de viajes y reservas y las diferentes calidades de alojamiento.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8

CC: 910, Asunción - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)

Resolución N° 259-00-2009

..//.. (32)

ECOLOGIA II

Prerrequisito: Ecología I

Horas/Semana:

Teóricas: 3 Prácticas: 2

Descripción: Estudio y análisis de la problemática ambiental. Política y legislación ambiental. Impacto ambiental. Gestión ambiental: los aspectos institucionales. Sistemas de Gestión Ambiental (SGA). Procesos globales, enfoques e instrumentos. Acuerdos internacionales. Agenda 21. Comercio y ambiente. Enfoques e instrumentos de conservación de recursos naturales. Certificación. Sello verde. Servicios Ambientales. Ecoauditoría o auditoría ambiental.

DIRECCIÓN ESTRATÉGICA

Prerrequisito: Gestión de recursos humanos

Horas/Semana:

Teóricas: 3 Prácticas: 2

Tendencias internacionales en los negocios hoteleros. Estrategias de negocios para los servicios y/o productos. Gestión estratégica. Importancia e impacto.

ALIMENTOS Y BEBIDAS VI

Prerrequisito: Alimentos y Bebidas IV

Horas/Semana:

Teóricas: 2 Prácticas: 3

Descripción: Desarrollo de un restaurante completo, un patio de comidas, una cocina de catering y banquetes. Proyecto, análisis de mercado para la ubicación, financiación, publicidad y presentación del diseño. Énfasis en el área de Alimentos y Bebidas. Cocinas, Restaurantes, Banquetes, recepciones, bar y áreas de entretenimiento. Costo del equipamiento, costo del dinero. Relación interdepartamental.

LEYES

Prerrequisito: Gestión de Recursos Humanos

Horas/Semana:

Teóricas: 5

Descripción: Los principios básicos del sistema legal paraguayo, incluyendo su historia y la administración; énfasis en contratos de negocios en general y algunos contratos especiales en particular, tales como Agencias de Empleos. Derechos del trabajador. Derechos intelectuales. Derechos humanos.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8

CC: 910, Asunción - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)

Resolución N° 259-00-2009

..//.. (33)

Cuarto nivel - Énfasis en Turismo

Séptimo semestre

TURISMO III

Prerrequisito: Turismo II

Horas/Semana:

Teóricas: 5

Las Agencias de Viajes. España como producto Turístico. Destinos Turísticos Internacionales. Productos turísticos Nacionales e Internacionales según medio de transporte. Fuentes de información en Agencias. Medios de transporte y construcción de tarifas. Reservas y su gestión. Emisión de documentos de viaje. Planificación y operación de conjuntos de servicios turísticos. Atención al cliente. Ventas de servicios y negociación con proveedores.

SOCIOLOGÍA PARAGUAYA

Horas/Semana:

Teóricas: 3

Descripción: Influencias sociales que afectan al hombre paraguayo y forman su conducta. Influencia de la sociedad y las organizaciones sociales, la formación de su naturaleza y cambio de actitudes, cognición, dinámica de grupo, liderazgo y conducta de la ciudadanía. Los condicionamientos sociales como resultado de las guerras. La economía y su impacto en la conducta social. La moral agrícola versus la moral industrial, impacto, transformaciones y consecuencias.

La educación, la salud y la justicia como agentes de transformación de la sociedad paraguaya. La mujer y la sociedad, estudio y análisis de la vida de la mujer en la sociedad, desde el punto de vista histórico y cultural. Estudios de las raíces de la desigualdad, el proceso de socialización del género. Etnias paraguayas y las formas de relación social de las minorías.

COMPUTACIÓN

Horas/semana:

Prácticas: 4

Descripción: Operación de los sistemas GDS (Global Distribution System), Amadeus, Opera y sistemas turísticos. Reservas, cancelaciones, Facturación.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8

CC: 910, Asunción - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)

Resolución N° 259-00-2009

..II.. (34)

GEOGRAFÍA TURÍSTICA LATINOAMERICANA

Prerrequisito: Turismo II

Horas/Semana:

Teóricas: 5

Interpretación y análisis de los patrones ocasionales, espaciales y de traslado de los flujos de turismo a escala Americana, características de la geografía humana, política y física más importantes de América. Los aspectos patrimoniales susceptibles de incidir en el desarrollo del turismo, tales como recursos naturales, históricos, arqueológicos y folklóricos. El fenómeno de Disneyland, Disneyworld, Las Vegas. Las rutas del Vino. La ruta del Éxodo Judío en la Argentina. El Mundo Maya, el Mundo Azteca, El Mundo Inca.

GESTION Y AUDITORIA

Prerrequisitos: Contabilidad I-Contabilidad II

Horas/semana:

Teóricas: 5

Descripción: La auditoria como herramientas que permite al operador de turismo controlar todas las operaciones inherentes a esa actividad.

PLAN DE NEGOCIOS

Prerrequisitos:

Horas/semana:

Teóricas: 3 Prácticas:

Formato de Plan de Negocios, Resumen Ejecutivo, Plan de Marketing, Plan de Producción, Plan de Organización y Gestión, Aspectos Jurídicos, Impositivos y Laborales, Plan Financiero, Panorama nacional de herramientas de apoyo a PyMES.

Octavo semestre

TURISMO IV

Prerrequisito: Turismo III

Horas/Semana:

Teóricas: 2

Prácticas: 3

Análisis económico y financiero de un proyecto de inversión turístico, análisis y evaluación de la viabilidad de tipo legal, política, ambiental y social en el marco de promoción del desarrollo sustentable del sector turístico.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8

CC: 910, Asunción - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)

Resolución N° 259-00-2009

..II.. (35)

DIRECCIÓN ESTRATÉGICA

Prerrequisito: Gestión de Recursos Humanos

Horas/Semana:

Teóricas: 3 Prácticas: 2

Tendencias internacionales de las empresas turísticas. Estrategias de negocios para los servicios y/o productos. Gestión estratégica. Importancia e impacto.

GEOGRAFÍA TURÍSTICA DEL MUNDO

Prerrequisito: Geografía turística latinoamericana

Horas/Semana:

Teóricas: 5

Criterios para la interpretación y análisis de los patrones locales, espaciales y de traslado de los flujos de turismo a escala Mundial, con el propósito de que el estudiante describa las características de la geografía humana, política y física más importantes del Mundo y revise los aspectos patrimoniales susceptibles de incidir en el desarrollo del turismo, tales como recursos naturales, históricos, arqueológicos y folklóricos.

Europa, Asia, África y Oceanía, las últimas fronteras. Destinos turísticos naturales y culturales. Destinos desarrollados. Grecia, Egipto, Turquía. Destinos turísticos famosos del mundo.

ECOLOGIA II

Prerrequisito: Ecología I

Horas/Semana:

Teóricas: 3 Prácticas: 2

Descripción: Estudio y análisis de la problemática ambiental. Política y legislación ambiental. Impacto ambiental. Gestión ambiental: los aspectos institucionales. Sistemas de Gestión Ambiental (SGA). Procesos globales, enfoques e instrumentos. Acuerdos internacionales. Agenda 21. Comercio y ambiente. Enfoques e instrumentos de conservación de recursos naturales. Certificación. Sello verde. Servicios Ambientales. Ecoauditoria o auditoria ambiental

LEYES

Prerrequisito: Gestión de Recursos Humanos

Horas/Semana:

Teóricas: 5

Descripción: Los principios básicos del sistema legal paraguayo, incluyendo su historia y la administración; énfasis en contratos de negocios en general y algunos contratos especiales en particular, tales como Agencias de Empleos, Derechos del trabajador, Derechos intelectuales, Derechos humanos.



Universidad Nacional de Asunción

CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO

www.una.py

C. Elect.: sgeneral@rec.una.py

Telefax: 595 - 21 - 585540/3, 585617/8

CC: 910, Asunción - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

Acta N° 16 (A.S. N° 16/08/07/2009)

Resolución N° 259-00-2009

././ (36)

Implementación del plan

El Plan de Estudios está diseñado con miras a desarrollar el pensamiento de nivel superior, particularmente el pensamiento crítico, creando un clima que posibilite dicho proceso.

La implementación del Plan requiere de actitudes, habilidades y estrategias decisivas del docente para fomentar el aprendizaje del estudiante con capacidad analítico-crítica, de decisión, equilibrio, seguro de sí mismo, capaz de asumir posturas personales y de manifestar creatividad e innovación.

El plan está estructurado con un enfoque sistémico, con materias agrupadas por áreas básicas, profesionales, complementarias o de integración. Está prevista una proyección transversal de aspectos que tienen relación con la ética, los derechos humanos, el espíritu científico y emprendedor y la sensibilidad social.

Las nociones teóricas serán complementadas con la práctica profesional a ser realizadas para enfrentar al estudiante a las situaciones reales que plantea el campo laboral.

Prof. Ing. Agr. 
SECRETARIO GENERAL


Prof. Ing. Agr. PEDRO GERARDO GONZALEZ
RECTOR y PRESIDENTE