

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
LICENCIATURA EN GESTIÓN DE LA HOSPITALIDAD
ÉNFASIS EN HOTELERÍA
PLAN 2008
PROGRAMA DE ESTUDIOS

Resolución N° 21/16/04-00 Acta N° 1112/09/08/2021 - ANEXO 02

I. - IDENTIFICACIÓN

1.	Asignatura	: Hotel V
2.	Semestre	: Séptimo
3.	Horas semanales	: 5 horas
3.1.	Clases teóricas	: 3 horas
3.2.	Clases prácticas	: 2 horas
4.	Total real de horas disponibles	: 80 horas
4.1.	Clases teóricas	: 48 horas
4.2.	Clases prácticas	: 32 horas

II. - JUSTIFICACIÓN

Los contenidos desarrollados a lo largo de los semestres otorgaron a los estudiantes los conocimientos y las habilidades necesarias para asumir responsabilidades dentro de la Industria de la Hospitalidad. En Hotel V se profundizarán los conceptos generales desarrollados en hotelería y gastronomía, haciendo énfasis especial en lo referente a la situación nacional y las posibles alternativas en desarrollo de este campo.

En este semestre el estudiante debe plasmar lo aprendido en clases, realizando un protocolo con miras al proyecto final de grado del semestre consecutivo.

III. - OBJETIVOS

1. Describir conceptos y características de la hotelería y tendencias del mercado.
2. Analizar la situación de la industria hotelera a nivel nacional.
3. Definir aspectos legales a ser aplicados en los hoteles y restaurantes.
4. Identificar las características y elementos de un proyecto de alojamiento u otro relacionado al sector hotelero.
5. Investigar el mercado con miras a la inversión necesaria para la ejecución de un proyecto hotelero.
6. Planificar el desarrollo de un proyecto de alimentos y bebidas en un servicio de alojamiento, conforme a las necesidades del sector.
7. Esbozar propuestas sobre la investigación realizada, para la planificación del proyecto elegido.

IV. - PRE - REQUISITO

1. Hotel IV

V. - CONTENIDO

5.1 Unidades programáticas

1. Conceptos generales de la hotelería y las tendencias
2. Diseño arquitectónico y descripción técnica
3. Situación del sector hotelero gastronómico nacional
4. Aspectos legales en los hoteles y restaurantes
5. Definición de proyectos de plan de negocios o estudios e investigación

5.2 Desarrollo de las unidades programáticas

1. Conceptos generales de la hotelería
 - 1.1. Tipos de Alojamientos Turístico
 - 1.2. Hoteles de naturaleza
 - 1.3. Hoteles para el mantenimiento y mejora física e intelectual
 - 1.4. Hoteles para la celebración y el trabajo
 - 1.5. Hoteles centros cívicos-comerciales
 - 1.6. Hoteles de sol y playa
 - 1.7. La nueva hotelería
 - 1.7.1. Feng shui
 - 1.7.2. Zen
 - 1.7.3. Los pequeños alojamientos con encanto



- 1.7.4. Hoteles temáticos
- 1.7.5. Accesibilidad en Hotelería
- 1.8. Otros establecimientos turísticos de carácter extra hotelero
 - 1.8.1. Apartamentos turísticos
 - 1.8.2. Albergues juveniles
 - 1.8.3. Tiempo compartido
 - 1.8.4. La oferta de restauración en los hoteles
 - 1.8.4.1. Restaurantes temáticos
 - 1.8.4.2. Restaurantes Gourmet
 - 1.8.4.3. Banquetes
- 2. Diseño arquitectónico y descripción técnica
 - 2.1. Localización y dimensión del terreno
 - 2.2. Diseño de los espacios interiores del hotel
 - 2.3. Distribución funcional
 - 2.4. Disposición espacial
 - 2.5. Análisis funcional
 - 2.6. Características de los espacios, del equipamiento y la maquinaria
 - 2.7. Conexiones horizontales y verticales
 - 2.7.1. Área de Restauración
 - 2.7.2. Área de Habitaciones
 - 2.7.3. Áreas comunes
 - 2.7.4. Área de Servicios para el personal
 - 2.7.5. Ubicación de espacios para desechos
 - 2.7.6. Oficinas administrativas y mantenimiento
 - 2.7.7. Instalaciones eléctricas, hidrotermo sanitarias, etc.
 - 2.7.8. Climatización. Distribución, ubicación
 - 2.7.9. Diseño de los espacios exteriores del hotel
 - 2.7.9.1. Estacionamientos
 - 2.7.9.2. Fachada
 - 2.7.9.3. Áreas de recreación
 - 2.7.9.4. Áreas verdes
- 3. Situación del sector hotelero gastronómico en el Paraguay
 - 3.1. Cantidad de establecimientos: categoría, tipo, y zona
 - 3.2. Capacidad de Alojamientos. Desglose según tamaño
 - 3.3. Mano de obra empleada – Recursos Humanos requeridos
 - 3.3.1. Fijos y contratados
 - 3.4. Índice de ocupación de los hoteles, en período de cinco años
 - 3.5. Temporada de alojamiento
 - 3.5.1. Temporada alta y baja
 - 3.6. Estrategias en temporada baja
 - 3.7. Movimiento económico que genera en el país
 - 3.8. Nuevos polos de crecimientos en el sector
 - 3.8.1. Análisis FODA
- 4. Aspectos legales en los hoteles y restaurantes
 - 4.1. Reglamentos de los establecimientos de hospedaje
 - 4.2. Reglamento de restaurantes
 - 4.3. Requisitos legales para la apertura y funcionamiento de los hoteles y restaurantes en Paraguay
 - 4.3.1. Ambiental
 - 4.3.2. Municipal
 - 4.3.3. INTN
 - 4.3.4. INAN
 - 4.3.5. Ministerio Salud
 - 4.3.6. Ministerio de Trabajo
 - 4.3.7. SET
 - 4.3.8. SENATUR
 - 4.3.9. Otras instituciones: SGP, APA, SEDECO, ARPY, AHIPY
- 5. Definición del proyecto de plan de negocios o estudio e investigación
 - 5.1. Tipos de proyectos a desarrollar. Visión Panorámica



- 5.2. Conceptos y características
- 5.3. Sistema de trabajo (entre estudiante y asesor)
- 5.4. Cronograma de actividades
- 5.5. Criterios de evaluación
- 5.6. Presentación de la propuesta del proyecto del estudiante
 - 5.6.1. Definición de la idea del proyecto
 - 5.6.2. Justificación del proyecto
 - 5.6.3. Objetivos generales y específicos
 - 5.6.4. Introducción al proyecto: antecedentes y reseña histórica
 - 5.6.5. Emplazamiento del proyecto
 - 5.6.6. Evaluación de la propuesta del proyecto del estudiante

II. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Discusión y debate
2. Estudio de casos
3. Investigación bibliográfica, en forma individual o grupal
4. Utilización de materiales audio – visuales

III. - MEDIOS AUXILIARES

1. Recursos audiovisuales
2. Guía de trabajo
3. Equipo multimedia
4. Borradores de proyectos
5. Revistas de hotelería

IV. - EVALUACIÓN

1. Acorde a la Reglamentación y Normativas vigentes en la Facultad Politécnica

V. - BIBLIOGRAFÍA

1. Casasola, L. (2011). *Turismo y ambiente*. (2ª ed.) México: Trillas.
2. Dorado, J. A. (2004). *Organización y control de empresas en hostelería y turismo*. Madrid: Síntesis.
3. Duplan, S. (2006). *Factibilidad hotelera: análisis y evaluación*. México: Trillas.
4. González Hernández, M., León González, C., León Ledesma, J. & Moreno Gil, S. (Coords.). (2013). *Turismo rural y en áreas protegidas*. Madrid. Síntesis.
5. Hassanien, A. Dale, C. & Clarke, A. (2015). *El negocio de la hospitalidad*. México: Trillas.
6. Hernández Sampieri, R. (2006). *Metodología de la Investigación*. México: Editorial Mc Graw Hill. Disponible online: https://docs.google.com/file/d/0BxA2vs_RKRvJYjU5Zjk2ZDAyYzY5Ni00ZjhhLWFIM2YtYTdiYzhiNTUyN2Yw/edit?hl=es / https://competenciashg.files.wordpress.com/2012/10/sampieri-et-al-metodologia-de-la-investigacion-4ta-edicion-sampieri2006_ocr.pdf
7. Ramírez Cavassa, C. (1994). *La modernización y administración de empresas turísticas*. México. Trillas.
8. Ramírez Cavassa, C. (2009). *Perfil del recurso humano en turismo*. México. Trillas.
9. Salas, O. A. (2000). *Contabilidad y Finanzas de Hoteles*. Barcelona. España: Editorial Gestión.
10. Sapag Chain, N. & Reinaldo (2008). *Preparación y evaluación de proyectos*. Bogotá. Colombia: McGraw-Hill. Disponible online: <http://www.grupomera.net/eBooks-PDF/EvaluacionProyectos/Preparacion-Evaluacion-Proyectos-SAPAG-5ta.pdf>
11. Schlüter, R. G. (2007). *Turismo: una perspectiva empresarial*. Buenos Aires. CIET.
12. Yepes, V. (1996). *Calidad de diseño y efectividad de un sistema hotelero*. Valencia. España: Papers de Turisme. Fundacion Cavanilles de Altos estudios. Disponible online: <http://personales.upv.es/vyepesp/96YXX01.pdf>

