

1ER SEMESTRE

- 1) COCINA I
- 2) HABITACIONES I
- 3) SERVICIOS I
- 4) INFORMÁTICA
- 5) LENGUAJE Y COMUNICACIÓN
- 6) INGLÉS I
- 7) FRANCÉS I
- 8) EDUCACIÓN FÍSICA
- 9) ESTUDIO Y COMPRENSIÓN DEL SER HUMANO
- 10) CONTABILIDAD GENERAL

PROGRAMA
CARRERA : TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD

Unidad Curricular: Cocina I Teoría Practica		Unidades crédito: 4	
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: I	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 18	Código: CO0214

Justificación:
En la historia de la humanidad los hábitos alimentarios juegan un papel de vital importancia en el estado de salud de la población en general, así como un medio para aumentar la calidad de vida. En los últimos años la evolución de la forma en que se consumen los alimentos ha marcado un antes y un después dentro de nuestra historia, entre los cambios más trascendentales y tangibles, se encuentran modificación de hábitos y la necesidad de comer fuera del hogar, ligando este hecho a la vida moderna, a la urbanización y fenómenos subyacentes a ellos, el progreso social y la evolución tecnológica; generando el desarrollo y alta competencia de un tipo de actividad, conocida como *alimentación o restauración colectiva* dirigida a un considerable número de personas, cada vez más creciente y exigente. Entendiendo a la *alimentación o restauración colectiva* como aquella que se elabora para un número determinado de comensales superior a lo que comprende un grupo familiar, siendo por tanto, un sector con una alta influencia sobre la salud y el estado de nutrición de la población, por lo tanto, es imperante que el profesional en el ámbito de la alimentación maneje los elementos necesarios para evitar el impacto negativo que los alimentos puedan ejercer en nuestro organismo, especialmente para aquellos comensales cautivos, es decir, aquellos, que por alguna u otra razón (estudio, trabajo, salud, turismo, recreación, entre otros) deben utilizarlos, sin dejar a un lado que los prestadores de servicio deben velar por brindar un servicio óptimo, de calidad sanitaria y nutricional, en pro de la salud pública. Por ello, controlar los aspectos higiénicos implicados en el ámbito de la restauración colectiva debe ser premisa, ya que la Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda a los gobiernos establecer políticas que, por un lado, evalúen el papel de la restauración colectiva desde el punto de vista de la salud nutricional y, por otro, vigilen la calidad higiénico – sanitarias de los productos ofertados, la cual hace referencia a la ausencia de sustancias potencialmente tóxicas y de microorganismos patógenos.

Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias
Reconocer la importancia de aplicar todas las medidas adecuadas para que los alimentos sean de excelente calidad sanitaria y nutritiva.	<p>UNIDAD I: HIGIENE ALIMENTARIA HIGIENE ALIMENTARIA Y ASEO PERSONAL: Definición – características / importancia y objetivos / alteración de los alimentos /normativas estándares en la manipulación de alimentos / higiene personal / contaminación cruzada.</p> <p>ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: Definición ETA / clasificación /factores de contaminación /cuadro clínico / periododne incubación / situación actual: datos y cifras / prevención de ETA.</p> <p>MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA: Definición de microbios y microbiología / breve reseña histórica / tipos de microbiología / subdisciplinas de la microbiología / beneficios de la microbiología.</p>	<p>RICHARDSON, T. Gastronomía Profesional - Alimentos e Higiene.</p> <p>COFFMAN, J. Gastronomía Profesional para establecimientos</p> <p>GISSLEN, Wayne y WLEY, Jhonn & Sons, Inc. 1983 Professional Cooking</p>
<p>Conoce la historia de la alimentación y su evolución hasta la actualidad, tomando en cuenta tendencias y movimientos.</p> <p>Promueve la gastronomía nacional y la indígena como patrimonio de nuestra nación.</p>	<p>UNIDAD II: GASTRONOMÍA Y SU EVOLUCIÓN GASTRONOMÍA Y GASTRONOMOS POR ÉPOCAS: Historia / evolución por épocas / conceptos básicos.</p> <p>GASTRONOMÍA VENEZOLANA: Historia y evolución / gastronomía por regiones / patrimonio por regiones / influencia en el turismo / principales</p>	<p>MINRO, Lewis J. and CICHY, Ronald F. Food Service Systems Management. Avi Publishing Company, Inc Estport y Connecticut U.S.A.</p>

	<p>exponentes de la gastronomía.</p> <p>GASTRONOMÍA INDÍGENA: Historia / costumbres y tradiciones / rescate de la gastronomía indígena.</p> <p>INDUSTRIA DE LA RESTAURACIÓN: definición / evolución y características / distribución y equipamiento / brigada de cocina: blanca y negra / métodos de cocción / raciones normales / preparaciones básicas – generalidades: bases, salsas y cremas.</p>	
<p>Internaliza la importancia que se amerita a la hora de ofrecer alimentos de excelente calidad nutritiva y su implicación en la salud.</p>	<p>UNIDAD III: NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA PRINCIPIOS BÁSICOS DE NUTRICIÓN: Nutrición: definición y principios básicos / alimentación / grupo básicos de alimentos, según su función / trompo de la alimentación / alimentación balanceada.</p> <p>MACRONUTRIENTES: PROTEÍNAS – CARBOHIDRATOS – GRASAS: Definición / origen / clasificación / métodos de conservación / valor nutricional / métodos de cocción.</p> <p>MICRONUTRIENTES: VITAMINAS Y MINERALES: Definición / origen / clasificación / métodos de conservación / valor nutricional / métodos de cocción</p> <p>ALIMENTACIÓN, SALUD Y ENFERMEDAD: Definición de salud y enfermedad / nutrición y salud/ principales enfermedades de la actualidad relacionadas con la alimentación (No transmisibles)</p>	<p>PAULI, Euge, CBI Publishing Company, Inc y Egiled B. ARKWINGTH, Maryorie S. R.D. Classical Cooding the modern Way</p>
<p>Experiencias de formación : Resolución de problema de aplicación Exposición del profesor y dinámica de grupo para discusión y reflexión de los conocimientos teórico- prácticos Tormenta de ideas Evaluaciones escritas y orales Trabajos de consulta bibliográfica</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos: Guía practicas Evaluación diaria en prácticas de cocina</p>		

PROGRAMA
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD

Unidad Curricular: Habitaciones I Teoría- Practica	Unidades crédito: 4
---	----------------------------

Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos

Semestre: I	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 18	Código: HA0214
--------------------	--	----------------------------	-----------------------

Justificación:

¿Por qué es importante esta unidad curricular en lo local, regional y nacional? En la industria hotelera es importante reconocer el Sistema Turístico Nacional como universo al que pertenece permitiendo desarrollar de manera sostenible y sustentable, promover, organizar y regular la actividad turística estratégicamente para el desarrollo socioproductivo del país.

¿Por qué es importante esta unidad curricular para el participante? El conocimiento sobre cómo se presenta la industria hotelera dentro del Sistema Turístico Nacional, permitirá al estudiante desarrollarse dentro de la hotelería tomando en consideración los mecanismos orientados a la participación y protagonismo en conjunto con las comunidades, logrando así una actividad turística con una visión productiva y estratégica para la nación.

Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias
Analiza la importancia de los Componentes del Sistema T.N.	Importancia del estudio del S.T.N Composición. Clasificación	ASCANIO, Alfredo. Elementos del Turismo como sistema. Editorial Venezolana C.A. Mérida, Venezuela, 1998
Reconoce las características del Sistema T.N. La Industria de la Hospitalidad dentro del STN	Demanda y Oferta turística La Hotelería y los servicios de la Hospitalidad	URDANETA, C. Legislación Turística Venezolana. Vadell Hermanos Editores. Venezuela. 1997
Reconoce las leyes que rigen el desarrollo de la actividad turística	Ley de Turismo Normas COVENIN Tabuladores de alojamiento (MINTUR) Manual de buenas practicas	QUESADA, R. Elementos del turismo. Editorial Universidad Estatal a distancia. Costa Rica, 2006

Experiencias de formación :

Presentación y Análisis de los Descriptores de acuerdo a la composición del STN.
Importancia de los mismos para la industria Hotelera
Relación y desarrollo dentro del STN

Evidencias de saberes productivos:

Lista de cotejo-Manejo de un check-list .
Guía practica

PROGRAMA
CARRERA : TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD

Unidad Curricular: Servicios I Teoría Practica		Unidades crédito: 4	
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: I	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 18	Código: SE0214

Justificación:

En el amplio y continuamente creciente mundo de la gastronomía, el servicio de atención al cliente no puede dejarse de lado ya que, un buen platillo no es nada si no se ofrece calidad al servirlo. Es por ello que la unidad de Servicio I es de vital importancia para el estudiante de hotelería y servicios de la hospitalidad puesto que es una manera de formarse de manera integral y adquirir competencias inherentes al área en cuestión.

Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias
Conocer los antecedentes de la restauración. Reconocer la importancia de la higiene y manipulación de alimentos en el servicio. Reconocer la distribución del personal y la organización del Departamento de Alimentos y bebidas	UNIDAD I: EVOLUCIÓN HISTÓRICA DE LA RESTAURACIÓN Importancia de las restauración. Antecedentes de la restauración. El talento humano en la restauración. Definición y funciones e importancia del mesonero Aptitudes y requisitos del mesonero. HIGIENE Y SEGURIDAD Higiene personal /tipo de higiene. Apariencia del buen mesonero Norma de higiene para la preparación y servicio de los alimentos Principal causa de contaminación Tipos de contaminación Ciclos de los alimentos DEPARTAMENTO DE A Y B ESTRUCTURA ORGANIZATIVA (GENERAL) Descripción y funciones Brigadas de servicio en sala Brigada Americana Brigada Europea Check list de actividades Uso de formatos de control	LILLICRAP, D.R. Servicio de Alimentos y Bebidas. Editoiral Diana, 1979, México. Págs. 261. COLTMAN, Michael M. Como Iniciar y Administrar un Restaurante. Editorial Norma, 1992, Colombia. Págs. 177. ESHBACH, Charles E. Administración de servicios de Alimentos. Editorial Diana, México, 1983. Págs. 342.
Conceptualizar las brigadas del servicio en sala. Conocer todas las actividades necesarias para ejecutar el servicio en sala.	UNIDAD II: EL SERVICIO EN SALA Clasificación del servicio Tipos de servicio y nuevas tendencia Circuitos de servicio Manipulación de materiales Montaje de mesa Etiqueta en mesa Preparación de mise en place para el servicio en sala. Aparadores de servicio Distribución de funciones y espacios Montajes de sala según menú. Técnica de platero y bandejeo Uso de menú y comandas	

	<p>APLICACIÓN DE DISTINTOS TIPOS DE SERVICIOS Servicio de Bebidas. MATERIALES Y EQUIPOS PARA EL SERVICIO Definición y descripción de los equipos a utilizar en la restauración Descripción y características de: CUBIERTERIA LOZA CRISTALERÍA LENCERÍA MOBILIARIO: Carros auxiliares/Mesas/Sillas/ Equipos y accesorios diversos Nuevas tendencias para el servicio gastronómico. CLASIFICACIÓN DEL SERVICIO Tipos de servicio: Definición e historia Francesa/Inglesa/Rusa/otros. Servicio de Banquete Servicio de Room Service Sesión de practica</p>	
<p>Reconocer la importancia de la mise en place para el buen funcionamiento del Servicio. Reconocer los materiales a utilizar para montajes en el servicio.</p>	<p>UNIDAD III : GUERIDON Y FLAMBEO Historia/ importancia/ mise en place Higiene y seguridad en el proceso. Practica: Crepes Suzzetes Pollo al whisky Pasta carbonara Ensalada cesar Otros Sesión de practicas</p>	
<p>Los tipos de servicio según su forma de montaje y ejecución. Identificar Demostrar la importancia de ofrecer alimentos de excelente calidad, manteniendo un balance nutricional</p>	<p>UNIDAD IV: Introducción al mundo del Vino Historia Servicio de vino Procesos de elaboración y obtención Almacenaje Cepas Armonías. Sesión de Practicas</p>	
<p>Reconocer la importancia del mundo del vino en el mundo de la restauración. Identificar la importancia del protocolo en el servicio al cliente.</p>	<p>UNIDAD V: Protocolo en el Servicio</p> <ul style="list-style-type: none"> ☐ Códigos de vestuario según el servicio y actividad ☐ Etiqueta en mesa y comportamiento social ☐ Tipos de eventos ☐ Fases del evento ☐ Protocolo en eventos <p>Sesión de practicas</p>	
<p>Experiencia de Formación : Demostración Solicitud de productos</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos: Lista de Cotejo</p>		

PROGRAMA
TSU EN HOTELERIA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD

Unidad Curricular: Informática I Teoría- Practica			Unidades crédito: 4
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: I	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 18	Código: IF0114
<p>Justificación: La Unidad Curricular de Informática es de naturaleza teórico práctica y le permite al estudiante desarrollar habilidades en el manejo de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC), como herramientas de gran utilidad para su desempeño como profesional en el campo de la Hotelería y de los Servicios de la Hospitalidad. Desde este punto de vista, el estudiante será capaz de manejar una gran variedad de herramientas, que le permitan fijar la base para desempeñarse de forma óptima en su práctica profesional, tomando en consideración que el uso del computador y de las TIC son de gran importancia en el desarrollo de diversas actividades que se llevan a cabo en hoteles de mediana y gran envergadura tales como administración recepción, reservas, restaurante, entre otros. Se busca que el estudiante se capacite en el uso de herramientas informáticas de acuerdo a la situación actual de la realidad hotelera nacional, en este sentido y dado al impulso del uso de las TIC en todas las actividades del quehacer humano, se contempla la formación necesaria para aprovechar las ventajas y bondades de estas herramientas en el desempeño de la industria turística nacional que les permita desarrollar actividades para la optimización de procesos y de la calidad de los servicios de la hospitalidad.</p>			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias	
<p>TEORÍA: Maneja la terminología básica de la computadoras y de las tecnologías de la información y de la comunicación</p> <p>PRÁCTICA: Utiliza las herramientas tecnológicas para la búsqueda y recuperación de información.</p> <p>TEORÍA: Conoce las herramientas que permiten la automatización de tareas de oficina.</p> <p>PRÁCTICA: Demuestra habilidades relacionadas con el uso de paquetes de ofimática.</p>	<p>UNIDAD 1: CONCEPTOS BÁSICOS DE INFORMÁTICA Y DEL MANEJO DEL COMPUTADOR Definición de Informática, datos, información, Búsqueda y acceso a la información Aplicación de la informática</p>	<p>Beckman,G. (2005). Introducción a la Informática. (Disponible en la biblioteca del NUHELAV)</p> <p>Cohen D., Asín E. (2000). <i>Sistemas de Información para los negocios</i>. McGraw-Hill/ Interamericana Editores S.A. ,México</p> <p>Gómez, A. (2011). Redes sociales en la empresa: la revolución e impacto a nivel empresarial y profesional. RAMA</p>	
<p>TEORÍA: Comprende el alcance de las TIC como herramientas de acceso y divulgación a la información, aplicándola creativamente en los distintos campos de su quehacer educativo.</p> <p>PRÁCTICA:</p>	<p>UNIDAD 2: PAQUETES DE OFIMÁTICA Procesador de texto Presentaciones con diapositivas Hoja de cálculo Paquetes de oficina en la nube</p>	<p>Maldonado, S. (2010). Analítica Web: medir para triunfar. Esic Editorial</p> <p>Rodríguez, O. (2011). Community Manager: conviértete en experto en social media. Anaya Multimedia</p>	

<p>Conoce las tendencias actuales en el uso de las TIC en la hotelería y los servicios de la hospitalidad.</p> <p>Aplica las TIC para la promoción, oferta y comercialización de los servicios de la hospitalidad.</p>		
<p>TEORÍA: Identifica los Sistemas de información y sus componentes.</p> <p>PRÁCTICA: Conoce la estructura básica de los sistemas de gestión para hoteles.</p> <p>Reconoce la importancia de la integración de procesos con back office, en las empresas del área de hotelería y servicios de la hospitalidad.</p>	<p>UNIDAD 3: LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN EN LA HOTELERÍA Y LOS SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD Concepto, ventajas y desventajas de las TIC. Tipología y características Las TIC aplicadas a la gestión, promoción y comercialización de servicios a través de Internet.</p> <p>UNIDAD 4: SISTEMAS DE INFORMACIÓN Definición de Sistema de información Componentes de un Sistema Sistemas de gestión de hoteles</p>	<p>Macia, F. y Gosende, J. (2010). Marketing online: estrategias para ganar clientes en internet. ANAYA MULTIMEDIA</p> <p>Macia, F. y Gosende, J. (2012). Posicionamiento en buscadores. ANAYA MULTIMEDIA</p>
<p>Experiencia de Formación : Exposición del profesor teórico-práctico Discusión espontánea y dirigida Manipulación de la computadora Solicitud de productos Prácticas guiadas</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos: Escala de Estimación Prueba Escrita Rubrica de Evaluación</p>		

PROGRAMA			
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD			
Unidad Curricular: Lenguaje y Comunicación			Unidades crédito: 2
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: I	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 4	Código: LC0112
<p>Justificación: El lenguaje como herramienta social, impone la concientización de su correcto uso, a fin de lograr a través del mismo y en cualquiera de sus formas comunicarse de manera afectiva, por tanto la comunicación como herramienta para cualquier actividad humana que trascienda al individuo, debe ajustarse al contexto que le envuelve y responder dentro de él a los objetivos que se plantea. La interacción más básica amerita de procesos comunicacionales utilizado en la mayoría de casos en la cotidianidad de manera inconsciente, el individuo del siglo XXI posee cada vez más herramientas comunicacionales al igual que no solo acceso a múltiple información; sino que es capaz de producir información y difundirla en tiempo real gracias a la plataforma 2.0 Por tanto, el curso de Lenguaje y Comunicación se plantea proveer al estudiante de las herramientas necesarias para el adecuado uso de la lengua castellana oral y escrita pretendiendo que el alumno, se apropie de las estructuras lingüísticas que utiliza y sea consciente de los procesos comunicacionales que le envuelven así como de su intervención en los mismos.</p>			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias	
Es capaz de identificar al lenguaje como parte de la naturaleza humana y su función comunicacional, así como la caracterización de sus elementos en Venezuela.	El lenguaje y la comunicación como hechos sociales. Visión crítica del uso del lenguaje en el venezolano.	Alboukrek, A. (Dir.) (1998). <i>Ortografía Lengua Española, Reglas y ejercicios</i> . México: Ediciones Larousse S.A. Álvarez, A., Bentivoglio, P., Obediente, E., Sedano, M. y Tejera, M. (1992). <i>El idioma español de la Venezuela actual</i> . Caracas: Departamento de Asuntos Públicos de Lagoven, S.A. Bendito, A. (1986). <i>La comunicación efectiva</i> . (2da. ed.). Mérida, Venezuela: Consejo de Publicaciones de la Universidad de Los Andes.	
Construye lógicamente párrafos y los conecta para consolidar la producción de un texto, fijándose en las formas ortográficas y gramaticales.	Clasificación diptongación, triptongación e hiatación, división en sílabas Homomimia y polisemia Tipos de oraciones Tipos de conectores Orientaciones para la buena redacción	Brown, F. (2003) <i>Mejore su Español en 30 días</i> . Caracas: Ediciones Jrml Cadenas, R. (1986). <i>En torno al lenguaje</i> . Caracas, Venezuela: Universidad Central de Venezuela. Espar, T. (1987). <i>Redacción práctica</i> . (2da. ed.). Mérida, Venezuela: Consejo de Publicaciones de la Universidad de Los Andes.	
Estructura sus discursos orales y escritos de forma lógica, prestando atención a las formas y evitando los vicios de construcción	Uso de las mayúsculas, de letras de ortografía dudosa y signos de puntuación Particularidades morfosintácticas	Estrada, M. <i>Ortografía esencial</i> . Mérida, Venezuela: Consejo de Publicaciones de la Universidad de	

<p>y de dicción; procurando que la comunicación sea clara.</p>	<p>Sintaxis: La concordancia El dequeísmo El “que” galicado Morfología: Oraciones impersonales con el verbo haber Preposiciones Vicios de dicción y construcción: Pleonasmo Solecismo Monotonía Cacofonía Barbarismo</p>	<p>Los Andes. Estrada M. (1986). <i>Sintaxis esencial</i>. Mérida, Venezuela: Consejo de Publicaciones de la Universidad de Los Andes. Flores, F. (2012). <i>Conversaciones para la acción y ensayos seleccionados</i>. North Charleston: Creación Independiente</p>
<p>Advierte el vínculo entre el contexto y la forma de comunicación, así como identifica las peticiones, negociaciones, ofertas y trasfondo de obviedad compartida de los sujetos.</p>	<p>Contextos de la comunicación oral Actos de habla y sus partes Elementos de la comunicación oral</p>	<p>Gispert, C. (Dir.) (2010). <i>Máster Biblioteca Práctica de Comunicación 4 Expresión oral</i>. Barcelona: Editorial Océano Gispert, C. (Dir.) (2010). <i>Máster Biblioteca Práctica de Comunicación 5 Expresión escrita</i>. Barcelona: Editorial Océano Seco, M. (1980). <i>Diccionario de dudas y dificultades de la lengua española</i>. (8va. ed.). Madrid, España: Aguilar.</p>
<p>Reconoce el entorno 2.0 como una herramienta comunicacional y se ajusta a los protocolos según los objetivos comunicacionales propuestos.</p>	<p>Correo electrónico Páginas web y blogs Redes sociales Mensajería instantánea Video llamadas</p>	<p>Universidad Nacional Abierta (1990). <i>Lengua y Comunicación II</i>. Caracas: Registro de Publicaciones de la Universidad Nacional Abierta. Zambrano S., B. (1984). <i>Normas gramaticales</i>. Caracas: Editorial Carhel.</p>
<p>Reconoce los documentos organizacionales y entiende su función, pudiendo producirlos ajustados a normas de calidad internacional.</p>	<p>Comunicación formal e informal Documentos organizacionales Normas de certificación de calidad ISO 9001</p>	
<p>Experiencias de formación: Ensayo acerca de la importancia del lenguaje y su utilización en Venezuela. Desarrollo de la guía mejore su Español en 30 días de Fortunato Brown Discusión en clases Construcción de un texto y lectura del mismo de manera pública. Intervención sin apoyo de texto en actividades públicas.</p>		

Análisis de conversaciones

Producción de contenido escrito y audiovisual en la web 2.0

Producción de documentos organizacionales

Evidencias de saberes productivos:

Lecturas guiadas

Guía de Ejercicios

Lecturas de textos

Ejemplificación

Construcción y lectura de textos

Análisis de discursos

Videos de Youtube

Dispositivos móviles

PROGRAMA			
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD			
Unidad Curricular: Inglés I			Unidades crédito: 3
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: I	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 6	Código: IN0113
<p>Justificación: El aprendizaje del inglés como segunda lengua es uno de los propósitos de estudiantes en las carreras de ciencias sociales, especialmente para un profesional de la hospitalidad. Este aprendizaje debe darse dentro de un ambiente efectivo con el avance progresivo y sorteando obstáculos naturales de la segunda lengua. El primer nivel de ingles está dirigido a los estudiantes del primer semestre de la carrera “Hotelería y Servicios de la Hospitalidad”, en donde se realiza amplia práctica para desarrollar las cuatro destrezas del idioma (leer, oír, hablar, escribir). La misma tiene como finalidad de lograr la comunicación oral y escrita de manera sencilla pero efectiva.</p>			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias	
<p>Utilizar estructuras para dar y recibir información personal a través de diálogos, llamadas telefónicas, llenados de planillas de registro en una recepción.</p> <p>Utilizar estructuras para dar y recibir información de actividades diarias a través de diálogos, tanto en forma oral como escrita.</p>	<p>UNIDAD I INFORMACIÓN PERSONAL Verbo “to be”: am, is, are Adjetivos posesivos: my, your, his, her Países, nacionalidades Artículo definido, indefinido Adverbios interrogativos, de frecuencia Singulares, plurales: regulares e irregulares Presente simple Auxiliar “do, does “ Expresiones y preposiciones de tiempo: once, twice, in, at on.</p>	<p>Andy Baxter, Evaluating your students, Richmond Publishing, 1979.</p> <p>Liz y Joan soars, Headway, elementary, Oxford university Press, 1973.</p> <p>Paul Seligson, Helping students to speak, Richmond Publishing, 1979</p>	
<p>Describir la ubicación de objetos dentro de una habitación proporcionando cantidades contables e incontables y su relación con otros objetos a través de narraciones, diálogos, composiciones.</p> <p>Narrar y describir hechos que se sucedieron en el pasado utilizando los verbos regulares e irregulares y el pasado del verbo “To Be” a través de diálogos, narraciones y composiciones.</p>	<p>UNIDAD II UBICACIÓN DE OBJETOS There is/ isn t/ are/ aren t. Adverbios de cantidad: some, any, several, a lot, many, much Preposiciones de lugar Adjetivos demostrativos UNIDAD III NARRACIONES PASADAS Pasado simple Uso de verbos reguales e irregulares El auxiliar “did” El verbo “to be” en pasado Las expresiones de tiempo</p>		
<p>Comparar elementos con mayor o menor calidad.</p>	<p>UNIDAD IV DESCRIPCIÓN PERSONAL Y COMPARACIONES Descripción personal:</p>		

<p>Describir la vestimenta y la apariencia física de las personas y sus cualidades a través de fotografías usando diálogos, narraciones y composiciones.</p>	<p>nice, smart, blond de objetos hard, flat, rubber, golden, silver la vestimenta: a blouse, a shirt, jeans, leather jeans Las Las Comparaciones “___er than/ more___ than. El superlativo The___ est/ the most ___</p>	
<p>Utilizar estructuras para expresar el futuro inmediato y el futuro lejano. Expresar los gustos y preferencias al momento de ordenar comidas en un restaurante.</p>	<p>UNIDAD V PLANES FUTUROS El futuro inmediato: “going to” El futuro lejano “will” Expresar gustos y preferencias Do you like / Would you like UNIDAD VI ¿QUE HA PASADO? Presente perfecto: “have+participio pasado” Has Las contracciones I’ve / he’s worked Ever y never yet / already Adverbios de modo: slowly, fast, hard, carefully</p>	
<p>Expresar información acerca del estado del tiempo a través de diálogos, conversaciones telefónicas y/o composiciones.</p>	<p>El clima sunny, cloudy, cold, hot windy, rainy, breezing V. Estrategias Metodológicas a)Composiciones b) Material auténtico c) Diálogos d) Lecturas e) Descripciones f) Prácticas telefónicas g) Discusiones grupales h) Debates i) Canciones j) Juegos didácticos k) Lluvia de ideas l) Canciones</p>	
<p>Experiencias de formación: Composiciones Diálogos Lecturas Descripciones Prácticas telefónicas Discusiones grupales Debates Lluvia de ideas Solicitud de Producto</p>		



Resolución de Problema

Evidencias de saberes productivos:

Juegos de Roles

Prueba Diagnóstico

PROGRAMA			
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD			
Unidad Curricular: Francés I			Unidades crédito: 3
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: I	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 6	Código: FR0113
Justificación: El Francés I está incluido dentro de las exigencias del Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos como parte del perfil del egresado. Se pretende en el semestre I de la carrera, dar a los estudiantes unas nociones básicas de francés necesarias para poder seguir la enseñanza del francés en el semestre II.			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias	
Aplicar el vocabulario y la gramática de forma oral y escrito en algunas situaciones como saludarse, presentarse, dar información sobre el estado civil, contar, dar fechas de nacimiento, utilizar los números dentro de dramatizaciones, aplicando la fluidez y la entonación apropiada.	UNIDAD 1 1.1 Presente de verbos terminados en “dre” y de los verbos regulares terminados en “er”, masculino y femenino, complementos determinativos, artículos definidos e indefinidos, profesiones, nacionalidades, números y fechas, entonaciones afirmativas e interrogativas. UNIDAD 2 2.1 Artículos definidos e indefinidos. 2.2 Artículos contractados con “de”. 2.3 Plurales en “s”. 2.4 Interrogaciones con “est-ce-que”, negación, adjetivos descriptivos y apreciativos.	CRIDLIZ, Jean Marie y GIRARDET, Jacky. Panorama 1 Libro del Estudiante, París, 1996 Le Petit Robert. (Diccionario Robert), París, 1982 Fiches de cuisine Elle	
Describir personas por sus características físicas y morales y elaborar el perfil de un personaje a través de un acróstico.	UNIDAD 3 3.1 Objetivos de clase, bebida, el dinero, expresiones de petición, situaciones propias de los actos de compra y pago. UNIDAD 4 4.1 Expresiones de disculpas, normas de una carta.	CRIDLIZ, Jean Marie y GIRARDET, Jacky. Panorama 1 Libro de Ejercicios. París, 1996	
Dramatizar situaciones de peticiones y actos de compra. Redactar cartas de peticiones o gustos y elaborar diálogos sobre el tema.	UNIDAD 5 5.1 Presente de “aller, venir, faire”. 5.2 Interrogaciones con “qui, que, quand, où”, los pronombres tónicos “toi, moi”... 5.3 El movimiento, expresiones de gustos y preferencias en lo que se refiere a las actividades de ocio y placer, los espectáculos, cómo comportarse en las situaciones de invitación, los espectáculos de París, el cine en Francia.	CRIDLIZ, Jean Marie y GIRARDET, Jacky. Hatier. C’est facile a Dire. París, 1996	
Dramatizar algunas situaciones como expresar sus gustos y preferencias con respecto a las actividades de vacaciones y ocio, aplicando el vocabulario y la gramática	UNIDAD 6 6.1 Leer y redactar cartas de aceptación.	RENNER, H; RENNER, U. y TEMPESTA, G. Cle International. Le Français de L’Hôtellerie et de la Restauration. París, 1992 Espaces	

presentada.		
Invitaciones para ir de vacaciones y rechazarlas o aceptarlas, de una manera oral y escrita.		PATWCK, Blanche. Clé International. A Tour de Role. París, 1995
<p>Experiencias de formación: Diálogos, lecturas, juegos Juegos interactivos, dramatizaciones Elaboración de cartas</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos: Evaluaciones oral y escritas</p>		

PROGRAMA			
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD			
Unidad Curricular: Educación Física			Unidades crédito: 1
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: I	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 2	Código: EF0111
Justificación: El alumno estará adquirido en el programa de acondicionamiento físico de la asignatura Educación Física, las competencias para: Demostrar niveles adecuados de capacidad aeróbica (resistencia cardio-respiratoria), potencia anaeróbica (resistencia, potencia y fuerza muscular) y flexibilidad de acuerdo con su edad, sexo y a las características de su grupo. Demostrar conocimientos sobre diferentes aspectos teóricos relacionados con la aptitud física, que le permitan una comprensión adecuada y una mayor eficiencia en las diferentes actividades prácticas realizadas.			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias	
Mejorar su capacidad aeróbica, potencia anaeróbica y flexibilidad, mediante su participación en actividades de entrenamiento físico con cargas de trabajo incrementada progresivamente.	TEMA 1 PRUEBAS INICIALES DE APTITUD FÍSICA TEMA 2 ENTRENAMIENTO FÍSICO DE: Resistencia cardiorespiratoria (carreras continuas, carreras a intervalos, fartlek, cross country, danza aeróbica y otros.	Rodahl, Astrand P.C. Fisiología del Trabajo. Editorial médica Panamericana. Argentina, 1985	
Conocimientos sobre los elementos teóricos básicos del entrenamiento físico	TEMA 3 DEFINICIONES Y CARACTERÍSTICAS DE: APTITUD FÍSICA: Resistencia cardio-respiratoria, resistencia, potencia y fuerza muscular, flexibilidad, entrenamiento físico acondicionamiento físico, volumen e intensidad de las cargas de trabajo físico.	CHEVALIER, R., y LA FERRIERE, Bergerón. Condicionamiento Físico. Editorial Hispano Europea S.A. España, 1982.	
	TEMA 4 PROCESOS ENERGÉTICOS: Anaeróbico aláctico, anaeróbico láctico y aeróbico para el trabajo muscular. TEMA 5 RELACIÓN ENTRE LA INTENSIDAD DE LA: Actividad física y la frecuencia cardíaca.	FOX, E. Fisiología del Deporte. Editorial Médica Panamericana. Argentina, 1984	
Experiencias de formación: Prueba iniciales de aptitud física Actividades Físicas			
Evidencias de saberes productivos: Prueba de actividades físicas			

PROGRAMA			
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD			
Unidad Curricular: Estudio y Comprensión del Ser Humano			Unidades crédito: 2
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: I	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 2	Código: EH0112
<p>Justificación:</p> <p>Estudio y Comprensión del Hombre es una materia que ayuda al desarrollo del pensamiento crítico con carácter interdisciplinario. Tiene como objetivo central compenetrar al estudiante con el análisis de los problemas fundamentales del individuo y la propuesta de alternativas de solución a tales problemas. Se trata de problemas concernientes a las relaciones del hombre con la naturaleza, la sociedad; el papel y el lugar del hombre, de su desarrollo histórico, y de la creación cultural de su vida interior, emocional, espiritual y moral; de su actitud ante sí mismo y ante los demás.</p> <p>Es la vida misma del hombre, su hacer su hacer y su que hacer, la que nos coloca en la posibilidad de comprender su esencia en las condiciones de su existencia, ante el reto de analizar su situación real en el mundo y sus posibilidades de resolver problemas vitales. En este propósito de comprender, valorar y plantear alternativas de solución a la problemática del individuo humano, se hace necesario, el aporte de todas y cada una de las ciencias del hombre, partir de un análisis crítico centrado en los problemas reales y concretos tomando siempre en cuenta, que la existencia humana es creada por los mismos hombres, que al actuar sobre la realidad y transformarla, genera nuevas condiciones de existencia.</p>			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencia	
Comprender los elementos biológicos y culturales de la evolución humana.	UNIDAD I FACTORES BIOLÓGICOS Y CULTURALES DE LA EVOLUCIÓN HUMANA Tema 1 1. Condición natural del hombre 1.1 Ubicación del hombre en el taxón de los primates 1.2 El papel del trabajo en la transformación del hombre 1.3 Teorías sobre la posible evolución del hombre Tema 2 2. Factores culturales de la Evolución Humana 2.1 La especificidad humana: capacidad lingüística y cultural 2.2 Significado genérico y específico del término cultural 2.3 La técnica como mediación entre el hombre y la naturaleza 2.4 Papel de la tradición en la evolución de los grupos humanos	BRICEÑO GUERRERO, José Manuel. El Origen del Lenguaje. Actual. Mérida No2 Mayo-Agosto, 1968 DONAT, Pedro y HEBERT, Ullrich. Así se elevó el hombre sobre el reino animal. Editorial Cartago, Buenos Aires, 1975 DUMOULIN, John. Cultura, sociedad y desarrollo: introducción y selección. Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 1973	
Identificar los postulados teóricos de algunas perspectivas que explican la realidad humana.	UNIDAD II PERSPECTIVAS PARA LA EXPLICACIÓN DE LA REALIDAD HUMANA Tema 3 3. La perspectiva religiosa 3.1 El fenómeno religioso como hecho social 3.2 Funciones de la religión 3.2.1 Mantenimiento del orden establecido 3.2.2 Impugnación del orden establecido 3.3 El cristianismo, otras religiones y la sociedad occidental Tema 4 4. La perspectiva psicológica 4.1 Las falsas ideas del hombre sobre sí mismo 4.2 Diferentes estados de conciencia 4.3 El trabajo propio del hombre 4.4 Los diferentes centros del hombre Tema 5 5. Las perspectivas económicas	FROMAN, Erich. Marx y su concepto del Hombre. Editorial Fondo de Cultura Económica. Fundación Polar. Diccionario de Historia de Venezuela. 3 Vols. Caracas, Fundación Polar, 1988 GARCÍA BACCA, J.D. Elementos de Filosofía. Ediciones de la Biblioteca de la U.C.V. Caracas, 1981	

	<p>5.1 El hombre como ser histórico, la praxis como fundamento de la historicidad</p> <p>5.2 La alineación como rasgo esencial de la situación del hombre en las sociedades clasistas</p> <p>5.3 El proyecto del hombre multilateral en la sociedad sin clases</p>	
<p>Establecer relaciones hombre-sociedad a partir de los postulados teóricos de ciencias afines a la sociedad.</p>	<p>UNIDAD III LA PERSPECTIVA SOCIAL DEL HOMBRE</p> <p>Tema 6 6. El hombre como ser social</p> <p>6.1 La realidad como totalidad dialéctica</p> <p>6.2 Distorsión de la realidad</p> <p>6.3 Estructura social</p> <p>6.4 El hombre en los grandes sistemas socio-políticos</p>	<p>GARCIA MORENTE, A. Lecciones Preliminares de Filosofía. Ediciones Mexicanas Unidos, México, 1963</p> <p>LINSTON, Ralph. Cultura y personalidad. Fondo de Cultura Económica, México, 1971</p>
<p>Conocer los elementos que permiten caracterizar a la sociedad venezolana actual, ubicando los rasgos permanentes y los cambios más acentuados que en ella se han producido.</p>	<p>UNIDAD IV LA SOCIEDAD VENEZOLANA</p> <p>Tema 7 7. Participación, apropiación y reproducción cultural</p> <p>7.1 Costumbres</p> <p>7.2 Valores</p> <p>7.3 Tradiciones</p> <p>7.4 Creencias y supersticiones</p> <p>7.5 Religión</p> <p>Tema 8 8. Relaciones interhumanas</p> <p>8.1 La familia</p> <p>8.2 La comunidad vecinal</p> <p>8.3 La violencia cotidiana como rasgo de estas relaciones</p> <p>Tema 9</p> <p>9. Ruptura espacio-vital</p> <p>9.1 Destrucción del espacio tradicional urbano</p> <p>9.2 La construcción de un nuevo habita</p>	<p>NIESTURJ, M.F. El origen del Hombre. Editorial MIR, Moscú, 1979</p> <p>Sambarino, Mario. Identidad, tradición, autenticidad: tres problemas de América Latina. Centro de Estudios Latinoamericanos Rómulo Gallegos, Caracas, 1980</p>
<p>Experiencias de formación:</p> <p>Proyección de videos.</p> <p>Conversatorios y discusión de aula.</p> <p>Ensayo escrito los contenidos desarrollados.</p> <p>Presentaciones orales en grupo</p> <p>Análisis de artículos asignados en clase</p> <p>Debates grupales</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos:</p> <p>Evaluación de ensayo escrito</p> <p>Evaluación de debates grupales</p>		

PROGRAMA			
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD			
Unidad Curricular: Contabilidad General			Unidades crédito: 2
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: I	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 4	Código: CG02112
Justificación: La contabilidad es una disciplina útil y necesaria en la formación del egresado en Hotelería y Servicios de la Hospitalidad porque le permite manejar la información contables. El propósito de la asignatura es introducir al estudiante en el conocimiento básico de la contabilidad, herramienta esencial para desarrollar con éxito las materias de contabilidad hotelera y gestión financiera de la hospitalidad.			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias	
1. Expresar la concepción, importancia, principios y utilidad de la contabilidad en el entorno empresarial, así como las características de las empresas desde el punto de vista de su estructura jurídica, y razonar los documentos mercantiles de acuerdo con las teorías contables y las normas jurídicas vigentes.	UNIDAD 1 LA CONTABILIDAD EN EL ENTORNO EMPRESARIAL 1. Concepto de contabilidad 1.1 Importancia 2. Teneduría de libros 2.1 Concepto y diferencias con la contabilidad 2.2 Medios que utiliza la teneduría de libros 3. Las empresas mercantiles desde el punto de vista de su estructura jurídica 4. El registro de comercio 5. Principios de contabilidad generalmente aceptados. 6. Documentos mercantiles 6.1 Concepto 6.2 Necesidad 6.3 Clasificación	Biblioteca Práctica de Contabilidad. Ediciones de Cultura, S.A. Tomo I y II	
2. Aplicar las operaciones mercantiles en los elementos del cargo y abono, así como comprender las clases y modificaciones que tiene las cuentas involucradas en las transacciones mercantiles y los hechos contables de una empresa, atendiendo a lo indicado por la teoría contable.	UNIDAD 2 LAS TRANSACCIONES MERCANTILES, SUS CUENTAS 1. La transacción mercantil y los hechos contables. 2. El ejercicio económico. 3. Teoría de la partida doble 4. La ecuación contable 4.1 Cambio en los elementos que conforman la ecuación contable 5. La cuenta 5.1 Concepto 5.2 Clasificación 5.3 Partes que la integran 5.4 Modificaciones 6. Análisis de las transacciones mercantiles y hechos contables en los elementos de cargo y abono	DONALD KIERO, Jerry y WEYANDT. Contabilidad Moderna. Ediciones Ciencia y Técnica, S.A. Tomo I y II.	
3. Efectuar registros de operaciones mercantiles en los libros contables de diario,	UNIDAD 3 EL REGISTRO DE LAS OPERACIONES MERCANTILES	Código de Comercio Venezolano	

<p>mayor e inventario, atendiendo a las técnicas contables y a la normativa dispuesta en el código de comercio venezolano.</p> <p>4. Aplicar controles de caja chica y cuenta corriente bancaria y realizar los registros contables a que diesen lugar de acuerdo a las técnicas contables.</p>	<p>1. Libros de contabilidad 1.1 Disposiciones legales 2. Registro de las operaciones mercantiles en los libros principales 2.1 Libro diario 2.2 Libro mayor 2.3 Libro de inventarios 3. Balance de comprobación 4. Técnicas para localizar y corregir errores en los registros</p>	
<p>5. La hoja de cierre del período contable de acuerdo a las técnicas contables.</p> <p>6. Preparar el estado de ganancias y pérdidas atendiendo a las formas de presentación comúnmente utilizadas y a los principios de contabilidad generalmente aceptados.</p>	<p>UNIDAD 4 EL CONTROL DEL EFECTIVO 1. El efectivo 1.1 Concepto 1.2 Cuentas que lo integran 1.3 Control interno del efectivo 2. Caja chica 2.1 Creación y reembolso de caja chica 2.2 Asientos contables 3. Cuentas corrientes bancarias 3.1 Conciliación bancaria 3.2 Asientos contables.</p>	<p>GÓMEZ RONDÓN, Francisco. Contabilidad I. Editorial Frigor. Caracas</p>
<p>7. Preparar el balance general atendiendo a las formas de presentación comúnmente utilizadas y a los principios de contabilidad generalmente aceptados.</p>	<p>UNIDAD 5 LA HOJA DE TRABAJO 1. Cierre del período contable 2. Necesidad de los registro de ajustes 3. Hoja de trabajo 3.1 La doble columna del balance de comprobación 3.2 Asientos contables de ajustes 3.3 Costo de ventas 3.4 Ganancias y pérdidas 3.5 Balance general 3.6 Asientos contables del cierre del ejercicio</p>	<p>Prácticas de Contabilidad I. Editorial Frigor. Caracas</p>
	<p>UNIDAD 6 ESTADO DE RESULTADOS (GANANCIAS Y PÉRDIDAS) 1. Estado de ganancias y pérdidas 1.1 Objetivo 1.2 Agrupación de partidas que lo integran 1.3 Formas de presentación</p> <p>UNIDAD 7 ESTADOS DE SITUACIÓN FINANCIERA (BALANCE GENERAL) 1. Balance general 1.1 Objetivo 1.2 Agrupación de partidas que lo integran 1.3 Formas de presentación</p>	<p>ROMERO, Alvaro J. Principios de Contabilidad. Editorial Mc Graw-Hill. 1997</p>
<p>Experiencias de formación: Exposición por parte del profesor</p>		



Estrategia de disertación práctica
Consulta bibliográfica
Asignación de tareas
Asignación de trabajos prácticos

Evidencias de saberes productivos:

Simulador escrito

2DO SEMESTRE

- 1) COCINA II
- 2) HABITACIONES II
- 3) SERVICIOS II
- 4) TÉCNICA DE ESTUDIO
- 5) CONTABILIDAD APLICADA
- 6) INGLÉS II
- 7) FRANCÉS II
- 8) DESARROLLO SOCIOECONÓMICO
- 9) ANIMACIÓN Y RECREACIÓN
- 10) ESTADÍSTICA
- 11) TEORÍA DEL TURISMO
- 12) ETIQUETA Y PROTOCOLO

PROGRAMA			
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD			
Unidad Curricular: Cocina II Teoría- Practica			Unidades crédito: 4
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: II	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 18	Código: CO0224
<p>Justificación:</p> <p>La Unidad Curricular Cocina II, está diseñada para los estudiantes del segundo semestre de la carrera Hotelería y Servicios de la Universidad del Turismo Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos, se fundamenta en el Modelo Humanista Social, para que responda a las necesidades de profesionalización para el desarrollo sustentable y sostenible de la actividad turística venezolana, integrando los valores de identidad nacional, responsabilidad social, ética, equidad y participación en la construcción de un nuevo modelo de sociedad más justo y solidario. En este sentido, la Unidad Curricular Cocina II está enfocada y desarrollada sobre la base de optimizar las habilidades, destrezas y creatividad del estudiante, que le permitan al mismo, obtener las competencias humanas y profesionales necesarias para promover la solución de problemas, valorar los riesgos, tomar decisiones, trabajar en equipo y asumir el liderazgo que requiere una empresa o modelo socio productivo que brinde el servicio de panadería y pastelería, y el desarrollo de proyectos culinarios. Asimismo, los estudiantes pondrán en práctica los conocimientos adquiridos en la Unidad Curricular (laboratorio) de Cocina I y serán motivados a realizar variedades de recetas existentes en panadería y pastelería regional, nacional e internacional. Serán formados en el proceso de producción de alimentos, desde la adquisición de materia prima, manipulación, conservación, formulaciones, cálculos de costos de recetas, principios básicos de la pastelería, planificación de menús, y la organización y planificación de la cocina, regidos por estándares de seguridad e higiene en la producción y manejo del área de alimentos y bebidas. Finalmente, el estudiante integrará los saberes previos con las Unidades Curriculares de Gestión de alimentos y bebidas, Mercadeo y Ventas, Teoría General del Turismo, Contabilidad, y Administración de personal y seguridad.</p>			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias	
Describe, ejecuta y valora los procesos de operación de compra y suministro tomando en cuenta los principios básicos en el flujo de control de alimentos, desde el momento en que ingresan en el proceso de compra y almacenamiento hasta que salen de la cocina de producción.	<p style="text-align: center;">LOS PRINCIPIOS BÁSICOS DE LA COMPRA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> El Almacén. <input type="checkbox"/> El Análisis de rendimiento y de valor. <input type="checkbox"/> El Mercado. <input type="checkbox"/> Los Proveedores. Las licitaciones <input type="checkbox"/> La Moral y la ética. <input type="checkbox"/> La Higiene del local. <input type="checkbox"/> La recepción de mercancía <input type="checkbox"/> El suministro de alimentos <input type="checkbox"/> Los Métodos de compra. <input type="checkbox"/> Los Formatos de Alimentos y bebidas. <input type="checkbox"/> Los procesos de operación de compra y suministro 	<p>RICHARDSON, T. <u>Gastronomía Profesional - Alimentos e Higiene.</u></p> <p>COFFMAN, J. <u>Gastronomía Profesional para establecimientos</u></p>	
Construye y valora las recetas en el área de producción de alimentos, considerando la conversión y estandarización de recetas.	<p style="text-align: center;">EL SISTEMA DE PRODUCCIÓN:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La administración en el sistema de producción. <input type="checkbox"/> Los objetivos en el control de porciones. <input type="checkbox"/> Los ingredientes de panadería y pastelería. <input type="checkbox"/> La conversión de recetas <input type="checkbox"/> El Factor de desecho y merma <input type="checkbox"/> La ficha técnica 	<p>GISSLEN, Wayne y WLEY, Jhonn & Sons, Inc. 1983 <u>Profesional Cooking</u></p> <p>MINRO, Lewis J. and CICHY, Ronald F. <u>Food Service Systems Management.</u> Avi Publishing Company, Inc Estport y</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> ☐ La estructura de una receta ☐ El calculo de costos de producción ☐ La receta estandarizada ☐ Flujograma 	Connecticut U.S.A.
Describe, confecciona y valora el menú, tomando en cuenta los factores nutricionales, geográficas y de marketing existentes	<p style="text-align: center;">EL PLAN DE NEGOCIOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☐ La restauración en desarrollo. ☐ La comunicación en la restauración. ☐ La atención y servicio al cliente. ☐ Las consideraciones nutricionales para un menú. ☐ El área geográfica y el menú. ☐ Las expectativas del cliente del menú. ☐ Personalidades gastronómicas en Venezuela. ☐ El turismo accesible. ☐ El turismo saludable. ☐ La seguridad gastronómica. ☐ Las etapas de la planeación ☐ La elaboración y el diseño del menú ☐ la planificación del menú ☐ La atención y servicio al cliente 	PAULI, Euge, CBI Publishing Company, Inc y Egiled B. ARKWINGTH, Maryorie S. <u>R.D.</u> <u>Classical Cooding the modern Way.</u>
Menciona, explica y valora la organización y planificación de una cocina.	<p style="text-align: center;">LA ORGANIZACIÓN DE UNA COCINA :</p> <ul style="list-style-type: none"> ☐ La brigada de cocina. ☐ Los aspectos de la planificación de la cocina. ☐ Las Dependencias de la cocina. ☐ Las Funciones de los puestos dentro de la cocina. ☐ Las Cocciones preliminares. ☐ Las Cocciones definitivas. ☐ Los métodos y técnicas de cocción. ☐ Las Frituras. ☐ La pre cocción. ☐ La distribución de la cocina ☐ El organigrama de la cocina ☐ El control de porciones ☐ la planificación de una cocina 	<u>Colección Hecho en Venezuela,</u> 2014. Editorial Saber
Describe, elabora y valora las recetas, técnicas y orígenes de productos panaderos y pasteleros, tomando en cuenta los factores nutricionales, de costos, movimientos gastronómicos y la higiene y manipulación de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> ☐ Profiteroles(Pasta Choux) ☐ Trenza de Leche. ☐ Golfeados. ☐ Cinammons Rolls. ☐ .Hojaldres: palmeritas, lengua de suegra y canoles. 	COLINA, Máximo. La magia de la pandería. 2012. Venezuela

<p>en un servicio de producción de alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Masa quebrada (pie de limón <input type="checkbox"/> Hamburguesas. <input type="checkbox"/> Arepa de Trigo <input type="checkbox"/> Baquette <input type="checkbox"/> Pande Jamón <input type="checkbox"/> Torta básica / Chocolate <input type="checkbox"/> Torta tres leche <input type="checkbox"/> Pan de Dios <input type="checkbox"/> Pizza <input type="checkbox"/> Donas <input type="checkbox"/> Integral 	
<p>Experiencias de formación: Exposición del profesor y dinámica de grupo para discusión y reflexión de los conocimientos teórico- prácticos Tormenta de ideas Evaluaciones escritas y orales Trabajos de consulta bibliográfica</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos: Lista de Cotejo</p>		

PROGRAMA			
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD			
Unidad Curricular: Habitación II Teoría- Practica			Unidades crédito: 4
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: II	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 18	Código: HA0224
Justificación: Dada la importancia de la comunicación entre los establecimientos de hospedaje y huéspedes, la actividad primordial radica en las buenas relaciones con los mismos, brindarles una atención esmerada, y al mismo tiempo cumplir con todas las necesidades que tiene la empresa para su desarrollo. Conociendo la estructura organizativa, métodos y procedimientos de trabajo en la división de habitaciones, se tendrán las herramientas necesarias para satisfacer las necesidades del huésped y de la empresa. La finalidad del curso de habitaciones II es informar al estudiante sobre el desenvolvimiento de las áreas más sobresalientes en la división de habitaciones en la división de habitaciones como lo son recepción, lavandería, teléfonos y reservaciones y conserjería, en el ámbito de supervisión, tomando en cuenta la comunicación interna que se debe establecer entre éstas y la comunicación con los huéspedes. Por último, se determinará la importancia de los nuevos avances tecnológicos que ofrece el mercado para mejorar la comunicación, aligerando los procesos operativos en la división de habitaciones. El curso es teórico-práctico, lo cual permitirá al participante desarrollar destrezas y consolidar los conocimientos adquiridos.			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias	
Aplicar las destrezas de la comunicación entre los trabajadores y los huéspedes o clientes del establecimiento.	UNIDAD 1 COMUNICACIONES INTERPERSONALES Y DESTREZAS EN LAS COMUNICACIONES 1.1 La necesidad de la comunicación 1.2 La teoría del análisis transaccional 1.3 La aplicación del análisis transaccional al trabajo 1.4 Parafraseo y control de la percepción 1.5 Descripción del comportamiento 1.6 Manejo de situaciones de reclamos 1.7 Teléfonos. Comunicación por vía telefónica	FOSTER, Dennis L. Recepción en la Hotelería. Administración y Operación. Mc. Graw Hill. México, 1995 SCHEEL MAYENBERGER, Adolfo. Enciclopedia de Hotelería y Restaurantes, Control de Alojamiento. Ebinter.	
Aplicar los principios contables impartidos en clase para el registro de las cuentas del departamento de recepción y control de la ocupación mediante ejercicios escritos y ejemplos prácticos.	UNIDAD 2 CUENTAS DEL DEPARTAMENTO DE RECEPCIÓN Y CONTROL DE LA OCUPACIÓN 2.1 Facturas manuscritas y mecanizadas 2.2 Proceso de facturación 2.3 Mano corriente 2.3.1 Cierre y apertura 2.3.2 Mano corriente manuscrita y mecanizada 2.3.3 Desglose de la mano corriente 2.4 Resúmenes mensuales y reportes diario 2.4.1 Cuenta ciudad o créditos 2.4.2 Cambio de moneda y hoja diaria de caja y arqueo 2.4.3 Libro de recepción y hoja de trabajo 2.4.4 Reporte diario de habitaciones	GALLEGO, Jesús Felipe. Principios Generales para la Dirección de Establecimientos Hoteleros. LATTIN, Gerard W. Administración Moderna de Hoteles y Moteles.	
Aplicar la estructura organizacional, funciones y métodos de trabajo de la	UNIDAD 3 CONSERJERÍA 3.1 Funciones	ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO. Dirección y Recepción.	

<p>conserjería y teléfonos. Señalar los pasos para organizar un evento y la línea de protocolo que se debe llevar dado un caso en específico.</p>	<p>3.1.1 Personal del área y funciones 3.1.2 Planificación de las tareas 3.2 Vigilancia y control del personal, vestíbulo y salones 3.3 Consignación de equipaje 3.4 Control de llaves, correspondencia y mensajes 3.5 Salida de clientes y grupos</p>	<p>España Relaciones Humanas, Personalidad y Comportamiento Humano y Comunicación.</p>
<p>Explicar el proceso de trabajo en una lavandería y comprobar la rentabilidad mediante ejercicios escritos.. Determinar la aplicabilidad de las nuevas tecnologías al servicio de las empresas de la hospitalidad mediante un trabajo escrito.</p>	<p>UNIDAD 4 ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO 4.1 La comunicación con el cliente en el evento 4.2 El evento: definición 4.2.1 Planeación 4.2.2 Organización 4.2.3 Dirección 4.2.4 Control 4.2.5 Puntos a tomar en cuenta para el presupuesto del evento 4.3 Evaluación del impacto. Resultados 4.4 El protocolo de los eventos 4.5 Tipos de eventos sociales</p>	<p>BUENDIA, Juan Manuel. Organización de Reuniones. Trillas, México 1996.</p>
<p>Aplicar los métodos de trabajo de recepción, reservaciones y teléfonos. Aplicar las técnicas para el proceso de la ropa de huésped y del hotel.</p>	<p>UNIDAD 5 LAVANDERÍA 5.1 Funciones del personal de lavandería 5.2 Planificación de las tareas 5.3 Desarrollo del servicio al cliente 5.4 Coordinación con otros departamentos 5.5 Control de materiales 5.6 Rentabilidad de la sección de lavandería y lencería 5.7 Proceso, selección, lavado, secado, planchado y tratamiento especial de lencería y ropa de huésped 5.8 Utilización de las máquinas y materia prima 5.9 Libros y formatos para control de lencería y cargos a huésped</p>	
<p>Através de clases magistrales orales por parte de profesor, discusiones grupales con casos específicos y actividades prácticas. Análisis en casos Ejercicios escritos Ejercicios prácticos en las áreas del hotel</p>	<p>UNIDAD 6 AVANCES TECNOLÓGICOS EN EL CAMPO DE LA HOSPITALIDAD 6.1 Innovación en la división de habitaciones 6.2 Innovación en alimentos y bebidas 6.3 Avances en sistemas administrativos 6.4 Aportes en industrias de la hospitalidad fuera del renglón hotelero</p>	
	<p>UNIDAD 7 RECEPCIÓN</p>	

	<p>7.1 Comunicación con el huésped y trabajadores</p> <p>7.2 Registro check-in y check-out</p> <p>7.3 Trabajo diario de recepción</p> <p>7.3.1 Libro de entrada y salida, policía y control de ocupación</p> <p>7.4 Manejo de quejas, situaciones de reclamo e información</p> <p>7.5 Reservas</p> <p>7.5.1 Proceso de reservación, confirmación y cancelación</p> <p>7.5.2 Control de reservas y tarifas</p> <p>7.6 Teléfonos</p> <p>7.6.1 Atención y transferencias de llamadas</p> <p>7.6.2 Cargos</p> <p>7.6.3 Libros y formatos</p>	
<p>Experiencias de formación: A través de clases magistrales orales por parte de profesor, discusiones grupales con casos específicos y actividades prácticas. Análisis en casos Ejercicios escritos Ejercicios prácticos en las áreas del hotel</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos:</p>		

PROGRAMA			
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD			
Unidad Curricular: Servicios II Teoría- Practica			Unidades crédito: 4
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: II	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 18	Código: SE0224
Justificación: El estudiante deberá desempeñarse en el departamento de alimentos y bebidas entre otros, siendo la sección de bares uno de los más importantes, para lo cual debe tener conocimiento de su estructura organizativa, herramientas de trabajo, tipo de servicio que allí se desarrollan las bebidas alcohólicas y su servicio, cocktelería, servicio de vinos y quesos. Para el operador de alimentos y bebidas el conocer las bebidas alcohólicas, su elaboración, servicio y su lugar de origen se convierte en una herramienta muy importante a la hora de su adquisición, mantenimiento y oferta al público así como también su valor real.			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias	
Describir el funcionamiento del bar del hotel involucrando su ubicación, oferta actual, brigada de trabajo y normas de seguridad e higiene en el trabajo.	UNIDAD 1 FUNCIONAMIENTO DEL BAR 1.1 Ubicación del bar en la operación hotelera 1.2 Oferta actual de establecimientos de bebidas y similares 1.3 Brigada de bar “jerarquía y funciones” 1.4 Seguridad e higiene en el trabajo.	FLORES M., Graciela de. Los Vinos, Los Quesos y El Pan. Limusa \ Noriega Editores	
Preparar un mise en place utilizando los conocimientos adquiridos en clase.	UNIDAD 2 MISE EN PLACE 2.1 Reconocimiento de las herramientas básicas del bar 2.2 Control de géneros 2.3 Preparación del bar	ALVAREZ ASPERA, José. La Viña, La Vip y el Vino. Editorial Trillas.	
Practicar los servicios que se presentan en el bar.	UNIDAD 3 SERVICIO DE BAR 3.1 Servicio en la mesa 3.2 Servicio en la barra 3.3 Cata de bar “tipos y composición”	QUESOS DEL MUNDO. Noriega Editores	
Describir las bebidas alcohólicas más frecuentemente usadas en los bares según su uso y elaboración.	UNIDAD 4 BEBIDAS ALCOHÓLICAS 4.1 Aperitivos 4.1.1 Vermouths 4.1.2 Amargos 4.1.3 Avisados 4.2 Aguardientes 4.2.1 Whisky escocés y bourbón 4.2.2 Cognac y brandy 4.2.3 Ron 4.2.4 Ginebra 4.2.5 Vodka 4.2.6 Tequila (Silver y Gola)	TRATADO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 1 . Reynoso Ron. Noriega Editores.	

	4.2.7 Cerveza	
Aplicar las normas básicas para la preparación de cócteles.	<p>UNIDAD 5 INTRODUCCIÓN A LA COCKTELERÍA</p> <p>5.1 Normas de la aplicación general para la preparación de cócteles</p> <p>5.2 Series básicas de cócteles</p> <p>5.2.1 Los collins</p> <p>5.2.2 Los fixes</p> <p>5.2.3 Los rickeys</p> <p>5.2.4 Los coolers</p> <p>5.2.5 Los fizzes</p> <p>5.2.6 Los punches</p> <p>5.2.7 Los crustas</p> <p>5.2.8 Los sours</p> <p>5.2.9 Los grogs</p> <p>5.2.10 Las bebidas con especies</p> <p>5.2.11 Los frozen</p> <p>5.2.12 Los licores frappe</p> <p>5.2.13 Los pousse café</p> <p>5.2.14 Sangría</p> <p>5.2.15 Cocteleria internacional</p>	INCATUR. MANUAL DE BARES.
Explicar la elaboración, conservación y servicio de vinos y su armonía con los manjares.	<p>UNIDAD 6 LOS VINOS</p> <p>6.1 El vino, elaboración y clasificación</p> <p>6.1.1 Vinificación en blanco</p> <p>6.1.2 Vinificación en tinto</p> <p>6.1.3 Vinificación en rosado</p> <p>6.2. Conservación de los vinos</p> <p>6.2.1 La bodega: características fundamentales</p> <p>6.2.2 Libro de bodegas: fichas</p> <p>6.2.3 Cuidado de los vinos para su buena conservación</p> <p>6.3. Servicio de los vinos</p> <p>6.3.1 Blancos y rosados</p> <p>6.3.2 Tintos jóvenes</p> <p>6.3.3 Tintos reserva</p> <p>6.3.4 La decantación</p> <p>6.3.5 Champagne: servicio y conservación</p> <p>6.4 Armonía de vinos y majares</p> <p>6.5 La carta de vinos</p> <p>6.6 La cata</p>	

Explicar el proceso de elaboración del queso y su servicio.	UNIDAD 7 LOS QUESOS 7.1 El queso y la civilización 7.2 Legislación 7.3 Elaboración del queso 7.4 Clasificación de los quesos 7.5 Tabla de quesos	
Experiencias de formación: Exposición del tema por parte del profesor Clases teóricas y prácticas Prácticas diarias		
Evidencias de saberes productivos:		

PROGRAMA
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD

Unidad Curricular: Técnica de Estudio		Unidades crédito: 2	
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: II	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 4	Código: TE0122
Justificación: Unidad Curricular de Técnica de Estudio e investigación esta diseñado sobre estrategias que permitan al estudiante el desarrollo de habilidades y destrezas en el área de investigación hotelera y afines, que le faciliten el manejo de la terminología adecuada, con el fin único de justificar la solución a un problema determinado en su área de trabajo.			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias	
Entrenar a los estudiantes del HELAV para el desarrollo de trabajos de investigación	UNIDAD 1 TRABAJO DE GRADO 1.1 Familiarizar al estudiante con la terminología científica 1.2 Establecer niveles de organización, procesamiento y resolución del trabajo de grado 1.3. Discutir los criterios de selección del tema a desarrollar 1.4 Ejercitar al estudiante en la elaboración de proyectos de investigación en base a: 1.4.1 Principales fuentes de información y asesorías para el desarrollo de la metodología. 1.4.2 Criterios para la selección del asesor científico y metodología 1.4.3 Criterios de recolección de la muestra 1.4.4 Ordenamiento y procesamiento de los datos 1.4.5 Análisis de la información recolectada y las diferentes formas de representar los resultados. 1.4.6 Discutir las interpretaciones de los resultados obtenidos 1.4.7 Enseñar al estudiante algunas técnicas corrientes de estilo para la redacción de tesis, monografía, etc. 1.4.8 Discutir ejemplos de trabajos de investigación 1.4.9. Enseñar al estudiante algunas normas para la presentación de trabajos de investigación a través de publicaciones, seminarios, charlas, etc. 1.4.10 Enfatizar las técnicas actualizadas de presentar las referencias bibliográficas de libros y revistas.	Texto-guía Iniciación práctica de la Investigación Científica	
Estimular la investigación de campo directamente en el escenario de la hotelería.	UNIDAD 2 ARTÍCULO DE REVISTA 2.1. En los estudiantes la importancia sobre la realización de trabajos de investigación que puedan publicarse 2.2. Las técnicas y requisitos necesarios para la realización de artículos científicos de revistas de difusión científica en la		

	<p>empresa hotelera.</p> <p>2.3 En la elaboración de la bibliografía consultada</p>	
<p>Desarrollar habilidades y destrezas pertinentes para la elaboración de un proyecto de investigación que tenga como finalidad elaborar propuestas tendiendo a la toma de decisiones en el campo laboral de la hotelería.</p>	<p>UNIDAD 3 EL INFORME TÉCNICO</p> <p>Capacitar al estudiante para la elaboración de un informe técnico tomando en cuenta:</p> <p>3.1.1 Características que definen el informe técnico</p> <p>3.1.2 Pasos para la preparación de informes</p> <p>3.1.3 Bibliografías</p>	
<p>Elaborar trabajo de grado inherente al futuro desarrollo profesional.</p>		
<p>Demostrar capacidad para la elaboración de artículos de investigación aptos para la publicación</p>		
<p>Demostrar destrezas para el desarrollo de informes técnicos exigidos por niveles superior de gerencia, institutos universitarios, etc.</p>		
<p>Experiencias de formación:</p> <p>Clases magistrales</p> <p>Exposiciones de los alumnos</p> <p>Trabajos de investigación en hoteles de la ciudad</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos:</p>		

PROGRAMA
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD

Unidad Curricular: Contabilidad Aplicada		Unidades crédito: 4	
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: II	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 6	Código: CA0124
Justificación: Al impartir la materia de contabilidad aplicada el estudiante estará en condiciones de desenvolverse y contribuir con su futuro desempeño en el campo laboral, al mismo tiempo con los conocimientos adquiridos proporcionará los informes contables podrá obtener suficiente criterio para evaluar las diferentes áreas, lo que facilitará la toma de decisiones.			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias	
El estudiante se encontrará en condiciones de precisar la estructura organizativa de un hotel, así como su funcionamiento por departamentos y el registro de la información que genera.	UNIDAD 1 ORGANIZACIÓN DE LOS HOTELES POR DEPARTAMENTOS 1.1 Departamentos operaciones: departamentos principales: alojamiento o habitaciones, alimentos y bebidas. Departamentos secundarios: teléfono, lavandería, otros. 1.2 Departamentos funcionales: Administración, recursos humanos, mercadotecnia, supervisión y control y mantenimiento.	HORWATH, Ernest B.; TOTH, Louis y LESURE, John. Contabilidad para Hoteles. Editorial Diana, México 1990 LATTIN, Gerald W. Administración Moderna de Hoteles y Moteles. Editorial Trillas, México, 1991	
Dadas las condiciones, el estudiante describirá el concepto de contabilidad hotelera partiendo de la definición general de contabilidad, así mismo identificará la función y su desempeño en el proceso administrativo, de igual manera la ubicación dentro de la organización hotelera.	UNIDAD 2 LA CONTABILIDAD HOTELERA 2.1 Concepto de contabilidad general: Funciones y objetivos. 2.2 Disposiciones legales en materia contable 2.2.1 Libro diario 2.2.2 Libro mayor 2.2.3 Libro de inventarios 2.2.4 Libros auxiliares 2.3 Definición de contabilidad hotelera: Importancia, funciones y ubicación del departamento de contabilidad dentro de la organización hotelera 2.4 Diagrama de flujo del proceso contable hotelero 2.5 Sistema de cuentas aplicable a la hotelería 2.5.1 El catálogo de cuentas hotelero.	SHOLZ, Wiliam. Administración lucrativa de Hoteles y Moteles. Editorial C.E.C.S.A. México	
El alumno conocerá el proceso de revisión y verificación de las diferentes operaciones comerciales de los departamentos principales y secundario de la empresa hotelera, así como los medios de información contable utilizados en la misma para reportar dichas operaciones a la gerencia.	UNIDAD 3 CONTROL Y AUDITORÍA INTERNA DE LAS EMPRESAS DE LA HOSPITALIDAD 3.1 Auditoría interna 3.1.1 Auditoría nocturna: etapas de la auditoría nocturna: manual, mecanizada, reporte del auditor nocturno. 3.1.2 Auditoría de ingresos 3.1.2.1 Etapas de auditorías: efectivos, venta de habitaciones y cuentas por cobrar, venta de alimentos y bebidas, venta de los departamentos secundarios y reporte del auditor de	LUNDERBERG, Donal E. Organización y Administración de Hoteles y Restaurantes. Editorial Ediciones Macchi. Argentina 1976 Manual del puesto del Auditor Nocturno. Secretaria de Turismo. Editorial Limusa. México. 1990	

	<p>ingresos. 3.1.2.2 Elaboración del reporte: informe diario de ingresos del hotel.</p>	
<p>El estudiante estará en las condiciones de registrar las operaciones principales de un hotel para ello se tomará la información contable y extracontable de los principales informes, acerca de los ingresos, costos y egresos.</p>	<p>UNIDAD 4 REGISTRO DE TRANSACCIONES COMERCIALES DE LAS EMPRESAS DE LA HOSPITALIDAD</p> <p>4.1 Registro de los ingresos al contado y/o a crédito</p> <p>4.1.1 Venta de habitaciones</p> <p>4.1.2 Venta de alimentos y bebidas</p> <p>4.1.3 Venta de los departamentos secundarios</p> <p>4.1.4 Diario auxiliar de cuentas</p> <p>4.1.5 Diario de ventas (Impuesto sobre la Renta)</p> <p>4.1.6 Diario auxiliar de entradas en efectivo</p> <p>4.1.7 Diario auxiliar de cuentas por cobrar</p> <p>4.1.8 Diario de traspaso de cuentas por cobrar</p> <p>4.1.9 Mayor auxiliar de cuenta huésped y mayor auxiliar de cuenta ciudad</p> <p>4.2 Registro de los costos</p> <p>4.2.1 Costo de venta de alimentos y bebidas</p> <p>4.2.2 Costo de venta de cigarrillos</p> <p>4.2.3 Costo de llamadas telefónicas</p> <p>4.2.4 Costo de lavandería</p> <p>4.2.5 Diario de ajustes y descuentos</p> <p>4.2.6 Diario de salidas (Impuesto Sobre la Renta)</p> <p>4.3 Registro de compras</p> <p>4.3.1 Verificación del procedimiento de compras: Activos realizables (inventarios) y propiedad, planta y equipos.</p> <p>4.3.2 Métodos para la determinación de los inventarios: Inventario continuo e inventario perpetuo.</p> <p>4.3.3 Registro de las cuentas por pagar.</p> <p>4.4 Registro de los gastos</p> <p>4.4.1 Sueldos hoteleros: deducciones legales y contractuales, elaboración de la nómina, horario hotelero, vacaciones y utilidades y prestaciones sociales.</p> <p>4.4.2 Provisiones, depreciaciones y amortizaciones</p> <p>4.4.2.1 Provisión para el reemplazo: lencería, cristalería, loza y utensilios.</p> <p>4.4.2.2 Depreciación de propiedad, planta y equipos</p> <p>4.4.2.3 Amortizaciones de activos intangibles</p> <p>4.5 Otros gastos</p> <p>4.5.1 Comisiones bancarias y de tarjetas de crédito</p>	<p>Manual de Caja Departamental. INCE-Turismo (INCATUR) Corporación de Turismo de Venezuela. Caracas 1981</p> <p>WEARL, Sasser Allynand and BACONINE. Management of Service Operation. Paris 1978</p>

	<p>4.5.2 Suministros 4.5.3 Servicios Públicos y Privados (P.O.M.E.C.) 4.5.4 Promoción y publicidad 4.5.5 Seguros 4.5.6 Gastos de administración 4.5.7 Gastos de gerencia 4.5.8 Comida y bebida empleados 4.6 Reportes Computarizado</p>	
<p>El alumno se encontrará en la disposición de identificar los estados financieros básicos de la empresa hotelera, así como señalar los puntos importantes del presupuesto financiero y operaciones, ratificando que el manejo de la información contable es una herramienta que contribuye en la Toma de decisiones.</p>	<p>UNIDAD 5 ESTADOS FINANCIEROS HOTELEROS 5.1 Estados financieros básicos hoteleros 5.1.1 Balance de comprobación 5.1.2 Estados de resultados (ganancias y pérdidas) 5.1.3 Estados de situación financiera (balance general) 5.1.4 Notas al pie de los estados financieros 5.2 La Hoja de Trabajo 5.2.1 Los ajustes al cierre 5.3 El Presupuesto 5.3.1 Presupuesto operacional 5.3.2 Presupuesto financiero</p>	<p>Norma Venezolana de Calificación de Empresa de Alojamiento. Ministerio de Información y Turismo. Caracas 1974</p> <p>SCHEEL MAYENBERGER, Adolfo. Enciclopedia de Hotelería y Restaurante. Tomo 4 y 5 Edinter. Colombia 1992</p>
<p>Experiencias de formación: Exposición por parte del profesor Estrategia de disertación práctica Preguntas y Respuestas Consulta bibliográfica Asignación de trabajos</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos:</p>		

PROGRAMA
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD

Unidad Curricular: Inglés II		Unidades crédito: 3	
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: II	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 6	Código: IN0123
Justificación: Inglés II está diseñado sobre la base de estrategias metodológicas que permitan al estudiante adquirir y aplicar, a través del desarrollo integral de las destrezas del lenguaje, la terminología y expresiones propias de las industrias turística y hotelera en situaciones reales.			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias	
Explicar la importancia global del turismo, así como su relación con las empresas complementarias y la tecnología.	UNIDAD 1 EL TURISMO 1.1 Aspectos generales del turismo: Conceptos de turismo y turista. Importancia del turismo Relación entre turismo y tecnología. Relación del turismo con empresas complementarias. Promoción y desarrollo turístico.	Diccionario Español / Inglés. Larousse American Heritage NINEMEIER, Jack; D Ph. D. Cha. Management of Food and Beverage Operations. Educational Institute. U.S.A. 1996	
Elaborar un tríptico informativo utilizando términos turísticos	UNIDAD 2 INDUSTRIA DE LA HOSPITALIDAD 2.1 Tipos de hoteles, áreas, servicios y actividades que en ellos se realizan. 2.2 Organización del hotel y relaciones interdepartamentales. 2.3 Recepción: Importancia del departamento de recepción El recepcionista. Suministro de información: cara a cara, cartas de registro y salida, teléfono. Herramientas de trabajo. Elaboración de informes diarios. 2.4 Cartas comerciales 2.5 Departamentos de ama de llaves: Actividades diarias Limpieza de habitaciones y otras áreas. Herramientas de trabajo. Elaboración de informes diarios.	PURVIS, Kim. Introduction to the Hospitality Industry. Educational Institute. U.S.A., 1989 JONES, Leo. International Business English. Cambridge University Press. Great Britain, 1989	
Especificar los diferentes tipos de hoteles, tomando en cuenta las actividades que en ellos se realizan así como los servicios y áreas que ofrecen al huésped.	UNIDAD 3 ALIMENTOS Y BEBIDAS 3.1 El restaurante: Importancia Tipos Personal que en él labora	DE LA TORRE, Francisco. Through the World of Hotel Business. Editorial Trillas, México, 1981	

	<p>Equipos</p> <p>3.2 Planificación del menú:</p> <p>3.3 La cocina:</p> <p>Personal que en ella labora Compra, almacenamiento y distribución de alimentos</p> <p>Equipos y suministros</p> <p>Normas de higiene y seguridad</p> <p>3.4 Descripción y elaboración de platos y bebidas.</p>	
<p>Dramatizar situaciones propias del departamento de recepción a través del uso del teléfono, elaboración de cartas de registro y salida, entrevistas cara a cara.</p>		<p>The New Oxford Picture Dictionary. (S.A.) (S.E), México, 1988</p>
<p>Elaborar cartas comerciales utilizando el vocabulario y organización característicos de las mismas.</p>		<p>HALL, Eugene J. The Language of Tourism in English. Editorial English for Careers. U.S.A. 1981</p>
<p>Describir las actividades propias del departamento de ama de llaves, mencionando los pasos a seguir en la limpieza de habitaciones y otras áreas de un hotel, uso de herramientas de trabajo y elaboración de informes diarios.</p>		<p>HALL, Eugene J. The Language of Hotels in English. Editorial Ellis David B. U.S.A. 1991</p>
<p>Enunciar las características distintivas de los tres principales tipos de restaurantes y elaborar un menú descriptivo para cada uno de ellos.</p>		<p>THOMSON, A.J. A Practical English Grammar. Editorial Oxford University Press U.S.A., 1990</p>
<p>Explicar los pasos a seguir en la elaboración de una receta, utilizando los diferentes métodos de cocción, cantidades y tipos de alimentos.</p>		<p>SEAN, Michael. A Practical English Usage. Oxford University Press. Hong Kong by. 1989</p>
<p>Experiencias de formación:</p> <p>Dinámicas de grupo</p> <p>Discusiones grupales</p> <p>Lectura y observación de material auténtico</p> <p>Reacciones escritas</p> <p>Lluvia de ideas</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos:</p> <p>Juego de roles</p> <p>Prueba de Diagnostico</p> <p>Mapa mental</p> <p>Mapa Conceptual</p>		

PROGRAMA
TSU EN HOTELERIA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD

Unidad Curricular: Francés II

Unidades crédito: 3

Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos

Semestre: II

Fecha de elaboración:
Junio 2022

Horas Semanales: 6

Código: FR0123

Justificación:

El Francés está incluido dentro de las exigencias del Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos como parte del perfil exigido del egresado. Se pretende en el semestre II de la carrera, dar a los estudiantes unas nociones elementales de francés necesarias para poder utilizarlas dentro de su profesión.

Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias
Emplear a un nivel elemental las conversaciones relacionadas con los tópicos y elaborar discusiones en clase. Emplear los conocimientos sobre horarios para proponer horarios e itinerarios a un turista.	UNIDAD 1 1.1 El “pasé composé”, situaciones en el tiempo, la hora y los momentos del día, la biografía, las partes de un curriculum, pedir y dar información sobre la biografía, las actividades profesionales y las actividades diarias L”ANPE” la vida al cotidiano de una madre de familia.	CRIDLIZ, Jean Marie y GIRARDET, Jacky. Panorama 1 Libro del Estudiante, Paris, 1996 Fiches de cuisine Elle
Establecer conversaciones elementales de una manera fluida y sin esfuerzo. Utilizar el vocabulario e idiomatismos correspondientes a este nivel.	UNIDAD 2 2.1 Situaciones en el tiempo, lectura de horarios e itinerarios turísticos.	CRIDLIZ, Jean Marie y GIRARDET, Jacky. Panorama 1 Libro de Ejercicios. Paris, 1996
Lograr una pronunciación y entonación cercanas a los de un hablante nativo. Poner en práctica dentro de las conversaciones las reglas gramaticales que se han ido adquiriendo a lo largo del semestre.	UNIDAD 3 3.1 Buscar informaciones en documentos turísticos. Tres ciudades de Francia y sus descripciones: Lille, Marseille, Toulouse.	CRIDLIZ, Jean Marie y GIRARDET, Jacky. Hatier. C’est facile a Dire. Paris, 1996
Leer y redactar un curriculum vitae. Elaborar un documento de presentación de una ciudad (afiche o tríptico turístico).	UNIDAD 4 4.1 Los adjetivos demostrativos, los adjetivos posesivos, la situación en el espacio, ubicaciones topográficas, orientarse en el espacio, leer un plan, describir una organización espacial.	RENNER, H; RENNER, U. y TEMPESTA, G. Cle International. Le Français de L’Hôtellerie et de la Restauration. Paris, 1992
Discriminar y localizar dentro de un plan, describir una organización espacial. Caracterizar algunas familias y elaborar árboles genealógicos.	UNIDAD 5 5.1 La familia, los datos sociológicos, cine y publicidad que incluye a la familia, indicar o contestar la pertenencia.	Espaces 1 PATWCK, Blanche. Clé International. A Tour de Role. Paris, 1995
Elaborar un programa de viaje, desglosar y exponer las informaciones sobre las actividades diarias.	UNIDAD 6 6.1 Formas y sentidos de la conjugación de los verbos	Clé International. LE NOUVEAU SANS FRONTIERE.

	<p>reflexivos, conexiones de ideas (oposición, causa, consecuencias, propósitos), la vida cotidiana, los desplazamientos, fijar citas, dar y pedir información sobre las actividades diarias, redactar cartas de felicitaciones, conocer las fiestas y celebraciones francesas.</p>	<p>Le Petit Robert. (Diccionario Robert), Paris, 1982</p>
<p>Experiencias de formación: Lectura de mapas, planos de ciudades, diálogos Elaboración de árboles genealógicos, diálogos, lecturas Lecturas, diálogos, juegos interactivos, creaciones de diálogos y dramatizaciones en clase</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos:</p>		

PROGRAMA
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD

Unidad Curricular: Desarrollo Socio-económico		Unidades crédito: 2	
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: II	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 2	Código: DS0122

Justificación:

El poder y la fuerza arrolladora de los cambios que vive la sociedad moderna es un hecho indetenible, el cambio es la única constante histórica de la época, percibimos su presencia, intuimos su impacto y tratamos de visualizar su complejo camino hacia el futuro, esto hace más evidente el estudio y análisis de la evolución de la sociedad y de su desarrollo socio-económico, con una óptica integral y con criterios objetivos tomados de las ciencias sociales.

El escenario tanto internacional como local marcan la pauta y hacen obligante su estudio, el estudio y la comprensión de este tema en el futuro profesional, más aún en nuestro egresado, el cual abordará un campo de trabajo altamente exigente y competitivo, en donde el propio mercado demanda mayores habilidades, destrezas y también conocimiento de los procesos de desarrollo de las sociedades en la cual tiene su asiento.

En ese sentido, DESARROLLO SOCIO ECONÓMICO es una signatura fundamental y básica para complementar la formación profesional de nuestro futuro egresado, ella le permitirá un conocimiento teórico y práctico de la realidad económica y social de su entorno.

Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias
Identificar y conocer la caracterización de las sociedades catalogadas como subdesarrolladas y desarrolladas partiendo de un análisis global hasta particularizar su estudio.	UNIDAD 1 DESARROLLO Y SUBDESARROLLO Definición 1. El Desarrollo Socio-económico. Definición 2. Características del Subdesarrollo 3. Teoría del Subdesarrollo 4. El rol del turismo para los países subdesarrollados	ARANDA, Sergio. La Economía Venezolana. Editorial Siglo XXI. Bogotá, 1979
Identificar el proceso de transformación y el marco de influencia de la economía venezolana en la sociedad a través de la revisión y estudio histórico del modelo de desarrollo adoptado por el país.	UNIDAD 2 EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE LA ECONOMÍA Y DE LA SOCIEDAD 1. La Venezuela colonial 2. La Venezuela agrícola y de lento crecimiento 3. La Venezuela del petróleo y dependientes 4. La Venezuela en transición 5. La Venezuela actual y del futuro	BRITO FIGUEROA, Federico Historia Económica y Social de Venezuela. Caracas. U.C.V., 1973. Tomos I y II
Conocer la estructura económica y social de la Venezuela contemporánea en base a un análisis sistemático de sus principales indicadores.	UNIDAD 3 LA ESTRUCTURA ECONÓMICA Y SOCIAL LA VENEZUELA ACTUAL 1. Estructura Productiva Nacional 1.1 Componentes del PTB 1.2 Indicadores de económicos y sociales 2. Estructura de la población	CORDOVA, Armando y H. SILVA MICHELENA Aspectos Teóricos del Subdesarrollo
Conocer la problemática socio económica de la Venezuela actual contemporánea por intermedio del análisis dialéctico de la realidad.	UNIDAD 4 DEUDA, CRISIS Y HERENCIA ECONÓMICA 1. Deuda pública 2. Los problemas del estancamiento económico	FIGUEROLA PALOMO, Manuel. TEORÍA ECONÓMICA DEL TURISMO. Madrid, Alianza Editorial, 1985

	<p>3. La crisis psicoeconómica de los Venezolanos</p> <p>4. La historia del Viernes Negro</p> <p>5. La incidencia de la crisis en los patrones de consumo</p> <p>6. La Hipertrofia del Estado y la necesidad de las reformas</p>	
<p>Identificar a la actividad turística como instrumento estratégico para el desarrollo socio económico del país a través del estudio y comportamiento de sus principales efectos.</p>	<p>UNIDAD 5 EL TURISMO COMO INSTRUMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO</p> <p>1. Impacto y efectos del turismo en las variables económico-sociales</p> <p>2. La planificación económica y social del turismo</p> <p>3. La nueva estrategia y el reto nacional del turismo</p>	<p>TAMAMES, Ramón. Fundamentos de Estructura Económica. Editorial Alianza. Madrid, 1975</p>
<p>Experiencias de formación: Exposición docente para fomentar la discusión grupal con base en Investigación documental previa de los participantes</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos: Exposición grupal y debate</p>		

PROGRAMA
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD

Unidad Curricular: Animación y Recreación		Unidades crédito: 1	
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: II	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 2	Código: AR0121
Justificación: La estructura del pensum del estudio en el Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos, comprende la asignatura de animación y recreación como parte de la formación integral de los alumnos cursantes del segundo semestre. En tal sentido, la mencionada asignatura reviste gran importancia en la preparación del futuro profesional por el rol que va a desempeñar dentro del campo hotelero. Por lo tanto se hace necesario la adquisición de conocimientos bien fundamentados en relación a la recreación y animación, ya que en la actualidad la recreación y el descanso visto desde la perspectiva del turismo son comparables con funciones básicas, tales como la alimentación, la salud, la vivienda y el transporte. Por otra parte es importante destacar que la animación y la recreación, es una necesidad del hombre moderno, heredado del avance de la ciencia y la tecnología, es por ello que los profesionales que se desenvuelven en este campo deben tener las herramientas necesarias para poder organizar y guiar la buena utilización del tiempo libre.			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias	
Mediante dinámicas de grupo elaborar los conceptos de tiempo libre, ocio, recreación y animación.	UNIDAD 1 CONCEPTUALIZACIÓN DE TÉRMINOS 1.1 Conceptualización de términos 1.1.1 Tiempo libre 1.1.2 Tiempo de ocio 1.1.3 Recreación 1.1.4 Animación		
Investigar y presentar por escrito las características, objetivos y áreas de la recreación.	UNIDAD 2 LA RECREACIÓN 2.1 Recreación 2.1.1 Objetivos 2.1.2 Principios 2.1.3 Áreas 2.1.4 Ámbito		
Describir la importancia del juego como medio recreativo y educativo.	UNIDAD 3 EL JUEGO 3.1 El juego 3.1.1 Concepto 3.1.2 Clasificación 3.1.3 Objetivos		
Recopilar y aplicar juegos recreativos en las instalaciones del Hotel Escuela.	UNIDAD 4 APLICACIÓN DE JUEGOS RECREATIVOS 4.1 Aplicación de juegos 4.1.1 Diferentes grupos 4.1.2 Etareos 4.1.3 Diferentes sitios		
Aplicar las técnicas de animación en	UNIDAD 5 TÉCNICAS DE ANIMACIÓN		

situaciones reales de un hotel	5.1 Técnicas de animación	
Elaborar programas de animación y recreación que cumpla los requisitos necesarios para su aplicación en el área de la hotelería.	<p>UNIDAD 6 PROGRAMAS RECREATIVOS</p> <p>6.1 Programas recreativos</p> <p>4.1.1 Diagnóstico - selección</p> <p>4.1.2 Objetivos</p> <p>4.1.3 Distribución de actividades por áreas</p> <p>4.1.4 Publicidad</p> <p>UNIDAD 7 ELABORACIÓN DE PROGRAMAS RECREATIVOS</p> <p>7.1 Elaboración de programas tomando en cuenta los aspectos para la elaboración</p>	
<p>Experiencias de formación:</p> <p>Dinámicas de grupo</p> <p>Trabajo en grupo</p> <p>Propiciar deserciones acerca del objetivo a desarrollar</p> <p>Organizar a los alumnos en grupos para el desarrollo de las actividades prácticas</p> <p>Motivación continua de los alumnos para la realización de actividades recreativas</p> <p>Desarrollar actividades recreativas correspondientes a cada área de la recreación</p> <p>Explicación y práctica sobre las técnicas de ejecución</p> <p>Explicación de los contenidos a desarrollar durante el semestre</p> <p>Proyección de transparencias.</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos:</p>		

PROGRAMA
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD

Unidad Curricular: Estadística		Unidades crédito: 2	
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de los Andes Venezolanos			
Semestre: II	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 2	Código: ES0122
<p>Justificación: La hotelería, y en general el área de la hospitalidad, comprende, además del aspecto netamente operativo del servicio al cliente, todas aquellas actividades de planificación, programación, presentación y análisis de informes, y toma de decisiones, es decir actividades propias de gerencia y control administrativo que son las que conjuntamente con las primeras conducen a una gestión exitosa. En este contexto, la estadística es una herramienta de primer orden en el cumplimiento de estas labores y es por ello que el Colegio Universitario Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos, la incluye como una asignatura obligatoria en su labor de formación de gerentes a nivel medio en el área de la hotelería y servicios de la hospitalidad.</p>			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias	
Lograr que el estudiante esté en capacidad de definir en forma oral y/o escrita lo que es la estadística, su objetivo y campos de aplicación; entender la importancia de la estadística en la actividad turística y hotelera. Además, identificar las variables en estudio, la población y la muestra en un problema real de análisis estadístico; identificar en diferentes situaciones y explicar en forma oral y/o escrita los tipos de datos analizados, las escalas de medida y la clasificación de las variables; diseñar instrumentos sencillos de recolección de información y aplicarlos; organizar una colección de datos, bien sean cualitativos o cuantitativos mediante una distribución de frecuencias. Interpretar los elementos de una distribución de frecuencia y presentar datos en forma de cuadros estadísticos y/o gráficamente e interpretación.	UNIDAD 1 LA ESTADÍSTICA Y SU IMPORTANCIAS 1.1 Introducción 1.2. Definición de estadística, universo, población y muestra 1.3. Censo y muestreo 1.4. La estadística en el proceso de investigación 1.5 Objetivo de la estadística 1.6 Área de aplicación de la estadística 1.7 Clasificación de la estadística 1.8 Escalas de medidas 1.8.1 Escala nominal 1.8.2 Escala ordinal 1.8.3 Escalas de intervalos 1.8.4 Escala proporcional o de razón 1.8.5 Escalas absolutas 1.9 Importancia de las escalas de medidas 1.10 Tipos de variables cualitativas y cuantitativas 1.11 Variables unidimensionales y multidimensionales	ARMAS, J.M. Estadística Sencilla: Descriptiva. U.L.A, Departamento de Publicaciones de la Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, Mérida, 1998. MENDENHALL, Rainmuth. Estadística para Administración y Economía. Wadsworth International, 1981	
Diferenciar las diferentes medidas descriptivas numéricas y la utilidad de las mismas; definir, calcular e interpretar las diferentes medidas de localización (posición) de los datos y conocer sus propiedades, ventajas y desventajas e interrelaciones; definir, calcular e interpretar las medidas descriptivas numéricas adecuadas	UNIDAD 2 ESTADÍSTICA DESCRIPTIVA: ORGANIZACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LOS DATOS 2.1. Estudio descriptivo de una colección de datos 2.2. Organización de los datos 2.2.1 Organización de los datos cualitativos 2.2.2 Organización de los datos cuantitativos 2.3. Elementos de una distribución de frecuencia	BERENSON, M.L. M.D., LEVINE. Estadística para Administración y Economía: Concepto y Aplicaciones. Interamericana, Mérida, 1987.	

<p>para datos cualitativos.</p>	<p>2.4. Reglas y recomendaciones para construir una distribución de frecuencia</p> <p>2.5. Distribuciones de frecuencias cuyas clases son valores individuales de la variable en estudio</p> <p>2.6. Ventajas y desventajas de agrupar los datos en distribuciones de frecuencia</p> <p>2.7. Presentación de los datos</p> <p>2.7.1 Diagramas de puntos</p> <p>2.7.2 Diagramas de dispersión</p> <p>2.7.3 Curvas</p> <p>2.7.4 Gráficos de barra</p> <p>2.7.5 Gráfico circular o de sectores</p> <p>2.7.6 Gráficos para distribuciones de frecuencias</p> <p>2.7.7 Histogramas</p> <p>2.7.8 Polígono</p> <p>2.7.9 Ojivas</p>	
<p>Entender la razón de existir de las medidas de dispersión; definir, calcular e interpretar las medidas de dispersión más usuales y conocer sus propiedades, ventajas, desventajas e interrelaciones entre sí y con respecto a las medidas de localización (porción). Definir, calcular e interpretar las medidas de forma (asimetría y apuntamiento) más usadas; enfrentar y analizar problemas sencillos en los cuales deba decidir cuáles medidas descriptivas numéricas debe aplicar en función de la naturaleza del mismo.</p>	<p>UNIDAD 3 MEDIDAS DESCRIPTIVAS NUMÉRICAS: MEDIDAS DE LOCALIZACIÓN, MEDIDAS DE DISPERSIÓN Y MEDIDAS DE FORMA</p> <p>3.1. Medidas descriptivas numéricas</p> <p>3.2 Medias de localización o posición</p> <p>3.3 La media aritmética</p> <p>3.1.1 Cálculo</p> <p>3.1.2 Propiedades</p> <p>3.1.3 Ventajas y desventajas</p> <p>3.1.4 Media poblacional</p> <p>3.4 La mediana</p> <p>3.4.1 Cálculo</p> <p>3.4.2 Características</p> <p>3.4.3 Cuartiles</p> <p>3.4.4 Deciles</p> <p>3.4.5 Percentiles</p> <p>3.4.6 Percentiles de datos agrupados</p> <p>3.5 La moda</p> <p>3.5.1 Moda de datos agrupados</p> <p>3.6. Relación entre la media, mediana y moda</p> <p>3.7 Otras medidas de localización</p> <p>3.8 Selección de la medida de localización</p> <p>3.9 Medidas de dispersión</p> <p>3.10 Medidas de dispersión absoluta que no</p>	<p>CARDENAS, Fabio. Producto Turístico. Trillas, México, 1986</p> <p>WALPOLE, Ronald y MYERS, Raymons. Probabilidad y Estadística para Ingenieros. 2da. Edición, Interamericana, 1982.</p>

	<p>3.11 El recorrido 3.12 Los percentiles 3.13 La diferencia media 3.14 La desviación media 3.15 La varianza y la desviación estándar 3.15.1 Moda de datos agrupados 3.16 Desigualdad de chebishev 3.17 Varianza muestral y población 3.18 Coeficiente de variación 3.19 Estandarización o tipificación de datos 3.20 Medidas de forma 3.21 Medidas de asimetría 3.22 Coeficiente de asimetría de Pearson 3.23 Medidas de apuntamiento o curtosis 3.24 Un repaso y el papel del computador (cálculo de las medidas descriptivas)</p>	
<p>Conocer intuitiva y lógicamente el fundamento y la utilidad de la teoría de regresión y de correlación; determinar, por inspección visual, el tipo de relación y/o asociación entre dos variables. Igualmente, conocer el procedimiento de los cuadrados mínimos y saber calcular los coeficientes de regresión en el ajuste de una línea recta. Interpretar los coeficientes de regresión. Utilizar la teoría de regresión y correlación para realizar predicciones o pronósticos.</p>	<p>UNIDAD 4 REGRESIÓN Y CORRELACIÓN 4.1. El diagrama de dispersión 4.2. Procedimiento de los mínimos cuadrados 4.3. Regresión lineal 4.4. Ajustes de una recta 4.5. Predicciones 4.6 Correlación 4.7. Coeficiente de correlación lineal</p>	<p>DIXON and MASSEY. Introducción al análisis estadístico. Mc Graw Hill, 1970 ZAERA F. Estadística Deductiva. Ediciones Vega, S.R.L., Venezuela, 1985</p>
<p>Aplicar los conocimientos adquiridos durante todo el curso en la solución de problemas reales \ simulados, en la preparación de reportes estadísticos, en responder interrogatorios orales \ escritos, en elaborar pequeños trabajos de investigación, etc., utilizando todas las herramientas estadísticas a su disposición incluyendo el manejo de paquetes de computación estadísticos.</p>	<p>UNIDAD 5 SERIES CRONOLÓGICAS 5.1. La necesidad de los pronósticos en las empresas turísticas 5.2. Series cronológicas 5.2.1 Componentes 5.2.2 Tendencia secular 5.2.3 Promedios móviles 5.3. Mínimos cuadrados 5.4. Variaciones cíclicas 5.5. Variaciones estacionales</p>	<p>MENDENHALL, William. Introducción a la Esadística. Wadsworth International, 1982</p>
<p>Experiencias de formación: Exposición del profesor y dinámica de grupo</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos:</p>		



PROGRAMA			
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD			
Unidad Curricular: Teoría del Turismo			Unidades crédito: 2
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: II	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 2	Código: TT0122
Justificación: La asignatura teoría general del turismo está dirigido a los estudiantes del II semestre de la carrera Hotelería y Servicios de la Hospitalidad, diseñado con la finalidad de proveer al alumno de las herramientas necesarias, para su desenvolvimiento en situaciones de trabajo tanto dentro del hotel como en cualquier empresa prestadora de servicio en el área turística.			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias	
Obtener y proporcionar información escrita sobre: antecedentes del turismo, el turismo durante los siglos XVI - XIX después de la primera guerra mundial el turismo en las últimas décadas, principales países emisores del turismo, utilizando los conocimientos dados en clase.	UNIDAD 1 EL TURISMO: ASPECTO CONCEPTUAL 1.1 Aspecto conceptual 1.2 Aspecto técnico del turismo 1.3 Clasificación del turismo	ACERENZA, Miguel A. Administración del Turismo. Conceptualización y Organización. Vol. 2da. Edición. México. Editorial Trillas. 1978 Administración del Turismo: Planificación y Dirección. Vol. 2 2da. Edición. México, Editorial Trillas 1982. Promoción Turística: Un enfoque Metodológico. México. Editorial Trillas. TORRUCO, M. y RAMÍREZ P. Servicios Turísticos: La Oferta Turística y sus principales componentes. México. Editorial Diana Técnico. 1987	
Elaborar a través de un informe escrito un análisis de los conceptos y clasificaciones que existen del turismo, utilizando para ello los conocimientos impartidos en clases.	UNIDAD 2 EL TURISMO, ORÍGENES Y EVOLUCIÓN 2.1 Antecedentes remotos 2.2 El turismo a partir del siglo XVI 2.3 El turismo a partir de mediados del siglo XIX 2.4 El turismo después de la primera guerra mundial 2.5 El turismo en las últimas décadas 2.6 Principales países emisores de turismo 2.7 Turismo en Venezuela	POUILLON, Robert C. Planificación del Espacio Turístico. México. Editorial Trillas. 1985. POUILLON, Robert; MOLINA, Sergio y RODRÍGUEZ, Manuel. Un nuevo tiempo libre: Tres Enfoques teórico Practico. México Editorial Trillas. 1984 Organización y Administración de Hoteles y Restaurantes. Grupo Editorial Océano. España. Ediciones Centrum Técnicas y Científicas. 1986	
Aplicar los conocimientos adquiridos, en la elaboración del sistema turístico de un estado de Venezuela, siguiendo las técnicas metodológicas dadas en el II semestre.	UNIDAD 3 EL SISTEMA TURÍSTICO 3.1 Los elementos del sistema 3.2 La oferta turística 3.3 La demanda turística 3.4 El proceso de venta	CORPORACIÓN DE TURISMO DE VENEZUELA. Ley de Turismo, Decretos y Reglamentos. Caracas. CÁMARA DE DIPUTADOS DEL CONGRESO DE LA REPÚBLICA. Proyecto de Ley Orgánica de Turismo y	

	<p>3.5 El producto turístico 3.6 La planta y los atractivos turísticos 3.7 Infraestructura 3.8 La superestructura 3.9 El patrimonio turístico</p>	<p>Recreación. Caracas. MCLINTOS H., Robert. [et al]. Turismo y planeación, administración y perspectivas. México. Limusa. 1983</p>
<p>Elaborar un plan de marketing de una localidad aplicando las herramientas y conocimientos adquiridos en clase. Obtener y proporcionar información escrita sobre la influencia de los cambios económicos.</p>	<p>UNIDAD 4 EL SISTEMA TURÍSTICO 4.1 El enfoque de marketing en el desarrollo del turismo 4.2 Aplicación del marketing en la comercialización del turismo 4.3 El rol de organismos nacional del turismo en el proceso del marketing 4.4 El concepto de marketing turístico 4.5 Áreas de mayor concentración de demanda potencial 4.6 Influencia de los cambios económicos en los viajes</p>	<p>FIGUEROLA O, Manual. Teoría Económica del Turismo. Madrid. Alianza Edotiral. S.A. 1985. LATTIN, Gerarld W. Administración Moderna de Hoteles y Moteles. México. Editorial Trillas. 1979.</p>
<p>Obtener y proporcionar información escrita acerca de: administración pública, el turismo en la estructura administrativa, organización nacional del turismo y aspecto normativo de un municipio, o estado de Venezuela, aplicando las técnicas de elaboración de informes dados en el segundo semestre de la carrera.</p>	<p>UNIDAD 5 LA ORGANIZACIÓN NACIONAL DEL TURISMO 5.1 Introducción a la administración pública 5.2 El turismo en la estructura administrativa del sector: municipio, estado, nación. 5.3 La estructura del organismo del turismo: del municipio, estado, nación. 5.4 El aspecto normativo del turismo: municipio, estado, nación.</p>	<p>LUNDBERG, D.E. Organización y Administración del Turismo. Grupo Editorial Océano. España. Ediciones Centrum Técnicas y Científicas. 1986. Organización y Administración de Hoteles y Restaurantes. Grupo Editorial Océano. España. Ediciones Centrum Técnicas y Científicas. Vol 1. 1986. MOLINA E., Sergio. Turismo y Ecología. 2da. reimp. México Trillas. 1989 RAMÍREZ BLANCO, Manuel. Teoría General del Turismo. México Editorial Diana. 1981</p>
<p>Experiencias de formación: Material didáctico y bibliográfico Clases desarrolladas por el profesor con participación activa de los alumnos. Trabajos en equipos</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos: Evaluación continua Elaboración de Informe Exposición Oral Ensayo Escrito</p>		

PROGRAMA			
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD			
Unidad Curricular: Etiqueta y Protocolo			Unidades crédito: 0
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: II	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 6	Código: EP0228
Justificación: En la Unidad Curricular de Etiqueta y Protocolo analiza objetivamente el protocolo, ceremonial y etiqueta como instrumento elemental para el crecimiento personal y la proyección de imagen apropiada en la organización y montaje de eventos. Desarrolla y ejecuta el plan operativo de cualquier evento.			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias	
Analiza objetivamente el protocolo, ceremonial y etiqueta como herramientas fundamentales para el crecimiento personal y la proyección de imagen apropiada en la organización y montaje de eventos.	<p>1.- Concepto y Fuentes del Protocolo.</p> <p>1.1 Protocolo, origen e importancia.</p> <p>1.2 Normas de protocolo, criterios protocolares, instrumentos protocolares, funcionarios, precedencia protocolar, banderas y presídium.</p> <p>1.3 Vestuario y reglas de indumentaria para damas y caballeros según el tipo de evento.</p> <p>2.- Criterios y Fuentes del Ceremonial y Etiqueta.</p> <p>2.1 Ceremonial y Etiqueta origen e importancia, ceremonial público, ceremonial diplomático, ceremonial militar, clasificación del ceremonial.</p> <p>2.2 Imagen personal.</p> <p>2.3 Etiqueta moderna, la clave del buen servicio, urbanidad, etiqueta en mesa y etiqueta social.</p> <p>2.4. El Protocolo en los Eventos Especiales</p> <p>Protocolo Social</p> <p>Protocolo Empresarial</p> <p>Protocolo Real</p> <p>Protocolo Oficial</p> <p>Protocolo Eclesiástico</p> <p>Protocolo Militar</p> <p>Protocolo Institucional</p> <p>Protocolo Académico – Universitario</p> <p>Protocolo Diplomático</p>		
Identifica los tipos y clasificación de los eventos con fin de ejecutar de manera práctica cada uno de ellos como herramienta fundamental para la atención en la organización de los mismos, del mismo modo, conoce las etapas del evento y reconoce la importancia de los roles de cada uno de los participantes desde la	<p>3. Planeación y Desarrollo de micro-eventos</p> <p>3.1 Tipificación de los eventos: educativos, de entretenimiento, económicos, culturales, informativos, políticos y sociales.</p> <p>3.2 Clasificación y característica de los eventos: según su carácter, naturaleza, su grado de exclusividad, su alcance, su magnitud, su acuerdo y criterio económico y su técnica.</p> <p>4.- Aspectos conceptuales de la gerencia de Eventos.</p> <p>4.1 Los roles dentro de la planificación de los eventos.</p>		

<p>planificación hasta la clausura del evento.</p>	<p>4.2 Etapas en la organización de un evento: Pre-evento, evento y post- evento</p>	
<p>Desarrolla y ejecuta pro- activamente el plan operativo de un evento especial</p>	<p>5. Desarrolla un evento especial tomando como referencia la experiencia adquirida durante la unidad curricular y reflexiona sobre la importancia de esta actividad.</p>	
<p>Experiencias de formación: Dramatizaciones sobre ceremonial, etiqueta y comportamiento social Montaje de eventos según su tipo y clasificación Montaje de evento Trabajo Escrito Coordinación y montaje de evento final</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos: Lista de Cotejo</p>		

3ER SEMESTRE

1) PASANTÍAS OPERATIVAS

PROGRAMA			
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD			
Unidad Curricular: Pasantías Operativas			Unidades crédito: 9
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: III	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 40	Código: EE0239
<p>Justificación: Al culminar los dos primeros semestres de la carrera, el estudiante está en capacidad de aplicar los conocimientos adquiridos, relacionados con las áreas operativas en un establecimiento hotelero. La unidad curricular del entrenamiento empresarial operativo está diseñado para que el estudiante demuestre las habilidades y destrezas adquiridas durante los dos primeros semestres de la carrera, en el mismo se busca reafirmar la operación básica de los servicios de cocina, bar-restaurante y habitaciones; así como los conocimientos en contabilidad e informática, el cual debe ser reflejado en un informe de pasantía operativa, entregado al culminar el semestre.</p>			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias	
Relacionar las técnicas y normas aprendidas en la institución con la operación real en grandes empresas de servicio para desarrollar habilidades y destrezas adquiridas durante el primero y segundo semestres.	UNIDAD 1 PASANTÍA EN EL ESTABLECIMIENTO DE LA HOSPITALIDAD 1.1 Área de alimentos y bebidas 1.1.1 Cocina 1.1.2 Restaurante 1.1.3 Bar 1.1.4 Almacén 1.2 Área de habitaciones 1.2.1 Ama de llaves 1.2.2 Recepción 1.2.3 Reservaciones 1.2.4 Teléfonos 1.3 Área de contabilidad 1.4 Área de banquetes		
Aplicar los conocimientos y técnicas de servicio adquiridos durante los dos primeros semestres de la carrera.	UNIDAD 2 INFORME DE PASANTÍAS OPERATIVAS 2.1. Recopilación de datos 2.2. Elaboración del Informe de Pasantías Operativas 2.3. Presentación		
Cumplir a tiempo completo con la actividad propia de los servicios en la empresa de la hospitalidad.			
Relacionarse con los clientes y compañeros de trabajo, para demostrar su capacidad de intercambio social y relaciones humanas.			
<p>Experiencias de formación: Para la Unidad Curricular entrenamiento empresarial operativo, el estudiante podrán en ejecución los conocimientos, habilidades y destrezas logrados durante los dos primeros semestres de la carrera, en un establecimiento hotelero en Venezuela. La pasantía se realizará durante diez (10) semanas en la división de alimentos y bebidas, posteriormente realizará diez (10) semanas más en la</p>			



división de habitaciones, bajo la supervisión del jefe de cada área.

Evidencias de saberes productivos:

La evaluación se realizará de la siguiente manera:

1. Pasantía en la empresa, la cual será evaluada por cada uno de los jefes de las áreas por las que el pasante realice su entrenamiento, en un formato elaborado por la coordinación de pasantías.
2. Evaluación del informe de pasantías operativas, a cargo de un profesor del CUHELAV, designado para tal fin.

4TO SEMESTRE

- 1) GESTIÓN DE A & B
- 2) GESTIÓN DE HABITACIONES
- 3) LEGISLACIÓN
- 4) CIENCIA Y TECNOLOGÍA
- 5) INGLÉS III
- 6) FRANCÉS III
- 7) TALLER DE EMPRENDIMIENTO EN SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD I
- 8) MERCADEO Y VENTA

PROGRAMA
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD

Unidad Curricular: Gestión de A & B		Unidades crédito: 2	
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: IV	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 4	Código: AB0242

Justificación:
El profesional en hotelería y servicios de la hospitalidad para su eficaz desempeño en la supervisión del departamento de alimentos y bebidas, requiere manejar técnicas que le permitan un adecuado control y evaluación de las distintas actividades que se realizan en dicho departamento.
En el desarrollo de la asignatura, se utilizarán los conocimientos adquiridos por el estudiante en las asignaturas de servicios I y II, cocina I y II, contabilidad general y contabilidad aplicada.

Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias
Reconocer en una organización hotelera la ubicación del departamento de alimentos y bebidas, definir las funciones que le competen y establecer lineamientos para una efectiva comunicación dentro y fuera de él.	UNIDAD I LA GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 1. Ubicación del departamento de alimentos y bebidas en la estructura organizativa de un establecimiento hotelero. 2. La organización y funciones del departamento de alimentos y bebidas. 3. La comunicación, factor importante en el departamento de alimentos y bebidas.	ESHBACH, Charles E. Administración de Servicio de Alimentos. Editorial Diana, México, (Libro Texto) CANNONE, Armando. Mi Cocina. Editorial Jaimes Libros, S.A., Barcelona, España. Edición de bolsillo (Libro Texto)
Aplicar técnicas y procedimientos específicos que se adapten al control de una operación de alimentos y bebidas desde sus orígenes hasta su culminación.	UNIDAD II EL CONTROL EN LAS OPERACIONES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 1. Definición y propósito del control de alimentos y bebidas 2. Los sistemas de control de alimentos y bebidas 2.1 Definición y determinación de un sistema 2.2 Funciones y tipos de sistemas de control Principios de control de alimentos y bebidas 3.1 Principios de control de alimentos y bebidas 3.1.1 Definición y objetivos de las compras 3.1.2 Factores que condicionan las compras en alimentos y bebidas 3.1.3 El ciclo de las compras 3.1.4 Estándares de las compras 3.1.5 Formatos de control de las compras 3.1.5.1 Cotización 3.1.5.2 Solicitud de compras 3.1.5.3 Lista de mercado 3.1.5.4 Orden de compras 3.2 Recepción de mercancías 3.2.1 Tratamiento de los productos	LILLICRAP, D.R. Servicios de Alimentos y Bebidas. Editorial Diana, México. COMBLENCE, Lambertine Leonire. Administración de Bar, Cafetería y Restaurantes. Editorial C.E.C.S.A., México

	<p>3.2.2 Proceso de recepción</p> <p>3.2.2.1 Productos perecederos</p> <p>3.2.2.2 Productos no perecederos</p> <p>3.2.2.3 Proceso de recopilación diaria de la información</p> <p>3.3 Almacén</p> <p>3.3.1 Proceso de despacho de alimentos y bebidas</p> <p>3.3.2 Proceso de recopilación diaria de la información</p> <p>3.4 Inventarios</p> <p>3.4.1 Definición e importancia de los inventarios</p> <p>3.4.2 Tipos de inventarios</p> <p>3.4.3 Valoración de los inventarios</p> <p>3.4.4 Obtención de las existencias máximas y mínimas</p> <p>3.4.5 Preparación de los inventarios en alimentos y bebidas</p> <p>3.5 Producción</p> <p>3.5.1 Los estándares en la producción</p> <p>3.5.1.1 Rendimiento estándar</p> <p>3.5.1.2 La receta estándar</p> <p>3.5.1.3 La porción estándar</p>	
<p>Analizar e interpretar los resultados que se generan en los respectivos informes de costos y ventas en alimentos y bebidas para correspondiente toma de decisiones.</p>	<p>UNIDAD III LOS COSTOS EN LA OPERACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p> <p>1. Definición de costos en alimentos y bebidas</p> <p>1.1 Tipos de costos</p> <p>1.1.1 Potenciales</p> <p>1.1.2 Reales</p> <p>1.2 Diferencias entre los tipos de costos</p> <p>1.3 Implicación de los costos en los presupuestos</p> <p>1.4 Implicación de los costos en la determinación de los precios de venta</p> <p>1.4.1 Método para la determinación de los precios de venta</p> <p>2. Determinación del costo potencial</p> <p>3. Determinación de los costos diarios departamentales</p> <p>4. Conciliación de los costos en alimentos y bebidas</p> <p>5. Análisis de los costos departamentales en relación de los estándares.</p>	<p>POWERS, Thomas F. and POWERS, Jo Marie. Food Service Operations Planning and Control. Editorial John Wiley, Co. Inc. U.S.A.</p> <p>SHOLZ, William. Administración Lucrativa de Hoteles y Moteles. Editorial C.E.C.S.A., México.</p>
<p>Aplicar y analizar técnicas y procedimientos específicos de otras disciplinas para planificar adecuadamente la producción en alimentos y bebidas como instrumento de gestión.</p>	<p>UNIDAD IV LA PLANEACIÓN Y EL ANÁLISIS RESPECTO A LA PRODUCCIÓN</p> <p>1. El menú (importancia)</p> <p>1.1 Definición y funciones del menú</p> <p>1.2 Procedimiento en la planificación del menú</p>	<p>LUNDEERBEERG, Donald E. Organización y Administración de Hoteles y Restaurantes. Centrum, Tomo I y II, España.</p> <p>LATTIN, Gerarld W. Administración</p>

	<p>1.3 Composición del menú</p> <p>1.4 Análisis de las ventas de los componentes del menú (ingeniería de menú)</p> <p>1.5 Presentación del menú</p> <p>2. Análisis del punto de equilibrio</p> <p>2.1 Punto de cierre</p>	<p>Moderna de Hoteles y Moteles. Editorial Trillas, México.</p>
<p>Reconocer en una organización hotelera la ubicación del departamento de banquetes, definir las funciones que le competen, así como aplicar los procedimientos específicos para la planificación adecuada de banquetes.</p>	<p>UNIDAD V BANQUETES</p> <p>1. Departamento de banquetes</p> <p>1.1 Personal que lo conforma</p> <p>1.2 Funciones</p> <p>2. Planificación y venta de banquetes</p> <p>2.1 Ofrecimiento del servicio</p> <p>2.2 El contrato de banquetes, elementos que lo conforma</p> <p>2.3 Registro y disponibilidad de salones</p> <p>2.4 Requerimientos para prestar el servicio</p> <p>2.5 Prestación del servicio</p> <p>2.6 Gestión post-venta</p> <p>3. Diseño y conversión de recetas en banquetes</p>	<p>MUÑOZ ORTIZ, Raúl. El Arte de Servir en Hoteles y Restaurantes. Editorial Diana, México.</p> <p>Editorial</p>
<p>Experiencias de formación:</p> <p>Exposición por parte del profesor</p> <p>Disertación práctica a través de casos</p> <p>Consulta bibliográfica</p> <p>Asignación de tareas o trabajos prácticos</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos:</p>		

PROGRAMA
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD

Unidad Curricular: Gestión de Habitaciónn		Unidades crédito: 2	
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: IV	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 4	Código: GH0242

Justificación:

El técnico superior en Hotelería y Servicios de la Hospitalidad para poder realizar una supervisión y control adecuado del departamento de habitaciones, necesita reunir una serie de técnicas que le permitan realizar un desempeño efectivo en las diferentes operaciones que se ejecutan en el departamento.

En el desarrollo de la asignatura el estudiante utilizará los conocimientos adquiridos en las asignaturas habitaciones I y II y Contabilidad general y aplicada respectivamente.

Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias
Identificar la importancia que tienen para las empresas de alojamiento turístico el rango de precio, revestimiento interior, mobiliario, accesorios e iluminación, así como también su clasificación, de acuerdo a su tipo, categoría y modalidad por parte de la Corporación de Turismo de Venezuela.	UNIDAD 1 EL DISEÑO DEL EDIFICIO Y DE LA PARTE INTERIOR 1.1 Procedimiento para calcular el rango de precio en las empresas de alojamiento turístico. 1.2 Revestimiento del piso 1.2.1 Puntos a tomarse en cuenta para su colocación 1.2.2 Tipos de piso 1.3 Clasificación de los establecimientos turísticos 3.1 De acuerdo a su tipo 3.2 De acuerdo a su categoría 3.3 De acuerdo a su modalidad 1.4 Unidades habitacionales 1.4.1 Mobiliario y accesorios 1.4.2 Baños 1.5 Iluminación, ventilación y electricidad 1.6 Comunicación y circulación 1.7 Área de recepción 1.7.1 Central telefónica y fax 1.8 Aire acondicionado 1.9 Abastecimiento de agua potable 1.9.1 Equipos para el abastecimiento del agua potable 1.9.2 Equipos para extinción de incendios	DOLZ GUERRI, Manuel. Gestión y Administración de Hoteles. Editorial de Vecchi. España. LATTIN, Gerald. Administración Moderna de Hoteles y Moteles. Editorial Trillas. México.
Aplicar las técnicas y procedimientos adecuados que permitan la elaboración, aplicación y control de los programas de mantenimiento y de limpieza en las	UNIDAD 2 ADMINISTRACIÓN DE MANTENIMIENTO Y DE LIMPIEZA 2.1 Mantenimiento 2.2 Controles de mantenimiento	GALLEGOS, Jesús Felipe. Principios Generales para la Dirección en establecimientos Hoteleros. Madrid, España.

<p>empresas de alojamiento turísticos.</p>	<p>2.3 Tipos de mantenimiento 2.3.1 Mantenimiento preventivo o periódico 2.3.2 Mantenimiento correctivo 2.4 Control de costos de mantenimiento y reparaciones 2.5 Hojas de solicitud y de inspección 2.5.1 Procedimiento 2.5.2 Ventajas 2.5.3 Datos de la solicitud 2.6 Programas de mantenimiento 2.6.1 Mantenimiento del inmueble o edificio 2.6.2 Mantenimiento del mobiliario 2.7 Programas de limpieza con personal propio 2.8 Limpieza por contrato 2.9 Manuales de limpieza 2.10 Hojas de revisión y control</p>	<p>DE LA TORRE, Francisco. Administración Hotelera. Editorial Trillas. México</p>
<p>Aplicar y analizar las técnicas y procedimientos para determinar el precio de venta de las habitaciones, implementación de programas y medidas para fijar el precio de venta y conocer los diferentes tipos de ventas; así como también analizar e interpretar los resultados que se generan en los respectivos reportes de ventas de las habitaciones para la correspondiente toma de decisiones.</p>	<p>UNIDAD 3 VENTAS DE HABITACIONES Y AUDITORÍA DIARIA 3.1 Determinación del precio de venta de una habitación 3.2 Programas y medidas para fijar el precio de venta de las habitaciones 3.3 Tipos de ventas de habitaciones 3.4 Auditoría nocturna y de ingresos 3.5 Auditoría de las ventas de habitaciones 3.6 Discrepancia entre recepción y ama de llaves 3.6.1 Casos de discrepancia 3.7 Reporte del night clerk</p>	<p>SCHOLZ, Williams. Administración lucrativa de Hoteles y Moteles. Editorial Continental. México. AULBACH E., Robert. Energy and Nater Resources Management.. The Educational Institute of American Hotel & Motel Association.</p>
<p>Aplicar y analizar las técnicas y procedimientos específicos para crear un plan de animación y recreación, acorde con el tipo de clientela del establecimiento.</p>	<p>UNIDAD 4 ADMINISTRACIÓN DE ANIMACIÓN Y RECREACIÓN 4.1 Planteamiento de la gerencia para desarrollar un plan de animación y recreación 4.2 Actividades que pueden realizarse 4.3 Contenido del plan 4.4 Cualidades y conocimientos del animador 4.5 Elaboración de un programa de actividades 4.6 Trabajo práctico de animación hotelera</p>	<p>GRAY, Williams and LIGUORI, Salvatore. Hotel and Motel Management and Operations. Prentice Hall I.N.C. Enclenwood Cliffs. POWERS, Tom. Management of the Hotel Industry. Willey & Sons.</p>
<p>Estudiar las diferentes fórmulas y categorías de los hoteles a nivel nacional e internacional reconocidas por la Corporación de Turismo de Venezuela.</p>	<p>UNIDAD 5 DIFERENTES FÓRMULAS Y CATEGORÍA DE HOTELES 5.1 Hoteles de gran lujo 5.2 Hoteles de 5, 4, 3, 2 y 1 estrellas</p>	<p>KASAVANA, Michael L. and BROOKS, Richard M. Managing Front Office Operations. Educational Institute of American Hotel & Motel Association.</p>

	<p>5.3 Hotel comercial 5.4 Hotel residencia 5.5 Hotel de playa 5.6 Hotel casino 5.7 Hotel de aeropuerto 5.8 Hotel resort 5.9 Hotel de cadena 5.10 Hotel en franquicia 5.11 Apart Hotel 5.12 Moteles 5.13 Hospedajes 5.14 Pensiones 5.15 Ciudades vacacionales 5.16 Condominios 5.17 Camping 5.18 Campamentos 5.19 Multipropiedad</p>	
<p>El estudiante estará en capacidad de elaborar un proyecto de viabilidad de un establecimiento turístico, mediante los conocimientos adquiridos en todos los objetivos estudiados anteriormente.</p>	<p>UNIDAD 6 TRABAJO PRÁCTICO SOBRE LA VIABILIDAD DE UN PROYECTO DE ALOJAMIENTO TURÍSTICO</p>	<p>JOAN C, Bronson and LENNOX, Margareth. Hotel, Hostel and Hospitality Housekeeping.</p>
<p>Experiencias de formación: Exposición oral Dinámica de grupo Trabajo práctico</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos: Guía Practica Lista de Cotejo</p>		

PROGRAMA
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD

Unidad Curricular: Legislación		Unidades crédito: 2	
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: IV	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 2	Código: LH0142
Justificación: Con esta materia denominada Legislación y Hospitalidad impartida en el IV semestre, se pretende que los profesionales aspirantes al título de Técnico Superior Universitarios en Hotelería y Servicios de la Hospitalidad, tengan un conocimiento técnico/jurídico sobre el conjunto de leyes dictadas por el legislador en materia turística, que regulan situaciones jurídicas generadores de los derechos y obligaciones entre las personas que se encuentran vinculadas a través del turismo.			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias	
Entender el proceso de formación de las leyes, su aplicación y el orden de prelación. Conocer los antecedentes históricos-legales en materia turística en el país y cuáles son las autoridades del turismo. Saber cuáles son las personas que integran el Sistema Turístico Nacional. Comprender los conceptos legales de turista, tanto en la Ley del Turismo como en la Ley de Extranjeros y su reglamento, conocer cuáles son los derechos y deberes de los turistas extranjeros.	UNIDAD 1 DERECHO 1.1 Concepto 1.2 Fuentes del derecho 1.2.1 La ley 1.2.2 Proceso de formación de las leyes 1.2.3 Aplicación 1.2.4 Orden de prelación 1.3 La costumbre 1.4 La jurisprudencia 1.5 Principios generales del derecho 1.6 Antecedentes Históricos legales 1.7 Ley del turismo de 1938 1.8 Reglamento 1.9 Leyes del turismo de 1973 y 1992 1.9.1 Diferencias 1.9.10 Semejanzas 1.9.11 Innovaciones 1.10 Autoridades del turismo de Venezuela 1.10.1 Corporación de Turismo de Venezuela 1.10.2 Corporaciones regionales de turismo 1.11 Sistema turístico nacional 1.11.1 Quiénes lo integran: Obligaciones y beneficios 1.12 Concepto legal de turismo y turista 1.12.1 Los turistas extranjeros: clases, deberes, derechos, protección legal, ingreso, la tarjeta de turismo	Constitución Nacional de la República de Venezuela Código Civil Código de Comercio Código Orgánico Tributario	
Conocer los conceptos legales y la clasificación de los diferentes tipos de establecimientos de alojamiento	UNIDAD 2 ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO TURÍSTICOS 2.1 Definición legal de cada uno de sus tipos	Ley del Turismo, Decretos y Reglamentos Ley de Extranjeros y su Reglamento	

<p>de alojamiento turísticos, sus requisitos, sus obligaciones y poder establecer claramente sus diferencias.</p>	<p>2.2 Diferencias con los contratos de arrendamiento: clasificación, requisitos, obligaciones. 2.3 El libro de reclamo 2.4 Incentivos fiscales 2.5 Las posadas turísticas: concepto, clases, requisitos y obligaciones. 2.6 Los campamentos turísticos: concepto, clases y requisitos.</p>	<p>Ley sobre actividades de extranjeros en el territorio de Venezuela Ley Orgánica del Trabajo Ley de Aduanas y su Reglamento</p>
<p>Conocer las diferencias existentes entre los establecimientos de alojamiento turísticos y la multipropiedad y el tiempo compartido. Conocer los conceptos de usufructo y comunidad y establecer sus diferencias y similitudes.</p>	<p>UNIDAD 3 MULTIPROPIEDAD Y TIEMPO COMPARTIDO 3.1. Conceptos: clasificación, requisitos. 3.2. Derechos y obligaciones de los multipropietarios y de los tiempo compartidores</p>	<p>Reglamento sobre Admisión y Permanencia de Extranjeros en el País Reglamento de Pasaportes Reglamento de Puerto Libre</p>
<p>Conocer los diferentes tipos de transportes turísticos que existen y los requisitos exigidos para obtener los respectivos permisos o licencias para funcionar.</p>	<p>UNIDAD 4 EL TRANSPORTE TURÍSTICOS TERRESTRE, AÉREO, ACUÁTICO 4.1. Conceptos, requisitos. 4.2. El turismo como acto de comercio 4.3. El comerciante: persona natural y persona jurídica. Clasificación. 4.4 Títulos valores 4.5 El contrato de trabajo: Concepto, requisitos para que exista una relación de trabajo. 4.6 El patrono y el trabajador : Derechos y Derebes</p>	<p>Ley Orgánica para la Ordenación del Territorio Ley de Ordenación turística Ley Orgánica de Identificación Ley Orgánica de la Administración Central</p>
<p>Comprender las diferencias que existen entre una persona natural y una persona jurídica mercantil. Los diferentes tipos de títulos valores que actualmente existen.</p>	<p>UNIDAD 5 LAS AGENCIAS DE VIAJE 5.1. Concepto, clases, diferencias, requisitos y obligaciones. 5.2. Concepto de casinos, salas de bingo y máquinas tragapapeles 5.3. Requisitos para obtener la autorización y apertura de los casinos y salas de bingo. 5.4 La ordenación territorial turística: concepto, características. 5.5. Las zonas de interés turísticos. 5.6. El turismo y el régimen jurídico impositivo venezolano.</p>	<p>Ley que regula y fomenta la multipropiedad y el sistema de tiempo compartido y sus normas para la fijación de fianzas. Ley para el control de casinos, salas de bingo y máquinas tragapapeles y su reglamento Normas sobre agencias de turismo</p>
<p>Conocer los tipos de contratos de trabajo que existen, los deberes y derechos que tienen tanto los trabajadores como los patronos. Conocer el concepto jurídico de las agencias de viajes, su clasificación</p>		

<p>y requisitos que deben cumplir para obtener el permiso para funcionar.</p> <p>Diferenciar los conceptos de casino, sala de bingo, máquinas tragamíquinas: Los requisitos para el otorgamiento de los permisos, Sanciones.</p> <p>Conocer cómo se clasifican las zonas de interés turístico.</p>		
<p>Experiencias de formación: Exposición del Profesor y de los participantes</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos:</p>		

PROGRAMA
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD

Unidad Curricular: Ciencia y Tecnología		Unidades crédito: 1	
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: IV	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 2	Código: CT0141

Justificación:

la Ciencia y la Tecnología han sido básica y esencialmente instrumentos empleados por el hombre para responder a una exigencia primaria. La Necesidad. Esta a su vez se nos muestra condicionada o sujeta a dos factores.

1. Aquel quien la padece y concientiza (el hombre, la sociedad)
2. Aquello con lo que se cuenta para la satisfacción de la necesidad (espacio ecológico, recursos). A partir de la investigación de estos factores, se han generado innumerables transformaciones, así en la naturaleza como en las sociedades humanas, este proceso se repite a través del tiempo sin aparente solución de continuidad.

En Latinoamérica, el uso de estos instrumentos ha devenido en la acepción de patrones culturales dentro de lo que se denomina: La Cultura Occidental. Esta asunción ha soslayado la consideración de nuestras condiciones geosocioeconómicas y las exigencias específicas que de ellas se derivan. Por tanto, se hace necesario reconsiderar tal situación con la finalidad de objetizar su utilización con relación a nuestras cualidades particulares.

Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias
Al finalizar la unidad, el estudiante estará en capacidad de reconocer las vinculaciones que existen entre las condiciones de vida y las creaciones culturales (incluyendo Ciencia y Tecnología) de los seres humanos.	UNIDAD 1 1. Proceso evolutivo del hombre: del individuo a los primeros grupos humanos 1.1 De los grupos nómadas a las comunidades sedentarias. 2. Diferenciación ecológica y diferenciación cultural. Estudios de casos extremos: los Árabes y los Esquimales 3. Caracterización de la cultura occidental 4. Especificidad de la Historia de Europa. Tres momentos, personajes de este proceso: Roma, España, Inglaterra	CHAUNM, Pierre. Historia de América Latina. CENDES. Formación Histórico Social de América Latina. Caracas. BERNAL, John. La Ciencia en Nuestro Tiempo. México UNAM. 1979. Pp 534
El estudiante estará en capacidad de manejar e interrelaciones las principales nociones (y conceptos) asociados con nuestra área de conocimiento.	UNIDAD 2 1. Definiciones. Ciencia, técnica, tecnología, industrialización. Características e interrelaciones de estas nociones 2. Definiciones: Historia, cultura y progreso. Caracterización e interrelaciones de estas nociones 3. La ciencia y la tecnología como actividades individuales y espontáneas ligadas a la resolución de necesidades inmediatas (valor de uso de la Ciencia y Tecnología) 4. El papel del científico, inventor como una actividad ligada con la creación artística, hasta el siglo XIX	BOSCH G., Pere. América Prehispánica. Barcelona (España). Ariel 1975. Pp. BRICEÑO G., José. El Discurso Salvaje. Caracas. Monte Ávila. ESSTE, Arnaldo. Los Maleducados de la Escuela Básica a la Universidad. Caracas
Reconstruir la experiencia histórico-cultural, indo-americana, entendida como un proceso que se ha traducido en la anulación y/o solapamiento de su personalidad cultural original.	UNIDAD 3 1. Caracterización-descripción de las civilizaciones más importantes de nuestra historia pre-hispánica: Aztecas, Mayas, Incas 2. Descripción del criterio civilizatorio de las sociedades que	HARRIS, Marvin. Vacas, Cerdos, Gerras y Brujas. Madrid. Alianza NIEBURG, H.L. En nombre de la Ciencia. Bs. As. Tiempo

	<p>iniciaron el proceso de conquista y colonización iberoamericano</p> <p>3. Relaciones establecidas entre la cultura metropolitana y las culturas originarias indoamericanas</p> <p>3.1 Conformación de la sociedad colonial hispanoamericana</p> <p>4. Modernización de Hispanoamérica. Sus vinculaciones con el esquema capitalista de organización económica y liberal de organización socio-política.</p>	<p>Contemporáneo. 1973</p> <p>NISBET, Rober. Historia de la Idea de Progreso.</p>
<p>Asociar el carácter que la Ciencia y la Tecnología poseen en América Hispana con el contexto histórico contemporáneo dentro del que se desenvuelve su existencia</p>	<p>UNIDAD 4</p> <p>1. América Hispana como productora de materias primas y como mercado para los productos de los países industrializados</p> <p>1.1 División Internacional del Trabajo</p> <p>2. La Ciencia y la Tecnología como instrumentos para el desarrollo y superación de la crisis estructural de Hispanoamérica</p> <p>3. La ciencia y la tecnología como actividades corporativas e instrumentos de poder (valor de cambio de la ciencia y la tecnología)</p> <p>3.1 Las Patentes, el Secreto Industrial, Las Corporaciones Científicas</p> <p>4. El futuro de Hispanoamérica. Espacio/Recursos-Población/Necesidades: naturales e históricas, parámetros fundamentales para la creación de respuestas específicas por parte de Hispanoamérica.</p>	<p>PALACIOS P., Ernesto. Ciencia y Tecnología en el Proceso Político-Social de Venezuela. Mérida.</p> <p>ROCHE, Marcel. Descubriendo a Prometeo. Carcas. Monte Ávila. Editores. 1975</p> <p>RUSSELL, Bertrand. Icaro o el Futuro de la Ciencia</p>
<p>Experiencias de formación:</p> <p>Exposición de objetivos</p> <p>Actividad focal introductoria</p> <p>Preguntas y respuestas</p> <p>Resumen final</p> <p>Mapa Conceptual</p> <p>Análisis crítico</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos:</p> <p>Lectura sugerida</p> <p>Materiales didáctico</p> <p>Digital y audiovisual</p>		

PROGRAMA			
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD			
Unidad Curricular: Inglés III			Unidades crédito: 3
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: IV	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 6	Código: IN0143
<p>Justificación:</p> <p>En la actualidad, aquellas personas que trabajan exitosamente en la hotelería deben moverse de un país a otro con frecuencia, lo que implica el uso fluido de más de un idioma en su ambiente de trabajo. Para resolver situaciones cotidianas y especiales, se ven en la necesidad de interrelacionarse en otros idiomas con sus superiores, compañeros de trabajo, subordinados y huéspedes.</p> <p>El curso Inglés III está diseñado con la finalidad de proveer al estudiante de las herramientas necesarias para su desenvolvimiento lingüístico en situaciones de trabajo en áreas de gerencia media dentro del hotel, así como reforzar las estructuras básicas aprendidas durante los dos primeros semestres de la carrera y prepararlos para el último curso.</p> <p>La asignatura es netamente práctica, tomando como punto de partida la experiencia de los estudiantes en las pasantías del tercer semestre, motivándolos así hacia el uso y práctica continua del idioma, tanto de manera oral como escrita.</p>			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados		Referencias
Mencionar las fallas que existen en los hoteles cinco estrellas en Venezuela y proponer cambios en beneficio de los mismos.	UNIDAD 1 INDUSTRIA TURÍSTICA 1. 1 Industria de la hospitalidad 1.2. Hoteles de cadena y de operación individual 1.3. Análisis del turismo en Venezuela 1.4. Viajes		ADAMSON, Donald. International Hotel English. Prentice Hall International (UE) LTD, Great Britain. 1989 CUYAS, Arturo. Appleton's New Cuyas Dictionary English Spanish. Prentice Hall, INC. EDGELL, David. Charting A Course for International Tourism in the Nineteens. U.S. Department of Commerce. Washington, D.C. 1990
Comparar los hoteles de operación individual con los pertenecientes a cadenas, indicando los tipos de administración conocidos y estableciendo las ventajas y desventajas de cada uno.	UNIDAD 2 DEPARTAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN 2.1. Recepción 2.2. Contabilidad 2.3. Mercadeo y ventas 2.4. Correspondencia		DE LA TORRE, Francisco y PATAN, Rosa Blanca. Through the World of Hotel Business. Trillas, México. 1988 GILMAN, Charlotte. On Stage with English. Collier Macmillan. Canadá. 1988. HALL, Eugene. The Language of Hotels in English. Regents Publishing Company INC. U.S.A. 1976
Mencionar las particularidades existentes en el turismo de Mérida	UNIDAD 3 GRUPOS Y CONVENCIONES 3.1 Manejo de Grupos		The Language of Restaurants and Catering in English. Regents Publishing

<p>y Venezuela, a través del análisis de información recopilada en organismos dedicados al turismo en la ciudad.</p>	<p>3.2 Banquetes y Conferencias</p>	<p>Company INC. U.S.A.1977</p> <p>HORNBY, A.S. Oxford Advanced Learner's Dictionary of Current English. Oxford University Press Oxford. 1987.</p> <p>HUGHES, Daniel. Slang 5.000 Modismos del Inglés Traducidos al Español. Editorial Diana México. 1977.</p>
<p>Afianzar los conocimientos del tiempo condicional, al ofrecer soluciones a los problemas más comunes de la recepción de un hotel, a través de dramatizaciones en el aula de clase.</p>	<p>UNIDAD 4</p> <p>4.1 Manejo de quejas</p> <p>4.2 Situaciones de robo en un hotel</p>	<p>JENKINS MURPHY, Andrew. The Language of Marketing in English. Regents Publishing Company Inc. New York. 1981</p> <p>KING, F.W. & D. Ann. English Business Letters. Longman Gropu Cree Essex. 1962.</p> <p>REIN, David P. The Language of Adveftising and Merchandising in English. Regents Publishing Company Inc. New York. 1982.</p>
<p>Redactar correspondencia relacionada con reservaciones y problemas administrativos que requieran cierto grado de dificultad y toma de decisiones.</p>		<p>THWAITES, J. Being Dutch is not Enough. English Workbook, J. Hotel School The Hague. 1990.</p> <p>English Reader. Hotel School The Hague. 1990</p>
<p>Emplear el vocabulario referente a las áreas administrativas de un hotel en situaciones simuladas de reuniones gerenciales.</p>		<p>Hotel Correspondence. Hotel School The Hague, 1990</p> <p>WILLIS, Jane. Teaching English Through English. Longman Essex. 1981</p>
<p>Demostrar los conocimientos del vocabulario de manejo de grupos, elaborando y presentando un stand para promocionar un hotel y sus alrededores. Diseñar un folleto promocional para el área de banquetes de un hotel en Mérida.</p>		<p>WORS DALL, Vivien. Hotel Personnel. Collier Macmillan International. Inc U.S.A. 1979</p>

Dramatizar las situaciones de robo más comunes en los hoteles.		
Experiencias de formación: Solicitud de Productos Demostración		
Evidencias de saberes productivos: Juego de Roles Prueba Escrita Presentación de Receta en ficha técnica		

**PROGRAMA
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD**

Unidad Curricular: Francés III		Unidades crédito: 3	
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: IV	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 6	Código: FR0143

Justificación:
El francés está enmarcado dentro de las exigencias de la UNATUR Núcleo hotel escuela de Los Andes Venezolanos como parte del perfil del egresado, y se estructura en cuatro niveles de la malla curricular del TSU en Hotelería para ser desarrollados en cuatro semestres. La unidad curricular Francés, se basa en la enseñanza del idioma con propósitos específicos y tiene la finalidad de enriquecer el perfil del egresado en Hotelería, permitiéndole el desarrollo de la competencia comunicativa y el entrenamiento de las destrezas lingüísticas productivas (expresión oral y escrita) y las expresiones adecuadas al contexto hotelero, teniendo como escenario la realidad turística nacional. Es importante señalar que el francés es hablado prácticamente en todo el mundo por unos 220 millones de personas de los cuales 115 son hablantes nativos. Además, es una de las lenguas usadas en varias instancias jurídicas internacionales como las Naciones Unidas, la Unión Europea, la UNESCO, el Comité Internacional Olímpico y la Cruz Roja Internacional. Así pues, en el ámbito del turismo en nuestro país, podemos observar que no sólo el inglés es fundamental para expandir y desarrollar nuestra economía en materia de turismo. El francés, entre otros idiomas, también reviste gran importancia para nuestra actividad turística no sólo en el marco laboral sino también en lo académico ya que resulta fundamental en el estudio de la gastronomía y de la restauración puesto que ambos ostentan en la mayoría de sus voces un legado lingüístico aportado por Francia, país que definió y reglamentó el arte culinario. Todo lo expuesto anteriormente nos da una idea de la necesidad que tenemos en formar profesionales en el ámbito del turismo que dominen también el francés, entre otros, en la carrera de Técnico Superior Universitario en Hotelería y Servicios de la Hospitalidad.

Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias
<p>Manifestar una actitud receptiva en el uso del francés como lengua extranjera.</p> <p>Valorar la importancia de utilizar el tiempo verbal del pasado como herramienta indispensable en la comunicación.</p>	<p>UNIDAD I SITUACIÓN LABORAL</p> <p>1.1.Recrear una entrevista en la que los estudiantes respondan sobre estudios, trabajos realizados y experiencia profesional.</p> <p>1.2.Conocer la formación del tiempo “Passé Composé”.</p> <p>1.3.Utilizar los participios pasados de los verbos.</p> <p>1.4.Manejar lo adquirido para relatar situaciones del pasado.</p> <p>1.5.Contar acontecimientos o experiencias pasadas siguiendo una secuencia lineal.</p> <p>1.6.Realizar narraciones y exposiciones breves y sencillas pero bien estructuradas.</p> <p>1.7.Narrar y preguntar sobre un hecho pasado real o imaginario.</p> <p>1.8.Distinguir las terminaciones verbales entre el presente y el pasado.</p> <p>1.9 Expresar correctamente ideas en diferentes tiempos verbales.</p>	<p>Augé y Martin. Tout va bien. Méthode de Français. Clé Internacional, 2004.</p> <p>Otto, E. y Kordgien, G. Gramática Sucinta de la Lengua Francesa. Heidelberg, Alemania: Herder – Groos, 1974.</p> <p>Perrier. Lengua Francesa. Enseñanza Libre. Barcelona, España: Ediciones Perrier, 1969.</p>
<p>Manejar el vocabulario referente a alimentos y bebidas en un restaurante.</p>	<p>UNIDAD II ALIMENTOS Y BEBIDAS (COCINA)</p> <p>2.1 Artículos: partitivo, definido e indefinido.</p> <p>2.2 Léxico referente a alimentos y bebidas.</p> <p>2.3 Adjetivos que describan propiedades organolépticas de alimentos y bebidas.</p> <p>2.3 Expresiones de cantidad.</p> <p>2.4 La negación de la cantidad.</p> <p>2.5 Elaboración de recetas.</p> <p>2.6 Expresiones para indicar el procedimiento a seguir, así</p>	<p>Restauration. Paris : Clé International, 2006. Delatour, Y. Grammaire Pratique du Français. Paris : Hachette, 2000</p> <p>Dominique, P. y Girardet, J. Le Nouveau sans Frontières 1. Paris: Clé International, 1990. Flamment y Moriot. Exercices de grammaire en contexte. Niveau débutant. Paris : Hachette, 2000.</p>

	<p>como el tiempo y el modo de cocción. 2.7 Presente del indicativo de los verbos relacionados con la elaboración de recetas: manger, boire, mélanger, faire cuire, fouetter, mettre, ajouter. 2.7 Imperativo. 2.8 Costumbres culinarias típicas de Venezuela y de otros países.</p>	<p>García, F. En avant la grammaire. Cahier d'activités de grammaire en situation. Didier, 2006. G</p>
<p>Expresar cantidades determinadas e indeterminadas: artículo partitivo y unidades de medida. Presentar de manera cohesionada y coherente una receta de cocina.</p>	<p>UNIDAD III ALIMENTOS Y BEBIDAS (SALA) 3.1 Expresiones de cortesía. 3.2 Léxico referente a cubertería, vajilla y mantelería. 3.3 Montaje de la mesa. 3.4 Tipos de servicio. 3.5 Expresiones para hacer sugerencias acerca del menú en el restaurante. 3.6 Descripción de platos y bebidas. 3.7 Precios, formas de pago 3.8 Manejo de quejas respecto al servicio y comida.</p>	<p>Calny, A. Le Français du Tourisme. Paris : Hachette, 2004 Capelle, G. y Menand R. Le Nouveau Taxi 1. Paris: Hachette, 2009. Corbeau, S. Hôtellerie irardet y Cridlig. Panorama de la langue française. Méthode de Français. Paris: Clé International, 1996.</p>
<p>Informar y sugerir al comensal acerca de los platos y las bebidas. Realizar un servicio adecuado empleando el léxico aprendido.</p>		<p>Goarin y Siréjols. Champion. Méthode de Français. Paris: Clé International, 2002. Leroy-Miquel, C. Vocabulaire progressif du Français. Paris : Clé International, 1997. Le Robert & Collins. Dictionnaire Français ~ Espagnol, Espagnol ~ Français. 2da. edición. Glasgow: Harper Collins Publisher, 1999.</p>
<p>Utilizar oportunamente el pasado en función de las necesidades de las organizaciones turísticas y de sus usuarios. Describir platos y bebidas. Diálogos, Audios, Juego de roles, Juegos interactivos y Videos.</p>		
<p>Experiencias de formación: Diálogos Audios Juego de roles Juegos interactivos Videos</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos:</p>		

**PROGRAMA
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD**

Unidad Curricular: Taller de Emprendimientos en Servicio de la Hospitalidad I

Unidades crédito: 1

Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos

Semestre: IV

Fecha de elaboración:
Junio 2022

Horas Semanales: 4

Código: TE0241

Justificación:

Con el desarrollo de esta unidad curricular los estudiantes desarrollaran conocimientos, habilidades, destrezas y valores a través de la identificación de oportunidades para la generación de emprendimientos turísticos y de los Servicios de la Hospitalidad, que respondan a las necesidades socio productivas de la región y promuevan el desarrollo sostenible y crecimiento económico del país.

Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias
Comprende la importancia del turismo para el desarrollo económico y social de la región y del país.	EL EMPRENDIMIENTO TURÍSTICO Y DE LOS SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD: - Características del emprendedor turístico - La creatividad como base de iniciativa de negocio. - Cómo iniciar un emprendimiento de negocios. - Generación de ideas de negocios turísticos.	ACERENZA, M. Administración del Turismo, Conceptualización y Organización BOULLON, R. Planificación del Espacio Turístico. Edit. Trillas. México, 1.997. DAHDA, Jorge, Elementos del Turismo. Editorial Trillas. 2da. Edición. México 2009. RAMIREZ, César. Visión Integral del Turismo. Editorial Trillas. 1era. Edición, 2006.
Aplica los principios básicos de la hospitalidad para satisfacer las necesidades y expectativas de los turistas.	LA IDEA Y EL NEGOCIO: - De la idea al negocio turístico - Las tendencias turísticas. - Tipos de emprendimientos turísticos sostenibles. Estudio de caso.	MOLINA, Sergio. Fundamentos del Nuevo Turismo. Editorial Trillas. 1era. Edición. 2007. DIECKOW, L. Turismo. Un Abordaje Micro y Macro Económico. 2010. Edición electrónica gratuita. Texto completo en: www.eumed.net/libros/2010b/678/
Establece las características de la pequeña empresa turística.	LA PEQUEÑA EMPRESA TURÍSTICA: - Naturaleza de la pequeña empresa turística - La innovación en la pequeña empresa turística. Caso de Estudio 1 (Profesora Adys Reyes) - Marco estratégico de la pequeña empresa turística. Caso de Proyectos Sociointegradores (Profesor Carlos Ramírez) - Fuentes de financiamiento para Pymes turísticas.	MCINTOSH, Turismo, planificación, administración y perspectivas. Editorial Limusa. México. 2003 Plan Nacional del Estado (2013 – 2019). Constitución de la República Bolivariana de Venezuela vigente. Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Turismo Vigente.

		Reforma de Ley de Turismo Noviembre 2014.
Identifica las características que involucra la prestación de un servicio de calidad en materia turística.	<p>ATENCIÓN Y SERVICIO AL TURISTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cultura turística. - Calidad en el servicio al turista. - Normas y certificaciones para la calidad en el servicio turístico. - El comportamiento y la actitud del prestador de servicio turístico. - La fidelidad del Turista. Caso de Estudio. (Prof. Anakary Romero) 	<p>Manual de Buenas Prácticas. Reglamentos y decretos existentes.</p> <p>RODRÍGUEZ, J. Cómo Aplicar la Planeación Estratégica a la Pequeña y Mediana Empresa. Editorial ECAFSA. México. 2001</p> <p>WATSON A. Y WISE K. Guía del Emprendedor. Editorial Prentice Hall.</p>
<p>Experiencias de formación:</p> <p>Exposición docente Discusión grupal Elaborar un mapa conceptual sobre las diferentes técnicas para emprender un negocio Investigación documental Analizar la importancia del turismo para el desarrollo económico de la región y del país. Investigar las fuentes de financiamiento existentes para las Pymes turísticas.</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos:</p> <p>Debate grupal Examen escrito Asignación grupal Ensayo Cuadro Sinóptico</p>		

PROGRAMA			
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD			
Unidad Curricular: Mercadeo y Venta			Unidades crédito: 2
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: IV	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 4	Código: MV0243
Justificación: La asignatura mercadeo y ventas está dirigida a los estudiantes del IV semestre de la carrera Hotelería y Servicios de la Hospitalidad, en donde a través de estrategias metodológicas, se le imparten los conocimientos necesarios con la finalidad de que los apliquen en la práctica.			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias	
Determinar a través de un informe, cómo está formada la comercialización de un hotel del estado, tomando en consideración los conocimientos dados en clase.	UNIDAD 1 LA COMERCIALIZACIÓN HOTELERA 1.1 La comercialización hotelera: Concepto de comercialización, el hotel prestador de servicio y proceso de comercialización 1.2 El mercadeo del hotel: El medio ambiente del mercado, concepto y estructura del mercado, segmentación, variables para segmentar y procesos de segmentación. 1.3 Sistema de compras: Necesidades humanas, proceso de compras, papeles de compras y fundamento de la compra.	ACEREZA, Miguel A. Administración del Turismo, Conceptualización y Organización. Volumen I. 2da. Edición. Editorial Trillas. México 1991. Marketing International. Editorial Trillas. México 1990 Promoción Turística: Un enfoque metodológico. 6ta. Edición. Editorial Trillas. México 1990 MUNNE, Frederic. Psicología del Tiempo Libre. Un enfoque crítico. Editorial Trillas. México. 1986 STAPLETON, John. Como Preparar un Plan de Marketing. Edic. Pirámide. Madrid. 1988.	
Elaborar un diagnóstico situacional del mercado y el sistema de compras de un hotel de su preferencia en donde aplique los conocimientos recibidos en clase.	UNIDAD 2 LA COMPETENCIA DE LA MERCADOTECNIA O COMERCIALIZACIÓN 2.1 La competencia en los hoteles: competencia, elementos de la competencia, los competidores importancia de conocer a la competencia, lo que se debe conocer de la competencia, técnica del análisis diferencial competitivo. 2.2 Producto hotelero: naturaleza de los servicios hoteleros, elementos del servicio hotelero, diversidad y diseño de los servicios hoteleros, ciclo de vida de los servicios hoteleros, sistema de revisión periódica de los servicios hoteleros. 2.3 El proceso de los servicios hoteleros: concepto precio, objetivo para fijar precios, fijación de precios, políticas de precios, reacción a modificaciones del precio. 2.4 La intermediación de los servicios hoteleros: funciones del intermediario de servicios hoteleros, elementos de decisión de un intermediario, revisión y evaluación de resultados. 2.5 Publicidad en hotelería: publicidad, clasificación de la	ANDERSON, B. Profesional Sales Management. Prentice Hall London, 1988 CARDENAS T., Fabio. Comercialización del Turismo. Determinación y Análisis de Mercado. Editorial Trillas. México 1988 CORDOBA. J.L. / J.M. Teoría y Aplicaciones del Marketing Ediciones Torres Deusto. Bilbao (España). 1988 CRISSY, M.J. Métodos Específicos de Ventas Editorial Limusa. México. 1988 DAHDA, Jorge. Publicidad Turística. Editorial Trillas. México 1990. DAVIS R., Kennedth. Mercadotecnia y	

	publicidad, el proceso publicitario y el establecimiento de los objetivos publicitarios, creación del mensaje, decisión de la proporción del tipo de publicidad, determinación de metas receptoras, selección de medios, presupuesto de la publicidad, diseño de la compañía publicitaria, evaluación.	Ventas. Edic. Ciencia y Técnica S.A. Editorial Limusa S.A. de C.V. México, 1990 Vol. 1,2,3,4,5,6.
Obtener y proporcionar información escrita acerca de la competencia, el producto y los precios de los servicios hoteleros utilizando las herramientas dadas en clases.	UNIDAD 3 EL PLAN MARKETING 3.1 El plan: utilidad del plan de marketing, bases para la elaboración del plan de marketing.	DE BORJA SOLE, Luis. Economía de la Empresa Turística. Editorial Oikos-Tau. Barcelona (España) 1984 FIGUEROLA P., Manuel. Teoría Económica del Turismo. Alianza Editorial. Madrid, 1986
Proporcionar información escrita de la intermediación de los servicios hoteleros del hotel seleccionado por usted y compararlo con lo enseñado en clase. Preparar un tríptico publicitario utilizando los conocimientos adquiridos en clase.	UNIDAD 4 LAS VENTAS 4.1 Elaboración de ventas profesionales: clasificación de los puestos de ventas. 4.2 Naturaleza de las ventas: prospectar, programar, comunicar, vender, servir, informar, distribuir. 4.3 Objetivos de la fuerza de ventas: volumen de ventas, volumen de ventas por segmentos seleccionados, mezcla se objetivos de volumen de ventas y por segmentos de precio y margen, ventas de producto de mayor precio y ventas de segunda oportunidad, participación en el mercado, objetivos para productos específicos. 4.4 Estructura y tamaño de la fuerza de ventas: territorial, por producto, canales de mercadeo, por cliente, combinado, tamaño de la fuerza de ventas. 4.5 Organización del departamento de ventas: ventas internas, de campo, asalariada, en equipo, relaciones y alianzas estratégicas. 4.6 Reclutamiento y capacitación de una fuerza de ventas profesionales: perfil, proceso de reclutamiento, entrevista, capacitación de la fuerza de ventas. 4.7 Dirección de la fuerza de ventas: selección de estrategias de venta, tácticas, identificación de clientes, negociación, motivación de la fuerza de ventas, evaluación y control de la fuerza de ventas.	FISHER, William. Marketing Creativo para el Servicio de Comida. Editorial Trillas, México. 1989 GREEN, Paul / RONALD, Frank. Investigación de Mercados. Editorial Limusa, México 1989 HART, Chistopher / TROY, David. Strategic Hotel/ Motel Marketing. Prentice Hall. London, 1988 KOTLER, Philip. Mercadotecnia de Hotelería y Turismo. Prentice Hall. 1997
Elaborar un plan de marketing de acuerdo los conocimientos para la elaboración de un plan de marketing del hotel seleccionado siguiendo las técnicas metodológicas dadas en el segundo semestre. Determinar dentro del hotel seleccionado la clasificación de los puestos de ventas.		LATTIN, Gerald. Administración Moderna de Hoteles y Moteles. 2da. Edición, Editorial Trillas, México 1988 LIPSOM, Harry / DARLING, John. Fundamentos de Mercadotecnia, textos y casos. Edic. Ciencia y Técnica, S.A. Editorial Limusa S.A. de C.V. México, 1987 Vol. 1,2,3
Obtener y proporcionar información de naturaleza, objetivos, estructura y organización del departamento		RECIO, Ismael. Marketing Turístico. Un desafío pendiente. Edic. Itsmo. Madrid. 1986

<p>de ventas de un hotel.</p> <p>Obtener y proporcionar información del reclutamiento y dirección de las fuerzas de ventas de un hotel.</p>		<p>SECRETARIA DE TURISMO. Manual de Comercialización Hotelera. Edic. Sector Limusa. México 1987</p> <p>Manual de Puesto de Gerente de Ventas. Edic. Sctor Limusa. México 1988</p> <p>SIMÓN, Raymond. Relaciones Públicas, Teoría y Práctica. 35 Edit. Limusa, México 1989</p>
<p>Experiencias de formación: Prueba Escrita Resolución de problema</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos: Trabajo Escrito Exposición</p>		



5TO SEMESTRE

- 1) GESTIÓN FINANCIERA
- 2) EQUIPAMIENTO Y MANTENIMIENTO
- 3) INFORMÁTICA DE LA HOSPITALIDAD
- 4) TALLER DE EMPRENDIMIENTO EN SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD II
- 5) HOSPITALIDAD COMPARATIVA
- 6) INGLÉS IV
- 7) FRANCÉS IV
- 8) GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

PROGRAMA			
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD			
Unidad Curricular: Gestión Financiera			Unidades crédito: 2
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: V	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 4	Código: GE0252
Justificación: El profesional en la carrera de Hotelería y Servicios de la Hospitalidad necesita manejarse en la planificación, coordinación, control y evaluación de los recursos económicos para operar eficientemente una empresa de servicios. Los conocimientos adquiridos por el estudiante en las asignaturas de contabilidad general, contabilidad aplicada, gestión de alimentos y bebidas, gestión de habitaciones y estadística, servirán de soporte para el mejor aprovechamiento de la asignatura.			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias	
Análisis la función de las finanzas en las empresas y relacionarla con otras disciplinas.	UNIDAD 1 LA FUNCIÓN DE LAS FINANZAS EN LAS EMPRESAS 1. Concepto de administración financiera 2. Objetivos básicos de las empresas 3. Funciones del administrador financiero 4. Factores que influyen en las decisiones financieras 5. Relaciones de las finanzas con otras disciplinas: administración, economía y contabilidad	ALTUVE GODOY, José Germán. Finanza, teoría y práctica. Consejo de Publicaciones U.L.A. BARANDIARAN, Rafael. Diccionario de Términos Financieros. BIBLIOTECA PRÁCTICA DE CONTABILIDAD. Tomos I y II.	
Preparar y explicar el significado, uso y limitaciones de los estados financieros que utilizan las empresas de la hospitalidad	UNIDAD 2 ESTADOS FINANCIEROS DE EMPRESAS DE LA HOSPITALIDAD 1. Concepto de estados financieros 2. Elaboración y significado de balance general, estados de resultados, estados de movimiento de las cuentas del patrimonio, estado de flujo del efectivo y limitaciones. 3. Efectos de la inflación sobre los estados financieros. Nociones sobre la técnica de ajuste monetario por el nivel general de precios.	CHOVIS, Francisco. Análisis e interpretación de los Estados Contables. Editorial el Ateneo. CÓDIGO DE COMERCIO VENEZOLANOS. DONALD KIESO, Jerry. Contabilidad Moderna. Ediciones Ciencias y Técnica S.A..	
Interpretar los estados financieros que utilizan las empresas de la hospitalidad, aplicando las técnicas de análisis estudiadas	UNIDAD 3 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS ESTADOS FINANCIEROS 1. Finalidad 2. Técnicas para el análisis de los estados financieros 2.1 Porcentajes estructurales y de tendencia 2.2 Razones: liquidez, operación, endeudamiento y rentabilidad 3. Interpretación de los estados financieros	GONZÁLEZ, Luis. Presupuesto de la Operación Hotelera. KENNEDY, R.D. - S.Y. Mc. MULLEN. Estados Financieros, Forma, Análisis e Interpretación. LEY DE IMPUESTO SOBRE LA RENTA	
Determinar y analizar el presupuesto de operación y efectivo de las empresas de la hospitalidad, como instrumento de gestión.	UNIDAD 4 EL PRESUPUESTO EN LA EMPRESA HOSPITALARIA 1. Concepto 2. Fases 3. Requisitos 4. Tipos de presupuestos: 4.1 Presupuesto de operación 4.2 Presupuesto financiero	SECRETARÍA DE TURISMO. Manual de Finanza Hotelera. Editorial Limusa. México VAN HORNE. Administración Financiera.	

	<p>4.3 Presupuesto de caja 4.3.1 Elaboración 5. Presupuesto de inversiones de capital</p>	
<p>Explicar el proceso de trabajo en una lavandería y aplicar los conocimientos impartidos en un ejercicio para comprobar la rentabilidad de ésta.</p>	<p>UNIDAD 5 INVERSIÓN Y FINANCIAMIENTO EN LAS EMPRESAS DE LA HOSPITALIDAD</p> <p>1. Inversión</p> <p>1.1 Concepto</p> <p>1.2 Clasificación de las inversiones de acuerdo al tiempo y a su uso.</p> <p>1.3 Proceso del presupuesto de capital</p> <p>1.4 Técnicas utilizadas para evaluar la rentabilidad de un proyecto.</p> <p>2. Financiamiento</p> <p>2.1 Características y modalidades</p> <p>2.2 Factores a tomar en cuenta en la selección de la alternativa de financiamiento.</p> <p>3. Métodos para determinar la estructura óptima de financiamiento</p>	
<p>Analizar y seleccionar la mejor opción, de varias alternativas de financiamiento, atendiendo al tipo de inversión y características de la empresa haciendo uso de las herramientas estudiadas en la unidad.</p>	<p>UNIDAD 6 FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS</p> <p>1. Componentes básicos contenidos en la formulación y evaluación de proyectos</p> <p>2. Estructuras informativas en un proyecto</p> <p>2.1 Estudio de mercado</p> <p>2.2 Estudio de financiamiento</p> <p>2.3 Otros estudios</p> <p>3 Evaluación de los resultados</p> <p>3.1 Aplicación de modelos para la toma de decisiones</p>	
<p>Explicar de manera sistemática, la composición de un proyecto de financiamiento, así como analizar sus diferentes componentes para la toma de decisiones.</p>		
<p>Experiencias de formación: Exposición por parte del profesor Asignación de las tareas Disertación entre alumnos y profesores sobre puntos Tareas por trabajo Resolución de problemas Prueba</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos: Simulador Escrito</p>		

PROGRAMA			
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD			
Unidad Curricular: Equipamiento y Mantenimiento			Unidades crédito: 2
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: V	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 4	Código: EM0252
Justificación: La actividad hotelera en su totalidad no puede desprenderse de la parte física del Hotel. Es por esto que el conocimiento de la estructura interna del hotel como son espacios, instalaciones, acabados son importantes para la comprensión en el funcionamiento del edificio y el correcto planteamiento de la Gerencia de Mantenimiento. De modo de establecer un diálogo profesional interdisciplinario entre la operación del hotel y la Gerencia de Mantenimiento..			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias	
El estudiante estará en capacidad de entender la representación gráfica de un Proyecto Hotelero, así como los diferentes aspectos técnicos que lo componen.	UNIDAD 1 CONOCIMIENTOS GENERALES DE LA REPRESENTACIÓN GRÁFICA DE LOS HOTELES 1. Definición del dibujo arquitectónico 2. Escala 3. Definición de plantas, cortes, fachadas 4. Ejercicios para el conocimiento y destreza espacial en los planos	DELMAR, Silvia. Mantenimiento de Hoteles.	
Al finalizar esta unidad, el estudiante podrá manejar los espacios destinados a los diferentes programas de actividades, así como manejar la normativa vigente para los requerimientos espaciales	UNIDAD 2 LAS NORMAS VENEZOLANAS UTILIZADAS EN HOTELERÍA 1. Definición de las normas 2. Estudio de las normas COVENIN 2030-83 (clasificación) 3. Ejercicio del cálculo de los requerimientos espaciales de un hotel 4. Ejercicio comparativo de un hotel construido y sus requerimientos de áreas	RAMÍREZ C., César. Hoteles.	
El estudiante tendrá conocimientos generales en relación con las instalaciones, acabados, uso del color y espacios externos de un hotel.	UNIDAD 3 EL EDIFICIO Y SU CONOCIMIENTO ESTRUCTURAL 1. Definiciones de los materiales 2. Acabados internos y externos 3. Uso del color en los espacios 4. Espacios externos recreacionales (piscinas, canchas deportivas) 5. Paisajismo en la Hotelería 6. Instalaciones de aguas negras 7. Disposición final de aguas negras 8. Instalaciones eléctricas 9. Instalaciones mecánicas	STIPANUK, David M. Hospitality Facilities Management.	
Estarán en condiciones de conocer la estructura de la Gerencia de Mantenimiento, así como los aspectos relacionados con su funcionamiento.	UNIDAD 4 MANTENIMIENTO EN LAS EMPRESAS HOTELERAS 1. Definición de mantenimiento 2. Objetivos del Proceso de Mantenimiento 3. Relación Organizacional 4. Principios Generales. Funciones. 5. Planeación del Mantenimiento 5.1 Mantenimiento Preventivo		

	5.2 Mantenimiento Correctivo 5.1 Mantenimiento Deductivo	
Conocerán los aspectos relacionados con la seguridad industrial y control de calidad de las empresas hoteleras.	UNIDAD 5 SEGURIDAD INDUSTRIAL 1. Concepto de seguridad industrial 2. La seguridad industrial en la empresa hotelera 3. Relación entre los equipos de mantenimiento y seguridad industrial	
<p>Experiencias de formación: Utilización de material didáctico y bibliográfico Las clases por su carácter teórico-prácticas serán desarrolladas por el profesor, con la participación activa de los estudiantes.</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos: Trabajo escrito Exposición</p>		

PROGRAMA			
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD			
Unidad Curricular: Informática de la Hospitalidad			Unidades crédito: 4
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: V	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 8	Código: IF0253
<p>Justificación: Hoy en día cualquier empresa competitiva requiere la utilización de datos almacenados en las computadoras, para ejecutar tareas más complejas que las operaciones cotidianas de la empresa. La manera más eficiente es tratar de convertir datos en información, examinándolos para obtener una mejor comprensión de la forma en que los negocios interactúan con los clientes, proveedores y competidores (de esta manera se aprende cómo llegar a ser más competitivos y eficientes). Las empresas de la hospitalidad no escapan de esta realidad pues necesita cada vez más recursos humanos que transformen la información operativa captada a través de datos transaccionales individuales requeridos en la dirección diaria de la empresa, en información directiva necesaria para tomar decisiones no triviales que afecten el desempeño de la organización a largo plazo.</p>			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias	
Explicar la idea de sistemas y su aplicación en el manejo de grandes volúmenes de datos. Para ello, el estudiante deberá enfrentarse a problemas de información en empresas de la hospitalidad y resolverlos a través de la identificación y análisis de sistemas.	UNIDAD I.- CONCEPTOS BÁSICOS DE SISTEMAS Y SISTEMAS DE INFORMACIÓN 1.1. El concepto de Sistema, clasificaciones. Ideas útiles: propiedades emergentes, isomorfismos. El Análisis de Sistemas. 1.2 Información y Datos. Requerimientos de Información en una organización. Información Directiva y Operativa. Planificación de Sistemas de Información y Bases de Datos.	BATINI, CERI, NAVATHE. "Diseño Conceptual de Bases de Datos: Un enfoque de Entidades-Interrelaciones". Primera Edición. Addison-Wesley / Díaz de Santos. EEUU -1994. CHECKLAND, Pensamiento de Sistemas, Práctica de Sistemas". Primera Edición. Grupo Noriega Editores. México - 1993.	
Adquirir una metodología para el estudio y desarrollo de Sistemas de Información. En este caso, el estudiante deberá adoptar, modificar o diseñar una metodología con visión crítica, que sea eficaz para el diseño de sistemas de información en hotelería y servicios de hospitalidad.	UNIDAD II.- CONCEPTOS BÁSICOS DE BASES DE DATOS Y CRITERIOS DE ORGANIZACIÓN 2.1 Manejo de datos: hardware y software. Evolución del concepto de base de datos. Enfoque orientado a las funciones versus enfoque orientado a los datos. 2.2. Definición de Base de Datos. Independencia. Administración. Objetivos. Arquitectura. Criterios de organización.	DATE, C.J. "Introducción a los Sistemas de Bases de Datos. Vol.1". Quinta Edición. Addison-Wesley Iberoamericana. EEUU - 1993. KENDALL y KENDALL. "Análisis y Diseño de Sistemas". Primera Edición. Prentice/Hall Hispanoamericana. México - 1991.	
Adquirir y aplicar la terminología estándar de Bases de Datos y Sistemas de información. Para ello, el estudiante deberá manejar fluidamente los conceptos claves de los temas en cuestión.	UNIDAD III.- MODELOS DE DATOS 3.1 Conceptos. Revisión de los modelos Jerárquico, de Redes y Relacional. 3.2 Modelos conceptuales y lógicos. Representaciones de datos: por objetos y por registros.	KORTH, H. y SILBERSCHATZ, A. "Fundamentos de Bases de Datos". Primera Edición. McGraw Hill. México – 1987.	
Aplicar las nociones de los modelos Entidad-Asociación y Relacional al diseño conceptual y lógico respectivamente de Bases de Datos.	UNIDAD IV.- EL MODELO ENTIDAD -ASOCIACIÓN (E-A) 4.1 Entidades, asociaciones, atributos, cardinalidad. Herramientas gráficas.	MANUALES DEL SOFTWARE. MARTÍN, James. "Organización de las Bases de Datos". Primera Edición. Prentice/Hall Internacional. EEUU - 1980.	

<p>Utilizar de manera técnica Un Sistema Manejador de Bases de Datos actual.</p>	<p>UNIDAD V.- EL MODELO RELACIONAL ACTUALIZADO (RA)</p> <p>5.1 Relaciones, tuplas, dominios, atributos, valores. Claves o Llaves: candidatas, primaria, ajenas. Normalización.</p> <p>UNIDAD VI.- SISTEMAS MANEJADORES DE BASES DE DATOS : ACCESS</p> <p>6.1 Tablas, campos, tipos de datos, relaciones. Consultas: asistentes y SQL. Formularios. Reportes. Módulos, Visual Básica para Aplicaciones. Herramientas de Integración.</p>	
<p>Experiencias de formación:</p> <p>Exposición de objetivos Actividad focal introductoria Contextualización de la realidad Evaluación de un software de gestión de acuerdo a criterios pre establecidos. Análisis de producción escrita Exposición oral Memoria grupal Aprendizaje colaborativo Discusión grupal Mapa conceptual Diseño conceptual y lógico de una base de datos. Prueba práctica Diseño físico de una base de datos</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos:</p> <p>Lecturas guiadas Material didáctico digital y audiovisual Investigación y análisis de software de gestión para hoteles y servicios de la hospitalidad Evaluación del Mapa conceptual Lista de Cotejo</p>		

PROGRAMA			
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD			
Unidad Curricular: Taller de Emprendimiento en Servicio de la Hospitalidad II			Unidades crédito: 1
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: V	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 4	Código: TE0251
<p>Justificación: Con el desarrollo de esta unidad curricular los estudiantes desarrollaran conocimientos, habilidades, destrezas y valores a través del diseño de propuestas para la creación, innovación y fortalecimiento de emprendimientos turísticos y de los Servicios de la Hospitalidad, que respondan a las necesidades socio productivas de la región y promuevan el desarrollo sostenible y crecimiento económico del país.</p>			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencia	
Comprende la importancia del plan de negocios como estrategia que permite determinar el nivel de atractivo económico del emprendimiento así como la factibilidad financiera de la iniciativa.	MODELO Y PLAN DE NEGOCIOS: 1. Definición del Modelo y de Plan de negocios. 2. Estructura del Modelo de Negocios. 3. Estructura de un Plan de Negocio 4. Análisis de la empresa. 5. Análisis del Producto/Mercado iniciativa. 6. Análisis del Sector	ACERENZA, M. Administración del Turismo, Conceptualización y Organización. BOULLON, R. Planificación del Espacio Turístico. Edit. Trillas. México, 1.997. DAHDA, Jorge. Elementos del Turismo. Editorial Trillas. 2da. Edición. México 2009. RAMIREZ, César. Visión Integral del Turismo. Editorial Trillas. 1era. Edición, 2006.	
Aplica los principios básicos de un plan de negocios para desarrollar el plan operativo.	PLAN OPERATIVO: 1. Local Comercial 2. La Producción 3. Equipo 4. Plan de Mercadeo. 5. La Estructura. 6. El Organigrama. 7. Características del Talento Humano	MOLINA, Sergio. Fundamentos del Nuevo Turismo. Editorial Trillas. 1era. Edición. 2007. DIECKOW, L. Turismo. Un Abordaje Micro y Macro Económico. 2010. Edición electrónica gratuita. Texto completo en: www.eumed.net/libros/2010b/678/	
Diseña el plan Económico/Financiero de un emprendimiento a partir del plan operativo	PLAN ECONÓMICO/FINANCIERO: 1. Estructura de los ingresos. 2. Inversión Inicial. 3. Estado de resultados. 4. Flujos de Caja. 5. Rentabilidad de la inversión.	MCINTOSH, Turismo, planificación, administración y perspectivas. Editorial Limusa. México. 2003 Plan Nacional del Estado (2013 – 2019). Constitución de la República Bolivariana de Venezuela vigente. Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Turismo Vigente.	
Identifica las características	EL PLAN DE FIDELIZACIÓN DE CLIENTES:	Reforma de Ley de Turismo Noviembre	

<p>asociadas a la fidelización de los clientes, las herramientas y las estrategias utilizadas en su que involucra la prestación de un servicio de calidad en materia turística</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La fidelización de clientes. 2. El Plan de Fidelización de clientes. 3. La verificación de conversiones de impresiones en medio digitales. 4. Mecanismos y herramientas para gestionar y captar clientes. 	<p>2014. Manual de Buenas Prácticas. Reglamentos y decretos existentes.</p> <p>RODRÍGUEZ, J. Cómo Aplicar la Planeación Estratégica a la Pequeña y Mediana Empresa. Editorial ECAFSA. México. 2001</p> <p>WATSON A. Y WISE K. Guía del Emprendedor. Editorial Prentice Hall.</p>
<p>Experiencias de formación: Exposición docente Discusión grupal Investigación documental Organizar un plan de negocios identificando todos sus componentes. Diseñar un plan operativo aplicando los principios básicos de un plan de negocios. Elaborar el Plan Económico/Financiero para un emprendimiento turístico.</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos: Plan de Negocios. Plan Operativo. Plan Económico/Financiero para un emprendimiento turístico. Plan de fidelización de clientes.</p>		

PROGRAMA			
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD			
Unidad Curricular: Hospitalidad Comparativa			Unidades crédito: 1
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: V	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 2	Código: HC0152
Justificación: La asignatura Hospitalidad Comparativa está dirigida a los estudiantes del V semestre de la carrera Hotelería y Servicio de la Hospitalidad, en donde a través de estrategias metodológicas se les imparten los conocimientos necesarios para su aplicabilidad en el campo laboral.			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias	
<p>Elaborar un trabajo con los artículos de la Ley de Turismo pertenecientes a los organismos nacionales y estatales del turismo, explicando la vinculación de éstos con la industria de la hospitalidad.</p> <p>Elaborar un trabajo donde indique las relaciones entre la empresa de la hospitalidad CORPOTURISMO y otros organismos estatales municipales, públicos y privados.</p>	<p>UNIDAD 1 LAS AUTORIDADES NACIONALES Y REGIONALES</p> <p>1.1 Regulaciones de la ley de turismo: control nacional y control regional.</p> <p>1.2 Vínculos entre la empresa de la hospitalidad y CORPOTURISMO.</p> <p>1.3 Vínculos entre la empresa de la hospitalidad y organismos regionales.</p>	<p>BRICEÑO F., Frank. Turismo algo más que un charter. IESA Caracas, 1990</p>	
<p>Obtener y proporcionar información por escrito acerca de las organizaciones gubernamentales, internacionales y nacionales en el campo del turismo y las empresas de la hospitalidad, seleccionando para ello un hotel de su preferencia.</p> <p>Obtener y proporcionar información por escrito acerca de los organismo no gubernamentales, profesionales, nacionales e internacionales en el campo hotelero, seleccionando para ello un hotel de su preferencia.</p>	<p>UNIDAD 2 LEYES Y REGULACIONES</p> <p>2.1 Primeras organizaciones internacionales y nacionales en el campo del turismo: unión internacional de hoteleros, alianza internacional del turismo, federación internacional del automóvil, organización mundial del turismo.</p> <p>2.2 Organizaciones internacionales gubernamentales de turismo: organización de las Naciones Unidas, Fondo Monetario Internacional, Consejo de Cooperación Aduanera, otros organismos.</p> <p>2.3 Organizaciones nacionales gubernamentales de turismo: comisiones permanentes de turismo del Congreso Nacional, Contraloría General de la República, Gabinete Turístico, otros organismos gubernamentales.</p> <p>2.4 Organizaciones no gubernamentales internaciones: Confederación de organizaciones turísticas, South American Travel Organization, otras.</p> <p>2.5 Organizaciones no gubernamentales nacionales: Confederación de Trabajadores de Venezuela, FEDECAMARAS, Consejo Superior de Turismo.</p> <p>2.6 Organizaciones profesionales internacionales: Asociación de Transporte Aéreo Internacional, Federación Universal de Asociaciones de Agencias de Viajes, Cámara Internacionales de la Marina Mercante, Asociación Internacional de Hotelería, otras organizaciones.</p> <p>2.7 Organizaciones profesionales nacionales: Asociación de</p>	<p>PETRA, Nicolae. Las Agencias de Viajes y Turismo. Editorial Diana, México, 1986</p>	

	Líneas Aéreas en Venezuela, Asociación de Agencias de Viajes, Asociación Naviera de Venezuela, Cámara de Transporte Turístico Terrestre, FEDEANAHOVEN, otras asociaciones.	
<p>Elaborar un plan de relaciones públicas de un establecimiento de la hospitalidad de su estado ciudad o localidad, utilizando la terminología propia del área enunciando las ventajas y desventajas de dicho plan.</p> <p>Analizar a través de un trabajo el concepto y diferencias de las relaciones públicas dentro del contexto de la mercadotecnia.</p>	<p>UNIDAD 3 RELACIONES PÚBLICAS</p> <p>3.1 Definición</p> <p>3.2 Bases para elaborar un plan de relaciones públicas</p> <p>3.3 Terminología afín a las relaciones públicas</p> <p>3.4 Diferencias ente relaciones públicas y mercadeo</p> <p>3.5 Ubicación del departamento de relaciones públicas dentro de una organización.</p> <p>3.6 Ejecución de un plan de relaciones públicas</p> <p>3.7 Ventajas de un plan de relaciones públicas</p> <p>3.8 Desventajas de un plan de relaciones públicas</p>	<p>ROSANO GARCÍA, Jesús. Agencia de Viajes. Editorial Trillas, México 1990</p>
<p>Elaborar dentro del marco de la actividad de los alojamientos hoteleros de su preferencia, un informe pertinente a las relaciones con los clientes y proveedores.</p> <p>Organizar dentro del marco de un establecimiento hotelero de su preferencia un plan descriptivo del manejo de grupos y convenciones de acuerdo a las pautas establecidas en clases.</p>	<p>UNIDAD 4 RELACIONES CON CLIENTES Y PROVEEDORES</p> <p>4.1 Relaciones con los huéspedes</p> <p>4.2 Relaciones con los mayoristas de turismo.</p> <p>4.3 Relaciones con las agencias de viajes.</p> <p>4.4 Relaciones con empresas de la competencia (otros hoteles).</p> <p>4.5 Relaciones con empresas complementarias.</p> <p>4.6 Manejo de grupos y convenciones: ferias y exposiciones, congresos profesionales, seminarios y convenciones, congresos y reuniones privadas, reuniones y congresos internacionales de organismos oficiales.</p>	<p>GÓMEZ LÓPEZ, Carlos. La Gerencia de Eventos Especiales en las Relaciones Públicas. Editorial Panapo Venezuela, 1989.</p>
<p>Seleccionar una organización gremial técnica dentro del estado, pero que sea de la actividad turística u hotelera e indicar la vinculación con las empresas de la hospitalidad.</p>	<p>UNIDAD 5 RELACIONES CON SINDICATOS</p> <p>5.1 Relaciones con sindicatos de trabajadores de hotelería</p> <p>5.2 Relaciones con sindicatos de trabajadores de la industria turística</p> <p>5.3 Relaciones con sindicatos de trabajadores de las líneas aéreas</p> <p>5.4 Relaciones con otros gremios</p>	<p>DIRECTORIO AVAVIT. Estatutos de la Asociación Venezolana de Agencias de Viajes y Turismo.</p>
<p>Experiencias de formación: Material didáctico y bibliográfico Lectura y análisis del material de apoyo Discusiones en grupo</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos:</p>		

PROGRAMA			
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD			
Unidad Curricular: Inglés IV			Unidades crédito: 3
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: V	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 6	Código: IN0153
<p>Justificación: El curso de Inglés IV está dirigido a los estudiantes del V semestre de la carrera Hotelería y Servicios de la Hospitalidad. En este nivel, el estudiante complementará su capacitación lingüística de manera integral adquirida en los niveles anteriores, para lograr un dominio global del idioma al aplicar diferentes aspectos inherentes a la comunicación, lo que facilitará su incursión en el campo de trabajo.</p>			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados		Referencia
Elaborar un modelo de la comunicación a partir de los elementos que intervienen en ella y mencionar los cinco factores que contribuyen a mejorar la comunicación a través de la dramatización de situaciones potenciales en un área de trabajo y de la lectura de casos.	UNIDAD 1 LA COMUNICACIÓN 1.1 El modelo de la comunicación 1.2 Aspectos para mejorar las destrezas comunicacionales 1.2.1 Funciones del lenguaje 1.2.2 Área de dominio 1.2.3 Uso del registro 1.2.4 Prioridades y emergencias 1.2.5 Actitud y estilo		TERRENCE, W. y SPRUCK, H.: Communicating in the Real World. Prentice Hall Regents. New Jersey, USA, 1987.
Elaborar una hoja de vida sintetizada (resume) a partir de los datos correspondientes (personales, de educación, labores y cursos realizados).	UNIDAD 2 RELACIONES PERSONALES Y PROFESIONALES 2.1 Presentación personal a través de una hoja de vida sintetizada (résumé) 2.2 Tipos de entrevista y procedimiento 2.3 Evaluación del desempeño profesional		SPEEPLER, R. y GIESECKE, B.: Business World. Oxford University Press, New York, U.S.A, 1983
Realizar entrevistas de selección de personal utilizando los criterios presentados en clase.	UNIDAD 3 SITUACIONES DE CONFLICTO 3.1 Manejo de conflictos		
Evaluar el desempeño cualitativo y cuantitativo de un empleado utilizando un formato diseñado para tal fin.			
Aplicar los factores que contribuyen a mejorar la comunicación en el manejo de una situación problemática en una organización laboral.			
<p>Experiencias de formación: Tormenta de ideas Lectura de casos Dramatización Discusiones Dinámicas de grupo Demostración Solicitud de productos</p>			

Evidencias de saberes productivos:

Evaluación escrita

Entrevista de trabajo

Cartas comerciales, mensajes, presupuestos, solicitudes, llenado de planillas

Evaluación oral, llamada telefónica

Folleto

Presentación oral - Comercial de TV, vlog, manejo de redes sociales, estrategias básicas de mercadeo

Cartas, correos electrónicos, textos, uso de aplicaciones electrónicas y redes sociales

Debate

Mesas de negocios

Ventas de productos,

Exhibiciones

(Técnica: Pecha-Kucha)

Actividad lúdica

Juego de roles

PROGRAMA
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD

Unidad Curricular: Francés IV

Unidades crédito: 3

Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos

Semestre: V

Fecha de elaboración:
Junio 2022

Horas Semanales: 6

Código: FR0153

Justificación:

El francés está enmarcado dentro de las exigencias de la UNATUR Núcleo hotel escuela de Los Andes Venezolanos como parte del perfil del egresado, y se estructura en cuatro niveles de la malla curricular del TSU en Hotelería para ser desarrollados en cuatro semestres.

La unidad curricular Francés, se basa en la enseñanza del idioma con propósitos específicos y tiene la finalidad de enriquecer el perfil del egresado en Hotelería, permitiéndole el desarrollo de la competencia comunicativa y el entrenamiento de las destrezas lingüísticas productivas (expresión oral y escrita) y las expresiones adecuadas al contexto hotelero, teniendo como escenario la realidad turística nacional.

Es importante señalar que el francés es hablado prácticamente en todo el mundo por unos 220 millones de personas de los cuales 115 son hablantes nativos. Además, es una de las lenguas usadas en varias instancias jurídicas internacionales como las Naciones Unidas, la Unión Europea, la UNESCO, el Comité Internacional Olímpico y la Cruz Roja Internacional.

Así pues, en el ámbito del turismo en nuestro país, podemos observar que no sólo el inglés es fundamental para expandir y desarrollar nuestra economía en materia de turismo. El francés, entre otros idiomas, también reviste gran importancia para nuestra actividad turística no sólo en el marco laboral sino también en lo académico ya que resulta fundamental en el estudio de la gastronomía y de la restauración puesto que ambos ostentan en la mayoría de sus voces un legado lingüístico aportado por Francia, país que definió y reglamentó el arte culinario.

Todo lo expuesto anteriormente nos da una idea de la necesidad que tenemos en formar profesionales en el ámbito del turismo que dominen también el francés, entre otros, en la carrera de Técnico Superior Universitario en Hotelería y Servicios de la Hospitalidad.

Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencia
Ofrecer posibles soluciones a quejas o reclamos hechas por el huésped dentro del área hotelera de manera oral y escrita. Organizar eventos. Promocionar hoteles y restaurantes.	UNIDAD I MANEJO DE QUEJAS Y RECLAMOS (ALOJAMIENTO) 1. Vocabulario referente a prendas de vestir y cuerpo humano. 1.2. Resolución de problemas. 1.3. Pronombres relativos. 1.4. Descripción: peso, volumen, color, forma y textura. 1.5. Passé composé. 1.6 Imperfecto. 1.7 Expresiones relacionadas con la disculpa: Je suis desolé(e), je regrette 1.8 Recepción de quejas 1.9 Darle seguimiento a las quejas y reclamos.	Augé y Martin. Tout va bien. Méthode de Français. Clé International, 2004. Calny, A. Le Français du Tourisme. Paris : Hachette, 2004. Capelle, G. y Menand R. Le Nouveau Taxi 1. Paris: Hachette, 2009. Perrier. Lengua Francesa. Enseñanza Libre. Barcelona, España: Ediciones Perrier, 1969.
Conocer manifestaciones culturales, tradiciones de nuestro país y de otros países. Ofrecer los servicios de un hotel.	UNIDAD II MANEJO DE QUEJAS Y RECLAMOS (RESTAURACIÓN) 2. Expresiones de intensidad: trop, beaucoup, assez 2.1. Resolución de problemas. 2.2 Expresiones de disculpas. 2.3 Vocabulario referente a alimentos y bebidas. 2.4 Recepción de quejas y reclamos. 2.5 Artículos definidos, indefinidos y partitivos 2.6 Expresiones de disculpas.	Corbeau, S. Hôtellerie – Restauration. Paris : Clé International, 2006. Delatour, Y. Grammaire Pratique du Français. Paris: Hachette, 2000 Dominique, P. y Girardet, J. Le Nouveau sans Frontières 1. París: Clé International, 1990.

<p>Gestionar y dirigir eventos. Promocionar la gastronomía y el alojamiento de nuestro país y de los países del mundo francófono</p>	<p>UNIDAD III VENTA DE UNA PROPUESTA (ALOJAMIENTO Y RESTAURACIÓN) 3.1 Tipos de hoteles, áreas, servicios y actividades que en ellos se realizan. 3.2 Expresiones del clima, medio ambiente y ecología. 3.3 Comparativo y superlativo. 3.4 Estaciones del año. 3.5 Descripción del entorno: ciudad o pueblo. 3.6 Condiciones atmosféricas y medio ambiente. 3.7 Manejo de protocolos de la hotelería y restauración. 3.8 Gastronomía y alojamiento de nuestro país y de países del mundo francófono. 3.9 Actividades de ocio y recreación. 3.10 Presente y futuro cercano.</p>	<p>Flamment y Moriot. Exercices de grammaire en contexte. Niveau débutant. Paris : Hachette, 2000.</p> <p>García, F. En avant la grammaire. Cahier d'activités de grammaire en situation. Didier, 2006.</p> <p>Girardet y Cridlig. Panorama de la langue française. Méthode de Français. Paris: Clé International, 1996.</p>
<p>Organizar actividades recreativas e incentivar al cliente a participar en ellas.</p>		<p>Goarin y Siréjols. Champion. Méthode de Français. Paris: Clé International, 2002.</p> <p>Leroy-Miquel, C. Vocabulaire progressif du Français. Paris : Clé International, 1997.</p> <p>Le Robert & Collins. Dictionnaire Français ~ Espagnol, Espagnol ~ Français. 2da. edición. Glasgow: Harper Collins Publisher, 1999.</p> <p>Otto, E. y Kordgien, G. Gramática Sucinta de la Lengua Francesa. Heidelberg, Alemania: Herder – Groos, 1974.</p>
<p>Experiencias de formación: Diálogos Audios Juego de roles Juegos interactivos Videos</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos: Mapa Conceptual Prueba escrita y Oral</p>		

PROGRAMA			
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD			
Unidad Curricular: Gestión de Talento Humano			Unidades crédito: 1
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: V	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 2	Código: GT0151
<p>Justificación: El estudio de gestión de talento humano permitirá desarrollar las habilidades, para conocer las características del talento humano dentro de las organizaciones llevando esto a los conocimientos del manejo dentro de la organización con el fin de cumplir con los fines de la misma pero siempre enlazándolo con las necesidades individuales ya que debe ser un sistema donde exista respeto de los valores e integridad del ser humano, considerándolo como un ser individual que tiene necesidades y metas propias así como que las mismas coadyuven al cumplimiento de las organizacionales e involucrándolo con la responsabilidad social que debe cumplir también la empresa como parte de una sociedad.</p>			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados		Referencia
Conoce la organización como sistema los relaciona en las actividades de las empresas y destaca su importancia en las entidades mercantiles.	UNIDAD I LA ORGANIZACIÓN □ La organización Concepto □ La organización como sistema □ La organización hotelera		Constitución de la República Bolivariana de Venezuela. Gaceta Oficial Extraordinaria 5.908 de fecha 15 de febrero de 2009 De Cenzo, David A, Administración de Recursos Humanos. Editorial Limusa. México 2001. Dessler, Gray. Administración de Personal. Pearson Educación. México 2001. Siliceo A., Alfonso. Capacitación y Desarrollo Personal. Editorial Limusa. México 2011
Conoce la LOS conceptos básicos de talento humano y realiza la planificación.	UNIDAD II EL TALENTO HUMANO Naturaleza Funciones Planificación del talento humano		Guth A. Alfredo. Reclutamiento, selección e integración de recursos humanos. Editorial Trillas. México 1999. Ley del Instituto Nacional de Capacitación y Educación Socialistas. Decreto 1414. Gaceta Oficial Extraordinaria 6.155 19 de noviembre de 2014. Ley del Régimen Prestacional de Vivienda y Hábitat. Decreto 6.072. Gaceta Oficial

		<p>Extraordinaria 5.889. 31 de Julio de 2008.</p> <p>Ley del Seguro Social. Gaceta Oficial 393.080 30 de abril de 2012.</p>
<p>Identifica la necesidad, y valora la importancia de la evaluación de cargos, los procesos de selección, reclutamiento y selección de personal así como conoce los procesos requeridos para la evaluación del desempeño.</p>	<p>UNIDAD III RECLUTAMIENTO, SELECCIÓN Y CAPACITACIÓN DEL TALENTO HUMANO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Reclutamiento Concepto Proceso 2. Selección Concepto Proceso de Selección 3. Capacitación y Adiestramiento Inducción Capacitación 4. Evaluación del desempeño Sistema de evaluación del desempeño Indicadores de evaluación del desempeño 	<p>Ley Orgánica de los Trabajadores y trabajadoras. Gaceta Oficial Extraordinaria 6.076 7 de mayo de 2012.</p> <p>Ley Orgánica de Prevención Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo. Gaceta Oficial número 38.236, de fecha 26 de julio de 2005.</p>
<p>Identifica los elementos para la elaboración de la nómina del personal, estudia lo establecido en la ley y los aplica para el cálculo de las remuneraciones y deducciones al personal,</p>	<p>UNIDAD IV REMUNERACIONES AL PERSONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> ☐ Salario. Horas. Extras. Días Feriados. Concepto Clasificación Aspectos Legales Calculo ☐ Vacaciones. Utilidades. Prestaciones Concepto Aspectos Legales Calculo ☐ Deducciones Legales y Contractuales 	<p>Londoño Ch., Carlos. Gerencia y Recursos Humanos. Pearson Educación. España 2001.</p> <p>Reyes P., Agustin. Administración de Personal. Editorial Limusa. México 2011.</p>
<p>Estudia la Ley Orgánica de Prevención Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo con la finalidad de aplicarla en la seguridad laboral de las organizaciones.</p>	<p>UNIDAD V SEGURIDAD LABORAL</p> <ul style="list-style-type: none"> ☐ Creación de los comités de seguridad Laboral ☐ Funciones, obligaciones y deberes del comité de seguridad laboral ☐ Ley Orgánica de Prevención Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT) 	<p>Grados, Jaime A. Capacitación y Desarrollo Personal. Editorial Trillas. México 2001.</p>
<p>Experiencias de formación: Resolución de problemas</p>		
<p>Evidencias de saberes productivos: Mapa Conceptual Prueba escrita</p>		

6TO SEMESTRE

1) PASANTÍAS ADMINISTRATIVAS

PROGRAMA			
TSU EN HOTELERÍA Y SERVICIOS DE LA HOSPITALIDAD			
Unidad Curricular: Pasantías Administrativas			Unidades crédito: 9
Institución/sede: Núcleo Hotel Escuela de Los Andes Venezolanos			
Semestre: VI	Fecha de elaboración: Junio 2022	Horas Semanales: 40	Código: EE0269
<p>Justificación:</p> <p>Con la finalidad de culminar la formación del recurso humano en los niveles medios del campo de la hospitalidad, durante el cuarto y quinto semestres se prepara el estudiante en materias relacionadas con la gestión de alimentos y bebidas, habitaciones, finanzas, administración de personal y mercadeo, entre otros. Este período culmina con el entrenamiento empresarial en el que el estudiante pueda poner en práctica los conocimientos adquiridos en la institución y demostrar así su capacidad para la toma de decisiones y supervisión de subordinados en los establecimientos de la hospitalidad dentro y fuera del país.</p> <p>Por otro lado, esta unidad curricular comprende la elaboración de un trabajo especial de grado, en el cual el estudiante aplicará sus conocimientos tanto teórico-prácticos como metodológicos para presentar un proyecto de investigación que demuestre su capacidad de análisis; y represente un aporte en cuanto a la solución de un problema del establecimiento o de la industria de la hospitalidad en general.</p>			
Habilidades, destrezas y saberes	Contenidos Emergentes articulados	Referencias	
Adaptar los procesos de planificación, coordinación y control aprendidos en el HELAV, situaciones normales suscitadas en el establecimiento hotelero. Resolver situaciones regulares y/o problemas inherentes al departamento en el que se esté desempeñando, demostrando su capacidad de toma de decisiones y aplicando los conocimientos adquiridos durante su carrera.	UNIDAD 1 PASANTÍA EN EL ESTABLECIMIENTO DE LA HOSPITALIDAD 1.1 El contenido programático será elaborado de acuerdo al área seleccionada por el estudiante, sin embargo, debe relacionarse con los niveles de supervisión y gerencia media.		
Apoyar la administración y operación de los departamentos involucrados en la pasantía, conducentes a la satisfacción del cliente. Realizar un proyecto de investigación (Trabajo Especial de Grado) que demuestre su capacidad de análisis y aporte a la industria.	UNIDAD 2 TRABAJO ESPECIAL DE GRADO 2.1. Recopilación de material bibliográfico y/o datos 2.2. Elaboración de Trabajo de Grado 2.3. Presentación y defensa		
Experiencias de formación:			

En la fase de pasantía administrativa, el estudiante pondrá en ejecución en un establecimiento de la hospitalidad, los conocimientos, habilidades y destrezas logrados en la carrera, especialmente durante el cuarto y quinto semestres.

Práctica en el campo

Elaboración de un proyecto de investigación

Evidencias de saberes productivos:

Para obtener la calificación definitiva, el estudiante debe presentar y aprobar cada una de la fases siguientes:

1. Pasantía en el establecimiento de la hospitalidad, (incluye informe de pasantía). Esta fase será evaluada por el jefe del área correspondiente en un formato diseñado para tal fin.
2. Elaboración del Trabajo de Grado.
3. Presentación y defensa del Trabajo de Grado, evaluado por un jurado examinador.