



Campus de la UNA
SAN LORENZO-PARAGUAY

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO**

**RESOLUCIÓN 21/16/04-00
ACTA 1112/09/08/2021**

“POR LA CUAL SE APRUEBA LA ACTUALIZACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE ESTUDIOS DE LAS ASIGNATURAS DE LA CARRERA LICENCIATURA EN GESTIÓN DE LA HOSPITALIDAD DE LA FP-UNA”

VISTO Y CONSIDERANDO: El Memorando CAA/025/2021 de la Comisión Asesora Permanente de Asuntos Académicos en el cual remite dictamen del análisis realizado a la Propuesta de actualización del Programa de Estudios de la carrera Gestión de la Hospitalidad.

Que la comisión una vez recibido el expediente, observa y considera cuanto sigue:

- Proponer la aprobación de la propuesta de actualización de Programas de Estudios de la carrera Gestión de la Hospitalidad.
- Sugerir la inclusión en el Plan de mejora de la carrera de Gestión de la Hospitalidad aspectos referentes a:
 - La redacción de la justificación en los programas de estudio de las asignaturas con la intención de que sean más asertivas y explícitas, con el objeto de comprender la razón de ser de las mismas, acorde a los perfiles de salida de los diferentes énfasis teniendo en cuenta los planes de estudios vigentes.
 - Realizar una adecuación de los contenidos del programa de estudio en concordancia con los perfiles de salida de los tres énfasis (Hotelería, Gastronomía, Turismo).

La Ley 4995/13 de Educación Superior;
El Estatuto de la Universidad Nacional de Asunción;
Las deliberaciones sobre el tema.

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD POLITÉCNICA
RESUELVE:**

21/16/04-01 APROBAR la actualización de los Programas de Estudios de las asignaturas de la Carrera Licenciatura en Gestión de la Hospitalidad de la FP-UNA, detallados en el ANEXO 02 de la presente Acta.

21/16/04-02 COMUNICAR, copiar y archivar.

Prof. Lic. Carlos Avelino Ayala Gavilán
secretario



Prof. Ing. Teodoro Salas Coronel
presidente

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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | | |
|------------------------------------|---|--------------------------------|
| 1. Asignatura | : | Desarrollo del Emprendedorismo |
| 2. Semestre | : | Primero |
| 3. Horas semanales | : | 3 horas |
| 3.1. Clases teóricas | : | 3 horas |
| 4. Total real de horas disponibles | : | 80 horas |
| 4.1. Clases teóricas | : | 48 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

La estimulación y el desarrollo del "Espíritu emprendedor" es buscada con ansias no solamente como fundamento en la estructura de las carreras que ofrece la Facultad sino como un estilo de vida que debe verse reflejado en los actores del sistema educativo de esta casa de estudios. Es necesario la creación de un ambiente especial de aprendizaje, para contribuir al desarrollo integral de los estudiantes, por medio del estímulo de actitudes y habilidades emprendedoras de los estudiantes, a través de diversas instancias formativas como concursos, talleres de aspectos relacionados al emprendedorismo y la incubación de empresas en la INCUNA.

En este contexto se propone incluir la asignatura "Desarrollo del Emprendedorismo" como un espacio institucionalizado de formación académica, con la finalidad de complementar la oferta formativa actual, de manera que los estudiantes desarrollen las competencias inherentes al rol de un profesional emprendedor, en el ámbito de las diversas carreras que ofrece la Facultad Politécnica.

III. - OBJETIVOS

1. Comprender el emprendedorismo como campo de desarrollo personal y profesional.
2. Desarrollar actitudes y habilidades emprendedoras
3. Aplicar estrategias de trabajo en equipo a las actividades propias vinculadas con la carrera.
4. Identificar los diversos tipos de liderazgos y desarrollar el liderazgo positivo.
5. Desarrollar sistemas de comunicación efectiva y manejo de conflictos en los distintos ámbitos.
6. Utilizar herramientas de planificación y manejo del tiempo tanto para los proyectos personales como laborales.
7. Aplicar las prácticas de los valores y la ética en el ejercicio profesional.
8. Desarrollar hábitos de calidad personal.

IV. - PRE - REQUISITO

No tiene.

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Características Emprendedoras Personales.
2. Liderazgo.
3. Comunicación y Manejo de Conflictos.
4. Ética. Valores. Normas. Cooperación vs. Competencia.
5. Calidad personal. Herramientas. Hábitos.
6. Administración del tiempo. Elaboración de un plan de vida.

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Características Emprendedoras Personales.
 - 1.1. Introducción
 - 1.2. Conocimiento y Desarrollo de las Características Emprendedoras Personales.
 - 1.3. Autoevaluación de las CEPs.
2. Liderazgo.
 - 2.1. Toma de conciencia de los valores para el desarrollo de un liderazgo efectivo.
 - 2.2. Conocimiento de las características personales en el relacionamiento interpersonal.
 - 2.3. Ventana de Johari.
 - 2.4. Aspectos fundamentales de los grupos y de los equipos.
 - 2.5. Tipos y características de liderazgo.
 - 2.6. Autoevaluación del tipo de liderazgo.
3. Comunicación y Manejo de Conflictos.
 - 3.1. Concepto de conflicto en la sociedad y en el relacionamiento entre personas.



- 3.2. Identificación de los tipos de conflictos.
- 3.3. Conceptos de la comunicación.
- 3.4. Aspectos de la comunicación que favorece la resolución de conflictos.
- 3.5. Formas Alternativas de solución de conflictos. Mediación.
4. Ética, Valores, Normas. Cooperación vs. Competencia.
 - 4.1. Conceptos
 - 4.2. Desarrollo de la conciencia de los valores.
 - 4.3. Incrementar la conciencia de las normas en los ámbitos de acción.
 - 4.4. Reconocer la Cooperación vs. la competencia.
5. Calidad Personal.
 - 5.1. Conceptos de Calidad.
 - 5.2. Las 5 S: Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu y Shitsuke.
6. Administración del tiempo.
 - 6.1. Concepto de Administración del tiempo.
 - 6.2. Actitudes necesarias.
 - 6.3. Objetivos de la Administración del tiempo.
 - 6.4. Establecimiento de prioridades
 - 6.5. Análisis del estado actual.
 - 6.6. Planificación de tareas.
 - 6.7. Planificación diaria y semanal.
 - 6.8. Factores de interrupción.
 - 6.9. Reuniones eficientes y efectivas.
 - 6.10. Manejo de papeles.
 - 6.11. Delegación.
 - 6.12. Postergaritis.
 - 6.13. Gestión del tiempo en el equipo.
 - 6.14. Elaboración de un Plan de vida.

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. El curso se desarrollará a través del método inductivo, aplicando el Ciclo de Aprendizaje Vivencial fomentando la participación activa del estudiante.
2. Se fomentarán la práctica de las características emprendedoras personales en las vivencias y la investigación de los temas desarrollados.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Rotafolios
2. Papelógrafo
3. Cartulinas
4. Materiales diversos de facilitadores.

VIII. - EVALUACIÓN

Acorde con las reglamentaciones aprobadas por la Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción

IX. - BIBLIOGRAFÍA.

1. Ballenato Prieto, G. (2013). *Comunicación eficaz: teoría y práctica de la comunicación humana*. Madrid: Pirámide
2. Barber, K. C. M., & Clúa, D. L. T. C. (2014). *Liderazgo inspiracional*. Disponible en <https://ebookcentral.proquest.com>
3. Business, W. (2007). *Casos de éxito en liderazgo: Cómo los ejecutivos más poderosos del mundo alcanzan la cima*. Disponible en <https://ebookcentral.proquest.com>
4. Dávalos, V. (2011). *Comunicación y liderazgo: Una propuesta juvenil*. Disponible en <https://ebookcentral.proquest.com>
5. Hartman, L. P., Desjardins, J. & Espinoza, F. A. (2014). *Ética en los negocios: decisiones éticas para la responsabilidad social e integridad personal*. (2° Ed.). México: McGraw Hill Education
6. Lapid-Bogda, G. (2009). *¿Qué tipo de líder eres tú?: utiliza el sistema del eneagrama para identificar y aumentar tus fortalezas de liderazgo y alcanzar el éxito*. México: McGraw-Hill
7. Lussier, R. N. y Achua, C. F. (2005). *Liderazgo: teoría, aplicación, desarrollo de habilidades*. (2° Ed.). México: Thomson.
8. Mancini, M. (2004). *Domine su tiempo*. Madrid: McGraw-Hill
9. Maxwell, J. (2007). *Liderazgo, principios de oro: las lecciones que he aprendido de una vida de liderazgo*. Nashville, Tennessee: Grupo Nelson.
10. Pandya, M. (2007). *Liderazgo permanente: lo que se aprende de los 25 principales líderes empresarios de nuestros tiempos*. México: Pearson Prentice Hall.
11. Selman, J. (2008). *Liderazgo*. Buenos Aires: Pearson Educación.
12. Soto Pineda, E. & Cárdenas, J. A. (2007). *Ética en las organizaciones*. México: McGraw-Hill
13. Summers, D. C.S. (2006). *Administración de la calidad*. México: Pearson Educación
14. Warren, R. (2005). *Liderazgo con propósito: lecciones de liderazgo basadas en Nehemías*. Miami: Editorial Vida.



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

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

IDENTIFICACIÓN

- | | |
|------------------------------------|---------------------------|
| 1. Asignatura | : Matemáticas Financieras |
| 2. Semestre | : Primero |
| 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 |

I. - JUSTIFICACIÓN

Los cambios operados en el país en los últimos años ha producido un crecimiento de las inversiones y con ello el desarrollo de entidades financieras que han aumentado en número y complejidad los cálculos en los diversos campos de las finanzas. Por tanto es de fundamental importancia dotar a los egresados de ésta carrera, que se incorporan a la fuerza laboral, de conocimientos que redunden en beneficio de su eficiencia, para de ésta manera impulsar su desarrollo personal.

Teniendo en cuenta que las Matemáticas de las Finanzas estudia el análisis de las causas de la acumulación del dinero en el tiempo, un administrador de hotelería no puede desconocer tan importante asignatura, pues le será de gran utilidad en la toma de decisiones en los proyectos de inversión.

II. - OBJETIVOS

1. Reconocer las herramientas a manejar para resolver las operaciones del mercado financiero.
2. Dar oportunidad de desenvolvimiento en práctica financiera a administradores de empresas hoteleras.
3. Conocer las técnicas de análisis económico de los proyectos de inversión.
4. Realizar con precisión los cálculos de las operaciones financieras.

III. - PRE - REQUISITO

No tiene.

IV. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Introducción.
2. Operaciones financieras.
3. Evaluación económica de las inversiones.

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Introducción
 - 1.1. Repaso de algunos conceptos matemáticos
 - 1.2. Logaritmo
 - 1.2.1. Propiedades de los logaritmos
 - 1.2.2. Operacionales con logaritmos
 - 1.3. Ecuaciones exponenciales
 - 1.4. Funciones
 - 1.4.1. Tipos y grados de funciones
 - 1.4.2. Representación Gráfica de una función
 - 1.5. Conjuntos.
 - 1.5.1. Funciones.
 - 1.5.2. Sistemas numéricos.
 - 1.5.3. Cota superior e inferior.
 - 1.5.4. Teoría del binomio y análisis combinatorio.
 - 1.5.5. Sistema de coordenadas rectangulares en el plano
 - 1.5.6. La recta.
2. Operaciones financieras.
 - 2.1. Operaciones financieras simples.
 - 2.1.1. Cálculo de intereses.



- 2.1.1.1. Intereses Simples.
- 2.1.1.2. Intereses compuestos.
- 2.1.2. Descuentos y vencimientos.
 - 2.1.2.1. Descuento comercial o bancario.
 - 2.1.2.2. Descuento Racional o matemático
 - 2.1.2.3. Descuento compuesto.
 - 2.1.2.4. Vencimiento común y medio.
- 2.2. Operaciones financieras complejas
 - 2.2.1. Anualidades.
 - 2.2.1.1. Imposición
 - 2.2.1.2. Amortización.
 - 2.2.1.3. Ejercicios prácticos.
 - 2.2.2. Sistemas de amortizaciones.
 - 2.2.2.1. Sistema Francés de amortizaciones
 - 2.2.2.2. Sistema Alemán de Amortizaciones
 - 2.2.3. Rentas
 - 2.2.3.1. Rentas temporarias
 - 2.2.3.2. Rentas perpetuas
- 3. Evaluación económica de las inversiones
 - 3.1. Análisis de los flujos de fondos
 - 3.2. Valor actualizado neto (van)
 - 3.3. Tasa interna de retorno (tir)
 - 3.4. Relación costo – beneficio
 - 3.5. Reposición de activo fijo
 - 3.6. Costo capitalizado

V. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Las clases serán desarrolladas en forma teórico - práctica, realizando la presentación general del contenido para ir al desarrollo particular de cada tema.
2. El contenido teórico se desarrollará en clases magistrales al final de la cual se dará tiempo a los estudiantes para discutir el tema presentado.
3. La parte práctica será con participación activa de los estudiantes.

VI. - MEDIOS AUXILIARES

1. Se utilizará pizarra en la explicación y deducción de fórmulas
2. Folletos, formularios y problemas a ser proveídos por la cátedra.
3. Notebook y Proyector Multimedia

VII. - EVALUACIÓN

1. Acorde con las reglamentaciones aprobadas por la Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción.

VIII. - BIBLIOGRAFÍA

1. Díaz Mata, A. y Aguilera Gómez, V. M. (2013). *Matemáticas financieras*. (5° Ed.). México: McGraw-Hill Education.
2. Díaz, A. (2013). *Matemáticas financieras*. (5a. ed.) McGraw-Hill Interamericana. Disponible en <http://www.ebooks7-24.com/?il=349>
3. Mora Zambrano, A. (2007). *Matemáticas financieras*. (2° Ed.). Bogotá: Alfaomega
4. Portus Govinden, L. y Lincoyan, P. (1997). *Matemática Financiera*. (4° Ed.). McGraw-Hill
5. Rotela Méndez, Arsenio Ramón (2003). *Matemática: Manual de ejercicio y Problemas*. (3ª. Ed.) Encarnación: P.imprenta: Litocolor
6. Vidaurri Aguirre, H. M. (2017). *Matemáticas financieras*. (6° Ed.). México: CENGAGE Learning
7. Zima, P. y Brown, R. L. (2008). *Matemáticas financieras*. (2° Ed.). México: McGraw-Hill



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | | |
|----|---------------------------------|------------------|
| 1. | Asignatura | : Contabilidad I |
| 2. | Semestre | : Primero |
| 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

La administración de toda una Empresa abarca áreas de las distintas especialidades humanas tendientes en su conjunto a un solo fin: el logro de los objetivos propuestos. Para ello es imprescindible contar con la participación de profesionales brillantes orientados hacia los resultados y la responsabilidad organizativa.

El campo de la hospitalidad nacional, que incluye a hoteles, pensiones, restaurantes, cantinas, hospitales, clínicas, clubes y agencias de viajes, no escapa a la necesidad de una buena organización como ente empresarial. Forma parte de esa buena organización el conjunto de informaciones útiles que contribuyen en cada instante a prestar un servicio cada vez mejor. Es allí donde la Contabilidad contribuye como un eslabón más de la gran cadena informativa de la organización. La contabilidad con su cúmulo de informaciones acerca de las distintas cuentas representa el control matemático y la seguridad de una confiable información acerca de la situación financiera y económica de una buena administración.

El profesional de la industria de la Hotelería debe manejar las herramientas que ofrece esa Contabilidad para guiar las decisiones del orden administrativo-financiero con eficacia y prontitud.

El conocimiento preciso y suficiente de esta materia otorga al profesional de esta carrera un valioso aliado que le ayudará a tomar decisiones ciertas e importantes en la administración del servicio de la hospitalidad, más aún si se trata de la explotación de la Industria Hotelera.

III. - OBJETIVOS

1. Comprender el problema económico de todo emprendimiento humano, y que ese problema económico nos lleva al manejo de recursos materiales y humanos
 2. conocer todo el entorno económico financiero de una empresa, para utilizar los datos y ser un buen administrador.
 3. Comprender los hechos económicos y financieros de una entidad.
 4. Conocer las distintas clases de empresas y las normas que las rigen.
 5. Registrar las transacciones de los hechos económicos y financieros.
 6. Utilizar un plan de cuentas.
- Interpretar las informaciones contenidas en las distintas informaciones financieras (Estados Contables).

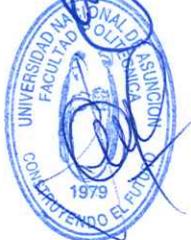
IV. - PRE - REQUISITO

No tiene.

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Aspectos Generales.
2. Las Sociedades Mercantiles.
3. La Registración Contable.
4. La Ecuación Fundamental Contable.
5. El Plan de Cuentas.
6. Asientos de Apertura.
7. Los Estados Contables.
8. Liquidación de Salarios.
9. Depreciaciones y revaluó de bienes de uso y aspectos impositivos.
10. Práctica de la Registración Contable.



5.2. Desarrollo de las Unidades programáticas

1. Aspectos generales.
 - 1.1. Concepto de Contabilidad.
 - 1.2. La Contabilidad dentro del problema económico. El hecho económico.
 - 1.3. Objetivo y división de la Contabilidad.
 - 1.4. Principios de Contabilidad.
 - 1.5. Legislación que rige el sistema contable en Paraguay (Ley del Comerciante).
2. Las Sociedades Mercantiles.
 - 2.1. Entes.
 - 2.1.1. Concepto.
 - 2.1.2. Clasificación.
 - 2.2. La empresa.
 - 2.2.1. Concepto.
 - 2.2.2. La empresa unipersonal y social.
 - 2.2.3. Las sociedades Anónimas: Naturaleza y características de las Sociedades Anónimas.
 - 2.2.4. Las sociedades de Responsabilidad Limitada: Naturaleza y características de las S.R.L.
 - 2.2.5. Pasos para la formación de estas Sociedades.
3. La Registración Contable.
 - 3.1. Conceptos fundamentales.
 - 3.1.1. Concepto.
 - 3.1.2. Momentos de la registración.
 - 3.1.3. Clases.
 - 3.1.4. La partida doble. Principios de la partida doble.
 - 3.2. Documentos:
 - 3.2.1. Libros: principales y auxiliares.
 - 3.2.2. Documentos Contables.
 - 3.2.3. Concepto y Características de una Contabilidad manual.
 - 3.2.4. Concepto y Características de una contabilidad mecanizada y computarizada.
 - 3.2.5. Los comprobantes de contabilidad. Concepto.
 - 3.3. Los elementos fundamentales para la registración.
 - 3.3.1. La cuenta. Concepto.
 - 3.3.2. Elementos componentes.
 - 3.3.3. Personificación de las cuentas.
 - 3.3.4. Fundamentos del débito y crédito.
 - 3.3.5. Clasificación de las cuentas.
 - 3.3.6. Reglas prácticas para determinar cuando una cuenta es deudora y acreedora.
 - 3.4. Asientos.
 - 3.4.1. Concepto.
 - 3.4.2. Elementos. Componentes.
 - 3.4.3. Clasificación.
4. La Ecuación Fundamental Contable.
 - 4.1. El Patrimonio.
 - 4.1.1. Concepto.
 - 4.1.2. Componentes activos y pasivos.
 - 4.1.3. El patrimonio neto. Concepto.
 - 4.2. La ecuación patrimonial.
 - 4.2.1. Elementos componentes.
 - 4.2.2. Concepto de patrimonio.
 - 4.2.3. Las variaciones de la ecuación patrimonial.
 - 4.2.4. Operaciones permutativas.
 - 4.2.5. Operaciones modificativas.
 - 4.2.6. Operaciones mixtas.
5. El Plan de Cuentas.
 - 5.1. Concepto.
 - 5.2. Codificación.
 - 5.2.1. Concepto.
 - 5.3. Clases analíticas y sintéticas.
6. Asientos de Apertura.
 - 6.1. Asientos de aperturas de empresa unipersonal.
 - 6.2. Asientos de aperturas de sociedades anónimas y sociedad responsabilidad limitada.
 - 6.3. Ejercicios:
 - 6.3.1. Compras.
 - 6.3.2. Ventas.
 - 6.3.3. Y otras actividades mercantiles.
7. Los Estados Contables.
 - 7.1. Concepto.
 - 7.2. Finalidades.
 - 7.3. Clasificación.
 - 7.4. Balance de sumas y saldos.
 - 7.5. Balance general.



- 7.6. Cuadro de Resultado.
- 8. Liquidación de Salarios.
 - 8.1. Salarios mensuales, jornales y a destajo.
 - 8.2. Formas de liquidación de cada uno de ellos.
 - 8.3. Registración contable.
 - 8.4. Normas impuestas por la legislación laboral respecto de los salarios en general, horas extraordinarias y trabajo nocturno.
- 9. Depreciaciones y revaluó de bienes de uso y aspectos impositivos.
 - 9.1. Concepto.
 - 9.2. Registración contable.
 - 9.3. Impuesto al valor agregado.
 - 9.4. Impuesto a la renta.
 - 9.5. Ley del Comerciante.
- 10. Práctica de la Registración Contable.
 - 10.1. Desarrollo completo de una contabilidad, partiendo de la apertura del negocio, registro en los libros usuales, mayorización.
 - 10.2. Elaboración de balances de sumas y saldos, balance general y cuadro de resultado.
 - 10.3. Asiento de cierre y reapertura
 - 10.4. Distribución de utilidades

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. El curso se desarrollará a través de clases expositivas del profesor con la participación activa del alumno.
2. Aplicación de la técnica expositiva y aprendizaje para el desarrollo de las unidades seleccionadas.
3. Realimentaciones, diseñadas a partir de las evaluaciones formativas.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

Por las características naturales de la materia los medios por excelencia para el desarrollo de las clases lo constituyen la pizarra, carteles, los medios visuales.

VIII. - EVALUACIÓN

1. Acorde con las reglamentaciones aprobadas por la Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción.

IX. - BIBLIOGRAFÍA

- Aguayo Caballero, P. (2001). *Contabilidad Básica Financiera I*. Edit. Impala.
- Horngren Charles, T., Harrison, W. & Susanne Oliver, M. (2010). *Contabilidad*. (8° Ed.) México: Pearson Educación.
- Luckie Garcia, M. (2011). *Contabilidad hotelera*. (2ª Ed.), México: Trillas
- Ramírez Padilla, D. N. (2008). *Contabilidad administrativa*. (8° Ed.). México: McGraw-Hill



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | |
|------------------------------------|--------------|
| 1. Asignatura | : Economía I |
| 2. Semestre | : Primero |
| 3. Horas semanales | : 5 horas |
| 3.1. Clases teóricas | : 5 horas |
| 4. Total real de horas disponibles | : 80 horas |
| 4.1. Clases teóricas | : 80 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

La determinación precisa del aspecto económico de la actividad humana no se puede comprender sin explicar exactamente el criterio según el cual el individuo actúa cuando se encuentra frente al problema económico.

La economía es esencialmente ciencia de medios y estudia el modo con que se disponen estos medios limitados y susceptibles de diferente empleo para la consecución de fines de valor distinto en orden de importancia.

La actividad económica es, fundamentalmente libre aplicación de la energía personal del hombre. Es manifestación de la voluntad de cada uno en cuanto a acción consciente dirigida a combatir contra la escasez de recursos necesarios para realizar fines preestablecidos. Por lo tanto es de mucha importancia realizar una síntesis de la economía convencional moderna y presentar las doctrinas de las facciones contendientes de la microeconomía Keynesiana y la clásica junto con los principios de la oferta, las libertarias y los marxistas.

Nuestra tarea es sencillamente presentar e interpretar los principios de la Economía moderna y las instituciones de la Economía americana y mundial, y al mismo tiempo demostrar que la Economía moderna ya no merece el viejo título de "Ciencia sombría".

III. - OBJETIVOS

1. Reconocer la importancia de la Economía.
2. Interpretar la producción y sus factores.
3. Aplicar las leyes de la oferta y demanda.
4. Distinguir los componentes del ingreso nacional.
5. Reconocer los elementos componentes del comercio exterior.
6. Representar gráficamente las variables micro y macro económicas.
7. Sugerir propuestas de solución a los problemas planteados en relación a las situaciones enunciadas precedentemente.
8. Demostrar cooperación en los equipos de trabajo para resolver con criterio científico los temas propuestos.

IV. - PRE - REQUISITO

No tiene.

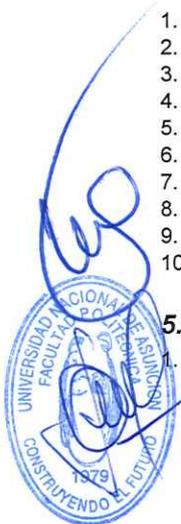
V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Principios básicos.
2. La producción y sus factores cooperantes.
3. La producción y la productividad de los factores cooperantes.
4. La oferta y la demanda.
5. La distribución.
6. Los impuestos.
7. Déficit fiscal y Economía sub - terránea.
8. Temas monetarios.
9. Deuda externa y Política Económica.
10. Temas de comercio exterior.

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Principios básicos.
 - 1.1. ¿Qué es Economía?
 - 1.1.1. Desarrollo histórico de la ciencia económica.
 - 1.1.2. Relaciones de la economía con las demás ciencias y disciplinas científicas.
 - 1.2. Teoría de las Necesidades.
 - 1.2.1. Necesidades Fisiológicas.



- 1.2.2. Necesidades Culturales.
 - 1.2.2.1. Atributos y categorías de las necesidades.
 - 1.2.2.2. Los medios satisfactorios y la utilidad.
- 1.3. La Teoría del valor.
 - 1.3.1. Dos teorías del valor.
 - 1.3.1.1. La teoría objetiva del valor.
 - 1.3.1.2. La teoría subjetiva del valor.
 - 1.3.2. Crítica a ambas teorías.
 - 1.3.2.1. Crítica a la teoría objetiva.
 - 1.3.2.2. Crítica a la teoría subjetiva.
- 2. La producción y sus factores cooperantes.
 - 2.1. La tierra.
 - 2.2. El trabajo.
 - 2.2.1. Clases y características del trabajo.
 - 2.2.2. La división del trabajo.
 - 2.3. El Capital.
 - 2.3.1. Clasificación de los bienes de capital.
- 3. La producción y la productividad de los factores cooperantes.
 - 3.1. El costo monetario de los factores.
 - 3.2. La producción y el proceso productivo.
 - 3.3. La productividad y la ley de la proporción de los factores.
 - 3.4. Costos físicos y monetarios de los factores.
- 4. La oferta, la demanda y el mercado.
 - 4.1. La oferta.
 - 4.1.1. Definición, características. Ley fundamental de la oferta.
 - 4.1.2. La oferta en un mercado imperfecto o de monopolio.
 - 4.1.3. Elasticidad de la oferta.
 - 4.2. La Demanda.
 - 4.2.1. Definición, características. Ley fundamental de la demanda.
 - 4.3. La oferta y la demanda y la teoría de los precios.
 - 4.3.1. Fijación del precio en el mercado.
 - 4.3.2. Variables económicas que modifican el precio.
 - 4.3.3. Los precios en el mercado.
 - 4.3.4. Los precios en el mercado de monopolio.
 - 4.3.5. El precio de monopolio en la oferta del Estado.
- 5. Teoría de la distribución (Macroeconomía).
 - 5.1. El ingreso nacional.
 - 5.1.1. Producto Social y Producto Nacional Bruto.
 - 5.1.2. Producto Nacional Bruto y Producto Nacional Neto.
 - 5.1.3. El ingreso nacional.
 - 5.1.4. El ingreso personal.
 - 5.1.5. Análisis de la teoría de la distribución.
 - 5.2. La distribución del ingreso nacional.
 - 5.2.1. El salario.
 - 5.2.1.1. El ingreso en concepto de salario.
 - 5.2.1.2. Características del salario y su forma de retribución.
 - 5.2.1.3. Fijación del nivel del salario.
 - 5.2.1.4. El salario y el mercado de trabajo.
 - 5.2.1.5. El salario y el criterio empresarial.
 - 5.2.1.6. El salario en el régimen de los sindicatos.
 - 5.3. La distribución del ingreso nacional (Continuación).
 - 5.3.1. La Renta.
 - 5.3.1.1. El ingreso en concepto de renta.
 - 5.3.1.2. Consideraciones críticas a la teoría de la renta.
 - 5.3.1.3. La concepción de la renta en la interpretación económica moderna.
 - 5.3.1.4. Comentarios marginales a la teoría de la renta.
 - 5.3.1.5. Problemas fundamentales que se le plantean al agricultor paraguayo desde el punto de vista de la tierra: Ineficiencia en la combinación y aplicación de factores productivos, No ser dueño de la tierra, o por lo menos, del producto de la tierra que cultiva, La existencia de latifundio improductivo, Precios fijos para los productos agrícolas.
 - 5.4. La distribución del ingreso nacional (Continuación)
 - 5.4.1. El Beneficio.
 - 5.4.1.1. El ingreso en concepto de beneficio.
 - 5.4.1.2. Algunas teorías del beneficio.
 - 5.4.1.3. Clasificación del beneficio en la nomenclatura económica moderna.
 - 5.4.1.4. Causas por las que puede surgir el beneficio puro.
 - 5.4.1.5. Comentarios marginales. El beneficio y el concepto de empresa.
 - 5.4.1.6. Tamaño o categoría económica dimensional de las empresas.
 - 5.5. La distribución del Ingreso Nacional (Continuación).
 - 5.5.1. El Interés.
 - 5.5.1.1. El ingreso en concepto de interés.



- 5.5.1.2. Introducción al tema del interés.
- 5.5.1.3. El interés en la teoría clásica.
- 5.5.1.4. El interés, ingreso que rinde el capital.
- 5.5.1.5. La formación de la tasa de interés.
- 5.5.1.6. Causas que originan las diferencias en las tasas de interés.
- 5.5.1.7. Otros factores concomitantes a la tasa de interés.
- 5.5.1.8. Raíz histórica del interés en el pensamiento económico.
- 5.5.1.9. El interés y el carácter de los préstamos.
- 6. Los impuestos a las exportaciones.
 - 6.1. Crecimiento hacia afuera y crecimiento hacia adentro.
 - 6.2. Estructura de las exportaciones y disposiciones impositivas.
 - 6.3. Origen de los impuestos a las exportaciones.
 - 6.4. Los impuestos y el mecanismo de la imposición.
- 7. Déficit fiscal y Economía subterránea.
 - 7.1. Causas del desequilibrio presupuestal.
 - 7.2. Corrección del desequilibrio presupuestal.
 - 7.3. El déficit fiscal y la economía subterránea.
 - 7.4. Causas de la economía subterránea.
 - 7.5. La economía subterránea y los mercados financieros.
- 8. Temas monetarios.
 - 8.1. Monedas fuertes y monedas débiles.
 - 8.2. Mundo subterráneo de la especulación monetaria.
 - 8.3. Dólar caro y capital ocioso.
 - 8.4. El ahorro y la capacidad de ahorrar.
 - 8.4.1. Teoría sobre el ahorro.
 - 8.4.2. El ahorro nacional. Tipología.
 - 8.4.3. El ahorro, variable dependiente del ingreso.
 - 8.5. Notas sobre la inflación.
 - 8.6. El uso racional de las divisas.
 - 8.6.1. Divisas y política económica.
 - 8.6.2. El destino de las divisas: la importación selectiva.
- 9. Deuda Externa y Política Económica.
 - 9.1. La modalidad moderna de financiamiento.
 - 9.2. Formas de Financiamiento externo.
 - 9.3. Proceso en el endeudamiento externo.
 - 9.4. Destino de los recursos financieros externos.
 - 9.5. Capacidad y nivel de endeudamiento.
 - 9.6. Los parámetros de medición del endeudamiento.
- 10. Temas de Comercio Exterior.
 - 10.1. Comercio Exterior: un enfoque analítico.
 - 10.2. La ley de Aranceles Aduaneros:
 - 10.2.1. Estructura y características de los gravámenes aduaneros.
 - 10.2.2. Los objetivos fundamentales de toda ley aduanera.
 - 10.2.3. Impuestos aduaneros y comercio no registrado (contrabando).

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Discusión en pequeños grupos.
2. Plenaria.
3. Estudio de casos.
4. Estudio dirigido.
5. Resolución de problemas.

Durante el desarrollo de cada una de éstas técnicas del proceso enseñanza - aprendizaje, el docente reforzará los conceptos principales y según las necesidades requeridas.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Pizarrón.
2. Carteles.
3. Proyector.
4. Vídeos.
5. Fotocopias de: artículos y textos.

VIII. - EVALUACIÓN

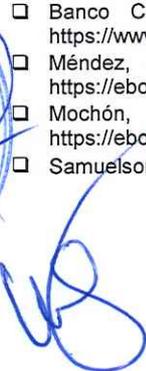
Acorde con las reglamentaciones aprobadas por la Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción

IX. - BIBLIOGRAFÍA**Textos Básicos:**

- Enriquez Gamón, E. (2016). *Introducción al estudio de la Economía*. (12ª Ed.). Asunción: Intercontinental Editora.
- Mankiw, G. (2017). *Principios de Economía*. (7ª Ed.). México: Cengage Learnig.

Textos Complementarios:

- Banco Central del Paraguay. (2020). Boletín de Cuentas Nacionales : año 2000 2020. Asunción: BCP. Disponible en: <https://www.bcp.gov.py/boletin-de-cuentas-nacionales-trimestrales-i371>
- Banco Central del Paraguay. (2020). Boletín estadístico del Banco Central del Paraguay (2010-2020). Asunción: BCP. Disponible en: <https://www.bcp.gov.py/boletines-estadisticos-i62>
- Banco Central del Paraguay. (2020). Informe Financiero : periodos 2009-2019. Asunción: BCP. Disponible en <https://www.bcp.gov.py/indicadores-financieros-mensual-i363>
- Méndez, M. J. S. (2014). *Fundamentos de economía para la sociedad del conocimiento* (6a. Ed.). Disponible en: <https://ebookcentral.proquest.com>
- Mochón, M. F., & Beker, V. A. (2008). *Economía, principios y aplicaciones* (4a. Ed.). Disponible en: <https://ebookcentral.proquest.com>
- Samuelson, P. A. & Nordhaus, W. D. (2006). *Economía, con aplicaciones a Latinoamérica* (18° Ed.). México: McGraw-Hill.



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

Resolución Nº 21/16/04-00 Acta Nº 1112/09/08/2021 - ANEXO 02

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | |
|------------------------------------|----------------------------|
| 1. Asignatura | : Expresión Oral y Escrita |
| 2. Semestre | : Primero |
| 3. Horas semanales | : 3 horas |
| 3.1. Clases teóricas | : 3 horas |
| 4. Total real de horas disponibles | : 48 horas |
| 4.1. Clases teóricas | : 48 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

La Lengua Española o Castellano -junto con el Guaraní- es el instrumento de comunicación de los habitantes del Paraguay; como asimismo, de los paraguayos con los miembros de las demás naciones hispanoamericanas. Esa es la primera y más importante razón por la cual la Cátedra de Expresión Oral y Escrita debe ser incluida en las diferentes carreras universitarias, y en particular en la Carrera de Gestión de la Hospitalidad de la Facultad Politécnica UNA.

Conviene igualmente recordar un interesante presupuesto sociológico, que afirma que la interacción humana se genera mediante la comunicación. Particularizando, podemos señalar que toda acción socio-cultural se transmite fundamentalmente a través de los idiomas o lenguas; y aquí es donde se puede percibir notablemente la trascendencia de la enseñanza de la Expresión Oral y Escrita en Castellano, en este caso, en la Carrera de Gestión de la Hospitalidad de la Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción.

III. - OBJETIVOS

1. Distinguir las etapas que históricamente atravesó el Castellano, desde sus orígenes hasta nuestros días; y apreciar las peculiaridades que presenta el Castellano en sus diversas formas regionales; y particularmente en el Paraguay.
2. Interpretar las características estructurales y funcionales más notables de la Lengua Española, en cuanto a la Fonología (Pronunciación y Ortografía).
3. Interpretar los conceptos básicos relacionados a la redacción castellana.
4. Afianzar la composición y la redacción personal, mediante la práctica de la redacción.

IV. - PRE - REQUISITO

No tiene

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Historia del Castellano. El castellano en América y en el Paraguay.
2. Gramática Castellana. Fonología.
3. Teoría acerca de la redacción.
4. Redacción Práctica.

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Historia del Castellano. El Castellano en América y en el Paraguay
 - 1.1. Origen del pueblo Español.
 - 1.2. Primeros habitantes de la península, pueblos colonizadores y conquistadores.
 - 1.3. Origen del Castellano. El latín: clásico, bajo, popular.
 - 1.4. Evolución del Castellano: semántica, lexicológica y ortográfica.
 - 1.5. El castellano en América y en el Paraguay: formas regionales y características.
2. Gramática Castellana. Fonología
 - 2.1. Gramática: concepto y división.
 - 2.2. Fonología: concepto.
 - 2.3. Ortografía: las iniciales mayúsculas.
 - 2.4. Uso de algunas letras.
 - 2.5. Los signos de puntuación.
 - 2.6. La acentuación y los casos especiales de acentuación.
 - 2.7. Grupos vocálicos.
 - 2.8. Concordancia.
 - 2.9. La comunicación: concepto.



- 2.10. El proceso de la comunicación.
- 2.11. Niveles sociales del lenguaje: vocabulario sencillo y elaborado.
- 2.12. Interpretación de textos.
- 2.13. Sinónimos, antónimos, parónimos.
- 2.14. Afijos griegos y latinos más usuales.
3. Teoría acerca de la redacción
 - 3.1. Redacción. Concepto.
 - 3.2. Aspectos básicos de la redacción (expresión y contenido)
 - 3.3. Cualidades de la redacción (coherencia, claridad y belleza)
 - 3.4. Tipos de redacción (comunicativa, científica y literaria)
 - 3.5. Pasos en la redacción de un trabajo escrito.
 - 3.6. Aspectos a considerar en cuanto a la forma expositiva de un escrito
 - 3.7. Formas de la expresión escrita: Descripción y Narración.
4. Redacción práctica.
 - 4.1. Esquela.
 - 4.2. Notas.
 - 4.3. Redacción creativa: poesía.
 - 4.4. Redacción creativa: cuentos.
 - 4.5. Redacción creativa: entrevistas.
 - 4.6. Afiches publicitarios y tarjetas.

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

El desarrollo del Curso de Expresión Oral y Escrita se hará en base a:

1. Métodos lógicos:
 - Inducción.
 - Deducción.
 - Análisis.
 - Síntesis.
2. Métodos pedagógicos.
 - Phillips 66.
 - Panel simple e integrado.
 - Acuario.
 - Cuchicheo.
 - Estudio dirigido.
 - Demostraciones.
 - Resolución de ejercicios y problemas.
3. Método científico.
 - Observación.
 - Entrevista.
 - Cuestionario.

Se trabajará en estrecha relación con la Biblioteca de la Facultad y con la Biblioteca Central de la Universidad Nacional de Asunción. Según las circunstancias se exhibirán videos, películas y diapositivas; o se escucharán casetes alusivos.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Pizarrón y pincel.
2. Fotocopias de: artículos y textos.

VIII. - EVALUACIÓN

Acorde con las reglamentaciones aprobadas por la Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción.

IX. - BIBLIOGRAFÍA

- Alonso, M. (2015). *Ciencia del lenguaje y arte del estilo*. Madrid, España: Aguilar.
- Comisión de la Gramática de la Real Academia Española. (2011). *Esbozo de una nueva gramática de la lengua española*. Madrid, España: Espasa Calpe S.A.
- Comisión Nacional de Bilingüismo. (1997). *Ñaneñe'ë; Paraguay Bilingüe, políticas lingüísticas y educación bilingüe*. Asunción, Paraguay: Fundación en Alianza-MEC
- Corvalán, G. y De Granda, G. (1982). *Sociedad y lengua*. Asunción, Paraguay: Centro Paraguayo de Estudios Sociológicos.
- Fuentes, J. L. (2017). *Comunicación: Estudio del lenguaje*. Madrid, España: M. Fernández y Cía.
- Galeano Olivera, D. (1999). *Diferencias gramaticales entre el Guaraní y el Castellano: estudio contrastivo y su incidencia en la educación*. Asunción, Paraguay: Centro Reprográfico Saúl.
- González, N. (1991). *Letras paraguayas*. Asunción, Paraguay; Cuadernos Republicanos.
- Krivoshein de Canese, N. y Corvalán, G. (1987). *El español del Paraguay*. Asunción, Paraguay: Centro Paraguayo de Estudios Sociológicos.
- Lamiquiz, V. (1975). *Lingüística Española*. Sevilla, España: Publicaciones de la Universidad de Sevilla.

- Méndez-Faith, T. (1999). *Narrativa Paraguaya de ayer y de hoy*. Asunción, Paraguay: Intercontinental
- Méndez-Faith, T. (2004). *Antología de la Literatura Paraguaya*. Asunción, Paraguay: El Lector.
- Ortíz Guerrero, M. (1969). *Obras completas*. Asunción, Paraguay. Editorial MOG.
- Pla, J. y Halley Mora, M. (1984). *Teatro paraguayo inédito*. Asunción, Paraguay: Editora Litocolor.
- Poesías del Paraguay; Antología desde sus orígenes*. (2021). Asunción, Paraguay: Arami Grupo Empresarial.
- Real Academia Española. (2017). *Diccionario de la lengua española*. Madrid, España: Espasa Calpe S.A.
- Roa Bastos, A. (1997). *Yo el supremo*. Asunción, Paraguay: El Lector.
- Rodríguez-Alcalá, H. (1971). *Literatura paraguaya*. Asunción, Paraguay: Comunerros.
- Salvador, G. (2014). *Semántica y lexicología del Español*. Madrid, España: Paraninfo.
- Saussure, F. (2017). *Curso de lingüística general*. Madrid, España: Alianza.
- Vivaldi, M. (2018). *Curso de redacción*. (34° Ed.). Madrid, España: Paraninfo.



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

Resolución Nº 21/16/04-00 Acta Nº 1112/09/08/2021 - ANEXO 02

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | |
|------------------------------------|--------------|
| 1. Asignatura | : Psicología |
| 2. Semestre | : Primero |
| 3. Horas semanales | : 4 horas |
| 3.1. Clases teóricas | : 4 horas |
| 4. Total real de horas disponibles | : 64 horas |
| 4.1. Clases teóricas | : 64 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

La Psicología es una ciencia que estudia el comportamiento humano utilizando distintos métodos que permiten observar y comprender lo observado.

Como ciencia de la conducta y de la personalidad en sus distintos aspectos y proceso, deja atrás los principios teóricos y entra en el campo de lo concreto, es decir de lo científico, con una metodología participativa y dinámica que llevará al ser humano a la búsqueda de lo interno en el nivel psicológico, descubriendo de esta forma que el estudio de esta disciplina no está fuera de él, sino en el conocimiento de sí mismo.

III. - OBJETIVOS

Lograr que el estudiante:

1. Identifique los fenómenos síquicos primordiales de la conducta humana en sí mismo y en los demás.
2. Identifique las motivaciones básicas de su comportamiento y de los otros seres humanos.
3. Asuma actitudes coherentes consigo mismo en el pensar, sentir y actuar.
4. Comprenda los fundamentos, la estructura y la dinámica de la personalidad humana.
5. Identifique los fenómenos que intervienen en el proceso de socialización.
6. Reconozca los distintos roles que plantea la vida de relación.
7. Participe como miembro dinamizante de la estructura colectiva.
8. Descubra en sí mismo los principios sociales que rigen la vida de grupo.

IV. - PRE - REQUISITO

No tiene.

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Dimensiones fundamentales de la persona humana.
2. Conducta y personalidad.
3. Conducta afectiva.
4. El hombre y la personalidad.
5. El hombre y la sociedad.
6. Conducta social del hombre.

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Dimensiones fundamentales de la persona humana.
 - 1.1. Concepto.
 - 1.2. Objeto.
 - 1.3. Síntesis histórica.
 - 1.4. División.
 - 1.5. Métodos.
 - 1.6. Importancia del conocimiento de sí mismo.
2. Conducta y personalidad.
 - 2.1. ¿Qué es la conducta?
 - 2.2. Conducta y homeostasis.
 - 2.3. Conducta y personalidad.
 - 2.4. Caracteres básicos de la conducta.
 - 2.5. Esfera consciente e inconsciente de la conducta humana.
3. Conducta afectiva.
 - 3.1. Emoción.



- 3.2. Sentimiento.
- 3.3. Pasión.
- 3.4. Conducta cognoscitiva.
- 3.5. Sensación.
- 3.6. Percepción.
- 3.7. Atención.
- 3.8. Memoria.
- 3.9. Conducta Operativa.
- 3.10. La voluntad.
- 4. El hombre y su personalidad.
 - 4.1. Concepto.
 - 4.2. Definición.
 - 4.3. La personalidad como principio de unidad y síntesis.
 - 4.4. Fundamento y estructura de la personalidad.
 - 4.5. Herencia.
 - 4.6. Medio Ambiente.
 - 4.7. Estructura somática y síquica.
 - 4.8. Interacción de herencia y ambiente en la determinación de la personalidad.
 - 4.9. Temperamento y carácter.
 - 4.10. Tipologías.
- 5. El hombre y la sociedad.
 - 5.1. La psicología social.
 - 5.1.1. Concepto.
 - 5.1.2. Definición.
 - 5.1.3. Objeto.
 - 5.1.4. Dinámica de la interacción social.
 - 5.1.5. Conducta social del hombre.
 - 5.1.6. La influencia social sobre la conducta.
 - 5.1.7. La cultura.
 - 5.2. Estructura social.
 - 5.2.1. Status.
 - 5.2.2. Rol.
 - 5.2.3. Clases sociales.
 - 5.3. Naturaleza de las Actitudes.
 - 5.3.1. Adquisición.
 - 5.3.2. Proceso de cambio.
 - 5.3.3. Desarrollo.
 - 5.3.4. Influencias culturales sobre las actitudes.
 - 5.4. Campos sociales.
 - 5.4.1. Características.
 - 5.4.2. Formación de grupos primarios y secundarios.
 - 5.4.3. La familia.
 - 5.4.3.1. Función psicológica.
 - 5.4.4. Grupos formales e informales.
 - 5.4.5. Liderazgo.
- 6. Conducta social del hombre.
 - 6.1. La motivación.
 - 6.2. El interés social.
 - 6.3. La comunicación.
 - 6.4. El lenguaje.
 - 6.5. El status social.
 - 6.6. La manipulación del lenguaje.
 - 6.7. Influencia de los medios sociales de comunicación.

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

- 1. Métodos a utilizar:
 - 1.1. Expositivo y Participativo (Diálogos).
 - 1.2. Estudios dirigidos de investigación, individual y grupal.
- 2. Esquema del desarrollo de clase.
 - 2.1. Motivación.
 - 2.2. Actividades.
 - 2.3. Fijación.
 - 2.4. Evaluación.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

- 1. Gráficos.
- 2. Textos varios.
- 3. Cassettes grabados.



4. Diapositivas.
5. Videos.
6. Elaboración de esquemas.

VIII. - EVALUACIÓN

1. Acorde con las reglamentaciones aprobadas por la Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción.

IX. - BIBLIOGRAFÍA

- Bajo Molina, T., Fuentes Merelo, L. J., Lupiáñez Castillo, J. y Rueda Cuerva, C. (coord.). (2016). *Mente y cerebro: de la psicología experimental a la neurociencia cognitiva*. Madrid: Alianza editorial.
- Feldman, R. S. (2014). *Psicología con aplicaciones de países de habla hispana (10a. ed.)*. Disponible en <https://ebookcentral.proquest.com>.
- Furnham, A. (2001). *Psicología organizacional: el comportamiento del individuo en las organizaciones*. México: Oxford University Press.
- Gerrig, R. J. (2005). *Psicología y vida*. México: Philip G. Zimbardo.
- Goleman, D. (2004). *La inteligencia emocional*. Barcelona: J. Vergara Editor.
- Gray, P. (2008). *Psicología, una nueva perspectiva*. (5° Ed.). México: McGraw-Hill.
- Greenwood, J. D. (2011). *Historia de la psicología: Un enfoque conceptual*. Disponible en <https://ebookcentral.proquest.com>.
- Morris, C. G. & Maisto, A. A. (2005). *Psicología*. (12° Ed.). México: Pearson Educación.
- Shaughnessy, J. J. (2007). *Métodos de investigación en psicología*. (7° Ed.). México: McGraw-Hill.



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | | | |
|------|---------------------------------|---|------------|
| 1. | Asignatura | : | Sociología |
| 2. | Semestre | : | Segundo |
| 3. | Horas semanales | : | 5 horas |
| 3.1. | Clases teóricas | : | 5 horas |
| 4. | Total real de horas disponibles | : | 80 horas |
| 4.1. | Clases teóricas | : | 32 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

La importancia del estudio de la Sociología es crucial, ya que junto con las demás ciencias sociales nos permite conocernos a nosotros mismos como seres esencialmente sociales, como productos y productores de la sociedad con sus aspectos positivos y negativos, explicando el mundo en que vivimos y permitiéndonos explicarnos de alguna manera nuestra propia vida, nuestros anhelos, sueños y fracasos, sabiendo que de nosotros depende construir un mundo mejor. Por consiguiente, este curso introductorio pretende cumplir la función de orientar a los estudiantes en el análisis de los hechos sociales para facilitar su comprensión, ya que los mismos se nos presentan como caóticos y en una variación infinita, como si fueran individuales y naturales, a través de conceptos y teorías que nos muestran su origen social y sus estructuras, patrones o regularidades que han hecho posible el desarrollo de las ciencias sociales.

Para el diseño de este programa de Sociología hemos partido de la afirmación de que la vida humana es fundamentalmente colectiva, es decir, producto de la conformación variada de grupos. Esta constitución y vida en grupos con características diferentes se da según los más variados intereses y objetivos de los hombres. Ponemos énfasis particularmente en el tipo de relaciones que denominamos comunitarias, las cuales por sus características vienen a constituir grupos cuya función social es de primordial importancia para nuestra vida en sociedad.

Los grupos sociales que denominamos comunitarios son los portadores y canalizadores de las relaciones sociales esencialmente afectivas, personales, directas, donde el otro individuo es el que más cuenta en dicha relación. Veremos que por su importancia socializadora, en la formación de los nuevos miembros de la sociedad como individuos y personas, se les conoce igualmente a través del concepto de grupos primarios, destacándose entre ellos la familia.

Con este programa se enfoca el vínculo existente entre las transformaciones sociales y económicas y las relaciones de poder. Así también ayudará a comprender la influencia de la dinámica histórica en las transformaciones sociales.

III. - OBJETIVOS

1. Adquirir la capacidad de comprender cómo se produce la vida social y las razones por las cuales la sociedad es como es dentro de una perspectiva histórica.
2. Descubrir cuál es su lugar —como estudiante y como futuro profesional— en el mundo.
3. Analizar que hemos hecho personas a través del proceso de socialización, y a su vez de la incidencia, alcance y limitaciones de los acontecimientos sociales en las condiciones que la sociedad actual impone a las personas.
4. Comprender que dependiendo del ámbito donde interactuamos y desarrollamos nuestra vida social, mantenemos relaciones sociales basadas en componentes sustancialmente distinguibles, lo que nos permite situarnos y comprender los límites entre lo privado y lo público, entre los espacios íntimos y personales, y los más institucionalizados; los laborales.
5. Comprender que podemos así establecer cuáles son los límites y deber ser de nuestras relaciones y acciones sociales, considerando lo institucionalizado y lo particular como esferas necesariamente distintas, para una vida social que funcione de una forma coherente.
6. Comprender que el estudio de estos aspectos nos permite conceptualizar sociológicamente el mundo comunitario de la familia y del matrimonio, distinguiéndose claramente del ámbito de las agrupaciones asociacionales, como ser el de las instituciones sociales, permitiéndonos identificar otros grupos comunitarios más allá de la familia.
7. Desarrollar el interés por la investigación como una práctica académica normal que induzca a una reflexión constante, para conocer lo que sucede, explicar el origen y la naturaleza, los diferentes porqués de los problemas actuales más comunes emergentes de la realidad de nuestro país, para poder así proponer alternativas de solución a los mismos.
8. Comprender la importancia y papel fundamental del cambio social en cualquier sociedad, dada la existencia permanente de una dinámica social que impulsa su renovación, transformando las condiciones sociales que hagan posible una mayor calidad de vida con justicia social.

IV. - PRE - REQUISITO

1. Psicología

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. La Sociología como ciencia social.

2. La dimensión comunitaria.
3. Cultura y proceso de socialización.
4. Economía, Política y Sociedad.
5. Conceptos fundamentales sobre estratificación social.

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. La Sociología como ciencia social.
 - 1.1. Contexto histórico del nacimiento de las ciencias sociales
 - 1.1.1. Debate modernidad-Posmodernidad como punto de partida
 - 1.1.2. Conocimiento, saberes y ciencia.
 - 1.2. La sociología como ciencia y sus relaciones con las demás ciencias sociales
 - 1.2.1. Clasificación de las ciencias
 - 1.2.2. Dimensión social del ser humano
 - 1.2.3. La sociología como saber científico
2. La dimensión comunitaria.
 - 2.1. Comunidad y asociación.
 - 2.2. Grupos primarios o comunitarios.
 - 2.3. Grupos de asociaciones secundarias.
 - 2.4. Las instituciones como organizaciones organizacionales.
 - 2.5. Grupos comunitarios sanguíneos.
 - 2.5.1. Familia extensa.
 - 2.5.2. Familia nuclear o conyugal.
 - 2.5.3. El matrimonio.
3. Cultura y proceso de socialización.
 - 3.1. Aspecto material de la cultura.
 - 3.2. Aspecto inmaterial de la cultura
 - 3.3. Socialización
 - 3.4. Similitud, diversidad cultural
 - 3.5. Instituciones y normas
4. Economía, Política y Sociedad.
 - 4.1. Cultura e Ideología
 - 4.2. Conceptos fundamentales sobre economía política
 - 4.3. La sociedad capitalista
 - 4.4. Alienación y fetichismo en la sociedad capitalista
5. Conceptos fundamentales sobre estratificación social.
 - 5.1. Estrato y estratificación social
 - 5.2. Pirámide y mapa social
 - 5.3. Estatus y rol social

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Lectura sistemática de los capítulos de textos indicados.
2. Exposiciones
3. Investigación
4. Técnicas grupales para elaboración de reseñas, síntesis temáticas.
5. Debates

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Pizarra, pinceles y borrador.
2. Textos.

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFÍA

1. Anthony Giddens. (2006). *Sociología*. (5° Ed.). Editorial Alianza.
2. Domínguez, R. (2014). *Obras completas: Estudios Sociales*. Paraguay: Editorial Servilibro.
3. Feldman, R. S. (2014). *Psicología con aplicaciones de países de habla hispana* (10° Ed.). Disponible en <https://ebookcentral.proquest.com>.
4. Fichter, J. H. (2001). *Sociología*. Editorial Herder.
5. Fichter, J. H. (2008). *Sociología*. (18° Ed.). Barcelona : Herder.
6. Marín, A. L. (1996). *Introducción a la sociología*.
7. Sosa, R. y Cori, G. H. (2009). *Teoría sociológica: de la modernidad a la postmodernidad*. Editorial Libros del Sur.
8. Touraine, A. (1978). *Introducción a la Sociología*. Barcelona : Ariel.
9. Vera, H. (2010). *El país de la sopa dura*. Asunción: Servilibro.
10. Vera, S. (1993). *En Busca del Hueso Perdido*. (Tratado de Paraguayología). Asunción : RP ediciones.
11. Vera, S. (2006). *El paraguayo, un hombre fuera de su mundo*. Asunción: El Lector.

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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | | |
|------|---------------------------------|---------------|
| 1. | Asignatura | : Economía II |
| 2. | Semestre | : Segundo |
| 3. | Horas semanales | : 5 horas |
| 3.1. | Clases teóricas | : 5 horas |
| 4. | Total real de horas disponibles | : 80 horas |
| 4.1. | Clases teóricas | : 80 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

El desarrollo económico es una meta político económica fundamental. Se debe estudiar el proceso del desarrollo económico para poder comprender su alcance y las fuerzas que permiten desarrollarse económicamente.

¿Cómo puede un país mejorar sus resultados económicos? Cómo puede utilizar adecuadamente las innovaciones y cambios tecnológicos?

La economía no es una materia estabilizada para siempre, sigue evolucionando.

Se necesita planificar el desarrollo de cada sector. Los ingredientes del desarrollo son factores básicos, recursos naturales, humanos, formación de capitales y tecnología y contribuyen a conducir todo proceso por un buen camino.

Todos los principios económicos se aplicarán a los problemas que planteen más retos actualmente en la lucha por el desarrollo.

Igualmente y por guardar estrecha relación con el desarrollo económico se analizará convenientemente el tema del comercio exterior, y el sistema financiero vigente.

III. - OBJETIVOS

Al término del período de clases el alumno será capaz de:

1. Identificar los problemas básicos de Economía.
2. Comprender los principios económicos fundamentales.
3. Interpretar las distintas teorías del desarrollo económico.
4. Representar gráficamente las variables micro y macro económicas.
5. Analizar la economía de los países en vías de desarrollo y avanzados.
6. Analizar la situación del comercio internacional, relacionando a la balanza de pagos y el sistema financiero vigente.
7. Reconocer la importancia del estudio de Economía en la actualidad.

IV. - PRE - REQUISITO

1. Economía I.

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

- 1 El crecimiento económico.
- 2 La economía en los países en vías de desarrollo.
- 3 El comercio internacional y la teoría de la ventaja comparativa.
- 4 El proteccionismo y el libre comercio.
- 5 Los tipos de cambio y el sistema financiero internacional.

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. El crecimiento económico.
 - 1.1. La teoría del crecimiento económico.
 - 1.2. Etapas de la historia.
 - 1.2.1. Teorías económicas.
 - 1.2.2. La "dinámica magna" de SMITH Y MALTHUS.
 - 1.2.3. El crecimiento económico con acumulación de capital.
 - 1.2.4. Análisis geométrico del modelo neoclásico.
 - 1.2.5. El cambio tecnológico y el crecimiento continuo.
 - 1.2.6. Las tendencias y las fuentes del crecimiento económico.
 - 1.2.7. Los hechos utilizados del crecimiento económico.
 - 1.2.7.1. Siete tendencias básicas del desarrollo económico.
 - 1.2.7.2. Análisis del crecimiento económico de la economía mixta.



- 1.2.8. Las fuentes del crecimiento económico.
 - 1.2.8.1. El enfoque de la contabilidad del crecimiento.
 - 1.2.8.2. Estudios detallados.
 - 1.2.8.3. La desaceleración de la productividad.
 - 1.2.8.4. La aceleración del crecimiento económico.
2. La Economía de los Países en vías de desarrollo.
 - 2.1. Los países en vías de desarrollo.
 - 2.1.1. Definiciones.
 - 2.1.2. La vida en los países de renta baja.
 - 2.2. La población y las condiciones económicas.
 - 2.2.1. El legado de Malthus.
 - 2.2.1.1. Los nuevos Malthusianos.
 - 2.3. Teorías modernas sobre la población.
 - 2.3.1. Tasas de natalidad y mortalidad.
 - 2.3.2. La transición demográfica.
 - 2.3.3. Explosión demográfica.
 - 2.4. El proceso de desarrollo económico.
 - 2.4.1. Los cuatro elementos del desarrollo.
 - 2.4.1.1. Los recursos humanos.
 - 2.4.1.2. Los recursos naturales.
 - 2.4.1.3. La formación de capital.
 - 2.4.1.4. El endeudamiento exterior y la crisis de la deuda.
 - 2.4.1.5. El cambio tecnológico y las innovaciones.
 - 2.4.1.6. El círculo vicioso.
 - 2.5. Estrategias de desarrollo económico.
 - 2.5.1. Teorías generales.
 - 2.5.2. Teorías recientes del desarrollo.
 - 2.5.3. Cuestiones que plantea el desarrollo económico.
3. El comercio Internacional y la Teoría de las ventajas comparativas.
 - 3.1. Base económica del Comercio Internacional.
 - 3.1.1. Fuentes del comercio internacional.
 - 3.1.1.1. Diferencias respecto a las condiciones de producción.
 - 3.1.1.2. Costos decrecientes.
 - 3.1.1.3. Diferencias de gustos.
 - 3.1.2. El principio de la ventaja comparativa.
 - 3.1.2.1. Sentido poco común.
 - 3.1.2.2. La lógica de la ventaja comparativa.
 - 3.1.2.3. Análisis Ricardiano de la ventaja.
 - 3.1.2.4. Las ganancias derivadas del comercio.
 - 3.1.2.5. Efectos de los aranceles y los contingentes.
 - 3.1.3. Extensión a muchas mercancías y países.
 - 3.1.3.1. Muchas mercancías.
 - 3.1.3.2. Muchos países.
 - 3.1.3.3. Comercio triangular y multilateral.
 - 3.1.4. Análisis gráfico de la ventaja comparativa.
 - 3.1.4.1. América sin comercio.
 - 3.1.4.2. Apertura del comercio.
 - 3.1.4.3. Matizaciones y conclusiones.
 - 3.2. La balanza de pagos internacionales.
 - 3.3. La balanza de pagos.
 - 3.3.1. Débitos y créditos.
 - 3.3.2. Detalles de la balanza de pagos.
 - 3.4. Etapas de la balanza de pagos.
4. El Proteccionismo y el Libre Comercio.
 - 4.1. Análisis del comercio y de los aranceles basado en la oferta y la demanda.
 - 4.1.1. Análisis de un único bien comercializado basado en la oferta y la demanda.
 - 4.1.2. Los aranceles y los contingentes.
 - 4.1.3. Los costos económicos de los aranceles.
 - 4.1.4. Análisis gráfico.
 - 4.1.5. Ejemplo de aranceles sobre los textiles.
 - 4.2. El análisis económico del proteccionismo.
 - 4.2.1. Objetivos no económicos.
 - 4.2.2. Argumentos en favor de los aranceles basados en un análisis económico incorrecto.
 - 4.2.3. Argumentos en favor de la protección en condiciones dinámicas.
 - 4.2.4. Otras barreras al comercio.
 - 4.3. Negociaciones en favor del libre comercio.
5. Los tipos de cambio y el sistema financiero internacional.
 - 5.1. La determinación de los tipos de cambios.
 - 5.1.1. Los tipos de cambio.
 - 5.1.2. El mercado de divisas.



- 5.1.2.1. Terminología para las variaciones de los tipos de cambio.
 - 5.1.3. Tres importantes sistemas de tipos de cambio.
 - 5.1.4. El patrón - oro clásico.
 - 5.1.4.1. El mecanismo equilibrador de los flujos de oro, según HUME.
 - 5.1.5. Los tipos de cambio flexibles.
 - 5.1.5.1. Los tipos de cambio libremente fluctuantes.
 - 5.1.5.2. Los tipos de cambio de fluctuación dirigida.
 - 5.2. Evolución del sistema monetario internacional.
 - 5.2.1. Construcción de las instituciones internacionales después de la Segunda Guerra Mundial.
 - 5.2.2. El sistema de Bretton Woods.
 - 5.2.3. El fondo Monetario Internacional (FMI).
 - 5.2.4. El Banco Mundial.
 - 5.2.5. Desaparición del sistema de Bretton Woods.
 - 5.2.6. El sistema actual de tipos de cambio de fluctuación dirigida.
 - 5.3. Problemas económicos internacionales modernos.
 - 5.3.1. Papel que debe desempeñar el oro.
 - 5.3.2. El volátil dólar.
- Evaluación de los tipos de cambio flexibles.

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Discusión en pequeños grupos.
2. Plenaria.
3. Seminarios.
4. Estudios de casos.
5. Estudio dirigido.
6. Resolución de Problemas.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

7. Pizarrón.
8. Carteles.
9. Equipo multimedia
10. Videos.
11. Fotocopias de: artículos y textos.

VIII. - EVALUACIÓN

Acorde la Reglamentación y Normativas vigentes en la Facultad Politécnica.

IX. - BIBLIOGRAFÍA

TEXTO BÁSICO

1. Samuelson, P. A. & Nordhaus, W. D. (2010). *Economía, con aplicaciones a Latinoamérica*. (19° Ed.). México: McGraw-Hill.
2. Rostow, W.W. (1961). *Las etapas del crecimiento económico*. México: Fondo de Cultura económica.

TEXTO COMPLEMENTARIO

3. Mankiw, N. G. (2017). *Principios de economía*. (7° Ed.). México: CENGAGE Learning
4. Méndez, M. J. S. (2014). *Fundamentos de economía para la sociedad del conocimiento* (6a. ed.). Disponible en: <https://ebookcentral.proquest.com>
5. Mochón, M. F., & Beker, V. A. (2008). *Economía, principios y aplicaciones* (4a. ed.). Disponible en: <https://ebookcentral.proquest.com>



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | | |
|------|---------------------------------|-------------------|
| 1. | Asignatura | : Contabilidad II |
| 2. | Semestre | : Segundo |
| 3. | Horassemanales | : 5horas |
| 3.1. | Clasesteóricas | : 2horas |
| 3.2. | Clases prácticas | : 3horas |
| 4. | Total real de horas disponibles | : 80horas |
| 4.1. | Clasesteóricas | : 32horas |
| 4.2. | Clases prácticas | : 42horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

Esta asignatura enfoca conceptos precisos de las diversas funciones realizadas en la industria hotelera, dentro del ámbito administrativo y contable. Se desarrollan las distintas operaciones realizadas en esta industria con fines de otorgar al estudiante los conocimientos suficientes para su formación como técnico en hotelería.

Además, está destinada a dotar a los estudiantes de conocimientos que le permitan hacer una evaluación de la marcha de la empresa a través del análisis de sus informes financieros. También se insistirá en las características y ventajas del procesamiento electrónico de datos.

III. - OBJETIVOS

1. Desempeñar las funciones realizadas en la oficina de administración de una empresa hotelera.
2. Desempeñar una de las funciones operativas como auxiliar o colaborador del responsable de una empresa hotelera.
3. Conocer las actividades administrativas más importantes.
4. Llevar registros en diversos formularios (planillas, informes, memorandos) de una empresa hotelera.
5. Calcular costos de alimentos y bebidas.
6. Realizar un análisis objetivo de la rentabilidad de la empresa.
7. Manejar algunos indicadores financieros.
8. Operar un sistema computarizado.

IV. - PRE - REQUISITO

1. Contabilidad I.

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Contabilidad Gerencial.
2. Registro y control de ventas de habitaciones.
3. Control de ventas del restaurante.
4. Registro de entrada y salida de caja.
5. Control de inventario.
6. Costos de productos.
7. Análisis del punto de equilibrio (Punto crítico).
8. Presupuestos.
9. Análisis de estados financieros.
10. Flujo de fondos.
11. Sistemas de contabilidad.

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Contabilidad gerencial.
 - 1.1. Contabilidad financiera y contabilidad gerencial. Concepto.
 - 1.2. Control gerencial.
 - 1.2.1. Control.
 - 1.2.2. Toma de decisiones.
 - 1.2.3. Motivación.
 - 1.3. Sistema de control gerencial.



- 1.3.1. Programación.
- 1.3.2. Presupuestos.
- 1.3.3. Contabilidad.
- 1.3.4. Informes y análisis.
- 1.3.5. Consistencia interna.
- 2. Registro y control de ventas de habitaciones.
 - 2.1. Registro y control de ventas de habitaciones.
 - 2.1.1. Registro de llegadas al hotel.
 - 2.1.2. Registro de salidas.
 - 2.1.3. Precios de las habitaciones.
 - 2.1.4. Cambios de habitación.
 - 2.1.5. Precios de ocupación por parte del día.
 - 2.1.6. Precios especiales.
 - 2.1.7. Habitaciones de cortesía.
 - 2.1.8. Registro detallado de ventas de habitaciones.
 - 2.1.9. Informe del ama de llaves.
 - 2.1.10. Informe del empleado de noche.
- 3. Control de ventas de restaurantes.
 - 3.1. Procedimientos.
 - 3.1.1. Sistemas de comprobación.
 - 3.1.2. Elementos de los sistemas de comprobación.
 - 3.1.3. Entrega de las notas de consumo.
 - 3.1.4. Control de las ventas. Rendición de cuenta del personal de servicio.
 - 3.1.5. El cajero del restaurante.
 - 3.1.6. Lectura de las registradoras.
 - 3.1.7. Otros sistemas de comprobación.
 - 3.1.8. Sistemas de control en las cafeterías.
 - 3.1.9. Ventas de cigarrillos en el comedor.
 - 3.1.10. Control de ingresos por concepto de bebidas. Venta de vinos.
 - 3.1.11. Comprobación de banquetes.
 - 3.1.12. Comidas de los empleados.
 - 3.1.13. Notas de consumo de "cortesía".
 - 3.1.14. Remuneraciones a los camareros.
 - 3.2. Registro de ventas de los departamentos secundarios.
 - 3.2.1. Tabaquería.
 - 3.2.2. Puesto de periódicos y revistas.
 - 3.2.3. Teléfono.
 - 3.2.4. Lavandería.
 - 3.2.5. Conserje.
 - 3.2.6. Peluquería.
 - 3.2.7. Guardarropas y gabinetes de aseo.
 - 3.2.8. Departamentos manejados por concesionarios.
 - 3.2.9. Departamentos recreativos.
 - 3.3. Bonificaciones. Concepto.
- 4. Registros de entrada y salida de caja.
 - 4.1. Procedimientos de entrada de caja.
 - 4.1.1. Depósitos en el hotel.
 - 4.1.2. Informe del cajero.
 - 4.1.3. Cambios.
 - 4.1.4. Lista de cheques.
 - 4.1.5. Resumen diario de dinero recibido.
 - 4.1.6. Sobrantes y faltantes.
 - 4.2. Concepto de salida de caja. Tipos.
 - 4.2.1. Desembolsos en dinero.
 - 4.2.2. Fondos de cajero general. Funciones y registros.
 - 4.2.3. Comprobantes de caja chica.
 - 4.2.4. El diario de caja.
 - 4.2.5. Cajero general y cajero pagador.
- 5. Control de inventario.
 - 5.1. Principios y procedimientos.
 - 5.1.1. Características del sistema de control.
 - 5.1.2. Costo de los alimentos.
 - 5.1.2.1. Estándares.
 - 5.1.2.2. Sistemas electrónicos.
- 6. Control de productos.
 - 6.1. Consideraciones importantes.



- 6.1.1. Control de bodega.
- 6.1.2. Recepción.
- 6.1.3. Salida.
- 6.1.4. Existencias fijas.
- 6.1.5. Registro de inventario permanente.
- 6.1.6. Inventarios.
- 6.1.7. Contabilización de costo de las bebidas.
- 6.2. Clasificación de los costos.
 - 6.2.1. Costos fijos.
 - 6.2.2. Costos variables.
- 7. Análisis del punto de equilibrio (punto Crítico).
 - 7.1. Planeación de la utilidad mediante el estudio de costo - volumen - ganancia.
 - 7.1.1. Introducción.
 - 7.1.2. Análisis del punto de equilibrio de beneficios.
 - 7.1.3. Margen de seguridad.
 - 7.1.4. Gráfica del punto de equilibrio.
- 8. Presupuestos.
 - 8.1. Concepto.
 - 8.2. Clases de presupuestos.
 - 8.2.1. Operativo.
 - 8.2.2. De caja.
 - 8.2.3. De inversiones.
 - 8.3. El presupuesto operativo.
 - 8.3.1. Concepto.
 - 8.3.2. Preparación.
 - 8.4. El presupuesto de caja.
 - 8.4.1. Concepto.
 - 8.4.2. Preparación.
 - 8.5. El presupuesto financiero.
 - 8.5.1. Concepto.
 - 8.5.2. Preparación.
- 9. Análisis de estados contables.
 - 9.1. Introducción.
 - 9.1.1. Índices de rentabilidad.
 - 9.1.2. Índices de liquidez.
 - 9.1.3. Índices de solvencia.
 - 9.1.4. Índices generales.
- 10. Flujo de Fondos.
 - 10.1. Concepto de flujo de fondos.
 - 10.1.1. Elaboración del estado de origen y aplicación de fondos.
 - 10.1.2. Estados de flujo de fondos.
- 11. Sistemas de Contabilidad.
 - 11.1. Procesamiento de datos. Concepto.
 - 11.2. Procesamiento electrónico de datos.
 - 11.3. El procesamiento de datos en los hoteles.
 - 11.4. Elementos componentes de sistemas de computadoras.
 - 11.5. Requisitos de la computadora de un hotel.
 - 11.6. Ventajas de la computadora.
 - 11.7. Mejoras en los servicios a los huéspedes.
 - 11.8. Productividad acrecentada.
 - 11.9. Agencias de servicio.
 - 11.10. Sistema de Contabilidad.
 - 11.10.1. Sistema de contabilidad para oficinas general.
 - 11.1.1.1 Nómina.
 - 11.1.1.2 Mayor de cuentas.
 - 11.1.1.3 Inventario.
 - 11.10.2. Sistema contable relativo a los huéspedes.
 - 11.1.1.4 Reservas.
 - 11.1.1.5 Forma de registrar a los huéspedes.
 - 11.1.1.6 Salidas de los huéspedes.
 - 11.1.1.7 Ama de llaves.
 - 11.1.1.8 Ventas de restaurantes.
 - 11.1.1.9 Controles e informe de ventas.
 - 11.1.1.10 Auditoría de noche.
 - 11.1.1.11 Información a la gerencia.



- 11.1.1.12 Planeación y pronósticos.
 - 11.1.1.13 Control interno.
 - 11.1.1.14 La pérdida de datos.
 - 11.1.1.15 Documentos de apoyo de la auditoría.
 - 11.1.1.16 Controles de las operaciones.
 - 11.1.1.17 Implementación.
- 11.10.3. Operación de un sistema computarizado.

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. El curso se desarrollará a través de clases expositivas del profesor con la participación del alumnado a través de preguntas dirigidas.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Pizarrón.
2. Carteles.
3. Equipo multimedia
4. Fotocopias de: artículos y textos.

VIII. - EVALUACIÓN

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



IX. BIBLIOGRAFÍA

- Aguayo Caballero, P. (2016). Contabilidad Básica. Asunción: El Autor.
- Horngren Charles T., Harrison, W. y Susanne Oliver, M. (2010). *Contabilidad*. (8° Ed.) México: Pearson Educación.
- LuckieGarcía, M. (2011). *Contabilidad hotelera*. (2ª Ed.), México: Trillas
- Ramírez Padilla, D. N. (2014). *Contabilidad administrativa: un enfoque estratégico para competir*. (9° Ed.). México: McGraw-Hill.

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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | |
|------------------------------------|------------|
| 1. Asignatura | : Hotel I |
| 2. Semestre | : Tercero |
| 3. Horas semanales | : 5 horas |
| 3.1. Clases teóricas | : 5 horas |
| 4. Total real de horas disponibles | : 80 horas |
| 4.1. Clases teóricas | : 80 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

La hotelería es parte de la Industria Turística. Es uno de sus elementos estructurales y está íntimamente relacionada con las agencias de viajes, los operadores de turismo, los ministerios y secretaría u organismos que fomentan el turismo.

Es muy importante comprender la Hotelería, los elementos que la componen y como se interrelaciona con otras empresas de servicios.

En este semestre se analizan los antecedentes históricos de la industria hotelera y la organización actual de los hoteles. Se describen conceptos y definiciones relacionados a la organización y métodos de trabajo de las áreas de alojamiento, comedor, talento humano, administración, contabilidad y marketing, teniendo en cuenta que un negocio hotelero opera como una red donde se debe trabajar armónicamente para alcanzar el objetivo común que es la hospitalidad y lograr que los huéspedes disfruten de una placentera estadía.

Asimismo, se hace una revisión del área de la Recepción en la cual convergen todas las actividades del hotel. Desde la llegada del huésped hasta su partida. En ella se reciben y se distribuyen las informaciones de todo lo que ocurre en los demás departamentos del hotel y los servicios solicitados por los huéspedes.

III. - OBJETIVOS

1. Analizar los antecedentes de la industria hotelera.
2. Reconocer las perspectivas y tendencias actuales del negocio hotelero.
3. Diferenciar los tipos y características de los establecimientos hoteleros.
4. Identificar los tipos de clientes de hoteles.
5. Describir puestos y funciones de un hotel modelo.
6. Identificar las funciones que se realizan en la recepción.

IV. - PRE - REQUISITO

No tiene

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Antecedentes de la Industria Hotelera Nacional e Internacional
2. Perspectivas y tendencias de la Industria Hotelera
3. La organización Hotelera
4. Tipos de alojamiento. Características
5. Descripción de de Departamentos y Puestos de un Hotel
6. El área de Recepción

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Antecedentes de la Industria Hotelera Nacional e Internacional
 - 1.1. La Industria Hotelera
 - 1.2. Definición de Hotel
 - 1.3. Establecimientos de hospedaje en Europa
 - 1.3.1. La influencia Romana.
 - 1.3.2. Los anglosajones.
 - 1.3.3. Los Normandos.
 - 1.3.4. El siglo XVI.



- 1.3.5. La época Tudor.
- 1.3.6. Catalina de Médicis.
- 1.3.7. El papel de la religión.
- 1.3.8. El siglo XVIII. El Savoy.
- 1.3.9. Aparición de los hoteles
 - 1.3.1.9.1. El Mesón
 - 1.3.1.9.2. Mesones para diligencias
 - 1.3.1.9.3. Londres.
 - 1.3.1.9.4. La influencia de los ferrocarriles.
 - 1.3.1.9.5. La salud y los hoteles.
 - 1.3.1.9.5.1. Hoteles abstemios.
 - 1.3.1.9.5.2. Hoteles minerales.
 - 1.3.1.9.5.3. Hoteles turísticos costeros.
 - 1.3.1.9.6. Frederick Gordon. El Buque de Vapor.
 - 1.3.1.9.7. El siglo XX.
 - 1.3.1.9.7.1. La Primera Guerra Mundial.
 - 1.3.1.9.7.2. Las provincias
 - 1.3.1.9.7.3. La Segunda Guerra mundial.
 - 1.3.1.9.7.4. Establecimientos de hospedaje en los Estados Unidos
 - 1.3.1.9.7.5. Establecimientos de hospedajes en América Latina
 - 1.3.1.9.7.6. Establecimientos de hospedaje en Paraguay
- 2. Perspectivas y tendencias de la Industria Hotelera
 - 2.1. Evaluación del sector
 - 2.2. Aspectos a considerar:
 - 2.2.1. Tendencias económicas
 - 2.2.2. Tendencias ecológicas
 - 2.2.3. Tendencias tecnológicas
 - 2.2.4. Tendencias socioculturales
- 3. La Organización Hotelera
 - 3.1. Forma de organización de los hoteles
 - 3.2. Concepto de organización
 - 3.3. Concepto de administración
 - 3.4. Concepto de empresas
 - 3.4.1. Áreas funcionales
 - 3.4.2. Clases de empresas
 - 3.4.2.1. Por el tamaño
 - 3.4.2.2. Por el sector
 - 3.4.2.3. Por la forma jurídica
 - 3.4.2.4. Por la propiedad
 - 3.4.2.5. Por el ámbito de actuación
 - 3.5. El organigrama
 - 3.5.1. Propósitos del organigrama
 - 3.5.2. Características del organigrama
 - 3.5.3. Clasificación de los organigramas
 - 3.5.3.1. Por el fin perseguido
 - 3.5.3.2. Por el contenido
 - 3.5.3.3. Por la forma
 - 3.6. Manual de organización
 - 3.6.1. Ejemplo de descripción de puesto
 - 3.7. Las empresas turísticas
 - 3.7.1. Características de las empresas turísticas y hoteleras
 - 3.8. Empresas hoteleras
 - 3.9. Restaurantes
 - 3.10. Cafeterías
 - 3.11. Tipos de establecimientos y modelos de organización del trabajo conforme al tipo de cliente
 - 3.11.1. Hotel de cliente familiar
 - 3.11.2. Hotel de cliente ejecutivo
 - 3.11.3. Hotel vacacional
 - 3.11.4. Establecimientos que trabajan con tripulaciones
 - 3.11.5. Hoteles con cliente de la tercera edad
 - 3.11.6. Hoteles con cliente deportista
 - 3.11.7. Hoteles de Gran Lujo
 - 3.11.8. Hoteles donde se celebran convenciones
 - 3.11.9. Hoteles con predominio de clientes de varias nacionalidades
 - 3.11.10. Hoteles especializados en grupos de clientes muy jóvenes



4. Tipos de Alojamiento. Características
 - 4.1. Clasificación de los hoteles
 - 4.1.1. Por el tamaño.
 - 4.1.1.1. Pequeños.
 - 4.1.1.2. Medianos
 - 4.1.1.3. Grandes
 - 4.2. Por la modalidad comercial de trabajo (extra hotelero)
 - 4.2.1. Comerciales o de ciudad.
 - 4.2.2. Vacacionales (resort).
 - 4.2.3. Cercanos a aeropuertos (airports hotels).
 - 4.2.4. Suites (all suites hotels).
 - 4.2.5. Residenciales.
 - 4.2.6. Apart-hoteles.
 - 4.2.7. De servicios mínimos (bed and breakfast hotels).
 - 4.2.8. De tiempo compartido (time-share o condominiums hotels).
 - 4.2.9. Casino.
 - 4.2.10. Centros de conferencias.
 - 4.2.11. SPA.
 - 4.3. Por la categoría
 - 4.3.1. Por estrellas
 - 4.3.2. Por clave de letras
 - 4.3.3. Por vocablos afines
 - 4.4. Por la forma de agrupación
 - 4.4.1. Independientes
 - 4.4.2. Franquicias
 - 4.4.3. Cadenas
 - 4.5. Otros establecimientos de hospedaje (alojamientos no convencionales)
 - 4.5.1. Albergues
 - 4.5.2. Bungalows
 - 4.5.3. Cabañas
 - 4.5.4. Campamentos o campos turísticos
 - 4.5.5. Casas de huéspedes
 - 4.5.6. Club crucero
 - 4.5.7. Estancias
 - 4.5.8. Hostales
 - 4.5.9. Hosterías
 - 4.5.10. Motel
 - 4.5.11. Motor hotel
 - 4.5.12. Paradores
 - 4.5.13. Pensiones
 - 4.5.14. Refugios
 - 4.5.15. Clínicas, hospitales, Sanatorios
5. Descripción de Departamentos y Puestos de un Hotel
 - 5.1. La dirección
 - 5.1.1. Responsabilidades
 - 5.1.2. Funciones
 - 5.2. Características principales de las áreas de servicio de un hotel:
 - 5.3. Alimentos y Bebidas
 - 5.3.1. Responsabilidades
 - 5.3.2. Puestos principales
 - 5.4. Mantenimiento
 - 5.4.1. Responsabilidades
 - 5.4.2. Puestos principales
 - 5.5. Comercialización y Ventas
 - 5.5.1. Responsabilidades
 - 5.5.2. Puestos principales
 - 5.6. Pisos y Áreas Públicas
 - 5.6.1. Responsabilidades
 - 5.6.2. Puestos principales
 - 5.7. Recepción y Reservas
 - 5.7.1. Responsabilidades
 - 5.7.2. Puestos principales
 - 5.8. Seguridad
 - 5.8.1. Responsabilidades
 - 5.8.2. Puestos principales
 - 5.9. Administración y Contabilidad
 - 5.9.1. Responsabilidades
 - 5.9.2. Puestos principales
6. El área de Recepción



- 6.1. Tipos de habitaciones
- 6.2. Según la capacidad de huéspedes
 - 6.2.1. Sencilla
 - 6.2.2. Doble
 - 6.2.3. Triple / Cuádruple
- 6.3. Según su categoría
 - 6.3.1. Estándar
 - 6.3.2. De lujo
 - 6.3.3. Suites
- 6.4. Según su relación de ubicación
 - 6.4.1. Interior
 - 6.4.2. Adyacentes
 - 6.4.3. Contiguas
 - 6.4.4. Comunicadas
 - 6.4.5. Exterior
- 6.5. Según las medidas de las camas
 - 6.5.1. Camas individuales (twin)
 - 6.5.2. Camas full
 - 6.5.3. Cama matrimonial
 - 6.5.4. Cama matrimonial queensize
 - 6.5.5. Cama matrimonial kingsize
- 6.6. Habitaciones especiales
 - 6.6.1. Para discapacitados
 - 6.6.2. Para fumadores
 - 6.6.3. Para ejecutivos
 - 6.6.4. Para mujeres ejecutivas o modelos
- 6.7. Planes de alojamiento,
 - 6.7.1. Europeo
 - 6.7.2. Continental
 - 6.7.3. Cama y desayuno
 - 6.7.4. Americanos
 - 6.7.5. All Inclusive
- 6.8. Tarifas y descuentos
 - 6.8.1. Diferentes tarifas aplicadas
 - 6.8.2. De mostrador o normal
 - 6.8.3. De alta y baja temporada
 - 6.8.4. Comercial o corporativa
 - 6.8.5. Para huéspedes habituales (habitúes)
 - 6.8.6. Grupal
 - 6.8.7. Familiar
 - 6.8.8. Agentes
 - 6.8.9. Gubernamental
 - 6.8.10. Promocional
 - 6.8.11. Paquete
- 6.9. Organigramas específicos de recepción,
- 6.10. Funciones del recepcionista,
 - 6.10.1. En reservaciones
 - 6.10.2. Durante el proceso de *check-in*
 - 6.10.3. Durante la estancia del huésped
 - 6.10.4. Manejo de cuentas y caja
 - 6.10.5. Durante el proceso de *check-out*
- 6.11. Reservaciones
- 6.12. Conceptos básicos,
- 6.13. Funciones del departamento de reservas
- 6.14. Fuentes de Reservaciones
 - 6.14.1. Intermediarios
 - 6.14.2. Contactos
 - 6.14.3. Agencias de Viajes
 - 6.14.4. Personas particulares
- 6.15. Formas de Recepción de las reservas
 - 6.15.1. Personales
 - 6.15.2. Telefónicas
 - 6.15.3. Por nota
 - 6.15.4. Vía correo electrónico (e-mail)
 - 6.15.5. Vía Internet (reservaciones en línea, sistemas GDS)
- 6.16. Tipos de reservaciones
 - 6.16.1. Confirmadas (no garantizadas)
 - 6.16.2. Garantizadas
 - 6.16.3. Transacciones de Reservaciones No Cumplidas («No Show»)



- 6.16.4. En lista de espera
- 6.17. Datos requeridos a la hora de tomar reservas
 - 6.17.1. Procedimientos aplicados por los empleados de reservaciones
 - 6.17.2. Sistemas de trabajo
 - 6.17.3. Asignación de la habitación durante la reservación
- 6.18. Recepción de reservaciones
 - 6.18.1. Hoja de reservación
 - 6.18.2. Registro de reservación
 - 6.18.2.1. Mediante plan de reservaciones
 - 6.18.2.2. Mediante cuadros de disponibilidad
 - 6.18.2.3. Uso del plan de reservaciones de fechas cerradas
- 6.19. Recepción y registro de cancelaciones
 - 6.19.1. Registro de cancelaciones
- 6.20. Utilización de archivos
- 6.21. Archivos de documentos generados
 - 6.21.1. Archivos de correspondencia
 - 6.21.2. Archivos de documentos
- 6.22. Sobreventa
 - 6.22.1. Causas de sobreventa
 - 6.22.2. Procedimientos a seguir en caso de sobreventa
- 6.23. Manejo de Grupos
 - 6.23.1. Consideraciones antes de dar una cotización
 - 6.23.2. Condiciones particulares en la firma del acuerdo
 - 6.23.3. Coordinación con los departamentos y sectores implicados
 - 6.23.3.1. Información de reservaciones a recepción
 - 6.23.3.2. Información de recepción a reservaciones
 - 6.23.3.3. Coordinación con la gerencia general o de operaciones
 - 6.23.3.4. Coordinación con la gerencia de alimentos y bebidas
 - 6.23.3.5. Coordinación con el departamento de ventas
 - 6.23.3.6. Coordinación con el departamento contable
 - 6.23.3.7. Coordinación con el departamento de pisos y áreas públicas
 - 6.23.3.8. Coordinación con el departamento de recursos humanos
 - 6.23.3.9. Coordinación con el departamento de compras
- 6.24. Telefonía
- 6.25. Fundamentos para una atención telefónica excelente,
- 6.26. Procedimientos aplicados durante la atención telefónica,
- 6.27. Sistemas de control y facturación de las llamadas telefónicas,
- 6.28. Procedimientos en Recepción
 - 6.28.1. El proceso de check-in
 - 6.28.2. Huéspedes con reservación
 - 6.28.3. Huéspedes sin reservación
 - 6.28.4. La labor de ventas que debe aplicar el recepcionista
 - 6.28.5. Procedimientos administrativos durante el check-in
 - 6.28.5.1. Completar la ficha de registro
 - 6.28.5.2. Ingresar los datos a la computadora y / o al libro de recepción
 - 6.28.5.3. Utilizar el libro y / o planillas policiales
 - 6.28.5.4. Apertura de cuentas
 - 6.28.5.5. Cuentas individuales
 - 6.28.5.6. Cuentas maestras (master)
 - 6.28.5.7. Situaciones especiales durante el check-in
 - 6.28.5.7.1. Check-in de huéspedes discapacitados
 - 6.28.5.7.2. Huéspedes fumadores y no fumadores
 - 6.28.5.7.3. Rechazo de la tarjeta de crédito durante la garantía de la estancia
 - 6.28.5.7.4. Check-in de huéspedes distinguidos
 - 6.28.5.7.5. Check-in de grupos
 - 6.28.5.7.5.1. Antes del check-in
 - 6.28.5.7.5.2. Durante el check in
 - 6.28.5.7.6. Registro de huéspedes, contenido
 - 6.28.5.7.6.1. Finalidades de completar la ficha de ingreso
 - 6.28.5.7.6.2. El control de los documentos de identidad
 - 6.28.5.7.6.3. Otros sistemas de registro de huéspedes
 - 6.28.5.7.7. Formas de pago y garantía de la estancia
 - 6.28.5.7.7.1. Garantía de la estancia
 - 6.28.5.7.7.2. Garantía mediante tarjeta de crédito
 - 6.28.5.7.7.3. Garantía mediante adelanto de efectivo
 - 6.28.5.7.7.4. El otorgamiento o negación de crédito al huésped
 - 6.28.5.7.8. Asignación de la habitación,
 - 6.28.5.7.8.1. Estado de situación de las habitaciones



- 6.28.5.7.8.1.1. De llaves
- 6.28.5.7.8.1.2. De habitaciones
- 6.28.5.7.8.1.3. De reservaciones
- 6.28.5.7.8.1.4. De información
- 6.28.5.7.8.1.5. Tarjeta de bienvenida
- 6.28.5.7.8.1.6. Acompañamiento a la habitación
- 6.29. Comunicación y coordinación con el resto del hotel
 - 6.29.1. Con la gerencia general o de operaciones
 - 6.29.2. Con la gerencia de alimentos y bebidas
 - 6.29.3. Con el departamento administrativo contable
 - 6.29.4. Con el departamento de reservaciones
 - 6.29.5. Con el departamento de pisos y áreas públicas
- 6.30. Procedimientos durante la estancia del huésped
 - 6.30.1. La conserjería.
 - 6.30.2. Influencia europea
 - 6.30.3. Influencia estadounidense
 - 6.30.4. Cómo brindar información al huésped
 - 6.30.4.1. El conocimiento pleno del hotel
 - 6.30.4.2. Las habitaciones
 - 6.30.4.3. Todos los servicios del hotel
 - 6.30.4.4. La ciudad, el país y la región
 - 6.30.4.5. El arte de la comunicación
 - 6.30.4.6. Manejo de correspondencia
 - 6.30.4.6.1. Correo email
 - 6.30.4.7. Mantenimiento de cuentas
 - 6.30.4.7.1. Vales de consumo
 - 6.30.4.7.2. De frigobar
 - 6.30.4.7.3. De llamadas telefónicas
 - 6.30.4.7.4. De restaurante
 - 6.30.4.7.5. De cafetería o servicio al cuarto
 - 6.30.4.7.6. De lavandería y tintorería
 - 6.30.4.8. Cambios de habitación, procedimientos a seguir
 - 6.30.4.9. Custodia de valores,
 - 6.30.4.10. Elaboración de partes de averías
 - 6.30.4.11. Reclamaciones y solicitudes especiales
 - 6.30.4.12. Situaciones especiales
 - 6.30.4.12.1. Accidentes
 - 6.30.4.12.2. Amenazas de bomba
 - 6.30.4.12.3. Falta de energía eléctrica
 - 6.30.4.12.4. Fallecimientos, suicidios
 - 6.30.4.12.5. Fugas de agua e inundaciones, gas
 - 6.30.4.12.6. Huéspedes encerrados en el ascensor,
 - 6.30.4.12.7. Incendios,
 - 6.30.4.12.8. Huéspedes no pagadores
 - 6.30.4.12.9. Manifestaciones en la vía pública
 - 6.30.4.12.10. Reclamaciones de los huéspedes
 - 6.30.4.12.10.1. Riñas
 - 6.30.4.12.10.2. Robos
 - 6.30.4.12.11. Funciones puramente administrativas en Recepción
 - 6.30.4.12.11.1. Las cuentas y el registro de los gastos del huésped
 - 6.30.4.12.11.2. Auditoría nocturna
 - 6.30.4.12.11.3. Caja de recepción
 - 6.30.4.12.11.4. El proceso de check-out
 - 6.30.4.12.11.4.1. Gastos de último momento
 - 6.30.4.12.11.4.2. Revisión de las habitaciones
 - 6.30.4.12.11.4.3. Presentación y cobro de cuentas
 - 6.30.4.12.11.4.4. Agradecimiento y ofrecimiento de una futura estancia
 - 6.30.4.12.11.4.5. Situaciones especiales durante el check-out
 - 6.30.4.12.11.4.6. Historial del huésped
 - 6.30.4.12.11.4.7. Comunicación y coordinación con el resto del hotel

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. El desarrollo de la materia en clase exige una metodología eminentemente activa, planteada para que los estudiantes analicen, reflexionen, evalúen y se apropien de los marcos teóricos y las habilidades que dicha clase propone.
2. Se realizarán:
 - Proyecciones,
 - Visitas guiadas.
 - Análisis de informaciones con guía de trabajo.
 - Prácticas en laboratorio.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Equipo multimedia
2. Recursos audiovisuales
3. Libros de Textos

VIII. - EVALUACIÓN

Acorde la Reglamentación y Normativas vigentes en la Facultad Politécnica.

IX. - BIBLIOGRAFÍA

1. Balanzá, I. M. (2003). Organización y control del alojamiento. Canberra: Thomson
2. Casanueva Rocha, C. y Gallego Águeda, M. A. (2009). Empresas y organizaciones turísticas. Madrid: Pirámide.
3. Conserjería – recepción: manual. (2008). México: Limusa.
4. Di Muro, L. (2005). Manual práctico de recepción hotelera. México. México: Editorial Trillas. Disponible en <https://es.slideshare.net/robleria/127365583-luisdimurorecepcionhoteleramanualpractico>
5. Dorado, J. A. (2011). Dirección de alojamientos turísticos. Madrid: Síntesis
6. Dorado, J. A. y Cerra, J. (2004). Manual de recepción y atención al cliente. (2° Ed.). Madrid: Síntesis
7. Dorado, J.A. (2008) Organización y Control de empresas en Hostelería y Turismo. Madrid. España: Editorial Síntesis.
8. Gallego, F. (2007) Gestión de Hoteles. Una nueva Visión. Madrid. España: Editorial Thomson-Paraninfo.
9. Gallego, J. F. (2008). Marketing para hoteles y restaurantes: en los nuevos escenarios. Madrid: Paraninfo
10. Hernández Castillo, C. (2009). Recepción en la hotelería. México: Trillas
11. Mestres Soler, J. R. (2003). Técnicas de gestión y dirección hotelera. Barcelona: Ediciones Gestión 2000
12. Navarro Ureña, A. (2008). Recepción hotelera y atención al cliente. Canberra: Paraninfo
13. Ruz Gómez, M. (2015). Alojamiento y lavandería: lavandería. (Vol. 2). Madrid: Síntesis



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

1.	Asignatura	: Alimentos y Bebidas I
2.	Semestre	: Tercero
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.

En esta asignatura se dará apertura a temas relacionados al origen y evolución de la gastronomía debido a la importancia para la correcta formación del futuro profesional del área.

Los estudiantes analizarán conceptos, características, clasificación e importancia de los alimentos y bebidas.

Se revisarán las diferentes técnicas en la elaboración de alimentos y bebidas para desenvolverse en los ambientes gastronómicos con solvencia profesional a lo largo de su carrera.

III. - OBJETIVOS.

1. Investigar la evolución de los alimentos en las diferentes etapas de la historia
2. Analizar el concepto de alimentos y bebidas y su importancia
3. Describir la organización del área de alimentos y bebidas
4. Definir las características de los productos cárnicos, lácteos, quesos y cereales
5. Identificar los diferentes tipos de bebidas: origen, características y clasificación
6. Enumerar los procesos de manipulación para el tratamiento de alimentos y bebidas
7. Desarrollar recetas sencillas de alimentos, bebidas y su presentación.

IV. - PRE-REQUISITOS.

No tiene.

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Antecedentes de la gastronomía
2. Alimentos y bebidas
3. Los alimentos
4. Las bebidas
5. Operación para manipulación y tratamiento de los alimentos
6. Cocina.

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Antecedentes de la gastronomía
 - 1.1. Concepto
 - 1.2. ¿Qué comen los humanos?
 - 1.3. La cocina como expresión de cultura
 - 1.4. El medio ambiente como base del desarrollo de la cocina
 - 1.5. Criterios alimenticios
 - 1.6. Materias primas. Procedencia
 - 1.7. Utensilios
 - 1.8. Desarrollo técnico
 - 1.9. Prehistoria
 - 1.9.1. Antes del fuego.
 - 1.9.2. Después del fuego
 - 1.10. Edad antigua
 - 1.10.1. El pueblo egipcio
 - 1.10.2. El pueblo hebreo
 - 1.10.3. Pueblo griego



- 1.10.4. Pueblo romano
- 1.11. Edad media
- 1.12. Renacimiento
- 1.13. Siglos XVII y XVIII
- 1.14. Nuevas tierras
 - 1.14.1. América
 - 1.14.2. Origen del hombre en América
 - 1.14.3. Su proyección en el Continente
 - 1.14.4. La Cocina Azteca
 - 1.14.5. La Cocina Maya
 - 1.14.6. La Cocina Inca
 - 1.14.7. La Cocina Guaraní
 - 1.14.8. La cocina española
 - 1.14.9. La cocina criolla
- 1.15. Asia
 - 1.15.1. Japonesa
 - 1.15.2. Tailandesa
 - 1.15.3. Hindú
 - 1.15.4. Marroquí
 - 1.15.5. China
 - 1.15.6. Árabe

2. Alimentos y bebidas

- 2.1. Definición
- 2.2. Importancia
- 2.3. El gerente de alimentos y bebidas
- 2.4. Organización del área de cocina
 - 2.4.1. Composición de la brigada
 - 2.4.2. Cargos y funciones del personal del área

3. Los alimentos.

- 3.1. Definición
 - 3.2. Clasificación
 - 3.3. Los sabores en la nutrición
 - 3.4. Conocimientos de los productos
 - 3.5. Carnes
 - 3.6. Aves
 - 3.7. Pescados
 - 3.8. Mariscos
 - 3.9. Lácteos
 - 3.10. Legumbres
 - 3.11. Frutas
 - 3.12. La leche
 - 3.12.1. Composición
 - 3.12.2. Propiedades
 - 3.12.3. Leches modificadas
 - 3.12.3.1. Leche en polvo
 - 3.12.3.2. Leche condensada
 - 3.12.3.3. Leches ácidas
 - 3.12.3.4. Yogurt
 - 3.12.3.4.1. Elaboración
 - 3.12.3.4.2. Buttermilk
 - 3.12.3.4.3. Cuajada
 - 3.12.3.4.4. Leche cultivada beneficios
 - 3.12.3.4.4.1. Valor nutritivo
- 3.13. Los quesos
 - 3.13.1. Origen
 - 3.13.2. Definición
 - 3.13.3. Clasificación
 - 3.13.3.1. Quesos franceses
 - 3.13.3.2. Quesos italianos
 - 3.13.3.3. Quesos españoles
 - 3.13.3.4. Quesos argentinos
 - 3.13.3.5. Degustación de quesos
- 3.14. Cereales
 - 3.14.1. El trigo
 - 3.14.1.1. Harina
 - 3.14.1.2. Derivados de las harinas
 - 3.14.1.2.1. El pan



- 3.14.1.2.2. Las pastas
- 3.14.1.2.3. Las tortas
- 3.14.1.3. Grados de molturación y clases de harina
- 3.15. Féculas
- 3.16. Otros cereales
 - 3.16.1. El arroz
 - 3.16.2. La avena
 - 3.16.3. La cebada
 - 3.16.4. El Centeno
 - 3.16.5. El Maíz
 - 3.16.6. El Alforfón o trigo Sarraceno
 - 3.16.7. La soja

4. Las Bebidas

- 4.1. Bebidas fermentadas
- 4.2. Fermentación
- 4.3. Levaduras
- 4.4. Bebidas destiladas
 - 4.4.1. Destilación.
 - 4.4.2. Agente
 - 4.4.3. El vino
 - 4.4.3.1. Origen
 - 4.4.3.2. Características
 - 4.4.3.3. Clasificación
 - 4.4.3.4. Geografía del vino
 - 4.4.3.4.1. Regiones de Francia
 - 4.4.3.4.2. Comentarios sobre vinos de Francia.
 - 4.4.3.4.3. Regiones de Italia
 - 4.4.3.4.4. Regiones en América
 - 4.4.3.5. Las uvas
 - 4.4.3.5.1. Variedades
 - 4.4.3.6. Elaboración del vino
 - 4.4.3.6.1. Vino Blanco
 - 4.4.3.6.2. Vino tinto
 - 4.4.3.7. 5.2.4.7.3 Protocolo del vino
 - 4.4.3.8. 5.2.4.7.3 Cata de vinos
 - 4.4.4. Champagne
 - 4.4.4.1. Origen
 - 4.4.4.2. Clasificación
 - 4.4.4.3. Características
 - 4.4.5. La cerveza
 - 4.4.5.1. Levaduras
 - 4.4.5.2. Elaboración
 - 4.4.5.3. Tipos de cervezas
 - 4.4.6. El whisky
 - 4.4.6.1. Elaboración
 - 4.4.6.2. Tipos de whisky
 - 4.4.6.3. Catas.

5. Operación para manipulación y tratamiento de los alimentos

- 5.1. Procedimientos mecánicos: corte, mezcla, rallado, picado, triturado, pisado
- 5.2. Procedimientos físicos: temperatura, calor, refrigeración, cocción
- 5.3. Procedimientos higiénico-sanitarios

6. Cocina

- 6.1. Preparación de recetas sencillas
- 6.2. Presentación del plato
- 6.3. Preparación de tabla de quesos
- 6.4. Vinos sugeridos (Maridaje).

VI - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Lectura comentada, procesamiento de la información
2. Discusión y debate
3. Uso de medios audiovisuales
4. Presentación de platos elaborados
5. Visita a un restaurante
6. Visitas a carnicerías, panaderías, cantinas, importadores y distribuidores de bebidas, etc.



VII.- MEDIOS AUXILIARES

1. Recursos audiovisuales
2. Revistas de hotelería, restaurantes
3. Folletos
4. Equipo multimedia.

VIII.- EVALUACIÓN

Acorde la Reglamentación y Normativas vigentes en la Facultad Politécnica.

IX.- BIBLIOGRAFÍA

- Aftyka, R. (2018). *Pasión Cerveza*. Gribaljo.
- Armendáriz Sanz, J. L. (2005). *Procesos de cocina*. Canberra: Thomson.
- Armendáriz Sanz, J. L. (2016). *Productos culinarios*. Madrid: Paraninfo
- Armendáriz Sanz, J. L. (2016). *Técnicas de cocina para profesionales*. Madrid, España: Editorial Parainfo
- Dos Santos, C. N. (2017). *Somos lo que comemos*. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180713889006.pdf>
- Fischer, R. (2003). *Juntos podemos. Manual de Servicios para Hoteles y Restaurantes*. (3° Ed.). Disponible en: <https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/03/32-juntos-podemos-hoteleria-y-restaurant.pdf>
- Gutierrez de Alva, C. I. (2012). *Historia de la Gastronomía*. México: Red Tercer Milenio S.C. Disponible en: http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf
- Laza Muñoz, P. y Laza Muñoz, J. (2005). *Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento*. México: Thomson.
- Medin, R. y Medin, S. (2011). *Alimentos: introducción, técnica y seguridad*. (4° Ed.). Buenos Aires: Ediciones Turísticas
- Pollan, M. (2017). *El dilema del omnívoro*. Disponible en <https://docer.com.ar/doc/8080e>
- Segrado, R. (2007). *Principios de cocina II*. México: Universidad de Quintana Roo
- Segrado, R. (2011). *Principios de cocina I*. México: Universidad de Quintana Roo
- Velilla de Aquino, J. (1999). *Tembi'u Paraguay: comida paraguaya*. (12° Ed.). Asunción: RP ediciones



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Asignatura | : Gestión de Recursos Humanos |
| 2. Semestre | : Tercero |
| 3. Horas semanales | : 5 horas |
| 3.1. Clases teóricas | : 5 horas |
| 4. Total real de horas disponibles | : 80 horas |
| 4.1. Clases teóricas | : 80 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

Como futuros profesionales de nivel gerencial o supervisores de línea, en una unidad hotelera, los estudiantes necesitan poseer conocimientos de Administración de Recursos Humanos, ya que en la operación de su unidad, como prestador de servicios, se verán obligados no solo a la contratación de un personal sino a mantenerlo, capacitarlo y desarrollar en el toda su potencialidad humana.

Es por lo tanto la Administración de Recursos Humanos, una de las aristas de capital importancia dentro de la rama de la hospitalidad, siendo por ello fundamental que el estudiante conozca que tipo de responsabilidades legales existe en su relacionamiento con sus empleados, cual es el marco legal y ético en el que se desenvuelve el empleo de personas en la hospitalidad y como deben o pueden manejarse las relaciones con los empleados.

El desarrollo de la asignatura, pretende, exponer a los estudiantes a situaciones reales a ser presentadas en el desempeño de la función de empleados de establecimientos hoteleros o gastronómicos, de tal suerte que se hagan de conocimientos validos que los habiliten para desempeñarse en funciones de motivación, capacitación, negociación y administración de recursos humanos.

III. - OBJETIVOS

1. Describir y aplicar los conceptos actuales de Administración de Recursos Humanos.
2. Demostrar una actitud positiva hacia el relacionamiento de empleados de una empresa.

IV. - PRE - REQUISITO

No tiene

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

- 1 La interacción entre personas y organizaciones.
- 2 Sistema de administración de los Recursos Humanos.
- 3 Subsistema de alimentación de Recursos Humanos.
- 4 Subsistema de aplicación de Recursos Humanos.
- 5 Subsistema de mantenimiento de Recursos Humanos
- 6 Subsistema de desarrollo de Recursos Humanos
- 7 Subsistema de Control de Recursos Humanos

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. La interacción entre personas y organizaciones.
 - 1.1. Las organizaciones.
 - 1.1.1. La complejidad de las organizaciones.
 - 1.1.2. Las organizaciones como sistemas sociales.
 - 1.1.3. Las organizaciones como sistemas abiertos.
 - 1.1.4. Racionalidad de las organizaciones.
 - 1.2. Las personas.
 - 1.2.1. La teoría de Campo de Lewin.
 - 1.2.2. La teoría de la disonancia Cognitiva.
 - 1.2.3. La naturaleza compleja del hombre.
 - 1.2.4. La motivación humana.
 - 1.2.5. La comunicación.
 - 1.2.6. El comportamiento humano en las organizaciones.
 - 1.3. Las personas y las organizaciones.
 - 1.3.1. Reciprocidad entre individuo y organización.
 - 1.3.2. Las relaciones de intercambio.
 - 1.3.3. El concepto de incentivos y contribuciones
2. Sistema de administración de Recursos Humanos.(ARH)
 - 2.1. La administración de Recursos Humanos.



- 2.1.1. El carácter múltiple de ARH.
- 2.1.2. El carácter contingente de la ARH.
- 2.1.3. La ARH como responsabilidad de línea y función de staff.
- 2.1.4. La ARH como proceso.
- 2.1.5. Políticas como recursos humanos.
- 2.1.6. Objetivos de la ARH.
- 2.1.7. Dificultades básicas de ARH.
- 3. Subsistema de alimentación de Recursos Humanos.
 - 3.1. Reclutamiento de personal.
 - 3.1.1. Fuentes de Reclutamiento.
 - 3.1.2. El proceso de reclutamiento.
 - 3.1.3. Medios de reclutamiento.
 - 3.2. Selección de personal.
 - 3.2.1. Concepto de selección.
 - 3.2.2. Entrevista de selección.
 - 3.2.3. Pruebas de conocimiento y capacidad.
 - 3.2.4. El proceso de selección.
- 4. Subsistema de aplicación de Recursos Humanos.
 - 4.1. Descripción y análisis de cargos.
 - 4.1.1. Análisis de cargos.
 - 4.1.2. Métodos de descripción y análisis de cargos.
 - 4.1.3. Etapas de análisis de cargos.
 - 4.1.4. Objetivos de descripción y análisis de cargos.
 - 4.2. Evaluación del desempeño humano.
 - 4.2.1. Conceptos básicos.
 - 4.2.2. La responsabilidad por la evaluación del desempeño.
 - 4.2.3. Objetivos de la evaluación del desempeño.
 - 4.2.4. Beneficios de la evaluación del desempeño.
 - 4.2.5. Métodos de evaluación del desempeño.
 - 4.2.6. El proceso de evaluación del desempeño.
- 5. Subsistema de Mantenimiento de Recursos Humanos
 - 5.1. Administración de Salarios
 - 5.1.1. Concepto de Administración de Salarios
 - 5.1.2. El carácter múltiple del Salario
 - 5.1.3. Evaluación y Clasificación de Cargos
 - 5.1.4. Métodos de Evolución de Cargos
 - 5.1.5. Política Salarial
 - 5.2. Régimen de Sanciones y Castigos
 - 5.2.1. Sanciones aplicables de Conformidad al Código Laboral Vigente
 - 5.2.2. Amonestación
 - 5.2.3. Suspensión
 - 5.2.4. Preaviso
 - 5.2.5. Despido
- 6. Subsistema de Desarrollo de Recursos Humanos
 - 6.1. Entrenamiento y Desarrollo de Personal
 - 6.1.1. Concepto y Tipos de Educación
 - 6.1.2. Entrenamiento
 - 6.1.3. Análisis organizacional para como determinación de las necesidades de entrenamiento
 - 6.1.4. Análisis de los recursos humanos como determinación de las necesidades de entrenamiento
 - 6.1.5. Análisis de las operaciones y Tareas. El Sistema de Adquisición de Habilidades
 - 6.1.6. Evaluación de los Resultados del Entrenamiento
 - 6.2. Desarrollo organizacional
 - 6.2.1. Concepto
 - 6.2.2. Presupuestos básicos del Desarrollo Organizacional
 - 6.2.3. El proceso de desarrollo organizacional
 - 6.2.4. Técnicas de Intervención en el Desarrollo Organizacional
 - 6.2.5. Objetivos del desarrollo organizacional
- 7. Subsistema de Control de Recursos Humanos
 - 7.1. Base de datos en Recursos Humanos
 - 7.1.1. Concepto de datos e información
 - 7.1.2. Sistema de información de Recursos Humanos
 - 7.2. Auditoría de Recursos Humanos
 - 7.2.1. Patrones de Evaluación y Control de Recursos Humanos
 - 7.2.2. Fuentes de Información
 - 7.2.3. Amplitud y Profundidad de la Acción De Auditoria
 - 7.3. Contabilidad de Recursos Humanos
 - 7.3.1. El Activo Social
 - 7.3.2. El pasivo Social
 - 7.3.3. El Balance Social

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

- 1. Discusiones.
- 2. Desempeño de roles.
- 3. Juegos de negocios y dinámica de grupo.
- 4. Elaboración de trabajos prácticos.



5. Planteamiento y análisis de casos.
6. Planteamiento de experiencias vivenciales de los estudiantes en sus pasantías y actividades laborales.
7. Aprendizaje de Conceptos, Principios y Generalizaciones
8. Aprendizaje de Habilidades y Técnicas para procesar Información
9. Aprendizaje de actitudes y modos de acción congruentes con las exigencias y valores de la especialidad elegida.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Videos.
2. Textos.
3. Revistas.
4. Equipo multimedia.

VIII. - EVALUACIÓN

Acorde la Reglamentación y Normativas vigentes en la Facultad Politécnica.

IX. - BIBLIOGRAFÍA

- Chiavenato, I. (2009). *Gestión del talento humano* (3° Ed.). Disponible en: <https://ebookcentral.proquest.com>
- Chiavenato, I. (2017). *Administración de los recursos humanos: El capital humano de las organizaciones*. (10° Ed.). Sao Paulo: McGraw-Hill.
- Dessler, G. (2015). *Administración de recursos humanos*. (14° Ed.). México: Pearson Educación
- Koontz, H., Weihrich, H. y Cannice, M. (2012). *Administración: una perspectiva global y empresarial*. Disponible en: https://www.soy502.com/sites/default/files/administracion_una_perspectiva_global_y_empresarial_14_ed_i_koontz.pdf
- Newstron, J. W. (2011). *Comportamiento humano en el trabajo* (13° Ed.). Disponible en: Central <https://ebookcentral.proquest.com>
- Werther, W. B. & Davis, K. (2008). *Administración de recursos humanos: el capital humano de las empresas*. (6° Ed.). México: McGraw-Hill.



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | | | |
|----|---------------------------------|---|---------------------------------|
| 1. | Asignatura | : | Metodología de la Investigación |
| 2. | Semestre | : | Tercero |
| 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

La enseñanza de los métodos de investigación es en la actualidad de importancia creciente en los planes de estudios. Es necesario el aprendizaje de la metodología científica para formar el espíritu crítico del estudiantado y para dotarles de las herramientas que le permitan en su futuro profesional actuar de manera racional y sistemática, contribuyendo además a ampliar las bases científicas en los estudios y proyectos de las áreas de la Hotelería y el Turismo.

III. - OBJETIVOS

1. Identificar los componentes del método científico.
2. Describir los métodos y técnicas de investigación científica de aplicación en el campo de la hotelería y turismo.
3. Diseñar sencillos procesos de investigación con rigor y parsimonia científica.

IV. - PRE - REQUISITO

1. Metodología de Estudio
2. Estadística

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

- 1 La Ciencia y el método científico
- 2 El proceso de la investigación científica.
- 3 La Elaboración del Informe de los resultados de la investigación.

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

- 6 La ciencia y el método científico
 - 1.1. Concepto, Objetivos y características
 - 1.2. Importancia de la investigación científica.
 - 1.3. Tipos de investigación.
- 7 El proceso de la investigación científica.
 - 2.1. Fase conceptual.
 - 2.2. Planteamiento del problema de investigación.
 - 2.3. Elaboración del marco teórico.
 - 2.4. Fase metodológica.
 - 2.5. Alcance de la investigación
 - 2.6. Población y muestra.
 - 2.7. Recolección de los datos: encuesta, entrevista, observación
 - 2.8. Análisis de los datos.
 - 2.9. Interpretación de resultados.
- 8 Informe de los resultados de la investigación.
 - 3.1. Elaboración del informe de investigación: tipos y estructuras.

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Exposiciones del profesor
2. Investigación científica.
3. Discusión.
4. Control de lectura
5. Teletutoría y tutoría presencial.
6. Trabajos individuales y grupales.



7. Revisión bibliográfica.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Equipo Multimedia
2. Pizarra
3. Materiales Impresos y en línea
4. Internet

VIII. - EVALUACIÓN

Acorde la Reglamentación y Normativas vigentes en la Facultad Politécnica.

IX. - BIBLIOGRAFÍA

- Ayala Rodríguez, M. S. (2002). *Cómo elaborar y presentar una investigación de tesis*. San Lorenzo: La autora.
- Bernal Torres, C. A. (2006). *Metodología de la investigación: para administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. (2° Ed.). México: Pearson Educación
- Botta, M. & Warley, J. (2007). *Tesis, tesinas, monografías e informes: nuevas normas y técnicas de investigación y redacción*. (2° Ed.). Buenos Aires: Biblos.
- Castañeda Jiménez, J. (2011). *Metodología de la investigación*. (2° Ed.). México: Mc. Graw-Hill Education.
- Corbetta, P. (2007). *Metodología y técnicas de investigación social*. Madrid: McGraw-Hill.
- Eyssautier de la Mora, M. (2008). *Metodología de la investigación: desarrollo de la inteligencia*. (5° Ed.). México: CENGAGE Learning.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C. & Baptista Lucio, M. P. (2014). *Metodología de la investigación*. (6° Ed.). México: Mc. Graw-Hill Education.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C. & Baptista Lucio, P. (2007). *Fundamentos de metodología de la investigación*. México: McGraw-Hill.
- Martínez, M. (2014). *Nuevos fundamentos en la investigación científica*. México: Trillas.
- Mata Mata, H. (2002). *Cómo elaborar una investigación de grado: la elaboración de proyectos de investigación*. Caracas: [s. n.].
- Muñoz Razo, C. (2015). *Cómo elaborar y asesorar una investigación de tesis*. México: Pearson Educación
- Quintaña, T. L. (2014). *Metodología de la investigación*. Disponible en <https://ebookcentral.proquest.com>
- Yanosky F., Alberto A. (2001). *Redacción técnica y científica de proyectos y tesis*. Asunción: Universidad Americana.



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | |
|------------------------------------|-----------------------|
| 1. Asignatura | : Sanidad Alimentaria |
| 2. Semestre | : Tercero |
| 3. Horas semanales | : 5horas |
| 3.1. Clases teóricas | : 3horas |
| 3.2. Clases prácticas | : 2 horas |
| 4. Total real de horas disponibles | : 80horas |
| 4.1. Clases teóricas | : 48horas |
| 4.2. Clases prácticas | : 32 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

La evolución de la Industria Hotelera y Turística adquiere giros inseparables de exigencias y prestaciones cada vez más sofisticados. Por este hecho y por el afán de superar con éxito estas exigencias es fundamental el conocimiento del profesional de todo lo que concierne a la sanidad del manipuleo de los alimentos y bebidas y de los niveles de higiene necesarios, materiales de limpieza y niveles de limpieza.

III. - OBJETIVOS

1. Conocer y aplicar los principios de control de calidad y la normativa aplicada a higiene y sanidad
2. Valorar la Higiene como fuente de salud

IV. - PRE - REQUISITO

No tiene

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Higiene Alimentaria
2. Higiene Personal y Manipulación Higiénica de los Alimentos
3. Papel del control Analítico de Puntos críticos en Sanidad (HACCP)
4. Control de las Plagas en la Industria Alimentaria
5. Variables Significativas en Microbiología de Alimentos
6. Procesos de Higienización y conservación de los Alimentos
7. Alteración en la obtención, Manipulación y Almacenamiento de los Alimentos
8. Proyecto y construcción Higiénicos de Instalaciones para alimentos
9. Envasado de Alimentos
10. Limpieza y Desinfección de Instalaciones Alimentarias
11. Unidad Formativa de Campo sobre Industrias Alimentarias

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Higiene Alimentaria
 - 1.1 Significado de la Higiene Alimentaria
 - 1.2 Leyes y Reglamentos Sanitarios
 - 1.3 Dirección y Saneamiento
2. Higiene Personal y Manipulación Higiénica de los Alimentos
 - 2.1. Áreas de Higiene Personal
 - 2.2. Ventajas y Desventajas de la Aplicación de las Normas de Higiene Personal en la Industria de alimentos.
 - 2.3. Manipulación Higiénica de los Alimentos. Generalidades
3. Papel del Control Analítico de Puntos Críticos en Sanidad (HACCP)
 - 3.1. Definición de los Términos del Sistema HACCP
 - 3.2. Principios del Sistema HACCP
 - 3.3. Organización, Ejecución y Mantenimiento del Sistema



4. Control de la Plagas en la Industria Alimentos
 - 4.1. Infestación por insectos
 - 4.2. Destrucción de los insectos
 - 4.3. Roedores
 - 4.4. Pájaros
 - 4.5. Uso de pesticidas
 - 4.6. Tratamiento Integrado de las Plagas
5. Variables Significativas en Microbiología de Alimentos
 - 5.1 Microbiología y Alimentos
 - 5.2 Orígenes de la Contaminación de los Alimentos
 - 5.3 Factores que influyen en la Multiplicación de los Microorganismos en los Alimentos
 - 5.4 Agentes Bacterianos con Significado en la Alimentación
 - 5.5 Agentes Bacterianos con Significado en la Alimentación
 - 5.6 Prevención de las intoxicaciones Alimentarias
6. Procesos de Higienización y Conservación de los Alimentos
 - 6.1 Los Diferentes Procesos de Conservación de Alimentos
 - 6.2 Tratamiento Térmico
 - 6.3 Tratamientos Químicos
 - 6.4 Conservación por Modificación de la Actividad de Agua (a.C.)
 - 6.5 Tratamiento por Radiaciones
 - 6.6 Otros Sistemas de Conservación
7. Alteración en la Obtención, Manipulación y Almacenamiento de los Alimentos
 - 7.1 Grupo de los Lácteos y derivados
 - 7.2 Grupo de la Carne, Aves y derivados; y Pescados
 - 7.3 Grupo de Bebidas
8. Proyecto y Construcción Higiénicos de Instalaciones para Alimentos.
 - 8.1 Elección del Emplazamiento
 - 8.2 Diseño del Local de Manipulación de Alimentos
 - 8.3 Consideraciones de Procesado y Diseño
 - 8.4 Diseño del Control de Animales Nocivos (plagas)
 - 8.5 Materiales de Construcción
9. Envasado de Alimentos
 - 9.1 Tipo de Envase para Alimentos
 - 9.2 Manipulación y Transformación: Procesos y Área
10. La Limpieza y Desinfección de las Instalaciones Alimentarias
 - 10.1 Compuestos Limpiadores
 - 10.2 Desinfectantes
 - 10.3 Procesos de Higienización
 - 10.4 Disposición y Almacenamiento de Desperdicios y Basuras
11. Unidad Formativa de Campo Sobre Industrias Alimentarias y Servicios de Alimentación.
 - 11.1 Práctica Sanitaria en Servicios de Alimentación Colectiva
 - 11.2 Práctica Sanitaria en Servicios de Alimentación Hotelera
 - 11.3 Práctica Sanitaria en Servicios de Alimentación Hospitalaria
 - 11.4 Práctica Sanitaria en Industrias Lácteas y derivados
 - 11.5 Práctica Sanitaria en Industrias Frigoríficas de Carnes, Aves, Pescados y derivados
 - 11.6 Práctica Sanitaria en Industrias de Bebidas
 - 11.7 Práctica Sanitaria en Industrias de Frutas y Vegetales.

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Clases expositivas
2. Visitas a Industrias de Alimentos y servicios de Alimentación Hotelera y Hospitalaria.
3. Discusión
4. Debate
5. Trabajos grupales

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Pizarrón, tiza, borrador
2. Proyector de transparencias
3. Transparencias
4. Equipos de informática
5. Trabajo de campo
6. Visitas técnicas

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFÍA

1. Badui Dergal, S. (2015). *La ciencia de los alimentos en la práctica*. (2° Ed.). México: Pearson Educación.
2. Bravo Martínez, F. (2006). *El manejo higiénico de los alimentos: guía para la obtención del distintivo H*. México: Limusa
3. Calvo, C. M. D. L. C., & Mendoza, M. E. (2012). *Toxicología de los alimentos*. Disponible en Central <https://ebookcentral.proquest.com>
4. Escudero, F. R. (2011). *Compra, recepción y almacenamiento de alimentos: en hoteles y restaurantes*. México: Trillas
5. Esesarte Gómez, E. (2014). *Higiene en alimentos y bebidas*. México: Trillas
6. Medin, R. & Medin, S. (2011). *Alimentos: introducción, técnica y seguridad*. (4° Ed.). Buenos Aires: Ediciones Turísticas
7. Medin, S. (2009). *Alimentos seguros: manipulación*. Buenos Aires: Ediciones Turísticas
8. Mendoza, M. E. (2014). *Tablas de uso práctico de los alimentos de mayor consumo*. Disponible en Central <https://ebookcentral.proquest.com>
9. Pérez Oreja, N., Mayor Rivas, G. & Tomás Navarro, V. J. (2002). *Preelaboración y conservación de alimentos*. Madrid: Síntesis
10. Requena Peláez, J. M. (Coord.). (2014). *Manipulación de alimentos: incluye solucionario*. (2° Ed.). Málaga: ICB.
11. Requena Peláez, J. M. (Coord.). (2014). *Técnicas de higiene, manipulación y conservación de alimentos (cocineros)*. (2° Ed.). Madrid: ICB.
12. Torre Marina, M. y Covadonga (2017). *La ciencia de los alimentos: lo que hay detrás de las recetas de cocina*. México: Trillas



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | | | |
|------|---------------------------------|---|----------|
| 1. | Asignatura | : | Hotel II |
| 2. | Semestre | : | Cuarto |
| 3. | Horas semanales | : | 5 horas |
| 3.1. | Clases teóricas | : | 5 horas |
| 4. | Total real de horas disponibles | : | 80 horas |
| 4.1. | Clases teóricas | : | 80 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

La gobernancia es un departamento importante dentro de la operación hotelera. Esta interrelacionado con otros departamentos y su correcta gestión exige organización y trabajo en equipo. Está ligada al departamento de mantenimiento y seguridad laboral, que en conjunto aseguran la calidad y productividad del Hotel, afianzando de esta manera la marcha adecuada de las instalaciones.

En este semestre, se realizará un análisis detallado de las operaciones de la gobernancia, mantenimiento y seguridad laboral de un hotel para que el estudiante pueda profundizar sobre la importancia que estas áreas representan dentro de una unidad de alojamiento.

III. - OBJETIVOS

1. Analizar las principales funciones del Departamento de Housekeeping o Gobernancia, su coordinación y relación con otros departamentos del hotel y los servicios que se ofrecen al huésped.
2. Desglosar procesos y procedimientos para las diferentes rutinas de trabajo del departamento.
3. Describir la importancia del mantenimiento preventivo y correctivo en un Hotel.
4. Identificar normas de prevención de riesgos en una unidad de alojamiento.
5. Elaborar controles e Informes del área de Gobernancia.

IV. - PRE - REQUISITO

1. Hotel I.

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Departamento de Gobernancia.
2. Recursos Humanos ligados a la atención al cliente en Gobernancia
3. Rutinas de trabajo en la habitación
4. La Lencería
5. Office .Equipamientos necesarios para la operación del área de Gobernancia
6. Procesos y procedimientos de limpieza y mantenimientos básicos
7. Mantenimiento. Housekeeping
8. Controles e Informes del área de Gobernancia

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Departamento de Gobernancia
 - 1.1. Actividades, características y objetivos
 - 1.2. Actividades propias del departamento
 - 1.3. Características diferenciales del departamento
 - 1.4. Objetivos del departamento
 - 1.5. Organigrama
 - 1.6. Organización de los espacios, áreas que consta el departamento
 - 1.7. Área de habitaciones
 - 1.8. Zona noble o comunes
 - 1.9. Lavandería-Lencería
 - 1.10. Zonas externas
2. Recursos Humanos ligados a la atención al cliente en Gobernancia
 - 2.1. Descripción de los puestos de trabajo
 - 2.2. Funciones tradicionales en el departamento de gobernancia



- 2.2.1. La gobernancia
 - 2.2.1.1. Definición y cualidades.
 - 2.2.1.2. Descripción del puesto de trabajo
 - 2.2.1.3. Personal a las órdenes de la Gobernancia
- 2.2.2. La sub gobernancia.
 - 2.2.2.1. Descripción del puesto de trabajo
- 2.2.3. La camarera de habitaciones o de pisos
 - 2.2.3.1. Descripción del puesto de trabajo
- 2.2.4. El personal de Limpieza.
 - 2.2.4. Descripción del puesto de trabajo
- 2.2.5. El valet o mozo de habitaciones.
 - 2.2.5.1. Descripción del puesto de trabajo
- 2.2.6. Personal de lavandería y lencería
 - 2.2.6.1. Descripción del puesto de trabajo
- 2.3. Nuevos planteamientos en las funciones del housekeeping
- 2.4. Gestión de personal
 - 2.4.1. Relaciones humanas.
 - 2.4.2. Comportamiento
 - 2.4.3. Disciplina
 - 2.4.4. Delegación
 - 2.4.5. Régimen interno de la empresa
 - 2.4.6. Motivación del personal
 - 2.4.7. Necesidades de personal
 - 2.4.8. Cálculo de efectivos de personal
 - 2.4.9. La previsión de la ocupación
- 2.5. Relación del housekeeping con otros departamentos del hotel
- 2.6. Comunicación y coordinación con otros departamentos
 - 2.6.1. Relación Housekeeping/Comercial
 - 2.6.2. Relación Housekeeping/Recepción
 - 2.6.3. Relación Housekeeping/Cocina
 - 2.6.4. Relación Housekeeping/Restaurante
 - 2.6.5. Relación Housekeeping/Administración
 - 2.6.6. Relación Housekeeping/Seguridad
 - 2.6.7. Relación Housekeeping/Dirección
- 2.7. Influencia de los diferentes tipos de cliente en las actividades del housekeeping
- 2.8. Comunicación con el cliente
 - 2.8.1. Objetos de bienvenida y atención al cliente
 - 2.8.2. Lo que espera el cliente del área de habitaciones
 - 2.8.3. Las opiniones del cliente
- 3. Rutinas de trabajo en la habitación
 - 3.1. Necesidades del cliente en una habitación del hotel
 - 3.2. Tipos de habitación
 - 3.2.1. La habitación: mobiliario y decoración
 - 3.2.2. Diseño aplicado a los hoteles
 - 3.2.3. Otros factores que influyen en la calidad de una habitación
 - 3.2.4. Tendencias arquitectónicas y de decoración
 - 3.2.5. Tendencias en la distribución de la habitación de hotel
 - 3.2.6. Tendencias en áreas y zonas comunes
 - 3.26.1. Estilos de mobiliario
 - 3.2.6.1. Estilos de elementos decorativos
 - 3.2.6.2. Composición del mobiliario según las necesidades del cliente
 - 3.2.6.3. Necesidades para cubrir en la habitación de hotel
 - 3.2.6.4. Componentes básicos de mobiliario
 - 3.2.7. Elementos de decoración más utilizados en establecimientos de alojamiento
 - 3.2.8. Tendencias decorativas
 - 3.2.9. La iluminación
 - 3.2.10. Aplicación del color
 - 3.2.11. Criterios aplicados en la elección de elementos de decoración y mobiliario
 - 3.2.12. Dotación según el tipo de habitación
 - 3.2.13. Planes de decoración según la política empresarial
 - 3.2.14. El baño
 - 3.2.14.1. Necesidades para cubrir en el baño
 - 3.2.14.2. Necesidades de los clientes con discapacidades
- 4. La Lencería
 - 4.1. Tipología de la ropa de hotel
 - 4.2. Ropa de pisos
 - 4.3. Ropa de restaurante
 - 4.4. Constitución cuantitativa del Stock
 - 4.5. Previsión del material.
 - 4.6. Duración media de los distintos tipos de tejidos
 - 4.6.1. Fibras Textiles.
 - 4.7. Instalaciones de la lavandería y de la lencería
 - 4.7.1. Opciones a la lavandería integral
 - 4.7.2. Higienización de la ropa
 - 4.7.3. Necesidades de aprovisionamiento
 - 4.8. Proceso de compras
 - 4.8.1. Criterios de gestión medioambiental aplicables a la compra



- 4.8.2. Recepción de productos y control de calidad
- 4.9. Criterios de almacenamiento
 - 4.9.1. Gestión del espacio disponible
- 4.10. Los inventarios
 - 4.10.1. Cálculo de stocks y realización de inventarios
 - 4.10.2. Criterios para la valoración de existencias
- 5. Office. Equipamientos necesarios para la operación del área de Gobernancia
 - 5.1. Descripción
 - 5.2. Ubicación y características
 - 5.3. Mobiliario y equipamiento situados en el office
 - 5.4. Las llaves
 - 5.4.1. Tipos
 - 5.4.2. Características y particularidades de cada una
 - 5.5. Definición y clasificación de utensilios, equipos y lencería
 - 5.6. Maquinaria utilizada en el departamento
 - 5.6.1. El carro de la camarera
 - 5.6.2. Otros tipos de carro
 - 5.7. Utensilios de limpieza
 - 5.7.1. Otros elementos de limpieza
 - 5.7.2. Productos y materiales.
 - 5.7.2.1. Productos de Limpieza
 - 5.7.2.1.1. La limpieza y la suciedad
 - 5.7.2.1.2. Los productos de limpieza
 - 5.7.2.1.3. Precauciones en la manipulación de los productos de limpieza
 - 5.7.2.1.4. Gestión de stocks
 - 5.7.2.1.5. Las superficies
 - 5.7.2.1.5.1. Estudio de las diferentes superficies, su limpieza y conservación
 - 5.7.2.1.5.2. Diferentes tipos de suelos
 - 5.7.2.1.5.2.1. Fases del proceso de limpieza de suelos
 - 5.7.2.1.5.2.2. El cuidado de otras superficies
 - 5.7.2.2. Los productos de limpieza
 - 5.7.2.2.1. La acidez y la alcalinidad. El pH
 - 5.7.2.2.2. Consideraciones sobre los productos de limpieza y su evolución
 - 5.7.2.2.3. Productos básicos utilizados por el housekeeping del hotel
 - 5.7.2.2.4. Requisitos de los productos de limpieza para ser utilizados en el hotel
 - 5.7.2.2.5. Requerimientos para hospitales y sanatorios
 - 5.7.2.3. Equipos y programas informáticos específicos para el área de Gobernancia
 - 5.7.2.3.1. Usos principales
- 6. Procesos y procedimientos de limpieza y mantenimientos básicos
 - 6.1. Descripción de los procesos
 - 6.2. Adecuación de los procesos
 - 6.3. Descripción del proceso de la limpieza en habitaciones de cliente
 - 6.4. Procedimientos y rutinas de trabajo
 - 6.4.1. Utilización de software del Dpto. de Gobernancia.
 - 6.4.2. Descripción del proceso de limpieza en habitaciones de salida
 - 6.4.3. Bloqueos y desbloques
 - 6.4.4. Descripción del proceso de cobertura
 - 6.4.5. Servicio de mini bares
 - 6.4.5.1. Los consumos
 - 6.4.5.2. Grado de rotación de materiales y productos
 - 6.4.6. Esquema de procedimientos que se aplican en la limpieza de zonas nobles
 - 6.4.6.1. Planes de trabajo y objetivos de productividad
 - 6.4.6.2. Procedimientos de limpieza de piscina.
 - 6.4.7. Las cargas y planes de trabajo
 - 6.4.7.1. Métodos de medición de la productividad y eficacia
 - 6.4.7.2. Métodos de distribución del trabajo y documentación
 - 6.4.7.3. Relación con empresas externas, empresas de trabajo temporal y outsourcing
 - 6.4.7.3.1. Empresas externas. Ocasiones más frecuentes en las que se utiliza sus servicios.
 - 6.4.7.3.2. Personal de empresas de trabajo temporal
 - 6.4.8. Información que se intercambia durante la jornada
 - 6.4.9. Información al final del turno de la gobernancia
 - 6.4.10. Control de calidad y criterios de aplicación
 - 6.4.11. Sistemas de control de la calidad de los procesos y del personal que los realiza
 - 6.4.12. La valoración del personal implicado en los procesos de limpieza
- 7. Mantenimiento. Housekeeping
 - 7.1. Organización de la prevención
 - 7.2. Derechos y deberes de los empleados en materia de prevención
 - 7.3. Análisis de riesgos en mantenimiento
 - 7.4. Mantenimiento de instalaciones, equipos y maquinaria
 - 7.4.1. Las averías
 - 7.4.2. Bloqueos y desbloques
 - 7.4.3. Cuidado de maquinaria y útiles de limpieza
 - 7.5. Plan de emergencia
 - 7.6. Sistemas de chequeo y comprobación de mantenimiento.
 - 7.7. Sistemas y procesos de conservación y mantenimiento
 - 7.7.1. Mantenimiento preventivo
 - 7.7.2. Mantenimiento correctivo



- 7.7.3. Mantenimiento técnico-legal
- 7.7.4. Protocolos de mantenimiento de las instalaciones, equipos y maquinaria
- 7.7.5. Ahorro de Energía.

- 8. Controles e Informes del área de Gobernancia
 - 8.1. Gestión del movimiento de entradas y salidas de productos varios: limpieza, blancos, alimentos y bebidas
 - 8.2. Planilla de Inventario
 - 8.3. Control de mini bar
 - 8.4. Control de lencería
 - 8.5. Informes diarios

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

- 1 Metodología eminentemente activa.
- 2 Análisis, reflexión y evaluación de los marcos teóricos.
- 3 Diálogo espontáneo y abierto que permita comprender y recrear el tema de estudio.
- 4 Lectura comentada, la discusión y el debate.
- 5 Investigación en equipos.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

- 1 Videos educativos.
- 2 Equipo multimedia
- 3 Revistas de hotelería y folletos.
- 4 Restaurantes.
- 5 Equipamiento industrial.

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFÍA

- 1. Andrade Ríos, A., & Lazo Serrano, A. (2018). *Gestión en el departamento de ama de llaves*. Machala: Universidad Técnica de Machala.
- 2. Creus Solé, A. (2011). *Técnicas para la prevención de riesgos laborales*. Barcelona: Marcombo
- 3. Gallego, F. (2007). *Gestión de Hoteles. Una nueva Visión*. Madrid. España: Editorial Thomson-Paraninfo.
- 4. Granados Maguiño, M., Calle Iñiguez, M., & Lazo Serrano, C. (2018). *Gestión en departamento de seguridad y mantenimiento de un hotel*. Machala: Universidad Técnica de Machala.
- 5. Olmos Garre, María José. (2.008). *Departamento de Gobernanta de Hotel, sistemas y Procesos*. Madrid: Editorial Síntesis.
- 6. Ruz Gómez, M. (2015). *Alojamiento y lavandería: lavandería*. (Vol. 2). Madrid: Síntesis
- 7. Simón, M. Á. (2004). *Housekeeping = ama de llaves*. Buenos Aires: Ediciones Turísticas.
- 8. Sousa Combe, L. (2013). *Lavandería y tintorería profesional*. México: Trillas



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

1.	Asignatura	: Alimentos y Bebidas II
2.	Semestre	: Cuarto
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

En este semestre para ampliar y consolidar los conocimientos adquiridos en Alimentos y Bebidas I, se hará un repaso de los conceptos y orígenes de la cocina en América y se dará énfasis a la cocina nacional mediante la revisión de recetas tradicionales.

Durante este período académico se trabajará con platos: obtención de recetas, costos y análisis de los mismos; además, se analizará la clasificación de los servicios gastronómicos y todo lo relacionado a documentos necesarios para una gestión óptima en el área de alimentos y bebidas.

III. - OBJETIVOS

1. Identificar los elementos de la cultura culinaria guaraní.
2. Clasificar los tipos de ofertas gastronómicas
3. Describir los tipos de costos aplicados a alimentos y bebidas
4. Analizar la gestión de aprovisionamiento y compras
5. Emplear las planillas de control de alimentos y bebidas

IV. - PRE - REQUISITO

Alimentos y bebidas I

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Etnococina
2. Ofertas Gastronómicas
3. Costo
4. Gestión de aprovisionamiento y Compras

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Etnococina
 - 1.1. Claude Levi Strauss
 - 1.2. El triángulo Culinario de Levy Strauss
 - 1.3. Diferencias entre gourmet, gourmand y gourmandise
 - 1.4. Lo crudo y lo cocido
 - 1.5. Etnococina Guaraní
 - 1.6. Utensilios de la cocina guaraní
 - 1.7. Comidas de origen Guaraní
 - 1.8. Materia prima utilizadas por ellos
 - 1.8.1. El maíz
 - 1.8.2. La mandioca
 - 1.8.3. La papa
 - 1.8.4. Los pimientos
 - 1.8.5. El poroto
 - 1.8.6. El almidón. Sus derivados
 - 1.8.7. La fariña
 - 1.9. Las formas de cocción de la cocina Guaraní
 - 1.9.1. Mokae



- 1.9.2. Hesy
- 1.9.3. Mbichy
- 1.9.4. Chyryry
- 1.9.5. Ñaopiru
- 1.9.6. Maimbé
- 1.9.7. Mimi
- 1.9.8. Pirakui
- 1.9.9. Tatakua
- 1.10. Términos y técnicas de cocción en la culinaria Guaraní
 - 1.10.1. Kyty.
 - 1.10.2. Ñembisó.
 - 1.10.3. Ñembisó-jovai.
 - 1.10.4. Pyvú.
 - 1.10.5. Moveré.
 - 1.10.6. Sapeká.
 - 1.10.7. El Tyra
 - 1.10.8. Tembiú
- 1.11. Influencias de otras culturas en la cultura Guaraní.
- 1.12. Comida paraguaya.
- 1.13. Criterios de preparación
- 1.14. Recetas. Desarrollo en cocina
- 1.15. La chicha.
 - 1.15.1. La chicha de algarrobo.
 - 1.15.2. La chicha de piña.
- 1.16. Aloja.
- 1.17. Mosto.

2. Ofertas Gastronómicas

- 2.1. Restaurante clásico
- 2.2. Neo restauración
- 2.3. Buffet
- 2.4. Free Flow
- 2.5. Autoservicio - Self Service
- 2.6. Café- Shops
- 2.7. El bar
- 2.8. Mesones – tabernas de vinos
- 2.9. Restauración rápida – fast food
- 2.10. Franquicia
- 2.11. Take away
- 2.12. Delivery
- 2.13. Vending
- 2.14. Slow Food
- 2.15. Drugstore
- 2.16. Catering, características y servicios
- 2.17. Evolución y nuevas tendencias
- 2.18. Características de las empresas de catering
 - 2.18.1. Empresa de Banquetes.
 - 2.18.2. Planilla de cálculo de costo de la mercadería consumida.
 - 2.18.3. Planilla de cálculo de costo de labor.
- 2.19. El presupuesto.
 - 2.19.1. Tipos de presupuestos.
- 2.20. Menú banquetes.
 - 2.20.1. Cálculo de costo y precio de venta.
 - 2.20.2. Control del servicio de banquetes.
 - 2.20.3. Planificación del banquete
- 2.21. Mise en place
 - 2.21.1. Definición
 - 2.21.2. Planificación
 - 2.21.3. Supervisión
- 2.22. Montaje de Mesas
 - 2.22.1. Mantelería
 - 2.22.2. Cristalería
 - 2.22.3. Vajillería
- 2.23. Estilos de servicios
 - 2.23.1. Francés
 - 2.23.2. Ruso
 - 2.23.3. Ingles
 - 2.23.4. Americano
 - 2.23.5. Servicio de desayuno
 - 2.23.6. Continental



- 2.23.7. A la americana o a la inglesa
- 2.24. Corrientes culinarias actuales
 - 2.24.1. Cocina de autor
 - 2.24.2. Cocina de fusión
 - 2.24.3. Cocina molecular
 - 2.24.4. Cocina de vanguardia
 - 2.24.5. Cocina de construcción
 - 2.24.6. Nouvelle Cuisine
- 3. **Costo.**
 - 3.1. Definición
 - 3.2. Importancia.
 - 3.3. Elementos del costo.
 - 3.4. Clasificación de costos
 - 3.4.1. Costos variables
 - 3.4.2. Porcentajes
 - 3.4.3. Costo del producto
 - 3.4.4. Desarrollo de recetas
 - 3.4.5. Precio de venta
 - 3.4.6. Costos fijos
 - 3.4.6.1. Personal.
 - 3.4.6.2. Vajilla.
 - 3.4.6.3. Electricidad.
 - 3.4.6.4. Agua.
 - 3.4.6.5. Combustible.
 - 3.4.6.6. Extras.
 - 3.5. Incidencia en los beneficios.
 - 3.5.1. Mantenimiento del local.
 - 3.5.2. Seguros, etc.
 - 3.5.3. Costos de alimentos y bebidas.
 - 3.5.4. Precio promedio por cliente.
 - 3.5.5. Venta promedio diaria.
 - 3.5.6. Costo promedio.
 - 3.5.7. Desarrollo de ticket promedio por persona.
 - 3.6. Desarrollo de planillas de control y costeo.
 - 3.6.1. Planilla de cálculo de costo y precio de venta de la mercadería consumida en el mes
 - 3.6.2. Punto de equilibrio.
 - 3.6.3. Suposiciones.
 - 3.6.4. Costo volumen y utilidad.
 - 3.7. Gastos Generales
 - 3.7.1. Definición
 - 3.7.2. Importancia.
 - 3.8. Organización del personal
 - 3.8.1. Dirección de sistema e higiene
 - 3.8.2. Aspectos varios de los banquetes.
 - 3.8.2.1. Música
 - 3.8.2.2. Decoración.
 - 3.8.2.3. Seguridad.
 - 3.8.2.4. Artistas. Shows
 - 3.8.2.5. Estacionamiento.
 - 3.8.2.6. Planillas de control.
- 4. **Gestión de aprovisionamiento y Compras**
 - 4.1. Concepto
 - 4.2. Funciones de la gestión de compras
 - 4.3. Objetivos
 - 4.4. Personal de compras
 - 4.5. Proceso de aprovisionamiento. Fases
 - 4.6. Almacenamiento y distribución de los productos

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

- 1. Lectura comentada, procesamiento de la información.
- 2. Discusión y debate.
- 3. Estudios de casos.
- 4. Uso de materiales audio visuales.
- 5. Visitas técnicas
- 6. Practicas en Taller de Cocina

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Recursos audiovisuales
2. Revistas de hotelería, restaurantes.
3. Folletos, libros

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFÍA

- Armendáriz Sanz, J. L. (2005). *Procesos de cocina*. Canberra: Thomson.
- Armendáriz Sanz, J. L. (2016). *Productos culinarios*. Madrid: Paraninfo
- Bachs Grimal, J. y Vives Serra, R. (2008). *Servicio y atención al cliente en restauración: Ciclos formativos*. Madrid, España: Síntesis.
- Escudero, F. R. (2011). *Compra, recepción y almacenamiento de alimentos: en hoteles y restaurantes*. México: Trillas.
- Gallego, J. F. (2006). *Manual práctico de cafetería y bar*. (11° Ed.). Canberra: Thomson
- Herrera Hurtado, M. (2008). *Técnicas del servicio de mesero*. Managua, Nicaragua. Disponible en: <https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/08/245-tc3a9cnicas-del-servicio-de-mesero.pdf>
- Laza Muñoz, P. y Laza Muñoz, J. (2005). *Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento*. México: Thomson.
- Laza Muñoz, P. y Laza Muñoz, J. (2005). *Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento*. México: Thomson.
- Lesur, L. (2003). *Coordinador Manual de meseros y capitanes: Una guía paso a paso*. México: Trillas. Disponible en: <https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/08/248-manual-de-meseros-y-capitanes-una-guc3ada-paso-a-paso-trillas.pdf>
- López Heras, C. y Rodríguez González, J. L. (2016). *Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar*. Madrid: Paraninfo.
- Medin, Roxana & Medin, Silvina (2011). *Alimentos: introducción, técnica y seguridad*. (4° Ed.). Buenos Aires: Ediciones Turísticas
- Ojugo, C. (2004). *Control de costes en restauración*. Paraninfo: Canberra.
- Pérez, N. y Civera, J. J. (2011). *Procesos de pre elaboración y conservación en cocina*. Madrid: Síntesis.
- Pérez, N. y Civera, J. J. (2012). *Gestión de la producción en cocina*. Madrid, España: Editorial Síntesis.
- Rosell Salvó, J. (2013). *Gestión del bar y cafetería: estrategias de éxito para su creación, organización y control*. Vigo: Ideas propias Editorial.
- Segrado, R. (2007). *Principios de cocina II*. México: Universidad de Quintana Roo.
- Segrado, R. (2011). *Principios de cocina I*. México: Universidad de Quintana Roo



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | | |
|------|---------------------------------|--------------|
| 1. | Asignatura | : Transporte |
| 2. | Semestre | : Cuarto |
| 3. | Horas semanales | : 5 horas |
| 3.1. | Clases teóricas | : 5 horas |
| 4. | Total real de horas disponibles | : 80 horas |
| 4.1. | Clases teóricas | : 80 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

La hotelería es parte de la industria turística. Es uno de sus elementos estructurales y está íntimamente relacionada con el transporte.

Hoy en día se han dado grandes fusiones entre empresas transportadoras y empresas hoteleras.

Es muy importante que el estudiante conozca cómo funcionan y operan las diferentes empresas de transporte para aprender el lenguaje y las técnicas que se utilizan en la industria y poder desenvolverse en ella.

III. - OBJETIVOS

1. Identificar cómo funcionan las agencias y empresas transportadoras, de carga y pasajeros.
2. Describir aspectos de la industria turística.
3. Demostrar habilidad en tareas propias de una empresa de transporte.

IV. - PRE - REQUISITO

No tiene

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. El transporte como resultado de la necesidad.
2. El transporte Terrestre.
3. El transporte acuático.
4. El transporte aéreo.
5. Marketing del transporte.

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. El transporte como resultado de la necesidad.
 - 1.1 Evolución de los medios de transporte.
 - 1.2 El transporte como factor de desarrollo.
 - 1.3 El transporte como elemento de integración.
 - 1.4 Proceso administrativo.
 - 1.5 Administración por objetivos.
 - 1.6 Teorías económicas del estado.
 - 1.7 Las externalidades, el medio ambiente y el conocimiento.
 - 1.8 Políticas públicas.
 - 1.9 Políticas viales.
2. El transporte terrestre.
 - 2.1 Aspectos legales.
 - 2.2 Aspectos económicos.
 - 2.3 Aspectos tecnológicos.
 - 2.4 Aspectos sociales
 - 2.5 Mercados comunes
 - 2.6 Corredores bioceanicos
3. El transporte acuático.
 - 3.1 Transporte marítimo y fluvial.
 - 3.2 Aspectos legales.
 - 3.3 Políticas ambientales.
 - 3.4 Hidrovías.



4. Transporte aéreo.
 - 4.1 Aspectos legales.
 - 4.2 Aspectos económicos.
 - 4.3 Aspectos tecnológicos.
 - 4.4 Políticas ambientales.

5. Marketing del transporte.
 - 5.1 Nuevas formas de transporte emergentes.
 - 5.2 Tecnología de información.
 - 5.3 El comercio en el mundo.
 - 5.4 Calidad y responsabilidad social.
 - 5.5 Proyectos de infraestructura.

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Visitas a empresas, al puerto, al aeropuerto, terminales, agencias de viajes.
2. Lectura comentada.
3. Discusión.
4. Debate.
5. Investigación en equipos.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Videos educativos.
2. Equipo multimedia.
3. Revistas de viajes.
4. Folletos sobre excursiones.

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFÍA

- Coronel, J. A. (2021). *Transporte en el Paraguay una aproximación al desarrollo*. Paraguay: Editorial BEN MAR.
- Goeldner, C. R. y Brent Ritchie, J.R. (2011). *Turismo: planeación, administración y perspectivas*. México: Limusa Wiley
- Robbins, S. & Coulter, M. (2018). *Administración*. (13ª Ed.). México: Pearson Educación.
- Serra, A. (2011). *Marketing turístico*. Madrid: Pirámide
- Weihrich, H., Cannice, M. y Koontz, H.(2017). *Administración: una perspectiva global, empresarial y de innovación*. (15ª Ed.). México: McGraw-Hill



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | |
|------------------------------------|--------------|
| 1. Asignatura | : Ecología I |
| 2. Semestre | : Cuarto |
| 3. Horas semanales | : 5 horas |
| 3.1. Clases teóricas | : 5 horas |
| 4. Total real de horas disponibles | : 80 horas |
| 4.1. Clases teóricas | : 80 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

El curso está diseñado fundamentalmente para proporcionar conocimientos y nociones generales de la ciencia de la Ecología. Se pretende desarrollar las bases científicas que posibiliten la comprensión de los procesos ecológicos orientados al planteamiento de propuestas de manejo sostenible de los ecosistemas.

Las incidencias de la actividad humana 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.

III. - OBJETIVOS

1. Comprender los conceptos claves y principios de funcionamiento de la naturaleza
2. Concebir las interrelaciones de manera integral
3. Identificar los ecosistemas del Paraguay
4. Describir los principales problemas ambientales en las diferentes escalas de análisis
5. Valorar la importancia del manejo racional y sostenible de los recursos naturales

IV. - PRE - REQUISITO

No tiene

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Los humanos y la naturaleza.
2. Principios y conceptos científicos.
3. La población humana.
4. Problemas ambientales mundiales, regionales y locales.
5. Los recursos
6. La contaminación.
7. Conservación de la naturaleza.

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Los humanos y la naturaleza.
 - 1.1 Introducción a la Ecología.
 - 1.2 Población, recursos, degradación ambiental y contaminación.
 - 1.3 Historia del uso y conservación de los recursos y la protección ambiental.
2. Principios y conceptos científicos.
 - 2.1 Los recursos, materia y energía. Tipos y conceptos
 - 2.2 Ecosistemas. Concepto. Niveles de organización jerárquica. Estructura del ecosistema. Propiedades. Ejemplos. Ecosistemas naturales de la biosfera. Ecosistemas del Paraguay.
 - 2.3 Clima, vida terrestre y vida acuática.
 - 2.4 Cambios en las poblaciones, comunidades y ecosistemas.
 - 2.5 La Tierra y los procesos geológicos
3. La población humana.
 - 3.1 Dinámica poblacional.
 - 3.2 Distribución de la población.
 - 3.3 Calidad de vida.



- 3.4 Fuentes de energía.
- 3.5 Crecimiento demográfico.
- 3.6 Capacidad de carga
- 4 Problemas ambientales mundiales, regionales y locales.
 - 4.1 Deforestación y pérdida de la biodiversidad.
 - 4.2 Cambio climático.
 - 4.3 Agotamiento del ozono. Lluvia ácida.
- 5 Los recursos
 - 5.1 Agua.
 - 5.2 Suelo.
 - 5.3 Alimentos.
 - 5.4 Biodiversidad.
 - 5.5 Clima.
 - 5.6 Fuentes de energía.
- 6 La contaminación.
 - 6.1 Riesgo, salud humana y desechos peligrosos.
 - 6.2 Contaminación del aire.
 - 6.3 Contaminación del agua.
 - 6.4 Plaguicidas y control de plagas.
- 7 Conservación de la naturaleza.
 - 7.1 Principios.
 - 7.2 Desarrollo Sostenible.
 - 7.3 Biodiversidad.
 - 7.4 Áreas protegidas

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Las clases teóricas se desarrollaran con el apoyo de medios audiovisuales
2. Proceso de enseñanza aprendizaje dinámico y participativo.
3. En las clases prácticas se incentivará la investigación.
4. Los trabajos prácticos de revisión bibliográfica y presentación de monografías,
5. Talleres y seminarios de exposición, análisis y discusión.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

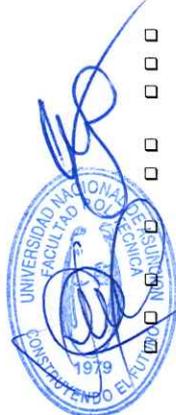
1. Medios visuales
2. Material Bibliográfico
3. Guías de estudios, artículos de revistas,
4. Películas
5. Equipo multimedia.

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFÍA

- Convenio sobre Biodiversidad. (2010). Canadá: PNUMA. Disponible en: <http://www.biodiv.org/>.
- Díaz Fernández, A., Álvarez Gil, M. J. & González Torre, P. (2004). *Logística inversa y medio ambiente: aspectos estratégicos y operativos*. Madrid: McGraw-Hill
- Enger, E. D., Smith, B. F., & Bockarie, A. T. (2006). *Ciencia ambiental: Un estudio de interrelaciones* (10° Ed.). Disponible en <https://ebookcentral.proquest.com>
- Facetti, J. F. (2002). *Estado ambiental del Paraguay: presente y futuro*. Asunción: Agenda 21.
- Facetti, J. F., Kawai, H. (Ed.). (2013). *Manual técnico para la gestión del saneamiento ambiental*. (Vol. 2). Asunción: Mercury Books.
- Flores, R. C., Herrera Reyes, L. & Hernández Guzmán, V. D. (2008). *Ecología y medio ambiente*. (2° Ed.). México: CENGAGE
- Lecona, U. A. A. (2014). *Ecología y medio ambiente*. Disponible en <https://ebookcentral.proquest.com>
- Lezama, J. L., & Graizbord, B. (2010). *Medio ambiente* (Vol. Primera edición). México, D.F.: El Colegio de México. Disponible en <http://search.ebscohost.com>
- Odum, E. Barret, G. W. (2006). *Fundamentos de Ecología*. (5° Ed.). México: Interamericana
- Orozco Barrenetxea, C., Pérez Serrano, A., González Delgado, M. N., Rodríguez Vidal, F. J. & Alfayate Blanco, J. M. (2008). *Contaminación ambiental: una visión desde la química*. Madrid: Paraninfo
- SEAM, PNUD. (2003). *Estrategia Nacional y Plan de Acción para la conservación de la biodiversidad en Paraguay*. Asunción: GEF
- Smith T. & Smith R. (2007). *Ecología*. Madrid: Pearson Educación, S.A.
- Tyler Miller, G. (2007). *Ciencia ambiental: desarrollo sostenible, un enfoque integral*. (8° Ed.). México: CENGAGE Learning
- UNEP. (2020). *Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente*. Disponible en: <http://www.pnuma.org/>.



COMPENDIO DE LEYES AMBIENTALES DEL PARAGUAY

- Ley 1100. De prevención de la polución sonora. Paraguay, Asunción, 30 de julio de 1997
- Ley 112/91. Que aprueba y ratifica el Convenio para establecer y conservar la Reserva Natural del Bosque del Mbaracayu y la Cuenca que lo rodea del Río Jejuí, suscrito entre el gobierno de la República del Paraguay, el Sistema de las Naciones Unidas, TheNatureConvervancy y la Fundación Moisés Bertoni para la conservación de la Naturaleza. Paraguay, Asunción, 27 de junio de 1991.
- Ley N° 123. Que adoptan nuevas formas de protección fitosanitarias. Paraguay, Asunción, 26 de diciembre del 1991
- Ley N° 1324. Que aprueba la convención sobre Conservación de las especies migratorias de animales silvestres. Paraguay, Asunción, 6 de agosto del 1998
- Ley N° 1561. Que crea el Sistema Nacional del Ambiente, el Consejo Nacional del Ambiente y la Secretaría del Ambiente. Paraguay, Asunción, 29 de mayo del 2000.
- Ley N° 251. Que aprueba el Convenio sobre cambio climático adoptado durante la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Medio Ambiente y Desarrollo -La Cumbre Para la Tierra-, celebrada en la ciudad de Río De Janeiro, Brasil. 19 de octubre del 1993.
- Ley N° 251/93. Que aprueba la el convenio sobre "Cambio Climático" adoptado durante la conferencia de las naciones unidas sobre medio ambiente y desarrollo. Brasil, Río de Janeiro, 14 de junio de 1992.
- Ley N° 2524. De prohibición en la región oriental de las actividades de trasformación y conversión de superficies con cobertura de bosques. Asunción, Paraguay, 25 de noviembre de 2004.
- Ley N° 294. Evaluación de Impacto Ambiental. Asunción, Paraguay, 14 de diciembre del 1993.
- Ley N° 3001. De valoración y retribución de los servicios ambientales. Paraguay, Asunción, 30 de agosto del 2006.
- Ley N° 3003. Que aprueba los acuerdos entre el gobierno de los Estados Unidos de América y el gobierno de la República del Paraguay, en el marco del programa Tropical Forest ConservationAct (TFCA), para el establecimiento de un fondo de conservación de bosques tropicales y de un consejo de conservación de bosques tropicales; y la reducción de ciertas deudas mantenidas con el gobierno delos Estados Unidos de América y sus agencias, del 7 de junio de 2006; y que amplía el presupuesto general de la nación para el ejercicio fiscal 2006. Paraguay, Asunción, 7 de junio del 2006.
- Ley N° 350. Aprueba la convención relativa a los humedales de importancia internacional, especialmente como hábitat de aves acuáticas. Asunción, Paraguay, 21 de abril del 1994.
- Ley N° 352. De Áreas Silvestres Protegidas. Asunción, Paraguay, 24 de mayo del 1994.
- Ley N° 369/72. Por la cual se crea el Servicio Nacional de Saneamiento Ambiental (SENASA). Asunción, Paraguay, 14 días de marzo 1996.
- Ley N° 42/90. Que prohíbe la importación, depósito, utilización de productos calificados como residuos industriales peligrosos o basuras toxicas y establece las penas correspondientes por su incumplimiento. Asunción, Paraguay, 16 de mayo de 1990.
- Ley N° 422. Forestal. Asunción, Paraguay, 16 de noviembre del 1976.
- Ley N° 515/94. Que prohíbe la exportación y trafico de rollos, trozos y vigas de madera. 16 de octubre del 1994.
- Ley N° 536. De fomento a la Forestación y Reforestación. 20 de diciembre del 1994.
- Ley N° 538. Que aprueba y ratifica la convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestre. Asunción, Paraguay, 19 de agosto de 1966.
- Ley N° 716. Que sanciona delitos contra el medio ambiente. Asunción, Paraguay, 26 de septiembre del 1995.
- Ley N° 752. Que aprueba el Acuerdo sobre Cooperación para el Combate al tráfico ilícito de madera. Asunción, Paraguay, 19 de octubre del 1995.
- Ley N° 799. De pesca. Asunción, Paraguay, 05 diciembre de 1995.
- Ley N° 816/96. Que adopta medidas de defensa de los recursos naturales. Asunción, Paraguay, 14 de diciembre del 1995.
- Ley N° 836. Del Código Sanitario. Asunción, Paraguay, 12 de enero de 1999.
- Ley N° 96. De Vida Silvestre. Asunción, Paraguay. 11 de diciembre del 1992.
- Ley N° 970. Que aprueba la Convención de las Naciones Unidas de lucha contra la desertificación, en los países afectados por la sequía grave o desertificación, el particular en África. Asunción, Paraguay, 11 de julio del 1996.



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | | | |
|----|---------------------------------|---|-----------|
| 1. | Asignatura | : | Marketing |
| 2. | Semestre | : | Cuarto |
| 3. | Horas semanales | : | 5 horas |
| | 3.1. Clases teóricas | : | 5 horas |
| 4. | Total real de horas disponibles | : | 80 horas |
| | 4.1. Clases teóricas | : | 80 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

Las empresas de servicios, como es el caso de la Hospitalidad, deben captar y sensibilizarse con las necesidades de sus clientes potenciales, a fin de ofrecer un buen servicio y asegurar los recursos que les permitan sobrevivir y crecer en un medio altamente competitivo.

En este sentido, los conceptos y la aplicación de las Técnicas de Marketing, constituyen un medio que podrían ayudar a alcanzar estos objetivos.

III. - OBJETIVOS

1. Analizar los elementos básicos de conceptos de Marketing.
2. Identificar la función de Marketing dentro de una empresa.
3. Elaborar un programa de Marketing Hotelero.

IV. - PRE - REQUISITO

No tiene

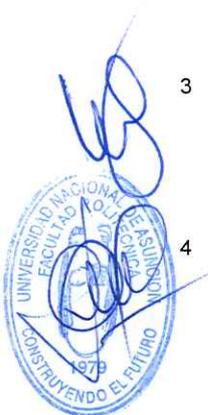
V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

- 1 Fundamentos del Marketing.
- 2 Estudio de las necesidades.
- 3 Mercado de consumo y comportamiento de compra del consumidor.
- 4 Selección del Mercado Meta.
- 5 Estrategia de Precios.
- 6 El enfoque práctico en un hotel de los elementos básicos de Marketing.

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

- 1 Fundamentos del Marketing.
 - 1.1 Que es Marketing.
 - 1.2 Objetivo del Marketing.
 - 1.3 Marketing del turismo.
 - 1.4 Futuro del Marketing.
 - 1.5 Administración del Marketing.
- 2 Estudio de las necesidades.
 - 2.1 Conceptos fundamentales del Marketing.
 - 2.2 Dirección de Marketing.
 - 2.3 Filosofías de la dirección.
- 3 Mercado de consumo y comportamiento de compra del consumidor.
 - 3.1 Modelo de compra del consumidor.
 - 3.2 Características que afectan al comportamiento del consumidor.
 - 3.3 Participación del consumidor en la decisión de compra.
 - 3.4 Proceso de decisión de compra.
- 4 Selección del Mercado Meta.
 - 4.1 Definición del Mercado Meta.
 - 4.2 Estimación de la Demanda.
 - 4.3 Pronostico de la Demanda Futura.
 - 4.4 Segmentación del Mercado.



- 5 Estrategia de Precios.
 - 5.1 Factores a considerar en la fijación de precios.
- 6 El enfoque práctico en un hotel de los elementos básicos de Marketing.

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Investigación bibliográfica de los temas presentados.
2. Elaboración y presentación de trabajos prácticos.
3. Extensión Universitaria

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Pizarrón
2. Material Bibliográfico
3. Equipo multimedia

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFÍA

- Armstrong, G. y Kottler, P. (2013). *Fundamentos de marketing. (11° Ed.)*. México: Pearson Educación.
- Kotler, P. (2007). *Marketing: versión para latinoamericana*. México: Pearson Prentice Hall.
- Kotler, P. (2011). *Marketing turístico. (5° Ed.)*. Madrid: Pearson Educación.
- Kotler, P. y Armstrong, G. (2017). *Marketing. (16° Ed.)*. México: Pearson Educación.
- Kotler, P. y Keller, L. (2016). *Dirección de Marketing. (15° Ed.)*. México: Pearson Educación.
- Kotler, P., Bowen, J., Makens, J. (2004). *Marketing para turismo. (3° Ed.)*. Madrid: Pearson Prentice Hall.
- Lambin, J., Gallucci, C., & Sicurello, C. (2009). *Dirección de marketing : Gestión estratégica y operativa del mercado (2a. ed.)*. Disponible en ProQuest Ebook Central <https://ebookcentral.proquest.com>



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | | |
|------|---------------------------------|---------------------------|
| 1. | Asignatura | : Alimentos y Bebidas III |
| 2. | Semestre | : Quinto |
| 3. | Horas semanales | : 5 horas |
| 3.1. | Clases teóricas | : 5 horas |
| 4. | Total real de horas disponibles | : 80 horas |
| 4.1. | Clases teóricas | : 80 horas |

II.- JUSTIFICACIÓN

En la hotelería, el servicio de Alimentos y Bebidas es un rubro de gran importancia, por los ingresos que genera y por la imagen que se brinda al huésped y al público.

En este semestre los estudiantes analizarán los elementos indispensables para el equipamiento de un restaurante y podrán determinar las compras necesarias para su funcionamiento. Se interiorizarán sobre diferentes conceptos de cocinas domésticas e industriales.

III.- OBJETIVOS

1. Analizar las compras del rubro de alimentos y bebidas
2. Reconocer los sistemas de control administrativo en el servicio gastronómico
3. Definir el menú y sus características
4. Determinar: conceptos, organización y tipos de cocinas.
5. Identificar el equipamiento y utensilios necesarios de una cocina industrial
6. Describir las fases para la implementación de un restaurante

IV.- PRE – REQUISITO

Alimentos y Bebidas II

V.- CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. El menú
2. Diseño de cocina
3. Diseño del Comedor.
4. Organización del restaurante
5. Las Compras en la restauración
6. Estudios y aplicación de sistemas de control administrativo en alimentos y bebidas

5.2. - Desarrollo de las unidades programáticas

1. El menú

- 1.1. Definición
- 1.2. Tipos de menú
- 1.3. Composición del menú
- 1.4. Planeamiento y diseño del menú
- 1.5. Ingeniería del Menú. Concepto
- 1.6. Diferencia entre menú y carta
 - 1.6.1. Definición de carta
 - 1.6.2. Tipos de carta
 - 1.6.3. Composición de la carta
 - 1.6.4. Planeamiento y diseño de la carta

2. Diseño de cocinas

- 2.1. Concepto de cocinas domésticas
- 2.2. Organización de la cocina. Medidas antropométricas



- 2.2.1. Áreas de la cocina: lavado, preparado, cocción, almacenamiento
 - 2.3. La cocina industrial. Concepto
 - 2.3.1. Diseños de cocina industrial
 - 2.3.1.1. Cocinas compactas
 - 2.3.1.2. Cocinas en islas
 - 2.3.1.3. Cocinas lineales
 - 2.4. Equipamiento y montaje de Cocinas industriales
 - 2.4.1. Estanterías
 - 2.4.2. Cámara frigorífica – deposito- bachas – Alacena –
 - 2.4.3. Equipamiento para banquetes
 - 2.4.4. Montaje de restaurantes de comida rápida
 - 2.4.5. Equipamiento – Costo
 - 2.4.6. Patio de comida – Equipamiento – Costo
 - 2.4.7. La cocina
 - 2.4.7.1. Máquinas y utensilios
- 3. Diseño de comedores.**
- 3.1. El equipamiento de un restaurante
 - 3.2. El bar – Montaje – Equipamiento – Costo
 - 3.2.1. Wine bars – Pubs – Bistro – Night Club
 - 3.3. Criterios – Equipamiento – Costo
 - 3.4. El salón
 - 3.4.1. Mobiliario principal y auxiliar
 - 3.4.2. Equipamiento y utensilios
- 4. Organización del restaurante**
- 4.1. Fases en la implementación de un restaurante
 - 4.1.1. Definición del concepto general del producto
 - 4.1.2. Definición de los procedimientos de la operación
 - 4.1.3. Puesta en marcha y supervisión
 - 4.2. Ciclos de vida de un restaurante
 - 4.2.1. Introducción, objetivo, estrategia, características
 - 4.2.2. Crecimiento, objetivo, estrategia, características
 - 4.2.3. Madurez, objetivo, estrategia, características
 - 4.2.4. Declive, objetivo, estrategia, características
- 5. La compras en la restauración.**
- 5.1. Introducción – explicación – importancia
 - 5.2. Elementos de las compras – Las compras en general - Compras de variables
 - 5.3. Compras de alimentos y bebidas
 - 5.4. Compras de Equipamiento de restaurante
 - 5.4.1. Muebles
 - 5.4.2. Alfombras
 - 5.4.3. Vajilla
 - 5.4.4. Cristalería
 - 5.4.5. Mantelería
 - 5.4.6. Carritos de apoyo
 - 5.4.7. Estaciones
 - 5.4.8. Decoración – iluminación – ventilación – Aire acondicionado.
 - 5.5. Compras de Uniformes – características – costos
 - 5.6. Compra de Equipamiento de cocina
 - 5.6.1. Costo del equipamiento – análisis y discusión sobre el material de cocina
- 6. Estudios y aplicación de sistemas de control administrativo en alimentos y bebidas**
- 6.1. Fichas de producción
 - 6.2. Gestión de las existencias o stocks
 - 6.3. Control, valoración y rotación de las existencias
 - 6.4. Control de consumos y costes
 - 6.5. Control y registro de devoluciones, mermas y roturas
 - 6.6. Control de las ventas por rubro, por producto
 - 6.7. Sistemas informáticos de base de datos en gastronomía
 - 6.7.1. Hardware para restaurantes
 - 6.7.2. Configuraciones de equipos de computo
 - 6.7.3. Programas y paquetes para hoteles y restaurantes

VI.-ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

- 1. Lectura comentada, procesamiento de la información.
- 2. Discusión y debate.
- 3. Uso de materiales audio - visuales.



4. Visitas técnicas

VII.- MEDIOS AUXILIARES

1. Recursos audiovisuales
2. Revistas de hotelería, restaurantes.
3. Folletos, libros

VIII.- EVALUACIÓN

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

IX.- BIBLIOGRAFÍA

- Armendáriz Sanz, J. L. (2005). *Procesos de cocina*. Canberra: Thomson.
- Armendáriz Sanz, J. L. (2016). *Productos culinarios*. Madrid: Paraninfo
- Bachs Grimal, J. y Vives Serra, R. (2008). *Servicio y atención al cliente en restauración: Ciclos formativos*. Madrid, España: Síntesis.
- Escudero, F. R. (2011). *Compra, recepción y almacenamiento de alimentos: en hoteles y restaurantes*. México: Trillas.
- Gallego, J. F. (2006). *Manual práctico de cafetería y bar*. (11° Ed.). Canberra: Thomson
- Herrera Hurtado, M. (2008). *Técnicas del servicio de mesero*. Managua, Nicaragua. Disponible en: <https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/08/245-tc3a9cnicas-del-servicio-de-mesero.pdf>
- Laza Muñoz, P. y Laza Muñoz, J. (2005). *Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento*. México: Thomson.
- Lesur, L. (2003). *Coordinador Manual de meseros y capitanes: Una guía paso a paso*. México: Trillas. Disponible en: <https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/08/248-manual-de-meseros-y-capitanes-una-guc3ada-paso-a-paso-trillas.pdf>
- López Heras, C. y Rodríguez González, J. L. (2016). *Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar*. Madrid: Paraninfo.
- Medin, Roxana & Medin, Silvina (2011). *Alimentos: introducción, técnica y seguridad*. (4° Ed.). Buenos Aires: Ediciones Turísticas
- Ojugo, C. (2004). *Control de costes en restauración*. Paraninfo: Canberra.
- Pérez, N. y Civera, J. J. (2011). *Procesos de pre elaboración y conservación en cocina*. Madrid: Síntesis.
- Pérez, N. y Civera, J. J. (2012). *Gestión de la producción en cocina*. Madrid. España: Editorial Síntesis.
- Rosell Salvó, J. (2013). *Gestión del bar y cafetería: estrategias de éxito para su creación, organización y control*. Vigo: Ideas propias Editorial.
- Segrado, R. (2007). *Principios de cocina II*. México: Universidad de Quintana Roo.
- Segrado, R. (2011). *Principios de cocina I*. México: Universidad de Quintana Roo



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | | |
|------|---------------------------------|-------------|
| 1. | Asignatura | : Hotel III |
| 2. | Semestre | : Quinto |
| 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

Para el estudiante es muy importante comprender el relacionamiento de la Hotelería con los demás componentes del Turismo.

El programa está diseñado para ayudar a los estudiantes a seguir adquiriendo conocimientos precisos para calificar con éxito como colaborador en varias áreas de un hotel, por lo que necesita experiencia operativa en el área de alojamiento y operación restaurantera que lo prepare a enfrentar los nuevos desafíos de la hospitalidad.

El estudiante en este semestre examinará "estudios de casos" y situaciones diarias sobre el manejo del mercado laboral nacional en lo que respecta a la hotelería y gastronomía.

III. - OBJETIVOS

1. Reconocer los principios de operación de un alojamiento u operación restaurantera.
2. Examinar las funciones y responsabilidades de los diferentes puestos de trabajo dentro de una unidad hotelera.
3. Describir los principios y criterios de la administración de restaurantes.
4. Analizar los indicadores de una buena gestión hotelera
5. Identificar sistemas informáticos de hoteles y restaurantes.

IV. - PRE - REQUISITO

1. Hotel II.

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Introducción a los principios de operación de alojamiento y local de alimentos
2. Descripción de Departamentos y Puestos de un Hotel
3. La operación de un restaurante de Hotel
4. Indicadores de gestión en la industria hotelera
5. Sistema informático de gestión hotelera y gastronómica

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Introducción a los principios de operación de alojamiento y local de alimentos
 - 1.1. Calidad
 - 1.1.1. Conceptualización
 - 1.1.2. La calidad en el sector turístico hotelero
 - 1.1.3. Principios de calidad aplicados al turismo y la hotelería
 - 1.1.4. Fundamentos: Claves de la calidad
 - 1.1.5. Calidad y resultados en empresas de hotelería
 - 1.2. Sistemas de calidad
 - 1.2.1. Normas nacionales e internacionales para determinar la calidad
 - 1.2.2. Característica de los servicios
 - 1.2.2.1. Importancia de la calidad del servicio turístico hotelero
 - 1.3. Atención al cliente
 - 1.3.1. Competencias fundamentales del personal de Servicios de Hospitalidad
 - 1.3.2. Cualidades personales de quienes trabajan en el campo de la Hospitalidad
 - 1.3.3. Perfil General de los empleados de empresas de servicios
 - 1.3.4. Código de ética profesional
 - 1.3.5. Valores y principios
 - 1.3.5.1. El empleado: primera imagen de la empresa



- 1.3.5.1.1. Imagen personal
 - 1.3.5.1.1.1. Indumentaria
- 1.3.5.1.2. Lenguaje corporal
- 1.3.5.1.3. El saludo
 - 1.3.5.1.3.1. Uso de "usted" y el tuteo
 - 1.3.5.1.3.2. Detalles que deben acompañar el saludo
- 2. Descripción de Departamentos y Puestos de un Hotel
 - 2.1. El organigrama
 - 2.2. Concepto, generalidades
 - 2.3. Modelos de acuerdo al tipo de unidad
 - 2.4. El management hotelero
 - 2.5. El Manager
 - 2.6. Perfil del Director de Hotel
 - 2.7. La dirección por objetivos
 - 2.7.1. Funciones y efectos de la fijación de objetivos
 - 2.7.2. Clase de objetivos
 - 2.7.3. Políticas y objetivos
 - 2.7.4. Control presupuestario
 - 2.7.5. Tareas básicas
 - 2.8. Características principales de las áreas de servicio de un hotel:
 - 2.8.1. Alimentos y Bebidas
 - 2.8.2. Responsabilidades
 - 2.8.3. Puestos principales
 - 2.9. Mantenimiento
 - 2.9.1. Responsabilidades
 - 2.9.2. Puestos principales
 - 2.10. Comercialización y Ventas
 - 2.10.1. Responsabilidades
 - 2.10.2. Puestos principales
 - 2.11. Pisos y Áreas Públicas
 - 2.11.1. Responsabilidades
 - 2.11.2. Puestos principales
 - 2.12. Recepción y Reservas
 - 2.12.1. Responsabilidades
 - 2.12.2. Puestos principales
 - 2.13. Seguridad
 - 2.13.1. Responsabilidades
 - 2.13.2. Puestos principales
 - 2.14. Administración y Contabilidad
 - 2.14.1. Responsabilidades
 - 2.14.2. Puestos principales
 - 2.15. La Gestión del personal
 - 2.15.1. Características y objetivos del Dpto. de Personal
 - 2.15.2. La planificación del personal
 - 2.15.3. La persona adecuada para el puesto adecuado.
 - 2.15.4. Determinación de la cantidad de personal y sus calificaciones
 - 2.15.5. Inventario de puestos de trabajo
 - 2.15.6. Reclutamiento y selección
 - 2.15.7. Programas de entrenamiento
- 3. La operación de un restaurante de Hotel
 - 3.1. Tipo de administración propia o de franquicia
 - 3.2. El Servicio en el Comedor
 - 3.3. Tipos
 - 3.4. Mise en place
 - 3.5. La comanda
 - 3.6. Tomas de pedidos
 - 3.7. Entrega de pedidos
 - 3.8. El salón
 - 3.8.1. Montaje de mesas
 - 3.9. El menú
 - 3.9.1. Tipos de menú
 - 3.9.2. Partes del menú
 - 3.9.3. Presentación del menú al cliente
 - 3.9.4. Técnicas de mercadeo en la promoción interna del restaurante
- 4. Indicadores de gestión en la industria hotelera
 - 4.1. Indicadores operativos y financieros
 - 4.2. Datos estadísticos
 - 4.3. Disponibilidad de habitaciones
 - 4.4. Disponibilidad de camas
 - 4.5. Porcentaje de ocupación de habitaciones
 - 4.6. Porcentaje de ocupación de camas
 - 4.7. Doble ocupación
 - 4.8. Porcentaje de habitaciones No Show
 - 4.9. Servicio de Alimentos y Bebidas
 - 4.10. Total clientes pensión completa
 - 4.11. Total clientes del Restaurante



- 4.12. Índice de frecuentación
 - 4.13. Porcentaje por servicio: restaurante, banquetes, etc.
 - 4.14. Origen de la ocupación
 - 4.15. Porcentaje por la procedencia de la reserva
 - 4.16. Porcentaje por la procedencia de nacionalidad
5. Sistema informático de gestión hotelera y gastronómica
 - 5.1. La informática en el negocio hotelero
 - 5.2. Programas y lenguajes
 - 5.3. Representaciones y códigos
 - 5.4. Configuraciones y sistemas
 - 5.5. El ordenador en las diferentes áreas del hotel
 - 5.5.1. Reservas
 - 5.5.2. Recepción
 - 5.5.3. Telefonía
 - 5.5.4. Gobernanca
 - 5.5.5. Facturación en otros puntos de venta
 - 5.5.6. Auditoría
 - 5.6. Tarjeta identificación
 - 5.6.1. Gestión en la oficina de ventas
 - 5.6.2. Informaciones y dirección
 - 5.6.3. Estadísticas, presupuestos, balances
 - 5.6.4. Términos usuales en informática

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Lectura comentada, análisis de textos, socialización de la información.
2. Elaboración de glosario.
3. Trabajo grupal
4. Juego de roles, simulación.
5. Proyecciones
6. Visitas guiadas a establecimientos hoteleros y hospitalarios.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Revistas de hotelería.
2. Recursos audiovisuales
3. Equipamiento industrial.
4. Equipo multimedia

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFÍA

1. Bachs, J. y Vives, R. (2008). *Servicio de atención al cliente en restauración : Ciclos formativos*. Madrid. España: Editorial Síntesis.
2. Cadena Sanchez, N. (2013). *Habilidades para Meseros*. Bogotá: Fontur – Cotelco.
3. Cerra, J.; Dorado, J.; Estepa, D.; García, P. (2012) *Gestión de producción de alojamiento y restauración*. Madrid: Editorial Síntesis.
4. Cuevas, D. F. (2006). *Control de costos y gastos en los restaurantes*. México: Limusa.
5. Dorado, J.A. (2008). *Organización y control de empresas en Hotelería y Turismo*. Madrid: Editorial Síntesis.
6. Escudero, F. R. (2003). *Planificación operacional y financiera en la hotelería*. México: Trillas
7. Gallego, J. F. (2006). *Manual práctico de cafetería y bar*. (11 Ed.). Camberra: Thomson
8. Herrera Hurtado, M. (2008). *Técnicas del Servicio de Mesero*. Editorial Escuela Nacional de Hotelería, proyecto NIC/018, financiado conjuntamente por los gobiernos de la Republica de Nicaragua y el Gran Ducado de Luxemburgo. Managua, Nicaragua. Disponible en: <https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/08/245-tc3a9ncnicas-del-servicio-de-mesero.pdf>.
9. Laza Muñoz, P. y Laza Muñoz, J. (2005). *Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento*. México: Thomson
10. Lesur, L. (2003). *Coordinador Manual de Meseros y Capitanes*. Una guía paso a paso. Colección como hacer bien y fácilmente. México. México: Editorial Trillas. Disponible en: <https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/08/248-manual-de-meseros-y-capitanes-una-gu%C3%ADa-paso-a-paso-trillas.pdf>.
11. Navarro Ureña, A. (2008) *Recepción Hotelera y Atención al Cliente*. Madrid. España: Editorial Paraninfo.
12. Pérez, N. y Civera, J.J. (2011). *Procesos de pre elaboración y conservación en cocina*. Madrid: Síntesis.
13. Rosell Salvó, J. (2013). *Gestión del bar y cafetería: estrategias de éxito para su creación, organización y control*. Vigo: Ideas propias Editorial
14. Salazar Leytte, J. (2004). *Cómo iniciar una pequeña empresa: su viabilidad de mercado*. México: Compañía Editorial Continental
15. Segrado Pavón, R. (2011). *Principios de Cocina I*. DDS. Cozumel. México: Universidad de Quintana Roo.
16. Torre Marina, M. C. (2017). *La ciencia de los alimentos: lo que hay detrás de las recetas de cocina*. México: Trillas



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | | |
|----|---------------------------------|-----------------|
| 1. | Asignatura | : Gastronomía I |
| 2. | Semestre | : Quinto |
| 3. | Horas semanales | : 5 horas |
| | 3.1. Clases teóricas | : 2 horas |
| | 3.2. Clases prácticas | : 3 horas |
| 4. | Total real de horas disponibles | : 80 horas |
| | 4.1. Clases teóricas | : 32 horas |
| | 4.2. Clases prácticas | : 48 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

La Gastronomía es una actividad de gran importancia en la industria Hotelera. Los restaurantes forman parte de la hotelería y quienes los operan deben tener conocimientos de cocina, desarrollo de recetas, elaboración de platos, manejo y manipulación de las materias primas. Lo estudiado en las asignaturas Alimentos y Bebidas, Hotel, Sanidad y Nutrición, converge en Gastronomía para que el estudiante tenga los conocimientos que le permitan funcionar como cocinero o como administrador de una cocina.

III. - OBJETIVOS

1. Adquirir conocimientos sobre el funcionamiento de las cocinas.
2. Reconocer los diversos aspectos de la producción de alimentos.
3. Describir la organización de la cocina como lugar de trabajo y preparación de los alimentos
4. Demostrar habilidad en la producción de los alimentos
5. Aplicar conocimientos en el desempeño en una cocina

IV. - PRE - REQUISITO

No tiene

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

- 1 Organización Gastronómica.
- 2 Equipamientos de Cocina.
- 3 Preparación Higiénica de los alimentos.
- 4 Pardeamientos Enzimáticos y pH.
- 5 Métodos de Cocción.
- 6 Los vegetales.
- 7 Los pigmentos.
- 8 Las papas.

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Organización Gastronómica.
 - 1.1 El uniforme.
 - 1.2 Aspecto personal.
 - 1.3 Organización de la cocina.
 - 1.4 Organigramas.
 - 1.5 Cargos Jerárquicos.
 - 1.6 Partidas de trabajo.
 - 1.7 La Mise en place.
2. Equipamiento de Cocina.
 - 2.1 Generalidades.
 - 2.2 Normas Gastronómicas.
 - 2.3 Los materiales en la cocina.
 - 2.4 Baterías de Cocina.
 - 2.5 Equipos de Cocina.
 - 2.6 Los cuchillos.
3. Preparación Higiénica de los alimentos.
 - 3.1 Fuentes.
 - 3.2 Cocción.
 - 3.3 Consumo y almacenamiento.
 - 3.4 Contaminación Cruzada.



- 3.5 Sanitación.
- 3.6 Conservación.
- 3.7 Factores causantes de ETAS.
4. Pardeamientos Enzimáticos y pH
 - 4.1 Conceptos.
 - 4.2 Precaución del pardeamientos enzimáticos.
 - 4.3 Pardeamientos más comunes y prevención en crudo.
 - 4.4 PH de los alimentos.
 - 4.5 Clasificación del pH.
5. Métodos de Cocción.
 - 5.1 Transferencia de Calor.
 - 5.2 Clasificación de los métodos de cocción: húmedo, secos, mixtas.
 - 5.3 Reacciones por cocción.
 - 5.3.1 De maillard.
 - 5.3.2 De caramelización.
 - 5.4 Blanquear
 - 5.5 Hervir
 - 5.6 Pochar (Escalfar)
 - 5.7 Vapor
 - 5.8 Estofar
 - 5.9 Microondas
 - 5.10 Glasear
 - 5.11 Brasear
 - 5.12 Saltear
 - 5.13 Asar
 - 5.14 Freír
 - 5.15 Hornear
 - 5.16 Gratinar
 - 5.17 Röti
 - 5.18 Spiedo
6. Los vegetales.
 - 6.1 Generalidades.
 - 6.2 Clasificación.
 - 6.3 Cortes de vegetales
 - 6.3.1 Brunoise
 - 6.3.2 Macedonia
 - 6.3.3 Concasse
 - 6.3.4 Juliana
 - 6.3.5 Bastones
 - 6.3.6 Vichy
 - 6.3.7 Chifonade
 - 6.3.8 Cejado
 - 6.3.9 Plumas
 - 6.3.10 Brunoise
7. Los pigmentos.
 - 7.1 Generalidades.
 - 7.2 Las clorofilas.
 - 7.3 Degradación de las clorofilas.
 - 7.4 Los carotenoides
 - 7.5 Degradación de los carotenoides.
 - 7.6 Los flavonoides
 - 7.7 Degradación de los flavonoides
8. Las papas
 - 8.1 Generalidades
 - 8.2 Clasificación
 - 8.3 Tratamiento
 - 8.4 Cortes de papas
 - 8.4.1 Paille
 - 8.4.2 Allumetes
 - 8.4.3 Bastones
 - 8.4.4 Pont – Neuf
 - 8.4.5 Pomentier
 - 8.4.6 Elaboración de platos
 - 8.4.7 Noisettes
 - 8.4.8 Parisienne
 - 8.4.9 Inglesa
 - 8.4.10 Gaufretes
 - 8.4.11 Españoles
 - 8.4.12 Chip
 - 8.4.13 Elaboración de platos
 - 8.4.13.1 Papas de masa puré.



- 8.4.13.2 Duquesa
- 8.4.13.3 Croqueta
- 8.4.13.4 Williams
- 8.4.13.5 Berny
- 8.4.13.6 Macaire
- 8.4.13.7 Panphine

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Lectura comentada.
2. Discusión y debate.
3. Análisis, reflexión, evaluación y apropiación de marcos teóricos.
4. Uso de materiales audio - visuales.
5. Visitas a carnicerías, panaderías, cantinas, importadores y distribuidores de bebidas, etc.
6. Pasantías en cocinas de restaurantes y hoteles.
7. Investigación en equipo.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Videos educativos.
2. Revistas de viajes.
3. Folletos.
4. Equipo multimedia.

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFÍA

- Armendáriz Sanz, J. L. (2005). *Procesos de cocina*. Canberra: Thomson.
- Armendáriz Sanz, J. L. (2016). *Productos culinarios*. Madrid: Paraninfo
- Armendáriz Sanz, J. L. (2016). *Técnicas de cocina para profesionales*. Madrid. España: Editorial Paraninfo
- Badui Dergal, S. (2015). *La ciencia de los alimentos en la práctica*. (2° Ed.). México: Pearson Educación.
- Bravo Martínez, F. (2006). *El manejo higiénico de los alimentos: guía para la obtención del distintivo H*. México: Limusa
- Laza Muñoz, P. y Laza Muñoz, J. (2005). *Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento*. México: Thomson.
- Medin, S. (2009). *Alimentos seguros: manipulación*. Buenos Aires: Ediciones Turísticas
- Medin, R. & Medin, S. (2011). *Alimentos: introducción, técnica y seguridad*. (4° Ed.). Buenos Aires: Ediciones Turísticas
- Montagné, P. (1965). *Larousse gastronomique*. New York: CROWN PUBLISHERS
- Requena Peláez, J. M. (Coord.). (2014). *Técnicas de higiene, manipulación y conservación de alimentos (cocineros)*. (2° Ed.). Madrid: ICB.
- Segrado, R. (2011). *Principios de cocina I*. México: Universidad de Quintana Roo
- Torre Marina, M. y Covadonga (2017). *La ciencia de los alimentos: lo que hay detrás de las recetas de cocina*. México: Trillas
- Velilla de Aquino, Josefina (1999). *Tembi'u Paraguay: comida paraguaya*. (12° Ed.). Asunción: RP ediciones



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | |
|------------------------------------|-------------|
| 1. Asignatura | : Turismo I |
| 2. Semestre | : Quinto |
| 3. Horas semanales | : 5 horas |
| 3.1. Clases teóricas | : 5 horas |
| 4. Total real de horas disponibles | : 80 horas |
| 4.1. Clases teóricas | : 80 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

Esta asignatura ayudará al estudiante a tener un enfoque integral para desenvolverse con profesionalismo en el área del turismo, por esta razón se hace una revisión de los antecedentes históricos del turismo y los viajes, se describen conceptos, se analizan estructuras y elementos del mismo.

La función inter-mediadora de las agencias de viajes entre los prestadores de servicios y los clientes es y ha sido un eje importante en la actividad turística, por lo que requiere un análisis profundo de su operación y gestión. El funcionamiento de una empresa operadora requiere de habilidades en el uso de software para la realización de reservas en los diferentes servicios que integran el turismo.

III. - OBJETIVOS

1. Investigar la industria turística, su evolución e impacto en la sociedad actual.
2. Describir conceptos, estructura y elementos del turismo.
3. Analizar factores y repercusiones del turismo.
4. Describir los recursos y servicios turísticos.
5. Identificar todos los canales de distribución existentes en el mercado turístico.

IV. - PRE - REQUISITO

No tiene

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Antecedentes históricos de los viajes y el turismo.
2. Concepto y Clasificación del turismo
3. Impactos del turismo
4. La intermediación en los viajes y el turismo. (La Agencia de Viajes)
5. Generalidades de la industria de los viajes
6. Los servicios Turísticos (Prestadores de servicios)

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Antecedentes de los viajes.
 - 1.1. Etapa de Nacimiento
 - 1.2. Etapa de desarrollo
 - 1.3. Etapa de tecnificación
 - 1.4. Factores que determinaron el surgimiento del turismo
 - 1.5. Desarrollo del turismo nacional e internacional moderno.
2. Concepto y Clasificación del turismo
 - 2.1. Turismo/Turista/Excursionista/Visitante/Viajero
 - 2.1.1. Concepto
 - 2.1.2. Definición

- 2.1.3. Características
- 2.2. La inter-relación del turismo con otras disciplinas
- 2.3. Organismos e instituciones que regulan y apoyan al turismo nacional e internacional.
- 2.4. El nuevo turista
- 2.5. Clasificación del turismo
 - 2.5.1. Cultural
 - 2.5.2. Religioso
 - 2.5.3. Negocios
 - 2.5.4. Descanso
 - 2.5.5. Aventura
 - 2.5.6. Deportivo
 - 2.5.7. Científico
 - 2.5.8. Social
- 2.6. Oferta turística
 - 2.6.1. Concepto
 - 2.6.2. Configuración
 - 2.6.3. Distribución.
- 2.7. Demanda turística
 - 2.7.1. Concepto
 - 2.7.2. Características
 - 2.7.3. Configuración
 - 2.7.4. Distribución.
3. Impactos del turismo
 - 3.1. Impactos económicos
 - 3.2. Impactos físicos
 - 3.3. Impactos sociales
 - 3.4. Impactos ambientales
 - 3.5. La corriente turística
 - 3.6. El contexto nacional e internacional del turismo en el siglo XXI.
4. La intermediación en los viajes y el turismo.(La Agencia de Viajes)
 - 4.1. Concepto y clasificación
 - 4.2. Tipos y funciones
 - 4.3. Requisitos para su instalación y funcionamiento
 - 4.4. Organización de una Agencia de viajes.
 - 4.5. Asociaciones y organismos que regulan las agencias de viajes nacionales e internacionales.
5. Generalidades de la industria de los viajes
 - 5.1. Áreas de la IATA.
 - 5.2. Códigos de la IATA.
 - 5.3. Husos horarios.
 - 5.4. Alfabeto aeronáutico.
 - 5.5. GDS (Global Distribution System) o SCR
 - 5.6. El agente de viajes como profesional.
 - 5.7. Concepto, funciones, perfil, entrenamiento.
 - 5.8. Viajes de familiarización.
 - 5.9. Fuentes de información de las agencias de viajes.
 - 5.9.1. Documentos e impresos básicos en una agencia de viajes.
 - 5.9.2. Principales organismos y asociaciones de la industria de los viajes.
 - 5.9.3. Animación turística, topología grupal, dinámica de grupos.
6. Los servicios Turísticos (Prestadores de servicios)
 - 6.1. Hospedaje
 - 6.2. Generalidades de su operación
 - 6.3. Alimentación
 - 6.4. Generalidades de su operación
 - 6.5. La elección de un sistema de transporte.(Aéreo, terrestre y acuático)
 - 6.6. Concepto, clasificación y generalidades de su operación, terminales.
 - 6.7. Recreativos, comerciales y seguros de Viajes
 - 6.8. Concepto, clasificación y generalidades de su operación

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Lectura comentada – análisis de la información
2. Discusión, debate
3. Investigación bibliográfica.
4. Visitas a empresas turísticas

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Equipo Multimedia
2. Materiales bibliográficos.
3. Recursos Audiovisuales

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFÍA

1. Acerenza, M. A. (2010) *Agencias de Viajes. Operación y Plan de negocios*. México: Editorial Trillas.
1. Ascanio Guevara, A. y Vinicius Campos, M. (2009). *Turismo sustentable: el equilibrio necesario en el siglo XXI*. México: Trillas.
2. Ascanio, A. (2011). *Economía del turismo: técnicas y procedimientos de valoración*. Bogotá: Ediciones de la U
3. Cabo Nadal, M. (2004). *Asistencia y Guía de Grupos*. Madrid. España: Editorial Paraninfo Thomson.
4. Casasola, L. (2011). *Turismo y ambiente. (2° Ed.)*. México: Trillas.
5. Castaño, J. M. (2005). *Psicología social de los viajes y del turismo*. Camberra: Thomson
6. Castellanos Hernández, E. (2010). *Turismo y recreación: bases teóricas, conceptuales y operativas*. México: Trillas
7. Dahdá, J. (2009). *Elementos de turismo: economía, comunicación, alimentos y bebidas, líneas aéreas, hotelería, relaciones públicas. (2° Ed.)*. México: Trillas.
8. Dorado, J. A. (2008). *Organización y control de empresas en hostelería y turismo. (2° Ed.)*. Madrid: Editorial Síntesis
9. Feijóo, J. L. (Comp.). (2015). *La gestión aplicada a hotelería y turismo: con herramientas de estrategia, marketing, RRHH y negociación. (2° Ed.)*. Buenos Aires: Ugerman Editor.
10. G. Gandara, J. M. (2003). *Gastronomía y turismo: una introducción*. Buenos Aires: CIET
11. Goeldner, C. R. y Brent Ritchie, J.R. (2011). *Turismo: planeación, administración y perspectivas. (3° Ed.)*. México: Limusa
2. González Cobreros, M. A (2008) *Fundamentos teóricos y gestión practica de las agencias de viajes*. Madrid. España: Editorial Síntesis.
12. González Viaña, M. (2006). *Turismo y ciudad: nuevas tendencias*. Buenos Aires: Ediciones Turísticas
13. Lacanau, G. C. (2003). *Gastronomía y turismo: cultura al plato*. Buenos Aires: CIET
14. McIntosh, R. W., Goeldner, C. R. y Ritchie, J. R. (2006). *Turismo: planeación, administración y perspectivas. (2° Ed.)*. México: Limusa.
15. Mochón Morcillo, F. (2004). *Economía y turismo*. Madrid: McGraw-Hill
16. Nardone, A. (2014). *El abc del turismo de reuniones y eventos*. Lima: Universidad de San Martín de Porres.
3. OMT (1998). *Introducción al Turismo*
17. Panosso Netto, A. (2008). *Filosofía del turismo: teoría y epistemología*. México: Trillas
18. Ramírez Cavassa, C. (2009). *Perfil del recurso humano en turismo*. México: Trillas
4. s/n (2011). *Manual de Productos Turísticos*. Ministerio de Turismo y Deporte de Uruguay.
19. Schlüter, R. G. (2005). *Investigación en turismo y hotelería*. Buenos Aires: CIET
20. Schlüter, R. G. (2008). *Turismo: una visión integradora*. Buenos Aires: CIET
21. Silva Contreras, V. (2015). *Evolución del confort, turismo y sustentabilidad*. México: Trillas
22. Yarto, E. (2007). *Turismo de convenciones, incentivos, congresos y exposiciones*. México: Trillas
23. Ziperovich, A. (2004). *Turismo y recreación*. México: Trillas



[Handwritten signature in blue ink]

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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | |
|------------------------------------|-------------|
| 1. Asignatura | : Nutrición |
| 2. Semestre | : Quinto |
| 3. Horas semanales | : 5 horas |
| 3.1. Clases teóricas | : 5 horas |
| 4. Total real de horas disponibles | : 80 horas |
| 4.1. Clases teóricas | : 80 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

El profesional de la Hospitalidad debe conocer los principios fundamentales de la nutrición. La composición nutritiva de comidas frescas y procesadas, dosis diarias recomendadas y metas relacionadas con restaurantes, rótulos de nutrición, aditivos especiales y dietas de moda, valores nutritivos de alimentos y comidas.

Esta asignatura permitirá al estudiante apropiarse de los conceptos fundamentales de nutrición, que le servirán en su manejo como profesional de la Hospitalidad.

III. - OBJETIVOS

1. Adquirir concepto de los temas relacionados con la alimentación y la nutrición.
2. Planificar la práctica alimentaria cotidiana de individuo según la orientación de su trabajo
3. Valorar la composición química de los alimentos y su efecto sobre la salud.

IV. - PRE - REQUISITO

Sanidad Alimentaria

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

- 1 Alimentación y nutrición
- 2 Energía y nutrientes
- 3 Aparato digestivo
- 4 Equilibrio Alimentario
- 5 Higiene alimentaria y salud pública
- 6 Administración de Servicios de Alimentación.
- 7 Dietas terapéuticas y dietas de adelgazamiento.
- 8 Metas dietéticas relacionadas con restaurantes
- 9 Unidad Formativa de Campo en servicios de alimentación hotelera, universitaria, colectiva y hospitales.

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

- 1 Alimentos.
 - 1.1 Concepto de alimentos.
 - 1.2 Clasificación de los alimentos.
 - 1.3 Composición química de los alimentos.
 - 1.4 Funciones de los alimentos.
 - 1.5 Grupo de los cereales, tubérculos y legumbres.
 - 1.6 Grupo de las frutas y verduras.
 - 1.7 Grupo de la leche y derivados.
 - 1.8 Grupo de las carnes, pescados y huevos.
 - 1.9 Grupo de los alimentos grasos.
 - 1.10 Otros alimentos.
 - 1.11 Los nuevos alimentos.
 - 1.12 La calidad alimentaria.
- 2 Energía y Nutrientes.
 - 2.1 Concepto de energía.
 - 2.2 Funciones de la energía en el organismo.
 - 2.3 Características de la energía utilizada en nutrición.
 - 2.4 Metabolismo.
 - 2.5 Necesidades energéticas del hombre.



- 2.6 Concepto de nutrición y nutrientes.
- 2.7 Nutrientes.
 - 2.7.1 Glúcidos o hidratos de carbonos.
 - 2.7.2 Lípidos o grasas.
 - 2.7.3 Proteínas.
 - 2.7.4 Vitaminas.
 - 2.7.5 Minerales.
 - 2.7.6 Clasificación.
 - 2.7.7 Funciones.
 - 2.7.8 Ingesta recomendada.
 - 2.7.9 Fuentes alimentarias.
 - 2.7.10 Problemas relacionados con el consumo de los nutrientes.
- 2.8 Factores determinantes del estado nutricional

- 3 Aparato Digestivo.
 - 3.1 Definición del aparato digestivo.
 - 3.2 Segmentos y glándulas del aparato digestivo.
 - 3.3 Digestión.
 - 3.3.1 Sustancias Nutritivas absorbibles.
 - 3.3.2 Fases de la digestión
 - 3.4 Absorción.
 - 3.4.1 Mecanismos de absorción
 - 3.4.2 Absorción de nutrientes
 - 3.4.3 Metabolismo de nutrientes

- 4 Equilibrio alimentario.
 - 4.1 Alimentación saludable del adulto
 - 4.2 Normas que rigen el equilibrio nutritivo
 - 4.3 Características del equilibrio nutritivo
 - 4.4 Principales relaciones entre energía y nutrientes
 - 4.5 Valores nutritivos dominantes en los diferentes alimentos
 - 4.6 Equilibrio alimentario cualitativo y cuantitativo
 - 4.7 Tablas de composición de alimentos
 - 4.8 Guías alimentarias o dietéticas.
 - 4.8.1 Pirámide alimentaria.
 - 4.8.2 Guías Alimentarias del Paraguay.
 - 4.9 Educación Alimentaria – Nutricional; Sistemas de grupos de alimentos.
 - 4.10 Reglas de oro de la alimentación saludable.

- 5 Higiene alimentaria y salud pública
 - 5.1 Higiene alimentaria.
 - 5.2 Alteración de los alimentos.
 - 5.3 Toxiinfecciones de origen alimentario.
 - 5.4 Conservación de los alimentos.
 - 5.5 Influencia de la tecnología alimentaria.
 - 5.6 Las sustancias antinutritivas.
 - 5.7 Alimentación Colectiva.
 - 5.8 Epidemiología de los trastornos de la nutrición: Enfermedades por defecto y por exceso.

- 6 Administración de servicios de Alimentación. Generalidades.
 - 6.1 Subsistema de Mercadeo: diseño de listas de comidas.
 - 6.2 Subsistema de compras
 - 6.3 Organización de un servicio de alimentación
 - 6.4 Servicio de comidas.

- 7 Dietas Terapéuticas y dietas de adelgazamiento: Generalidades.
 - 7.1 Objetivos de las dietas terapéuticas.
 - 7.2 Parámetros nutricionales modificados en las dietas terapéuticas.
 - 7.3 Realización de una dieta, factores determinantes para instaurar una dieta.
 - 7.4 Dietas Controladas.
 - 7.5 Dietas de adelgazamientos.

- 8 Metas dietéticas relacionadas con restaurantes.
 - 8.1 Tipos de menús.
 - 8.2 Calculo del menú equilibrado con manejos de tabla de composición de alimentos.
 - 8.3 Rendimiento de alimentos según preparaciones culinarias

- 9 Unidad Formativa de Campo en servicios de alimentación.
 - 9.1 Visita formativa a servicios de alimentación.
 - 9.1.1 Hotelera y Restaurantes.
 - 9.1.2 Hospitalaria.
 - 9.1.3 Universitaria.
 - 9.1.4 Colectiva



VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Clases expositivas.
2. Visitas a Industrias de Alimentos y servicios de Alimentación Hotelera y Hospitalaria.
3. Discusión.
4. Debate.
5. Trabajos grupales

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Pizarrón, tiza, borrador.
2. Equipos Multimedia.
3. Material bibliográfico.

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFÍA

- Ascencio, P. C. (2012). *Fisiología de la nutrición*. Disponible en: ProQuest Ebook Central <https://ebookcentral.proquest.com>
- Cervera, P., Clapés, J. y Rigolfas, R. (2004). *Alimentación y Dietoterapia*. España: McGRAW-HILL- INTERAMERICANA ESPAÑA. S.A.
- López-Espinoza, A., & Martínez, M. A. G. (2016). *La educación en alimentación y nutrición*. Disponible en: ProQuest Ebook Central <https://ebookcentral.proquest.com>
- Lutz, C. A., & Rutherford, P. K. (2011). *Nutrición y dietoterapia (5a. ed.)*. Disponible en: ProQuest Ebook Central <https://ebookcentral.proquest.com>
- Medin, R. y Medin, S. (2011). *Alimentos: introducción, técnica y seguridad*. (4° Ed.). Buenos Aires: Ediciones Turísticas
- Medin, S. (2009). *Alimentos seguros: manipulación*. Buenos Aires: Ediciones Turísticas



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | |
|------------------------------------|--------------------------|
| 1. Asignatura | : Alimentos y Bebidas IV |
| 2. Semestre | : Sexto |
| 3. Horas semanales | : 5 horas |
| 3.1. Clases teóricas | : 5 hora |
| 4. Total real de horas disponibles | : 80 horas |
| 4.1. Clases teóricas | : 80 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

Después de haber analizado conceptos y definiciones acerca de cómo funciona y se integra el área de alimentos y bebidas de una unidad hotelera o gastronómica en los semestres anteriores, llegado aquí, el estudiante está capacitado para manejar sistemas de organización y control de alimentos y bebidas.

El planteamiento de Alimentos y Bebidas IV se centra en la ingeniería del menú de bares y restaurantes, que dará la base y la conformación de lo que requiere un profesional del rubro restaurantero para lograr un negocio exitoso a través de herramientas como el marketing.

III. - OBJETIVOS

1. Analizar el menú como la herramienta de venta más importante en la operación gastronómica
2. Evaluar las preferencias de los clientes gastronómicos
3. Analizar el margen de ganancia que la venta de los platos generan
4. Programar recetas de platos y cocteles contemplando la fijación de los precios de venta y segmento de clientes
5. Identificar estrategias de marketing en alimentos y bebidas
6. Definir el concepto de calidad en el servicio de alimentos y bebidas

IV. - PRE - REQUISITO

Alimentos y Bebidas III.

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Ingeniería del Menú
2. Marketing en alimentos y Bebidas
3. El servicio en el Bar
4. Calidad en el manejo de alimentos y Bebidas

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Ingeniería del Menú
 - 1.1. Concepto
 - 1.2. Objetivos e Importancia
 - 1.3. Rentabilidad.
 - 1.4. Popularidad.
 - 1.5. Índice de popularidad
 - 1.6. Tipos de Menú
 - 1.6.1. Del día
 - 1.6.2. Cíclico
 - 1.6.3. Limitado
 - 1.6.4. Fijo/estático
 - 1.6.5. A la carta
 - 1.6.6. Coctel
 - 1.6.7. Banquetes
 - 1.6.8. Infantil
 - 1.6.9. Desayuno



- 1.7. Categoría de Platos
 - 1.7.1. Estrellas: + Popularidad // + Rentabilidad
 - 1.7.2. Caballitos de batalla: + Popularidad // – Rentabilidad
 - 1.7.3. Puzzle: – Popularidad // + Rentabilidad
 - 1.7.4. Perro: – Popularidad // – Rentabilidad
- 1.8. Recetas estándar.
 - 1.8.1. Concepto
 - 1.8.2. Ventajas de su implementación
- 1.9. Cálculos de costos
 - 1.9.1. Consideraciones sobre los precios de venta
 - 1.9.2. Calculo de costos para servicio de Buffet
- 1.10. El menú como principal herramienta de venta en el manejo de alimentos y bebidas
- 1.11. Planeamiento del menú
- 1.12. Tipo de cliente
- 1.13. Tipo de operación
- 1.14. Selección definitiva de platos
- 1.15. Balance del menú
 - 1.15.1. Comercial
 - 1.15.2. Nutricional
 - 1.15.3. Estético
- 1.16. Diseño de la carta
 - 1.16.1. Encabezamiento,
 - 1.16.2. Copia descriptiva de los platos
 - 1.16.3. Merchandising suplementario.
 - 1.16.4. Secuencia
 - 1.16.5. Formato
 - 1.16.6. Tipo de letra
 - 1.16.7. Papel
 - 1.16.8. Tapa
 - 1.16.9. Algunos errores más frecuentes al confeccionar la carta

2. Marketing de alimentos y bebidas

- 2.1. Segmentación y posicionamiento en los mercados
- 2.2. Variables de segmentación de mercados
 - 2.2.1. Demografía
 - 2.2.2. Geografía
 - 2.2.3. Psicografía
- 2.3. Patrones de utilización del producto
 - 2.3.1. Categoría de Clientes
 - 2.3.2. Identificación de mercados meta (target)
 - 2.3.2.1. Posicionamiento en el mercado
 - 2.3.2.2. Identificar ventajas competitivas
 - 2.3.2.3. Seleccionar cuáles de estas ventajas son las adecuadas
 - 2.3.2.4. Comunicación de ese posicionamiento al mercado
- 2.4. Aumento de las ventas en el local
 - 2.4.1. Ventas sugestivas
 - 2.4.2. Merchandising interno
 - 2.4.3. Promociones especiales
 - 2.4.4. Publicidad
 - 2.4.5. Medios disponibles
 - 2.4.6. Relaciones públicas

3. El servicio en el Bar

- 3.1. Café.
- 3.2. Tipos
- 3.3. Composición del café y presentación
- 3.4. El perfil de un buen café
 - 3.4.1. Formas de preparar café
 - 3.4.2. Soluble
 - 3.4.3. Americano
 - 3.4.4. Capuchino
 - 3.4.5. Vienes
 - 3.4.6. Turco
 - 3.4.7. Irlandés
 - 3.4.8. Cortado
 - 3.4.9. Con leche
 - 3.4.10. Blanco y negro
 - 3.4.11. Otras variedades
- 3.5. El chocolate
 - 3.5.1. Formas de preparar chocolate



- 3.5.1.1. A la española
 - 3.5.1.2. A la francesa
 - 3.5.1.3. A la vienesa
 - 3.6. Infusiones
 - 3.6.1. El té
 - 3.6.1.1. El servicio de té
 - 3.6.1.2. Factores a tener en cuenta en la preparación el té
 - 3.6.1.3. Formas de preparar el té
 - 3.6.1.3.1. Solo
 - 3.6.1.3.2. Con leche
 - 3.6.1.3.3. Con limón
 - 3.6.1.3.4. A la americana
 - 3.6.1.3.5. Frío o ice tea
 - 3.7. Coctelería
 - 3.7.1. Normas para la elaboración de cocteles
 - 3.7.2. Ingredientes particulares
 - 3.7.3. Vasos de cocteles
 - 3.7.4. Recetario de coctelería
4. Calidad en el manejo de alimentos y bebidas
 - 4.1. Concepto de calidad.
 - 4.2. La calidad en el servicio
 - 4.3. Sistema de calidad en el servicio
 - 4.4. Modelo sobre sistemas de calidad
 - 4.4.1. Cliente
 - 4.4.2. Esperado
 - 4.4.3. Percibido
 - 4.5. Empresa
 - 4.5.1. Prestación del servicio
 - 4.5.2. Especificaciones de la calidad del servicio
 - 4.5.3. Percepción de la empresa de las expectativas del cliente
 - 4.6. 5.2.4.6 Calidad total. Concepto
 - 4.6.1. Modelo europeo de excelencia
 - 4.6.2. Normas ISO 9000
 - 4.6.3. Empresas socialmente responsables (ESR)
 - 4.7. Ética empresarial
 - 4.8. Calidad de vida en su comunidad interna
 - 4.9. Vinculación con la comunidad
 - 4.10. Respeto y cuidado al medio ambiente

VI.- ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Visitas técnicas a cantinas, restaurantes, bares, importadores y distribuidores de bebidas, etc.
2. Lectura comentada.
3. Discusión, debate.
4. Investigación en equipos.
5. Preparación de comidas en clases especiales.

VII.- MEDIOS AUXILIARES

1. Recursos audiovisuales
2. Revistas de hotelería, restaurantes, equipamiento industrial, folletos, etc.

VIII.- EVALUACIÓN

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

IX.- BIBLIOGRAFÍA

- Bachs Grimal, J. y Vives Serra, R. (2008). *Servicio y atención al cliente en restauración: Ciclos formativos*. Madrid, España: Síntesis.
- Duróm García, C. (2012). *El restaurante como empresa*. (4° Ed.). México: Trillas
- Gallego, J. F. (2006). *Manual práctico de cafetería y bar*. (11° Ed.). Camberra: Thomson
- Gallego, J. F. (2008). *Marketing para hoteles y restaurantes en los nuevos escenarios*. Madrid, España: Paraninfo.
- Hernández Sampieri, R. (2006). *Metodología de la Investigación*. México. México: Editorial Mc Graw Hill. Disponible online: https://docs.google.com/file/d/0BxA2vs_RKRvJYjU5Zjk2ZDAyYzY5Ni00ZjhhLWFIM2YtYTYdiYzhiNTUyN2Yw/edit?hl=es/
https://competenciashg.files.wordpress.com/2012/10/sampieri-et-al-metodologia-de-la-investigacion-4ta-edicion-sampieri-2006_ocr.pdf

- Herrera Hurtado, M. (2008). *Técnicas del Servicio de Mesero*. Editorial Escuela Nacional de Hotelería, proyecto NIC/018, financiado conjuntamente por los gobiernos de la Republica de Nicaragua y el Gran Ducado de Luxemburgo. Managua, Nicaragua. Disponible online: <https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/08/245-tc3a9cnicas-del-servicio-de-mesero.pdf>
- Laza Muñoz, P. y Laza Muñoz, J. (2005). *Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento*. México: Thomson.
- Lesur, L. (2003). *Coordinador Manual de Meseros y Capitanes*. Una guía paso a paso. Colección como hacer bien fácilmente. México. México: Editorial Trillas. Disponible online: <https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/08/248-manual-de-meseros-y-capitanes-una-guc3ada-paso-a-paso-trillas.pdf>
- López Heras, C. y Rodríguez González, J. L. (2016). *Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar*. Madrid: Paraninfo.
- Medin, Roxana & Medin, Silvina (2011). *Alimentos: introducción, técnica y seguridad*. (4° Ed.). Buenos Aires: Ediciones Turísticas
- Ojugo, C. (2004). *Control de costes en restauración*. Paraninfo: Canberra.
- Pérez, N. y Civera, J. J. (2012). *Gestión de la producción en cocina*. Madrid. España: Editorial Síntesis.
- Rosell Salvó, J. (2013). *Gestión del bar y cafetería: estrategias de éxito para su creación, organización y control*. Vigo: Ideas propias Editorial.
- Sapag Chain, N. & Reinaldo (2008). *Preparación y evaluación de proyectos*. Bogotá. Colombia: McGraw- Hill. Disponible online: [http://www.grupomera.net/eBooks-PDF/EvaluacionProyectos/Preparacion-Evaluaci%F3n-Proyectos-SAPAG-5ta.pdf\(SI\)](http://www.grupomera.net/eBooks-PDF/EvaluacionProyectos/Preparacion-Evaluaci%F3n-Proyectos-SAPAG-5ta.pdf(SI))



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | | |
|------|---------------------------------|------------|
| 1. | Asignatura | : Hotel IV |
| 2. | Semestre | : Sexto |
| 3. | Horas semanales | : 5 horas |
| 3.1. | Clases teóricas | : 5 horas |
| 4. | Total real de horas disponibles | : 80 horas |
| 4.1. | Clases teóricas | : 80 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

Una sociedad cada vez más exigente requiere de profesionales competentes en el área de la formación académica que han elegido, con ese fin el programa está diseñado para ayudar a los estudiantes a adquirir los conocimientos necesarios para desenvolverse con soltura y firmeza en la labor en que se desempeñan.

En este semestre se revisarán las generalidades acerca de la organización y métodos de trabajo de las áreas de compras, almacenamiento y distribución de las mercaderías e insumos para el funcionamiento correcto de los hoteles así como su mantenimiento correctivo y preventivo.

III. - OBJETIVOS

1. Determinar dentro de la estructura empresarial, el departamento de compras
2. Definir funciones y relaciones del departamento de compras.
3. Describir las políticas de compras y su gestión.
4. Definir la organización del depósito de un hotel, su relación con el departamento de compras y sus funciones.
5. Describir las actividades de mantenimiento y seguridad de una empresa de alojamiento

IV. - PRE - REQUISITO

1. Hotel III.

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Conceptos básicos de compras, organización departamental y relacionamiento interdepartamental.
2. Establecimiento de las políticas de compras.
3. Documentos internos que utiliza el departamento de compras.
4. El depósito de un hotel y la gestión de stock, importancia de los inventarios, relación estrecha con compras.
5. Mantenimiento preventivo y correctivo de una unidad hotelera
6. Seguridad en el Hotel.

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Compras
 - 1.1. El departamento de compras
 - 1.2. Los objetivos del departamento de compras
 - 1.3. Importancia económica de las compras
 - 1.4. Ubicación del departamento de compras dentro del organigrama
 - 1.5. La organización del trabajo
 - 1.5.1. Funciones del Jefe de Compras
2. Políticas y gestión de compras en el sector privado y público
 - 2.1. Diferentes formas de organizar las compras:
 - 2.1.1. Compra el Director-propietario
 - 2.1.2. Compra el director –trabajador por cuenta ajena
 - 2.1.3. Compra el Director y Jefe del Economato y Bodega
 - 2.1.4. Compra un jefe de Departamento
 - 2.1.5. Compra el Director /Director de Administración y algunos jefes de área
 - 2.1.6. Compran los distintos Jefes de Departamento según sus competencias
 - 2.1.7. Compras Centralizadas



3. Organización de los pedidos de compras.
 - 3.1. Como se compra. La planificación de las compras
 - 3.1.1. Directamente visitando al proveedor
 - 3.1.2. A través de pedidos telefónicos, e mail, fax.
 - 3.1.3. A través de la visita del proveedor a la empresa.
 - 3.2. Documentos internos que utiliza el departamento de compras.
 - 3.2.1. La hoja de pedido.
 - 3.2.2. La orden de compra
 - 3.3. Diferentes tipos de proveedores.
 - 3.3.1. En función de la oferta y la demanda.
 - 3.3.2. En función de su potencialidad.
 - 3.3.3. La negociación con los proveedores.
 - 3.3.4. El perfil del proveedor
 - 3.3.5. La selección de proveedor
 - 3.3.6. Factores decisivos en la elección de los proveedores.
 - 3.3.7. Coste del producto.
 - 3.3.8. Acuerdos y condiciones con los proveedores.
 - 3.4. Donde comprar.
 - 3.4.1. Mercado minorista.
 - 3.4.2. Mercado mayorista.
 - 3.4.3. Cash & Carry.
 - 3.4.4. Hipermercados.
 - 3.4.5. Grandes Almacenes.
 - 3.4.6. Supermercados
 - 3.4.7. Autoservicios
 - 3.4.8. Centros comerciales.
 - 3.4.9. Compras sin stock.
 - 3.4.10. Compras centralizadas.
 - 3.4.11. Fabricante.
 - 3.4.12. Cooperativas.
 - 3.4.13. Reserva pagada.
 - 5.2.3.5 Procedimientos administrativos en la compras.
4. Depósito y Gestión de Stock
 - 4.1. Organización general del departamento de depósito.
 - 4.2. Funciones del jefe de depósito
 - 4.3. Diagrama de gestión compras y stocks
 - 4.4. El almacén y la gestión de stocks
 - 4.5. Organización y funciones.
 - 4.5.1. Encargado de Economato y bodega
 - 4.5.2. Bodeguero/ayudante.
 - 4.5.3. Relación interdepartamental.
 - 4.6. Planificación del trabajo
 - 4.6.1. Previsión del número y volumen de servicios.
 - 4.6.2. Horarios de recepción de mercaderías.
 - 4.6.3. Establecer horarios de entrega de mercaderías.
 - 4.6.4. Comprobantes de pedidos internos
 - 4.7. Gestión de Stock
 - 4.7.1. Plan general de tareas administrativas del departamento.
 - 4.7.2. Funciones administrativas del jefe de almacén
 - 4.7.3. Proveedores
 - 4.7.4. Departamentos de consumo
 - 4.7.5. Salidas de almacén a departamentos.
 - 4.7.6. Devoluciones de almacén y proveedores.
 - 4.7.7. Almacén – codificación de artículos.
 - 4.8. El inventario
 - 4.8.1. Finalidades del inventario.
 - 4.8.2. Forma de realización del inventario.
 - 4.8.3. La valoración de stocks
 - 4.8.4. El precio medio ponderado.
 - 4.8.5. Inventario permanente
 - 4.8.6. Control de economato y bodega
 - 4.8.7. Uso de soporte informáticos para la gestión de compras y depósito
 5. Mantenimiento preventivo y correctivo de una unidad hotelera
 - 5.1. Características y objetivos del Dpto. de mantenimiento.
 - 5.2. El personal de mantenimiento
 - 5.3. Organigrama
 - 5.4. Materiales y equipos de trabajo.
 - 5.5. Finalidades del mantenimiento.
 - 5.6. Tipos de mantenimiento.
 - 5.6.1. Mantenimiento preventivo- Ventajas.
 - 5.6.2. Mantenimiento Correctivo. Sistemas efectivos de mantenimiento
 - 5.6.3. Mantenimiento contratado.
 - 5.7. Zonas a ser mantenidas
 - 5.7.1. Inmuebles y edificios
 - 5.7.2. Instalaciones básicas
 - 5.7.3. Otras instalaciones y maquinarias.
 - 5.8. Elementos administrativos de control.
 - 5.9. Planeación, inspección y servicio.



- 5.10. La nueva tecnología.
 - 5.11. Programa de mantenimiento.
 - 5.12. Esquema de principio de las instalaciones.
 - 5.13. Ahorro de Energía.
- 6. Seguridad en el hotel
 - 6.1. La seguridad como atención al cliente
 - 6.2. Situaciones comprometidas durante la estancia del cliente
 - 6.3. El cuidado de la imagen
 - 6.4. Seguridad en el trabajo.
 - 6.5. Seguridad y prevención de accidentes.
 - 6.6. La seguridad como, concepto, objetivo, mentalidad y tarea.
 - 6.7. Causas de accidentes.
 - 6.7.1. El conocimiento de las causas como punto de partida de la prevención.
 - 6.7.2. Causas humanas o acciones inseguras.
 - 6.8. Obligaciones de mando en materia de prevención
 - 6.9. Normas de seguridad e higiene para la manipulación de equipos y maquinarias
 - 6.10. Normas de seguridad e higiene para la manipulación de productos de limpieza
 - 6.10.1. Efectos tóxicos
 - 6.10.2. Utilización de productos ecológicos
 - 6.10.3. Distribución de los productos de limpieza
 - 6.11. La OMT y la seguridad en turismo
 - 6.11.1. Normativa en materia de seguridad
 - 6.11.2. Marco legal en la prevención de incendios
 - 6.11.3. Medidas de seguridad contra incendios
 - 6.11.3.1. Medidas de prevención
 - 6.11.3.2. Medios de protección
 - 6.11.3.3. Medios de detección y alarmas
 - 6.11.3.4. Medios de extinción
 - 6.11.3.5. Evacuación
 - 6.11.3.6. Plan de emergencia
 - 6.11.4. Prevención contra robos y hurtos
 - 6.11.5. Protección de personalidades
 - 6.11.6. Prevención contra robos y hurtos

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Lectura comentada.
2. Discusión y debate
3. Análisis, reflexión, evaluación de marcos teóricos
4. Utilización de materiales audio - visuales.
5. Visitas técnicas a hoteles.
6. Investigación en equipos. Trabajo grupal

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Recursos audiovisuales
2. Folletos.
3. Equipo multimedia.

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFÍA

1. Salas, F. (2005). *Alimentos y Bebidas. Compras, Almacenamiento, Seguridad y Costos*. Buenos Aires. Argentina: Ediciones Turísticas.
2. Delmar, S. (2008) *Mantenimiento de Hoteles. La seguridad y comodidad del huésped*. México. México: Edit. Trillas.
3. Gallego, J.F (2002). *Gestión de Hoteles Una Nueva Visión*. Madrid. España: Thomson Paraninfo.
4. Mestres Soler, J. R. (2003). *Técnicas de Gestión y Dirección Hotelera*. Barcelona. España: Gestión2000.COM.
5. Salas, F. (2005). *Alimentos y Bebidas. Compras, Almacenamiento, Seguridad y Costos*. Buenos Aires. Argentina: Ediciones Turísticas.
6. López Heras, C. y Rodríguez González, J.L. (2016). *Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar*. Madrid: Paraninfo
7. Esesarte Gómez, E. (2014). *Higiene en alimentos y bebidas*. México: Trillas
8. Mota, G. M. (2012). *Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa: mise en place y servicio al cliente en establecimientos de restauración*. Vigo: Ideaspropias Editorial
9. Feijóo, J.L. (Comp.) (2015). *La gestión aplicada a hotelería y turismo: con herramientas de estrategia, marketing, RRHH y negociación*. Buenos Aires: Ugerman Editor
10. Casanueva Rocha, C., Gallego Águeda, M. (2009). *Empresas y organizaciones turísticas*. Madrid: Pirámide
11. Medin, S. (2009). *Alimentos seguros: manipulación*. Buenos Aires: Ediciones Turísticas.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
LICENCIATURA EN GESTIÓN DE LA HOSPITALIDAD
PLAN 2008
PROGRAMA DE ESTUDIO

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | | |
|------|-----------------------------|----------------------------|
| 1. | Asignatura | : Química de los Alimentos |
| 2. | Semestre | : Sexto |
| 3. | Horas semanales | : 5 horas |
| 3.1. | Clases teóricas | : 5 horas |
| 4. | Total de horas disponibles: | 80 horas |
| 4.1. | Clases teóricas | : 80 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

Conocer las características de los alimentos, su valor nutritivo, su composición, su clasificación, es importante y de valor para quien se ocupa del manipuleo y del servicio de alimentos y bebidas. Además el conocimiento de la química de los alimentos habilita al estudiante y al profesional para trabajar en sanatorios, clínicas, hospitales, residencias para ancianos, hogares infantiles, etc., en donde la nutrición de los huéspedes o pacientes exige conocimiento de la materia.

III. - OBJETIVOS

1. Identificar los componentes químicos de los alimentos.
2. Describir los diferentes métodos de conservación de los alimentos.
3. Describir los diferentes contaminantes de los alimentos.
4. Demostrar seguridad trabajando en el área de Alimentos y Bebidas.

IV. - PRE - REQUISITO

Nutrición

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Química de los alimentos.
2. Componentes químicos de los alimentos.
3. Métodos de conservación de los alimentos.
4. Contaminantes.

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Química de los alimentos.
 - 1.1. Alcance.
 - 1.2. Objetivos.
 - 1.3. Antecedentes históricos.
 - 1.4. Importancia.
2. Componentes químicos de los alimentos.
 - 2.1. Agua.
 - 2.1.1. Importancia.
 - 2.1.2. Función del agua.
 - 2.1.3. Tipos de agua en los alimentos.
 - 2.1.4. Comportamiento del agua durante los procesamientos.
 - 2.1.5. Actividad del agua.
 - 2.1.5.1. Concepto.
 - 2.1.5.2. Importancia de la actividad del agua en los alimentos.
 - 2.1.5.3. Alteraciones microbianas y actividad del agua.
 - 2.1.5.4. Empleo de la actividad de agua en el control de microorganismos de los alimentos.
 - 2.2. Glúcidos.
 - 2.2.1. Concepto.
 - 2.2.2. Glúcidos en los alimentos.
 - 2.2.3. Cambios químicos que experimentan durante el procedimiento.
 - 2.2.4. Formación de pigmentos.
 - 2.2.4.1. Mecanismos.
 - 2.2.4.2. Consecuencias de la formación de pigmentos.
 - 2.2.5. Polisacáridos. Propiedades funcionales.



- 2.2.6. Glucógeno. Propiedades funcionales.
- 2.2.7. Celulosa. Propiedades funcionales.
- 2.2.8. Retinas.
 - 2.2.8.1. Composición química.
 - 2.2.8.2. Distribución.
 - 2.2.8.3. Usos.
- 2.2.9. Gomas.
 - 2.2.9.1. Concepto.
 - 2.2.9.2. Origen.
 - 2.2.9.3. Propiedades.
- 2.2.10. Mucopolisacáridos.
 - 2.2.10.1. Función.
 - 2.2.10.2. Estructura química.
- 2.2.11. Fibras.
 - 2.2.11.1. Concepto.
 - 2.2.11.2. Composición química.
 - 2.2.11.3. Función.
- 2.3. Lípidos.
 - 2.3.1. Generalidades.
 - 2.3.1.1. Concepto.
 - 2.3.1.2. Composición química.
 - 2.3.1.3. Origen.
 - 2.3.1.4. Clasificación.
 - 2.3.1.5. Propiedades funcionales.
 - 2.3.2. Lípidos de los alimentos.
 - 2.3.2.1. Ácidos grasos.
 - 2.3.2.2. Glicéridas.
 - 2.3.2.3. Fosfolípidos.
 - 2.3.3. Propiedades químicas.
 - 2.3.3.1. Estabilidad.
 - 2.3.3.2. Deterioro
 - 2.3.3.3. Renacidez. Tipos de renacidez.
 - 2.3.3.4. Consecuencia de la reacción de oxidación.
 - 2.3.4. Antioxidantes.
 - 2.3.4.1. Concepto.
 - 2.3.4.2. Característica.
 - 2.3.4.3. Mecanismos de acción.
- 2.4. Proteínas.
 - 2.4.1. Generalidades.
 - 2.4.1.1. Concepto.
 - 2.4.1.2. Amino ácidos.
 - 2.4.1.3. Clasificación.
 - 2.4.2. Propiedades físicas y químicas.
 - 2.4.2.1. Hidrólisis.
 - 2.4.2.2. Calificación.
 - 2.4.2.3. Propiedades funcionales.
 - 2.4.3. Proteínas no convencionales.
 - 2.4.4. Efecto de los tratamientos sobre las proteínas.
- 2.5. Enzimas.
 - 2.5.1. Generalidades.
 - 2.5.1.1. Definición.
 - 2.5.1.2. Característica.
 - 2.5.1.3. Distribución.
 - 2.5.1.4. Mecanismos de acción.
 - 2.5.2. Modificaciones de los alimentos por acción enzimática.
 - 2.5.3. Enzimas en los alimentos.
 - 2.5.4. Uso industrial de las enzimas.
- 2.6. Vitaminas.
 - 2.6.1. Concepto.
 - 2.6.2. Clasificación.
 - 2.6.3. Vitaminas hidrosolubles y liposolubles.
 - 2.6.3.1. Nombre genérico.
 - 2.6.3.2. Perfil biológico.
 - 2.6.3.3. Propiedades.
 - 2.6.3.4. Fuentes.
 - 2.6.4. Causas generales de pérdidas de vitaminas.
- 2.7. Minerales.
 - 2.7.1. Consideraciones generales.
 - 2.7.2. Actividad biológica.
 - 2.7.3. Pérdidas por procesamiento.
- 2.8. Pigmentos.
 - 2.8.1. Introducción.



- 2.8.2. Clorofila.
 - 2.8.2.1. Clorofila en los alimentos.
 - 2.8.2.2. Efectos de la manipulación de los alimentos.
 - 2.8.2.3. Conservación de l color verde.
- 2.8.3. Carotenoides.
 - 2.8.3.1. Importancia.
 - 2.8.3.2. Localización.
 - 2.8.3.3. Comportamiento durante el procesamiento.
- 2.8.4. Anticianinas.
 - 2.8.4.1. Característica general.
 - 2.8.4.2. Alteración en los procesos.
- 2.8.5. Flavonoides.
- 2.8.6. Otros pigmentos: tanino., mofipol y mioglobina.
- 2.9. Sustancias aromáticas.
 - 2.9.1. Concepto de:
 - 2.9.1.1. Color.
 - 2.9.1.2. Olor.
 - 2.9.1.3. Sabor.
 - 2.9.2. Características de los compuestos responsables del olor.
 - 2.9.3. Precursores de aromas.
 - 2.9.4. Aceites esenciales.
 - 2.9.5. Pérdida y recuperación de olores durante procesos.
- 3. Métodos de conservación de los alimentos.
 - 3.1. Temperatura.
 - 3.1.1. Calor.
 - 3.1.1.1. Ventajas.
 - 3.1.1.2. Inconvenientes.
 - 3.1.2. Frío.
 - 3.1.2.1. Ventajas.
 - 3.1.2.2. Inconvenientes.
 - 3.2. Fermentación.
 - 3.3. Eliminación de agua.
 - 3.4. Eliminación de aire.
 - 3.5. Irradiación.
 - 3.6. Aditivos.
 - 3.6.1. Concepto.
 - 3.6.2. Condiciones que deben satisfacer.
 - 3.6.3. Clasificación.
 - 3.6.4. Reglamentación.
 - 3.7. Ahumados.
 - 3.8. Agregado de azúcar.
 - 3.9. Agregado de sal.
- 4. Contaminantes.
 - 4.1. Concepto.
 - 4.2. Residuos en los alimentos.
 - 4.2.1. Plaguicidas (Residuos agrícolas).
 - 4.2.2. Antibióticos.
 - 4.2.3. Hormonas.
 - 4.2.4. Elementos trazas.
 - 4.2.5. Otros contaminantes.
 - 4.2.5.1. Micotoxinas.
 - 4.2.5.2. Contaminantes. Ambientes.
 - 4.2.6. Sustancias tóxicas naturales en los alimentos.

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Exposición.
2. Plenaria.
3. Lectura comentada.
4. Visitas a laboratorios, restaurantes, comedores, cantinas, hospitales, etc.
5. Pasantías en restaurantes u hoteles.
6. Investigación en equipos.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Videos educativos.
2. Equipo multimedia
3. Revistas de hotelería, restaurantes, hospitales.
4. Pizarrón, tizas, borrador.



VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFÍA

- Badui Dergal, S. (2015). *La ciencia de los alimentos en la práctica*. (2° Ed.). México: Pearson Educación.
- Badui, S. D. (2006). *Química de los alimentos IV*. México: Person. Disponible en http://depa.fquim.unam.mx/amyd/archivero/Libro-Badui2006_26571.pdf
- Bravo Martínez, F. (2006). *El manejo higiénico de los alimentos: guía para la obtención del distintivo H*. México: Limusa.
- Calvo, C. M. D. L. C., & Mendoza, M. E. (2012). *Toxicología de los alimentos*. Disponible en Central <https://ebookcentral.proquest.com>
- Diaz, L., Tarifa, P., Olivera, S., Gerje, F., Benítez, L. y Ercoli, P. (2014). *Alimentos: Historia Presente y Futuro*. Disponible en <http://www.bnm.me.gov.ar/giga1/documentos/EL005266.pdf>
- Escudero, F. R. (2011). *Compra, recepción y almacenamiento de alimentos: en hoteles y restaurantes*. México: Trillas
- Esesarte Gómez, E. (2014). *Higiene en alimentos y bebidas*. México: Trillas
- Fenemma, O. y Tannenbaum, S. (2010). *Química de los Alimentos*. Zaragoza. España. Disponible en <https://sceqa.files.wordpress.com/2014/05/quc3admica-de-los-alimentos-fennema.pdf>
- Laza Muñoz, P. y Laza Muñoz, J. (2006). *Preelaboración y conservación de alimentos*. Camberra: Thomson.
- Medin, R. & Medin, S. (2011). *Alimentos: introducción, técnica y seguridad*. (4° Ed.). Buenos Aires: Ediciones Turísticas
- Medin, S. (2009). *Alimentos seguros: manipulación*. Buenos Aires: Ediciones Turísticas
- Mendoza, M. E. (2014). *Tablas de uso práctico de los alimentos de mayor consumo*. Disponible en Central <https://ebookcentral.proquest.com>
- Requena Peláez, J. M. (Coord.). (2014). *Manipulación de alimentos: incluye solucionario*. (2° Ed.). Malaga: ICB.
- Requena Peláez, J. M. (Coord.). (2014). *Técnicas de higiene, manipulación y conservación de alimentos (cocineros)*. (2° Ed.). Madrid: ICB.
- Salas, F. G. (2005). *Alimentos y bebidas: compras, almacenaje, seguridad y costos*. Buenos Aires: Ediciones Turísticas.
- Sánchez, R. (2013). *La química del color en los alimentos* *Química Viva*. Disponible en [246https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=86329278005](https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=86329278005)
- Torre Marina, M. y Covadonga (2017). *La ciencia de los alimentos: lo que hay detrás de las recetas de cocina*. México: Trillas
- Varnam, A. H. y Sutherland, J. P. (2009). *Bebidas: tecnologías, química y microbiología*. Zaragoza: ACRIBIA.
- Youshimatz Nava, A. (2006). *Control de costos de alimentos y bebidas II*. México: Trillas.



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | |
|------------------------------------|--------------|
| 1. Asignatura | : Turismo II |
| 2. Semestre | : Sexto |
| 3. Horas semanales | : 5 horas |
| 3.1. Clases teóricas | : 5 horas |
| 4. Total real de horas disponibles | : 80 horas |
| 4.1. Clases teóricas | : 80 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

En los últimos años se han generado transformaciones radicales en la industria del turismo en el ámbito de las empresas turísticas, el comportamiento de la demanda y las TIC

Esta situación plantea la necesidad que los estudiantes de la carrera de Licenciatura en Gestión de la Hospitalidad puedan realizar un análisis de los prestadores de servicios turísticos locales y su relación con el Plan Nacional de Turismo.

III. - OBJETIVOS

1. Aplicar el uso de la tecnología para la mejora de la comunicación y el aumento de la productividad.
2. Distinguir herramientas de apoyo para la creación de productos turísticos de calidad.
3. Identificar los recursos necesarios para la construcción de un producto o propuesta de servicios turísticos.
4. Demostrar creatividad en la gestión de comercialización de los servicios ofrecidos.
5. Aplicar los conocimientos y recursos analizados, en las oportunidades de negocio.
6. Reconocer todos los canales de distribución existentes en el mercado turístico.

IV. - PRE - REQUISITO

1. Turismo I

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. La moderna industria de los viajes y el turismo.
2. El uso de las TIC en las empresas turísticas.
3. Análisis del desarrollo turístico en el Paraguay
4. Turismo y la sostenibilidad ambiental

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. La moderna industria de los viajes y el turismo.
 - 1.1. Tipos de viajes
 - 1.2. Los viajes individuales y grupales
 - 1.3. Los viajes programados
 - 1.3.1. Concepto
 - 1.3.2. Características
 - 1.3.3. Tipos
 - 1.3.4. Fases
 - 1.3.5. Documentación
 - 1.4. Los viajes a la medida
 - 1.4.1. Concepto
 - 1.4.2. Características
 - 1.4.3. Tipos
 - 1.4.4. Fases
 - 1.4.5. Documentación



- 1.5. El Mercado de reuniones
 - 1.5.1. Concepto
 - 1.5.2. Características
 - 1.5.3. Tipos
 - 1.5.4. Fases
 - 1.5.5. Documentación
2. El uso de las TIC en las empresas turísticas.
 - 2.1. GDS o SCR
 - 2.2. Reservas
 - 2.3. Introducción
 - 2.4. Codificación / Decodificación
 - 2.5. PNR
 - 2.6. Queues
 - 2.7. AIS
 - 2.8. Help
 - 2.9. Tarifas
 - 2.10. E-tickets
3. Análisis del desarrollo turístico en el Paraguay Organismos Nacionales de Turismo
 - 3.1. Secretarías de turismo gobierno central
 - 3.2. Secretarías de turismo gobierno departamental
 - 3.3. Secretarías de turismo gobierno Municipal
 - 3.4. ONG orientadas al turismo
 - 3.5. Plan Maestro de la SENATUR
 - 3.6. Proyectos y programas de la SENATUR
 - 3.7. Inventario del Patrimonio histórico y cultural
4. Turismo y la sostenibilidad ambiental
 - 4.1. El origen de la vida a la sociedad científicos – tecnológica.
 - 4.2. La contaminación del medio ambiente.
 - 4.3. Alternativo, ecoturismo, rural, etc.
 - 4.4. Hacia un turismo sostenible
 - 4.5. Buenas prácticas ambientales en el sector turístico en Paraguay

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Lectura comentada.
2. Análisis de textos, socialización de la información.
3. Técnicas grupales
4. Uso de medios audiovisuales
5. Visitas guiadas a empresas turísticas

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Equipo Multimedia
2. Recursos Audiovisuales

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFÍA

- Ascanio Guevara, A. y Vinicius Campos, M. (2009). *Turismo sustentable: el equilibrio necesario en el siglo XXI*. México: Trillas.
- Ascanio, A. (2011). *Economía del turismo: técnicas y procedimientos de valoración*. Bogotá: Ediciones de la U
- Cabo Nadal, M. (2004). *Asistencia y Guía de Grupos*. Madrid. España: Editorial Paraninfo Thomson
- Casasola, L. (2011). *Turismo y ambiente*. (2° Ed.). México: Trillas.
- Castaño, J. M. (2005). *Psicología social de los viajes y del turismo*. Camberra: Thomson
- Castellanos Hernández, E. (2010). *Turismo y recreación: bases teóricas, conceptuales y operativas*. México: Trillas
- Dahdá, J. (2009). *Elementos de turismo: economía, comunicación, alimentos y bebidas, líneas aéreas, hotelería, relaciones públicas*. (2° Ed.). México: Trillas.
- Dorado, J. A. (2008). *Organización y control de empresas en hostelería y turismo*. (2° Ed.). Madrid: Editorial Síntesis
- Feijóo, J. L. (Comp.). (2015). *La gestión aplicada a hotelería y turismo: con herramientas de estrategia, marketing, RRHH y negociación*. (2° Ed.). Buenos Aires: Ugerman Editor.
- G. Gandara, J. M. (2003). *Gastronomía y turismo: una introducción*. Buenos Aires: CIET
- Goeldner, C. R. y Brent Ritchie, J.R. (2011). *Turismo: planeación, administración y perspectivas*. (3° Ed.). México: Limusa



- González Viaña, M. (2006). *Turismo y ciudad: nuevas tendencias*. Buenos Aires: Ediciones Turísticas
- Jiménez Abad, C. E. (2006). *Producción y venta de servicios turísticos en agencias de viajes*. Camberra: Thomson
- Lacanau, G. C. (2003). *Gastronomía y turismo: cultura al plato*. Buenos Aires: CIET
- McIntosh, R. W., Goeldner, C. R. y Ritchie, J. R. (2006). *Turismo: planeación, administración y perspectivas*. (2° Ed.). México: Limusa.
- Milio Balanzá, I. (2003). *Organización y control del alojamiento*. Camberra: Thomson
- Milio Balanzá, I. (2004). *Diseño y comercialización de productos turísticos locales y regionales*. México. México: Editorial Paraninfo Thomson.
- Milio Balanzá, I. y Cabo Nadal, M. (2005). *Comercialización de productos y servicios turísticos*. Camberra: Paraninfo
- Mochón Morcillo, F. (2004). *Economía y turismo*. Madrid: McGraw-Hill
- Nardone, A. (2014). *El abc del turismo de reuniones y eventos*. Lima: Universidad de San Martín de Porres.
- Panosso Netto, A. (2008). *Filosofía del turismo: teoría y epistemología*. México: Trillas
- Ramírez Cavassa, C. (2009). *Perfil del recurso humano en turismo*. México: Trillas
- Schlüter, R. G. (2005). *Investigación en turismo y hotelería*. Buenos Aires: CIET
- Schlüter, R. G. (2008). *Turismo: una visión integradora*. Buenos Aires: CIET
- Secretaría Nacional de Turismo. Disponible en: <https://www.senatur.gov.py/institucion/marco-legal>
- Silva Contreras, V. (2015). *Evolución del confort, turismo y sustentabilidad*. México: Trillas
- Yarto, E. (2007). *Turismo de convenciones, incentivos, congresos y exposiciones*. México: Trillas
- Ziperovich, A. (2004). *Turismo y recreación*. México: Trillas



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | | |
|------|---------------------------------|------------------|
| 1. | Asignatura | : Gastronomía II |
| 2. | Semestre | : Sexto |
| 3. | Horas semanales | : 5 horas |
| 3.1. | Clases teóricas | : 2 horas |
| 3.2. | Clases practicas | : 3 horas |
| 4. | Total real de horas disponibles | : 80 horas |
| 4.1. | Clases teóricas | : 32 horas |
| 4.2. | Clases practicas | : 48 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

El estudiante aplicará los conocimientos adquiridos en el nivel anterior de esta asignatura, perfeccionará el trabajo en grupo en la cocina e incorporará los conocimientos de cocción de los alimentos a la elaboración de las recetas.

III. - OBJETIVOS

1. Identificar diferentes tipos de carne.
2. Explicar técnicas de cocción de las carnes.
3. Describir características de las carnes.
4. Capacitar al estudiante en la producción de alimentos.
5. Enseñar al estudiante a cocinar diferentes tipos de carnes.

IV. - PRE – REQUISITO

1. Gastronomía I

V. - CONTENIDO

5.1. UNIDADES PROGRAMÁTICAS

1. Carnes Rojas.
2. Carnes Vacunas.
3. El lomo.
4. El cerdo.
5. Las aves.
6. Pescados.
7. Frutos de mar.

5.2. CONTENIDO DE LAS UNIDADES PROGRAMÁTICAS

1. **Carnes Rojas.**
 - 1.1 Glucógeno.
 - 1.2 Glucosa.
 - 1.3 Colores de la carne.
 - 1.4 Características de calidad.
 - 1.5 Rigor Mortis.
2. **Carnes Vacunas**
 - 2.1 Clasificación.
 - 2.2 Mamona.
 - 2.3 Ternera.
 - 2.4 Vaquillona.
 - 2.5 Novillito.
 - 2.6 Novillo.
 - 2.7 Vaca.
 - 2.8 Toro.
3. **El lomo**
 - 3.1 Ubicación en la res.
 - 3.2 Límites.
 - 3.3 Características.
 - 3.4 Forma.
 - 3.5 Trazados o cortes.



- 3.6 Comercialización.
 - 3.7 Almacenamiento.
 - 3.8 Limpieza.
 - 3.9 Técnicas de cocción.
 - 3.10 Terrinas y Patés.
- 4. **El cerdo**
 - 4.1 Generalidades.
 - 4.2 Clasificación del cerdo.
 - 4.3 Características de frescura.
 - 4.4 Estructura ósea.
 - 4.5 Cortes.
 - 4.6 Cortes del bife de costilla de cerdo.
 - 4.7 Técnicas de cocción
- 5. **Las aves**
 - 5.1 Comercialización.
 - 5.2 Almacenamiento.
 - 5.3 Limpieza.
 - 5.4 Cortes y Partes.
 - 5.5 Deshuesado.
 - 5.6 Bridado.
 - 5.7 Técnicas de cocción.
- 6. **Pescados**
 - 6.1 Pescados de río.
 - 6.2 Pescados de mar.
 - 6.3 Pescados de cría.
 - 6.4 Calidad y frescura.
 - 6.5 Conservación.
 - 6.6 Técnicas de cocción.
- 7. **Frutos de mar**
 - 7.1 Crustáceos.
 - 7.2 Moluscos.
 - 7.3 Pulpos.
 - 7.4 Calidad y frescura.
 - 7.5 Limpieza.
 - 7.6 Conservación.
 - 7.7 Técnicas de cocción.

VI. - ESTRATEGIA METODOLÓGICA

- 1. Lectura comentada
- 2. Discusión, debate
- 3. Investigación
- 4. Visitas a empresas turísticas.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

- 1. Equipo multimedia
- 2. Laboratorio GDS Amadeus
- 3. Material bibliográfico

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFÍAS

- Armendáriz Sanz, J. L. (2005). *Procesos de cocina*. Canberra: Thomson.
- Armendáriz Sanz, J. L. (2016). *Productos culinarios*. Madrid: Paraninfo
- Armendáriz Sanz, J. L. (2016). *Técnicas de cocina para profesionales*. Madrid, España: Editorial Paraninfo
- Badui Dergal, S. (2015). *La ciencia de los alimentos en la práctica*. (2° Ed.). México: Pearson Educación.
- Bravo Martínez, F. (2006). *El manejo higiénico de los alimentos: guía para la obtención del distintivo H*. México: Limusa
- Laza Muñoz, P. y Laza Muñoz, J. (2005). *Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento*. México: Thomson.
- Medin, R. & Medin, S. (2011). *Alimentos: introducción, técnica y seguridad*. (4° Ed.). Buenos Aires: Ediciones Turísticas
- Medin, S. (2009). *Alimentos seguros: manipulación*. Buenos Aires: Ediciones Turísticas
- Montagné, P. (1965). *Larousse gastronomique*. New York: CROWN PUBLISHERS
- Requena Peláez, J. M. (Coord.). (2014). *Técnicas de higiene, manipulación y conservación de alimentos (cocineros)*. (2° Ed.). Madrid: ICB.
- Segrado, R. (2011). *Principios de cocina I*. México: Universidad de Quintana Roo
- Segrado, R. (2011). *Principios de cocina I*. México: Universidad de Quintana Roo
- Torre Marina, M. y Covadonga (2017). *La ciencia de los alimentos: lo que hay detrás de las recetas de cocina*. México: Trillas
- Veilla de Aquino, Josefina (1999). *Tembi'u Paraguay: comida paraguaya*. (12° Ed.). Asunción: RP ediciones

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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | |
|------------------------------------|-------------------------|
| 1. Asignatura | : Alimentos y Bebidas V |
| 2. Semestre | : Séptimo |
| 3. Horas semanales | : 5 horas |
| 3.1. Clases teóricas | : 5 hora |
| 4. Total real de horas disponibles | : 80 horas |
| 4.1. Clases teóricas | : 80 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

En este último año de la carrera, el estudiante debe generar nuevas ideas, proyectos creativos y prácticos, aplicarlos en la elaboración de un diseño de cocina, analizando conceptos, ubicación, características y condiciones económicas del entorno donde emprenderá el negocio gastronómico.

Los contenidos desarrollados a lo largo de los semestres servirán para construir el plan de negocios que concluirá el próximo semestre.

III. - OBJETIVOS

1. Analizar el manejo de la industria de la hospitalidad en el área gastronómica
2. Definir la gestión operativa de un proyecto gastronómico
3. Planificar el desarrollo de un proyecto de cocina industrial, conforme a la demanda del sector, con las características que implican los enfoques de planificación.
4. Investigar el mercado para la ejecución del proyecto.
5. Definir la estrategia competitiva del emprendimiento
6. Describir los criterios a tener en cuenta en la compra e implementación de equipamiento de la cocina
7. Diseñar una cocina que se ensamblará al proyecto de restaurante del próximo semestre.

IV. - PRE - REQUISITO

Alimentos y Bebidas IV.

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Diagnóstico de la actividad restaurantera en la actualidad
2. Análisis y planificación de restaurantes
3. Diseño de la cocina

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Diagnóstico de la actividad restaurantera en la actualidad
 - 1.1. Evolución del sector en la última década
 - 1.1.1. El restaurante
 - 1.1.2. El restaurante como producto.
 - 1.1.3. Clasificación de los restaurantes.
 - 1.1.4. La restauración temática.
 - 1.2. Tipos de restaurantes.
 - 1.3. Criterios.
 - 1.4. Errores más frecuentes en el negocio restaurantero
 - 1.5. Por qué fracasan los negocios gastronómicos
2. Análisis y planificación de restaurantes
 - 2.1. Ciclo de vida de un restaurante – Fases



- 2.1.1. Introducción, objetivo, estrategia, características
- 2.1.2. Crecimiento, objetivo, estrategia, características
- 2.1.3. Madurez, objetivo, estrategia, características
- 2.1.4. Declive, objetivo, estrategia, características
- 2.2. Fases para la definición de un restaurante
 - 2.2.1. Definición del concepto general del producto
 - 2.2.2. Definición de los procedimientos de la operación
 - 2.2.3. Puesta en marcha y supervisión
 - 2.2.4. El cálculo de costo del plato.
- 2.3. Teoría de los sistemas
 - 2.3.1. Sistema de marketing
 - 2.3.2. Sistema de planificación y diseño de Menú
 - 2.3.3. Sistema de lay-out, instalaciones y decoración
 - 2.3.4. Sistema de compras y almacenamiento
 - 2.3.5. Sistema de producción
 - 2.3.6. Sistema de servicios
 - 2.3.7. Sistema de gestión – Formación del personal
 - 2.3.7.1. Supervisión – Post apertura
- 3. **Diseño de la cocina**
 - 3.1. Definición de circuitos y zonas
 - 3.2. Aplicación de los principios de higiene
 - 3.3. Interrelación de zonas
 - 3.4. Delimitación de zonas
 - 3.5. Calculo de dimensiones de la cocina
 - 3.6. Descripción de las zonas y enumeración de sus equipos básicos
 - 3.6.1. Zona de recepción de materias primas
 - 3.6.2. Zonas de almacenamiento de alimentos
 - 3.6.3. Zona de descongelación
 - 3.6.4. Zona de preparación climatizada (cuartos fríos)
 - 3.6.5. Zona de limpieza de materias primas
 - 3.6.6. Zona de cocción
 - 3.6.7. Zona de servicio (lugar para desbarace)
 - 3.6.8. Zona de pasos
 - 3.6.9. Zona de lavado y almacenamiento de vajillas y cristalería
 - 3.6.10. Zona de almacenamiento de residuos (cuartos de basura)
 - 3.6.11. Zona de almacenamiento de productos de limpieza
 - 3.6.12. Zona de aseo y vestuario del personal de cocina
 - 3.6.13. Detalles de la construcción
 - 3.6.13.1. Paredes perimetrales
 - 3.6.13.2. Suelos
 - 3.6.13.3. Techos
 - 3.6.13.4. Desagües
 - 3.6.13.5. Canalizaciones
 - 3.6.13.6. Estanterías
 - 3.6.13.7. Ventilación
 - 3.6.13.8. Iluminación
 - 3.6.13.9. Suministro de agua
 - 3.6.13.10. Suministro de electricidad
 - 3.6.13.11. Suministro de gas
 - 3.6.13.12. Extractores
 - 3.6.14. Mobiliario
 - 3.6.14.1. Requisitos higiénicos del mobiliario
 - 3.6.14.2. Mesas de trabajo
 - 3.6.14.3. Lavamanos
 - 3.6.14.4. Basureros
 - 3.6.14.5. Recipientes para alimentos. PVC, acero inoxidable
 - 3.6.14.6. Soporte para cuchillos y otros utensilios
 - 3.6.15. Máquinas y utensilios
 - 3.6.15.1. Requisitos higiénicos de máquinas y utensilios
 - 3.6.16. Diseño y análisis de planos de cocinas industriales
 - 3.6.17. Peculiaridades en el diseño de otras cocinas
 - 3.6.17.1. Hospitales
 - 3.6.17.2. Servicio de comida rápida
 - 3.6.17.3. Cocina satélite
 - 3.6.17.4. Catering
 - 3.6.17.5. Exposición de comida de consumo inmediato de los clientes



VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Análisis, evaluación de marcos teóricos
2. Discusión y debate
3. Estudio de casos.
4. Visitas técnicas a locales gastronómicos
5. Investigación en forma individual o grupal.
6. Revisión de los avances (cronograma de trabajo por etapas)
7. Uso de materiales audio - visuales.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Recursos audiovisuales
2. Revistas de hotelería.
3. Folletos.

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFIA

- Amendáriz Sanz, J. L. (2005). *Procesos de cocina*. Canberra: Thomson.
- Amendáriz Sanz, J. L. (2016). *Productos culinarios*. Madrid: Paraninfo
- Bachs Grimal, J. y Vives Serra, R. (2008). *Servicio y atención al cliente en restauración: Ciclos formativos*. Madrid, España: Síntesis.
- Becerra, E. (2012). *La gran aventura de montar un restaurant. Manual práctico y de consejos*. Madrid. España Almuzara Ediciones.
- Cooper, B. (2002) *Como iniciar y Administrar un Restaurante*. Bogotá. Colombia: Grupo Editorial Norma.
- Durón García, C. (2012). *El restaurante como empresa*. (4° Ed.). México: Trillas
- Durón García, C. (2011). *El plan de negocios para la industria restaurantera*. México. México: EdicionesTrillas.
- Durón García, C. (2012). *El éxito restaurantera. Habilidades directivas*. México. México: Ediciones Trillas. México, México.
- Gallego, J. F. (2006). *Manual práctico de cafetería y bar*. (11° Ed.). Camberra: Thomson
- Gallego, J. F. (2008). *Marketing para hoteles y restaurantes en los nuevos escenarios*. Madrid. España: Paraninfo.
- Hartjen (2010). *El manejo de restaurantes. Guía para gerentes y propietarios*. México. México: Editorial Limusa.
- Hernández Sampieri, R. (2006). *Metodología de la Investigación*. México. México: McGraw-Hill.
- Herrera Hurtado, M. (2008). *Técnicas del Servicio de Mesero*. Editorial Escuela Nacional de Hotelería, proyecto NIC/018, financiado conjuntamente por los gobiernos de la Republica de Nicaragua y el Gran Ducado de Luxemburgo. Managua, Nicaragua. Disponible online: <https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/08/245-tc3a9cnicas-del-servicio-de-mesero.pdf>
- Laza Muñoz, P. y Laza Muñoz, J. (2005). *Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento*. México: Thomson.
- Lesur, L. (2003). *Coordinador Manual de Meseros y Capitanes*. Una guía paso a paso. Colección como hacer bien y fácilmente. México. México: Editorial Trillas. Disponible online: <https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/08/248-manual-de-meseros-y-capitanes-una-guc3ada-paso-a-paso-trillas.pdf>
- López Heras, C. y Rodríguez González, J. L. (2016). *Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar*. Madrid: Paraninfo.
- Medin, Roxana & Medin, Silvina (2011). *Alimentos: introducción, técnica y seguridad*. (4° Ed.). Buenos Aires: Ediciones Turísticas
- Montes, E., Lloret, I. y López, M. (2019). *Diseño y gestión de cocinas: Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración*. (3° Ed.). Disponible en <https://www.editdiazdesantos.com/wwwdat/pdf/9788490521298.pdf>
- Ojugo, C. (2004). *Control de costes en restauración*. Paraninfo: Canberra.
- Pérez, N. y Civera, J. J. (2011). *Procesos de pre elaboración y conservación en cocina*. Madrid: Síntesis.
- Pérez, N. y Civera, J. J. (2012). *Gestión de la producción en cocina*. Madrid. España: Editorial Síntesis.
- Rosell Salvó, J. (2013). *Gestión del bar y cafetería: estrategias de éxito para su creación, organización y control*. Vigo: Ideas propias Editorial.
- Sapag Chain, N. & Reinaldo (2008). *Preparación y evaluación de proyectos*. Bogotá. Colombia: McGraw- Hill. Disponible online: [http://www.grupomera.net/eBooks-PDF/EvaluacionProyectos/Preparacion-Evaluaci%F3n-Proyectos-SAPAG-5ta.pdf\(SI\)](http://www.grupomera.net/eBooks-PDF/EvaluacionProyectos/Preparacion-Evaluaci%F3n-Proyectos-SAPAG-5ta.pdf(SI))
- Segrado, R. (2007). *Principios de cocina II*. México: Universidad de Quintana Roo.
- Segrado, R. (2011). *Principios de cocina I*. México: Universidad de Quintana Roo
- Torre, F. (1990). *Administración hotelera, alimentos y bebidas*. México: Trillas.



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | | | |
|------|---------------------------------|---|-------------|
| 1. | Asignatura | : | Computación |
| 2. | Semestre | : | Séptimo |
| 3. | Horas semanales | : | 4 horas |
| 3.1. | Clases Teóricas | : | 1 horas |
| 3.2. | Clases prácticas | : | 3 horas |
| 4. | Total real de horas disponibles | : | 64 horas |
| 4.1. | Clases teóricas | : | 16 horas |
| 4.2. | Clases prácticas | : | 48 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

Dentro del ámbito turístico podemos definir las TIC (Tecnologías de la Información y Comunicación) como una herramienta fundamental para atraer a los turistas. Hoy en día las empresas utilizan estas herramientas para promocionar sus productos de forma rápida y eficiente.

Las TIC son utilizadas tanto por los mismos empresarios como por los clientes, estas herramientas facilitan el trabajo de gestión de la información del posible destino al que van a viajar o del establecimiento donde se van a alojar.

Los GDS (Global Distribution System o Sistemas de Distribución Global) son sistemas informatizados utilizados principalmente por agencias de viajes, hoteles o aerolíneas y permiten acceder en tiempo real a las reservas de los usuarios, así también de otros servicios adicionales como pasajes de transporte, excursiones, seguros, etc. Actualmente los establecimientos turísticos utilizan softwares de gestión optimizando sus procesos de negocios.

Los estudiantes de la Carrera Gestión de la Hospitalidad, deben adquirir estos conocimientos para desenvolverse profesionalmente y combinar conocimientos y destrezas con el uso de las mejores herramientas tecnológicas que los lleve a lograr las metas propuestas en el énfasis que se destacan.

III. - OBJETIVOS

1. Reconocer el campo de aplicación de las TIC en sistemas de gestión en turismo, hotelería y gastronomía, a fin de utilizarlo como herramienta que facilite la operación del negocio.
2. Identificar los componentes de un sistema de gestión de servicios turísticos a fin de lograr una preparación básica para un desenvolvimiento del estudiante ágil en la pasantía y los inicios del trabajo profesional.
3. Comprender el manejo técnico-operativo orientado a los servicios de viajes, hotelería, gastronomía y otras actividades vinculadas.
4. Manejar el vocabulario técnico utilizado en el ámbito de la industria del turismo.
5. Desarrollar las habilidades necesarias y efectivas para el desempeño de sus actividades turísticas.
6. Propiciar la capacidad creativa para la resolución de problemas cotidianos en el área.
7. Identificar las oportunidades y responsabilidades que le otorga el conocimiento y las destrezas en el buen uso de los medios tecnológicos.

IV. - PRE - REQUISITO

No tiene

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades Programáticas

1. TIC y el sector turístico (todos los énfasis).
2. Sistema de gestión turística (énfasis en Turismo).
3. Sistema de gestión hotelera (énfasis en Hotelería y Gastronomía).
4. Sistema de Gestión Gastronómico.

5.2. Desarrollo de las Unidades Programáticas

1. TIC y el sector turístico
 - 1.1. Automatización e informatización de las organizaciones turísticas.
 - 1.1.1. Definición, concepto y usos.
 - 1.2. Metabuscadores.
 - 1.2.1. Definición, concepto y usos.
 - 1.3. Aplicaciones y dispositivos tecnológicos para el sector turístico.
 - 1.3.1. Definición, concepto y usos.
2. Sistema de Gestión Turística (énfasis en Turismo)
 - 2.1. Introducción
 - 2.1.1. Sistemas de Seguridad
 - 2.1.2. Modo de trabajo
 - 2.1.3. Procesamiento para inicio de sesión
 - 2.1.4. Mensaje de Sign in
 - 2.1.5. Áreas de Trabajo
 - 2.1.6. Entrada
 - 2.1.7. Perfil de oficina
 - 2.2. Codificación Decodificación
 - 2.2.1. Introducción
 - 2.2.2. Cuadro sinóptico de entrada
 - 2.2.3. Países, estado o provincia, localidad y sub-localidades
 - 2.2.4. Codificación y decodificación
 - 2.2.5. Localidad asociada
 - 2.2.6. Líneas aéreas, tipos de aeronaves
 - 2.2.7. Cadenas Hoteleras
 - 2.2.8. Compañía de alquiler de autos.
 - 2.3. Generalidades de los GDS.
 - 2.3.1. Acuerdo de participación
 - 2.3.2. Introducción
 - 2.3.3. Clasificación
 - 2.3.4. Tipos de vuelo
 - 2.3.5. tipos de Despliegues
 - 2.3.6. Códigos de status
 - 2.3.7. Opciones
 - 2.4. Registro de pasajero (PNR)
 - 2.4.1. Introducción
 - 2.4.2. Interpretación de un Registro de pasajero
 - 2.4.3. Elementos
 - 2.4.4. Entradas
 - 2.4.5. Procesamiento
 - 2.4.6. Cancelación
 - 2.4.7. Modificación
 - 2.4.8. Segmentos aéreos
 - 2.4.9. Cotización
 - 2.4.10. Emisión
 - 2.4.11. Elemento ticket
 - 2.4.12. Solicitud de Servicio especial
 - 2.4.13. Elementos de seguridad
 - 2.5. Tarifas
 - 2.5.1. Despliegue de tarifas. Internacionales. Domésticas
 - 2.5.2. Opciones de despliegues
 - 2.5.3. Despliegue de la regla. Entradas
 - 2.5.4. Tasas e Impuestos Gubernamentales
 - 2.5.5. Tarifación de Registros de pasajeros
 - 2.5.6. Tarifación en las Clases Reservadas
 - 2.5.7. Tarifación por Segmentos de Vuelo
 - 2.5.8. Tarifación con Exoneración de Impuestos
 - 2.5.9. Mejores precios.
 - 2.5.9.1. Condiciones y Restricciones
 - 2.5.9.2. Cambio Automático de Clase
 - 2.5.9.3. Sin Cambio Automático de Clase
 - 2.5.9.4. Despliegue de la Tarifa Más Barata Posible
 - 2.6. Manejo de Banco de Registros
 - 2.6.1. Introducción. Banco de Queues
 - 2.6.2. Tipos de Queues. Descripción

- 2.6.3. Transacciones. Conteo de Queues
- 2.6.4. Procesamiento
- 2.7. Help
 - 2.7.1. Introducción
 - 2.7.2. Entrada
 - 2.7.3. Entrada de desplazamiento
- 3. Sistema de gestión Hotelera (énfasis en hotelería y gastronomía)**
 - 3.1. Sistema de gestión hotelera
 - 3.1.1 Modos de trabajo
 - 3.1.1.1. Procedimiento para inicio de sesión.
 - 3.1.1.2. Áreas de trabajo.
 - 3.1.1.3. Configuración del sistema.
 - 3.1.1.4. Tipos de habitaciones
 - 3.1.1.5. Tipos de cama
 - 3.1.1.6. Formas de pago
 - 3.1.1.7. Tipos de tarifa
 - 3.1.1.8. Profesiones
 - 3.1.1.9. Países
 - 3.2. Reservas y Registros
 - 3.2.1. Reservas de Habitación
 - 3.2.2. Registro de Pasajero
 - 3.2.3. Registro de Acompañante
 - 3.2.4. Ficha Pasajeros
 - 3.2.5. Mapa de Disponibilidad
 - 3.2.6. Anular Reserva
 - 3.2.7. Check in
 - 3.2.8. Anular Check in
 - 3.2.9. Cancelación de depósito
 - 3.2.10. Estado de cuentas del pasajero
 - 3.2.11. Cambio de Habitación
 - 3.3. Facturación
 - 3.3.1. Apertura de cuenta corriente
 - 3.3.2. Cargos a la cuenta
 - 3.3.3. Anticipos
 - 3.3.4. Anulación de cargos
 - 3.3.5. Traslado de cargos
 - 3.3.6. Facturas impresas
 - 3.3.7. Anular parcialmente cargos
 - 3.3.8. Resumen de cargos
 - 3.3.9. Bloqueo de cargos
 - 3.3.10. Objetos prestados
 - 3.3.11. Check out
 - 3.3.12. Impresión de Estados de cuentas
 - 3.3.13. Listado de Estados de cuentas
 - 3.3.14. Facturas impresas
 - 3.3.15. Gobernancia
 - 3.4. Reportes del sistema
 - 3.4.1. Controller
 - 3.4.2. Gestión
 - 3.4.3. Estadísticas
 - 3.5. Mantenimiento
 - 3.5.1. Mantenimiento de reservas
 - 3.5.2. Mantenimiento de Registro de pasajeros
 - 3.5.3. Mantenimiento de Facturación
 - 3.5.4. Mantenimiento de Habitaciones
 - 3.1.1.1. Procedimiento para inicio de sesión.
 - 3.1.1.2. Áreas de trabajo.
 - 3.1.1.3. Configuración del sistema.
 - 3.1.1.4. Tipos de habitaciones
 - 3.1.1.5. Tipos de cama
 - 3.1.1.6. Formas de pago
 - 3.1.1.7. Tipos de tarifa
 - 3.1.1.8. Profesiones
 - 3.1.1.9. Países
 - 3.2. Reservas y Registros
 - 3.2.1. Reservas de Habitación
 - 3.2.2. Registro de Pasajero
 - 3.2.3. Registro de Acompañante
 - 3.2.4. Ficha Pasajeros
 - 3.2.5. Mapa de Disponibilidad
 - 3.2.6. Anular Reserva
 - 3.2.7. Check in
 - 3.2.8. Anular Check in
 - 3.2.9. Cancelación de depósito
 - 3.2.10. Estado de cuentas del pasajero
 - 3.2.11. Cambio de Habitación
 - 3.3. Facturación
 - 3.3.1. Apertura de cuenta corriente
 - 3.3.2. Cargos a la cuenta
 - 3.3.3. Anticipos
 - 3.3.4. Anulación de cargos
 - 3.3.5. Traslado de cargos
 - 3.3.6. Facturas impresas
 - 3.3.7. Anular parcialmente cargos
 - 3.3.8. Resumen de cargos
 - 3.3.9. Bloqueo de cargos
 - 3.3.10. Objetos prestados
 - 3.3.11. Check out
 - 3.3.12. Impresión de Estados de cuentas
 - 3.3.13. Listado de Estados de cuentas
 - 3.3.14. Facturas impresas
 - 3.3.15. Gobernancia
 - 3.4. Reportes del sistema
 - 3.4.1. Controller
 - 3.4.2. Gestión
 - 3.4.3. Estadísticas
 - 3.5. Mantenimiento
 - 3.5.1. Mantenimiento de reservas
 - 3.5.2. Mantenimiento de Registro de pasajeros
 - 3.5.3. Mantenimiento de Facturación
 - 3.5.4. Mantenimiento de Habitaciones
- 4. Sistema de Gestión Gastronómico**
 - 4.1. Módulo Puntos de Venta
 - 4.1.1. Funcionalidades
 - 4.1.2. Registros
 - 4.1.3. Mapa de mesas
 - 4.1.4. Insertar vales y cargos a una mesa
 - 4.1.5. Cambiar destino de cargos
 - 4.1.6. Anulación de cargos
 - 4.1.7. Cierre de mesa y proceso de cobro
 - 4.2. Operaciones
 - 4.2.1. Operaciones de caja
 - 4.2.2. Apertura de caja
 - 4.2.3. Informes
 - 4.3. Módulo Control de Stock
 - 4.3.1. Registros



- 4.3.2. Proveedores
- 4.3.3. Actividades
- 4.3.4. Insumos
- 4.3.5. Productos
- 4.3.6. Ficha técnica
- 4.3.7. Sectores
- 4.4. Procedimientos
 - 4.4.1. Emisión de nota de compra
 - 4.4.2. Devoluciones
 - 4.4.3. Reimpresiones
 - 4.4.4. Movimientos de stock
 - 4.4.5. Informes /consultas
 - 4.4.6. Kardex insumo
 - 4.4.7. Kardex producto
 - 4.4.8. Saldo y costo actual de insumos por sector
 - 4.4.9. Registro de inventarios
 - 4.4.10. Ventas mensuales
 - 4.4.11. Ficha de stock

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Análisis de los conceptos fundamentales
2. Estudio dirigido de material informativo, mediante la lectura grupal y posterior exposición
3. Tareas de investigación bibliográficas y en laboratorios
4. Trabajos grupales
5. Prácticas en laboratorios

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Equipos multimedia
2. Softwares: ofimática, Sistema de Gestión Hotelera y Sistema Amadeus
3. Laboratorio equipado con computadoras de última generación

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFÍA

- Beekman, G. (2005). *Introducción a la Informática*. (6° Ed.). Madrid: Pearson Educación
- Beynon-Davies, P. (2014). *Sistemas de información: introducción a la informática en las organizaciones*. Barcelona: Reverté
- Maíllo Fernández, J. A. (2017). *Seguridad digital e informática*. Madrid: RA-MA.
- Martín Martínez, F. J. (2004). *Informática básica*. Alfaomega: Madrid.
- Montañez Muñoz, F. (2014). *Tratamiento informático de la información*. Madrid: McGraw Hill Education
- Prieto Espinosa, A., Lloris Ruiz, A. & Torres Cantero, J. C. (2006). *Introducción a la informática*. (4° Ed.) Madrid: McGraw-Hill
- Sánchez Estella, Ó. y Moro Vallina, M. (2010). *Aplicaciones informáticas de bases de datos relacionales*. Madrid: Parainfo.
- Scolnik, H. D. (2014). *Qué es la seguridad informática*. Buenos Aires: Paidós.
- Torregrosa, A. (2019). *Manual de reservas Amadeus: iniciación tareas transaccionales*. Aprender Gratis: cursos, guías, tutoriales y manuales. Disponible en <https://aprendergratis.es/cursos-online/manual-de-reservas-amadeus-iniciacion-tareas-transaccionales/>

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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | |
|------------------------------------|------------|
| 1. Asignatura | : Enología |
| 2. Semestre | : séptimo |
| 3. Horas semanales | : 3 horas |
| 3.1. Clases teóricas | : 3 horas |
| 4. Total real de horas disponibles | : 48 horas |
| 4.1. Clases teóricas | : 48 horas |

I. - JUSTIFICACIÓN

La Enología y el servicio de Sommelier son conocimientos que todo estudiante o persona vinculada con el mundo de la hotelería y gastronomía debe de estar familiarizada. Hace parte de la cultura general de las personas el saber que son las bebidas fermentadas, sus usos, en donde los mismos se producen y el cómo se sirven.

Además son temas de grandes discusiones en mesas abiertas y Forums a nivel mundial. Y como siempre no esta demás saber el cómo y el porqué del producto que uno está vendiendo.

II. - OBJETIVOS

1. Contar con formación científica adecuada en los métodos y técnicas de cultivo de viñedo, elaboración de vinos, mostos y otros derivados de la vid.
2. Analizar los productos de bebidas fermentadas, su elaboración y almacenaje
3. Conocer sobre gestión y conservación de las bebidas fermentadas

III. - PRE - REQUISITO

Alimentos y bebidas II

IV. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Historia de la Vid.
2. La uva.
3. Regiones.
4. El Vino.
5. Protocolo del vino

5.2. Desarrollo de las Unidades programáticas

1. Historia de la Vid.
 - 1.1. Evolución de la Vitis Vinifera.
 - 1.2. La Mesopotamia, viaje de la vitivinifera y su evolución.
 - 1.3. La vid en Europa.
 - 1.3.1. Regiones productoras de vino en Europa.
 - 1.3.2. La producción de vino en Europa.
 - 1.3.3. Consumo de exportación.
 - 1.4. La vid en América.
 - 1.4.1. Regiones productoras de vino en América.
 - 1.4.2. La producción de vino en América.
 - 1.4.3. Consumo de exportación.
 - 1.4.4. Estados Unidos, Argentina y Chile como importantes productores de vino en América
2. La uva.
 - 2.1. Ciclo de maduración.
 - 2.2. Composición del racimo.
 - 2.3. Composición de la baya de uva.
 - 2.4. Parral.
 - 2.5. Viña.



- 2.6. Podas.
- 2.7. Suelos, climas y lluvias.
- 2.8. Factores que influyen en el proceso de maduración de la uva.
- 2.9. Las variedades de uvas más importantes en América.
- 2.10. Variedades de uvas.
 - 2.10.1. Pinot Noir, Gamay, Pinot Noir, Tempranillo. Cabernet-Sauvignon, Grenache, Malbec y Merlot.
 - 2.10.2. Bonarda, Cabernet, Cinsaut, Mourvedre, Carignan, Savagnin, Mondeuse de Savoya y la Tanat de los altos Pirineos franceses.
 - 2.10.3. Chardonnay, Sauvignon Blanc y Chenin., Semillon en la región de la Gironde
 - 2.10.4. Sylvaner, Riesling y Traminer de origen francés, se las encuentra en la región del Mosella y del Rin, en Alemania, y en geografías tan alejadas de la original, como Hungría, República Checa y Suiza y fueron introducidas en otros países como España, Rusia y Estados Unidos, (California).
 - 2.10.5. Muscat Blanca en Italia, produce el Asti.
 - 2.10.6. Barbera es la uva que se genera en Piemonte, Nerello en Sicilia y
 - 2.10.7. Soave en Verona y el Adriático
 - 2.10.8. Regina e Ignea, en varias regiones de Italia
 - 2.10.9. Almería y Málaga en España.
 - 2.10.10. Rish Baba en Persia. Emperador en California.
3. Regiones
 - 3.1. Regiones de Francia.
 - 3.2. Regiones de Italia.
 - 3.3. Regiones de Argentina.
 - 3.4. Regiones de Chile.
 - 3.5. Regiones de los Estados Unidos de América
4. El Vino.
 - 4.1. Origen.
 - 4.2. Características
 - 4.3. Clasificación.
 - 4.4. Geografía del vino.
 - 4.5. Elaboración del vino.
 - 4.5.1. Vino Blanco.
 - 4.5.2. Vino tinto.
 - 4.6. Composición de los mostos.
 - 4.6.1. Componentes de los mostos que se encuentran en el vino.
 - 4.7. La vinificación.
 - 4.7.1. La vinificación en vinos Blancos, tintos, rosados y claretes.
 - 4.8. Clasificación de los vinos.
 - 4.8.1. Naturales.
 - 4.8.2. Espumosos
 - 4.8.3. Fortificados y aromatizados.
 - 4.8.4. Vinos de corte.
 - 4.8.5. Vinos varietales.
 - 4.8.6. Vinos genéricos.
 - 4.8.7. Crianza y guarda.
 - 4.9. El Champagne.
 - 4.9.1. Método champenoise.
 - 4.9.2. Método Charmat. Elcav ay el Asti spumante.
 - 4.9.3. Características
5. Protocolo del vino
 - 5.1. La Degustación o Cata. Función, importancia, detalles a observar.
 - 5.2. Temperaturas recomendadas.
 - 5.3. Fases de la degustación. Importancia de cada fase.
 - 5.3.1. Lectura de la etiqueta
 - 5.3.2. El vino y las comidas. Maridajes
 - 5.3.3. Recomendaciones para los iniciados en el vino
 - 5.3.4. El vino y las carnes rojas – El vino y las pastas
 - 5.3.5. El vino y las carnes Blancas – Aves, cerdo, ternera.
 - 5.3.6. El vino y los pescados – El vino y los mariscos.

V. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Lectura comentada.
2. Discusión y debate.
3. Análisis, reflexión, evaluación y aprobación de marcos teóricos y habilidades.
4. Investigación en equipos.
5. Visita a restaurantes.
6. Curso práctico en clase.



VI. - MEDIOS AUXILIARES

1. Videos educativos.
2. Revistas de hotelería, restaurantes.
3. Equipamiento industrial.
4. Folletos.

VII. - EVALUACIÓN

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

VIII. - BIBLIOGRAFÍA

1. Alexis Lichine (1987). *Enciclopedia de Vinos y de los Alcoholes*. Francia. Editora Bouquins
2. Beckett, F. (2001). *Los estilos del vino*. Barcelona: Bume
3. Brunet, P. (2003). *El vino y los vinos Extranjeros*. Francia.
4. Brunet, P. (2018). *El vino y los vinos de Francia en los restaurantes*. Francia: Ediciones BPI
5. D'Addazio, L. (2016). *ViniVidiVici*. Venezuela: Academia de Sommeliers de Venezuela
6. De Flores, G. M. (2004). *Los vinos, los quesos y el pan*. (2° Ed.). México: Limusa
7. Gallego, J. F. (2011). *Servicio del Vino*. Madrid: Parainfo
8. Jonson, H. y Robinson, F. (2019). *El Atlas mundial de los vinos*. (7° Ed.). Barcelona: Blume.
9. Koelliker, B. y Pleiten, M. W. (2007). *Curso completo sobre vinos*. Buenos Aires: Albatros



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

1.	Asignatura	: Geografía Turística Latinoamericana
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. - JUSTIFICACION

Esta asignatura busca que el estudiante adquiriera conocimientos basados en hechos, reglas, conceptos, teorías e información necesaria para conocer el fundamento a nivel general de la estructura turística latinoamericana. A través del análisis la evolución de los principales destinos turísticos por medio de datos de la actividad turística a nivel de región, sector y segmento. El estudiante conocerá las principales acciones relacionadas con la planificación turística contenidas en los planes públicos por medio así como los principios básicos de los instrumentos generales de planificación y gestión de los espacios naturales.

III. - OBJETIVOS

1. Aproximar al estudiante la complejidad del fenómeno turístico y la trascendencia del territorio en el mismo, como recurso esencial para su desarrollo.
2. Proporcionar los conceptos y aspectos metodológicos básicos para abordar la interrelación turismo-territorio.
3. Sensibilizar al estudiante de las principales tendencias, dinámicas y conflictos presentes en el devenir actual de la relación turismo territorio.
4. Mostrar la trascendencia de la planificación territorial para el desarrollo turístico, como instrumento para la cualificación de los destinos.
5. Dar a conocer los principales destinos turísticos latinoamericanos dentro de su contexto territorial y cultural.

IV. - PRE -REQUISITO

Turismo II

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades Programáticas

1. Introducción a la geografía del turismo.
2. Recursos y factores de localización y desarrollo turístico.
3. La diversidad de los espacios turísticos.
4. Flujos y áreas turísticas latinoamericanas.
5. Estructura administrativa del turismo.

5.2. Desarrollo de las Unidades Programáticas

1. Introducción a la geografía del turismo.
 - 1.1. La geografía de los países/espacios.
 - 1.2. Ramas de la geografía.
 - 1.3. ¿Porqué una geografía turística?
 - 1.4. Variedad geográfica de los flujos turísticos.
 - 1.5. Factores geográficos de localización turística.
 - 1.6. El patrimonio turístico Natural.
 - 1.7. El patrimonio turístico Cultural.
 - 1.8. La nueva dimensión espacial del turismo.
2. Recursos y factores de localización y desarrollo turístico.
 - 2.1. Conceptualización de recursos, factores y productos turísticos.
 - 2.2. La importancia del territorio como recurso y soporte de la actividad turística.
3. La diversidad de los espacios turísticos.
 - 3.1. Conceptualización de planificación y gestión turística.
 - 3.2. Estrategias de desarrollo turístico.
 - 3.3. Turismo y desarrollo.



- 3.4. Impacto e implicaciones del turismo en la estrategia de desarrollo.
- 3.5. Planificación y gestión turística de espacios litorales.
- 3.6. Planificación y gestión turística de espacios rurales.
- 3.7. Planificación y gestión turística de espacios urbanos.
- 3.8. Gestión turística de espacios montañosos.
- 3.9. Gestión turística de espacios históricos.
4. Flujos y áreas turísticas latinoamericanas.
 - 4.1. Presentación de los países que componen América Latina.
 - 4.2. Argentina
 - 4.2.1. Características geográficas.
 - 4.2.2. Recursos Naturales.
 - 4.2.3. Recursos Culturales.
 - 4.2.4. Destinos turísticos.
 - 4.3. Brasil
 - 4.3.1. Características geográficas.
 - 4.3.2. Recursos Naturales.
 - 4.3.3. Recursos Culturales.
 - 4.3.4. Destinos Turísticos.
 - 4.4. Bolivia
 - 4.4.1. Características geográficas.
 - 4.4.2. Recursos Naturales.
 - 4.4.3. Recursos Culturales.
 - 4.4.4. Destinos Turísticos.
 - 4.5. Chile
 - 4.5.1. Características geográficas.
 - 4.5.2. Recursos Naturales.
 - 4.5.3. Recursos Culturales.
 - 4.5.4. Destinos turísticos.
 - 4.6. Colombia
 - 4.6.1. Características geográficas.
 - 4.6.2. Recursos Naturales.
 - 4.6.3. Recursos Culturales.
 - 4.6.4. Destinos turísticos.
 - 4.7. Centroamérica y el Caribe
 - 4.7.1. Países que la componen.
 - 4.7.2. Características geográficas.
 - 4.7.3. Recursos Naturales.
 - 4.7.4. Recursos Culturales.
 - 4.7.5. Destinos turísticos.
 - 4.8. El Salvador
 - 4.8.1. Características geográficas.
 - 4.8.2. Recursos Naturales.
 - 4.8.3. Recursos Culturales.
 - 4.8.4. Destinos turísticos.
 - 4.9. México
 - 4.9.1. Características geográficas.
 - 4.9.2. Recursos Naturales.
 - 4.9.3. Recursos Culturales.
 - 4.9.4. Destinos turísticos.
 - 4.10. Paraguay
 - 4.10.1. Características geográficas.
 - 4.10.2. Recursos Naturales.
 - 4.10.3. Recursos Culturales.
 - 4.10.4. Destinos turísticos.
 - 4.11. Perú
 - 4.11.1. Características geográficas.
 - 4.11.2. Recursos Naturales.
 - 4.11.3. Recursos Culturales.
 - 4.11.4. Destinos turísticos.
 - 4.12. Uruguay
 - 4.12.1. Características geográficas.
 - 4.12.2. Recursos Naturales.
 - 4.12.3. Recursos Culturales.
 - 4.12.4. Destinos turísticos.
 - 4.13. Venezuela
 - 4.13.1. Características geográficas.
 - 4.13.2. Recursos Naturales.
 - 4.13.3. Recursos Culturales.
 - 4.13.4. Destinos turísticos.
5. Estructura administrativa para el desarrollo del turismo.
 - 5.1. La planificación turística.
 - 5.2. Papel del gobierno y del sector privado.



- 5.3. Incidencia del turismo sobre la población, el empleo y el mercado del suelo.
- 5.4. Ejemplos de planificación turística.
- 5.5. Evaluación y financiamiento de proyectos.

VI. - ESTRATEGIAS METODOLOGICAS

1. Clases Magistrales.
2. Plenaria.
3. Lectura comentada.
4. Investigación en equipos.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Presentaciones en Power Point.
2. Videos Educativos.
3. Pizarrón, tizas, borrador.
4. Revistas Turísticas.

VIII. - EVALUACIÓN

De acuerdo a la Reglamentación y Normativas vigentes en la Facultad Politécnica.

IX. - BIBLIOGRAFÍA

- Alonso, J. (2002). *Geografía Turística General y de España*. Madrid: Centro de estudios Ramón Areces.
- Anton Clavé, S. (2007). *A propósito del Turismo*. Gonzalez Reverté.
- Barrado, D.A. & Calabuig, J. (2001). *Geografía Mundial del Turismo*. Disponible en: https://issuu.com/bibliotecaperiodismoturistico/docs/1-geografia_del_turismo-barrado-par_c9708c9ee71894
- Bocco, G, Urquijo, P. & Vieyra, A. (Coord.). (2011). *Geografía y Ambiente en América Latina*. Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/286439645_Geografia_y_Ambiente_en_America_Latina
- Fernandois, J. (2016). *Entre la Geografía y el mundo: América Latina ante el sistema global*. Disponible en: https://www.editorialkapelusz.com/wp-content/uploads/2018/02/61075033_CD-Geo2De-america_CapModelo.pdf
- Ferreria Gubetich, H. (2002). *Geografía del Paraguay*. Asunción: El Lector
- González, N. (1993). *Geografía del Paraguay*. Asunción: Cuadernos Republicanos
- Hiernaux, D. (2006). *Tratado de Geografía Humana*. Barcelona: Anthropos.
- Lickorish, L. J. & Bodlender, J. (1994). *Desarrollo de Destinos Turísticos*. (2° Ed.) México: Diana Técnico.
- Vargas, G. (1997). *Geografía Turística de Costa Rica*. Elate.



[Handwritten signature in blue ink]

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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | |
|------------------------------------|-----------------------|
| 1. Asignatura | : Gestión y Auditoría |
| 2. Semestre | : Séptimo |
| 3. Horas semanales | : 5 horas |
| 3.1. Clases Teóricas | : 5 horas |
| 4. Total real de horas disponibles | : 80 horas |
| 4.1. Clases teóricas | : 80 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

Como futuros profesionales de nivel gerencial o supervisores de línea, en una unidad hotelera, necesitan poseer conocimientos de Auditoría y del control interno, ya que en la operación de su unidad, como prestador de servicios, se verán obligados a la revisión y control de las operaciones diarias de un hotel.

Es por lo tanto la Auditoría, una de las herramientas principales para el buen funcionamiento de la unidad hotelera, siendo por ello fundamental que el estudiante conozca que tipo de responsabilidades legales; cual es el marco legal y ético en el que se desenvuelve para la presentación de informes gerenciales y legales

El desarrollo de la asignatura, pretende, exponer a los alumnos a situaciones reales a ser presentadas en el desempeño de la función de empleados de establecimientos hoteleros o gastronómicos y su contrastación con situaciones generadas en su pasantía en establecimientos hoteleros, de tal suerte que se hagan de conocimientos validos que los habiliten para desempeñarse en funciones de auditoría interna de Hoteles y Restaurantes.

III. - OBJETIVOS

1. Definir que es una Auditoría y los distintos tipos de Auditoría que constituyen tareas exclusivas del Contador Público.
2. Describir las Normas de Auditoría Generalmente Aceptadas relativas al Trabajo del Auditor, sabiendo como planificar una Auditoría, como evaluar los Sistemas Contables y de Control Interno, y como obtener evidencias válidas para sustentar el Dictamen.
3. Describir los distintos tipos de Control y Validación de Informes de un establecimiento hotelero.

IV. - PRE - REQUISITO

1. Contabilidad I
2. Contabilidad II

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades Programáticas

1. Una idea General de la Auditoría
2. Informes de Auditoría
3. El Proceso de la Auditoría
4. Auditoría en establecimientos de la Hospitalidad
5. Auditoría en establecimiento Gastronómicos.

5.2. Desarrollo de las Unidades Programáticas

1. Una idea General de la Auditoría
 - 1.1. Auditoría concepto
 - 1.2. Naturaleza de la Auditoría.
 - 1.3. Distinción entre Auditoría y Contabilidad.
 - 1.4. Tipos de Auditoría.
 - 1.5. La Auditoría Externa y la Auditoría Interna. Principales diferencias
 - 1.6. Normas de Auditoría Generalmente Aceptadas (NAGA)
 - 1.7. Normas Internacionales de Auditoría.
2. Informes de Auditoría
 - 2.1. Informes de Auditoría. Categorías de Informes de Auditoría.
 - 2.2. Informe de Auditoría Normal sin Salvedades. Condiciones.
 - 2.3. Partes de un Informe de Auditoría Normal sin Salvedades.
 - 2.4. Condiciones que requieren Desviación de un Informe de Auditoría sin Salvedades.
 - 2.5. Informes de Auditoría diferentes del Normal sin Salvedades.
 - 2.6. Informes de Auditoría sin Salvedades con párrafo explicativo o redacción modificada.
 - 2.7. Proceso de decisión del Auditor para los Informes de Auditoría.



3. El Proceso de la Auditoría
 - 3.1. Responsabilidades y Objetivos de la Auditoría.
 - 3.2. Responsabilidad de la Administración.
 - 3.3. Responsabilidad del Auditor.
 - 3.4. Determinación de los Objetivos de la Auditoría.
 - 3.5. Objetivos de la Auditoría relacionados con las transacciones.
 - 3.6. Objetivos de la Auditoría relacionados con el saldo.
 - 3.7. Cómo se cumple con los objetivos de una Auditoría.
4. Auditoría en establecimientos de la Hospitalidad
 - 4.1. Informes Gerenciales de los Establecimientos Hoteleros
 - 4.2. Informe de Habitaciones Ocupadas por día (Planning)
 - 4.3. Informe de Gobernaría
 - 4.4. Informe de Lavandería
 - 4.5. Informe de Otros puntos de Facturación
 - 4.6. Balance diario de Operaciones
 - 4.7. Conciliación de Puntos de Ventas con Balance Diario de Operaciones
 - 4.8. Saldo diario de Pax alojados en el hotel
 - 4.9. Conciliación Balance Diario de Operaciones con saldo de Pax. Alojados de en Hotel.
5. Auditoría en establecimiento Gastronomitos
 - 5.1. Informes Gerenciales del Dpto. de Alimentos y Bebidas
 - 5.2. Libro diario de Compras de mercaderías.
 - 5.3. Transferencias a Sectores
 - 5.4. Control de Costo de las mercaderías consumidas
 - 5.5. Cierres de Caja de puntos de Ventas
 - 5.6. Informe de Comandas
 - 5.7. Validación de comandas y cierre de caja

VI. - ESTRATEGIAS METODOLOGICAS

1. Exposición del profesor con diferentes técnicas.
2. Trabajos individuales y grupales.
3. Debate.
4. Discusiones.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Equipo multimedia.
2. Pizarra
3. Pincel.
4. Borrador.
5. Material bibliografico.

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFÍA

- Amador Sotomayor, A. (2008). *Auditoría administrativa: proceso y aplicación*. México: McGraw-Hill.
- Auditoría administrativa: Proceso y aplicación*. (2008). Disponible en ProQuest Ebook Central <https://ebookcentral.proquest.com>
- Mendívil Escalante, V. M. (2010). *Elementos de auditoría*. (6° Ed.). México: CENGAGE.
- Peña Gutiérrez, A. (2003). *Auditoría*. Canberra: Thomson
- Piattini Velthuis, M., del Peso Navarro, E. y del Peso, M. (2008). *Auditoría de tecnologías y sistemas de información*. México: Alfaomega
- Soy i Aumatell, C. (2003). *Auditoría de la información: análisis de la información generada en la empresa*. Barcelona: UOC



[Handwritten signature]

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_RKRvJYjU5Zjk2ZDAyZyY5Ni00ZjhhLWFIM2YtYTdiYzhiNTUyN2Yw/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>



[Handwritten signature]

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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | |
|------------------------------------|--------------------|
| 1. Asignatura | : Plan de Negocios |
| 2. Semestre | : Séptimo |
| 3. Horas semanales | : 3 horas |
| 3.1. Clases Teóricas | : 3 horas |
| 4. Total real de horas disponibles | : 48 horas |
| 4.1. Clases teóricas | : 48 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

La propuesta nace de un análisis realizado por el Programa de Emprendedores de la Universidad Nacional de Asunción, en el cual se detectó la necesidad de incluir como asignatura optativa "Plan de Negocios" en el Plan curricular de la Facultad Politécnica.

La asignatura de Plan de Negocios integra en su oferta educativa áreas de Gestión empresarial, Marketing, Gestión de producción, Gestión de Recursos Humanos, Aspectos jurídicos, impositivos y laborales, Gestión financiera e informaciones de diferentes fuentes de apoyo a iniciativas empresariales.

El diseño del Plan de Negocios por parte de los estudiantes servirá como instrumento para:

- Aplicar conocimientos técnicos y empresariales.
- Evaluar la factibilidad y la viabilidad del emprendimiento.
- La toma de decisiones sobre la puesta en marcha o no del emprendimiento.
- Presentar el Plan de Negocios a posibles socios, inversores o entidades financieras privadas o públicas.
- Aquellos emprendimientos innovadores abre la posibilidad de ser una empresa incubada por la INCUNA.

III. - OBJETIVOS

1. Detectar oportunidades de negocios.
2. Diseñar un Plan de Negocios.
3. Propiciar una actitud favorable al análisis y evaluación de los principales aspectos que afectan a la puesta en funcionamiento de un emprendimiento empresarial.
4. Aplicar el conocimiento profesional adquirido en emprendimientos empresariales de diversa índole.
5. Ejercitar habilidades para reducir los riesgos de emprendimientos empresariales.
6. Identificar los distintos tipos de empresas y las normas que las rigen.
7. Utilizar el Plan de Negocios como instrumento para el logro de objetivos empresariales.
8. Identificar las principales fuentes de apoyo para la creación, desarrollo y consolidación de empresas.

IV. - PRE - REQUISITO

No tiene.

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Creatividad empresarial e innovación.
2. El emprendedor.
3. Plan de negocio (elaboración y acompañamiento a la creación)
4. Fuentes de apoyo a emprendimientos empresariales.

5.2. Desarrollo de las Unidades programáticas

1. Creatividad empresarial e innovación
 - 1.1. Técnicas de desarrollo de la creatividad.
 - 1.2. Modelo de proceso creativo.
 - 1.3. Concepto y dinámica de la innovación.
 - 1.4. Identificación y evaluación de oportunidades empresariales.
 - 1.5. Metodología para generar ideas de negocio.
 - 1.6. Factores de éxito y fracaso de nuevas iniciativas empresariales.
2. El emprendedor.



- 2.1. Características y perfil del emprendedor innovador.
- 2.2. Factores que influyen en la creación de empresas.
- 2.3. Iniciativas emprendedoras.
- 2.4. Criterios para la evaluación de una oportunidad empresarial (macrofiltro, microfiltro y análisis FODA).
- 2.5. Proceso de creación de una empresa.
3. Plan de Negocios.
 - 3.1. De la Idea de Negocios al Plan de Negocios.
 - 3.2. Qué es y para qué sirve el Plan de Negocios.
 - 3.3. Desarrollo del Resumen Ejecutivo.
 - 3.4. Plan de Marketing.
 - 3.4.1. Conceptualización y utilidad.
 - 3.4.2. Producto, oferta y demanda.
 - 3.4.3. Público objetivo.
 - 3.4.4. Mercado.
 - 3.4.5. Análisis del Entorno y Competencia.
 - 3.4.6. Marketing Mix.
 - 3.4.7. Desarrollo de Imagen Corporativa.
 - 3.4.8. Desarrollo del Plan de Marketing.
 - 3.4.8.1. Establecimiento de metas generales y específicas.
 - 3.4.8.2. Determinación de alternativas de acción.
 - 3.5. Plan de Producción
 - 3.5.1. Localización
 - 3.5.2. Materia prima e insumos.
 - 3.5.3. Maquinarias y equipos
 - 3.5.4. Distribución de la planta.
 - 3.5.5. Almacenamiento.
 - 3.5.6. Residuos e impacto ambiental.
 - 3.6. Plan de Organización y Gestión.
 - 3.6.1. Definición de gestión empresarial.
 - 3.6.2. Definición de empresas, tipos y clasificación.
 - 3.6.3. Desarrollo Organizacional.
 - 3.6.3.1. Recursos Humanos.
 - 3.6.3.2. Organigrama Organizacional.
 - 3.6.3.3. Definición de Roles y Funciones.
 - 3.6.4. Logística.
 - 3.7. Aspectos Jurídicos, Impositivos y Laborales
 - 3.7.1. Concepto de sociedades.
 - 3.7.2. Empresa unipersonal y social, naturalezas y características.
 - 3.7.3. Las empresas de Responsabilidad Limitada, naturaleza y características.
 - 3.7.4. Las Sociedades Anónimas, naturaleza y características.
 - 3.7.5. Requisitos para la constitución de empresas.
 - 3.7.6. Obligaciones impositivas y laborales.
 - 3.7.7. Modelos contractuales.
 - 3.7.8. Propiedad Intelectual, Marcas y Patentes.
 - 3.8. Plan Económico - Financiero.
 - 3.8.1. Inversión inicial.
 - 3.8.2. Costos fijos y Variables.
 - 3.8.3. Costo Directo e Indirecto.
 - 3.8.4. Costo de Mano de Obra.
 - 3.8.5. Costo de materia prima e insumos.
 - 3.8.6. Costo de producción
 - 3.8.7. Ingresos.
 - 3.8.8. Depreciación.
 - 3.8.9. Flujo de caja.
 - 3.8.10. Punto de Equilibrio
 - 3.8.11. Tasa Interna de Retorno (TIR) y Valor Actual Neto (VAN).
 - 3.8.12. Retorno de la Inversión (ROI)
 - 3.8.13. Cuadro de resultados
4. Fuentes de apoyo a emprendimientos empresariales.
 - 4.1. Conocer las fuentes de apoyo de asistencia técnica, capacitación y alternativas de financiación para la puesta en marcha de emprendimientos.
 - 4.2. Instituciones y Programas nacionales de apoyo al emprendedor

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

Dada la naturaleza de la materia, su desarrollo implica la ejecución de las siguientes actividades.

1. Actividades en aula:

- 1.1. El curso se desarrollará a través de clases expositivas del profesor con la participación activa del alumno.
- 1.2. Aplicación de la técnica expositiva y aprendizaje para el desarrollo de las unidades seleccionadas.
- 1.3. Presentación de formularios guías para el desarrollo del Plan de Negocio.
- 1.4. Tutoría para la elaboración de los Planes de Negocios.
- 1.5. Retroalimentaciones, diseñadas a partir de las evaluaciones formativas.
- 1.6. Análisis de casos extraídos de nuestra realidad empresarial y casos internacionales representativos.
2. Actividades fuera del aula:
 - 2.1. Visita técnica guiada a empresas, incubadoras de empresas y centros de comercialización.
 - 2.2. Asistir a charlas de empresarios exitosos, organizadas por la UNA (u otras Instituciones), debidamente comprobados mediante certificados de participación.
 - 2.3. Participar en el concurso de Ideas Innovadoras de Negocios organizado por el Programa de Emprendedores de la UNA.
 - 2.4. Participar en ruedas de negocios.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Pizarra, carteles
2. Materiales audiovisuales
3. Equipo multimedia
4. Material bibliográfico.

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFÍA

- Aguayo Caballero, P. (2008). *Contabilidad Básica*. Asunción
- Allen, K., & Meyer, E. C. (2012). *Empresarismo: Construye tu negocio* (2° Ed.). ProQuest Ebook Central <https://ebookcentral.proquest.com>
- Antonio, B. (2001). *El Plan de Negocios*. Santa Fe de Bogota, Colombia.
- Balanko-Dickson, G. (2008). *Cómo preparar un plan de negocios exitoso*. México: McGraw-Hill
- Bovéda, J. E., Oviedo, A. y Yakusik S., A. L. (2015). *Guía práctica para la elaboración de un plan de negocio*. San Lorenzo: INCUNA- JICA
- Bracho Fleitas, V. R. (2017). *Plan de negocios: una guía práctica para emprender con éxito*. Asunción: Ediciones y Arte S.R.L.
- Crosby, J. (1997). *Liderazgo*. México: Mc Graw Hill.
- Daudet, E. (1974). *Los empresarios*. Barcelona, España: Dopesa.
- Flórez Uribe, J. A. (2015). *Plan de negocio para pequeñas empresas*. (2° Ed.). Bogotá: Ediciones de la U.
- M., F. (2007). *Análisis y planeación de la calidad*. (5° Ed.) McGraw-Hill Interamericana. Disponible en <http://www.ebooks7-24.com/?il=370>
- McKinsey y Company. (2004). *Como elaborar planes de negocios para organizaciones sociales: Emprendimientos Sociales Sostenibles*. Sao Paulo, Brasil.
- Montilla, J. (1990). *Desarrollo local y empleo*. Barcelona, España.
- Ravinet, J. (1996). *Gestión Institucional, desarrollo económico local*. Santiago de Chile.
- Sapag, N. (2000). *Preparación y evaluación de proyectos*. Santiago de Chile: Mc. Graw Hill.



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | |
|------------------------------------|------------------------|
| 1. Asignatura | : Sociología Paraguaya |
| 2. Semestre | : Séptimo |
| 3. Horas semanales | : 3 horas |
| 3.1. Clases teóricas | : 3 horas |
| 4. Total real de horas disponibles | : 80 horas |
| 4.1. Clases teóricas | : 48 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

El ser humano es un ser social; es decir, todos sus procesos biológicos y culturales tienen lugar en el contexto de la sociedad, a su vez definida por un tiempo y espacio. Cada sociedad tiene distintas realidades, directamente vinculadas al proceso de socialización respectivo. Una muestra de sociedad humana es la sociedad paraguaya, que posee una típica estructuración y funcionamiento, que el estudiante y el profesional de Gestión de la Hospitalidad más que cualquier otro profesional, debe interpretar.

La sociología es una ciencia social, cuyo objeto de estudio son las relaciones sociales, las organizaciones económicas, políticas y los discursos ideológicos, vigentes en los grupos y asociaciones humanas.

Desde sus orígenes, el esfuerzo de interpretar los fenómenos sociales se hace como ciencia en situación; dicha interpretación depende del estado y desarrollo de las sociedades estudiadas y del desarrollo de las ciencias sociales.

Es una ciencia con poco más de dos siglos de acumulación y es un proyecto científico, que como la mayoría de las ciencias sociales, aporta en el límite de la interdisciplinariedad, al conocimiento del quehacer humano.

III. - OBJETIVOS

1. Interpretar los conocimientos fundamentales aportados por la Sociología, vinculándolos a la educación, la cultura y el uso del lenguaje en la educación.
2. Aplicar los conocimientos aprendidos, transfiriéndolos a nuevas situaciones prácticas cotidianas.
3. Efectuar investigaciones bibliográficas y de campo con la intención de caracterizar a la sociedad paraguaya urbana y rural; tradicional y moderna.

IV. - PRE - REQUISITO

No tiene.

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Sociología.
2. La socialización.
3. La sociedad.
4. Las instituciones. Las instituciones educativas.
5. Sociedad: tiempo y espacio

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Sociología
 - 1.1. La sociología, ciencia social.
 - 1.2. La personal social.
 - 1.3. El individuo como producto social.
 - 1.4. La idiosincrasia del paraguay.



2. **La socialización.**
 - 2.1. La socialización. Aprendizajes. Mecanismos de socialización.
 - 2.2. La sociedad. Relaciones sociales y sociedad. Instituciones y sociedad.
 - 2.3. Agentes: Familia. Grupos de amigos. Escuela. Iglesias. Movimientos. Partidos políticos. Medios de comunicación.
 - 2.4. Sociedad y lengua. El castellano y el Guaraní en el Paraguay.
3. **La sociedad.**
 - 3.1. Sociedad: concepto.
 - 3.2. Relaciones sociales y sociedad.
 - 3.3. Instituciones y sociedad
 - 3.4. Rol, status y personalidad social.
 - 3.5. Organización social.
 - 3.6. Función y disfunción social.
 - 3.7. El cambio social: difusión, innovación, tensión.
 - 3.8. La diversidad del comportamiento humano y la diversidad social.
 - 3.9. La equidad social. Niños de la calle. Situación de la mujer en el Paraguay. Situación indígena en el Paraguay.
4. **Las instituciones. Las instituciones educativas.**
 - 4.1. Educación. La educación como hecho sociológico.
 - 4.2. Factores de la educación. Dos concepciones de educación.
 - 4.3. La Reforma educativa en el Paraguay.
 - 4.4. Fundamentos filosóficos de la educación paraguaya.
 - 4.5. Funciones sociales de la educación.
 - 4.6. Sociedad y educación superior. La Universidad Nacional de Asunción.
5. **Sociedad: tiempo y espacio**
 - 5.1. El Estado político: actualidad del Paraguay.
 - 5.2. Creencias sociales y sus impactos en la sociedad paraguaya. Tradiciones vs modernidad. Artesanías, las fiestas tradicionales, el carrulím, el karai octubre, etc vs la sociedad tecnológica, el mundo virtual.

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Métodos lógicos, como la inducción, deducción, análisis y síntesis.
2. Métodos pedagógicos, incluyendo técnicas como Phillips 66, Exposición Mixta, Panel Simple, Panel Integrado, Acuario, Cuchicheo, Estudio Dirigido, Demostraciones, Resolución de Ejercicios y Problemas.
3. Método científico, incluyendo algunas técnicas de investigación sociológica como la observación, el cuestionario, la entrevista, la experimentación y la estadística.
4. Los métodos lógicos y pedagógicos se utilizarán en la clase para orientar el Proceso Enseñanza-Aprendizaje; en tanto que, la metodología científica se aplicará en los trabajos prácticos de investigación.
5. Se trabajará en estrecha relación con la Biblioteca de la Facultad Politécnica, y de la Biblioteca Central del Rectorado de la Universidad Nacional de Asunción.
6. Se exhibirán videos, películas, diapositivas y transparencias; se harán visitas a museos, bibliotecas, y comunidades del país.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Pizarra.
2. Materiales impresos.
3. Material bibliográfico.
4. Equipos Multimedia.

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFÍA

- Báez, C. (2002). *Estudio de la Sociología*. El Lector.
- Bejarano, R. C. (1983). *Honremos también a nuestros Indígenas*. Paraguay: Toledo.
- Benítez, J. P. (1996). *Formación social del pueblo paraguayo*. Asunción: El Lector
- Benítez, J. P. (1996). *Formación social del pueblo paraguayo*. Paraguay: El Lector.
- Bertoni, M. y Sarmiento, J. (2019). *La civilización Guaraní I, II y III*. Paraguay: Editor
- Canese, N. y Corvalán, G. (1987). *El español del Paraguay en contacto con el guaraní*. Paraguay: Centro Paraguayo de Estudios Sociológicos.

- Chinoy, E. (2006). *Introducción a la Sociología*. Argentina: Paidós Editorial
- Chinoy, E. (2020). *Introducción a la Sociología*. Paidós Ibérica.
- Corvalán, G. y De Granda, G. (1982). *Sociedad y Lengua*. Paraguay: Centro Paraguayo de Estudios Sociológicos.
- Fischter, J. (1994). *Sociología*. Barcelona: Editorial Herder.
- Galeano Olivera, D. A. (1999). *Diferencias gramaticales entre el guaraní y el Castellano: estudio contrastivo y su incidencia en la educación*. Paraguay: Centro Reprográfico Saúl.
- Galeano Olivera, D. A. (2016). *Antropología – Avakuaaty*. Paraguay: Zada Ediciones.
- Gómez-Perasso, J. A. (2019). *Crónicas de cacerías humanas*. Paraguay: El Lector.
- González Torres, D. (2012). *Folklore Paraguayo*. Paraguay: Servilibro.
- Linton, N. (2006). *Estudio del Hombre*. Disponible en <https://www.tagusbooks.com/leer?isbn=9786071609960&li=1&idsource=3001>
- Pangrazio, M. A. (1973). *Indicadores de la estructura social del Paraguay*. Asunción: Intercontinental.
- Pangrazio, M. A. (2004). *Arriéropórté: mbaeapoha :guainoarasatí*. Paraguay: El Lector
- Pangrazio, M. A. (2009). *Arriéro porte*. Asunción: Criterio Ediciones.
- Pangrazio, M. A. (2010). *Indicadores de la estructura social del Paraguay*. Paraguay: Intercontinental Editora.
- Romero Sanabria, A. (2020). *Más paraguayo que la mandioca*. Paraguay: AGR.
- Sorokim Aguilar, P. (1973). *Sociedad, cultura y personalidad*.
- Susnik, B. (1988). *Introducción a la antropología social (ámbito americano)*. Litocolor.
- Vera, H. (1990). *En busca del hueso perdido*. Disponible en http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/en-busca-del-hueso-perdido-tratado-de-paraguayologia-0/html/ff4b16b6-82b1-11df-acc7-002185ce6064_16.html
- Vera, H. (2019). *En busca del hueso perdido*. Paraguay: Servilibro.
- Vera, S. (1996). *El paraguayo, un hombre fuera de su mundo*. Paraguay: El Lector.



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

1.	Asignatura	: Gastronomía III
2.	Semestre	: Sétimo
3.	Horas semanales	: 5 horas
3.1.	Clases Teóricas	: 2 horas
3.2.	Clases prácticas	: 3 horas
4.	Total real de horas disponibles	: 80 horas
4.1.	Clases teóricas	: 32 horas
4.2.	Clases prácticas	: 48 horas

II. - JUSTIFICACIÓN.

En este semestre, el estudiante será capaz de aplicar los conocimientos adquiridos a la práctica, demostrará confianza para realizar labores grupales con eficiencia, en la cocina.

En la elaboración de panes, aplicará las habilidades alcanzadas sobre cocción de alimentos que lo ayudará a superar con creatividad e iniciativa, todos los desafíos que se presenten en esta etapa.

III. - OBJETIVOS.

1. Identificar diferentes tipos de harina
2. Identificar levaduras y técnicas de manipulación
3. Explicar técnicas de cocción de productos de panadería.
4. Describir características de los panes.
5. Producir productos panificables
6. Preparar y cocinar diferentes tipos de panes.
7. Manifestar responsabilidad e interés en las actividades propuestas.

IV. - PRE-REQUISITOS.

1. Gastronomía II

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Las levaduras
2. Productos pascuales
3. Panes según el tenor de la azúcar
4. Panes con otras harinas
5. Productos de galletería
6. Panes laminados

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Las levaduras
 - 1.1. Levaduras frescas
 - 1.2. Levaduras secas
 - 1.3. Levaduras instantáneas
2. Productos pascuales
 - 2.1. Las Chipas. Variedades. Técnicas de elaboración
 - 2.2. Roscas de Pascuas
 - 2.3. Masa Brioch
3. Panes según el tenor de azúcar
 - 3.1. Panes salados: pan casero, pan Felipe, pan queso, pan de mesa, panes de hortalizas.
 - 3.2. Panes semidulces: pancitos chips, pan para hamburguesa, pan para panchos, pebetes, pan de leche.
 - 3.3. Panes dulces: facturas, medialunas, bollos, donnas, pan de Navidad



4. Panes con otras harinas
 - 1.1. Pan Integral
 - 1.2. Pan de salvado
 - 1.3. Pan con harina de maíz
 - 1.4. Pan con semillas
 - 1.5. Pan con gabazo de soja
 - 1.6. Pan con germen de trigo
 - 1.7. Pan multicereal
5. Productos de galletería
 - 5.1. Galleta seca, galleta especial, galleta criolla.
 - 5.2. Palito
 - 5.3. Kokito
 - 5.4. Rosquita
 - 5.5. Grisines
6. Panes laminados
 - 6.1. Prepizzas
 - 6.2. Pan árabe
 - 6.3. Marineras

VI - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Lectura comentada.
2. Discusión.
3. Debate.
4. Investigación en equipos.
5. Elaboración de recetas
6. Preparación y cocción de diferentes tipos de productos.

VII.- MEDIOS AUXILIARES

1. Artefactos de cocina
2. Utensilios varios
3. Materias primas
4. Libros y revistas de recetas.

VIII.- EVALUACIÓN

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

IX.- BIBLIOGRAFÍA

1. Segrado, R. (2011). *Principios de cocina I*. México: Universidad de Quintana Roo
2. Medin, R. & Medin, S. (2011). *Alimentos: introducción, técnica y seguridad*. (4° Ed.). Buenos Aires: Ediciones Turísticas
3. Velilla de Aquino, J. (1999). *Tembí'u Paraguay: comida paraguaya*. (12° Ed.). Asunción: RP ediciones
4. Montagné, P. (1965). *Larousse gastronomique*. New York: CROWN PUBLISHERS
5. Benegas O'Hara, T., & Ismachowies, M. (2018). Paraguay Heteroi. Asunción: Zampiropolos AG.
6. Benegas O'Hara, T., & Ignacio, F. (2017). *Cocina y Alimentación en el Paraguay*. Asunción : Ismael Pavetti.
7. Pozuelo Talavera, J., & Pérez Pérez, M. A. (2005). Repostería. Camberra: Thomson.
8. Bravo Martínez, F. (2006). El manejo higiénico de los alimentos: guía para la obtención del distintivo H. México: Limusa
9. Laza Muñoz, P. y Laza Muñoz, J. (2005). *Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento*. México: Thomson.
10. Medin, S. (2009). *Alimentos seguros: manipulación*. Buenos Aires: Ediciones Turísticas
11. Requena Peláez, J. M. (Coord.). (2014). *Técnicas de higiene, manipulación y conservación de alimentos (cocineros)*. (2° Ed.). Madrid: ICB.
12. Torre Marina, M. y Covadonga (2017). *La ciencia de los alimentos: lo que hay detrás de las recetas de cocina*. México: Trillas



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | | |
|----|---------------------------------|---------------|
| 1. | Asignatura | : Turismo III |
| 2. | Semestre | : Séptimo |
| 3. | Horas semanales | : 5 horas |
| | 3.1. Clases teóricas | : 5 horas |
| 4. | Total real de horas disponibles | : 80 horas |
| | 4.1. Clases teóricas | : 80 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

En semestres anteriores se han analizado las bases teóricas relacionadas con la actividad turística. Con miras al desarrollo de un trabajo final de grado, en este semestre, se examinan conceptos y elementos que integran el conjunto de servicios turísticos, desde una agencia de viajes, medios de transporte, instituciones gubernamentales y otros organismos que fomentan el turismo a nivel local e internacional.

La correcta definición de qué es un producto turístico servirá al estudiante para desarrollar un proyecto de investigación con sólidos cimientos sustentables que beneficien a todos los sectores involucrados en la actividad.

III. - OBJETIVOS

1. Planificar conjuntos de servicios turísticos
2. Analizar la situación turística del Paraguay
3. Investigar el ciclo de vida de un producto turístico
4. Identificar los impactos positivos y negativos del turismo local
5. Analizar elementos que sirven para el desarrollo de un proyecto turístico.

IV. - PRE - REQUISITO

1. Turismo II

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Planificación y gestión de conjuntos de servicios.
2. Análisis del potencial de un destino turístico
3. Creación, modificación y declive de productos turísticos.
4. Diseño de productos turísticos.
5. Implementación de los productos turísticos

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Planificación y gestión de conjuntos de servicio
 - 1.1. Agencias de viajes.
 - 1.2. Nuevas tendencias de información y venta.
 - 1.3. Medios de transporte
 - 1.4. Complejo turístico. Clasificación
 - 1.5. Construcción de tarifas de servicios turísticos
 - 1.6. Calidad en los servicios turísticos
 - 1.7. Normas nacional e internacional de calidad

- 1.8. Atención a clientes en los diferentes establecimientos de hospitalidad

2. **Análisis del potencial de un destino turístico**
 - 2.2. Objetivos.
 - 2.3. Recursos turísticos del territorio
 - 2.4. Tipos de recursos.
 - 2.5. Inventario de recursos turísticos
 - 2.6. Técnicas de evaluación
 - 2.7. Fichas de recursos turísticos.
 - 2.8. Cuestionarios de evaluación de recursos.

3. **Creación, modificación y declive de productos turísticos.**
 - 3.1. Elementos de la oferta turística.
 - 3.2. Los recursos
 - 3.4. Sistemas de apoyo, servicios e infraestructura..
 - 3.5. Niveles del producto turístico. Expectativa y satisfacción.
 - 3.6. Análisis de la demanda objetivo.
 - 3.7. Ciclo de vida del proyecto turístico.

4. **Diseño de productos turísticos.**
 - 4.1. Visión general de la planificación.
 - 4.2. Planificación del proyecto.
 - 4.3. Planificación del territorio.
 - 4.4. El turismo y la inclusión. Adaptabilidad de la infraestructura turística.
 - 4.5. Clasificación del destino turístico.
 - 4.6. Los servicios turísticos

5. **Implementación de los productos turísticos**
 - 5.1. Objetivos
 - 5.2. Impactos positivos y negativos del desarrollo turístico.
 - 5.3. Efectos culturales
 - 5.4. Efectos económicos
 - 5.5. Efectos medioambientales
 - 5.6. Efectos sociales
 - 5.7. Importancia y creación de la marca identificadora del destino turístico
 - 5.8. La marca
 - 5.9. La imagen del destino
 - 5.10. Plan de marketing
 - 5.10.1. Estrategias de un plan de marketing on line

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Lectura comentada.
2. Discusión, debate.
3. Investigación bibliográfica
4. Visitas guiadas a empresas turísticas

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Recursos audiovisuales
2. Libros, revistas, folletos

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFÍA

- Ascanio Guevara, A. y Vinicius Campos, M. (2009). *Turismo sustentable: el equilibrio necesario en el siglo XXI*. México: Trillas.
- Ascanio, A. (2011). *Economía del turismo: técnicas y procedimientos de valoración*. Bogotá: Ediciones de la U
- Casasola, L. (2011). *Turismo y ambiente*. (2° Ed.). México: Trillas.
- Castaño, J. M. (2005). *Psicología social de los viajes y del turismo*. Camberra: Thomson
- Castellanos Hernández, E. (2010). *Turismo y recreación: bases teóricas, conceptuales y operativas*. México: Trillas
- Dahdá, J. (2009). *Elementos de turismo: economía, comunicación, alimentos y bebidas, líneas aéreas, hotelería, relaciones públicas*. (2° Ed.). México: Trillas.

- Dorado, J. A. (2008). *Organización y control de empresas en hostelería y turismo*. (2° Ed.). Madrid: Editorial Síntesis
- Feijoó, J. L. (Comp.). (2015). *La gestión aplicada a hotelería y turismo: con herramientas de estrategia, marketing, RRHH y negociación*. (2° Ed.). Buenos Aires: Ugerman Editor.
- G. Gandara, J. M. (2003). *Gastronomía y turismo: una introducción*. Buenos Aires: CIET
- Goeldner, C. R. y Brent Ritchie, J.R. (2011). *Turismo: planeación, administración y perspectivas*. (3° Ed.). México: Limusa
- González Víaña, M. (2006). *Turismo y ciudad: nuevas tendencias*. Buenos Aires: Ediciones Turísticas
- Jiménez Abad, C. E. (2006). *Producción y venta de servicios turísticos en agencias de viajes*. Camberra: Thomson
- McIntosh, R. W., Goeldner, C. R. y Ritchie, J. R. (2006). *Turismo: planeación, administración y perspectivas*. (2° Ed.). México: Limusa.
- Milio Balanzá, I. (2004). *Diseño y comercialización de productos turísticos locales y regionales*. México: México: Editorial Paraninfo Thomson.
- Milio Balanzá, I. y Cabo Nadal, M. (2005). *Comercialización de productos y servicios turísticos*. Camberra: Paraninfo
- Mochón Morcillo, F. (2004). *Economía y turismo*. Madrid: McGraw-Hill
- Nardone, A. (2014). *El abc del turismo de reuniones y eventos*. Lima: Universidad de San Martín de Porres.
- Panosso Netto, A. (2008). *Filosofía del turismo: teoría y epistemología*. México: Trillas
- Ramírez Cavassa, C. (2009). *Perfil del recurso humano en turismo*. México: Trillas
- Schlüter, R. G. (2005). *Investigación en turismo y hotelería*. Buenos Aires: CIET
- Schlüter, R. G. (2008). *Turismo: una visión integradora*. Buenos Aires: CIET
- Silva Contreras, V. (2015). *Evolución del confort, turismo y sustentabilidad*. México: Trillas
- Yarto, E. (2007). *Turismo de convenciones, incentivos, congresos y exposiciones*. México: Trillas
- Ziperovich, A. (2004). *Turismo y recreación*. México: Trillas



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

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

I. - IDENTIFICACION

1. Asignatura	: Alimentos y Bebidas VI
2. Semestre	: Octavo
3. Horas semanales	: 5 horas
3.1. Clases teóricas	: 2 horas
3.2. Clases prácticas	: 3 horas
4. Total horas disponibles	: 80 horas
1.1. Clases teóricas	: 32 horas
1.2. Clases prácticas	: 48 horas

II. - JUSTIFICACION

En este semestre los estudiantes deben desarrollar y presentar el trabajo final de grado iniciado en Alimentos y bebidas V, aquí se aglutinan todas las competencias adquiridas a lo largo de esta asignatura.

La elección del concepto del negocio, ubicación, construcción, uso de instalaciones, la decoración y la distribución de los espacios, son puntos claves a tener en cuenta para la elaboración del proyecto.

III. - OBJETIVOS

1. Formular un plan de negocios gastronómico basado en el diseño de cocina presentado en el semestre anterior
2. Describir las áreas funcionales del negocio
3. Elaborar el estudio financiero de inversión
4. Definir el perfil del personal requerido.
5. Establecer políticas de ventas y estrategias de marketing
6. Determinar el plan de operación y administración conforme al tipo de negocio escogido
7. Diseñar un plano del negocio: salón de ventas y cocina

IV. - PRE - REQUISITO

Alimentos y Bebidas V.

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Estructura del plan de negocios
2. Diseño arquitectónico y descripción técnica del proyecto.
3. Desarrollo del menú
4. Compras, controles
5. Estudio financiero

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Etapa de planeación del negocio restaurantero
 - 1.1. Áreas funcionales básicas
 - 1.2. Dirección general
 - 1.3. Mercadotecnia
 - 1.4. Finanzas
 - 1.5. Producción
 - 1.6. Recursos humanos
 - 1.7. Sistema de materiales
2. Diseño arquitectónico y descripción técnica
 - 2.1. Localización y dimensión del terreno
 - 2.2. Diseño de los espacios interiores del Restaurante
 - 2.3. Distribución funcional: servicios básicos, manejo de residuos, circulación de personal, proveedores
 - 2.4. Disposición espacial
 - 2.5. Análisis funcional



3. Desarrollo de menú.
 - 3.1. Desarrollo del servicio.
 - 3.2. Criterio de comercialización.
 - 3.3. Entrenamiento y capacitación del personal.
4. Compras. Controles.
 - 4.1. Ventas,
 - 4.2. Controles.
 - 4.3. Promoción.
 - 4.4. Comercialización.
 - 4.5. Relaciones públicas.
 - 4.6. Mantenimiento.
5. Estudio Financiero
 - 5.1. Cuadro de inversión
 - 5.2. Financiación: Fondo de maniobra y amortización de prestamos
 - 5.3. Ingresos estimativos mensuales y anuales período de 10 años
 - 5.4. Egresos operativos estimativos mensuales anuales período 10 años
 - 5.5. Calculo de rentabilidad

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Lectura comentada.
2. Discusión.
3. Debate.
4. Técnicas grupales para Investigación.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Recursos audiovisuales
2. Revistas de hotelería.
3. Folletos.

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFIA

- Bachs Grimal, J. y Vives Serra, R. (2008). *Servicio y atención al cliente en restauración: Ciclos formativos*. Madrid, España: Síntesis.
- Duróm García, C. (2012). *El restaurante como empresa*. (4° Ed.). México: Trillas
- Gallego, J. F. (2006). *Manual práctico de cafetería y bar*. (11° Ed.). Camberra: Thomson
- Gallego, J. F. (2008). *Marketing para hoteles y restaurantes en los nuevos escenarios*. Madrid, España: Paraninfo.
- Hernández Sampieri, R. (2006). *Metodología de la Investigación*. México. México; Editorial Mc Graw Hill. Disponible online:
https://docs.google.com/file/d/0BxA2vs_RKRvJYjU5Zjk2ZDAtYzY5Ni00ZjhhLWFIM2YtYTdiYzhiNTUyN2Yw/edit?hl=es/
https://competenciashg.files.wordpress.com/2012/10/sampieri-et-al-metodologia-de-la-investigacion-4ta-edicion-sampieri-2006_ocr.pdf
- Herrera Hurtado, M. (2008). *Técnicas del Servicio de Mesero*. Editorial Escuela Nacional de Hotelería, proyecto NIC/018, financiado conjuntamente por los gobiernos de la Republica de Nicaragua y el Gran Ducado de Luxemburgo. Managua, Nicaragua. Disponible online: <https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/08/245-tc3a9cnicas-del-servicio-de-mesero.pdf>
- Laza Muñoz, P. y Laza Muñoz, J. (2005). *Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento*. México: Thomson.
- Lesur, L. (2003). *Coordinador Manual de Meseros y Capitanes*. Una guía paso a paso. Colección como hacer bien fácilmente. México. México: Editorial Trillas. Disponible online: <https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/08/248-manual-de-meseros-y-capitanes-una-guc3ada-paso-a-paso-trillas.pdf>
- López Heras, C. y Rodríguez González, J. L. (2016). *Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar*. Madrid: Paraninfo.
- Medin, Roxana & Medin, Silvina (2011). *Alimentos: introducción, técnica y seguridad*. (4° Ed.). Buenos Aires: Ediciones Turísticas
- Ojugo, C. (2004). *Control de costes en restauración*. Paraninfo: Canberra.
- Pérez, N. y Civera, J. J. (2012). *Gestión de la producción en cocina*. Madrid, España: Editorial Síntesis.
- Rosell Salvó, J. (2013). *Gestión del bar y cafetería: estrategias de éxito para su creación, organización y control*. Vigo: Ideas propias Editorial.
- Sapag Chain, N. & Reinaldo (2008). *Preparación y evaluación de proyectos*. Bogotá. Colombia: McGraw- Hill. Disponible online: [http://www.grupomera.net/eBooks-PDF/EvaluacionProyectos/Preparacion-Evaluaci%F3n-Proyectos-SAPAG-5ta.pdf\(SI\)](http://www.grupomera.net/eBooks-PDF/EvaluacionProyectos/Preparacion-Evaluaci%F3n-Proyectos-SAPAG-5ta.pdf(SI))



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

1.	Asignatura	: Dirección Estratégica
2.	Semestre	: Octavo
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

La globalización de la industria y las empresas, el amplio alcance y la importancia estratégica de las alianzas colaborativas, la dispersión del cambio a gran velocidad de los ambientes industriales y empresariales, y cómo la tecnología en línea encabeza los cambios fundamentales de la estrategia y de las operaciones internas en las empresas.

III. - OBJETIVOS

1. Analizar la estrategia, importancia y el proceso administrativo de elaboración y ejecución de una estrategia, ambiente externo de la empresa.
2. Identificar los recursos y la posición competitiva de una empresa.
3. Conocer las estrategias competitivas genéricas.
4. Reconocer la competencia en los mercados extranjeros.
5. Identificar y adecuar la estrategia a la situación específica de una industria o empresa.
6. Examinar la diversificación como estrategia para administrar un grupo de empresas.
7. Analizar la creación de una organización capaz de ejecutar bien una estrategia.

IV. - PRE - REQUISITO

1. Gestión de Recursos Humanos

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Estrategia, importancia y El proceso administrativo de elaboración y ejecución de una estrategia, ambiente externo de la empresa.
2. Recursos y la posición competitiva de una empresa.
3. Las cinco estrategias competitivas genéricas.
4. Cómo complementar la estrategia competitiva seleccionada: otras opciones importantes de estrategia.
5. Competencia en los mercados extranjeros.
6. Adecuación de la estrategia a la situación específica de una industria o empresa.
7. Diversificación: estrategia para administrar un grupo de empresas.
8. Estrategia, ética y responsabilidad social.
9. Cómo crear una organización capaz de ejecutar bien una estrategia, administración de operaciones internas; acciones que promueven la buena ejecución.
10. Cultura corporativa y liderazgo; claves para una buena ejecución de estrategias.

5.2. Desarrollo de las unidades Programáticas

1. Estrategia, importancia y El proceso administrativo de elaboración y ejecución de una estrategia, ambiente externo de la empresa



- 1.1. Estrategia y Ética.
- 1.2. Elaboración y ejecución de una estrategia, importancia.
- 1.3. Estrategias y modelo comercial de una empresa.
- 1.4. El proceso administrativo de elaboración y ejecución de una estrategia.
- 1.5. Visión estratégica.
- 1.6. Establecimientos de objetivos, elaboración de estrategias.
- 1.7. Aplicación de ejecución de la estrategia.
- 1.8. Evaluar el ambiente externo de una empresa.
- 1.9. Características económicas de la industria, fuerzas competitivas, factores que promueven el cambio en la industria.
- 1.10. Posicionamiento de la competencia.
- 1.11. Probables movimientos estratégicos de la competencia.

2. Evaluar los recursos y la posición competitiva de una empresa.
 - 2.1. Funcionamiento actual de la estrategia de la empresa FODA.
 - 2.2. Precio y costo de la empresa, fortalezas o debilidades ante la competencia.

3. Las cinco estrategias competitivas genéricas
 - 3.1. Estrategias de costos bajos.
 - 3.2. Estrategias diferenciación amplia.
 - 3.3. Estrategias de mejores costos.
 - 3.4. Estrategias dirigidas.

4. Cómo complementar la estrategia competitiva seleccionada: otras opciones importantes de estrategia.
 - 4.1. Estrategias de cooperación, Estrategias de fusión y adquisición.
 - 4.2. Estrategias de integración vertical, subcontratación.
 - 4.3. Estrategias de ofensiva.
 - 4.4. Estrategias defensivas.
 - 4.5. Estrategias de Internet.

5. Competencia en los mercados extranjeros.
 - 5.1. Condiciones de mercado entre países, competencia multinacional y global, ventaja competitiva en mercados extranjeros.
 - 5.2. Subsidios internacionales, estrategias ofensivas globales, alianzas estratégicas con socios extranjeros.
 - 5.3. Mercados de países con economías emergentes.

6. Adecuación de la estrategia a la situación específica de una industria o empresa.
 - 6.1. Estrategias para competir en industrias emergentes, mercados de crecimientos rápidos, industrias maduras, industrias estancadas, mercados turbulentos, industrias fragmentadas, Líderes de industrias, empresas de segundo lugar, empresas débiles y en crisis.

7. Diversificación: estrategia para administrar un grupo de empresas.
 - 7.1. Negocios relacionales contra no relacionados, cuando diversificar, alternativas estratégicas principales después de que una empresa se diversifica.

8. Estrategia, ética y responsabilidad social.
 - 8.1. Ética en los negocios, categorías de la moralidad en la administración.
 - 8.2. Estrategias y responsabilidad social.

9. Cómo crear una organización capaz de ejecutar bien una estrategia, administración de operaciones internas; acciones que promueven la buena ejecución.
 - 9.1. Marco para ejecutar estrategias, componentes gerenciales, tendencias actuales.
 - 9.2. Mejora continua, sistema de información y operación, premios e incentivos.

10. Cultura corporativa y liderazgo; claves para una buena ejecución de estrategias.
 - 10.1. Infusión de una cultura corporativa que promueva la buena ejecución de estrategias.
 - 10.2. Dirección del proceso de ejecución de estrategias.

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Lectura comentada.
2. Discusión.



3. Debate.
4. Investigación en equipos (Internet).

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Videos, cd, dvd, educativos.
2. Revistas de viajes.
3. Folletos sobre excursiones.

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFÍA

1. Chiavenato, I. y Sapiro, A. (2019). *Planeación estratégica: fundamentos y aplicaciones*. (3ª ed.) México: McGraw-Hill.
2. Cohen Karen, D. y Asín Lares, E. (2014). *Tecnologías de la información: estrategias y transformación de los negocios*. (6ª Ed.) México: McGraw-Hill.
3. David, F. R. (2013). *Conceptos de administración estratégica*. (11ª Ed.). México: Pearson Educación.
4. David, F. R. y David, Forest R. (2017) *Conceptos de administración estratégica*. (15ª Ed.). México: Pearson Educación.
5. Dessler, G. (2015). *Administración de recursos humanos*. (14ª Ed.) México: Pearson Educación.
6. Furnham, A. (2001). *Psicología organizacional: el comportamiento del individuo en las organizaciones*. México: Alfaomega.
7. Giuliani, A. C. (2011). *Marketing de varejo contemporaneo*. San Pablo: Ottoni.
8. Hartman, L.P. & DesJardins, J. y Espinoza, F.A. (2014). *Ética en los negocios : decisiones éticas para la responsabilidad social e integridad personal*. (2ª ed.) México: McGraw-Hill
9. Martí Estevéz, J. (2013). *Clústers : estrategias ganadoras y trabajo en equipo*. Buenos Aires : Urano.
10. Pérez Fernández de Velazco, J.A. (2013). *Gestión por procesos*. (5ª Ed.). México: Alfaomega.
11. Schnarch Kirberg, A. (2011). *Dirección efectiva de equipos de venta: un enfoque estratégico para productos y servicios en América Latina*. Bogotá: McGraw-Hill.
12. Senger, P., Kleiner, A., Roberts, C., Ross, R., Roth, G. y Smith, B. (2000). *La danza del cambio: el reto de avanzar en las organizaciones que aprenden*. Madrid: Ediciones Gestión
13. Siliceo A., A., Casares A., D. y González M., J.L. (1999). *Liderazgo, valores y cultura organizacional: hacia una organización competitiva*. México: McGraw-HillThompson, A., Gamble, J. E., Peteraf, M. A. y Strickland, A. (2012). *Administración Estratégica: Teorías y casos*. México: McGraw-Hill. Disponible en [http://aulavirtual.iberoamericana.edu.co/recursosel/documentos_para-descarga/1.%20Peteraf,%20T%3B%20Strickland,%20G.%20\(2012\).pdf](http://aulavirtual.iberoamericana.edu.co/recursosel/documentos_para-descarga/1.%20Peteraf,%20T%3B%20Strickland,%20G.%20(2012).pdf)



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

1.	Asignatura	:Ecología II
2.	Semestre	: Octavo
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

I. - JUSTIFICACIÓN

El impacto de las actividades humanas sobre el medio ambiente afecta profundamente la su sostenibilidad. La problemática ambiental exige un tratamiento integral y multidisciplinario, razón por la cual los profesionales de las distintas áreas deben estar preparados para ofrecer alternativas viables de manejo, utilización y conservación de los recursos naturales. El desarrollo del curso pretende preparar al estudiante para la elaboración, ejecución y seguimiento de planes de gestión ambiental así como proveer las herramientas para la incorporación de la temática ambiental en su carrera profesional. Profundiza las dimensiones de análisis: económicas, sociales y ambientales; plantea metodologías de aplicación para la transformación del modelo turístico actual, en un panorama que integre los beneficios económicos y sociales con la incidencia ambiental y cultural producto del desarrollo turístico.

II. - OBJETIVOS

1. Identificar el estado actual de los recursos naturales en Paraguay.
2. Identificar los problemas ambientales relacionados con el turismo.
3. Analizar la legislación y las políticas locales y regionales relacionadas a la temática ambiental
4. Conocer y aplicar conceptos y métodos para la formulación de planes de gestión ambiental

III. - PRE - REQUISITO

1. Ecología I

IV. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Problemática ambiental
2. Política y legislación ambiental del Paraguay
3. Impacto Ambiental
4. Gestión Ambiental
5. Aspectos institucionales de la gestión ambiental
6. Sistemas de Gestión Ambiental (SGA).
7. Procesos globales, enfoques e instrumentos

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Problemática ambiental.
 - 1.1. El ambiente.
 - 1.2. Los recursos naturales de Paraguay: estado actual, potencial y degradación.
2. Política y legislación ambiental
 - 2.1. Política ambiental nacional.
 - 2.2. Legislación ambiental nacional.
 - 2.3. Órganos de ejecución.
3. Impacto ambiental.
 - 3.1. Generalidades.
 - 3.2. Evaluación de impacto ambiental.
 - 3.3. Metodología.
 - 3.4. Etapas.
 - 3.5. Impactos generados por actividades turísticas



4. Gestión ambiental.
 - 4.1. Conceptos.
 - 4.2. Alcances.
 - 4.3. Instrumentos de la gestión ambiental.
5. Aspectos institucionales de la gestión ambiental
 - 5.1. Organizaciones gubernamentales.
 - 5.2. Organizaciones de la sociedad civil.
 - 5.3. Rol en el manejo y conservación de los recursos naturales.
 - 5.4. La participación comunitaria y ciudadana en la gestión ambiental.
 - 5.5. Educación Ambiental
6. Sistemas de Gestión Ambiental (SGA).
 - 6.1. Lineamientos.
 - 6.2. Planificación, ejecución y evaluación.
 - 6.3. Experiencias de SGA.
7. Procesos globales, enfoques e instrumentos.
 - 7.1. Acuerdos internacionales.
 - 7.2. Agenda 21.
 - 7.3. Comercio y ambiente.
 - 7.4. Enfoques e instrumentos de conservación de recursos naturales.
 - 7.5. Certificación.
 - 7.6. Sello verde.
 - 7.7. Servicios Ambientales.
 - 7.8. Auditoría ambiental

V. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Clases teóricas
2. Revisión bibliográfica y presentación de monografías
3. Exposiciones y debates

VI. - MEDIOS AUXILIARES

1. Libros
2. Folletos.
3. Películas.
4. Diapositivas
5. Mapas.

VII. - EVALUACIÓN

La evaluación del curso se realizará de acuerdo a las reglamentaciones vigentes en la Facultad Politécnica y de la Carrera.

VIII. - BIBLIOGRAFÍA

1. Avellaneda Cusaria, A. (2009). *Gestión ambiental y planificación del desarrollo*. (2009).. ECOE, Ediciones.
2. Convenio sobre Biodiversidad. (2010). Canadá: PNUMA. Disponible en: <http://www.biodiv.org/>.
3. Díaz Fernández, A., Álvarez Gil, M. J. & González Torre, P. (2004). *Logística inversa y medio ambiente: aspectos estratégicos y operativos*. Madrid: McGraw-Hill
4. Enger, E. D., Smith, B. F., & Bockarie, A. T. (2006). *Ciencia ambiental: Un estudio de interrelaciones* (10° Ed.). Disponible en <https://ebookcentral.proquest.com>
5. Facetti, J. F., Kawai, H. (Ed.). (2013). *Manual técnico para la gestión del saneamiento ambiental*. (Vol. 2). Asunción: Mercury Books.
6. Flores, R. C., Herrera Reyes, L. & Hernández Guzmán, V. D. (2008). *Ecología y medio ambiente*. (2° Ed.). México: CENGAGE
7. Gestión y evaluación medioambiental ISO 14001:2015. (2017) Interconsulting Bureau S.L. Bureau S.L. Ediciones de la U Colombia.
8. Lecona, U. A. A. (2014). *Ecología y medio ambiente*. Disponible en <https://ebookcentral.proquest.com>
9. Lezama, J. L., & Graizbord, B. (2010). *Medio ambiente* (Vol. Primera edición). México, D.F.: El Colegio de México. Disponible en <http://search.ebscohost.com>
10. Odum, E. Barret, G. W. (2006). *Fundamentos de Ecología*. (5° Ed.). México: Interamericana
11. Orozco Barrenetxea, C., Pérez Serrano, A., González Delgado, M. N., Rodríguez Vidal, F. J. & Alfayate Blanco, J. M. (2008). *Contaminación ambiental: una visión desde la química*. Madrid: Paraninfo
12. Soto Figueredo, C. H. (2017). *Política y gestión ambiental en Paraguay con elementos de planificación*. Paraguay: Suinda.
13. Tyler Miller, G. (2007). *Ciencia ambiental: desarrollo sostenible, un enfoque integral*. (8° Ed.). México: CENGAGE Learning
14. UNEP. (2020). Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente. Disponible en: <http://www.pnuma.org/>.



COMPENDIO DE LEYES AMBIENTALES DEL PARAGUAY

1. Ley 1100. De prevención de la polución sonora. Paraguay, Asunción, 30 de julio de 1997
2. Ley 112/91. Que aprueba y ratifica el Convenio para establecer y conservar la Reserva Natural del Bosque del Mbaracayu y la Cuenca que lo rodea del Río Jejuí, suscrito entre el gobierno de la República del Paraguay, el Sistema de las Naciones Unidas, TheNatureConvervancy y la Fundación Moisés Bertoni para la conservación de la Naturaleza. Paraguay, Asunción, 27 de junio de 1991.
3. Ley N° 123. Que adoptan nuevas formas de protección fitosanitarias. Paraguay, Asunción, 26 de diciembre del 1991
4. Ley N° 1324. Que aprueba la convención sobre Conservación de las especies migratorias de animales silvestres. Paraguay, Asunción, 6 de agosto del 1998
5. Ley N° 1561. Que crea el Sistema Nacional del Ambiente, el Consejo Nacional del Ambiente y la Secretaría del Ambiente. Paraguay, Asunción, 29 de mayo del 2000.
6. Ley N° 251. Que aprueba el Convenio sobre cambio climático adoptado durante la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Medio Ambiente y Desarrollo -La Cumbre Para la Tierra-, celebrada en la ciudad de Rio De Janeiro, Brasil. 19 de octubre del 1993.
7. Ley N° 251/93. Que aprueba la el convenio sobre "Cambio Climático" adoptado durante la conferencia de las naciones unidas sobre medio ambiente y desarrollo. Brasil, Río de Janeiro, 14 de junio de 1992.
8. Ley N° 2524. De prohibición en la región oriental de las actividades de trasformación y conversión de superficies con cobertura de bosques. Asunción, Paraguay, 25 de noviembre de 2004.
9. Ley N° 294. Evaluación de Impacto Ambiental. Asunción, Paraguay, 14 de diciembre del 1993.
10. Ley N° 3001. De valoración y retribución de los servicios ambientales. Paraguay, Asunción, 30 de agosto del 2006.
11. Ley N° 3003. Que aprueba los acuerdos entre el gobierno de los Estados Unidos de América y el gobierno de la República del Paraguay, en el marco del programa Tropical Forest ConservationAct (TFCA), para el establecimiento de un fondo de conservación de bosques tropicales y de un consejo de conservación de bosques tropicales; y la reducción de ciertas deudas mantenidas con el gobierno de los Estados Unidos de América y sus agencias, del 7 de junio de 2006; y que amplía el presupuesto general de la nación para el ejercicio fiscal 2006. Paraguay, Asunción, 7 de junio del 2006.
12. Ley N° 350. Aprueba la convención relativa a los humedales de importancia internacional, especialmente como hábitat de aves acuáticas. Asunción, Paraguay, 21 de abril del 1994.
13. Ley N° 352. De Áreas Silvestres Protegidas. Asunción, Paraguay, 24 de mayo del 1994.
14. Ley N° 369/72. Por la cual se crea el Servicio Nacional de Saneamiento Ambiental (SENASA). Asunción, Paraguay, 14 días de marzo 1996.
15. Ley N° 42/90. Que prohíbe la importación, depósito, utilización de productos calificados como residuos industriales peligrosos o basuras toxicas y establece las penas correspondientes por su incumplimiento. Asunción, Paraguay, 16 de mayo de 1990.
16. Ley N° 422. Forestal. Asunción, Paraguay, 16 de noviembre del 1976.
17. Ley N° 515/94. Que prohíbe la exportación y trafico de rollos, trozos y vigas de madera. 16 de octubre del 1994.
18. Ley N° 536. De fomento a la Forestación y Reforestación. 20 de diciembre del 1994.
19. Ley N° 538. Que aprueba y ratifica la convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestre. Asunción, Paraguay, 19 de agosto de 1966.
20. Ley N° 716. Que sanciona delitos contra el medio ambiente. Asunción, Paraguay, 26 de septiembre del 1995.
21. Ley N° 752. Que aprueba el Acuerdo sobre Cooperación para el Combate al tráfico ilícito de madera. Asunción, Paraguay, 19 de octubre del 1995.
22. Ley N° 799. De pesca. Asunción, Paraguay, 05 diciembre de 1995.
23. Ley N° 816/96. Que adopta medidas de defensa de los recursos naturales. Asunción, Paraguay, 14 de diciembre del 1995.
24. Ley N° 836. Del Código Sanitario. Asunción, Paraguay, 12 de enero de 1999.
25. Ley N° 96. De Vida Silvestre. Asunción, Paraguay. 11 de diciembre del 1992.
26. Ley N° 970. Que aprueba la Convención de las Naciones Unidas de lucha contra la desertificación, en los países afectados por la sequía grave o desertificación, el particular en África. Asunción, Paraguay, 11 de julio del 1996.



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | | |
|------|---------------------------------|---------------------------------|
| 1. | Asignatura | : Geografía Turística del Mundo |
| 2. | Semestre | : Octavo |
| 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. - JUSTIFICACION

Esta asignatura busca que el estudiante adquiriera conocimientos y dominio profundos de la geografía mundial desde su óptica particular de aplicación al turismo, así como y en especial, de las características, potencialidades, riqueza y explotación turísticas, en todas sus vertientes, de los territorios y de cada una de las unidades que lo componen. Teniendo en cuenta de que los recursos del territorio son esenciales en la actividad turística y pueden explicar o la consolidación o el derrumbe de unos u otros destinos turísticos.

III. - OBJETIVOS

1. Determinar la importancia de la industria turística en la economía mundial y en el desarrollo de muchos países.
2. Obtener conocimientos y dominio de los conceptos y contenidos de los productos y destinos turísticos más importantes del mundo.
3. Establecer un estudio de los aspectos espaciales y de la organización de los territorios mundiales por las colectividades humanas, así como de algunos de los elementos precisos para entender la Geografía aplicada a las actividades turísticas.
4. Buscar una mayor vinculación con el flujo turístico actual, analizando los destinos ofertados en todo el mundo.
5. Adquirir un conocimiento del medio Geográfico por donde se desarrolla los flujos turísticos más importantes del mundo.

IV. - PRE -REQUISITO

1. Geografía turística latinoamericana.

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas.

1. Introducción a la geografía turística mundial.
2. Flujos y áreas turísticas de África
3. Flujos y áreas turísticas de América
4. Flujos y áreas turísticas de Asia
5. Flujos y áreas turísticas de Europa
6. Flujos y áreas turísticas de Oceanía.
7. Impacto del turismo en la economía mundial.

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Introducción a la geografía turística mundial
 - 1.1. Tendencias del turismo mundial.
 - 1.2. Estadísticas y flujos turísticos de la Organización Mundial del Turismo.
 - 1.3. Análisis de los tipos de variables que influyen en forma decisiva el turismo mundial, las cuales son sociales, demográficos, tecnológicos económicos y políticos.
 - 1.4. Conceptos sobre las diferentes ramas de la geografía su evolución e historia.
 - 1.5. Estudio de la cartografía mundial.
2. Flujos y áreas turísticas de África.
 - 2.1. Regiones de África
 - 2.2. Presentación de los principales países en importancia turística de África teniendo en cuenta: Características geográficas, recursos naturales, recursos culturales y destinos turísticos.
 - 2.2.1. Egipto
 - 2.2.2. Sudáfrica
 - 2.2.3. Camerún
 - 2.2.4. Kenia
 - 2.2.5. Marruecos



- 2.2.6. Túnez
- 2.2.7. Angola
- 2.2.8. Argelia
- 2.2.9. Uganda
- 2.2.10. Madagascar
- 2.2.11. Tanzania
- 2.2.12. Islas Seychelles
- 2.2.13. Namibia
- 2.2.14. Zimbabwe
- 2.2.15. Zambia
- 2.2.16. Mali
- 2.2.17. Senegal
- 2.2.18. Costa de Marfil
- 2.2.19. Mauritania
3. Flujos y áreas turísticas de América.
 - 3.1. Presentación de los países de América del Norte teniendo en cuenta: Características geográficas, recursos naturales, recursos culturales y destinos turísticos.
 - 3.1.1. Canadá
 - 3.1.2. Estados Unidos
 - 3.1.3. Alaska
4. Flujos y áreas turísticas de Asia.
 - 4.1. Regiones de Asia.
 - 4.2. Presentación de los principales países en importancia turística de Asia teniendo en cuenta: Características geográficas, recursos naturales, recursos culturales y destinos turísticos.
 - 4.2.1. Siria
 - 4.2.2. Líbano
 - 4.2.3. Jordania
 - 4.2.4. Israel y Palestina
 - 4.2.5. Emiratos Árabes
 - 4.2.6. Yemen
 - 4.2.7. Arabia Saudita
 - 4.2.8. Irán
 - 4.2.9. Pakistán
 - 4.2.10. India
 - 4.2.11. Nepal
 - 4.2.12. Maldivas
 - 4.2.13. Tailandia
 - 4.2.14. Malasia
 - 4.2.15. Singapur
 - 4.2.16. Indonesia
 - 4.2.17. Filipinas
 - 4.2.18. Japón
 - 4.2.19. China
 - 4.2.20. Corea del Sur
5. Flujos y áreas turísticas de Europa.
 - 5.1. Regiones de Europa
 - 5.2. Presentación de los principales países en importancia turística de Europa teniendo en cuenta: Características geográficas, recursos naturales, recursos culturales y destinos turísticos.
 - 5.2.1. Suecia
 - 5.2.2. Finlandia
 - 5.2.3. Islandia
 - 5.2.4. Dinamarca
 - 5.2.5. Irlanda
 - 5.2.6. Gran Bretaña
 - 5.2.7. Holanda
 - 5.2.8. Bélgica
 - 5.2.9. Francia
 - 5.2.10. Portugal
 - 5.2.11. Suiza
 - 5.2.12. Austria
 - 5.2.13. Alemania
 - 5.2.14. Rusia
 - 5.2.15. Polonia
 - 5.2.16. Hungría
 - 5.2.17. Grecia
 - 5.2.18. Italia
 - 5.2.19. España
6. Flujos y áreas turísticas de Oceanía.
 - 6.1. Presentación de los principales países en importancia turística de Oceanía teniendo en cuenta: Características geográficas, recursos naturales, recursos culturales y destinos turísticos.
 - 6.1.1. Australia

- 6.1.2. Nueva Gales del Sur
- 6.1.3. Queensland
- 6.1.4. Nueva Zelanda
- 6.1.5. Papua- Nueva Guinea
- 6.1.6. Fiji
- 6.1.7. Islas Cook
- 7. Impacto del turismo en la economía mundial
 - 7.1. Análisis de la oferta y la demanda turística a nivel mundial.
 - 7.2. Análisis de las proyecciones en el flujo turístico del mundo.
 - 7.3. Estudio de la contribución a la economía del turismo en diferentes países.

VI. - ESTRATEGIAS METODOLOGICAS

1. Clases Magistrales.
2. Plenaria.
3. Lectura comentada.
4. Investigación en equipos.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Presentaciones en Power Point.
2. Vídeos Educativos.
3. Pizarrón, tizas, borrador.
4. Revistas Turísticas.

VIII. - EVALUACIÓN

De acuerdo a la Reglamentación y Normativas vigentes en la Facultad Politécnica.

IX. - BIBLIOGRAFÍA

- Alonso, J. (2002). *Geografía Turística General y de España*. Madrid: Centro de estudios Ramón Areces.
- Anton Clavé, S. (2007). *A propósito del Turismo*. Ciudad: González Reverté.
- Barrado, D.A. & Calabuig (2001) *Geografía Mundial del Turismo*. Disponible en https://issuu.com/bibliotecaperiodismoturistico/docs/1-geografia_del_turismo-barrado-par_c9708c9ee71894
- Increíble india (2021). *Página oficial de turismo de India*. Disponible en: <https://www.incredibleindia.org/content/incredible-india-v2/en.html>
- Indonesia Travel (2021). *Página oficial de turismo de Indonesia*. Disponible en: <https://www.indonesia.travel/gb/en/home>
- Israel: Land of creation (2021). *Página oficial de turismo de Israel*. Disponible en: <https://info.goisrael.com/en/>
- Japan Endless Discovery. (2021). *Página Oficial de la Oficina Nacional de Turismo de Japón*. Disponible en <https://www.japan.travel/en/> Página oficial de turismo de Japón.
- Jiménez Abad, C. (2003). *Productos y Destinos Turísticos Nacionales e Internacionales*. Madrid: Thomson.
- Jordan Tourism Board international. (2021). *Página oficial de turismo de Jordania*. Disponible en: <http://international.visitjordan.com>
- Lonely Planet. (2021). *Web de la Guía de viajes*. Disponible en <https://www.lonelyplanet.com>
- McIntosh, Goeldner & Ritchi. (2006). *Turismo: Planeación, Administración y Perspectivas*. (2° Ed.). México: Lumusa.
- Organización Mundial de Turismo. (2021). *Web oficial de la Organización Mundial de Turismo*. Disponible en: <https://www.unwto.org/es>
- Trip Advisor (2021). *Premios Travelers Choice*. Disponible en <https://www.tripadvisor.com.ar/TravelersChoice>
- Turismo Argelia. (2021). *Página oficial de turismo Argelia*. Disponible en <https://tourismalgeria.com>
- Turismo de Alemania. (2021). *Página oficial de turismo de Alemania*. Disponible en <https://www.germany.travel/en/index.html>
- Turismo de Australia (2021). *Página oficial de turismo de Australia*. Disponible en <https://www.australia.com/en>
- Turismo de Bélgica. (2021). *Página oficial de turismo de Bélgica*. Disponible en <https://visitbelgium.com>
- Turismo de Camboya. (2021). *Página oficial de turismo de Camboya*. Disponible en <https://www.tourismcambodia.com>
- Turismo de Canadá. (2021). *Página oficial de turismo de Canadá*. Disponible en <http://www.canada.travel>
- Turismo de China. (2021). *Página oficial de turismo de China*. Disponible en: <https://www.discoverchina.com/article/china-tourism>
- Turismo de Corea. (2021). *Página oficial de turismo de Corea*. Disponible en: <https://english.visitkorea.or.kr/enu/index.kto>
- Turismo de Egipto (2021). *Página oficial de turismo de Egipto*. Disponible en: <http://egypt.travel>
- Turismo de España. (2021). *Página oficial de turismo de España*. Disponible en: <https://www.spain.info>
- Turismo de Estados Unidos (2021). *Página oficial de turismo de Estados Unidos*. Disponible en: <https://www.visittheusa.com>
- Turismo de Filipinas. (2021). *Página oficial de turismo de Filipinas*. Disponible en <https://philippines.travel>
- Turismo de Holanda (2021). *Página oficial de turismo de Holanda*. Disponible en: <https://www.netherlands-tourism.com>
- Turismo de Kenia. (2021). *Página oficial de turismo de Kenia*. Disponible en <https://magickkenya.com>
- Turismo de la República de Sudáfrica. (2021). *Página oficial de turismo de la República de Sudáfrica*. Disponible en <https://www.southafrica.net/gl/en/>
- Turismo de Nueva Zelanda. (2021). *Página oficial de turismo de Nueva Zelanda*. Disponible en <https://www.newzealand.com/us/>

- Turismo de Tailandia. (2021). *Página oficial de turismo de Tailandia*. Disponible en: <https://www.tourismthailand.org>
- Turismo del Reino de Marruecos. (2021). *Página oficial de turismo del Reino de Marruecos*. Disponible en <https://www.visitmorocco.com/en>
- Turismo en Francia. (2021). *Página oficial de turismo de Francia*. Disponible en <http://www.francetourism.com>
- Turismo en Grecia. (2021). *Página oficial de turismo de Grecia*. Disponible en <http://www.visitgreece.gr>
- Turismo en Irlanda. (2021). *Página oficial de turismo de Irlanda*. Disponible en: <https://www.ireland.com/en-us/>
- Turismo en Italia. (2021). *Página oficial de turismo de Italia*. Disponible en <http://www.italia.it/en/home.html>
- Turismo en Reino Unido. (2021). *Página oficial de turismo de Reino Unido*. Disponible en <https://www.visitbritain.com/us/en>
- Vietnam Travel (2021). *Página oficial de turismo de Vietnam*. Disponible en: <https://vietnam.travel>



A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized letters.

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 VI
2.	Semestre	: Octavo
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

El desarrollo de un proyecto final de grado, de alojamiento y/o investigación sobre temas referentes al sector de la hospitalidad que contribuyan con el crecimiento y fortalecimiento de la actividad turística, es el eje principal de este semestre.

Los estudiantes en esta asignatura deben desarrollar, defender y presentar un proyecto final de grado iniciado en Hotel V, este trabajo debe conjugar todas las competencias adquiridas a lo largo de la carrera universitaria y permitir su aplicabilidad a la realidad del país.

III. - OBJETIVOS

1. Desarrollar un proyecto y/o una investigación, de una unidad de hospitalidad que aporte información de relevancia sobre el sector, haciendo uso de los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en los cuatro años de la carrera.-
2. Describir la gestión operativa del proyecto.
3. Analizar características generales del área de mercado, de la competencia y la oferta y la demanda como factores importantes para la elaboración del proyecto.
4. Formular conclusiones y recomendaciones para el tema elegido.

IV. - PRE - REQUISITO

1. Hotel V.

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Factibilidad hotelera. Análisis
2. Delimitación del campo de estudio
3. Equipo de trabajo
4. Producto y mercado
5. Planeación e Investigación de Campo
6. Características generales del área de Mercado
7. Análisis de la competencia
8. Análisis de oferta y la demanda
9. Diseño de proyecto de grado, plan de negocios o estudio e investigación
10. Conclusiones.

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Factibilidad de la operación hotelera
 - 1.1. Proceso del desarrollo hotelero
 - 1.2. Importancia del análisis de factibilidad
 - 1.3. Objetivos del estudio de factibilidad
2. Delimitación del campo de estudio
 - 2.1. Fase I – Estudio de Mercado
 - 2.2. Fase II – Proyecciones Financiera
 - 2.3. Fase III – Informe Final
3. Equipo de trabajo
4. Producto y mercado



5. Planeación e Investigación de Campo
 - 5.1. Objetivos del estudio
 - 5.2. Etapa de Planeación de Visita del entorno a estudiar
 - 5.3. Revisión y Recopilación preliminar de bibliografía y materiales acerca del lugar
 - 5.4. Preparación de cronograma de visita al lugar
 - 5.5. Procedimientos a realizar
6. Características generales del área de Mercado
 - 6.1. Objetivos del estudio
 - 6.2. Factores que influyen en el análisis del área de mercado
 - 6.2.1. Población
 - 6.2.2. Empleo
 - 6.2.3. Poder Adquisitivo
 - 6.2.4. Producto Interno Bruto
 - 6.2.5. Actividad industrial
 - 6.2.6. Entrada y salida de visitantes
 - 6.2.7. Actividad de convenciones y congresos
 - 6.2.8. Construcción
 - 6.2.9. Ambiente político
 - 6.2.10. Seguridad
 - 6.3. Crecimiento de demanda
7. Análisis de la competencia
 - 7.1. Objetivos del estudio
 - 7.2. Identificación de la competencia
 - 7.3. Factores relevantes en el análisis de la competencia
 - 7.3.1. Localización
 - 7.3.1.1. Vías y medios de acceso
 - 7.3.2. Instalaciones
 - 7.3.3. Servicios ofrecidos
 - 7.3.4. Información administrativa
 - 7.3.5. Información general
 - 7.3.6. Desarrollos futuros
8. Análisis de oferta y la demanda
 - 8.1. Oferta. Objetivos del estudio
 - 8.2. Análisis por segmento de mercado
 - 8.2.1. Hombres de negocio
 - 8.2.2. Turista de placer
 - 8.2.3. Grupos de convenciones, conferencias o seminarios
 - 8.2.4. Otros:
 - 8.2.4.1. ecoturismo
 - 8.2.4.2. empleados de construcción
 - 8.2.4.3. aerolíneas
 - 8.2.5. Origen del visitante
 - 8.2.6. Identificación de los segmentos en el área de mercado
 - 8.3. Demanda. Objetivos de estudio
 - 8.4. Fuentes para cuantificar la demanda
9. Diseño de proyecto de grado: plan de negocios o estudio e investigación.
 - 9.1. Elección del tema
 - 9.2. Planteamiento y formulación del problema
 - 9.3. Descripción del problema
 - 9.4. Formulación del problema
 - 9.5. Objetivos de la investigación
 - 9.6. Justificación de la investigación
 - 9.7. Marco referencial
 - 9.8. Marco teórico o estado del arte
 - 9.9. Marco conceptual (cuando proceda)
 - 9.10. Formulación de Hipótesis (cuando proceda)
 - 9.11. Diseño metodológico
 - 9.12. Tipo de investigación
 - 9.13. Población y muestra
 - 9.13.1. Población
 - 9.13.2. Diseño de muestra
 - 9.14. Recolección y fuentes de información
 - 9.14.1. Técnicas de recolección de información
 - 9.14.2. Procesamiento de la información
 - 9.15. Cronograma
 - 9.16. Estudio económico (cuando proceda)
 - 9.17. Bibliografía
 - 9.18. Informe Final o Conclusión
 - 9.19. Entrega de Avances del trabajo escogido



VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Análisis, reflexión, evaluación de marcos teóricos
2. Discusión y debate
3. Investigación en forma individual o grupal
4. Revisión de los avances (cronograma de trabajo por etapas)

VII. - MEDIOS AUXILIARES

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

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFIA

1. Castaño, J. M. (2005). *Psicología social de los viajes y del turismo*. Madrid. Thomson.
2. Dorado, J. A. (2011). *Dirección de alojamientos turísticos*. Madrid: Síntesis.
3. Duplan, S. (2006) *Factibilidad hotelera: análisis y evaluación*. México. México: Editorial Trillas.
4. González Viaña, M. (2006). *Turismo y ciudad: nuevas tendencias*. Buenos Aires. Ediciones Turísticas.
5. Hernández Sampieri, R. (2006). *Metodología de la Investigación*. México. México: Editorial Mc Graw Hill.. Disponible online: https://docs.google.com/file/d/0BxA2vs_RKRvJYjU5Zjk2ZDAtYzY5Ni00ZjhLWFIM2YtYTDiYzhiNTUyN2Yw/edit?hl=es / https://competenciashg.files.wordpress.com/2012/10/sampieri-et-al-metodologia-de-la-investigacion-4ta-edicion-sampieri-2006_ocr.pdf
6. Lacanau, G. y Norriid, J. (Coord.) (2003). *Gastronomía y turismo: cultura al plato*. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos.
7. Ortega, E. (coord.). (2003). *Investigación y estrategias turísticas*. Madrid: Thomson.
8. Sapag Chain, N. & Reinaldo (2008). *Preparación y evaluación de proyectos*. Bogotá. Colombia: McGraw-Hill. Disponibleonline: <http://www.grupomera.net/eBooks-PDF/EvaluacionProyectos/Preparacion-Evaluaci%F3n-Proyectos-SAPAG-5ta.pdf>
9. Vegas, A. A. (2006). *Manual de finanzas para empresas turísticas*. Madrid. Síntesis
10. Vignati Scarpati, F. (2009). *Gestión de destinos turísticos: como atraer personas a polos, ciudades y países*. México. Trillas.
11. 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>
12. Ziperovich, A. (2006). *Turismo y recreación*. México. Trillas



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | |
|------------------------------------|-------------|
| 1. Asignatura | : Mixología |
| 2. Semestre | : Octavo |
| 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 | : 80 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

La mixología es otro término para referirse a la mezcla de bebidas o coctelería. La mixología es generalmente aceptada como un término más refinado y un estudio más profundo del arte mezclar bebidas. En el énfasis de Gastronomía se ha incluido esta asignatura teniendo en cuenta la importancia de la formación del estudiantado en el aspecto amplio de la gastronomía moderna. El *mixólogo* tiende a enfocarse en el arte y destreza de mezclar cocteles, estudiar los clásicos, elaborar nuevos y exóticos tragos, experimentar con destilados y mezcladores menos conocidos, y en general, ampliar los límites de la coctelería clásica.

III. - OBJETIVOS

- Proporcionar conocimientos apropiados sobre las características de las bebidas destiladas de diferentes cereales, frutas, raíces y cortezas.
- Conocer las características, sabores y aromas de las bebidas destiladas.
- Reconocer el servicio de las bebidas, las diferentes mezclas que pueden realizarse para lograr cocktails sabrosos y singulares.
- Identificar el servicio de las bebidas destiladas y, el servicio y presentación de los cocktails.
- Desarrollar y presentar una carta de cocktails.
- Presentar las recetas de los cocktails más conocidos en el mundo y las bebidas destiladas más conocidas en el mundo y presente en los bares de los hoteles.

IV. - PRE - REQUISITO

1. Alimentos y bebidas II.
2. Enología.

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Origen del cóctel.
2. Familia de Cócteles.
3. Los utensilios de un Bar.
4. Las diferentes copas para ser utilizados con los tragos.
5. Elaboración de las bebidas alcohólicas y de los zumos de frutas.
6. Los aguardientes, su proceso de elaboración.
7. Elaboración, manipuleo de elementos para producción de cocteles con (mínimo 6 cocteles de cada familia).

5.2. Desarrollo de las Unidades programáticas

1. Origen del cóctel.
2. Familia de Cócteles.
3. Los utensilios de un Bar.
4. Las diferentes copas para ser utilizados con los tragos.
5. Elaboración de las bebidas alcohólicas y de los zumos de frutas.
 - 5.1. Materias primas
 - 5.2. Tratamiento previo
 - 5.3. Fermentación
 - 5.4. Destilación
 - 5.5. Afinamiento



- 5.6. Embotellado
6. Los aguardientes, su proceso de elaboración.
 - 6.1. Vodka
 - 6.2. Ginebra
 - 6.3. Whisky escocés
 - 6.4. Whisky Irlandés
 - 6.5. Whiskies Estadounidenses
 - 6.6. Ron de azucarera
 - 6.7. Ron artesano
 - 6.8. Tequila
 - 6.9. Coñac
 - 6.10. Calvados
 - 6.11. Aguardientes de frutas
 - 6.12. Champan y cava
 - 6.13. Vermut y bitters
 - 6.14. Oporto y Jerez
 - 6.15. Anisados
 - 6.16. Licores
 - 6.17. Zumo de frutas
7. Elaboración, manipuleo de elementos para producción de cocteles con (mínimo 6 cocteles de cada familia).
 - 6.18. Vodka
 - 6.19. Ginebra
 - 6.20. Whisky escoces
 - 6.21. Whisky Irlandes
 - 6.22. Whiskies Estadounidenses
 - 6.23. Ron de azucarera
 - 6.24. Ron Artesano
 - 6.25. Tequila
 - 6.26. Coñac
 - 6.27. Calvados
 - 6.28. Aguardientes de Frutas
 - 6.29. Champagne y Cava
 - 6.30. Vermut y Bitters
 - 6.31. Oporto y Jerez
 - 6.32. Anisados
 - 6.33. Licores
 - 6.34. Zumo de frutas

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Lectura comentada.
2. Discusión y debate.
3. Análisis, reflexión, evaluación y aprobación de marcos teóricos y habilidades.
4. Investigación en equipos.
5. Visita a restaurantes.
6. Curso práctico en clase.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Videos educativos.
2. Revistas de hotelería, restaurantes.
3. Equipamiento industrial.
4. Folletos.

VIII. - EVALUACIÓN

1. Acorde con las reglamentaciones aprobadas por la Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción

IX. - BIBLIOGRAFÍA

1. Castellon, F. (2005). *Larousse Cocteles*. Disponible en <https://es.scribd.com/doc/310432774/Larousse-Cocteles>
2. García, M. (2013). *Cocteles fuera de serie*. Madrid: Lunweg
3. Marius, C. (2012). *Los cocteles imprescindibles*. Barcelona: SD Edicions.

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

Resolución Nº 21/16/04-00 Acta Nº 1112/09/08/2021 - ANEXO 02

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | | |
|------------------------------------|---|---|
| 1. Asignatura | : | Organización de Banquetes y Recepciones |
| 2. Semestre | : | Octavo |
| 3. Horas semanales | : | 5 horas |
| 3.1. Clases teóricas | : | 5 horas |
| 4. Total real de horas disponibles | : | 80 horas |
| 4.1. Clases teóricas | : | 80 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

En la actualidad el turismo y la actividad de servicios se constituyen en la plataforma de la economía mundial. Las personas buscan la satisfacción de necesidades de recreo, diversión, descanso, aprendizaje, deporte, encuentro con la naturaleza, entre otros. En ella se reproducen actividades atendidas por prestadores de servicios como: restaurantes, hoteles, clubes, pubs, discotecas.

Hoy día, los diferentes eventos, atendidos principalmente por la hotelería, representan un importante ingreso y una preocupación por tener personal profesional preparado para atender esta demanda. El área de ventas y de relaciones públicas, o el departamento exclusivamente, de banquetes y recepciones, que se encarga de atender desde eventos sociales, reuniones de trabajo, coffee breaks, presentaciones, desfiles hasta grandes seminarios y convenciones, con grupos de diferentes nacionalidades, se ocupa de los desplazamientos, hospedajes, comidas, coordinación del evento, recorridos, bienvenida, despedida y un sin fin de detalles que hacen de su estancia y en las instalaciones del servicio, un éxito.

III. - OBJETIVOS

1. Analizar la importancia de los eventos en la actualidad.
2. Conocer el perfil y características necesarias para ser un organizador de eventos.
3. Distinguir los tipos de banquetes y recepciones que se pueden organizar.
4. Aplicar los conocimientos del proceso administrativo en la elaboración de un evento real.
5. Elaborar formatos necesarios para la operación de un evento.

IV. - PRE - REQUISITO

1. Hotel I
2. Alimentos y Bebidas IV

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. La organización de eventos
2. Clasificación a partir de la organización
3. Los eventos empresariales, corporativos e institucionales
4. Los eventos sociales
5. Los eventos religiosos
6. Los eventos culturales, artísticos y de prensa
7. Los eventos científicos
8. Presupuestos en eventos

5.2. Desarrollo de las Unidades programáticas

1. La organización de eventos
 - 1.1. Que es un evento
 - 1.2. Los eventos en nuestros días
 - 1.3. Los objetivos de un evento
 - 1.4. El organizador profesional de eventos
 - 1.5. Plan de organización de eventos
 - 1.6. Organización adecuada de eventos
 - 1.7. Criterios de clasificación



2. Clasificación a partir de la organización
 - 2.1. Planificación y logística
 - 2.2. Qué y quién es un cliente
 - 2.3. El público de un evento
 - 2.4. Los proveedores
 - 2.5. Sede, locación y fecha
 - 2.6. La comunicación como herramienta principal en la organización
 - 2.7. Contratos
 - 2.8. El presupuesto
 - 2.9. Las invitaciones
 - 2.10. Montaje de mesas más utilizados
 - 2.11. El menú
 - 2.12. Check list

3. Los eventos empresariales, corporativos e institucionales
 - 3.1. Características generales
 - 3.2. Las reuniones
 - 3.3. Desayuno de trabajo
 - 3.4. Coffee break
 - 3.5. Presentaciones
 - 3.6. Brunch
 - 3.7. Almuerzo ejecutivo
 - 3.8. Cocktail
 - 3.9. Vino de honor
 - 3.10. Ocasiones para brindar
 - 3.11. Comida de negocios
 - 3.12. Actos corporativos
 - 3.13. Inauguración de oficinas
 - 3.14. Lanzamientos
 - 3.15. Inauguración de plantas industriales
 - 3.16. Open house
 - 3.17. Visitas guiadas
 - 3.18. Celebraciones laborales:
 - 3.19. Día del trabajador
 - 3.20. Fin de año
 - 3.21. Aniversarios

4. Los eventos sociales
 - 4.1. El casamiento
 - 4.2. Aniversarios de boda
 - 4.3. Inauguración de residencia
 - 4.4. Nacimientos
 - 4.5. Fiestas de cumpleaños
 - 4.6. Fiesta de egresados
 - 4.7. Graduación universitaria
 - 4.8. Otras celebraciones
 - 4.9. Funerales

5. Los eventos religiosos
 - 5.1. Eventos religiosos católicos
 - 5.2. Eventos de la colectividad judía

6. Los eventos culturales, artísticos y de prensa
 - 6.1. Avant premieres
 - 6.2. Vernisagge: muestras de arte y fotografía
 - 6.3. Presentación de un libro
 - 6.4. Desfiles de moda o fashion words
 - 6.5. Festivales
 - 6.6. Conciertos
 - 6.7. Los eventos de prensa

7. Los eventos científicos
 - 7.1. El seminario
 - 7.2. Workshops
 - 7.3. El simposio
 - 7.4. La conferencia
 - 7.5. La reunión



- 7.6. La convención
- 7.7. La jornada
- 7.8. Mesa redonda
- 7.9. El panel
- 7.10. Congresos
- 7.11. Organización de un evento científico
- 7.12. Armado y atención de la sala
- 7.13. Exposición paralela
- 7.14. Aspectos protocolares
- 8. Presupuesto
 - 8.1. Elaboración de presupuestos y costos
 - 8.2. Elaboración de detalles de cuenta para el cliente

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

- 1. Exposición magistral por parte del profesor.
- 2. Análisis y discusión de casos presentados por el profesor y discutidos entre el profesor y los estudiantes.
- 3. Análisis, desarrollo y comentario de textos específicos con contenido de últimas tendencias organización de eventos, por parte del estudiante y con cuestiones dirigidas por el profesor.
- 4. Planteamiento de trabajos de investigación para su realización individual o/y en grupo y expuestos en clase por los estudiantes.
- 5. Visita a sitios y empresas que se dedican a la organización de banquetes y recepciones.

VII. - MEDIOS AUXILIARES

- 1. Presentaciones en Power Point.
- 2. Videos Educativos.
- 3. Pizarrón, tizas, borrador.
- 4. Revistas de Eventos

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFÍA

- 1. Alacreu Ginés, J. R. (2008). *Gestión de banquetes*. Madrid: Síntesis
- 2. Arroyo Gómez, C. & Morueco Gómez, R. (2012). *Eventos corporativos y protocolo empresarial*. Madrid: Starbook.
- 3. Herrero Blanco, P. (2005). *Gestión y organización de congresos: operativa, protocolo y ceremonial*. Madrid: Síntesis.
- 4. Ismail, A. (2001). *Congresos y catering: organización y ventas*. Madrid: Paraninfo.
- 5. Jijena Sánchez, R. (2009). *Cómo organizar eventos con éxito*. Buenos Aires: Lectorum Ugerman.
- 6. Luca Cerrota, C. (2010). *El perfecto anfitrión: el arte de recibir, las bebidas, la cocina*. Madrid: Trillas.
- 7. Martínez Guillen, M. C. (2001). *Protocolo social y empresarial*. Madrid: Luna Publicaciones.
- 8. Musumeci, G. L. & Bonina, A. (2008). *Cómo organizar eventos: congresos y conferencias, eventos empresariales, actos protocolares, organización y excelencia en el servicio, la nueva empresa organizadora de sueños*. (2ª Ed.). Buenos Aires: Valleta Ediciones.
- 9. Puig-Durán Fresco, J. (2006). *Certificación y modelos de calidad en hostelería y restauración*. Madrid: Díaz de Santos



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

1.	Asignatura	: Gastronomía IV
2.	Semestre	: Octavo
3.	Horas semanales	: 5 horas
3.1.	Clases Teóricas	: 2 horas
3.2.	Clases prácticas	: 3 horas
4.	Total real de horas disponibles	: 80 horas
4.1.	Clases teóricas	: 32 horas
4.2.	Clases prácticas	: 48 horas

II. - JUSTIFICACIÓN

El estudiante aplicará los conocimientos adquiridos en el nivel anterior de esta materia, perfeccionará el trabajo en grupo en la cocina e incorporará los conocimientos de cocción de alimentos, específicamente en la elaboración de productos de pastelería.

III. - OBJETIVOS

1. Identificar diferentes tipos de harina
2. Identificar materias grasas y sus funciones en la pastelería
3. Identificar técnicas de elaboración de masas bases de la pastelería
4. Identificar agentes leudantes y técnicas de manipulación
5. Explicar técnicas de cocción de productos de pastelería
6. Describir características de pastelería
7. Capacitar al estudiante en la producción de productos pasteleros
8. Enseñar al estudiante a cocinar diferentes tipos de productos de pastelería

IV. - PRE - REQUISITO

1. Gastronomía III

V. - CONTENIDO

5.1. UNIDADES PROGRAMÁTICAS

1. Masas batidas livianas y pesadas
2. Masas batidas de estructuras líquidas, semilíquidas, aireadas
3. Masas quebradas
4. Alfajores
5. Masas hojaldradas o laminadas de Pastelería
6. Las cremas
7. Los merengues

5.2. DESARROLLO DE LAS UNIDADES PROGRAMÁTICAS

1. Masas batidas livianas y pesadas
 - 1.1. Bizcochuelos
 - 1.2. Piononos
 - 1.3. Vainillas
 - 1.4. Genoisse
 - 1.5. Biscuit
2. Masas batidas de estructuras líquidas, semi líquidas, aireadas
 - 2.1. Torta base
 - 2.2. Tortas frutales
 - 2.3. Torta marmolada
 - 2.4. Torta Soufle de Chocolate
 - 2.5. Brownies
 - 2.6. Cup- Cake



3. Masas quebradas
 - 3.1. Masa Sablee
 - 3.2. Masa Brisee o Frola
 - 3.3. Masa Sablee
 - 3.4. Pastafrolas
 - 3.5. Tartas de cremas y frutas
4. Alfajores
 - 4.1. De fécula de maíz
 - 4.2. Populares
 - 4.3. De chocolate
 - 4.4. Santafesinos
 - 4.5. Baños Glaseados
 - 4.6. Baños con Coberturas de Chocolates
5. Masas hojaldradas o laminadas de Pastelería
 - 5.1. Palmeritas
 - 5.2. Vol-au-ven
 - 5.3. Torta Mil- Hojas
 - 5.4. Masa philo
 - 5.5. Strudell
6. Las cremas
 - 6.1. Cremas en Caliente:
 - 6.1.1. Crema Pastelera y su derivados: mouselline, diplomata, chiboust, frangipane
 - 6.1.2. Creme - brulee
 - 6.1.3. Flanes y budines
 - 6.1.4. Sabayon
 - 6.1.5. Crema Inglesa
 - 6.2. Cremas en frio:
 - 6.2.1. Babarois
 - 6.2.2. Semifredos
 - 6.2.3. Mousses
 - 6.2.4. Parfait
7. Los merengues
 - 7.1. Italiano
 - 7.2. Frances
 - 7.3. Brasileiro
 - 7.4. Suizo

VI. - ESTRATEGIA METODOLÓGICA

1. Lectura comentada
2. Análisis de productos
3. Análisis de técnicas de elaboración
4. Elaboración de recetas
5. Cocciones

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Maquinarias
2. Utensilios
3. Materias primas

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFÍAS

1. Benegas O'Hara, T., & Ignacio., F. (2017). *Cocina y Alimentación en el Paraguay*. Asunción : Ismael Pavetti.
2. Benegas O'Hara, T., & Ismachowies, M. (2018). *Paraguay Heteroi*. Asunción: Zampiropolos AG.
3. Bravo Martínez, F. (2006). *El manejo higiénico de los alimentos: guía para la obtención del distintivo H*. México: Limusa
4. Laza Muñoz, P. y Laza Muñoz, J. (2005). *Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento*. México: Thomson.
5. Medin, S. (2009). *Alimentos seguros: manipulación*. Buenos Aires: Ediciones Turísticas
6. Medin, R. & Medin, S. (2011). *Alimentos: introducción, técnica y seguridad*. (4° Ed.). Buenos Aires: Ediciones Turísticas
7. Montagné, P. (1965). *Larousse gastronomique*. New York: CROWN PUBLISHERS
8. Pozuelo Talavera, J., & Pérez Pérez, M. A. (2005). *Repostería*. Camberra: Thomson.
9. Requena Peláez, J. M. (Coord.). (2014). *Técnicas de higiene, manipulación y conservación de alimentos (cocineros)*. (2° Ed.). Madrid: ICB.
10. Segrado, R. (2011). *Principios de cocina I*. México: Universidad de Quintana Roo
11. Torre Marina, M. y Covadonga (2017). *La ciencia de los alimentos: lo que hay detrás de las recetas de cocina*. México: Trillas
12. Velilla de Aquino, J. (1999). *Tembi'u Paraguay: comida paraguaya*. (12° Ed.). Asunción: RP ediciones



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

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

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | | |
|------|---------------------------------|--------------|
| 1. | Asignatura | : Turismo IV |
| 2. | Semestre | : Octavo |
| 3. | Horas semanales | : 5 horas |
| 3.1. | Clases teóricas | : 2 horas |
| 3.2. | Clases prácticas | : 3 horas |
| 4. | Total real de horas disponibles | : 80 horas |
| 4.1. | Clases prácticas | : 32 horas |
| 4.2. | Clases teóricas | : 48 horas |

II. - JUSTIFICACIÓN

El turismo en el Paraguay está en ascenso, su crecimiento requiere de profesionales capaces de desarrollar políticas y planes que fortalezcan su estructura; por lo tanto, exige que el estudiante de la carrera de Licenciatura de Gestión de la Hospitalidad, con énfasis en Turismo, presente el diseño y elaboración de un proyecto de negocios o estudio e investigación referente al turismo local; sobre bases legales con datos estadísticos actualizados, considerando el desarrollo sustentable de la actividad turística.

III. - OBJETIVOS

1. Analizar la situación del turismo a nivel nacional: ambiental, cultural, patrimonial y social.
2. Desarrollar un proyecto turístico o de investigación, considerando el desarrollo sustentable de la actividad turística del país.
3. Analizar el mercado turístico para el proyecto a ser diseñado.
4. Presentar conclusiones y recomendaciones

IV. - PRE - REQUISITO

1. Turismo III

V. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. El espacio turístico.
2. Inventario Turístico. Metodología.
3. Proyecto Turístico.
4. Análisis y diagnóstico del Mercado Turístico.
5. Factores para la localización de los proyectos turísticos.
6. Proyectos turísticos de Paraguay. Plan Maestro de la SENATUR.
7. Diseño de un proyecto turístico: Plan de negocios o estudio e investigación.

5.2. Desarrollo de las unidades programáticas

1. Espacios turísticos.
 - 1.1. Conceptos:
 - 1.1.1. Zona turística.
 - 1.1.2. Área turística.
 - 1.1.3. Centro turístico.
 - 1.1.4. Complejo turístico.
 - 1.1.5. Unidad turística.
 - 1.1.6. Núcleo turístico.
 - 1.1.7. Planta turística.
 - 1.1.8. Corredores turísticos.
 - 1.1.9. Rutas turísticas.
 - 1.1.10. Clúster turístico
 - 1.1.11. Destino turístico.
 - 1.1.12. Plan.
 - 1.1.13. Programa.



- 1.1.14. Tarea.
- 1.1.15. Eje.
- 1.1.16. Actividad.
- 1.1.17. Proyecto.
- 1.1.18. Diferencia entre Plan y Proyecto.
2. Inventario Turístico. Metodología.
 - 2.1.1. Atractivos turísticos
 - 2.1.2. Registros de la información.
 - 2.1.3. Evaluación de los atractivos turísticos.
 - 2.1.4. Planta Turística.
 - 2.1.5. Infraestructura.
 - 2.1.6. Superestructura turística.
3. Proyecto Turístico.
 - 3.1.1. Concepto.
 - 3.1.2. Tipos de proyectos turísticos.
 - 3.1.3. Proyecto de investigación turística.
 - 3.1.4. Planes de negocios turísticos
4. Análisis y diagnóstico del Mercado Turístico.
 - 4.1.1. Diagnóstico general del sector turístico.
 - 4.1.2. Análisis de la Oferta.
 - 4.1.3. Análisis de la Demanda.
 - 4.1.4. Análisis de la Competencia.
 - 4.1.5. Análisis de la superestructura.
5. Factores para la localización de los proyectos turísticos.
 - 5.1.1. Evaluación del paisaje.
 - 5.1.2. Análisis de Factores sociales y culturales
 - 5.1.3. Evaluación de factores:
 - 5.1.4. Decisivos.
 - 5.1.5. Importantes.
 - 5.1.6. Deseables.
6. Proyectos Turísticos del Paraguay. Plan Maestro de la SENATUR
 - 6.1.1. Análisis de los proyectos del Plan Maestro.
7. Diseño de un proyecto turístico: Plan de negocio, estudio e investigación
 - 7.1.1. Planificación del proyecto.
 - 7.1.2. Justificación.
 - 7.1.3. Objetivos.
 - 7.1.4. Etapas. Cronogramas a seguir según sea Investigación o plan de negocio turístico.

VI. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Lectura comentada.
2. Discusión, debate.
3. Investigación bibliográfica
4. Visitas guiadas a empresas turísticas

VII. - MEDIOS AUXILIARES

1. Recursos audiovisuales
2. Libros, revistas, folletos

VIII. - EVALUACIÓN

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

IX. - BIBLIOGRAFÍA

- Botta, M. y Warley, J. (2007). Tesis, tesinas, monografías e informes: nuevas normas y técnicas de investigación y redacción. Buenos Aires Biblos
- Boullón, R. (2002). Proyectos Turísticos. Metodología para acertar sin errores. Buenos Aires. Argentina: Ediciones Turísticas.
- Feijóo, J. L. (Comp.). (2015). *La gestión aplicada a hotelería y turismo: con herramientas de estrategia, marketing, RRHH y negociación*. (2° Ed.). Buenos Aires: Ugerman Editor.
- García Córdoba, F. (2006). La tesis y trabajo de tesis: recomendaciones metodológicas para la elaboración de los trabajos de tesis. México: Limusa
- Goeldner, C. R. y Brent Ritchie, J.R. (2011). *Turismo: planeación, administración y perspectivas*. (3° Ed.). México: Limusa
- Millio Balanzá, I. (2004). *Diseño y comercialización de productos turísticos locales y regionales*. México. México: Editorial Paraninfo Thomson.
- Schlüter, R. G. (2005). *Investigación en turismo y hotelería*. Buenos Aires: CIET
- Secretaria Nacional de Turismo. (Plan Maestro del Desarrollo del Sector Turístico de Paraguay). Paraguay: Senatur. Disponible en: https://www.senatur.gov.py/application/files/9314/7920/7840/Plan_Maestro_de_Turismo_-_Paraguay_2012-min.pdf

