

TRAYECTO IV MENCION GASTRONOMIA

PROGRAMA NACIONAL DE FORMACIÓN EN TURISMO			
Unidad Curricular: Proyecto Sociointegrador IV (Mención Gastronomía)			Unidades crédito: 8
Institución/sede: CUC, CUJLPR, UPTBAL, IUTJAA, IUTDM, UPTPLMR, IUTPC, UNEY, UPTAEB, IUTET, UPTMKR.			
Trayecto: IV	Fecha de elaboración: Julio de 2013	Horas Semanales: 6	Código: TGA4PS68
Autores: Comité Interinstitucional y Mesa Técnica del PNFT		Perfil Docente: Licenciado en Turismo o carrera afín con formación y/o experiencia en gestión de proyectos. Licenciado en Educación con formación y/o experiencia en gestión de proyectos y metodología.	
<p>Justificación: La fase de ejecución del proyecto sociointegrador incluye dos elementos importantes de cara al objetivo global de bienestar de la población objeto de la iniciativa: seguimiento y evaluación aplicando competencias para la administración del proyecto. Se requiere una auténtica tarea de dirección, que permita la coordinación de los principales actores, y la comunicación entre todos ellos. Es la aplicación de conocimientos, aptitudes, herramientas y técnicas a las actividades, encaminadas a satisfacer las necesidades y expectativas de los usuarios finales.</p> <p>Se trata de una fase en donde los comportamientos de las personas y la calidad de los recursos humanos condicionan la productividad y la corriente de bienes y servicios que se espera obtener con el proyecto. La dirección del proyecto en la fase de operación y gestión consiste en planificar, organizar, supervisar y controlar todos los aspectos del proyecto, así como la motivación de todos aquellos que están implicados en el proyecto, para alcanzar los objetivos de modo seguro y dentro de los criterios definidos de coste, retrasos y rendimientos.</p> <p>Una vez ejecutado el proyecto, la evaluación de los resultados tiene por objeto determinar si se han cumplido o no sus objetivos. Para ello es importante que éstos puedan cuantificarse en el seguimiento de las actividades para que, una vez finalizada la inversión social y en infraestructura, sea posible su comparación con los resultados alcanzados.</p> <p>El análisis de los resultados, es decir de las desviaciones entre lo realmente conseguido y lo programado, persigue el propósito fundamental de aprender y acumular experiencias vividas. Los resultados del seguimiento del proyecto desde la pertinencia, la eficacia y la eficiencia, permitirá la evaluación vía empoderamiento social de las instituciones locales públicas, privadas y comunales para los ajustes pertinentes</p> <p>Cuando el proyecto finaliza, es un buen momento para celebrar una reunión con los participantes e integrantes del equipo, analizar lo que ha ido bien y lo que no, y elaborar informes finales, ya sea impresos o en línea, pero que no se engavete, sino se promocióne.</p> <p>En esta etapa se evalúan las fuentes de financiamiento y se delinear las acciones de promoción y comercialización de los productos y servicios a ofrecer. En esta unidad curricular se elabora el informe de documentación de la ejecución y evaluación del proyecto, cuyos resultados objetivos sirven para nutrir la experiencia en la puesta en valor de la idea inicial y fomentar otros proyectos identificados en el proceso de inversión.</p>			

Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos emergentes articulados	Referencias
Conoce y aplica las competencias para la administración de proyectos para gestionar colectivamente la inversión y su puesta en marcha.	1. Competencias para la administración de proyectos: a. Técnicas. b. Contextuales. c. Comportamiento.	Acción Social. Manual de formulación de proyectos de cooperación internacional. Presidencia República de Colombia. Imprenta Nacional de Colombia, 2006.
Evalúa eficazmente los costos y gastos de operación del proyecto, estableciendo precios y tarifas justas para un mercado solidario.	2. Contraloría social de los proyectos. a. Concepto de empoderamiento b. Seguimiento como gestión continua del proyecto. c. Evaluación como impacto externo del proyecto.	Blaxter, L., et Al. Cómo se hace una investigación. 2000. Borón, A. Manual de metodología de CLACSO. 2005.
Analiza reflexivamente las proyecciones económica y financiera del proyecto para identificar categorías de pertinencia y eficacia de la sostenibilidad en el tiempo.	3. Sistema de indicadores de seguimiento: a. Empoderamiento interno. b. Empoderamiento externo. c. Registro de información. d. Análisis e interpretación de la información,	Cazorla, I. et Al. Desarrollo rural: modelos de planificación. De los ríos, I. et Al. Análisis y diagnósticos: proyecto de desarrollo rural en el altiplano peruano. ETSIA-Universidad Politécnica de Madrid, 2007.
Diseña conscientemente la gestión del servicio o producto, aportando su conocimiento en la organización jurídica, el organigrama y las capacidades del talento humano que hará sustentable el proyecto.	4. Estrategias de financiamiento. a. Fuentes públicas y privadas. b. Microfinanzas. c. Cooperación para el desarrollo.	EuropAid. Manual gestión del ciclo de proyectos. Comisión Europea, 2001. Guía metodológica para Proyectos y productos de Turismo cultural sustentable. (2010).
Coopera proactivamente en la elaboración del Estudio de Impacto Ambiental y las acciones de corrección, para culminar el documento técnico del proyecto de instrucción o factibilidad.	5. Estrategias de promoción y comercialización. a. Tradicionales. b. Emergentes.	Hernández et Al. Metodología de investigación. 2001. Martínez, M. Ciencia y arte en la metodología cuantitativa y cualitativa. 2006.

		<p>Martínez M. El Paradigma Emergente, hacia una nueva teoría de la racionalidad científica. 2006.</p> <p>Ortegón, E. et Al. Metodología de marco lógico para la planificación, el seguimiento y la evaluación de proyectos y programas. Publicación de las Naciones Unidas. Santiago de Chile, 2005.</p> <p>Rivero, J. Curso de metodología investigación-acción epistemología de la investigación-acción. 2004.</p>
<p>Experiencias de formación Conversación grupal para diagnóstico inicial, lluvia de ideas, presentación oral y escrita, dramatización, video conferencias, presentación y discusión de equipos de trabajo, taller, microclases, exposiciones, ensayos, informe, mapa conceptual, mapa mental, dinámica grupal, debate dirigido, lectura comentada, estudio de caso, conversatorio.</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos Calidad de la participación. Reflexión formativa del nivel de conocimiento generado por los contenidos programáticos presentados. Capacidad para articular una propuesta. Uso del material audiovisual. Creatividad y originalidad. Comprensión lectora y producción escrita. Presencia de los elementos de redacción, síntesis y análisis.</p>		

PROGRAMA NACIONAL DE FORMACIÓN EN TURISMO			
Unidad Curricular: Idioma Ingles (Específica) Mención Gastronomía			Unidades crédito: 8
Institución/sede: CUC, CUJLPR, UPTBAL, IUTJAA, IUTDM, UPTPLMR, IUTPC, UNEY, UPTAEB, IUTET, UPTMKR.			
Trayecto: IV	Fecha de elaboración: Junio de 2013	Horas Semanales: 6	Código: TGA4ID68
Autores: Comité Interinstitucional y Mesa Técnica del PNF.		Perfil Docente: Profesor de Inglés o Licenciado en Idiomas Modernos	
<p>Justificación: La unidad curricular IDIOMAS - Inglés (Trayecto IV con mención) está enmarcada en el eje de Formación Profesional del participante del Programa Nacional de Formación en Turismo, constituyéndose en el último de una serie de cinco niveles de Inglés, existentes en la malla curricular de la Licenciatura en Turismo, para ser desarrollados desde el Trayecto Inicial hasta el Trayecto IV de manera regular, con la opción de escoger en su lugar, otra lengua extranjera o una indígena, de acuerdo a las necesidades comunicativas de cada territorialidad y/o en función de la oferta universitaria.</p> <p>La base teórica de la unidad curricular IDIOMAS se ubica en la Enseñanza del Inglés como Lengua Extranjera, cuyo tema genérico está localizado en la Enseñanza del Inglés para Propósitos Específicos y tiene la finalidad de enriquecer el perfil del egresado en Turismo, permitiéndole el desarrollo de la competencia comunicativa y el entrenamiento de las destrezas lingüísticas productivas (expresión oral y escrita) y de las destrezas lingüísticas receptivas (comprensión oral y escrita), así como de la ampliación de las expresiones adecuadas al contexto socio-cultural de su entorno, razones por las cuales ofrece toda la gama de situaciones pertinentes para la práctica integrada de las funciones comunicativas, teniendo como escenario la realidad turística nacional.</p> <p>El programa sinóptico de IDIOMAS tiene un carácter teórico-práctico integrado y está diseñado para desarrollarse a través del enfoque comunicativo, por lo cual los grupos de participantes deberían poseer preferiblemente un número máximo de 25 estudiantes para una facilitación oportuna y de calidad.</p> <p>El logro de los objetivos es evaluado a través de técnicas e instrumentos que reflejen las prácticas de clase, asignando mayor peso porcentual a la ejecución de las funciones lingüísticas ajustadas al uso social de esta lengua extranjera.</p>			
Habilidades, Destrezas y Saberes	Contenidos Emergentes Articulados	Referencias	
Se expresa correctamente en diversos	1. Revisión de diversos tiempos verbales (presente simple, continuo	Bygrave, J. Total	English

<p>tiempos verbales para diferenciar la cronología de las acciones.</p> <p>Describe detalladamente procesos para resaltar la importancia del objeto directo de la oración activa a la pasiva.</p> <p>Expresa en forma oral y escrita probabilidades para plantear situaciones hipotéticas en inglés.</p> <p>Utiliza proactivamente expresiones que indican necesidad y deber en su proceso de socialización.</p> <p>Usa acertadamente realizaciones lingüísticas para comunicar situaciones propias del contexto turístico.</p> <p>Recibe y da con precisión instrucciones para la preparación de alimentos y bebidas para hacer atractiva la oferta de platos de la gastronomía nacional e internacional.</p> <p>Utiliza oportunamente vocabulario relacionado con ingredientes y recetas de cocina para demostrar conocimiento en torno a la materia prima que se utiliza en las mismas.</p> <p>Explica con claridad y pone en práctica la organización de la mesa en el contexto hotelero.</p> <p>Expresa dominio oral y escrito en el uso de cláusulas relativas y expresiones idiomáticas para comunicar información propia del ámbito turístico y la mención donde se</p>	<p>y perfecto, pasado simple, continuo y perfecto, futuro simple y con “going to”, condicional simple y compuesto). Forma “used to”. Oraciones directas y en lenguaje reportado.</p> <p>2. Voz activa y voz pasiva (procesos relacionados con la preparación de platos nacionales y de la cocina internacional / arreglo de habitaciones / procesos administrativos en empresas de alojamiento y elaboración de itinerarios)</p> <p>3. Oraciones con “if” (Condicional II)</p> <p>-Verbos modales (“can, could, may, might, must, should, will, shall, would”)</p> <p>4. Verbos frasales y preposicionales</p> <p>(verbo+ preposición+ frase nominal o verbo + pronombre objeto + preposición, ejemplo: “pick up the tourists or pick them up” / verbo + preposición + frase nominal o verbo+ preposición +pronombre objeto, ejemplo: “look for the budget or look for it...”)</p> <p>5. Frases nominales del contexto turístico (“tour operator business, e-commerce holidays, tailor-made holidays, independent concern, travel arrangements, booking procedures, outward flight, weekly gala dinner, evening entertainment program, scuba diving lessons, meal vouchers, main courses, starters...”)</p> <p>6. Imperativo (“commands, regulations, orders, directions, instructions”). Señales de tránsito, íconos informativos.</p> <p>7. Sustantivos contables y no contables (con cuantificadores: “some, any, many, much, a few, a little”. Medidas, cantidades: kilos, pounds, liters, gallons, a pot of, a carafe of, a rack of, a bunch of, a bottle of...”)</p> <p>8. Alimentos y bebidas relacionados con la gastronomía nacional e</p>	<p>(Intermediate). London: Pearson Longman, 2005.</p> <p>Dubicka, I. y O’Keeffe, M. English for International Tourism (Pre-intermediate) Harlow: Longman, 2003</p> <p>Longman. Language Activator. The world’s first production dictionary. Harlow, Essex, England: Longman Group UK Limited, 2000.</p> <p>Oxford. Oxford Photo Dictionary. Practice exercises for classroom use or self-study. New York: Oxford University Press, 2003.</p> <p>Rost, M. Worldview III. New York: Longman, 2005.</p> <p>Strutt, P. English for International Tourism (Intermediate) Harlow: Longman, 2003.</p>
---	--	--

<p>ubica.</p> <p>Domina lingüística y culturalmente el uso social de la lengua a nivel intermedio/avanzado.</p>	<p>internacional (recommendations, preparation</p> <p>9. Verbos relacionados con la preparación de las comidas: “bake, fry, garnish, grill, serve, steam, slice, poach, relish...”</p> <p>10. Servicios y paquetes turísticos (“hotel facilities, restaurants, means of transportations, itineraries”)</p> <p>11. Comunicaciones escritas (tipos de carta: personales, informativas, de solicitud de información, de queja, de disculpas,)</p> <p>12. Cláusulas relativas (“where, when, which, whose, that”)</p> <p>13. Expresiones idiomáticas propias de la mención Gastronomía, Alojamiento, Gestión Turística y Guiatura Turística (“to win back the business, to check out some spots, the last straw, to miss the point, to bring the matter to someone’s attention, to be dead on time,...” En Francés: “a la carte, bon appétit, des plats Français, ...noisettes d’agneau” / celebraciones, ceremonias, tradiciones, festivales nacionales e internacionales”)</p>	<p>The British Council. English The Venezuelan Way. Caracas: Mintur, 2009.</p>
<p>Experiencias de formación</p> <p>Conversación grupal para diagnóstico inicial, lluvia de ideas, presentación oral y escrita de las realizaciones lingüísticas, repetición coral e individual del vocabulario, modulación fonológica, dramatizaciones, “roleplaying” (juego de roles), “show and tell”, lenguaje corporal y gestual, técnica de la pregunta y la respuesta, dictado, “spelling”, ejercitación de comprensión auditiva y producción escrita (completación, selección simple, pareamiento, organización de las partes del habla dentro de la oración, exposiciones orales), juegos didácticos, lectura de cuadros gramaticales, instrucciones e información pertinente de los contenidos.</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos</p> <p>Comprensión auditiva, producción oral fluida, modulación fonológica, entonación, comprensión lectora y producción escrita a través de elementos de gramática, sintaxis, uso pertinente y oportuno del vocabulario, lenguaje gestual y corporal y conocimiento de elementos sociolingüísticos a nivel intermedio-avanzado.</p>		

PROGRAMA NACIONAL DE FORMACIÓN EN TURISMO			
Unidad Curricular: Gastronomía en el Nuevo Modelo Social (Específica)			Unidades crédito: 7
Institución/sede: CUC, CUJLPR, UPTBAL, IUTJAA, IUTDM, UPTPLMR, IUTPC, UNEY, UPTAEB, IUTET, UPTMKR.			
Trayecto: IV	Fecha de elaboración: Julio de 2013.	Horas Semanales: 5	Código: TGA4GN57
Autores: Comité Interinstitucional y Mesa Técnica del PNFT.		Perfil Docente: Licenciado en: Nutrición y Dietética, Ciencia y Cultura de la Alimentación, Turismo.	
<p>Justificación: Aporta a los participantes los conocimientos relacionados con los nuevos modelos sociales económicos de producción y servicios orientados al fortalecimiento y crecimiento de las distintas formas de producción en Venezuela.</p> <p>Orienta el reconocimiento de los productos alimentarios autóctonos como elementos de distinción y diferenciación del producto turístico nacional capaz de incentivar el flujo de turistas hacia una comunidad determinada.</p> <p>Tiene como finalidad concatenar elementos propios de todas y cada una de las regiones del país, para conocer, analizar, y poner en práctica los saberes y sabores de la extensa diversidad de especialidades gastronómicas venezolanas. Venezuela es un país de una gran riqueza y diversidad cultural, sus tradiciones culturales son el resultado de los aportes de la población indígena que originariamente poblaba su territorio, de la española que la conquistó y colonizó a partir del siglo XVI, y de la africana que más tarde se le incorporó, de esta trilogía surge la verdadera cultura gastronómica venezolana producto del mestizaje de estos grupos étnicos-culturales, lo cual le da un carácter distintivo a la cocina venezolana y gran diversidad en sus especialidades regionales.</p> <p>La alimentación del venezolano trasciende las fronteras del comer, hasta constituirse en un proceso de socialización en el marco de una evolución histórica, cuyo desarrollo determina la cultura nacional, y las relaciones económicas que en teoría deben garantizar la soberanía alimentaria.</p> <p>El fomento y la puesta en marcha de empresas productivas dedicadas a la creación y distribución de minúes venezolanos, podrían seguir impulsando la gastronomía regional a nivel nacional e internacional, en procura de rescatar e impulsar el acervo gastronómico venezolano.</p>			

Habilidades, Destrezas y Saberes	Contenidos Emergentes Articulados	Referencias
Conoce integralmente sobre la evolución histórica que la alimentación ha tenido como hecho cultural y turístico en Venezuela.	<p>1.- Cultura y soberanía etnoalimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"> - Característica de la gastronomía en las etnias venezolanas. - Procesos y cambios en los patrones de consumo en las etnias venezolanas. - Como potenciar productos gastronómicos a partir de la 	<p>Arvelo, M. Nuestros pueblos: etnias indígenas de Venezuela. Publicación: Caracas: Tecnocolor, 2005.</p> <p>Bermúdez, B. Pueblos indígenas de América Latina y el Caribe: catálogo de</p>

<p>Identifica críticamente la evolución histórica de la Gastronomía venezolana, considerando su integralidad en la soberanía alimentaria, así como también las innovaciones en la industria de la Restauración y la Gastronomía.</p>	<p>gastronomía de las etnias.</p> <p>2.- Seguridad y Soberanía Alimentaria</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definición, características, aspectos más relevantes. - Sustentabilidad agroalimentaria - La Sustentabilidad desde la perspectiva social, económica y alimentaria. - Aspectos más resaltantes de la sustentabilidad en la soberanía alimentaria de Venezuela. <ul style="list-style-type: none"> - Nuevos modelos de producción de servicios turísticos. - Sustentabilidad de los recursos gastronómicos mediante inversiones públicas y privadas. - Balance de alimentos en Venezuela. - Producción y consumo per capital de los rubros alimenticios nacionales (harina de maíz, plátanos, café, azúcar, tomate, lácteos, cereales, entre otros). 	<p>cine y video Publicación: Caracas: Biblioteca Nacional, 1995. Descripción: VIII, 586 p.</p> <p>Lovera, J. Historia de la alimentación en Venezuela. Publicación: Caracas: Monte Ávila Editores, 1988.</p> <p>Myerston A. B, y Colls. Tocar fuego. Gal Editores Imago. Venezuela, 2006.</p> <p>Ramírez, R. La soberanía no se discute. Publicación: Caracas: Ministerio del Poder Popular para la Comunicación e Información, 2008.</p>
<p>Conoce apropiadamente los elementos necesarios para identificar, crear y llevar a cabo una ruta gastronómica.</p> <p>Observa detalladamente el valor, desarrollo, diversidad, características y versatilidad de los servicios gastronómicos.</p>	<p>3.- Turismo gastronómico.</p> <p>Patrimonio Gastronómico de los ejes turísticos venezolanos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cultura y Tradición - Hábitos y Costumbres - Rutas etnoalimentarias: investigación, Diseño y puesta en valor. <p>4.- Gestión y operatividad de los servicios gastronómicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diversificación de los establecimientos y negocios de restauración. - Tipología de los negocios de restauración: <ul style="list-style-type: none"> - Restauración social colectiva. - Restauración comercial: Tipos de servicios gastronómicos. - Requerimientos. - Funcionamiento de los diferentes servicios gastronómicos. - Sustentabilidad de los servicios gastronómicos 	<p>Saavedra, L. Hacia la renovación del orden constitucional: Ecoliberalismo, sustentabilidad y seguridad general, conceptos claves para reformas en América Latina. Caracas. Publicidad Gráficas León, 1996.</p> <p>Toro, F. Formación mediatización y degradación de la soberanía de Venezuela / Publicación: Caracas: El perro y la rana, 2006.</p>
<p>Experiencias de formación Observación directa. Visitas de campo. Intercambio de Saberes. Talleres. Conferencias. Mesas de trabajo</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos Exposición. Desarrollo de rutas turísticas etnoalimentarias. Debates. Evaluaciones escritas. Ponencias</p>		

PROGRAMA NACIONAL DE FORMACIÓN EN TURISMO			
Unidad Curricular: Gestión Financiera y Marketing de los Servicios Gastronómicos. (Específica)			Unidades crédito: 7
Institución/sede: CUC, CUJLPR, UPTBAL, IUTJAA, IUTDM, UPTPLMR, IUTPC, UNEY, UPTAEB, IUTET, UPTMKR.			
Trayecto: IV	Fecha de elaboración: Julio 2013.	Horas Semanales: 5	Código: TGA4GM57
Autores: Comité Interinstitucional y Mesa Técnica del PNFT.		Perfil Docente: Economista con formación en turismo, Licenciado en: Hotelería, Contaduría pública, Administración de Empresas con experiencia en Turismo.	
Justificación: Suministrar al participante un conjunto de técnicas que le permita conocer, calcular, evaluar y aplicar bajo métodos estandarizados, proyectos de comercialización y promoción de productos y establecimientos gastronómicos, con el firme propósito de fomentar el consumo de bocadillos y platillos autóctonos tanto en las comunidades receptoras de turismo como en visitantes.			

Habilidades, Destrezas y Saberes	Contenidos Emergentes Articulados	Referencias
Administra bajo principios éticos y morales el uso efectivo de recursos financieros, comerciales y materiales propios del área gastronómica, dentro de un modelo producto socialista.	<ul style="list-style-type: none"> • Estructuras Comerciales: El Modelo de Negocio <ul style="list-style-type: none"> - Plan de Negocios - Presupuestos de Capital - Plan de Inversiones - Estado de Ganancias y Pérdidas - Análisis del punto de equilibrio. - Análisis del flujo de caja. 	Alcaraz Rodríguez, R. El emprendedor de éxito /. México: McGraw-Hill, 2011.
Gestiona ética y responsablemente los procesos administrativos inherentes a las unidades socioproductivas con el propósito de incorporar a las comunidades, coadyuvando a potenciar el valor del patrimonio gastronómico nacional.	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema de Costos: <ul style="list-style-type: none"> - Manuales de Procedimiento. - Plan de Cuentas Contables. - Inventario Permanente. - Diseño del Sistema de Costos. - Gestión Presupuestaria. 	Antich, J. y Moya, M. Gestión financiera, edición para técnicos en empresas turísticas. Ed. Síntesis. España 1995.
	<ul style="list-style-type: none"> • Finanzas en las Empresas Gastronómicas: <ul style="list-style-type: none"> - Definición de Finanzas. Objetivos de las finanzas. - Estados Financieros y Sistema Contable. • Evaluación de la Inversión: <ul style="list-style-type: none"> - Definición de Inversión. Evaluación de la Inversión - Financiamiento. - Índices Financieros. 	Borello, A. El plan de negocios: de herramienta de evaluación de una inversión a elaboración de un plan estratégico y operativo. Santafé de Bogotá: McGraw Hill, 2000. De Andrés, J. Marketing en empresas de servicios. Editorial de la UPV. Valencia, España. 2007.

	<ul style="list-style-type: none"> • Gestión en la Estructura Organizativa Operativa: <ul style="list-style-type: none"> - Compras: Procedimientos para la evaluación y control de Proveedores - Procedimientos para la Compra - Recepción de Mercancías. - Almacenamiento: Control de Almacenes - Producción: Procedimientos para la planificación de la producción - Servicio: Procedimiento para el diseño de Menús - Control interno de los Ingresos: Sistema Contable 	<p>Duron, C. El plan de negocios para la industria Restaurantera. Ed. Trillas. Mexico, 2006.</p> <p>Gallego, J. Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes. Ed. Paraninfo. España, 2002</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Estudio de Mercadeo: <ul style="list-style-type: none"> - Definición. Importancia. Publico objetivo. Target group. - Segmentación de mercado. Variables de segmentación - Ciclo de vida del producto y/o empresa - Análisis situacional. Análisis de recursos. Análisis de costos. - Matriz FODA. 	<p>Garelli, J. Estrategias de mercadeo para el fomento de la actividad turística en el Municipio Rivas Dávila del Estado Mérida - Venezuela; tutor Marta Sananes</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Community Manager: <ul style="list-style-type: none"> - Definición de manejo de redes sociales. - Clasificación de manejo de información responsable en la red. - Técnicas de promoción de productos y/o servicios de establecimientos gastronómicos en las redes sociales. - Definición y características del consumidor. - Manejo de SOLOMO (Social Local Mobile) en la promoción de establecimientos gastronómicos 	<p>Nanclares, J. marketing y planificación para restaurantes. Ed. Paraninfo. España, 2001.</p> <p>Páez, T. Moreno, J. Itriago, D. El plan de negocios para las PyME. Caracas: Los Libros de El Nacional, 2009</p>
	<p>Tendencias publicitarias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definición. Características y tipos - Estrategias de publicidad - Evolución de las tendencias publicitarias. - Modelos de publicidad exitosa. Medios publicitarios - Desarrollo de productos publicitarios. 	<p>Wilensky, A. Política de negocios: estrategias de marketing para mercados competitivos. Buenos Aires: Ediciones Macchi, 1997.</p>
<p>Experiencias de formación Investigación y documentación sobre los contenidos previstos. Construcción de conocimientos en equipos. Exposición Oral – Lista de Cotejo. Intercambio de Saberes. Socializaciones</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos Crea y desarrolla de manera teórica un plan de negocios para una empresa gastronómica. Exposiciones. Ensayo e informe. Debates. Evaluaciones escritas.</p>		

PROGRAMA NACIONAL DE FORMACIÓN EN TURISMO			
Unidad Curricular: Desarrollo de la Gastronomía Internacional. (Específica)			Unidades crédito: 7
Institución/sede: CUC, CUJLPR, UPTBAL, IUTJAA, IUTDM, UPTPLMR, IUTPC, UNEY, UPTAEB, IUTET, UPTMKR.			
Trayecto: IV	Fecha de elaboración: Julio 2013.	Horas Semanales: 5	Código: TGA4DG57
Autores: Comité Interinstitucional y Mesa Técnica del PNFT.		Perfil Docente: Licenciado en: Ciencia y Cultura de la Alimentación, Turismo.	
Justificación: Permite desarrollar habilidades para el reconocimiento, documentación y elaboración de platillos de la gastronomía internacional, sobre todo la de los países que han incorporado sus aportes a la gastronomía venezolana, así como los que han suscrito acuerdos bilaterales con Venezuela en el marco de la integración de los pueblos de América y el mundo.			
Habilidades, Destrezas y Saberes	Contenidos Emergentes Articulados		Referencias
Reconoce responsablemente la influencia que ha tenido la gastronomía internacional en la evolución y desarrollo de gastronomía venezolana así como también los aportes de las mismas en cuanto a insumos, ingredientes y técnicas.	<ul style="list-style-type: none"> • Gastronomía Asiática: <ul style="list-style-type: none"> - Cantonesa. - Japonesa. - China. - Tailandesa. - Coreana. -Orígenes. Insumos y técnicas más utilizados -Platos tradicionales -Platos y técnicas que han contribuido al desarrollo de la gastronomía venezolana. 		<p>Agboton A. Africa en los Fogones. Ediciones del Bronce, 2002.</p> <p>Chamut E, y Chamut E. El medio oriente en su mesa. Editorial Trillas, Mexico-2004.</p> <p>Hsiung D. Cocina Vietnamita. Edicion: 1era en lengua española, 1998.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Gastronomía Europea: <ul style="list-style-type: none"> - Francesa. - Italiana. - Española. - Alemana. - Mediterránea. - Griega. - Holandesa. - Portuguesa - Orígenes. -Insumos y técnicas más utilizados. -Platos tradicionales. 		<p>Parkinson R., El caribe, un paraíso culinario. Editorial Koneman. 1993.</p> <p>Verlag T. Un paseo Gastronómico por España. Ediccion Española Koneman. 2001.</p>

-Platos y técnicas que han contribuido al desarrollo de la gastronomía venezolana.

- **Gastronomía Africana:**

- Nigeriana
- Somalí
- Árabe.
- Siria.
- Libanesa.
- Iraní.

- Orígenes

-Insumos y técnicas más utilizados

-Platos tradicionales

-Platos y técnicas que han contribuido al desarrollo de la gastronomía venezolana

- **Gastronomía Latino Americana y Caribeña:**

- Mexicana.
- Colombiana.
- Argentina.
- Peruana.
- Uruguay.
- Paraguaya.
- Chilena.
- Ecuatoriana.
- Dominicana.
- Puertorriqueña.
- Cubana.

-Orígenes

-Insumos y técnicas más utilizados

-Platos tradicionales

-Platos y técnicas que han contribuido al desarrollo de la gastronomía venezolana

Experiencias de formación

Observación directa. Intercambio de Saberes. Practicas periódicas. Prácticas en laboratorios de cocina con el apoyo de especialistas en gastronomía internacional. Conferencias. Talleres

Evidencias de saberes productivos

Reconoce y diferencia todas y cada una de las gastronomías impartidas, obteniendo las habilidades necesarias para la documentación y elaboración de platos internacionales, y las técnicas para crear nuevas preparaciones a partir de los conocimientos obtenidos. Creatividad. Participación grupal e individual. Presentaciones temáticas según las gastronomías desarrolladas.

PROGRAMA NACIONAL DE FORMACIÓN EN TURISMO			
Unidad Curricular: Desarrollo de Talento Humano (Básica y transdisciplinaria)			Unidades crédito: 4
Institución/sede: CUC, CUJLPR, UPTBAL, IUTJAA, IUTDM, UPTPLMR, IUTPC, UNEY, UPTAEB, IUTET, UPTMKR.			
Trayecto: IV	Fecha de elaboración: Julio 2013	Horas Semanales: 6	Código: TGA4DT64
Autores: Comité Interinstitucional y Mesa Técnica del PNF Turismo		Perfil Docente: Licenciado en: Administración de Empresas, Administración de Personal, Recursos Humanos.	
Justificación: Sensibilizar al participante sobre la importancia de la gestión de las personas en el ámbito de las organizaciones, a través del desarrollo de competencias para la planificación y gestión integral de la política del talento humano (organización, selección, formación, retribución, relaciones laborales, sistemas de evaluación y control, desarrollo, motivación y liderazgo) en base a un conocimiento teórico y práctico que le permita direccionar estratégicamente su actuación profesional en las organizaciones turísticas.			
Habilidades, Destrezas y Saberes	Contenidos Emergentes Articulados	Referencias	
<p>Identifica apropiada e integralmente los procesos básicos en la gestión del talento humano y las distintas técnicas que se deben aplicar en cada una de las etapas de su planificación en las organizaciones.</p> <p>Identifica con responsabilidad las diversas técnicas de evaluación del desempeño y las nuevas tendencias en la gestión de las personas en las organizaciones con el propósito de valorar las actitudes, responsabilidades e interés del trabajador en el desempeño de las funciones de su cargo, en relación a la cantidad</p>	<p>La organización y el Talento Humano</p> <p>Las organizaciones como sistemas sociales.</p> <p>Conceptualización de talento humano. Filosofía de la organización: Misión, visión, valores. Estructura organizativa. Organigrama. Funciones. Normas. Políticas organizacionales.</p> <p>Administración del Talento Humano en las organizaciones turísticas</p> <p>Planificación y gestión de aspectos administrativos de la organización, reclutamiento, selección, formación, retribución, relaciones</p>	<p>Chiavenato A. Administración de Recursos Humanos. Editorial: Mcgraw Hill. 2000</p> <p>Coleman, D. La inteligencia emocional en la empresa. Editorial Zeta. 2010.</p> <p>Constitución de la República Bolivariana de Venezuela. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 36.860 de fecha 30 de diciembre de 1999</p> <p>Dessler G, Varela, R. Administración de Recursos Humanos. Enfoque Latinoamericano. Editorial: Pearson. 2004.</p> <p>Edvinsson, L y Malone, M. El Capital Intelectual.</p>	

<p>y calidad de los bienes y servicios producidos.</p> <p>Reconoce con sentido crítico la importancia y las características de la retribución del talento humano en la organización con la finalidad motivar a las personas para que se involucren en la realización de sus actividades y la organización pueda alcanzar los objetivos planificados.</p> <p>Comprende adecuadamente los aspectos jurídicos más resaltantes que regulan la relación de trabajo para conocer las mejores formas de solucionar los requerimientos de la organización, con la finalidad prever conflictos de trabajo, poder conducir de manera más eficaz los destinos de la organización, sin desmejorar la calidad de vida de los trabajadores.</p> <p>Conoce con sensibilidad y respeto la importancia del derecho del trabajador a percibir la remuneración devengada, los factores que la condicionan y la responsabilidad en cuanto a los beneficios y seguridad laboral.</p> <p>Reconoce la importancia del proceso de selección, el análisis de cargos y el puesto de trabajo con la finalidad de seleccionar el</p>	<p>laborales, sistemas de evaluación y control, motivación y desarrollo profesional.</p> <p>Proceso de captación, selección y socialización: Definición y métodos de descripción y análisis del cargo y el puesto de trabajo, definición del perfil requerido, fuentes y procedimientos de captación, análisis de la documentación, pruebas actitudinales y aptitudinales (mapa motivacional del candidato, habilidades -conocimientos-) entrevista personal.</p> <p>Evaluación del desempeño: Sistemas de evaluación del desempeño, objetivos a alcanzar, indicadores de gestión del talento humano, métodos de evaluación del desempeño, capitalización del capital humano en las organizaciones (Gestión del Conocimiento), parámetros básicos de actuación, principales causas del fracaso del sistema de evaluación.</p> <p>Formación y desarrollo: Identificación e importancia de las necesidades de formación y desarrollo del personal, diseño de acciones formativas (objetivos pedagógicos, métodos, medios, formadores, presupuestos, programación, realización e implementación, evaluación).</p>	<p>Cómo identificar y calcular el valor de los recursos intangibles de su empresa. Bogotá-Colombia: Editorial Norma. 2004.</p> <p>Ivancevich, J. Administración De Recursos Humanos. Editorial: Mcgraw Hill. 2004</p> <p>Koontz H. Weihrich H. Administración. Una perspectiva global. (11ª. Ed.) México: McGraw-Hill. 1998</p> <p>Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela No. 38.236 de fecha 26 de julio de 2005</p> <p>Ley Orgánica del trabajo, de Trabajadores y Trabajadoras. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela No. 6.076 de fecha 30 de abril de mayo de 2012.</p> <p>Mestres, Soler. Técnicas de Gestión y Dirección Hotelera. 2000.</p> <p>Organización Mundial del Turismo. Recursos Humanos en Turismo. Un Nuevo Paradigma. Madrid: OMT. 2002</p> <p>Penfold, M, Vainrud, R. Estrategias en tiempos de turbulencias. Las empresas venezolanas. Ediciones IESA. 2009.</p> <p>Reglamento Parcial de Ley Orgánica del trabajo, Los Trabajadores y Las Trabajadoras, sobre el tiempo de trabajo. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela. No. 40.157 de fecha</p>
--	---	---

<p>personal altamente calificado para el desempeño de las funciones inherentes del cargo a desempeñar.</p> <p>Comprende reflexivamente el liderazgo y la motivación como herramientas fundamentales para establecer comunicación asertiva y satisfacer las necesidades de la organización, logrando así una interacción laboral armoniosa.</p> <p>Reconoce críticamente la importancia de la formación y desarrollo del talento de humano en la organización a través de una serie de estrategias, para proponer programas de capacitación que permitan mejorar el ambiente laboral.</p> <p>Reconoce críticamente la importancia de desarrollar habilidades, destrezas y actitudes gerenciales para la dirección de organizaciones turísticas.</p> <p>Identifica y reflexiona la realidad interna de la empresa y su vinculación con el entorno para la aplicación de estrategias y técnicas que permitan corregir los procesos de gestión organizacional.</p>	<p>Motivación: Pirámide de Maslow y factores de Herzberg. Principales causantes de insatisfacción. El proceso de motivación.</p> <p>La remuneración: Factores condicionantes de la remuneración, aptitud, esfuerzo, responsabilidad y condiciones de trabajo. Planes de beneficios sociales.</p> <p>Relaciones Laborales: Ley Orgánica del Trabajo y reglamentación. La LOPCYMAT y las condiciones del ambiente y seguridad en el trabajo: Importancia, alcance, beneficios. Cese de funciones, cierre de la relación laboral.</p> <p>La Gerencia, Dirección y liderazgo:</p> <p>Liderazgo. Visiones de liderazgo. Estilos de liderazgo. El liderazgo transformador. La persuasión como instrumento del liderazgo. Autoridad. Diferencias y semejanzas con el liderazgo. Competencias gerenciales. Manejo y resolución de conflictos.</p> <p>Proceso de Dirección de Empresas:</p> <p>Gestión. Planificación. Organización. Ejecución. Evaluación. Control</p>	<p>30 de abril de mayo de 2013</p> <p>Robbins, S. Comportamiento Organizacional. (10 ed.). México: Pearson Educación. 2004</p> <p>Robbins, S. y Coulter, M. Administración. (8ª ed). México: Pearson Educación. 2005.</p> <p>Sallenave, J. Marketing, De la idea a la acción. Trillas. 1999.</p> <p>Páginas web de consulta</p> <p>Ministerio del Trabajo http://www.minci.gob.ve/tag/ministerio-del-trabajo/</p> <p>Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laboral http://www.inpsasel.gob.ve/moo_news/lopcymat.html</p> <p>Instituto para la Capacitación y Recreación de los Trabajadores http://www.incret.gov.ve/</p> <p>Instituto Venezolano de los Seguros Sociales http://www.ivss.gov.ve/</p>
--	---	--

	<p>Indicadores de Gestión</p> <p>Propósito y Beneficio de los indicadores de gestión. De procesos. De resultados. Eficacia y Eficiencia. Metodología para la construcción de los indicadores. Toma de decisiones.</p>	
<p>Experiencias de formación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentaciones orales del docente con interacción permanente de los participantes. • Ejemplificaciones y simulaciones de los contenidos para el contraste de teoría y práctica en la gestión del talento humano. • Desarrollo de lecturas comprensivas para el análisis y resolución de casos asignados. • Búsquedas exhaustivas de información y documentación en bases de datos y buscadores académicos de otras universidades que contribuyan a ampliar los contenidos. • Presentaciones y discusiones socializadas en equipos mediadas por el docente. • Fomentar la capacidad para el trabajo cooperativo. 		
<p>Evidencias de saberes productivos</p> <ul style="list-style-type: none"> • La evaluación deber ser continua. • Pruebas escritas, talleres en equipos, presentaciones orales, ejemplificaciones. • Ensayos críticos. • Diseñar trabajos prácticos que demuestren cada una de las etapas de planificación y gestión del talento humano en la organización. 		