



Campus de la UNA
SAN LORENZO-PARAGUAY

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

**RESOLUCIÓN 26/03/21-00
ACTA 1238/16/02/2026**

“POR LA CUAL SE APRUEBA LA ACTUALIZACIÓN DEL PROYECTO ACADÉMICO DE LA CARRERA LICENCIATURA EN TURISMO Y HOTELERÍA DE LA FP-UNA, FILIAL VILLARRICA”

VISTO: El Memorando CCPTCC/004/2026 de la Comisión Coordinadora del Proyecto de Transformación Curricular de las Carreras de Grado de la FP-UNA, en la que remite la propuesta de actualización del proyecto académico de la carrera Licenciatura en Turismo y Hotelería, filial Villarrica.

CONSIDERANDO: La Ley 4995/2013 de Educación Superior, el Estatuto de la Universidad Nacional de Asunción y las deliberaciones sobre el tema.

Que la propuesta de la actualización del proyecto académico de la carrera Licenciatura en Turismo y Hotelería, fue el resultado del trabajo conjunto realizado por los Directores de las Carreras de Grado, los Directores de los Departamentos de Enseñanza, los Docentes miembros de los Equipos de Trabajo por carrera de grado, las orientaciones y ajustes de la Comisión Coordinadora del Proyecto de Transformación Curricular.

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

- 26/03/21-01** APROBAR la Actualización del Proyecto Académico de la Carrera Licenciatura en Turismo y Hotelería de la FP-UNA, filial Villarrica, detallado en el ANEXO 02 de la presente Acta.
- 26/03/21-02** ELEVAR, al Consejo Superior Universitario de la Universidad Nacional de Asunción para su homologación.
- 26/03/21-03** COMUNICAR, copiar y archivar.

Prof. Abg. Joel Arsenio Benítez Santacruz
Secretario



Prof. Ing. Silvia Teresa Leiva León, MSc.
Presidenta



Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

Dirección Académica
Departamento de Grado

Carrera Licenciatura en Turismo y Hotelería

Modalidad: Presencial
Área del Saber: Ciencias Sociales
Campo de Aplicación: Economía y Empresa
Disciplina: Negocios y Gestión



Villarrica, Paraguay

2026



Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

FICHA TÉCNICA

Elaboración

Equipo de Trabajo de la carrera Licenciatura en Turismo y Hotelería

Hugo Miguel Caballero Domínguez
Nilsa Ramona Sosa de Cabrera
Nubia Griscelda Acosta Fernandez
Mónica Concepción Balbuena Portillo
María Geraldina Centurión Casco
María Del Rosario Zorrilla Antúnes
Alma María Silguero Cena
Fátima Andrea Riquelme Granada
Carmen Cabrera González

Colaboración

Nilsa Ramona Sosa de Cabrera
Ellen Lujan Méndez Xavier
Pedro Alberto Villalba Sosa
Néstor Damián García

Revisión y ajustes técnicos

Felipe Santiago Uzabal Escurra
Teresa Dejesús Alderete Barrios
Mirta Elvira Benítez de Navarro
Margarita Sanabria de Valdez
Nancy Victoria Aparicio Ramírez

Diseño y edición

Mirta Elvira Benítez de Navarro

Comisión Coordinadora del Proyecto de Transformación Curricular de Carreras de Grado

Presidente: Teresa Dejesús Alderete Barrios
Secretaria Técnica: Nancy Victoria Aparicio Ramírez
Asesora: Margarita Sanabria de Valdez
Miembros: Felipe Santiago Uzabal Escurra
Mirta Elvira Benítez de Navarro
Carla Rocío Decoud de Canale
Daniel Domecq Duarte

Formalización y puesta en vigencia

Silvia Teresa Leiva León, Presidenta
Consejo Directivo de la Facultad



ÍNDICE DE CONTENIDO

| | |
|---|----|
| PROYECTO ACADÉMICO | 5 |
| 1. Identificación del proyecto académico | 5 |
| 2. Fundamentos de la actualización del proyecto académico de la carrera Licenciatura en Turismo y Hotelería..... | 6 |
| 2.1. Motivo de la actualización del proyecto académico | 6 |
| 2.2. Misión, visión, valores y objetivos institucionales | 8 |
| 2.2.1. Misión | 8 |
| 2.2.2. Visión | 8 |
| 2.2.3. Valores | 8 |
| 2.2.4. Objetivos | 9 |
| 2.3. Perfil de ingreso | 10 |
| 2.4. Requisitos de admisión y matriculación | 10 |
| 2.5. Perfil del graduado | 11 |
| 2.6. Plan de estudios | 12 |
| 2.6.1. Estructura del plan de estudios según áreas curriculares | 12 |
| 2.6.2. Distribución porcentual de cada área del conocimiento en el plan de estudios | 13 |
| 2.6.3. Carga horaria y créditos académicos por asignatura del plan de estudios | 15 |
| 2.6.4. Malla curricular organizada en periodos académicos | 21 |
| 2.6.5. Ejes temáticos de las asignaturas por áreas de formación | 22 |
| 2.7. Perfil de egreso vigente y propuesta de modificación | 28 |
| 2.8. Caracterización del plan de estudios vigente y el plan de estudios propuesto..... | 30 |
| 2.9. Malla curricular a ser modificada y la propuesta actual..... | 31 |
| 2.10. Correlación entre competencias del perfil de egreso, asignaturas y resultados de aprendizaje | 37 |
| 2.11. Propuesta metodológica general | 45 |
| 2.11.1. Modelo educativo | 45 |
| 2.11.2. Estrategias metodológicas a implementar en el proceso de enseñanza aprendizaje..... | 45 |
| 2.11.3. Actividades de formación e investigación | 46 |
| 2.11.4. Modalidad de implementación y estrategias metodológicas para las pasantías profesionales supervisadas | 47 |
| 2.11.5. Estrategias evaluativas para verificar la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas | 47 |
| 2.12. Actividades de extensión o de responsabilidad social relacionadas a la carrera..... | 48 |
| 2.13. Características del trabajo de grado | 49 |
| 2.14. Requisitos de graduación conforme a las normativas vigentes | 49 |
| 2.15. Ámbito de desempeño o campo laboral | 49 |
| 2.16. Cronograma de implementación del primer año de la carrera | 49 |
| BIBLIOGRAFÍA CITADA..... | 50 |
| BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA | 53 |





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|---|----|
| Tabla 1 Caracterización del proyecto académico | 5 |
| Tabla 2 Misión de la FP-UNA y de la carrera | 8 |
| Tabla 3 Visión de la FP-UNA y de la carrera | 8 |
| Tabla 4 Valores de la FP-UNA y de la carrera | 8 |
| Tabla 5 Objetivos de la FP-UNA y de la carrera | 9 |
| Tabla 6 Estructura del plan de estudios según áreas de formación | 13 |
| Tabla 7 Distribución de carga horaria y créditos académicos por asignatura, semestre y año académico | 16 |
| Tabla 8 Resumen de horas y créditos académicos de la carrera..... | 20 |
| Tabla 9 Cuadro comparativo del perfil de egreso vigente y el propuesto | 28 |
| Tabla 10 Cuadro comparativo entre el plan de estudios vigente y el propuesto..... | 30 |
| Tabla 11 Cuadro comparativo de la malla curricular a ser modificada y la malla propuesta | 31 |
| Tabla 12 Correspondencia de las competencias del perfil de egreso y asignaturas/actividades académicas con sus resultados de aprendizaje..... | 37 |
| Tabla 13 Calendario de actividades para el primer año de implementación de la carrera..... | 50 |





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

PROYECTO ACADÉMICO

1. Identificación del proyecto académico

Tabla 1 Caracterización del proyecto académico

| | |
|---|---|
| 1. Denominación de la carrera | Licenciatura en Turismo y Hotelería |
| 2. Nivel | Grado |
| 3. Área del saber | Ciencias Sociales [1] |
| 4. Campo de aplicación | Economía y Empresa |
| 5. Disciplina | Negocios y Gestión |
| 6. Modalidad | Presencial |
| 7. Título académico que otorgará | Licenciado/a en Turismo y Hotelería |
| 8. Duración de la carrera | Ocho semestres (4 años) |
| 9. Periodo académico | Semestral |
| 10. Cantidad de asignaturas | 41 asignaturas |
| 11. Total de horas de trabajo académico con acompañamiento del docente (THTD) | 2962 horas |
| 12. Total de horas de trabajo independiente del estudiante (THTI) | 3282 horas |
| 13. Total de horas académicas del estudiante (THA) | 6244 horas |
| 14. Total de créditos académicos (CA-PY) | 217 créditos |
| 15. Días y horarios de actividades | Lunes a viernes: Turno tarde: de 14:00 a 18:00 Turno noche: de 18:00 a 22:00 Sábados: 07:30 a 11:30 (los días y horarios de las actividades académicas están sujetos a posibles ajustes durante la implementación curricular, en función de diversos factores operativos o administrativos de la institución) |
| 16. Plazas disponibles | 20 (veinte) por convocatoria anual, según resolución del Consejo Directivo de la FP-UNA |
| 17. Lugar de implementación | Filial Villarrica – Villarrica del Espíritu Santo – Departamento de Guairá |



2. Fundamentos de la actualización del proyecto académico de la carrera Licenciatura en Turismo y Hotelería

2.1. Motivo de la actualización del proyecto académico

La propuesta de actualización del proyecto académico responde a la necesidad de ajustar el plan de estudios vigente [2] conforme a las demandas cambiantes del mercado laboral, que exige una formación académica alineada con las últimas tendencias y competencias requeridas en la profesión, teniendo en cuenta el tiempo transcurrido desde su puesta en funcionamiento (Artículo 3, inciso f de la Resolución CONES N° 116/2017).

En el marco de la actualización del proyecto académico, se ha modificado la denominación de la carrera: de Licenciatura en Gestión de la Hospitalidad a Licenciatura en Turismo y Hotelería. El cambio de denominación responde a la necesidad de alinear la carrera con la nomenclatura estándar a nivel mundial. Esta actualización busca fortalecer la proyección externa del programa, facilitar la movilidad académica regional y ofrecer mayor claridad sobre las competencias del profesional. Es un paso estratégico para integrar la carrera en un entorno globalizado y competitivo.

La Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción (FP-UNA), en su compromiso con la mejora continua y la formación de profesionales competentes, innovadores, éticos, socialmente responsables y comprometidos con el desarrollo sostenible del país, actualiza y continua con la oferta de la carrera Licenciatura en Turismo y Hotelería.

Tanto a nivel mundial como a nivel país, la globalización de la economía hace necesaria la formación de profesionales altamente calificados y competentes en el ámbito de la hotelería y el turismo para hacer frente a los requerimientos actuales del sector. En ese sentido, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) hace un llamamiento a la transformación *“para generar sistemas de educación superior más abiertos, inclusivos, equitativos y colaborativos, capaces de responder a la complejidad y los retos de los tiempos actuales; de favorecer enfoques transdisciplinarios que involucren aprendizaje, conocimiento e investigación en respuesta a las necesidades de la comunidad, desde una mirada flexible, sostenible y privilegien la utilización creativa de la tecnología para generar un aprendizaje de alta calidad, investigación colaborativa y una red sin fronteras”* [3].

La Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, establece los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), donde el turismo se ha incluido en las metas de los objetivos 8, 12 y 14 relacionados con el crecimiento económico inclusivo y sostenible, el consumo y la producción sostenible y el uso sostenible de los océanos y los recursos marinos respectivamente [4].

La Organización Mundial del Turismo (OMT) destaca que *“en el año 2022, se registraron más de 900 millones de turistas internacionales, el doble que en el año 2021 y 37% menos que en el año 2019”* [5]. Igualmente menciona que *“la actividad turística fue considerada en el año 2022 como motor de generación de empleo, potenciador para la recuperación de la economía, así como también la conciencia sobre la preservación y la recuperación del planeta”* [6]. En ese sentido, conforme a la SENATUR, la industria turística paraguaya generó empleo a aproximadamente 70.000 personas durante 2022 (empleo directo e indirecto), algo más del 50% del empleo que el turismo generó en 2019, último año antes de la pandemia, y con un ligero crecimiento del 7% respecto a 2021 [7]. En la actualidad el entorno macroeconómico del Paraguay se considera estable y favorecedor para la inversión extranjera, siendo la disponibilidad de energía eléctrica renovable, el bono demográfico y el incentivo fiscal, generadores de modelos de negocios sostenibles encaminados al turismo [8].



Conforme al Informe de Mercado Laboral del Paraguay 2021-2022, *“la actividad económica que mayor ocupados agrupa es la de Comercio, Restaurantes y Hoteles con el 27,6%, con lo que se evidencia la fuerza que tiene el turismo en el territorio paraguayo”* [9]. En ocasión de la presentación del Informe mencionado, la ministra de Trabajo de esa época señaló que en todas las áreas de la actividad económica, el principal inconveniente para la contratación de trabajadores es la falta de experiencia y formación profesional; destacó la existencia y persistencia del desajuste entre la oferta de formación para el trabajo y la demanda laboral como principales trabas para la empleabilidad; de allí la importancia de adecuar las mallas curriculares conforme a la demanda del mercado laboral [10].

Cabe destacar que, en los últimos años, el Estado paraguayo ha realizado un arduo trabajo en términos de fortalecimiento del sector turístico y hotelero, a través de la creación de la Secretaría Nacional de Turismo (SENATUR) [11]; la formulación del Plan Nacional de Desarrollo Paraguay 2030 [12] y del Plan Maestro de Desarrollo Sostenible del Sector Turístico del Paraguay 2023-2030 [7], que han favorecido el desarrollo y la formalización del sector, en términos de mejora de conectividad aérea, mejora de infraestructura, diversificación de la oferta turística y hotelera, precios competitivos, entre otros.

Considerando todo lo expuesto, es fundamental la actualización curricular de la carrera Licenciatura en Turismo y Hotelería, con miras a contar con un proyecto académico acorde a las exigencias actuales del sector, que favorezca la formación de profesionales competentes, especializados en el ámbito turístico y hotelero, capaces de enfrentar los desafíos y aprovechar las oportunidades en un escenario en constante cambio.

En definitiva, el proyecto académico de la carrera está alineado con las exigencias actuales del sector y con las transformaciones sociales y tecnológicas.

En resumen, la actualización del proyecto académico de la carrera se sustenta en los siguientes puntos:

- La información generada en el marco del proceso de autoevaluación de la carrera, así como los aspectos señalados por los pares evaluadores en el informe final de evaluación con fines de acreditación, han sido elementos fundamentales en la detección de áreas de mejora en la propuesta formativa de la carrera.
- La opinión de los estudiantes, egresados, empleadores y académicos, respecto a la pertinencia de la formación de grado ofrecida en la FP-UNA, que fue recogida a través del Mecanismo de consulta a actores educativos [13] en el proceso de la actualización del proyecto académico; los resultados de la consulta [14] fueron utilizados para ajustar varios aspectos de la propuesta formativa de la carrera, con miras a responder de manera efectiva a las expectativas del mercado y mejorar la calidad educativa.
- El avance tecnológico, que exige nuevos conocimientos y habilidades para los profesionales del área. La propuesta formativa incorpora los temas emergentes en el ámbito tecnológico tales como las tecnologías para el desarrollo de productos y servicios con valor agregado en el sector, con miras a garantizar que los estudiantes adquieran competencias que les permitan enfrentar los retos del entorno profesional.
- Los enfoques interdisciplinarios y habilidades transversales se han convertido en una prioridad en la educación superior. El proyecto académico promueve la capacidad para trabajar en equipo, gestionar proyectos, desarrollar el pensamiento crítico, entre otras competencias blandas junto con los conocimientos técnicos, para brindar una formación integral a los egresados, con miras a enfrentar el entorno laboral globalizado y cambiante, ampliando las oportunidades para los profesionales del área.





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

2.2. Misión, visión, valores y objetivos institucionales

2.2.1. Misión

Tabla 2 Misión de la FP-UNA y de la carrera

| Facultad Politécnica [15] | Carrera Licenciatura en Turismo y Hotelería [16] |
|---|---|
| “Formar profesionales competentes, innovadores, éticos, socialmente responsables y comprometidos con el desarrollo sostenible del país, en las áreas de las ciencias aplicadas y de gestión, a través de programas académicos con calidad educativa, mediante la integración de la docencia, la investigación y la extensión” | “Formar Licenciados en Turismo y Hotelería, competentes, altamente capacitados en la gestión de la hospitalidad, éticos, socialmente responsables, comprometidos con el desarrollo del país y con la excelencia en el servicio, la sostenibilidad e impulso a la innovación, para fortalecer el sector turístico y hotelero, en el Paraguay y en el ámbito internacional” |

2.2.2. Visión

Tabla 3 Visión de la FP-UNA y de la carrera

| Facultad Politécnica [15] | Carrera Licenciatura en Turismo y Hotelería [16] |
|--|---|
| “Ser una unidad académica transparente, con excelencia y comprometida con la sociedad; referente en el ámbito científico, tecnológico y de gestión, basada en proyectos innovadores y programas académicos que contribuyan al desarrollo del país” | “Ser una Carrera reconocida por la excelencia en la formación de Licenciados en Turismo y Hotelería, altamente competentes en la gestión de la hospitalidad y líderes que transformen la industria turística y hotelera, y que contribuyan al desarrollo sostenible del sector, a nivel nacional e internacional” |

2.2.3. Valores

Tabla 4 Valores de la FP-UNA y de la carrera

| Facultad Politécnica [15] | Carrera Licenciatura en Turismo y Hotelería [17] |
|--|--|
| <p>Compromiso: Asumimos la misión y los objetivos estratégicos de la FP-UNA, buscando su cumplimiento por la buena imagen institucional.</p> <p>Respeto: A las personas, al reconocer la legitimidad del otro por ser distinto. A las ideas, al reconocer la libertad de expresión y de opiniones. A la propiedad, al reconocer los derechos de autor. Al trabajo desarrollado por las personas. A las leyes, reglamentos y normas que rigen las actividades de la Institución. Al medio ambiente.</p> <p>Solidaridad: Daremos de nosotros mismos para el bien de la comunidad educativa, del pueblo y del país.</p> <p>Excelencia: Tendremos la actitud de realizar todos los procesos a través de las acciones que deben ajustarse, con un alto criterio de calidad, permitiendo una mejora continua de los mismos.</p> <p>Transparencia: Desarrollaremos nuestra labor, de forma de hacer visible la función pública, ejecutándola de acuerdo con la normas constitucionales y legales, aceptando y facilitando que la gestión sea observada en forma directa por los grupos de interés; implica el deber de</p> | <ul style="list-style-type: none"> – Compromiso – Respeto – Excelencia – Transparencia – Inclusividad – Solidaridad – Honestidad – Ética – Equidad – Eficiencia – Objetividad |





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

| Facultad Politécnica [15] | Carrera Licenciatura en Turismo y Hotelería [17] |
|--|---|
| <p>rendir cuentas de la gestión encomendada.</p> <p>Inclusividad: Asumimos el compromiso de ofrecer a la sociedad un sistema educativo inclusivo, que elimine las barreras de aprendizaje y promueva la accesibilidad de los estudiantes con necesidades específicas de apoyo educativo.</p> <p>Honestidad: Deseamos caracterizarnos por el respeto a las buenas costumbres, a los principios morales y a los bienes ajenos.</p> <p>Ética: Respetaremos las normas, valores morales, principios, comportamientos y pautas de actuación adecuadas para una institución de educación superior durante el ejercicio de nuestras actividades.</p> <p>Equidad: Daremos a cada quien lo que merece sin exceder o disminuir, con justicia e imparcialidad en el trato, respetando siempre a las personas con sus diferencias.</p> <p>Eficiencia: Cumpliremos adecuadamente nuestras funciones, con la mejor utilización posible de los recursos.</p> <p>Objetividad: En el desarrollo de nuestras funciones expresaremos la realidad tal cual es, en forma imparcial, desligada de los sentimientos y de la afinidad que una persona pueda tener con respecto a otro individuo, objeto o situación.</p> | |

2.2.4. Objetivos

Tabla 5 Objetivos de la FP-UNA y de la carrera

| Facultad Politécnica [15] | Carrera Licenciatura en Turismo y Hotelería [16] |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Habilitar y actualizar los proyectos académicos de los cursos de pregrado, carreras de grado y programas de postgrados (OE7). - Impulsar la implementación de nuevos modelos de enseñanza-aprendizaje (OE9). - Fortalecer programas y líneas de investigación, desarrollo e innovación (OE11). - Propiciar la articulación de un sistema de gestión de conocimientos, transferencias de tecnologías, resultados de investigación y el emprendedorismo (OE12). - Contribuir al desarrollo nacional enfatizando el | <ul style="list-style-type: none"> - Formar Licenciados en Turismo y Hotelería con visión innovadora, con las habilidades y conocimientos necesarios para desempeñarse eficazmente en diversas áreas de la gestión de la hospitalidad, incluyendo la administración hotelera, el turismo, la planificación de eventos y la gestión de servicios. - Promover el desarrollo de prácticas sostenibles y responsables en la industria de la hospitalidad, integrando la innovación tecnológica y la gestión ambiental. - Establecer alianzas estratégicas, mediante convenios de la Facultad con empresas e instituciones del sector turístico y hotelero, para fortalecer la formación práctica del estudiante y facilitar la inserción laboral. - Fomentar un entendimiento profundo de la diversidad cultural y la importancia de la hospitalidad en un contexto global, preparando a los estudiantes para interactuar con diferentes culturas y tradiciones. - Fomentar el desarrollo de habilidades de liderazgo responsable y trabajo en equipo, preparando a los estudiantes para asumir roles de responsabilidad en la gestión de organizaciones de hospitalidad. - Fomentar el compromiso ético, social y ambiental en el ejercicio de la profesión, respetando estándares de seguridad y de calidad. - Promover el desarrollo de habilidades para el |





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

| Facultad Politécnica [15] | Carrera Licenciatura en Turismo y Hotelería [16] |
|--|---|
| <p>bienestar, la equidad social y el equilibrio socio ambiental (OE15).</p> <ul style="list-style-type: none"> – Implementar estrategias de extensión universitaria orientadas al desarrollo sostenible (OE16). | <p>autoaprendizaje, adaptándose a contextos tecnológicos cambiantes, para impulsar la innovación.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Preparar al estudiante para su incorporación al mercado laboral mediante experiencias prácticas supervisadas y proyectos aplicados, donde pueda desarrollar y demostrar competencias profesionales en contextos relacionados con la Carrera. – Impulsar la vinculación con la investigación a través de pasantías, participación en proyectos y la realización de trabajos de fin de grado, estimulando el desarrollo de temas relevantes para el turismo y hotelería, contribuyendo al avance del conocimiento y a la mejora continua de las prácticas en el sector. – Impulsar la vinculación de la Carrera con la sociedad a través de las actividades de extensión universitaria. |

2.3. Perfil de ingreso

Todo postulante a la carrera Licenciatura en Turismo y Hotelería deberá demostrar documentalmente que es egresado de la Educación Media.

2.4. Requisitos de admisión y matriculación

Requisitos para la inscripción al proceso de admisión

Se debe presentar en tiempo y forma los requerimientos documentales solicitados por la Universidad y por la FP-UNA, a saber:

- Original del Formulario de inscripción al proceso de admisión debidamente llenado
- Fotocopia simple de la cédula de identidad civil
- Fotocopia del Diploma de egresado de la Educación Media, con las visaciones correspondientes por el Ministerio de Educación y Ciencias y el Rectorado de la UNA
- Certificado de estudios original de la Educación Media, con las visaciones correspondientes por el Ministerio de Educación y Ciencias y el Rectorado de la UNA
- Foto carnet actualizada (2 unidades)
- Certificado de antecedente policial (original y vigente)

Mecanismo de admisión a la carrera

Para acceder a una plaza en la carrera Licenciatura en Turismo y Hotelería, el postulante debe demostrar suficiencia en las pruebas de admisión, que explora y valora las competencias básicas para iniciar estudios de grado desde una vinculación armónica a las exigencias de una educación universitaria.

Por otra parte, están previstos otros mecanismos de admisión, conforme al Reglamento de Admisión a Carreras de Grado de la FP-UNA [18].

Requisitos para la matriculación como estudiante de la carrera

Se debe presentar en tiempo y forma los requerimientos documentales solicitados por la





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

Universidad y por la FP-UNA, a saber:

- Figurar en la nómina oficial de admitidos en el año académico de solicitud de matriculación
- Completar el enlace en la página web de la FP-UNA “Inscripciones de grado”
- Fotocopia autenticada de la cédula de identidad civil
- Fotocopia del Diploma de egresado de la Educación Media, con las visaciones correspondientes por el Ministerio de Educación y Ciencias y el Rectorado de la UNA
- Certificado de estudios original de la Educación Media, con las visaciones correspondientes por el Ministerio de Educación y Ciencias y el Rectorado de la UNA
- Una foto tipo carnet a color, de 3 x 4 cm
- Certificado de idioma para estudiantes extranjeros*
- Otros documentos legales que la FP-UNA pudiera requerir, conforme a la legislación y nuevas normativas.

** Observación: Para los estudiantes extranjeros - cuya lengua nativa no sea un idioma oficial de la República del Paraguay- y que desean cursar sus estudios de educación superior en las carreras de grado, deberán contar con certificado que acredite su competencia lingüística oral y escrita en el idioma oficial en el cual se dicta el curso (Conforme lo establece la Resolución CONES N° 305/2024 Por la cual se reglamenta la Ley N° 7324/2024 Que establece requisitos de competencia lingüística para estudiantes extranjeros en estudios de grado y postgrado en instituciones de educación superior de la república). Dicha disposición será incorporada en el Reglamento de Admisión a Carreras de Grado de la FP-UNA, en proceso de ajuste por la Comisión Coordinadora del Proyecto de Transformación Curricular de las Carreras de Grado de la Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción [19].*

2.5. Perfil del graduado

El egresado de la carrera Licenciatura en Turismo y Hotelería de la Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción se distinguirá por el desarrollo de las siguientes competencias:

- Comunicarse en las lenguas oficiales del país y en una lengua extranjera.
- Liderar y trabajar en equipo con eficacia y responsabilidad tomando decisiones basadas en evidencias.
- Aplicar en la práctica profesional los valores humanos, la ética y los mecanismos de seguridad laboral.
- Actuar proactivamente frente a los problemas sociales y ambientales.
- Adaptarse respetuosamente a contextos nuevos o adversos, así como a diversidades personales, disciplinares y culturales.
- Actualizarse permanentemente mediante la obtención y gestión autónoma de información de calidad, utilizando tecnología de la información y comunicación.
- Evaluar el comportamiento de diversos fenómenos disciplinares e interdisciplinares relacionados con el turismo y la hotelería con una visión de sistema, mediante modelos teóricos validados y actualizados, capaces de abarcarlos integralmente, en un contexto de incertidumbre.
- Seleccionar, construir y utilizar instrumentos innovadores asociados al ámbito del turismo y la hotelería.





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

- Producir, aplicar y difundir conocimientos técnicos y científicos en el área del turismo y hotelería.
- Planificar, diseñar y ejecutar proyectos sostenibles e integrales para la resolución de problemas, la mejora y la innovación en el área turística y hotelera.
- Modelar, interpretar, y comunicar información referida al turismo y hotelería en forma gráfica.

2.6. Plan de estudios

2.6.1. Estructura del plan de estudios según áreas curriculares

El diseño del Plan de Estudios se corresponde con las prescripciones establecidas en el Estatuto de la Universidad, los requerimientos del Consejo Nacional de Educación Superior - CONES, las recomendaciones de la Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior - ANEAES y, particularmente, se organiza alrededor de las competencias establecidas en el perfil del egresado, el estudio del estado del arte, los objetivos de desarrollo sostenible, los planes nacionales de desarrollo, las políticas y planes estratégicos de la Universidad y de la Facultad, el estudio de las demandas del medio y las proyecciones futuras de la especialidad y los resultados de la consulta a diversos actores sobre las actualizaciones necesarias: docentes, estudiantes, egresados y empleadores.

El Plan de Estudios se organiza en áreas de formación en 8 semestres (con 18 semanas en cada periodo académico), con un total de 6244 horas y 217 créditos académicos, incluyendo 41 asignaturas, Trabajo de grado, Pasantía profesional supervisada y Extensión universitaria (1 hora equivale a 60 minutos).

Las áreas de formación [20] son:

Conocimiento básico-científico: comprende el conjunto de teorías, principios, técnicas, normas y conceptos que debe conocer y comprender el profesional del área para el desempeño de su profesión.

Incluye el estudio de comunicación oral y escrita en español e inglés, contabilidad básica, economía, matemática financiera, sociología, psicología laboral, estadística y metodología de la investigación.

Conocimiento profesional: comprende las disciplinas específicas y generales relacionadas directamente con el ejercicio de la profesión y acorde con el perfil de egreso.

Los conocimientos profesionales se desarrollarán de forma articulada, enfatizando los vínculos que existen entre las bases científicas y las profesionales. Estos estudios abarcarán contabilidad y auditoría turística – hotelera, etiqueta, protocolo y relaciones públicas, operación de establecimientos hoteleros, turísticos y gastronómicos, marketing para hotelería y turismo, proyectos turísticos y hoteleros, junto con otros contenidos específicos pertinentes.

Conocimiento complementario: son asignaturas esenciales para la práctica profesional en el contexto social y económico en que ésta se desenvuelve. Esta área de formación incluye liderazgo, emprendedorismo, derecho, marketing y ecología.

Conocimiento optativo: comprende asignaturas que permiten brindar flexibilidad al currículo, con contenidos conforme a las necesidades emergentes en la profesión y/o las exigencias del contexto regional. Las asignaturas optativas son complementarias a la formación del profesional y permiten a los estudiantes adquirir conocimientos más amplios y generales que complementan su formación principal. Por su parte, las electivas son



asignaturas especializadas de carácter específico del área profesional, que permiten a los estudiantes profundizar e intensificar sus conocimientos. En el proyecto académico, se requiere que los estudiantes elijan y completen las asignaturas optativas y electivas correspondientes de una lista de opciones disponibles, definidas de acuerdo con la necesidad.

Pasantía profesional supervisada: forma parte del proyecto educativo como actividad académica obligatoria, que supone la realización de una práctica profesional en sectores productivos, de investigación, de extensión, de servicios, o en proyectos concretos desarrollados en el ámbito de empresas u organismos públicos o privados. Constituye un mecanismo de integración de actividades interdisciplinarias y/o áreas de conocimientos propios de la carrera. Se considera trabajo del estudiante, con supervisión docente. Esta actividad se rige por el Reglamento de Pasantía Profesional Supervisada de Carreras de Grado de la Facultad Politécnica [21].

Extensión universitaria: en el marco de la implementación del proyecto académico de la carrera, las actividades de extensión buscan promover la construcción colectiva de saberes y la aplicación de los mismos a la satisfacción de necesidades de la sociedad, con la participación de estudiantes y docentes de la carrera y miembros de la comunidad externa a la FP-UNA, en una relación bidireccional, con el fin de crear conciencia crítica y construir empoderamiento con miras a permitir las mejoras en cuanto a las condiciones de vida de la población, mediante la interacción con la investigación y la docencia. Está normalizada por el Reglamento General de Extensión Universitaria de la Universidad Nacional de Asunción [22].

Trabajo de grado: actividad académica del plan de estudios, con carácter integrador de asignaturas, áreas de conocimiento y competencias del egresado, que incluye una evaluación formal. Se inicia con la asignatura Anteproyecto de Trabajo de Grado y se continúa en una segunda etapa, en la cual el estudiante desarrolla y culmina el trabajo, en la asignatura Trabajo de Grado. Esta actividad se rige por el Reglamento de Trabajo de Grado de la Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción [23].

2.6.2. Distribución porcentual de cada área del conocimiento en el plan de estudios

Tabla 6 Estructura del plan de estudios según áreas de formación

| Áreas de Formación | Asignaturas | THTD | THTI | THA | CA-PY |
|--|--|------------|------------|-------------|-----------|
| Conocimiento básico-científico 20,8% | Comunicación Oral y Escrita | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Contabilidad | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Economía | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Matemática Financiera | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Sociología General y Paraguaya | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Inglés Profesional | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Psicología Laboral | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Estadística | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Metodología de la Investigación Científica | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Subtotal de horas y créditos académicos | 648 | 648 | 1296 | 45 |
| Conocimiento profesional 46,1% | Contabilidad y Auditoría Turística - Hotelera | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Etiqueta, Protocolo y Relaciones Públicas | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Gestión de la Hospitalidad | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Operación de Establecimientos Hoteleros | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Operación de Establecimientos Gastronómicos | 72 | 72 | 144 | 5 |



Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

| Áreas de Formación | Asignaturas | THTD | THTI | THA | CA-PY |
|---|--|-------------|-------------|-------------|------------|
| | Operación de Empresas Turísticas | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Nutrición, Sanidad e Higiene de los Alimentos | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Técnica Culinaria | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Planificación y Organización de Eventos | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Costos y Presupuestos en Servicios de Hotelaría | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Marketing para Hotelaría y Turismo | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Gastronomía | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Comportamiento Organizacional y Gestión del Talento Humano | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Gestión de Sistemas Turísticos y Hoteleros | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Proyectos Turísticos y Hoteleros | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Sistemas de Transporte Turístico | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Geografía Turística de América y de Paraguay | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Planificación de Productos Turísticos | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Guiado y Animación Turística | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Análisis y Desarrollo Estratégico de Empresas | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Subtotal de horas y créditos académicos | 1440 | 1440 | 2880 | 100 |
| Conocimiento complementario 9,2% | Liderazgo y Emprendedorismo | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Derecho | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Fundamentos de Marketing | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Desarrollo Sostenible y Ciencias Ambientales | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Subtotal de horas y créditos académicos | 288 | 288 | 576 | 20 |
| Conocimiento Optativo 13,8% | Optativa I | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Optativa II | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Optativa III | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Electiva I | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Electiva II | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Electiva III | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Subtotal de horas y créditos académicos | 432 | 432 | 864 | 30 |
| Trabajo de grado (incluye Anteproyecto de Trabajo de Grado) 4,6% | 144 | 144 | 288 | 10 | |
| Pasantía profesional supervisada 4,9% | 5 | 300 | 305 | 11 | |
| Extensión universitaria 0,6% | 5 | 30 | 35 | 1 | |
| Total de horas y créditos académicos | 2962 | 3282 | 6244 | 217 | |

Siglas:

THTD: Total de Horas de Trabajo académico con acompañamiento del Docente

THTI: Total de Horas de Trabajo académico Independiente del estudiante

THA: Total de Horas de trabajo Académico del estudiante

CA-PY: Crédito Académico

Observaciones:

Trabajo de grado, Pasantía profesional supervisada y Extensión universitaria son requisitos de graduación.

Normalizador del Crédito Académico N = 27 horas

1 hora equivale a 60 minutos





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

2.6.3. Carga horaria y créditos académicos por asignatura del plan de estudios

En la siguiente tabla se detalla la distribución de la carga horaria y los créditos académicos por asignatura, semestre y año académico.

Siglas:

HT: Horas teóricas, semanales

HP: Horas prácticas, semanales

HTD: Horas de Trabajo académico con acompañamiento del Docente, semanales

HTI: Horas de Trabajo académico Independiente o autónomo del estudiante, semanales

HS/HTTA: Horas Semanales en la asignatura

PA: Duración de la actividad académica semestral, 18 semanas

THTD: Total de Horas de Trabajo académico con acompañamiento del Docente

THTI: Total de Horas de Trabajo académico Independiente del estudiante

THA: Total de Horas de Trabajo Académico del estudiante

CA-PY: Crédito Académico

Observaciones:

Normalizador del Crédito Académico $N = 27$ horas

1 hora equivale a 60 minutos





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

Tabla 7 Distribución de carga horaria y créditos académicos por asignatura, semestre y año académico

| Año académico | Asignaturas | Prerrequisitos | HT | HP | HTD | HTI | HS/HTTA | PA | THTD | THTI | THA | CA-PY |
|--|--|----------------|----|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|-------------|------------|-----------|
| PRIMER AÑO | PRIMER SEMESTRE | | | | | | | | | | | |
| | Comunicación Oral y Escrita | ninguno | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Contabilidad | ninguno | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Economía | ninguno | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Matemática Financiera | ninguno | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Sociología General y Paraguaya | ninguno | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Optativa I | ninguno | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Subtotal de horas y créditos académicos | | | | 24 | 24 | 48 | --- | 432 | 432 | 864 | 30 |
| | SEGUNDO SEMESTRE | | | | | | | | | | | |
| | Inglés Profesional | ninguno | 3 | 1 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Contabilidad y Auditoría Turística – Hotelera | Contabilidad | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Etiqueta, Protocolo y Relaciones Públicas | ninguno | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Gestión de la Hospitalidad | ninguno | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Liderazgo y Emprendedorismo | ninguno | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 |
| | Derecho | ninguno | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 |
| Subtotal de horas y créditos académicos | | | | 24 | 24 | 48 | --- | 432 | 432 | 864 | 30 | |
| Total de horas y créditos académicos del primer año | | | | | | | | 864 | 864 | 1728 | 60 | |



d



Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

| Año académico | Asignaturas | Prerrequisitos | HT | HP | HTD | HTI | HS/HTTA | PA | THTD | THTI | THA | CA-PY | |
|---------------|---|--|----|----|-----|-----------|-----------|-----------|------------|------------|------------|-------------|-----------|
| SEGUNDO AÑO | TERCER SEMESTRE | | | | | | | | | | | | |
| | Psicología Laboral | <i>ninguno</i> | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Planificación y Organización de Eventos | Etiqueta, Protocolo y Relaciones Públicas | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Operación de Establecimientos Hoteleros | Gestión de la Hospitalidad | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Operación de Establecimientos Gastronómicos | Gestión de la Hospitalidad | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Operación de Empresas Turísticas | Gestión de la Hospitalidad | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Fundamentos de Marketing | <i>ninguno</i> | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Subtotal de horas y créditos académicos | | | | | 24 | 24 | 48 | --- | 432 | 432 | 864 | 30 |
| | CUARTO SEMESTRE | | | | | | | | | | | | |
| | Nutrición, Sanidad e Higiene de los Alimentos | <i>ninguno</i> | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Técnica Culinaria | Gestión de la Hospitalidad | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Costos y Presupuestos en Servicios de Hotelería | Operación de Establecimientos Hoteleros, Operación de Establecimientos Gastronómicos | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Marketing para Hotelería y Turismo | Fundamentos de Marketing | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Gestión de Sistemas Turísticos y Hoteleros | Operación de Establecimientos Hoteleros, Operación de Establecimientos Gastronómicos, Operación de Empresas Turísticas | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Subtotal de horas y créditos académicos | | | | | 20 | 20 | 40 | --- | 360 | 360 | 720 | 25 |
| | Total de horas y créditos académicos del segundo año | | | | | | | | | 792 | 792 | 1584 | 55 |



[Handwritten signature]



Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

| Año académico | Asignaturas | Prerrequisitos | HT | HP | HTD | HTI | HS/HTTA | PA | THTD | THTI | THA | CA-PY | |
|--|--|--|----|----|-----|-----------|-----------|-----------|------------|------------|-------------|------------|-----------|
| TERCER AÑO | QUINTO SEMESTRE | | | | | | | | | | | | |
| | Estadística | <i>ninguno</i> | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Gastronomía | Técnica Culinaria | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Comportamiento Organizacional y Gestión del Talento Humano | Derecho | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Desarrollo Sostenible y Ciencias Ambientales | <i>ninguno</i> | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Electiva I | <i>haber aprobado 90 créditos</i> | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Subtotal de horas y créditos académicos | | | | | 20 | 20 | 40 | --- | 360 | 360 | 720 | 25 |
| | SEXTO SEMESTRE | | | | | | | | | | | | |
| | Metodología de la Investigación Científica | Estadística | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Proyectos Turísticos y Hoteleros | Marketing para Hotelería y Turismo, Desarrollo Sostenible y Ciencias Ambientales | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Sistemas de Transporte Turístico | Operación de Empresas Turísticas | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Geografía Turística de América y de Paraguay | <i>ninguno</i> | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Planificación de Productos Turísticos | Operación de Empresas Turísticas | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Subtotal de horas y créditos académicos | | | | | 20 | 20 | 40 | --- | 360 | 360 | 720 | 25 |
| Total de horas y créditos académicos del tercer año | | | | | | | | | 720 | 720 | 1440 | 50 | |



Handwritten signature



Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

| Año académico | Asignaturas | Prerrequisitos | HT | HP | HTD | HTI | HS/HTTA | PA | THTD | THTI | THA | CA-PY | |
|--|--|--|-----|-----|-----|-----------|-----------|-----------|------------|------------|-------------|------------|-----------|
| CUARTO AÑO | SÉPTIMO SEMESTRE | | | | | | | | | | | | |
| | Guiado y Animación Turística | Geografía Turística de América y de Paraguay | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Análisis y Desarrollo Estratégico de Empresas | Comportamiento Organizacional y Gestión del Talento Humano | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Electiva II | <i>haber aprobado 115 créditos</i> | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Electiva III | <i>haber aprobado 115 créditos</i> | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Anteproyecto de Trabajo de Grado | Metodología de la Investigación Científica, Proyectos Turísticos y Hoteleros, Planificación de Productos Turísticos y <i>haber aprobado 115 créditos</i> | 1 | 3 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Subtotal de horas y créditos académicos | | | | | 20 | 20 | 40 | --- | 360 | 360 | 720 | 25 |
| | OCTAVO SEMESTRE | | | | | | | | | | | | |
| | Optativa II | <i>ninguno</i> | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Optativa III | <i>ninguno</i> | 2 | 2 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Trabajo de Grado | Anteproyecto de Trabajo de Grado (*) | 1 | 3 | 4 | 4 | 8 | 18 | 72 | 72 | 144 | 5 | |
| | Pasantía Profesional Supervisada | <i>haber aprobado 115 créditos</i> | --- | --- | --- | --- | --- | --- | 5 | 300 | 305 | 11 | |
| | Extensión Universitaria | <i>según Reglamento de Extensión Universitaria de la UNA</i> | --- | --- | --- | --- | --- | --- | 5 | 30 | 35 | 1 | |
| | Subtotal de horas y créditos académicos | | | | | 12 | 12 | 24 | --- | 226 | 546 | 772 | 27 |
| Total de horas y créditos académicos del cuarto año | | | | | | | | | 586 | 906 | 1492 | 52 | |

Observaciones:

Trabajo de Grado, Pasantía Profesional Supervisada y Extensión Universitaria son requisitos de graduación.

(*) Adicionalmente, para obtener derecho a la evaluación final de la asignatura Trabajo de Grado, el estudiante debe haber aprobado todas las demás asignaturas del proyecto académico de la carrera y cumplir con los requisitos de graduación y los requisitos administrativos (Reglamento de Trabajo de Grado de la FP-UNA, Art. 21).





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

Tabla 8 Resumen de horas y créditos académicos de la carrera

| Resumen de horas y créditos académicos de la carrera Licenciatura en Turismo y Hotelería | THTD | THTI | THA | CA-PY |
|--|-------------|-------------|-------------|------------|
| Asignaturas | 2808 | 2808 | 5616 | 195 |
| Trabajo de Grado (incluye Anteproyecto de Trabajo de Grado) | 144 | 144 | 288 | 10 |
| Pasantía profesional supervisada | 5 | 300 | 305 | 11 |
| Extensión universitaria | 5 | 30 | 35 | 1 |
| Total de horas y créditos académicos | 2962 | 3282 | 6244 | 217 |

Siglas:

THTD: Total de Horas de Trabajo académico con acompañamiento del Docente

THTI: Total de Horas de Trabajo académico Independiente del estudiante

THA: Total de Horas de Trabajo Académico del estudiante

CA-PY: Crédito Académico

Observaciones:

Normalizador del Crédito Académico $N = 27$ horas

Periodo Académico $PA = 18$ semanas

1 hora equivale a 60 minutos.



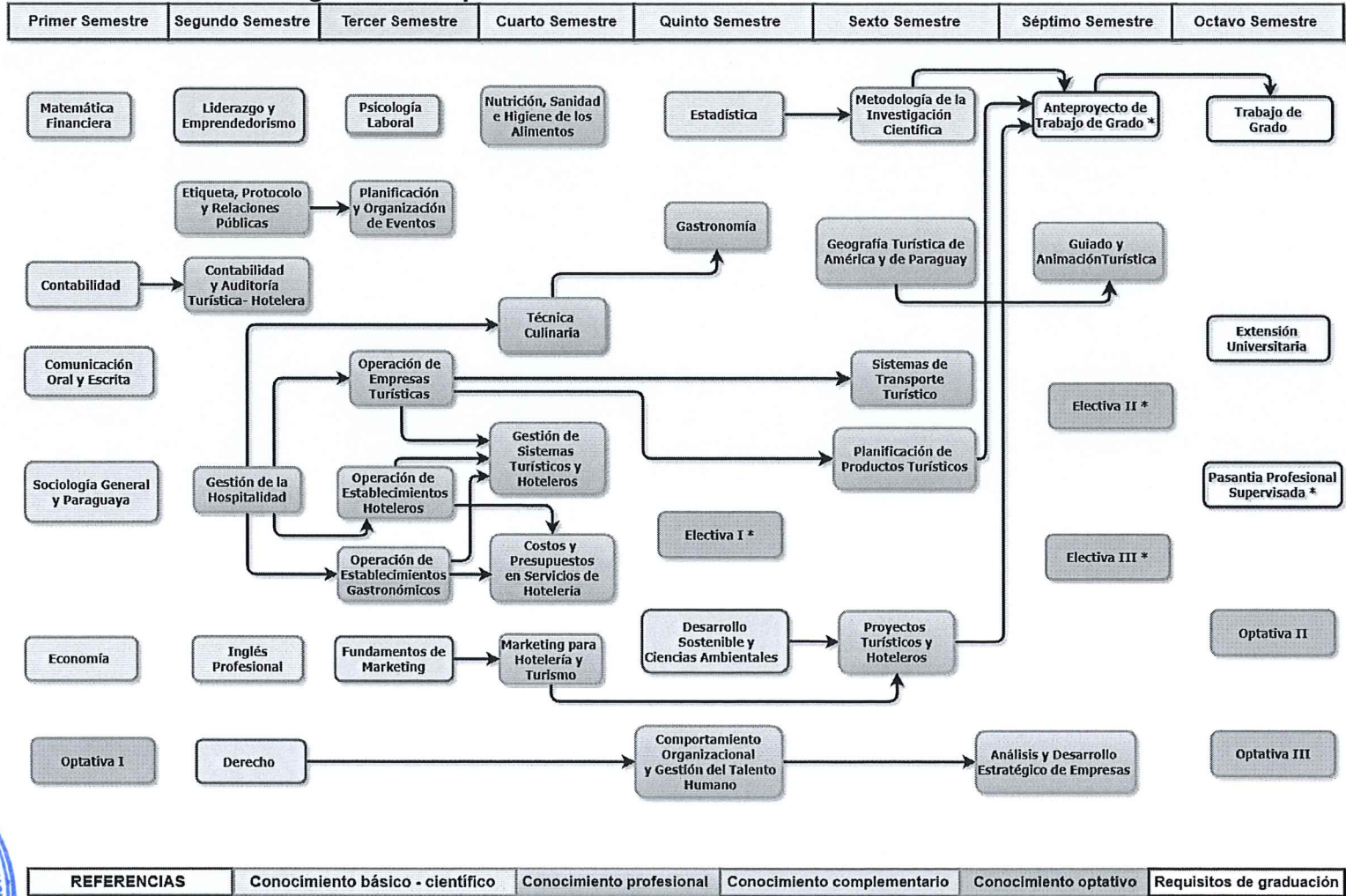


Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

2.6.4. Malla curricular organizada en periodos académicos



* Los prerrequisitos se encuentran detallados en el proyecto académico



2.6.5. Ejes temáticos de las asignaturas por áreas de formación

CONOCIMIENTO BÁSICO-CIENTÍFICO

Comunicación Oral y Escrita

Comunicación: proceso, elementos, niveles y funciones del lenguaje, interferencias. Enfoque comunicativo y comunicación asertiva, importancia de la comunicación. Introducción a la lectura: tipos y técnicas de comprensión lectora. Lectura oral y comprensiva: estrategias para la lectura enriquecedora y la lectura crítica y analítica. Expresión oral: análisis del discurso, formas de expresión oral, práctica y evaluación de la expresión oral. Comunicación escrita: planificación y organización de la escritura, comunicación organizacional, composición, ensayo, correspondencia.

Contabilidad

Fundamentos contables y ecuación patrimonial. Plan de cuentas. Naturaleza de las cuentas. Registros contables. Estados contables principales y secundarios. Balance de sumas y saldos. Balance general clasificado. Estado de resultados. Otros estados contables. Nota a los estados contables. Contabilidad financiera y de gestión.

Economía

Oferta, demanda y mercado de productos. Medición del producto y la renta nacional. PIB. IPC. Dinero y bancos comerciales. Política monetaria, cambiaria y crediticia. Política fiscal, déficits y deuda pública. Crecimiento y desarrollo económico. Comercio internacional y teoría de la ventaja comparativa.

Matemática Financiera

Interés simple. Interés compuesto. Descuentos de documentos de créditos. Imposiciones a interés compuesto. Imposiciones a interés simple. Amortizaciones a interés compuesto. Rentas ciertas. Anualidades variables. Empréstitos. Funciones y aplicaciones de herramientas tecnológicas.

Sociología General y Paraguaya

Sociedad. Persona social. El individuo como producto social. Rol, estatus y personalidad social. Idiosincrasia paraguaya. Sociedad y lengua. El castellano y el guaraní en Paraguay. Dimensión comunitaria. Cultura y proceso de socialización. Economía, política y sociedad. Estratificación social, conceptos fundamentales. Cambio social. Equidad social.

Inglés Profesional

Comprensión lectora. Expresión oral. Expresión escrita. Comprensión auditiva.

Psicología Laboral

Psicología como ciencia. Análisis de la conducta humana. Psicología empresarial, concepto, características, beneficios. Orientación hacia el bienestar organizacional.

Estadística

Medidas de centralización y dispersión. Regresión y correlación. Introducción a la probabilidad. Distribución binomial y normal. Teoría elemental de muestreo. Teoría de estimación estadística para pequeñas y grandes muestras, Teoría de la decisión estadística. Ensayos de hipótesis y significación. Teoría de pequeñas muestras.

Metodología de la Investigación Científica

Ciencia y método científico. Conocimiento científico e investigación científica. Problema y objetivos de investigación. Marco teórico. Tipos de investigación. Hipótesis y variables. Diseños de investigación. Muestra. Recolección de datos. Análisis de datos. Informe de investigación.



Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

CONOCIMIENTO PROFESIONAL

Contabilidad y Auditoría Turística - Hotelera

Registro y control de ventas de paquetes y habitaciones. Control de ventas del restaurante. Registro de entrada y salida de caja. Control de inventario. Costos de productos. Punto de equilibrio. Presupuestos. Estados financieros. Flujos de fondos. Sistemas de contabilidad. Auditoría: conceptos y tipos. Informes de auditoría interna y externa. Proceso de la auditoría. Auditoría en establecimientos turísticos, hoteleros y gastronómicos. Normativas nacionales e internacionales.

Etiqueta, Protocolo y Relaciones Públicas

Antecedentes y generalidades del ceremonial. Definiciones, fundamentos y reglas básicas: ceremonial, etiqueta, protocolo, precedencia, relaciones públicas. Imagen personal. Vestimenta. Normas de comportamiento. Saludos. Posición y conversación. Servicio de comidas y tipos de mesas. Precedencias obligatorias y de cortesía. Usos y costumbres de los países. Etiqueta y protocolo. Marco normativo nacional e internacional.

Gestión de la Hospitalidad

Antecedentes históricos de los viajes, la gastronomía y la hotelería. Conceptos básicos de la hotelería, la gastronomía y el turismo. Tipos, clasificación y características de los diferentes establecimientos. Marco normativo. Gestión de empresas turísticas y prestadoras de servicios. Vinculación del turismo con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), Plan Nacional de Desarrollo (PND) y plan de desarrollo turístico del Paraguay. Uso de la tecnología en la comercialización de los servicios turísticos. Tendencias de la hospitalidad. Accesibilidad e inclusión en servicios de hospitalidad.

Operación de Establecimientos Hoteleros

Organización hotelera, descripción y departamentos de un hotel. Recepción, gobernancia y mantenimiento, responsabilidades y funciones.

Operación de Establecimientos Gastronómicos

Clasificación y características de las ofertas gastronómicas. Estilos de servicios de alimentos y bebidas. Perfil de los puestos en alimentos y bebidas, responsabilidades y funciones. Receta estándar en alimentos y bebidas. Servicio en el bar: café, chocolate, infusiones y cócteles. Normas de elaboración, utensilios, recetas de preparación de bebidas. Calidad en el servicio de alimentos y bebidas. Principios básicos para el manejo de emprendimientos gastronómicos. Marco legal.

Operación de Empresas Turísticas

Conceptos básicos, generalidades e impacto del turismo. Prestadores de servicios. Intermediadores del sector turístico. Uso de las TIC's en empresas turísticas. Normativa vigente nacional e internacional. Producto turístico. Atractivos e infraestructura turística. Análisis del desarrollo turístico de Paraguay. Turismo y sostenibilidad ambiental.

Nutrición, Sanidad e Higiene de los Alimentos

Alimentación y nutrición. Energía y nutrientes. Equilibrio alimentario. Administración de servicios de alimentación. Higiene alimentaria. Higiene personal y manipulación higiénica de alimentos. Control analítico de puntos críticos de sanidad HACCP. Control de plagas en la industria. Procesos de higienización y conservación de los alimentos. Obtención, manipulación y almacenamiento de alimentos. Envasado. Limpieza y desinfección de instalaciones alimentarias. Normativa.

Técnica Culinaria

Organización gastronómica. Uniforme. Mise en place. Equipamientos y utensilios de cocina.





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

Métodos de cocción. Pardeamiento enzimático. Vegetales. Fondos, roux y métodos de liga. Salsas madre. Pastas y salsas. Agentes leudantes. Masas batidas. Arroz. Huevos. Sopas. Platos típicos paraguayos. Masas levadas y quebradas.

Planificación y Organización de Eventos

Principios básicos y etapas de la organización de eventos. Perfil del profesional. Tipos de eventos, características y necesidades. Área económica: costos, presupuestos, cálculo de alimentos y bebidas. Distribución de espacios y montaje de eventos, personal, procedimientos fundamentales. Marco legal.

Costos y Presupuestos en Servicios de Hotelería

Generalidades económicas y financieras del hotel y sus dependencias. Costo: determinación, objetivos y clasificación. Métodos de costeo para áreas operativas y funcionales del hotel. Costeo directo e indirecto. Presupuesto, objetivos y bases presupuestarias. Inventarios. Procedimiento de compras. Informes de costos y análisis. Documentación requerida para diferentes procesos.

Marketing para Hotelería y Turismo

Gestión de marketing en hotelería y turismo. Marketing digital. Características del mercado turístico y hotelero. Segmentación de mercado. Comportamiento de la oferta y la demanda. Marketing mix en turismo. Posicionamiento. Marketing interno. Procedimientos orientados al mercado. Plan de marketing. Paquetes y promociones.

Gastronomía

Manejo de insumos y productos de cocina (fondos, salsas, proteínas, carbohidratos, grasas). Almacenamiento, distribución y clasificación de insumos gastronómicos. Preparado de recetas en base a fondos, salsas, proteínas, carbohidratos, grasas. Técnicas y habilidades en el desarrollo de recetas gastronómicas.

Comportamiento Organizacional y Gestión del Talento Humano

Comportamiento organizacional. Estructura organizacional. Cultura organizacional. Comunicación organizacional. Proceso para integrar personas: reclutamiento, selección. Proceso para organizar a las personas: orientación, diseño de puestos, evaluación de desempeño. Proceso para recompensar a las personas: remuneración, prestaciones y servicios. Proceso para desarrollar a las personas: capacitación y entrenamiento.

Gestión de Sistemas Turísticos y Hoteleros

Procesamiento de datos y reservas en sistemas de gestión de la hospitalidad. Campo de aplicación de reservas. Sistemas de información, gestión y operación (PMS, GDS, OTAs). Funciones y aplicación de herramientas tecnológicas orientadas a los costos.

Proyectos Turísticos y Hoteleros

Delimitación del área de estudio. Factibilidad del proyecto turístico hotelero. Fases. Investigación de campo. Selección de fuentes de información. Cronograma. Presupuesto. Marco legal para ejecución de proyectos en Paraguay.

Sistemas de Transporte Turístico

Antecedentes nacionales e internacionales del transporte vinculados al turismo. Vías de comunicación y el transporte. Generalidades, conceptos y características de los tipos de transporte. Sistemas de transporte en el ámbito del turismo y la aplicación de la tecnología. Explotación comercial de los transportes turísticos en el ámbito nacional e internacional. Tendencias de los transportes y su impacto en el medio ambiente. Marco normativo.

Geografía Turística de América y de Paraguay

Conceptos y características. Factores geográficos, económicos y socioculturales de Paraguay y de los países de América, vinculados al turismo. Productos turísticos ofertados.





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

Corredores turísticos.

Planificación de Productos Turísticos

Espacio, destino, recursos, planta, infraestructura, superestructura turística. Inventario y producto turístico. Oferta y demanda turística. Marco legal.

Guiado y Animación Turística

Guía oficial de turismo. Aspectos legales. Tipos de guías. Características de un guía. Conocimientos: históricos, arqueológicos, geográficos. Técnicas de guiado. Uso de cuadros históricos, cronológicos, mapas, videos y dibujos. Patrimonios. Manejo de visitas a museos. Clases de animación turística. Juegos, canciones y actividades de acuerdo con las características psicosociales del grupo.

Análisis y Desarrollo Estratégico de Empresas

Estrategia, aspectos fundamentales. Evaluación de la situación actual. Recursos empresariales. Estrategias competitivas. Planes estratégicos y planes de acciones. Claves para la buena ejecución de estrategias empresariales. Innovación tecnológica y gestión de calidad.

CONOCIMIENTO COMPLEMENTARIO

Liderazgo y Emprendedorismo

Espíritu emprendedor y sus conceptos básicos. Creatividad e innovación. Metodología para elaborar un plan de negocio sustentable. Estudio de producción. Estudio organizacional. Estudio financiero. Administración del tiempo. Dinámicas psicosociales del individuo en su relación con otros. Desarrollo de capacidades para influenciar. Gerencia y liderazgo para el cambio. Ética, valores, normas. Cooperación versus competencia.

Derecho

Nociones fundamentales del derecho (prelación de leyes: Constitución Nacional, tratados y convenios internacionales, leyes y otros). Derecho laboral y seguridad social. Contratos civiles, comerciales y contrataciones públicas. Empresas y sociedades. Legislación tributaria. Legislación sobre el ambiente. Derecho intelectual y del autor. Derecho informático (protección de datos personales, firma digital, comercio electrónico y otros).

Fundamentos de Marketing

Necesidad, deseo, demanda. Proceso del marketing. Ambientes del marketing. Segmentación. Posicionamiento. Mercado. Canales de distribución. Producto. Precio. Publicidad y promoción. Ventaja competitiva. Clasificación del marketing: productos y servicios.

Desarrollo Sostenible y Ciencias Ambientales

Recursos naturales, ambiente y sociedad, crisis del desarrollo extractivista, catástrofe malthusiana, tragedia de los comunes, el desarrollo sostenible y el sistema internacional, desarrollo sostenible local. Principales convenciones de las Naciones Unidas, relacionadas con temas ambientales. Cambio climático, legislación ambiental en Paraguay, política ambiental en Paraguay.



[Handwritten signature]



Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

CONOCIMIENTO OPTATIVO

ELECTIVAS

Elaboraciones Culinarias para Eventos

Técnica culinaria, tipos de servicios, procesamiento y conservación de alimentos, montaje, despacho, gestión gastronómica de eventos.

Turismo Rural

Fundamentos e impacto del turismo rural. Actividades enmarcadas en el turismo rural. Recursos turísticos. Patrimonio cultural y natural. Potencial turístico. Diseño de establecimientos turísticos rurales. Posadas turísticas. Marco legal.

Revenue Management

Tarifas y precios en hoteles, aerolíneas, hospitales y otras organizaciones relacionadas con el turismo. Maximización de ingresos y ocupación. Segmentación de mercados. Estrategias de comercialización. Previsión de la demanda. Optimización de productos y servicios.

Turismo Gastronómico

Procesos fisicoquímicos, culturales y socioeconómicos. Cultivo, proceso, distribución y consumo de alimentos y bebidas que afectan a un territorio en la relación turismo-cultura-gastronomía. Rutas gastronómicas.

Enología y Mixología

Historia de la vid. La uva. Regiones. El vino. Protocolo del vino. Origen del cóctel. Familia de cócteles. Los utensilios de un bar. Copas utilizadas con los tragos. Elaboración de bebidas alcohólicas y zumos de frutas. Aguardiente y su proceso de elaboración. Elaboración y manipulación de elementos para la producción de cócteles de cada familia.

Gestión de la Gobernanza Turística

Política turística y planificación estratégica. Gestión de destinos. Gobernanza y cooperación vertical. Alianzas público-privadas. Cooperación internacional. *Cluster* turístico.

Geografía Turística del Mundo

Impacto del turismo en la economía mundial. Tendencias, estadísticas, flujos turísticos, variables que influyen en el turismo mundial. Países en importancia turística, características geográficas, recursos naturales, recursos culturales y destinos turísticos.

Panadería y Pastelería

Técnicas y recetas de productos de pastelería, repostería y panificación artesanal nacional e internacional. Normas de sanidad y técnicas de medida de cantidades. Manejo de utensilios y máquinas. Técnicas y habilidades en el desarrollo de recetas gastronómicas.

Ecoturismo

Historia. Actores clave. Áreas naturales protegidas. Declaratoria de Quebec. Planeación y diseño. Indicadores para estudio de factibilidad. Áreas para el desarrollo de actividades ecoturísticas. Capacidad de carga. Responsabilidad ambiental. Servicios básicos para la operación de destinos ecoturísticos. Oferta y demanda del ecoturismo. Marco legal.

OPTATIVAS

Guaraní

Reglas gramaticales (alfabeto, uso de la tilde, formación de sílabas nasales y formación de palabras). Expresión oral: pronunciación, entonación, vocabulario y fluidez en la comunicación oral. Comprensión auditiva: comprender y seguir instrucciones, diálogos. Lectura y comprensión de textos escritos: ampliación del vocabulario y comprensión de la estructura gramatical.





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

Inglés Básico

Elementos básicos de la gramática. Frases y oraciones. Glosario técnico. Pronunciación.

Previsión y Seguridad en el Trabajo

Fundamentos básicos: seguridad del trabajo, accidentes, equipos de protección. Marco jurídico. Agentes físicos, químicos y biológicos. Ergonomía. Riesgos psicosociales. Medicina del trabajo. Gestión de la seguridad integral en empresas.

Portugués Técnico

Elementos básicos de la gramática. Frases y oraciones. Glosario técnico. Pronunciación.

Francés Técnico

Elementos básicos de la gramática. Frases y oraciones. Glosario técnico. Pronunciación.

Metodología de Estudio

Educación superior. Conceptos. Pilares de la educación. Estructura del sistema educativo paraguayo. La educación superior en Paraguay. Aprendizaje. Técnicas y hábitos de estudio. Planteamiento de problemas. Recursos bibliográficos y tecnologías de la información y la comunicación para el aprendizaje. Lectura. Tipos. Características de un buen lector. Comunicación escrita. Expresión oral.

Habilidades Blandas e Inteligencia Emocional

Manejo de grupos y liderazgo. Marketing personal. Habilidades blandas. Inteligencia emocional. Oratoria. Redacción técnica y presentaciones.

Diseño Asistido

Conceptos generales del dibujo técnico e introducción al diseño asistido por computadora (CAD). Construcciones geométricas elementales y creación de dibujos en el espacio 2D. Sistemas y métodos de representación, proyecciones y creación de dibujos en el espacio 3D. Cotas. Utilización de herramientas de impresión en CAD. Fundamentos del lenguaje visual y la comunicación gráfica en entornos CAD. Diseño editorial, promocional e informativo. Proyectos de diseño.

E-Business

Conceptualización de *electronic business*, negocio electrónico, tecnologías de la información y la comunicación (TIC) en las fases de los procesos comerciales de ventas (planificación, negociación y ejecución). Gestión de la empresa electrónica, procesos comerciales online, empresa basada en la red.

Informática Aplicada

Sistema operativo: uso del sistema de archivos. Particiones. Formateo. Visualización de características del equipo (procesador, memoria, almacenamiento). Configuraciones básicas (conexión a Internet por cable o inalámbrico, firewall, impresora y otros periféricos). Virtualización e instalación del sistema operativo. Aplicaciones: navegador web, procesador de textos, planilla de cálculos. Almacenamiento en la nube. Aplicaciones colaborativas en la nube o software como servicio (SaaS).

ANTEPROYECTO DE TRABAJO DE GRADO

Formulación del problema, revisión de la literatura, metodologías de investigación en el área, metodologías del proyecto, aspectos éticos y sociales de la profesión, elementos de gestión del proyecto, redacción del anteproyecto y viabilidad del proyecto.

TRABAJO DE GRADO

Desarrollo de la propuesta. Diseño de diferentes alternativas aplicables a la propuesta. Análisis de viabilidad del proyecto. Documentación y presentación del proyecto.





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

2.7. Perfil de egreso vigente y propuesta de modificación

Tabla 9 Cuadro comparativo del perfil de egreso vigente y el propuesto

| Perfil de egreso-Plan 2008 (Vigente) | Perfil de egreso-Plan 2026 (Propuesto) |
|---|---|
| <p>Énfasis en Gastronomía</p> <p>El graduado en Gestión de la Hospitalidad, con énfasis en Gastronomía es una persona de gran versatilidad y capacidad para desenvolverse en un ambiente de continuo contacto con otras personas. Está capacitado para comprender las necesidades de un público cada vez más exigente y de un mercado internacional. Es emprendedora, dinámica, organizada, eficiente y actualizada, con criterios contemporáneos que le permiten adaptarse a las necesidades y exigencias de quienes requieren y solicitan sus servicios. Será competente para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar los conocimientos, las estrategias y las técnicas para la elaboración de alimentos y bebidas de alta calidad. - Organizar, administrar y solucionar problemas de las diferentes actividades de la gastronomía. - Administrar recursos humanos y materiales. - Planear y evaluar las actividades desarrolladas en la industria gastronómica. - Formular, desarrollar y evaluar proyectos de empresas gastronómicas. - Tomar decisiones en cuanto a los productos ofrecidos en el menú. - Desarrollar presupuestos de operación. - Interpretar estados financieros. - Utilizar los principios legales, fiscales y administrativos en la industria gastronómica. - Elaborar manuales de operación, políticas y procedimientos de empresas gastronómicas. - Operar comedores turísticos, empresariales, industriales, y catering. - Desarrollar una adecuada promoción de alimentos y de bebidas. <p>Énfasis en Hotelería</p> <p>Profesionales con una formación integral, capaces de organizar, operar y administrar empresas hoteleras y otras del ámbito de la hospitalidad. Será competente para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar las teorías y principios de la organización y administración de empresas del sector de la hotelería y actividades afines a los servicios de hospitalidad. - Aplicar metodologías para la planificación y dirección | <p>El egresado de la carrera Licenciatura en Turismo y Hotelería de la Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción se distinguirá por el desarrollo de las siguientes competencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comunicarse en las lenguas oficiales del país y en una lengua extranjera. - Liderar y trabajar en equipo con eficacia y responsabilidad tomando decisiones basadas en evidencias. - Aplicar en la práctica profesional los valores humanos, la ética y los mecanismos de seguridad laboral. - Actuar proactivamente frente a los problemas sociales y ambientales. - Adaptarse respetuosamente a contextos nuevos o adversos, así como a diversidades personales, disciplinares y culturales. - Actualizarse permanentemente mediante la obtención y gestión autónoma de información de calidad, utilizando tecnología de la información y comunicación. - Evaluar el comportamiento de diversos fenómenos disciplinares e interdisciplinares relacionados con el turismo y la hotelería con una visión de sistema, mediante modelos teóricos validados y actualizados, capaces de abarcarlos integralmente, en un contexto de incertidumbre. - Seleccionar, construir y utilizar instrumentos innovadores asociados al ámbito del turismo y la hotelería. - Producir, aplicar y difundir conocimientos técnicos y científicos en el área del turismo y hotelería. - Planificar, diseñar y ejecutar proyectos sostenibles e integrales para la resolución de problemas, la mejora y la innovación en el área turística y hotelera. |

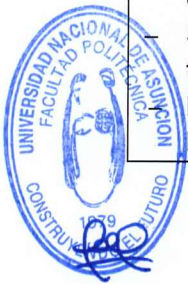


Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

| Perfil de egreso-Plan 2008 (Vigente) | Perfil de egreso-Plan 2026 (Propuesto) |
|--|---|
| <p>estratégica.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definir políticas de comercialización eficientes. - Formular, desarrollar y evaluar proyectos de inversión en la actividad. - Desarrollar ideas y crear emprendimientos hoteleros y turísticos. - Aplicar las nuevas tecnologías y los sistemas aplicados a la actividad hotelera y de la hospitalidad en general. - Realizar investigaciones aplicadas a la disciplina. <p>Énfasis en Turismo</p> <p>Profesional capaz de planear, operar y evaluar el desarrollo del turismo con un enfoque integral y multidisciplinario, considerando los valores culturales en el marco del manejo sustentable de los recursos naturales. Será competente para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formular, ejecutar y evaluar proyectos turísticos. - Seleccionar, organizar y dirigir al personal necesario para el cumplimiento de los objetivos y políticas de las empresas del sector Turístico, Hotelero y Gastronómico. - Administrar centros de recreaciones y programar o realizar eventos y/o actividades recreativas. - Establecer y mantener relaciones con otras empresas, organizaciones o personas. - Establecer estudios para la clasificación y caracterización de los servicios turísticos y hoteleros. - Promocionar los recursos turísticos del país y la región. - Llevar registros contables, presupuestarios y de control financiero en una empresa turística. - Supervisar el cumplimiento de las leyes y reglamentos turísticos. <p>Emprender en forma privada en Consultoría, Docencia e Investigación.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Modelar, interpretar, y comunicar información referida al turismo y hotelería en forma gráfica. |





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

2.8. Caracterización del plan de estudios vigente y el plan de estudios propuesto

Tabla 10 Cuadro comparativo entre el plan de estudios vigente y el propuesto

| Criterios de comparación | Plan de estudios 2008 (Vigente) | Plan de estudios 2026 (Propuesto) |
|---|---|---|
| 1. Denominación de la carrera | Licenciatura en Gestión de la Hospitalidad | Licenciatura en Turismo y Hotelería <i>El cambio se sugiere de manera a concordar con las denominaciones a nivel nacional, regional e internacional</i> |
| 2. Título académico | Licenciado/a en Gestión de la Hospitalidad, énfasis en Hotelería Licenciado/a en Gestión de la Hospitalidad, énfasis en Gastronomía Licenciado/a en Gestión de la Hospitalidad, énfasis en Turismo | Licenciado/a en Turismo y Hotelería |
| 3. Áreas de formación | Plan común Énfasis en Hotelería Énfasis en Gastronomía Énfasis en Turismo Extensión universitaria Práctica profesional supervisada Trabajo práctico integrador | Conocimiento básico-científico Conocimiento profesional Conocimiento complementario Conocimiento optativo Extensión universitaria Pasantía profesional supervisada Trabajo de grado |
| 4. Número de asignaturas | 42 asignaturas | 41 asignaturas |
| 5. Extensión universitaria | 90 horas | 35 horas |
| 6. Pasantía Supervisada | Práctica Profesional Supervisada de 150 horas en el Plan Común de formación, y 150 horas en el Énfasis, para ingresantes hasta el 2016; 470 horas, a partir del año 2017. | Pasantía profesional supervisada, 305 horas |
| 7. Trabajo de grado | Trabajo práctico integrador, desarrollado en asignaturas Énfasis en Hotelería: Hotel VI, Alimentos y Bebidas VI. Énfasis en Gastronomía: Alimentos y Bebidas VI. Énfasis en Turismo: Turismo IV. | Trabajo de grado, 288 horas (incluye Anteproyecto de Trabajo de Grado) |
| 8. Carga horaria total | 2790 horas | THTD: 2962 horas THTI: 3282 horas THA: 6244 horas |
| 9. Total de créditos académicos de la carrera | <i>no se contempla en el plan</i> | 217 créditos académicos |



Observaciones:

THTD: Total de Horas de Trabajo académico con acompañamiento del Docente

THTI: Total de Horas de Trabajo académico Independiente del estudiante

THA: Total de Horas de Trabajo Académico del estudiante

2.9. Malla curricular a ser modificada y la propuesta actual

Tabla 11 Cuadro comparativo de la malla curricular a ser modificada y la malla propuesta

| Malla Curricular - Plan de Estudios 2008 (vigente) | | | Malla Curricular - Plan de Estudios 2026 (propuesto) | | |
|--|--------------------------------|---------------------------------|--|---|----------------|
| Semestre | Asignaturas | Prerrequisitos | Semestre | Asignaturas | Prerrequisitos |
| 1 | Expresión Oral y Escrita | ninguno | 1 | Comunicación Oral y Escrita | ninguno |
| 1 | Contabilidad I | ninguno | 1 | Contabilidad | ninguno |
| 2 | Economía I | ninguno | 1 | Economía | ninguno |
| 3 | Economía II | Economía I | | | |
| 2 | Matemáticas Financieras | ninguno | 1 | Matemática Financiera | ninguno |
| 2 | Sociología | Sicología | 1 | Sociología General y Paraguaya | ninguno |
| 6 | Sociología Paraguaya | ninguno | | | |
| --- | no se contempla en el plan | ----- | 1 | Optativa I | ninguno |
| --- | no se contempla en el plan | ----- | 2 | Inglés Profesional | ninguno |
| 1 | Desarrollo del Emprendedorismo | ninguno | 2 | Liderazgo y Emprendedorismo | ninguno |
| 7 | Plan de Negocios | ninguno | | | |
| 2 | Contabilidad II | Contabilidad I | 2 | Contabilidad y Auditoría Turística-Hotelera | Contabilidad |
| 7 | Gestión y Auditoría | Contabilidad I, Contabilidad II | | | |
| --- | no se contempla en el plan | ----- | 2 | Etiqueta, Protocolo y Relaciones Públicas | ninguno |



Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

| Malla Curricular - Plan de Estudios 2008 (vigente) | | | Malla Curricular - Plan de Estudios 2026 (propuesto) | | |
|--|---|---------------------------------|--|---|---|
| Semestre | Asignaturas | Prerrequisitos | Semestre | Asignaturas | Prerrequisitos |
| 3 | Hotel I | ninguno | 2 | Gestión de la Hospitalidad | ninguno |
| 3 | Alimentos y Bebidas I | Ninguno | | | |
| 5 | Hotel III | Hotel II | | | |
| 8 | Leyes | Gestión de Recursos Humanos | 2 | Derecho | ninguno |
| 4 | Marketing | ninguno | 3 | Fundamentos de Marketing | ninguno |
| 1 | Sicología | ninguno | 3 | Psicología Laboral | ninguno |
| 8 | Organización de Banquetes y Recepciones | Hotel I, Alimentos y Bebidas IV | 3 | Planificación y Organización de Eventos | Etiqueta, Protocolo y Relaciones Públicas |
| 4 | Hotel II | Hotel I | 3 | Operación de Establecimientos Hoteleros | Gestión de la Hospitalidad |
| 4 | Alimentos y Bebidas II | Alimentos y Bebidas I | 3 | Operación de Establecimientos Gastronómicos | Gestión de la Hospitalidad |
| 6 | Alimentos y Bebidas IV | Alimentos y Bebidas III | | | |
| 5 | Turismo I | ninguno | 3 | Operación de Empresas Turísticas | Gestión de la Hospitalidad |
| 3 | Sanidad Alimentaria | ninguno | 4 | Nutrición, Sanidad e Higiene de los Alimentos | ninguno |
| 5 | Nutrición | Sanidad Alimentaria | | | |
| 5 | Gastronomía I | ninguno | 4 | Técnica Culinaria | Gestión de la Hospitalidad |
| 6 | Química de los Alimentos | Nutrición | | | |





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

| Malla Curricular - Plan de Estudios 2008 (vigente) | | | Malla Curricular - Plan de Estudios 2026 (propuesto) | | |
|--|-----------------------------------|-------------------------------------|--|--|--|
| Semestre | Asignaturas | Prerrequisitos | Semestre | Asignaturas | Prerrequisitos |
| --- | <i>no se contempla en el plan</i> | ----- | 4 | Marketing para Hotelería y Turismo | Fundamentos de Marketing |
| 6 | Turismo II | Turismo I | 4 | Gestión de Sistemas Turísticos y Hoteleros | Operación de Establecimientos Hoteleros, Operación de Establecimientos Gastronómicos, Operación de Empresas Turísticas |
| 7 | Computación | <i>ninguno</i> | | | |
| 5 | Alimentos y Bebidas III | Alimentos y Bebidas II | 4 | Costos y Presupuestos en Servicios de Hotelería | Operación de Establecimientos Hoteleros, Operación de Establecimientos Gastronómicos |
| 6 | Hotel IV | Hotel III | | | |
| 2 | Estadística | Matemáticas Financieras | 5 | Estadística | <i>ninguno</i> |
| 6 | Gastronomía II | Gastronomía I | 5 | Gastronomía | Técnica Culinaria |
| 3 | Gestión de Recursos Humanos | <i>ninguno</i> | 5 | Comportamiento Organizacional y Gestión del Talento Humano | Derecho |
| --- | <i>no se contempla en el Plan</i> | ----- | 5 | Electiva I | <i>haber aprobado 90 créditos</i> |
| 4 | Ecología I | <i>ninguno</i> | 5 | Desarrollo Sostenible y Ciencias Ambientales | <i>ninguno</i> |
| 8 | Ecología II | Ecología I | | | |
| 3 | Metodología de la Investigación | Metodología de Estudio, Estadística | 6 | Metodología de la Investigación Científica | Estadística |





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

| Malla Curricular - Plan de Estudios 2008 (vigente) | | | Malla Curricular - Plan de Estudios 2026 (propuesto) | | |
|--|-------------------------------------|-----------------------------|--|---|--|
| Semestre | Asignaturas | Prerrequisitos | Semestre | Asignaturas | Prerrequisitos |
| --- | <i>no se contempla en el plan</i> | ----- | 6 | Proyectos Turísticos y Hoteleros | Marketing para Hotelería y Turismo, Desarrollo Sostenible y Ciencias Ambientales |
| 4 | Transporte | <i>ninguno</i> | 6 | Sistemas de Transporte Turístico | Operación de Empresas Turísticas |
| 7 | Geografía Turística Latinoamericana | Turismo II | 6 | Geografía Turística de América y de Paraguay | <i>ninguno</i> |
| 7 | Turismo III | Turismo II | 6 | Planificación de Productos Turísticos | Operación de Empresas Turísticas |
| --- | <i>no se contempla en el plan</i> | ----- | 7 | Guiado y Animación Turística | Geografía Turística de América y de Paraguay |
| 8 | Dirección Estratégica | Gestión de Recursos Humanos | 7 | Análisis y Desarrollo Estratégico de Empresas | Comportamiento Organizacional y Gestión del Talento Humano |
| --- | <i>no se contempla en el plan</i> | ----- | 7 | Electiva II | <i>haber aprobado 115 créditos</i> |
| --- | <i>no se contempla en el plan</i> | ----- | 7 | Electiva III | <i>haber aprobado 115 créditos</i> |
| 2 | Metodología de Estudio | <i>ninguno</i> | --- | Metodología de Estudio (<i>optativa</i>) | ----- |
| 7 | Hotel V | Hotel IV | --- | <i>sustituida</i> | ----- |
| 7 | Alimentos y Bebidas V | Alimentos y Bebidas IV | --- | <i>sustituida</i> | ----- |
| 7 | Gastronomía III | Gastronomía II | --- | <i>sustituida</i> | ----- |



[Handwritten signature]



Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

| Malla Curricular - Plan de Estudios 2008 (vigente) | | | Malla Curricular - Plan de Estudios 2026 (propuesto) | | |
|--|-----------------------------------|---|--|---|--|
| Semestre | Asignaturas | Prerrequisitos | Semestre | Asignaturas | Prerrequisitos |
| 8 | Gastronomía IV | Gastronomía III | --- | Panadería y Pastelería (<i>electiva</i>) | ----- |
| 7 | Enología | Alimentos y Bebidas II | --- | Enología y Mixología (<i>electiva</i>) | ----- |
| 8 | Mixología | Alimentos y Bebidas II, Enología | | | |
| 8 | Geografía Turística del Mundo | Geografía Turística Latinoamericana | --- | Geografía Turística del Mundo (<i>electiva</i>) | ----- |
| --- | <i>no se contempla en el plan</i> | ----- | 7 | Anteproyecto de Trabajo de Grado | Metodología de la Investigación Científica, Proyectos Turísticos y Hoteleros, Planificación de Productos Turísticos y haber aprobado 115 créditos |
| --- | <i>no se contempla en el plan</i> | ----- | 8 | Optativa II | <i>ninguno</i> |
| --- | <i>no se contempla en el plan</i> | ----- | 8 | Optativa III | <i>ninguno</i> |
| 8 | Hotel VI | Hotel V | 8 | Trabajo de Grado | Anteproyecto de Trabajo de Grado. Adicionalmente, para obtener derecho a la evaluación final de la asignatura Trabajo de Grado, el estudiante debe haber aprobado todas las demás asignaturas del proyecto académico de la carrera y cumplir con los requisitos de graduación y los requisitos administrativos |
| 8 | Alimentos y Bebidas VI | Alimentos y Bebidas V | | | |
| 8 | Turismo IV | Turismo III | | | |
| --- | Práctica profesional supervisada | <i>según Reglamento de Práctica Profesional Supervisada de la carrera</i> | 8 | Pasantía Profesional Supervisada (*) | <i>Para iniciar la Pasantía profesional supervisada se requiere haber</i> |





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

| Malla Curricular - Plan de Estudios 2008 (vigente) | | | Malla Curricular - Plan de Estudios 2026 (propuesto) | | |
|--|-----------------------------|---|--|-----------------------------|--|
| Semestre | Asignaturas | Prerrequisitos | Semestre | Asignaturas | Prerrequisitos |
| | | | | | <i>aprobado 115 créditos</i> |
| --- | Extensión Universitaria (*) | <i>según Reglamento de Extensión Universitaria de la FP-UNA</i> | 8 | Extensión Universitaria (*) | <i>según Reglamento de Extensión Universitaria de la UNA</i> |

Observaciones:

(*) Trabajo de Grado, Pasantía Profesional Supervisada y Extensión Universitaria son requisitos de graduación.

2.10. Correlación entre competencias del perfil de egreso, asignaturas y resultados de aprendizaje

De acuerdo con el modelo educativo adoptado por la carrera, se presenta a continuación la relación entre las competencias del perfil de egreso (que incluyen las habilidades y conocimientos necesarios para destacar en el ámbito profesional), las asignaturas o actividades académicas que contribuirán al desarrollo de dichas competencias y los resultados de aprendizaje (que describen lo que los estudiantes deben ser capaces de demostrar como consecuencia de su proceso de aprendizaje). Es importante señalar que los resultados de aprendizaje propuestos funcionan como criterios generales para guiar la formación de los estudiantes. No obstante, dichos resultados están sujetos a ajustes en función de las necesidades específicas identificadas por los docentes de cada asignatura, considerando las particularidades del contexto y las demandas del mercado laboral.

Tabla 12 Correspondencia de las competencias del perfil de egreso y asignaturas/actividades académicas con sus resultados de aprendizaje

| Competencias del Perfil de egreso | Asignaturas/actividades académicas | Resultados de aprendizaje |
|--|--|--|
| 1. Comunicarse en las lenguas oficiales del país y en una lengua extranjera. | Comunicación Oral y Escrita. Inglés Profesional. Metodología de la Investigación Científica. Marketing para Hotelería y Turismo. Comportamiento Organizacional y Gestión del Talento Humano. Operación de Establecimientos Hoteleros. Operación de Establecimientos Gastronómicos. Operación de Empresas Turísticas. Planificación de Productos Turísticos. Proyectos Turísticos y Hoteleros. Guiado y Animación Turística. Análisis y Desarrollo Estratégico de Empresas. Anteproyecto de Trabajo de Grado. Trabajo de Grado. Electivas: Gestión de la Gobernanza Turística. Optativas: Habilidades Blandas e Inteligencia Emocional. Guaraní. Portugués Técnico. Francés Técnico. Inglés Básico. Metodología de Estudio. | 1. Redacta informes técnicos, artículos y monografías en situaciones académicas. |
| | | 2. Utiliza documentación y libros técnicos para elaborar comunicaciones técnicas en inglés. |
| | | 3. Analiza documentos técnicos, artículos y manuales, identificando conceptos clave y resumiendo información relevante para su aplicación. |
| | | 4. Redacta informes y documentación técnica conforme a criterios establecidos. |
| | | 5. Emplea terminología técnica del área profesional en la comunicación oral y escrita con fines académicos y profesionales. |
| | | 6. Utiliza herramientas tecnológicas para comunicarse en lenguas oficiales y lengua extranjera, en contextos académicos. |
| | | 7. Elabora catálogos y especificaciones técnicas, utilizando terminología especializada para la presentación de productos, materiales, sistemas y servicios. |
| 2. Liderar y trabajar en equipo | Comunicación Oral y Escrita. Inglés Profesional. Sociología General y Paraguaya. Psicología Laboral. Liderazgo y | 1. Lidera equipos de trabajo interdisciplinarios para diseñar y ejecutar proyectos turísticos y hoteleros contextualizados. |



Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

| Competencias del Perfil de egreso | Asignaturas/actividades académicas | Resultados de aprendizaje |
|--|---|---|
| con eficacia y responsabilidad tomando decisiones basadas en evidencias. | Emprendedorismo. Matemática Financiera. Estadística. Derecho. Metodología de la Investigación Científica. Economía. Contabilidad. Contabilidad y Auditoría Turística-Hotelera. Costos y Presupuestos en Servicios de Hotelaría. Planificación y Organización de Eventos. Fundamentos de Marketing. Marketing para Hotelaría y Turismo. Gestión de la Hospitalidad. Nutrición, Sanidad e Higiene de los Alimentos. Gastronomía. Técnica Culinaria. Etiqueta, Protocolo y Relaciones Públicas. Comportamiento Organizacional y Gestión del Talento Humano. Análisis y Desarrollo Estratégico de Empresas. Desarrollo Sostenible y Ciencias Ambientales. Operación de Establecimientos Hoteleros. Operación de Establecimientos Gastronómicos. Operación de Empresas Turísticas. Gestión de Sistemas Turísticos y Hoteleros. Sistemas de Transporte Turístico. Geografía Turística de América y de Paraguay. Proyectos Turísticos y Hoteleros. Planificación de Productos Turísticos. Guiado y Animación Turística. Anteproyecto de Trabajo de Grado. Trabajo de Grado. Electivas: Gestión de la Gobernanza Turística. Optativas: Habilidades Blandas e Inteligencia Emocional. Guaraní. Portugués Técnico. Francés Técnico. Inglés Básico. | <ol style="list-style-type: none"> 2. Plantea soluciones colaborativas e innovadoras ante problemas operativos del sector turístico y hotelero. 3. Interpreta datos complejos y toma decisiones estratégicas con base en los datos. 4. Aplica habilidades comunicativas en los equipos de trabajo, actuando con respeto por las opiniones de los miembros. 5. Evalúa los riesgos y beneficios de diversas alternativas, para tomar decisiones informadas y fundamentadas. 6. Utiliza técnicas de mediación y de negociación pertinentes para administrar conflictos dentro del equipo. 7. Planifica y gestiona el tiempo y los recursos del equipo, estableciendo prioridades y asignando tareas. 8. Evalúa el desempeño de los miembros del equipo, proponiendo acciones de mejora. |
| 3. Aplicar en la práctica profesional los valores humanos, la ética y los mecanismos de seguridad laboral. | Derecho. Comportamiento Organizacional y Gestión del Talento Humano. Desarrollo Sostenible y Ciencias Ambientales. Gestión de la Hospitalidad. Nutrición, Sanidad e Higiene de los Alimentos. Operación de Establecimientos Hoteleros. Operación de Establecimientos Gastronómicos. Anteproyecto de Trabajo de Grado. Trabajo de Grado. Electivas: Turismo Gastronómico. Elaboraciones Culinarias para Eventos. Optativas: Previsión y Seguridad en el Trabajo. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Diseña protocolos de atención y operación que integren principios éticos y normativas legales en la prestación de servicios turísticos y hoteleros. 2. Propone soluciones acordes con las disposiciones legales y normativas vigentes para las situaciones específicas que se presentan en el sector turístico y hotelero. 3. Evalúa los riesgos presentes en el entorno laboral e implementa medidas de seguridad adecuadas para prevenir accidentes. 4. Emplea de manera eficiente los recursos y herramientas |





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

| Competencias del Perfil de egreso | Asignaturas/actividades académicas | Resultados de aprendizaje |
|---|--|---|
| | Pasantía profesional supervisada Extensión Universitaria | <p>disponibles para minimizar riesgos y proteger la salud de las personas en su área de trabajo.</p> <p>5. Analiza dilemas éticos, aplicando principios y valores humanos para tomar decisiones responsables en contextos profesionales.</p> <p>6. Identifica las necesidades del cliente, considerando las normativas y estándares vigentes, conciliándolas con los objetivos establecidos.</p> |
| 4. Actuar proactivamente frente a los problemas sociales y ambientales. | <p>Sociología General y paraguaya. Psicología Laboral. Liderazgo y Emprendedorismo. Fundamentos de Marketing. Marketing para Hotelería y Turismo. Comportamiento Organizacional y Gestión del Talento Humano. Desarrollo Sostenible y Ciencias Ambientales. Gestión de la Hospitalidad. Planificación y Organización de Eventos. Operación de Empresas Turísticas. Proyectos Turísticos y Hoteleros. Sistemas de Transporte Turístico. Geografía Turística de América y de Paraguay. Anteproyecto de Trabajo de Grado. Trabajo de Grado.</p> <p>Electivas: Ecoturismo. Turismo Rural. Geografía Turística del Mundo.</p> <p>Optativas: Habilidades Blandas e Inteligencia Emocional. Previsión y Seguridad en el Trabajo. Pasantía profesional supervisada Extensión Universitaria</p> | <p>1. Elabora diagnósticos sobre problemáticas sociales y ambientales en destinos turísticos nacionales e internacionales.</p> <p>2. Integra criterios de responsabilidad social en los proyectos del sector turístico y hotelero, promoviendo prácticas sostenibles.</p> <p>3. Elabora mapas de impacto territorial que vinculen el uso de recursos naturales con los efectos del desarrollo turístico en los entornos locales.</p> <p>4. Diseña propuestas de intervención sostenible que integren principios ambientales, bienestar comunitario y viabilidad operativa.</p> <p>5. Genera planes de mitigación ambiental basados en el análisis de la huella ecológica de los servicios turísticos existentes.</p> <p>6. Formula estrategias de marketing verde orientadas a la conservación del entorno natural y la revalorización del patrimonio cultural local.</p> |
| 5. Adaptarse respetuosamente a contextos nuevos o adversos, así como a diversidades personales, | <p>Comunicación Oral y Escrita. Sociología General y paraguaya. Psicología Laboral. Liderazgo y Emprendedorismo. Etiqueta, Protocolo y Relaciones Públicas. Comportamiento Organizacional y Gestión del Talento Humano. Desarrollo Sostenible y Ciencias Ambientales. Gestión de la Hospitalidad. Planificación y Organización de Eventos. Planificación de Productos Turísticos. Proyectos Turísticos y Hoteleros. Guiado y Animación Turística.</p> | <p>1. Diseña estrategias de comunicación inclusiva que faciliten la interacción con públicos diversos en entornos turísticos multiculturales.</p> <p>2. Incorpora criterios de accesibilidad, equidad y diversidad cultural en el diseño de productos turísticos adaptados a diferentes contextos.</p> <p>3. Analiza información disponible para la toma de decisiones en contextos cambiantes e inciertos.</p> |



| Competencias del Perfil de egreso | Asignaturas/actividades académicas | Resultados de aprendizaje |
|---|--|---|
| disciplinares y culturales. | Electivas: Gestión de la Gobernanza Turística. Optativas: Habilidades Blandas e Inteligencia Emocional. Previsión y Seguridad en el Trabajo. | 4. Emplea recursos y oportunidades para adaptarse continuamente a diversas situaciones. 5. Aplica prácticas inclusivas en entornos académicos y profesionales. 6. Produce contenidos turísticos con identidad cultural basados en el análisis del valor histórico y simbólico de la multiculturalidad del Paraguay. 7. Elabora planes de contingencia que respondan a situaciones inesperadas. |
| 6. Actualizarse permanentemente mediante la obtención y gestión autónoma de información de calidad, utilizando tecnología de la información y comunicación. | Matemática Financiera. Estadística. Economía. Contabilidad y Auditoría Turística-Hotelera. Costos y Presupuestos en Servicios de Hotelería. Marketing para Hotelería y Turismo. Metodología de la Investigación Científica. Gestión de Sistemas Turísticos y Hoteleros. Anteproyecto de Trabajo de Grado. Trabajo de Grado. Electivas: Revenue Management. Optativas: Metodología de Estudio. Informática Aplicada. E-business. | 1. Realiza búsquedas y aplica filtros para acceder a fuentes académicas y profesionales pertinentes. 2. Diseña soluciones operativas utilizando software de gestión turística en escenarios reales o simulados. 3. Actualiza referencias técnicas y científicas durante el proceso de elaboración de trabajos académicos o propuestas profesionales. 4. Genera informes interactivos o presentaciones digitales integrando diversos recursos tecnológicos y visuales del ámbito profesional. 5. Analiza datos financieros, de costos y de mercado, mediante herramientas digitales para optimizar la toma de decisiones en proyectos turísticos y hoteleros. 6. Elabora proyecciones de ingresos y estrategias de rentabilidad utilizando herramientas digitales y principios de Revenue Management aplicados al sector turístico y hotelero. 7. Interpreta reportes integrados de gestión contable, económica y estadística empleando TIC para sustentar decisiones operativas en servicios turísticos y hoteleros. 8. Utiliza fuentes de información autorizadas, actualizadas y pertinentes para su ámbito profesional. |





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

| Competencias del Perfil de egreso | Asignaturas/actividades académicas | Resultados de aprendizaje |
|--|--|---|
| | | 9. Emplea herramientas tecnológicas para acceder a información relevante y actualizada. 10. Aplica criterios de selección para identificar información confiable y pertinente al ámbito profesional. 11. Integra conocimiento proveniente de diversas fuentes, evaluando su relevancia y aplicabilidad en la resolución de problemas profesionales. |
| 7. Evaluar el comportamiento de diversos fenómenos disciplinares e interdisciplinarios relacionados con el turismo y la hotelería con una visión de sistema, mediante modelos teóricos validados y actualizados, capaces de abarcarlos integralmente, en un contexto de incertidumbre. | Fundamentos de Marketing. Estadística. Economía. Contabilidad y Auditoría Turística-Hotelera. Costos y Presupuestos en Servicios de Hotelería. Desarrollo Sostenible y Ciencias Ambientales. Operación de Empresas Turísticas. Proyectos Turísticos y Hoteleros. Geografía Turística de América y de Paraguay. Análisis y Desarrollo Estratégico de Empresas. Anteproyecto de Trabajo de Grado. Trabajo de Grado. Electivas: Geografía Turística del Mundo. | 1. Explica fenómenos económicos, sociales y ambientales que influyen en el desarrollo turístico regional. 2. Analiza variables del mercado considerando la relación entre la economía y las tendencias del comportamiento del consumidor turístico. 3. Interpreta escenarios estratégicos de decisión basados en modelos teóricos del marketing turístico y condiciones reales de incertidumbre. 4. Utiliza datos estadísticos para fundamentar propuestas de mejora en servicios turísticos y hoteleros. 5. Examina tendencias turísticas mediante herramientas interdisciplinarias y fuentes actualizadas para la toma de decisiones. 6. Emplea marcos conceptuales de distintas disciplinas para resolver problemáticas estructurales del turismo en contextos diversos. 7. Diseña planes de desarrollo turístico utilizando análisis estratégico y enfoque sistémico. 8. Elabora estudios de caso o diagnósticos prospectivos que consideren múltiples dimensiones del fenómeno turístico y hotelero. 9. Formula criterios de decisión estructurados que incorporen la complejidad de los destinos turísticos y las dinámicas empresariales del sector. |



| Competencias del Perfil de egreso | Asignaturas/actividades académicas | Resultados de aprendizaje |
|---|--|---|
| 8. Seleccionar, construir y utilizar instrumentos innovadores asociados al ámbito del turismo y la hotelería. | Marketing para Hotelería y Turismo. Costos y Presupuestos en Servicios de Hotelería. Gestión de Sistemas Turísticos y Hoteleros. Gastronomía. Técnica Culinaria. Proyectos Turísticos y Hoteleros. Sistemas de Transporte Turístico. Electivas: Turismo Gastronómico. Elaboraciones Culinarias para Eventos. Optativas: Diseño Asistido. E-business. | 1. Emplea soluciones tecnológicas innovadoras para optimizar procesos operativos en establecimientos turísticos y gastronómicos. |
| | | 2. Diseña piezas gráficas o recursos digitales interactivos para campañas promocionales aplicando criterios de marketing turístico y diseño visual. |
| | | 3. Utiliza simuladores de reservas hoteleras para operar, analizar y tomar decisiones en el área. |
| | | 4. Opera plataformas de gestión de transporte, como sistemas de rutas, control de flota, logística, entre otros. |
| | | 5. Propone herramientas de planificación y seguimiento logístico para garantizar la operación eficiente de rutas y sistemas de transporte turístico. |
| | | 6. Elabora recetas estandarizadas, incluyendo ingredientes, técnicas y procedimientos para su uso en la gestión de cocinas y restaurantes. |
| | | 7. Adapta tecnologías, técnicas gastronómicas y estilos de servicio para crear experiencias alineadas a las nuevas demandas. |
| | | 8. Formula propuestas viables para aplicar tecnologías emergentes en el desarrollo de nuevos productos y servicios en el sector. |
| 9. Producir, aplicar y difundir conocimientos técnicos y científicos en el área del turismo y hotelería. | Comunicación Oral y Escrita. Estadística. Metodología de la Investigación Científica. Proyectos Turísticos y Hoteleros. Anteproyecto de Trabajo de Grado. Trabajo de Grado. Electivas: Gestión de la Gobernanza Turística. Optativas: Metodología de Estudio. | 1. Formula proyectos de investigación aplicados a problemáticas relevantes del turismo y la hotelería, utilizando criterios científicos y metodológicos actualizados. |
| | | 2. Diseña metodologías integradas para abordar fenómenos del sector con enfoques cuantitativos, cualitativos o mixtos. |
| | | 3. Redacta informes académicos y técnicos siguiendo normas de publicación científica y estándares institucionales. |
| | | 4. Sustenta hallazgos y recomendaciones mediante evidencia empírica y fundamentación teórica especializada. |
| | | 5. Gestiona fuentes bibliográficas pertinentes para fortalecer |





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

| Competencias del Perfil de egreso | Asignaturas/actividades académicas | Resultados de aprendizaje |
|---|---|--|
| | | <p>investigaciones y marcos conceptuales.</p> <p>6. Presenta resultados científicos y técnicos en eventos académicos, congresos, seminarios o plataformas digitales especializadas.</p> <p>7. Integra conocimientos disciplinarios y científicos en proyectos turísticos que promuevan la mejora continua e innovación.</p> <p>8. Elabora propuestas de transformación profesional mediante el análisis crítico del rol de la investigación en el desarrollo del turismo sostenible.</p> <p>9. Comunica de manera clara y precisa los resultados de investigaciones y proyectos técnicos, mediante informes, artículos y presentaciones.</p> |
| 10. Planificar, diseñar y ejecutar proyectos sostenibles e integrales para la resolución de problemas, la mejora y la innovación en el área turística y hotelera. | <p>Comunicación Oral y Escrita. Matemática Financiera. Derecho. Liderazgo y Emprendedorismo. Desarrollo Sostenible y Ciencias Ambientales. Gestión de la Hospitalidad. Planificación y Organización de Eventos. Marketing para Hotelería y Turismo. Contabilidad y Auditoría Turística-Hotelera. Costos y Presupuestos en Servicios de Hotelería. Planificación de Productos Turísticos. Proyectos Turísticos y Hoteleros.</p> <p>Anteproyecto de Trabajo de Grado. Trabajo de Grado.</p> <p>Electivas: Gestión de la Gobernanza Turística. Revenue Management.</p> <p>Optativas: Habilidades Blandas e Inteligencia Emocional.</p> | <p>1. Desarrolla diagnósticos para identificar problemáticas del sector turístico y hotelero que sirvan de base para proyectos viables.</p> <p>2. Propone proyectos, definiendo objetivos, alcance, recursos, plazos, e identificando posibles riesgos, así como estrategias de mitigación.</p> <p>3. Diseña propuestas integrales de intervención mediante herramientas de planificación estratégica adaptadas a escenarios reales o simulados.</p> <p>4. Genera productos y servicios turísticos innovadores basados en análisis de mercado y tendencias del sector.</p> <p>5. Elabora planes operativos con cronogramas, presupuestos y estructuras funcionales para la ejecución eficiente del proyecto.</p> <p>6. Integra enfoques interdisciplinarios, normativas legales y estándares técnicos en proyectos académicos y profesionales.</p> <p>7. Coordina la ejecución de iniciativas turísticas mediante metodologías participativas que involucren actores comunitarios y empresariales.</p> <p>8. Propone matrices de evaluación de impacto que midan los efectos económicos, sociales y ambientales de los proyectos</p> |





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

| Competencias del Perfil de egreso | Asignaturas/actividades académicas | Resultados de aprendizaje |
|--|--|---|
| | | desarrollados. |
| | | 9. Plantea soluciones viables para problemas identificados, considerando aspectos técnicos, económicos, sociales y ambientales. |
| | | 10. Gestiona eficientemente los recursos humanos, materiales y financieros dentro de los proyectos planteados. |
| 11. Modelar, interpretar y comunicar información referida al turismo y hotelería en forma gráfica. | Comunicación Oral y Escrita. Sociología General y Paraguay. Fundamentos de Marketing. Marketing para Hotelería y Turismo. Planificación de Productos Turísticos. Sistemas de Transporte Turístico. Geografía Turística de América y de Paraguay. Anteproyecto de Trabajo de Grado. Trabajo de Grado. Electivas: Geografía Turística del Mundo Optativas: Diseño Asistido. Informática Aplicada. | 1. Interpreta datos y conceptos del sector turístico y hotelero para representarlos gráficamente. 2. Identifica patrones, tendencias y relaciones para la gestión turística. 3. Selecciona el tipo de gráfico más adecuado para comunicar información a diferentes audiencias. 4. Utiliza principios y herramientas de diseño visual, para comunicar información de manera atractiva y comprensible. 5. Comunica los resultados y conclusiones obtenidas, utilizando medios de información adecuados. |





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

2.11. Propuesta metodológica general

2.11.1. Modelo educativo

La propuesta formativa de la carrera Licenciatura en Turismo y Hotelería privilegia el aprendizaje activo de los estudiantes, garantiza la inclusión efectiva de la diversidad, igualmente facilita la movilidad interna y externa de los estudiantes a través de la adopción del sistema de créditos académicos (Artículo 165° del Estatuto de la Universidad Nacional de Asunción, 2017). La carrera adopta los Lineamientos (L) establecidos en la Política Educativa de la Universidad Nacional de Asunción [24] que propugna:

- La educación integral con visión humanista y ecológica, que oriente al desarrollo humano como factor decisivo del éxito personal y profesional, con proyección individual y social, visión pluralista y compromiso ciudadano, como protagonistas de una sociedad fundada en la diversidad y en la complejidad (L5).
- La proyección de valores universales que promuevan la conducta ética en el ejercicio de la profesión y en la vida en sociedad (L7).
- La consolidación de la extensión universitaria como estrategia contextualizada, esencial para generar conciencia de ciudadanía y responsabilidad social (L10).
- La producción del saber mediante la investigación en los ámbitos de la ciencia, el arte y las humanidades, y la difusión de sus resultados como aporte fundamental para generar soluciones a los problemas que se plantean en el país (L12).
- La búsqueda del saber globalizado, por medio de la interdisciplinariedad y la transdisciplinariedad, que permita la construcción de conocimientos sólidos, basados en la innovación constante y el estudio de la realidad (L13).
- El empleo eficaz y responsable de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación (L16).
- La educación holística para el desarrollo de las potencialidades del ser humano en sus dimensiones interna y externa y en armonía con su proyección trascendente; a través de la promoción del desarrollo integral del estudiantado, en sus dimensiones cognitiva, afectiva-volitiva y psicomotriz; el fomento de procesos pedagógicos integrales que permiten al estudiantado asumir el compromiso como protagonistas esenciales de la construcción de sus propios aprendizajes (L18).
- La promoción del aprendizaje significativo y el conocimiento constructivo a través del protagonismo del estudiantado en sus procesos de formación profesional (L23).
- La formación profesional eficiente en el conocimiento y la utilización de los idiomas oficiales del país e idiomas extranjeros con enfoque comunicativo y funcional (L25).

2.11.2. Estrategias metodológicas a implementar en el proceso de enseñanza aprendizaje

La propuesta curricular de la Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción se encuadra en un diseño para el desarrollo de competencias desde un enfoque complejo, poniendo acento en el aprendizaje del estudiante, para lo cual adopta metodologías de enseñanza-aprendizaje, estrategias, procedimientos e instrumentos de evaluación congruentes con las competencias definidas en el perfil de egreso, de modo a garantizar el desarrollo integral del estudiante.

En congruencia con la definición anterior, se fomentará la utilización de metodologías activas que promueven el compromiso del estudiante con su propio aprendizaje, tales como: aplicación de los conocimientos a situaciones reales, laboratorios, talleres, visitas técnicas, proyectos, resolución de problemas, estudio de casos, ensayos, reportes de investigación,



demonstraciones, presentaciones orales, portafolio de evidencias, pruebas escritas, defensas públicas, informes de prácticas, construcción de maquetas, etc., así como la aplicación de diversas modalidades de evaluación que sirva como estrategia de aprendizaje, verificación del aprendizaje y para el aprendizaje, en sus diversas modalidades: autoevaluación, coevaluación y heteroevaluación.

Con este enfoque de enseñanza, evaluación y aprendizaje, se desarrollan actividades dinámicas que interactúan en el mismo proceso, que genera aprendizaje significativo.

Además, se cuenta con un Protocolo de Atención a Estudiantes con Discapacidad [25] que establece un conjunto integral de medidas y adaptaciones específicas, diseñadas para garantizar la plena inclusión y el desarrollo académico de los estudiantes con discapacidad. Este protocolo no solo se enfoca en la adecuación de los contenidos y las metodologías de enseñanza, sino también en la provisión de recursos y apoyos necesarios para asegurar una participación equitativa en todas las actividades académicas. Igualmente, se dispone de un Reglamento de Protocolo de Atención Integral [26], que establece orientaciones y procedimientos a seguir para la gestión adecuada de los casos que se presenten en la institución, fomentando un entorno académico accesible y respetuoso.

La pasantía profesional supervisada contará con procedimientos e instrumentos que registren la experiencia y fomenten la reflexión sobre el progreso del aprendizaje en el campo. Asimismo, las actividades de extensión universitaria que se realicen en la Facultad y a las cuales los estudiantes puedan adherirse, serán evaluadas en función de sus características para el registro académico correspondiente, conforme a lo establecido en el Reglamento de Extensión Universitaria de la Universidad Nacional de Asunción.

El trabajo de grado se desarrollará conforme a las definiciones que están explicitadas en el Reglamento de Trabajo de Grado de la Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción.

2.11.3. Actividades de formación e investigación

La Facultad Politécnica en su estructura organizacional [27] cuenta con la Dirección de Investigación (DI) encargada de dar soporte a las actividades de investigación desarrolladas en la Facultad tanto en las carreras de grado como en los programas de postgrado y, por tanto, las acciones investigativas se alinean con la oferta académica que brinda la institución y cubren ampliamente diversas áreas existentes. La Dirección aglutina a los investigadores de la Facultad organizados en Núcleos de Investigación (NI), Grupos de Investigación (GI) y Grupos de Investigación en Formación (GIF). El funcionamiento de los grupos está normado por el Reglamento de Núcleos y Grupos de Investigación de la Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción [28].

Cabe destacar que la Facultad cuenta con Política de Investigación (PI) y Procedimientos de Transferencia de Tecnología y Resultados de Investigación [29] donde se establece los principios que deberán regir las acciones institucionales en el área de la investigación. La misma se encuentra enmarcada en la Política Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Paraguay 2017-2030.

La carrera se vincula con las actividades de investigación a partir de los siguientes mecanismos: pasantías de investigación que los estudiantes de la carrera realizan en los diversos grupos existentes en la FP-UNA, la participación de los estudiantes en proyectos dirigidos por los investigadores y la realización de trabajo de grado, conforme a los Mecanismos de Vinculación de la Carrera Licenciatura en Turismo y Hotelería de la FP-UNA con la Investigación y Líneas de Investigación [30]. Además, se encuentran definidas las áreas principales de investigación para la carrera: Calidad en el servicio turístico, Gestión





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

empresarial de operaciones turísticas, Servicios y tendencias gastronómicas, que se alinean a la propuesta formativa de la carrera y a las exigencias actuales del ámbito profesional en los cuales los estudiantes pueden desarrollar su trabajo de investigación.

A partir de lo establecido en el Estatuto [31], específicamente en los artículos 185 y 186, referentes a los propósitos y las orientaciones de la investigación en la UNA, y en el Plan de Desarrollo, la carrera Licenciatura en Turismo y Hotelería define los siguientes objetivos para la actividad investigativa:

- Incentivar la activa participación de los estudiantes y docentes en congresos, seminarios y eventos académicos relacionados con el turismo y la hotelería, facilitando el acceso de estos a plataformas para presentar sus investigaciones y proyectos, así como para interactuar con expertos del área.
- Promover la colaboración interinstitucional y con empresas del sector del turismo y la hotelería, facilitando a los estudiantes la oportunidad de participar en proyectos conjuntos de investigación y desarrollo especializado, para fortalecer la vinculación entre la academia y el sector.
- Promover la investigación aplicada en áreas clave como las tecnologías emergentes para el desarrollo de productos y servicios con valor agregado en el sector.
- Apoyar el desarrollo de programas de formación en investigación científica y metodologías de innovación que capaciten a los estudiantes en el uso de herramientas avanzadas para la investigación.
- Establecer líneas de investigación transversales (que integren distintas áreas del conocimiento), con el fin de motivar a los estudiantes a investigar de manera multidisciplinaria y generar soluciones innovadoras y sostenibles para el sector del turismo y de la hotelería.
- Favorecer la divulgación de los hallazgos científicos a diferentes audiencias.
- Utilizar los hallazgos científicos para la mejora de los procesos académicos y el sector del turismo y de la hotelería.

2.11.4. Modalidad de implementación y estrategias metodológicas para las pasantías profesionales supervisadas

La pasantía profesional supervisada forma parte del proyecto educativo como actividad académica obligatoria, que supone la realización de una práctica profesional en sectores productivos, de investigación, de extensión, de servicios, o en proyectos concretos desarrollados en el ámbito de empresas u organismos públicos o privados. Constituye un mecanismo de integración de actividades interdisciplinarias y/o áreas de conocimientos propios de la carrera. Se considera trabajo del estudiante, con supervisión docente. Esta actividad se rige por el Reglamento de Pasantía Profesional Supervisada de Carreras de Grado de la Facultad Politécnica [21].

2.11.5. Estrategias evaluativas para verificar la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas

En el marco de las definiciones curriculares de la Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción la evaluación se da como contraparte del aprendizaje y sus resultados como contenido para aprender, vale decir, una evaluación centrada en el aprendizaje, para el aprendizaje y como aprendizaje. Esta evaluación permite orientar, estimular y proporcionar a los docentes información y herramientas para que los estudiantes progresen en su aprendizaje.

La evaluación en este enfoque es eminentemente formativa, el docente aplica la retroalimentación haciendo uso de los resultados de la evaluación, proporcionados en los



ámbitos institucionales y de aula. Particularmente, los resultados de aula sirven al docente para calificar al estudiante con fines administrativos, como también para valorar fortalezas y reducir debilidades, considerar puntos positivos y negativos, identificar aspectos a los que debe dirigir más la atención y decidir los cambios metodológicos necesarios, sean estos en forma grupal o individual, por carrera o curso.

La implementación de la retroalimentación supone flexibilidad pedagógica al incorporar las TIC en los procesos formativos. El docente diseña tareas educativas que suponen la innovación y uso de mayor cantidad de metodologías de aprendizaje, seguimiento y tutoría para los estudiantes y una amplia gama de actividades de evaluación, orientadas al logro del desempeño.

Para la pasantía profesional supervisada y el trabajo de grado, se plantea el uso de la observación de procesos y productos apoyados con instrumentos tipo listas de cotejo, rúbricas, escalas de calificación y otros, apropiados a las disciplinas, que serán empleados a lo largo del desarrollo de estas.

En términos de evaluación, calificación y promoción de los estudiantes, la carrera aplicará las normativas generales establecidas en el Estatuto de la Universidad Nacional de Asunción y las particulares de la Facultad Politécnica. Este sistema prevé evaluaciones parciales, evaluaciones finales, número de convocatorias de las evaluaciones finales, ponderaciones y una escala de calificación única de uso obligatorio en todas las carreras de grado que operan bajo gestión de la Facultad.

Por otra parte, se plantea desarrollar evaluaciones transversales de verificación del avance del desarrollo de competencias.

En esa línea, se llevará a cabo un seguimiento continuo y sistemático de las acciones implementadas dentro de su proyecto educativo, a través de evaluaciones periódicas que consideran el desempeño docente, el rendimiento académico de los estudiantes y la eficacia de los métodos pedagógicos. Este seguimiento incluye un análisis integral de datos relacionados con la eficiencia interna, el relevamiento de información detallada sobre la disponibilidad y calidad de los recursos básicos (como laboratorios, equipos tecnológicos, bibliografía y plataformas digitales), así como la evaluación de la infraestructura. De esta manera, se garantizará un proceso de mejora constante y adaptativo, centrado en la optimización de todos los aspectos que inciden en la calidad educativa.

2.12. Actividades de extensión o de responsabilidad social relacionadas a la carrera

Conforme al Estatuto de la UNA, la extensión universitaria es un proceso pedagógico transformador y de compromiso social que contribuye al desarrollo inclusivo, sostenible y sustentable de la sociedad paraguaya y su entorno regional e internacional para compartir conocimientos científicos, empíricos, tecnológicos y culturales. Esta actividad académica se rige por el Reglamento de Extensión Universitaria de la Universidad Nacional de Asunción [22]. De acuerdo con lo establecido en los artículos del Estatuto de la UNA, en su Capítulo II 'De la Extensión Universitaria' [32], la carrera Licenciatura en Turismo y Hotelería establece los siguientes objetivos en el marco de sus actividades de extensión.

- Fomentar la vinculación entre la universidad y la comunidad: A través del desarrollo de actividades que promuevan la colaboración entre los estudiantes y las organizaciones, con el fin de aplicar conocimientos teóricos en problemas reales.
- Crear espacios de intercambio de conocimientos: A través de la organización de talleres, seminarios y prácticas que fortalezcan tanto los conocimientos técnicos



Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

como las habilidades blandas, actividades culturales, deportivas, con miras a la formación integral de estudiantes, donde interactúen con docentes y comunidades promoviendo la difusión de los saberes y fortaleciendo la relación entre el mundo académico y la sociedad.

- Integrar docencia, investigación y extensión: promover la interrelación entre docencia, investigación y extensión, fomentando actividades multidisciplinares y colaborativas entre distintos programas, carreras y unidades académicas de la UNA y otras instituciones.
- Generar soluciones sostenibles para las necesidades prioritarias identificadas en la sociedad y en las organizaciones: fomentando que los proyectos de extensión se adapten a la realidad nacional y promuevan la colaboración entre diversas áreas de conocimiento desde un enfoque integral e interdisciplinario.

2.13. Características del trabajo de grado

El trabajo de grado es una actividad académica del plan de estudios, con carácter integrador de asignaturas, áreas de conocimiento y competencias del egresado, que incluye una evaluación formal. Se inicia con la asignatura Anteproyecto de Trabajo de Grado y se continúa en una segunda etapa, en la cual el estudiante desarrolla y culmina el trabajo, en la asignatura Trabajo de Grado. Esta actividad se rige por el Reglamento de Trabajo de Grado de la Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción [23].

2.14. Requisitos de graduación conforme a las normativas vigentes

Para acceder al título académico de grado, el estudiante debe acreditar la aprobación de todas las asignaturas, las actividades de extensión, la pasantía profesional supervisada y el trabajo de grado, conforme al Plan de Estudios y las normas y los requisitos establecidos por las reglamentaciones de la Universidad Nacional de Asunción y de la Facultad Politécnica.

2.15. Ámbito de desempeño o campo laboral

El graduado de la carrera Licenciatura en Turismo y Hotelería tiene la capacidad de trabajar en diversas áreas dentro de la industria hotelera y turística, dispone de un amplio campo ocupacional, puede desempeñarse en instituciones del sector público o privado y empresas que operan en el país o en el extranjero.

Su formación le permite desempeñarse como planificador, coordinador, administrador y gestor de eventos en cualquier sector del ámbito turístico y hotelero; asimismo, posee capacidad para iniciar y gestionar negocios propios. Los graduados de la carrera tienen la flexibilidad de elegir entre una amplia gama de oportunidades laborales, ya que la industria turística y hotelera es global y en constante evolución a nivel nacional e internacional.

2.16. Cronograma de implementación del primer año de la carrera

Para la implementación del primer año de la carrera, se prevé iniciar las clases con los ingresantes en el año académico 2026. La implementación será gradual, iniciando con el desarrollo de las asignaturas correspondientes al primer semestre de la carrera en el segundo periodo académico 2026; luego, implementar el segundo semestre en el primer periodo académico 2027, y así sucesivamente. El inicio de las clases correspondientes al primer semestre de la carrera será, aproximadamente, a finales del mes de julio del año 2026.





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

Tabla 13 Calendario de actividades para el primer año de implementación de la carrera

| Asignaturas a ser desarrolladas | Periodo académico | Inicio de clases | Finalización de clases y exámenes |
|--|--------------------------------|------------------|-----------------------------------|
| Asignaturas del primer semestre de la carrera | Segundo periodo académico 2026 | Julio 2026 | Diciembre 2026 |
| Asignaturas del segundo semestre de la carrera | Primer periodo académico 2027 | Febrero 2027 | Julio 2027 |

Con la implementación gradual, se pretende completar todos los semestres de la carrera en el primer periodo académico 2030.

BIBLIOGRAFÍA CITADA

- [1] Consejo Nacional de Educación Superior. (2024). *Resolución N° 252/2024 por la cual se adopta el Manual de Frascati para la aplicación de los criterios y categorías de las áreas del saber.*
- [2] Universidad Nacional de Asunción, Consejo Superior Universitario. (2009). *Resolución N° 259-00-2009 por la cual se homologa el ajuste en la malla curricular del Plan de Estudios 2008 de la Carrera Gestión de la Hospitalidad de la Facultad Politécnica* (Acta N° 16, A.S. N° 16/08/07/2009).
- [3] UNESCO. (2022). *Más allá de los límites. Nuevas formas de reinventar la educación superior.* Documento de trabajo para la Tercera Conferencia Mundial de Educación Superior. https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000389912_spa
- [4] Naciones Unidas. Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL). (2019). *La Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Una oportunidad para América Latina y el Caribe.* <https://www.cepal.org/es/publicaciones/40155-la-agenda-2030-objetivos-desarrollo-sostenible-oportunidad-america-latina-caribe>
- [5] Organización Mundial del Turismo. (2023). *Resumen ejecutivo de Tendencias actuales del turismo internacional.* https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2023-4/CE118_03_a_Current_Trends_International_Tourism_Sp.pdf?VersionId=uohH2faSRpzP8D2B6xz4CjYIYXBt1NOB
- [6] Organización Mundial del Turismo. Comunicado de prensa. (2022). *Un informe de Naciones Unidas subraya la importancia del turismo para la recuperación económica en 2022.* <https://www.unwto.org/es/news/un-informe-de-naciones-unidas-subraya-la-importancia-del-turismo-para-la-recuperacion-economica-en-2022>
- [7] Secretaría Nacional de Turismo. (2023). *Plan Maestro de Desarrollo Sostenible del Sector Turístico del Paraguay 2023-2030.* https://senatur.gov.py/recursos/plan_maestro_senatur_2023_2030.pdf





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

- [8] Organización Mundial del Turismo. (2023). *Tourism Doing Business, Invirtiendo en Paraguay*. https://senatur.gov.py/recursos/guia_inversiones_paraguay.pdf
- [9] Organización Internacional del Trabajo, CINTERFOR. Consultoría de Asistencia Técnica al Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social (MTESS) del Paraguay. (s.f.). *Informe de Mercado Laboral Paraguay 2021-2022*. https://www.cinterfor.org/sites/default/files/file_publicacion/informe_MlaboralPY2022.pdf
- [10] Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social (MTESS) del Paraguay. (s.f.). *El ministerio del trabajo presentó las tendencias del mercado laboral para el presente año*. <https://www.mtess.gov.py/noticias/el-ministerio-de-trabajo-presento-las-tendencias-del-mercado-laboral-para-el-presente-ano>
- [11] Paraguay. (2005). *Ley N° 2828/2005 Del Turismo*. Gaceta Oficial.
- [12] Portal Paraguay. (s. f.). *Plan Nacional de Desarrollo Paraguay 2030*. <https://informacionpublica.paraguay.gov.py/public/94690-Paraguay2014-2030PlanNacionaldeDesarrollopdf-Paraguay2014-2030PlanNacionaldeDesarrollo.pdf>
- [13] Facultad Politécnica-UNA. (2023a). *Resolución N° 0383/2023 por la cual se aprueba el Mecanismo de Consulta a actores educativos sobre la pertinencia de la formación de grado y aportes para la actualización de las competencias profesionales de los estudiantes de la FP-UNA*.
- [14] Facultad Politécnica-UNA. (2023b). *Resultados de la consulta a actores educativos sobre la pertinencia de la formación de grado ofrecida en la FP-UNA: Informe final de la consultoría a cargo del procesamiento y análisis de la encuesta*.
- [15] Facultad Politécnica-UNA, Consejo Directivo. (2022). *Resolución N° 22/15/23-00 por la cual se aprueba el Plan Estratégico Institucional de la FP-UNA (Acta N° 1141/11/07/2022)*.
- [16] Facultad Politécnica-UNA, Consejo Directivo. (2025a). *Resolución N° 25/22/33-00 por la cual se aprueba las declaraciones de misión, visión y objetivos de la carrera Licenciatura en Turismo y Hotelería de la FP-UNA (Acta N° 1230/20/10/2025)*.
- [17] Facultad Politécnica-UNA, Consejo Directivo. (2025b). *Resolución N° 25/06/37-00 por la cual se aprueba el Plan de Desarrollo de la carrera Licenciatura en Gestión de la Hospitalidad, Filial Villarrica, de la FP-UNA (Acta N° 1214/24/03/2025)*.
- [18] Universidad Nacional de Asunción, Consejo Superior Universitario. (2024a). *Resolución N° 0660-00-2024, Modificación del Reglamento de Admisión a Carreras de Grado de la FP-UNA (Acta N° 28, A.S. N° 28/27/11/2024)*.
- [19] Facultad Politécnica-UNA. (2023c). *Resolución N° 0379/2023 Por la cual se actualiza la conformación de la Comisión Coordinadora del Proyecto de Transformación Curricular de las Carreras de Grado de la Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción*.





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

- [20] Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior. (2021). *Mecanismo de evaluación y acreditación de carreras de grado. Criterios de calidad para las carreras del área de Ciencias Comerciales (Marketing, Ingeniería Comercial, Comercio Internacional y afines, Hotelería y Turismo y sus equivalentes).*
- [21] Universidad Nacional de Asunción, Consejo Superior Universitario. (2024b). *Resolución N° 0718-00-2024 por la cual se homologa el Reglamento de Pasantía Profesional Supervisada de carreras de grado de la Facultad Politécnica (Acta N° 31, A.S. N° 31/23/12/2024).*
- [22] Universidad Nacional de Asunción, Consejo Superior Universitario. (2021a). *Resolución N° 0353-00-2021 por la cual se aprueba el Reglamento de Extensión Universitaria de la Universidad Nacional de Asunción (Acta N° 13, A.S. N° 13/16/06/2021).*
- [23] Universidad Nacional de Asunción, Consejo Superior Universitario. (2024c). *Resolución N° 0717-00-2024 por la cual se homologa el Reglamento de Trabajo de Grado de la Facultad Politécnica (Acta N° 31, A.S. N° 31/23/12/2024).*
- [24] Universidad Nacional de Asunción, Asamblea Universitaria. (2021b). *Resolución N° 02-00-2021 por la cual se ratifica la Política de la Universidad Nacional de Asunción (Acta N° 2, A.S. N° 2/30/11/2021).*
- [25] Facultad Politécnica-UNA, Consejo Directivo. (2021). *Resolución N° 21/24/18-00 por la cual se aprueba el Protocolo de Atención a Estudiantes con Discapacidad de la FP-UNA (Acta N° 1120/25/10/2021).*
- [26] Facultad Politécnica-UNA, Consejo Directivo. (2018). *Resolución N° 18/24/20-00 por la cual se aprueba el Reglamento de Protocolo de Atención Integral de la Dirección de Bienestar Institucional de la FP-UNA (Acta N° 1029/16/07/2018).*
- [27] Facultad Politécnica-UNA, Consejo Directivo. (2023d). *Resolución N° 23/25/55/00 por la cual se aprueba la modificación del Organigrama General de la Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción (Acta N° 1180/20/11/2023).*
- [28] Universidad Nacional de Asunción, Consejo Superior Universitario. (2021c). *Resolución N° 21/02/06-00 por la cual se aprueba el Reglamento de Núcleos y Grupos de Investigación de la Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción (Acta N° 1098/25/01/2021).*
- [29] Facultad Politécnica-UNA. (2023e). *Resolución N° 0119/2023 por la cual se aprueba la Política de Investigación (PI) de la FP-UNA y los Procedimientos de Transferencia de Tecnología y Resultados de Investigación.*
- [30] Facultad Politécnica-UNA, Consejo Directivo. (2024). *Resolución N° 24/10/27-00 por la cual se aprueban los Mecanismos de Vinculación de la Carrera Licenciatura en Gestión de la Hospitalidad de la FP-UNA con la investigación y líneas de investigación (Acta N° 1192/29/04/2024).*





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

- [31] Universidad Nacional de Asunción. (2017). *Estatuto de la Universidad Nacional de Asunción*. Título VI, Cap. I
- [32] Universidad Nacional de Asunción. (2017). *Estatuto de la Universidad Nacional de Asunción*. Título VI, Cap. II

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

Consejo Nacional de Educación Superior. (2017a). *Resolución N° 116/2017, Que establece criterios para los procesos de actualización curricular de carreras de grado y programas de postgrado*.

Consejo Nacional de Educación Superior. (2017b). *Resolución N° 574/2017, por la cual se inserta la aprobación y habilitación en el Registro Nacional de Ofertas Académicas-Catastro de carreras de pregrado, grado y programas de postgrado de Instituciones de Educación Superior sujetas a la Ley N° 4995/2013, carreras de grado de la Universidad Nacional de Asunción*.

Consejo Nacional de Educación Superior. (2024a). *Resolución N° 09/2024, Por la cual se autoriza el uso de tecnologías como apoyo para el proceso de enseñanza-aprendizaje en la modalidad presencial*.

Consejo Nacional de Educación Superior. (2024b). *Resolución N° 78/2024, Por la cual se complementa la Resolución CONES N°166/2015 y la Resolución CONES N° 78/2017, y se establece la obligación de actualizar las ofertas académicas catastradas*.

Consejo Nacional de Educación Superior. (2024c). *Resolución N° 221/2024, Que establece el Sistema de Créditos Académicos-Paraguay y los criterios para su aplicación en los cursos de pregrado, carreras de grado y programas de posgrado en las modalidades aprobadas por el Consejo Nacional de Educación Superior (CONES)*.

Consejo Nacional de Educación Superior. (2024d). *Resolución N° 232/2024, Por la cual se modifica parcialmente la Resolución CONES N° 116/2017*.

Consejo Nacional de Educación Superior. (2024e). *Resolución N° 305/2024 Por la cual se reglamenta la Ley N° 7324/2024 Que establece requisitos de competencia lingüística para estudiantes extranjeros en estudios de grado y postgrado en instituciones de educación superior de la República*.

Consejo Nacional de Educación Superior. (2025). *Resolución General N° 17/2025, que aprueba el procedimiento para la admisión, el tratamiento, la aprobación de proyectos educativos y su respectiva comunicación*.

Facultad Politécnica-UNA. (2022a). *Resolución N° 1535/2022, Por la cual se aprueba la propuesta de Proyecto de Transformación Curricular de Carreras de la FP-UNA*.

Facultad Politécnica-UNA, Consejo Directivo. (2022b). *Resolución N° 22/26/18-00 por la cual se aprueba la actualización del Reglamento de Práctica Profesional Supervisada de la Carrera Licenciatura en Gestión de la Hospitalidad (Acta N° 1152/21/11/2022)*.





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

Ministerio de Tecnologías de la Información y Comunicación. (s. f.). *Plan Nacional de TIC 2022 – 2030*. <https://www.mitic.gov.py/materiales/publicaciones/plan-nacional-de-tic-2022-2030>

Naciones Unidas. (2023, 7 de marzo). *Objetivos de desarrollo sostenible*. <https://www.un.org/es/common-agenda/sustainable-development-goals>

Naciones Unidas. (s. f.). *Transformar nuestro mundo: la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible*. <https://sdgs.un.org/2030agenda>

Paraguay. (1992a). *Constitución Nacional de la República del Paraguay*. Gaceta Oficial.

Paraguay. (1992b). *Ley N.º 28/92 que modifica el artículo 1º de la Ley N.º 68/90, que declara obligatoria la inclusión de los dos idiomas nacionales, el español y el guaraní, en el currículum educativo*. Gaceta Oficial.

Paraguay. (1998). *Ley N.º 1264/1998 General de Educación*. Gaceta Oficial.

Paraguay. (2010). *Ley N.º 4251/2010 de Lenguas*. Gaceta Oficial.

Paraguay. (2013). *Ley N.º 4995/2013 de Educación Superior*. Gaceta Oficial.

Paraguay. (2024). *Ley N.º 7324/2024 Que establece requisitos de competencia lingüística para estudiantes extranjeros en estudios de grado y postgrado en instituciones de educación superior de la República*. Gaceta Oficial.

Proyecto Tuning América Latina: Informe Final. (2004). Universidad de Deusto.

Universidad Nacional de Asunción. (2021). *Plan Estratégico de la UNA 2021-2025*.

Universidad Nacional de Asunción, Consejo Superior Universitario. (2009). *Resolución N° 259-00-2009, por la cual se homologa el ajuste curricular del Plan de Estudios 2008 de la Carrera Gestión de la Hospitalidad de la Facultad Politécnica Acta N° 16 (A.S N° 16/08/07/2009)*.

Universidad Nacional de Asunción, Asamblea Universitaria. (2017). *Resolución N° 34-00 Por la cual se aprueba, se sanciona y se pone en vigencia el Estatuto de la Universidad Nacional de Asunción (Acta N° 7, A.S. N° 7/05/12/2017)*.

Universidad Nacional de Asunción, Consejo Superior Universitario. (2025a). *Resolución N° 0029-00-2025, Por la cual se aprueba el Reglamento General del Sistema de Créditos Académicos de la Universidad Nacional de Asunción (Acta N° 2, A.S. N° 2/29/01/2025)*.

Universidad Nacional de Asunción, Consejo Superior Universitario. (2025b). *Resolución N° 0447-00-2025, Por la cual se incorpora el Artículo 15° en el Reglamento General del Sistema de Créditos Académicos de la Universidad Nacional de Asunción (Acta N° 14, A.S. N° 14/16/07/2025)*.





Campus de la UNA
SAN LORENZO- PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
CONSEJO DIRECTIVO

Resolución 26/03/21-00 Acta 1238/16/02/2026
ANEXO 02

Universidad Nacional de Asunción, Consejo Superior Universitario. (2025c). *Resolución N° 0388-00-2025, Por la cual se homologa el Reglamento Específico del Sistema de Créditos Académicos para carreras de grado de la Facultad Politécnica* (Acta N° 11, A.S. N° 11/11/06/2025).

Universidad Nacional de Asunción, Consejo Superior Universitario. (2025d). *Resolución N° 0517-00-2025, Por la cual se homologa el Reglamento Académico de carreras de grado de la Facultad Politécnica* (Acta N° 15, A.S. N° 15/30/07/2025).

