

PROGRAMA ANALÍTICO

1. DATOS INFORMATIVOS

DEPARTAMENTO: CIENCIAS ECON. ADMIN. Y COMERC		ÁREA DE CONOCIMIENTO: HOTELERIA	
NOMBRE DE LA ASIGNATURA: MANTO. Y SEG. HOT.		PERIODO ACADÉMICO: PREGRADO S-II OCT18-FEB19	
CÓDIGO: 41011		No. CREDITOS: 2	NIVEL: PREGRADO
FECHA ELABORACIÓN: 08/05/2018	EJE DE FORMACIÓN	HORAS / SEMANA	
		TEÓRICAS: 2	PRÁCTICAS/LABORATORIO 0
DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA: Esta asignatura es imprescindible ya que el mantenimiento y la seguridad hotelera en la operatividad en establecimientos se debe tratar meticulosamente, el principal objetivo es mantener en buenas condiciones la infraestructura, equipos, mobiliario y ambientes de trabajo existentes, de esta manera prevenir y remediar accidentes ocasionados en el campo laboral y principalmente salvaguardar la integridad de las personas. A la vez conocer los peligros que pueden ocasionar si no se consigna un principio de seguridad, por lo cual pueden existir daños físicos, materiales y enfermedades laborales, además de garantizar el buen funcionamiento de las instalaciones en todas las áreas del hotel, para lo cual se deberá tomar correctivos y desarrollar tareas de carácter preventivo de posibles averías, envejecimiento prematuro de los equipos de producción, por cuanto también es indispensable ahorrar recursos físicos y económicos eficientes que beneficien a la empresa y sobre todo alargar la vida útil de los equipos, asegurando principalmente la calidad a la hora de la prestación de servicios.			
CONTRIBUCIÓN DE LA ASIGNATURA A LA FORMACIÓN PROFESIONAL: Los profesionales de turismo estarán en la capacidad de identificar y prevenir los riesgos y daños en establecimientos hoteleros, equipos de producción, medio ambiente y personas que generen las actividades económicas en las cuales ellos se encontraran inmersos, además de crear programas, planes y herramientas que ayudan a cumplir los objetivos propuestos por la organización o dirección del hotel.			
RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA CARRERA (UNIDAD DE COMPETENCIA): Elaborar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo para establecimientos hoteleros, incluyendo las normas de seguridad que puedan prevenir los inconvenientes y el ahorro de recursos por medio de un mantenimiento adecuado, manual.			
OBJETIVO DE LA ASIGNATURA: Conocer los conceptos básicos del mantenimiento y seguridad hotelera, así como los programas, planes y herramientas que ayudan a cumplir los objetivos propuestos por la organización o dirección del hotel.			
RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA: (ELEMENTO DE COMPETENCIA): Esta asignatura corresponde a la proyección profesional, proporciona al futuro experto las bases conceptuales de normas de seguridad y procesos de mantenimiento hotelero y su incidencia en los trabajadores. Además aplica los conceptos de básicos para elaborar el plan de mantenimiento de un establecimiento hotelero			

2. SISTEMA DE CONTENIDOS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

UNIDADES DE CONTENIDOS	
Unidad 1 DEPARTAMENTO DE MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD HOTELERA.	Resultados de Aprendizaje de la Unidad 1 Establece la estructura organizativa y funciones del personal que labora en el departamento mantenimiento y seguridad hotelera, especificando las características de cada uno de ellos.
<p>. Generalidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - definiciones básicas. - Relación con otros departamentos del hotel. 	
<p>. Organigrama y Organización Departamental</p> <ul style="list-style-type: none"> - Personal del departamento de Mantenimiento y Seguridad - Funciones, Cualidades, y Aptitudes del Personal. - Normativa de los puestos de trabajo del Departamento de Mantenimiento y Seguridad. - Evaluación. 	

PROGRAMA ANALÍTICO

UNIDADES DE CONTENIDOS	
Unidad 2 MANTENIMIENTO HOTELERO	Resultados de Aprendizaje de la Unidad 2 Propone sistemas de mantenimiento para las diferentes áreas que conforman un establecimiento de alojamiento, conservando los espacios y bienes en óptimas condiciones para el servicio de huéspedes
2.1. Sistemas de mantenimiento 2.1.1. Preventivo. 2.1.2. Correctivo. 2.1.3. Contratado 2.2. Sistema operativo de mantenimiento. 2.2.1. Localización. 2.2.2. Solicitud de mantenimiento. 2.2.3. Bloqueo de áreas y habitaciones. 2.2.4. Limpieza. 2.3. Control 2.3.1. Tipos de control 2.3.2. Generación de reportes y formatos. 2.3.3. Evaluación.	
Unidad 3 SEGURIDAD HOTELERA	Resultados de Aprendizaje de la Unidad 3 Propone programas de seguridad tanto para el personal que labora en hoteles como para la infraestructura que posee, garantizando el bienestar de empleados y de huéspedes.
3.1 Definición de riesgo. Clasificación de riesgos.	
3.2 Sistemas de seguridad. 3.3.1 Seguridad de personas y bienes. 3.3.2 Seguridad contra incendios. 3.3.3 Seguridad informativa. 3.3.4 Seguridad médica. 3.3.5 Seguridad gastronómica.	
3.3 Casuística de la seguridad hotelera 3.6 Elaboración de planes de contingencia. 3.7 Normativa en seguridad para certificación. 3.8 Evaluación	
3.4 Salida, Visita a las instalaciones a un establecimiento hotelero 3.4 Salida, Visita a las instalaciones a un establecimiento hotelero	

3. PROYECCIÓN METODOLÓGICA Y ORGANIZATIVA PARA EL DESARROLLO DE LA ASIGNATURA

(PROYECCIÓN DE LOS MÉTODOS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE QUE SE UTILIZARÁN)

- 1 Clase Magistral
- 2 Estudio de Casos
- 3 Investigación Exploratoria
- 4 Grupos de Discusión

PROGRAMA ANALÍTICO

PROYECCIÓN DEL EMPLEO DE LA TIC EN LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE

- 1 Herramientas Colaborativas (Google, drive, onedrives, otros)
- 2 Material Multimedia
- 3 Redes Sociales
- 4 Aula Virtual

4. TÉCNICAS Y PONDERACIÓN DE LA EVALUACIÓN

- En este espacio se expresarán las técnicas utilizadas en la evaluación del proceso de enseñanza aprendizaje o evaluación formativa y sumativa.
- Las técnicas que se recomienda usar son: Resolución de ejercicios, Investigación Bibliográfica, Lecciones oral/escrita, Pruebas orales/escrita, Laboratorios, Talleres, Solución de problemas, Prácticas, Exposición, Trabajo colaborativo, Examen parcial, Otras formas de evaluación.
- Recordar que mientras más técnicas utilicen, la evaluación será más objetiva y el desempeño del estudiante se reflejará en su rendimiento (4 o 5 técnicas).
- Para evaluar se deberá aplicar la rúbrica en cada una de las técnicas de evaluación empleadas. Se debe expresar en puntaje de la nota final sobre 20 puntos. No debe existir una diferencia mayor a dos puntos entre cada técnica de evaluación empleada.
- En la modalidad presencial existen tres parciales en la modalidad a distancia existen dos parciales, toda la planificación de periodo académico se la realiza en función del número de parciales de cada modalidad.
- La ponderación a utilizarse en la evaluación del aprendizaje del estudiante será la misma en las tres parciales.
- Para la aprobación de una asignatura se debe tener una nota final promedio de 14/20, en los tres o dos

5. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA/ TEXTO GUÍA DE LA ASIGNATURA

Titulo	Autor	Edición	Año	Idioma	Editorial
Seguridad, higiene y gestión de la calidad alimentaria	Ferrandis-García Aparisi, Gloria, autora	1	2014	spa	Síntesis Editorial
Hotelería	Báez Casillas, Sixto	-	1979	spa	México : Compañía Editorial Continental

6. FIRMAS DE LEGALIZACIÓN

DIEGO FABRICIO BRAZALES HERRERA
COORDINADOR DE AREA DE CONOCIMIENTO

DIRECTOR DE CARRERA

JULIO TAPIA LEON
DIRECTOR DE DEPARTAMENTO